



Élelmiszerfeldolgozók Országos Szövetsége  
Federation of Hungarian Food Industries



Campden & Chorleywood  
Magyarország

# ÚTMUTATÓ A SZESZESITAL GYÁRTÁS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

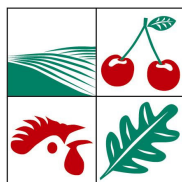
Készült  
a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium  
támogatásával

---

Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési  
Intézet Magyarország Kht.

2007.

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



**FÖLDMŰVELÉSÜGYI ÉS  
VIDÉKFEJLESZTÉSI  
MINISZTERIUM**

# ÚTMUTATÓ A SZESZESITAL GYÁRTÁS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Készült a Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési  
Intézet, Magyarország Kht. szakmai irányításával  
a Magyar Szeszipari Szövetség és Terméktanács , az  
Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetsége és a szeszesitalt  
gyártó vállalkozások közreműködésével, a Földművelésügyi és  
Vidékfejlesztési Minisztérium támogatásával

Budapest, 2007.

## ÚTMUTATÓ A SZESZESITAL GYÁRTÁS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Ez az útmutató a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium támogatásával készült.

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

Az útmutatót készítő munkacsoport tagjai:

Berczeli Attila	Campden & Chorleywood, Magyarország Kht.
Papp Attila	Campden & Chorleywood, Magyarország Kht.
Flanek Anikó	Zwack Unicum Rt. Szeszipari szakértő
Szeifert Zsuzsa	Zwack Unicum Rt Szeszipari szakértő

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

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

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

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

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

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

**Tartalomjegyzék:**

1.	Bevezetés:.....	5
1.1.	Hogyan kell használni az útmutatót?.....	5
1.2.	Az útmutató alkalmazási területe .....	6
2.	Rövid bevezetés a jogszabályokba.....	6
3.	Az élelmiszer-előállítók és a hatósági ellenőrök legfontosabb feladatainak összefoglalása (a jogszabályok alapján) .....	7
4.	II. melléklet.....	9
4.1.	II. melléklet I fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények) .....	9
4.2.	II. melléklet II fejezet (Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott üzemeket)).....	17
4.3.	II. melléklet III. fejezet (Mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusok járművei), elsődlegesen magánlakóházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkozó követelmények) .....	22
4.4.	II. melléklet IV. fejezet (Szállítás).....	22
4.5.	II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények) .....	24
4.6.	II. melléklet VI fejezet (Élelmiszer-hulladék).....	32
4.7.	II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás) .....	35
4.8.	II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia).....	39
4.9.	II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések).....	43
4.10.	II. melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések) .....	56
4.11.	II. melléklet XI. fejezet (Hőkezelés).....	58
4.12.	II. melléklet XII. fejezet (Képzés).....	58
5.	Mellékletek .....	61
5.1.	Fogalom meghatározások.....	61
5.2.	Az iparágra jellemző veszélyek .....	65
5.3.	HACCP rendszer és modell .....	65
5.4.	Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez ...	76

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

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

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

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

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

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

### 1.1. Hogyan kell használni az útmutatót?

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

Az útmutató szövege három oszlopba van rendezve:

A bal oldali oszlopban található a 852/2004/EK higiéniai rendelet II. mellékletének előírásai követve a melléklet számozását. Ebben az oszlopban természetesen több olyan előírás is megtalálható, amely a szeszesital gyártás gyakorlatában általában nem fordulhat elő. Ezekben az esetekben a további rovatok üresek.

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

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

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

Ahol az adott rendelet szakasz az adott iparágra nem értelmezhető, ott a „NEM ALKALMAZHATÓ” kifejezéssel jelöltük azt.

Jelen útmutatóban foglaltakkal egyetért a Szeszipari Szövetség, de jelen útmutató nem része a törvényi előírásoknak, azokat nem helyettesíti. Ezzel együtt az útmutató segíti annak megértését, hogy egy-egy vállalkozásnak saját tevékenysége területén mit kell tennie az előírások teljesítéséhez,

segít abban is, hogy a vállalkozások önmaguk is képesek legyenek a szükséges fejlesztési koncepció megfogalmazására, kidolgoztatására, szabályozott végrehajtására.

## 1.2. Az útmutató alkalmazási területe

Az útmutató a szeszesitalok előállítására vonatkozik és nem terjed ki az erjesztéssel és desztillációval készült alapanyag előállítására.

## 2. Rövid bevezetés a jogszabályokba

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

Az útmutató összeállítása során az alábbi jogszabályok követelményeit vettük figyelembe:

- a Tanács 178/2002/EK Rendelete az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
- 2003. évi LXXXII. törvény az élelmiszerekről
- 98/83/EK Irányelv az emberi fogyasztásra szolgáló víz minőségéről
- Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969 számú irányelv a Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazásának útmutatója
- 2073/2005/EK rendelet (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól
- 17/1999. (VI.16.) EüM rendelet az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről, módosítva 9/2003. (III.13.) EszCsM rendelettel
- 466/2001/EK rendelet az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok legmagasabb értékének meghatározásáról
- 90/2003. (VII.30.) FVM-ESzCsM r. az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniai feltételeiről, módosítva a 129/2003 (XII.23.) FVM-ESzCsM és a 141/2004. (IX.30.) FVM-GKM-ESzCsM rendelettel.
- 201/2001 (X. 25.) Kormányrendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről
- Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer higiénéről
- 25/2000. (VII.26.) GM-FVM rendelet az előrecsomagolt iparcikkek és élelmiszerek megengedett tömeg- és térfogatértékeiről és azok ellenőrzési módszereiről módosítva a 60/2003 (X.10.) és a 65/2004. (IV.27.)
- 19/2004. (II.26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről, valamint a módosítására kiadott 167/2004. (XI.29.) FVM-EüM-GKM, a 38/2005. (IV.27.) FVM-EüM-GKM, a 90/2005. (X.13.) FVM-EüM-GKM és az 5/2006. (I.20.) FVM-EüM-ICsSzEM együttes rendelet
- 92/2004. (V.25.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet a hatósági élelmiszer-ellenőrzésről
- 302/2005.(XII.25.) kormányrendelet a hatósági élelmiszer-ellenőrzés rendjéről.
- 56/1997. (VIII.14.) FM-İKIM-NM rendelet az élelmiszerek megsemmisítésének feltételeiről és módjairól
- 33/1998. (VI.24.) NM rendelet a munkaköri, szakmai, ill. személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről
- 98/2001. (VI.15.) kormányrendelet a veszélyes hulladékokkal kapcsolatos tevékenységek végzésének feltételeiről
- Magyar Élelmiszerkönyv 2-96 számú irányelv Sör
- A Tanács 1576/89/EGK rendelete a szeszesitalok meghatározására, megnevezésére és kiserelésére vonatkozó általános szabályok megállapításáról
- A Bizottság 1014/90/EGK rendelete a szeszesitalok meghatározására, megnevezésére és kiserelésére vonatkozó részletes végrehajtási szabályok megállapításáról.

A Tanács 852/2004/EK Rendelete az élelmiszer-higiénéről az élelmiszeripari vállalkozások működésének általános higiéniai szabályait tartalmazza, beleértve a szerkezeti követelményeket és a

HACCP alapelvein alapuló állandó folyamatok bevezetését. A HACCP alapú eljárások, és előfeltételi higiéniai követelmények bevezetése, együtt alkotja a vállalkozás élelmiszerbiztonsági szabályozó rendszerét. A rendelet tartalmazza a jó higiéniai gyakorlat elérendő céljait, amelyeket be kell tartani a fogyasztók védelmének érdekében. Az útmutató olyan kockázat alapú szerkezeti és eljárásbeli tanácsokat ad, amelyekkel ezek a célok teljesíthetők (pl.: arra vonatkozóan, hogy hogyan lehet egyes műveleteket higiéniailag elválasztani inkább időben, mint térben).

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

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

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

1. Az élelmiszer előállítóknak biztosítaniuk kell a termelés, a feldolgozás, és elosztás minden lépésének szabályozását és azt, hogy az élelmiszer és a takarmány megfelel az élelmiszer törvény rájuk vonatkozó követelményeinek, és ellenőrizniük kell, hogy ezek a követelmények teljesülnek (178/2002 17. cikk).
2. A 852/2004/EK rendelet tartalmazza az élelmiszer-előállítás általános higiéniai szabályait, kiemelten az alábbiakat:
  - a. az élelmiszer-előállítóknak az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos elsődleges felelősségét;
  - b. a HACCP alapelveknek megfelelő eljárások általános bevezetését, a jó higiéniai gyakorlattal együtt (852/2004 1. cikk).
3. Az élelmiszer-előállítóknak biztosítaniuk kell, hogy a termelés, feldolgozás és kiszállítás minden lépése szabályozás alatt álljon és megfeleljen a 852/2004/EK rendelet követelményeinek (852/2004 3. cikk).
4. 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 (852/2004/EK 4. cikk 2. pont).
5. A rendelet követelményeinek való megfelelés segítésére az élelmiszer-előállító alkalmazhat nemzeti/közösségi útmutatókat segítségül (852/2004 4. cikk 6. pont).
6. Az élelmiszer-előállítóknak ki kell építenie, be kell vezetnie, és fenn kell tartania állandó eljárásokat vagy a HACCP alapelveken alapuló eljárásokat (852/2004/EK 5. cikk 1. pont).

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

1. A tagállamoknak biztosítaniuk kell, hogy az élelmiszer előállítók minden támogatást megadnak, amely szükséges a hatósági ellenőrzés hatékony végrehajtásához. Ezért:
  - a. hozzáférhetővé teszik az épületekbe, helyiségekbe és más infrastruktúrába való bejutást;
  - b. hozzáférhetővé tesznek minden dokumentumot és feljegyzést, melyet jelen rendelet megkövetel, vagy azt szükségesnek ítéli meg a hatóság a helyzet elbírálása érdekében.
2. Az illetékes hatósági ellenőröknek hivatalos ellenőrzést kell végezniük, hogy ellenőrizzék az élelmiszer-előállító megfelelőségét az alábbi rendeletek követelményei szerint:
  - a. 852/2004/EK Rendelet.
3. A hatósági ellenőrzésnek magában kell foglalnia:
  - a. a jó higiéniai gyakorlat és a veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontokon alapuló eljárásokat;
  - b. az 5.-8. cikkben leírt hatósági ellenőrzéseket;
  - c. bármely sajátos audit feladatot, mely a mellékletekben szerepel.

4. A jó higiéniai gyakorlat felülvizsgálatának tartalmaznia kell annak ellenőrzését, hogy az élelmiszer-előállító folyamatosan és megfelelően legalább az alábbi eljárásokat alkalmazza:
  - a. élelmiszerlánc ellenőrzések;
  - b. az épületek és berendezések tervezése és fenntartása;
  - c. a működés előtti, működési és működés utáni higiénia;
  - d. személyi higiénia;
  - e. higiéniai képzés és munkautasítások;
  - f. állati kártevők elleni védelem,
  - g. víz minőség;
  - h. hőmérséklet ellenőrzés;
  - i. az élelmiszer átvétel és kiszállítás és annak dokumentumai.
  
5. A HACCP alapú eljárások felülvizsgálatának tartalmaznia kell annak ellenőrzését, hogy az élelmiszer-előállító folyamatosan és megfelelően alkalmazza-e ezeket az eljárásokat. Kiemelten fontos meghatározniuk, hogy ezek az eljárások a lehető legnagyobb mértékben garantálják-e, hogy az állati eredetű termékek megfelelnek:
  - a. a közösség által kiadott mikrobiológiai határértékeknek;
  - b. a közösség által előírt maradványok, szennyeződések és tiltott anyagok előírásának;
  - c. nem tartalmaznak fizikai szennyeződések, mint pl. idegen anyagok.

Amikor, a 852/2004/EK rendelet 5. cikkének előírása szerint, az élelmiszer-előállító a HACCP alapelvek érvényesülése érdekében útmutatókat használ inkább, mint saját eljárásokat, a felülvizsgálatnak ezek helyes alkalmazását is tartalmaznia kell.
  
6. A hatósági ellenőrzés során a 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, a illetékes hatósági ellenőr végezhet teljesítmény vizsgálatokat, annak érdekében, hogy elbírálja, hogy az alkalmazottak teljesítménye egyezik-e a kijelölt paraméterekkel;
  - b. ellenőrizze a megfelelő feljegyzéseket;
  - c. vegyen mintákat a laboratóriumi vizsgálatok céljára, ahol szükséges;
  - d. dokumentálja a figyelembe vett elemeket és az audit megállapításait.
  
7. Az egyedi létesítmények audit feladatainak természete és intenzitása a kockázatok becslésén kell alapuljon. Ennek érdekében a hatósági ellenőrnek ellenőriznie kell:
  - a. a lakosság, és a fogyasztó egészségének kockázatát;
  - b. a folyamatok típusát és teljesítményét;
  - c. az élelmiszertörvénynek való megfelelésre vonatkozó korábbi feljegyzéseket.



Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<b>4. II. melléklet</b>		
<u>4.1 II. melléklet I fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)</u>		
<p>4.1.1. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.</p>	<p>A szeszesitalok előállítására létesített épületeket úgy kell megtervezni és megépíteni, hogy tisztán tarthatók legyenek.</p> <p>A szeszesital gyártó üzemben a folyamatok természete megkívánja, hogy az épület, a gyártósorok kialakítása és elrendezése lehetővé tegye a megfelelő karbantartást, takarítást, fertőtlenítést.</p> <p>A gyárhoz tartozó beépítetlen területrésznek tisztán tartható, sima burkolatúnak kell lennie. A csatornahálózat karbantartásáról, meghibásodás esetén, legrövidebb időn belüli javításáról gondoskodni kell. A közlekedési utakat szükség szerint takarítani kell.</p> <p>A csatornahálózat rendeltetésszerű használhatóságát folyamatosan biztosítani, és évi legalább egy alkalommal külső céggel tisztíttatni kell.</p> <p>A beépítetlen terület rész szilárd burkolatú vagy füvesített legyen</p> <p>A kialakítás tegye lehetővé az állati kártevők elleni hatékony védelmet.</p> <p>Az szeszesital gyártó üzemszerek környezete hulladéktól, ócska géproncoktól mentes legyen.</p>	<p>Célszerű a már létező épületeket át kell vizsgálni a feladatra való alkalmasságuk (tisztíthatóság, fertőtleníthetőség, átépítés) szempontjából.</p> <p>A külső területek lehetőség szerint legyenek megfelelően pormentesítve, az utak, parkolók megfelelő szilárd burkolattal, vízelvezetéssel ellátva.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>4.1.2. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:</p>	<p>Az épületek felépítését úgy kell megtervezni, hogy az élelmiszer-előállítási folyamatot, és az alapanyag és a visszárus göngyöleg beérkezésétől az ital elkészítéséig, kiszállításáig szabályozott módon vezethessék, elkerülve a szennyezett göngyöleg és a késztermék mozgatási útvonalainak olyan kereszteződését, amely átszennyeződést okozhat. A késztermék szennyeződéstől való védelme, az útvonal kereszteződések elkerülése érdekében megkülönböztetett figyelmet kell fordítani a különböző helyiségek kapcsolódásának helyes megválasztására.</p> <p>Minden épületszerkezetet úgy kell megtervezni és kivitelezni, hogy a szennyeződések felhalmozódásának lehetőségét olyan mértékben gátolja, hogy az ne jelentsen veszélyt a termék biztonságára.</p> <p>A szerkezetek, felületek anyagát a helyiségben végzett tevékenység jellege és a használat módja, és a tisztítás/fertőtlenítés módja és gyakorisága figyelembe vételével kell kiválasztani.</p> <p>A késztermék tárolóhely biztosítsa a szennyeződéstől mentes tárolást.</p> <p>A higiénikus italgyártási tevékenységhez annak jellegétől és a hozzá kapcsolódó kockázatoktól függően az épületeket, berendezéseket és szolgáltatásokat úgy kell elhelyezni, megtervezni és kialakítani, hogy biztosítva legyen, hogy a szennyeződés a lehető legkisebb mértékű legyen,</p> <p>A töltőüzemhez tartozó résznek tisztán tartható, sima</p>	<p>Az elhelyezésnél vegyék figyelembe az üzem külső környezetében folytatott tevékenységek káros szennyező hatásának lehetőségét (megfelelő távolságtartás).</p> <p>Ajánlott, hogy a kerítés rendelkezzen szilárd lábazattal.</p> <p>Az épületeket kívülről tiszta területtel, lehetőleg szilárd burkolatú járdával ajánlott körbevenni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>burkolatúnak kell lennie. Az üzem területe legyen bekerítve.</p> <p>A füves és növényzettel ellátott terület rendszeresen ápolni, karbantartani és gyomtalanítani kell.</p>	
<p>a) lehetővé teszi a megfelelő karbantartást, tisztítást és/vagy fertőtlenítést, megakadályozza vagy minimalizálja a légi úton történő szennyeződést, és elegendő munkaterületet biztosít minden művelet higiénikus elvégzéséhez;</p>	<p>Az üzem és a helyiségek méreteit úgy kell megválasztani, hogy azok a legnagyobb termelési szint mellett is elegendő helyet biztosítsanak a tisztítási és fertőtlenítési tevékenység elvégzéséhez, és a szennyeződés megelőzése érdekében szükséges intézkedések végrehajtásához.</p> <p>Az épületek felépítését úgy kell megtervezni, hogy a szeszes ital előállítási folyamata az alapanyagok beérkezésétől a végtermék kiszállításig szabályozott módon történjen.</p> <p>A mozgatási útvonalak kereszteződések elkerülése érdekében figyelmet kell fordítani a helyiségek és a feldolgozási műveletek kapcsolódásának helyes megválasztására.</p> <p>Az épületeket és berendezéseket jól karbantartott állapotban kell tartani.</p> <p>Megfelelő munkaterületet kell kialakítani, hogy a tisztítási műveletek kielégítően elvégezhetők legyenek</p>	<p>Ajánlott, hogy az üzem rendelkezzen a naprakész állapotot tükröző alaprajzzal, amely tartalmazza a szeszesitalgyártáshoz használt berendezések elhelyezését, az anyagok, termékek, a hulladék haladásának irányát, az emberek mozgásának útvonalát.</p>
<p>b) védelmet nyújt a szennyeződés felgyülemzése, a mérgező anyagokkal való érintkezés, az idegen anyag élelmiszerbe kerülése, a pára és a nemkívánatos penészbevonat felületre való képződése ellen;</p>	<p>Az átszennyeződés megelőzése érdekében szét kell választani a tiszta és szennyezett, illetve a tiszta övezeten belül szükség szerint az alacsony és magas kockázatú területeket fizikai korlátokkal, eszközökkel vagy a tevékenységek elvégzésének, az élelmiszerek kezelési, tárolási, előkészítési helyének átgondolt kijelölésével. A megfelelő övezeti szétválasztás csökkenti a szennyeződés veszélyét.</p> <p>A felületek és anyagok a kívánt felhasználási cél</p>	<p>Ajánlott a tiszta és a szennyezett övezet falakkal történő szétválasztása.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>mellett ne legyenek mérgezőek, és ahol szükséges, legyenek megfelelően tartósak és könnyen karbantarthatók és tisztíthatók, fertőtleníthetők.</p>	
<p>c) lehetővé teszi a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet, és különösen a kártevők elleni védekezést és</p>	<p>Az épületeket, berendezéseket és szolgáltatásokat úgy kell elhelyezni, megtervezni és kialakítani, hogy hatékony védelmet nyújtson az állati kártevők behatolása és betelepülése ellen.</p> <p>A kártevők bejutása esetén megtelepedésük és elszaporodásuk megakadályozása, a kialakult gócpontok kezelése érdekében megfelelő higiénia fenntartása, és a kártevők esetleges jelenlétének monitorozása, figyelése szükséges. Ennek részeként az alábbi intézkedéseket kell tenni:</p> <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>- az élelmiszer alapanyagokat és termékeket lehetőség szerint az állati kártevők behatolása ellen védelmet nyújtó csomagolásban, tartályokban, silókban kell tárolni biztonságos távolságot tartva a falaktól,</li> <li>- meg kell szüntetni a víztócsákat,</li> <li>- a lehető legkisebb mértékűre kell csökkenteni a szabadban való tárolást,</li> <li>- a berendezéseket a termelést követően és a használaton kívülre helyezés előtt meg kell tisztítani,</li> <li>- el kell kerülni a takaríthatatlan holt terek, üregek kialakulását,</li> <li>- gondoskodni kell a készletek megfelelő forgásáról.</li> </ul>	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	A telephely, üzem szennyeződés elleni védelmét szolgáló intézkedések hatékonyságát rendszeresen felül kell vizsgálni.	
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 indokolt, ott az adott paramétereket (pl. hőmérséklet) szükség esetén ajánlott mérni.
4.1.3. Kellő számú vízöblítéses illemhelyet kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízvezető berendezéshez csatlakoznak. Az illemhelyek nem nyílhatnak közvetlenül abba a helyiségbe, ahol az élelmiszert kezelik.	Az illemhelyek megfelelő világítással, szellőzéssel és fűtéssel kell rendelkezniük. A termelőüzemben a WC-ket úgy kell kialakítani, hogy ne nyíljanak közvetlenül a termelőterületre. A WC-k előterében kézzárításhoz egyszer használatos kéztörölt vagy elektromos kézzárítót kell használni	Papírkendő tartókat célszerű felszerelni.
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 kézzárítási lehetőséggel is el kell azokat látni. Adott esetben az élelmiszerek mosását a kézmosásra szolgáló berendezéstől elkülönítetten kell megoldani.	A kézmosókat a termelő terület bejárata közelében kell elhelyezni. Emellett, szükség esetén további kézmosók kialakításával biztosítani kell, hogy a személyi higiénia szempontjából kritikus munkavégző helyekről könnyen elérhetőek legyenek.  A kézmosó helyeket el kell látni kéztisztító-szerekkel, kézmosószer adagolókkal és higiénikus kézzárító eszközzel (kézzsárító berendezés) vagy egyszer használatos  Az eszközöket, berendezéseket, törlőruhákat tilos a kézmosóban elmosni. A kézmosószernek szagtalannak és baktericid hatásúnak kell lennie.	kéztörölővel.  Ajánlott a rozsdamentes acélból készült kézmosók alkalmazása. Fajansz kézmosók alkalmazása elfogadható.  A kézmosók csapjai lehetőség szerint ne kézzel működtethetők legyenek (pl. lábbal, karral, könyökkel, fotocellával, stb.).  Ajánlott a kézfertőtlenítők használata.  Ajánlott a kézmosás szabályait a specialitások figyelembe vételével kidolgozni és a kézmosási szabályokat kifüggeszteni a kézmosásra szolgáló

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		területeken
<p>4.1.5. Megfelelő és elégséges természetes vagy mechanikus szellőzéstről kell gondoskodni. El kell kerülni, hogy a mechanikusan továbbított, szennyezett levegőt szállító légáram a tiszta levegővel ellátott részre kerüljön. A szellőző rendszert úgy kell kialakítani, hogy a szűrőket és más, időnkénti tisztítást és cserét igénylő részeket könnyen el lehessen érni.</p>	<p>Ha a termelőhelyiségben szükséges, páraelszívást kell alkalmazni. A tisztítás, fertőtlenítés hatékonyságát ellenőrizni kell. A szellőző rendszereket úgy kell megtervezni, hogy a levegő beszívása mindig a tiszta övezetből a legtisztább helyre irányulva történjen.</p> <p>Az elszívó és szellőztető rendszereket, klíma berendezéseket, ventilátorokat, légszűrővel kell ellátni. A levegő áramlását úgy kell kialakítani, hogy az ne okozzon huzatot. A szellőző rendszerek beszívó és kivezető csomópontjait el kell látni állati kártevők behatolása elleni védelmet biztosító eszközökkel. Az elszívó rendszerek ventilátorait és szűrőit úgy kell elhelyezni, hogy azok a tisztításhoz hozzáférhetőek legyenek. A légtér páratartalmát növelő berendezések felett helyi elszívást kell alkalmazni. Szükség esetén gondoskodni kell a levegő megfelelő szintű mikrobiológiai tisztaságáról.</p>	<p>A klíma berendezéseit ajánlott évente egyszer, a nyári szezon előtt karbantartani, tisztítani és fertőtleníteni. A levegőtisztító berendezés megfelelő működését célszerű rendszeresen ellenőrizni. Az észlelt hibákról és problémákról célszerű feljegyzést készíteni.</p>
<p>4.1.6. Az illemhelyeket megfelelő természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell ellátni.</p>		Az illemhelyek szellőztetésére elfogadható a rovarhálóval védett ablak.
<p>4.1.7. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet megfelelő természetes és/vagy mesterséges világítással kell ellátni.</p>	Olyan természetes, mesterséges vagy kevert világítást kell biztosítani, melynél a tevékenység megfelelően elvégezhető és a higiéniai viszonyok fenntarthatóak, és amely lehetővé teszi a biztonságos	A világítótesteket célszerű a mennyezetbe süllyesztve szerelni, amennyiben ez nem oldható meg, a rendszeres portalanításról ajánlott

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>élelmiszer előállítását, a hatékony tisztítást.</p> <p>A világítótesteket úgy kell kiképezni és elhelyezni, hogy könnyen tisztán és karbantarthatók legyenek, törésük esetén ne veszélyeztessék sem a dolgozókat, sem a terméket. A világítótesteket úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy a lehető legkisebbre csökkentsük a szennyeződés, por lerakódását. Szerkezetükben könnyen tisztíthatóak, vízállóak legyenek és repedésük, törésük esetén ne okozzanak idegenanyag szennyeződést.</p> <p>A fénycsöveket, lámpatesteket törésvédelemmel kell ellátni. A világítótestek épségét, törésvédelemmel való ellátottságát rendszeresen ellenőrizni kell.</p> <p>A világítást úgy kell megtervezni, hogy az egyenletes, káprázás mentes legyen, ne keltsen zavaró árnyékot, ne változtassa meg a bekevert szesziesital színét.</p>	<p>gondoskodni.</p> <p>Ajánlott törésbiztos burákat alkalmazni.</p> <p>Tisztíttatásukat évente, szükség szerinti gyakorisággal, de legalább egy alkalommal ajánlott megfelelő szakemberrel el kell végeztetni</p> <p>Célszerű, hogy a fényerősség mindig az adott művelet megvilágítási követelményeihez igazodjon</p>
<p>4.1.8. A vízvezető berendezéseknek a kívánt célnak meg kell felelnie. Úgy kell azokat megtervezni és megépíteni, hogy a szennyeződés kockázatát el tudják kerülni. Amennyiben az elvezető csatornák részben vagy teljesen nyitottak, azokat úgy kell kialakítani, hogy a szennyvíz ne folyjon szennyezett területről tiszta területre vagy annak irányába, különösen olyan területekre vagy olyan területek irányába, amelyekben a végső felhasználó számára nagy kockázatot jelentő élelmiszerek kezelését végzik.</p>	<p>A csatornázás, az elfolyó vizeket összegyűjtő és elvezető rendszer konstrukciójának meg kell gátolnia az ivóvízkészletek fertőződését.</p> <p>A szennyvizet minden esetben szennyvízcsatornába, vagy annak hiányában közműpótló berendezésbe kell gyűjteni.</p> <p>A lefolyó rendszer rendelkezzen elegendő kapacitással a csúcsterhelések levezetéséhez.</p> <p>A termelő helyiségekben megfelelő számú és elhelyezésű padlóösszefolyót, valamint olyan méretezésű és lejtésű zárt csatornahálózatot kell létesíteni (a csatornaszemeken bűzelzáróval), amely mindenkor alkalmas a keletkező szennyvíz</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>elvezetésére. A csatornaszemek bűzelzáróit nyitott állapotban tartani tilos. A nyitott csatornákat, összefolyókat a padozattal azonos módon kell tisztítani, fertőtleníteni.</p>	
<p>4.1.9. A személyzet részére szükség szerint megfelelő öltözöt kell rendelkezésre bocsátani.</p>	<p>A személyzet számára a termelő területtől helyiségtől elkülönített helyen öltözöt kell biztosítani. Az öltözöt úgy kell kialakítani, hogy a megfelelő színvonalú személyi higiéniaát biztosítani lehessen, és elkerülhető legyen a szeszesitalok szennyezése.</p> <p>Ezen helyiségeknek megfelelő világítással, szellőzéssel és fűtéssel kell rendelkezniük.</p> <p>Az öltözőkben minden személyes holmit rendezett módon öltözőszekrényekben lehet tárolni. A szekrényeken kívül hagyni semmit nem szabad, mert akadályozza a megfelelő hatékonyságú takarítást.</p> <p>A munkaruházat utcai ruházattal történő szennyeződést megakadályozása érdekében kétszekrényes öltözöt kell kialakítani.</p>	<p>Az öltözőből a feldolgozóhelyre való eljutást úgy célszerű megoldani, hogy a beöltözött dolgozók védőruhája, lábbelije ne szennyeződjön be a szabadban.</p> <p>A csoportos zuhanyzóban a penészképződés megakadályozása érdekében célszerű gondoskodni a megfelelő páraelszívásról.</p> <p>Ajánlott a fekete-fehér rendszerű öltözők alkalmazása.</p>
<p>4.1.10. A tisztító- és fertőtlenítőszerket nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik.</p>	<p>A tisztító- és fertőtlenítőszerket úgy kell tárolni, hogy ne váljanak szennyeződés forrásává. A takarító- és fertőtlenítőszer felhasználhatóságáról felhasználás előtt meg kell győződni, mivel minőség-megőrzési idejük van.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A tisztító és fertőtlenítő szereket és anyagokat az előírásoknak megfelelően elkülönített helyen kell tárolni,</li> <li>- Az eltérő kockázatú helyeken használt takarító- és fertőtlenítő szereket elkülönítetten kell kezelni.</li> </ul> <p>A takarításhoz, tisztításhoz, fertőtlenítéshez csak engedélyezett szereket lehet használni. Ezeket a</p>	



Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>szereket kizárólag az eredeti csomagolásukban, felirattal ellátott edényben, környezetszennyezést kizáró módon lehet tárolni, az erre kijelölt szekrényben, helyiségben. Élelmiszer előállításához használatos palackban, edényben még átmenetileg sem tarthatók!</p> <p>A fertőtlenítő-, tisztítószer alkalmazását, felhasználását (hígítás, hőfok, behatási idő, stb.) a Biztonsági Adatlapok, termékismertetőik alapján a takarítási utasításban kell rögzíteni.</p> <p>A takarításhoz, tisztításhoz, fertőtlenítéshez használt eszközöket, nem veszélyes anyagokat, készítményeket külön helyiségben, vagy egyéb, zárt tároló helyen (pl. szekrény) kell tartani. A tisztításhoz használt edényeket megkülönböztető jelöléssel kell ellátni.</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>a) <b>a padlófelületeket</b> ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a folyadékot nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező</p>	<p>A padozatnak szilárdnak, az igénybe vételnek megfelelően ellenállóknak, csúszásmentesnek, A nem megfelelő minőségű, felületi kialakítású betont a citromsav, a detergensnek, valamint a mosó- és fertőtlenítőszer kikezdehetik. A beton felületek</p>	<p>A beton felületek lehetőleg legyenek megfelelően tömörítettek, jól eldolgzott, sima felületűek. Azokban az üzemszervekben, ahol nem</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő. Adott esetben, ott a felületet úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen;</p>	<p>legyenek megfelelően tömörítettek, jól eldolgozott felületek. A padozat burkolata legyen repedés- és törésmentes, bevonata hézagmentes, csúszásmentes. A sérüléseket a lehető leggyorsabban ki kell javítani legalább ideiglenes megoldással. Ha a tapadás és a vízelvezetés fokozása érdekében a padozaton rovátkolást, barázdálódást alkalmaznak, a barázdáknak a lefolyó irányába kell futniuk.</p>	<p>lehet betonfelületet alkalmazni, vagy ahol azt az ital vagy annak alapanyagai károsítják, célszerű a padozatot vízzáró, könnyen tisztítható, takarítható anyagból készíteni. Ilyenek például a kerámia, öntött, csiszolt műkő (terrazzo), vinil, epoxi gyanta bevonatú padozatok.</p>
<p>b) <b>a falfelületeket</b> ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, a sima felületet a műveletek által megkívánt magasságig, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;</p>	<p>Azoknak a helyiségeknek a falai és azok burkolatai, melyekben az ital előállítása, csomagolása történik, legyenek bírják a tisztítási és fertőtlenítési műveletek rendszeres elvégzését. Legyenek kellőképpen ellenállóak a mechanikai sérülésekkel szemben. Ezen állapotukat folyamatosan fenn kell tartani. A sérülés következtében meglazult, leváló, lepattogzásra hajlamos, poros részeket, amelyek az élelmiszerbe kerülhetnek, haladéktalanul el kell távolítani és a falak felületét a gyakorlati lehetőségek figyelembevételével a lehető leggyorsabban ki kell javítani.</p> <p>Azoknak a helyiségeknek a falai és azok burkolatai, melyekben az ital előállítása, csomagolása történik, legyenek kopásállóak, vízállóak legalább 2 m magasságig. Legyenek világos színűek, tisztíthatóak és fertőtleníthetőek, és bírják el a műveletek rendszeres elvégzését; A termelő üzemrészekben a falakon levő elektromos vezetékeket tisztítható burkolattal kell ellátni.</p>	<p>A jó tisztíthatóság érdekében a falak egymással, a padozattal és a mennyezettel történő csatlakozását hézagmentesen, az éleket homorúan lekerekítve, vagy legalább ferdén ajánlott kialakítani.</p> <p>A mosható műanyag festékkel ellátott vakolat alkalmazása megengedett, ha a jogszabály teljesítéséhez szükséges feltételeket teljesíti.</p> <p>Lehetőség szerint kerülni kell a falperemeket, párkányokat, beszögelléseket, mert ezeken felhalmozódhat a szennyeződés</p> <p>Azokon a területeken, ahol kocsikat, targoncákat mozgatnak, a felületek épségének védelme érdekében</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		ajánlott védőélek, védőkoriátok alkalmazása. Zárt edényzetű tároló területeken sima téglafal lehetőség szerint festve elfogadható.
<p>c) <b>a mennyezetet</b> (vagy ahol nincs mennyezet, a tető belső felületét) és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemelését és csökkentsék a páráképződést, a nemkívánatos penészképződést és idegen anyagnak a termékbe hullását;</p>	<p>A mennyezetet, a szerkezeteket és vezetékeket rendszeresen meg kell tisztítani. Ha a felületek elhasználódása, sérülése során olyan helyen képződnek meglazult, leválásra hajlamos anyagok, hogy ezek az élelmiszert szennyezhetik, azokat haladéktalanul el kell távolítani. Ahol penészesedés jelentkezik, a felületet rendszeresen tisztítani, fertőtleníteni kell és szükség szerint újra kell festeni penészgátló festékekkel.</p> <p>A burkolatot úgy kell kialakítani, hogy ne képződjenek holt terek, mert ezekben elszaporodhatnak az állati kártevők és mikroorganizmusok.</p> <p>A vezetékeket, szerelvényeket, járdákat úgy kell elhelyezni, hogy azok ne haladjanak, nyitott felületű nem teljesen zárt csomagoló eszköz szállítópálya felett, mivel azokról szennyeződés, idegen anyag, csepegő víz juthat az élelmiszerbe. Ha ez nem oldható meg, megfelelő óvintézkedéseket kell tenni a termékek szennyeződésének megelőzésére. A burkolatokat úgy kell kialakítani, hogy ne képződjenek ellenőrizhetetlen holt terek, mert ott elszaporodhatnak az állati kártevők és a mikroorganizmusok, és penészképződés alakulhat ki.</p>	<p>A mennyezet ajánlottan készüljön világos színű anyagból.</p> <p>A magasban elhelyezett szerelvények, vezetékek, kábelcsatornák számát a lehető legkisebbre célszerű csökkenteni.</p> <p>Ajánlott a penészgátló festékek alkalmazása.</p> <p>A mennyezet lehetőleg készüljön világos színű, mosható, fertőtleníthető anyagból. Alkalmazható anyagok: alumínium vagy rozsdamentes lemez, műanyag lemezek, vagy vízálló festékekkel bevont vakolat.</p> <p>A penészképződés kiváltó okait úgy célszerű minimalizálni, hogy a mennyezet megfelelő kialakításával, szigetelésével, megfelelő szellőzéssel és/vagy a szellőzés helyi melegítés alkalmazásával a lehető legkisebb mértékűre csökkenjen a</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>páralecsapódás és az ennek következtében létrejövő penészképződés és lepattozás.</p> <p>A magasban haladó vezetékeket, szerelvényeket, világító testeket ajánlatos a mennyezetbe sülyeszteni, vagy ha ez nem lehetséges, rúdra függesztve lemezburkolattal ellátni.</p>
<p>d) <b>az ablakokat és egyéb nyílászárókat</b> úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemelését meggátolják. A szabadba nyíló ablakokat, szükség szerint, tisztítás céljából könnyen leszerelhető rovarhálóval kell ellátni. Ha a nyitott ablak szennyeződéshez vezethet, az ablakokat az élelmiszer-előállítás ideje alatt rögzített módon, zárva kell tartani;</p>	<p>Az ablakokat úgy kell kialakítani, hogy résmentesen záródjanak és megakadályozzák a por és szennyeződés lerakódását. A szabadba nyíló ablakokat takarítás céljából eltávolítható, tisztítható rovarhálóval kell ellátni.</p> <p>Az ablakok legyenek könnyen tisztíthatók, a keretek készüljenek jól tisztántartható, fertőtleníthető anyagból.</p>	<p>Kerüljük a tárolásra használható vízszintes felületek, párkányok kialakítását. A párkányok felülete legyen mosható.</p> <p>Célszerű a befelé 45°-os szögben lejtő ablakpárkány kiképzés.</p> <p>A padlószintről biztonságosan nem kezelhető, magasan elhelyezett, nyitható ablakokhoz távnyitó szerkezetet célszerű beépíteni.</p> <p>Az ablakokat lehetőség szerint csukva kell tartani.</p>
<p>e) <b>az ajtóknak</b> könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, nem nedvszívó felületek alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő; és</p>	<p>Az ajtók sima, jól tisztítható, mosható, a szennyeződést és a nedvességet nem megkötő anyagból készüljenek, résmentesen záródjanak, a felület és a fogantyúk legyenek fertőtleníthetőek.</p> <p>A szabadba nyíló ajtókat, ha a technológia azt nem teszi szükségessé zárva kell tartani.</p> <p>A szabadba nyíló ajtókat megfelelő védelmet nyújtó eszközökkel kell ellátni az állati kártevők behatolásának megakadályozására (pl: szalagfüggöny, rovarcsapda) . Az ajtókat úgy kell kialakítani, hogy résmentesen záródjanak.</p>	<p>Az ajtók alsó felületeit és a kilincs melletti falszakaszt ajánlott óvni a sérüléstől, melyeken szennyeződés rakódhat le.</p> <p>A résmentesség kialakítására gumitömítést ajánlott alkalmazni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>f) az élelmiszerek kezelésére szolgáló <b>területeken a felületeket</b> (beleértve a gépek felületeit is), különösen az élelmiszerekkel érintkező felületeket, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatónak, illetve szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli sima, mosható, korrózióálló és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő.</p>	<p>A szeszesital ipari üzemben használt anyagok legyenek ellenállóak a sérüléseknek, könnyen tisztíthatók, és azok, amelyek közvetlenül érintkezésbe kerülnek, a szeszes itallal fertőtleníthetők legyenek.</p>	
<p>4.2.2. Szükség szerint, a <b>munkaeszközök és -berendezések</b> tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózióknak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük.</p>	<p>A szerelvények fertőtlenítésére szolgáló kádak rozsdamentes anyagból készüljenek, (Üveg használata nem engedélyezett.) A fertőtlenítőszeret tartalmazó oldat lepje el a kádban a tisztítandó eszközöket. A tisztításához és fertőtlenítéséhez használt berendezéseket, eszközöket, gépeket tisztított állapotban elkülönített területen kell tárolni, hogy elkerüljük a keresztaszennyezést.</p> <p>Gondoskodni kell a használaton kívüli csővezetékek, tömlők nyitott végeinek lezárásáról, a szennyeződések elkerülése érdekében.</p>	<p>Célszerű az eszközök és berendezések tisztításához és fertőtlenítéséhez használati utasítást kérni.</p> <p>Ha hosszabb ideig tároljuk a szerelvényeket a kádban, azt fedővel célszerű ellátni.</p> <p>Ajánlott vakdugó, vagy tömlőzáró sapka alkalmazása.</p> <p>A takarításhoz használt eszközök lehetőség szerint korrózióknak ellenálló fémből vagy műanyagból készüljenek. Műanyag eszközök alkalmazásakor ajánlott a feltűnő színű eszközök (pl. kék) használata.] Fából készült, illetve fanyelű eszközök használata kerülendő. Az üzemi környezet tisztításához a felmosó mop megengedett.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>4.2.3. Szükség szerint gondoskodni kell az élelmiszerek megfelelő mosásáról. Valamennyi, élelmiszerek mosására használt mosogatót vagy más ilyen eszközt el kell látni a VII. fejezetben meghatározott követelményeknek megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel, és azokat tisztán, és szükség szerint fertőtleníteni kell tartani.</p>	Nem alkalmazható	
<p><u>4.3. II. melléklet III. fejezet (Mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusok járművei), elsődlegesen magánlakóházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkozó követelmények)</u></p>	Nem alkalmazható	
<p><u>4.4. II melléklet IV. fejezet (Szállítás)</u></p>		
<p>4.4.1. Az élelmiszerek szállítására használt szállító járműveket, illetve szállítótartályokat tisztán, jó állapotban kell tartani, az élelmiszerek szennyeződésének elkerülése végett, és szükség esetén ezeket úgy kell tervezni és összeszerelni, hogy megfelelően tisztíthatóak és/vagy fertőtleníthetőek legyenek.</p>	<p>A szállításhoz használt eszközöket rendszeresen tisztítani, a takarítási utasítás szerinti gyakorisággal mosni, fertőtleníteni kell.</p> <p>A szállító járművek belsejét tisztán kell tartani, és a hulladékokat rendszeresen el kell távolítani.</p> <p>A szállító járműveket és szállító eszközöket beérkezéskor ellenőrizni kell, hogy mentesek-e a szennyeződéstől, és az állati kártevőktől.</p> <p>Az élelmiszer/élelmiszer alapanyag szállításra használt tartálykocsinak rendelkeznie kell az ÁNTSZ által kiadott alkalmassági bizonyítvánnyal.</p> <p>Az ömlesztett áru átvétel a fogadó tartály zárt vezetékén át történjen.</p> <p>Ömlesztett árut (finomszesz, borpárlat, izoszörp, kivonatok és párlatok, gyümölcslevek, lédigáru, stb..) kizárólag élelmiszeripari célra használt, könnyen tisztítható tartályban szabad szállítani.</p>	<p>A terméket értékesítők számára ajánlott a rekeszek szelektív gyűjtésének és visszajuttatásának megoldása.</p> <p>A szállító járművek és eszközök fertőtlenítésének, tisztításának végrehajtását írásban ajánlott szabályozni.</p> <p>A tisztítás végezhető a szacég telephelyén is, lehetőleg dokumentált formában.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A szállítványozónak rendelkeznie kell a 90/2003 (VII.30.) FVM-ESzCsM együttes rendelete alapján az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (ÁNTSZ) által kiadott, legfeljebb két évig érvényes alkalmassági bizonyítvánnyal, melynek megújítása a szállítványozó kötelessége. A tartálykocsit leürülés után öblíteni vagy mosni kell. E műveletet meg kell ismételni hosszabb állást követő használatbavétel előtt.</p> <p>Gondoskodni kell a szeszesitalok szállítására szolgáló vezetékrendszerek felügyeletéről, a vezetékek csepegésének haladéktalan, szakszerű megszüntetéséről.</p> <p>Palackozott áru szállítására csak tiszta, szennyező és fertőző anyagoktól mentes, szagtalan, zárt vagy védőponyvával, raklap elmozdulás elleni védelemmel és olyan felszereléssel ellátott szállító járművet szabad használni, amely alkalmas a termék minőségi és mennyiségi megővására.</p>	<p>tartálykocsi mosására és ellenőrzésére célszerű belső szabályzat kialakítása.</p>
<p>4.4.2. A járművek tartályait és/vagy a szállítótartályokat élelmiszer szállításán kívül más szállítására nem szabad használni, amennyiben ez szennyeződéshez vezetne.</p>		<p>Célszerű ezt a vállalkozóval kötött szerződésben rögzíteni.</p>
<p>4.4.3. Ha a szállítójárműben és/vagy a szállítótartályban az élelmiszereken kívül egyidejűleg más árut is szállítanak, vagy pedig egyidejűleg többféle élelmiszert szállítanak, akkor szükség szerint hatékony elválasztást kell biztosítani a termékek között.</p>		
<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</p>		

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
kell tüntetni, hogy élelmiszer-szállításra szolgálnak, vagy a szállítótartályokat „kizárólag élelmiszer szállítására” felirattal kell ellátni.		
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.	Ha a szállítójárműveken nem élelmiszer jellegű anyagokat szállítanak. pl. csomagolóanyag, gépek, tisztítószer, azokat tisztán kell tartani, vagy kívül tiszta csomagolásban kell elhelyezni. Ha a nem élelmiszer jellegű vagy szennyezett felületű anyag szállítása miatt felléphet az élelmiszer szennyeződésének kockázata a járművet megfelelően tisztítani, szükség esetén fertőtleníteni kell.	
4.4.6 Az élelmiszereket a szállítójárművekben és/vagy a szállítótartályokban úgy kell elhelyezni és védeni, hogy a szennyeződés kockázatát a legkisebbre csökkentsék.	- A késztermék szállítása során a rakodótérben bekövetkező üvegtörés kezelését szabályozni kell és a törés miatt szennyezett palackokat szükség esetén átválogatni.	
4.4.7. Szükség szerint az élelmiszerek szállítására szolgáló járműveknek és/vagy szállítótartályoknak alkalmasnak kell lenniük arra, hogy az élelmiszereket megfelelő hőmérsékletet tartsák, valamint hogy lehetővé tegyék e hőmérsékletek figyelemmel kísérését.		
<u>4.5. II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények)</u>		
4.5.1. Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszereket kerül kapcsolatba:	Minden gépnek, berendezésnek rendelkeznie kell a higiéniai alkalmasságot igazoló dokumentummal.	
(a) hatékonyan meg kell <b>tisztítani</b> , és szükség szerint fertőtleníteni kell. A tisztítást és fertőtlenítést olyan gyakorisággal kell elvégezni, hogy a szennyeződés bármilyen kockázata elkerülhető legyen;	A szeszesitalok előállítására használatos berendezéseknek, eszközöknek tisztíthatóknak, fertőtleníthetőeknek és káros anyagoktól menteseknek kell lenniük. - A tartályok az idegen anyag szennyeződés megelőzése céljából megfelelően fedve legyenek.	Lehetőség szerint minél kevesebb szerelvényt, csővezetékét vagy egyéb vezetéket vezessenek át tartályok és más feldolgozó berendezések felett.



Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Ahol szükséges ott a javítás, tisztítás, fertőtlenítés, illetve az elvégzendő ellenőrzések céljából a berendezések egységei elmozdíthatóak, szétbonthatóak legyenek.</p> <p>- Minden olyan berendezésnek vagy csővezetéknek, amelyben a technológiából vagy tisztításból származó bármilyen folyadék megrekedhet, annak legalacsonyabb pontján saját vízleürítővel, vagy szilárd anyag esetében önürítővel kell rendelkeznie.</p> <p>A tisztítási-, fertőtlenítési programokat úgy kell megtervezni és végrehajtani, hogy alkalmazkodjanak a helyhez, technológiához, termékhez és az üzemi környezethez.</p> <p>Megkülönböztetett figyelmet kell fordítani a takarítás, tisztaság szempontjából kritikus területekre, berendezésekre és anyagokra.</p> <p>Biztosítani kell a tisztításhoz, fertőtlenítéshez szükséges feltételeket megfelelő számú csap, lefolyó, eszköz alkalmazásával, illetve a célnak megfelelő rendszerek kiépítésével</p> <p>A berendezések, az épület és a környezet tisztításának folyamata alatt az élelmiszereket el kell távolítani a helyiségből, vagy le kell takarni, hogy megelőzzük a vízzel, tisztító- és fertőtlenítőszerekkel, oldatokkal való szennyeződést.</p> <p>Megkülönböztetett figyelmet kell fordítani a tisztítási - fertőtlenítési folyamat végén a szermaradékok gondos eltávolítására a gépekről, felületekről, eszközökről, vezetésekről, hogy azok ne szennyezzék az élelmiszert.</p>	<p>A tisztítási - fertőtlenítési műveletek hatékonyságát meghatározott időközönként helyszíni felülvizsgálattal és szükség szerint mikrobiológiai mintavétellel és vizsgálattal ajánlott felügyelni, illetve igazolni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A takarítás-fertőtlenítés szükséges gyakoriságát a termék és az adott helyen végzett tevékenység jellege, a szennyeződések képződésének üteme, és az állati kártevők, mikroorganizmusok szaporodásának lehetősége alapján lehet meghatározni.</p> <p>Meg kell határozni a berendezések szétszerelési helyeit és annak gyakoriságát.</p> <p>Részletesen szabályozni kell a CIP rendszerek alkalmazásának és kezelésének műszaki-technológiai feltételeit (szükséges áramlási sebesség biztosításához bekapcsolható szivattyúk, oldatkoncentrációk, hőfokok, behatási idők, stb.)</p> <p>A termelés területén a CIP rendszereknél bizonylat szükséges annak igazolására, hogy a hatásidő, az alkalmazott hőmérséklet és koncentráció megfelelő.</p> <p>A szűrőket rendszeresen tisztítani, tisztaságukat ellenőrizni és dokumentálni kell.</p> <p>A rendszeresen végzett takarítási, tisztítási és fertőtlenítési tevékenységeket szabályozó dokumentumokba kell foglalni. E dokumentumokban rögzíteni kell a műveletek elvégzésére vonatkozó előírásokat, a gyakoriságot, az alkalmazott eszközöket és szereket, valamint az alkalmazási koncentrációkat és viszonyokat (hőmérséklet, nyomás). Meg kell határozni az elvégzésért és az ellenőrzésért felelős személyeket.</p> <p>Külső vállalkozóval végeztetett takarítási tevékenység esetében a vállalkozói szerződésben rögzíteni kell az elvárásokat olyan szinten, mintha a cég közvetlen részlegeként dolgozna a vállalkozó.</p> <p>A csomagolóanyagok előkészítését, a visszarus üvegek mosását, a töltéstől, zárástól kellő távolságban kell végezni. A visszarus üvegek mosása során előfordulhat törés, esetleg kisebb csorbulás.</p>	<p>A csővezetékek, tartályok tisztítása, fertőtlenítése, öblítése lehetőleg programozott, hőfokregiszterrel ellátott CIP rendszerrel történjen</p> <p>A töltő-záró egységet célszerű elkülöníteni a gépsor többi elemétől.</p> <p>A tiszta és szennyezett övezeteket célszerű egymástól fizikailag is elkülöníteni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Biztosítani kell, hogy a többi ép üvegbe ne kerüljön bele az üvegszilánk.</p> <p>A mosott és vagy öblített palackok tisztaságát rendszeresen ellenőrizni kell.</p> <p>Takarításhoz, tisztításhoz, fertőtlenítéshez csak élelmiszeripari engedéllyel rendelkező szerek használhatók.</p> <p>Az új szerek alkalmazásba vételének engedélyezési módját szabályozni kell.</p> <p>Az új tisztító-fertőtlenítőszer engedélyezési eljárása során a használhatóság és hatásosság vizsgálata mellett arról is meg kell győződni, hogy a szer, vagy annak valamely komponense tökéletesen kiöblíthető-e az egyes technológiai berendezésekből, készülékekből.</p> <p>A tisztítás - fertőtlenítés szükséges gyakoriságát a termék és az adott helyen végzett tevékenység jellege, a szennyeződések képződésének üteme, és az állati kártevők, mikroorganizmusok szaporodásának lehetősége alapján kell meghatározni.</p> <p>Meg kell határozni a berendezések megbontásának részleteit és annak gyakoriságát.</p> <p>A takarítás/fertőtlenítés módszerét megfelelő szakértelem alapján (ajánlottan a HACCP elemzés megállapításainak figyelembevételével) kell kialakítani, meghatározva a biztonságos élelmiszer előállításához tartozó kritikus szabályozási pontokat és a szükséges tisztítási/fertőtlenítési követelményeket.</p> <p>A tisztítás/fertőtlenítés megfelelő végrehajtását a kijelölt felelős személynek (a vezetőnek), vagy a tulajdonosnak rendszeresen ellenőrizni, és</p>	<p>Ajánlott az ellenőrzési terv alapján szemrevételezéssel és/vagy high-light teszt segítségével elvégezni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>hatékonyságát igazolni kell, melyet bizonylatokkal írásban is alá kell támasztani. Erre a gyakorlatban jól használhatók az ellenőrző listák.</p> <p>A keverő, érlelő és tároló tartályok, a töltők, öblítők, záróegységek tisztítás utáni vegyszermentességét vagy automata CIP rendszer esetén a tisztító program lefutását ellenőrizni kell.</p> <p>A palacköblítő vizet rendszeres mikrobiológiai vizsgálat alá kell vetni.</p> <p>A higiéniai rendszereket felügyelni kell, időszakosan igazolni kell a tevékenységek és a bizonylatok működését, hatékonyságát felülvizsgálni audit, vagy üzem- bejárás során. Ahol szükséges, az élelmiszerrel érintkező felületek és a környezet megfelelő tisztaságát mikrobiológiai vizsgálattal igazolni kell.</p>	
(b) úgy kell kialakítani, olyan anyagból kell készíteni, és úgy kell rendben- és karbantartani, hogy bármilyen szennyeződés kockázata a legkisebb legyen;	<p>Tegyük lehetővé az élelmiszerbiztonságot és a minőséget befolyásoló paraméterek rendszeres és pontos mérését és az adatok automatikus vagy kézi rögzítését.</p> <p>A gépek, eszközök olyan anyagból készüljenek, amelyek mentesek a káros anyagoktól nem okoznak mellékízt, idegen szagot, elszíneződést az élelmiszerben.</p> <p>A gépek, eszközök anyaga legyen ellenálló, korrózióálló és nem hajlamos a törésre, repedésre.</p> <p>A bevonattal rendelkező tartályok felületén a bevonat épségét rendszeresen vizsgálni és szükség szerint javítani kell a mikrobiológiai veszélyek elkerülése érdekében.</p> <p>A tartályok belső bevonatának kialakításához csak</p>	Gépek, eszközök, berendezések felületi festésére csak élelmiszeripari használatra engedélyezett anyagokat szabad alkalmazni.

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>OKK OÉTI engedéllyel rendelkező anyag használható A legmélyebb ponton kifolyóval rendelkező szeszesital tároló, sterilizálható mintavevő rendszerekkel és biztonsági szerelvényekkel legyenek ellátva. A tartályok az idegen anyag szennyezés megelőzése céljából megfelelően fedve legyenek. Ahol szükséges ott a javítás, tisztítás, fertőtlenítés, illetve az elvégzendő ellenőrzések céljából a berendezések egységei elmozdíthatók, szétbonthatóak legyenek.</p> <p>A csővezeték íveknek simáknak kell lenniük A szeszesital továbbítására szolgáló csővezeték legyen jól illeszkedő, görbületei gyűrődésmentesek, ív alakúak, és lejtjen úgy, hogy használat után teljesen kiürüljön A berendezések és eszközök anyaga viselje el az ismételt tisztítást, fertőtlenítést.</p> <p>A berendezések karbantartását a berendezések jellege, állapota, igénybevétele figyelembevételével, olyan gyakorisággal és úgy kell végezni, hogy az ne szennyezze az élelmiszert.</p> <p>A karbantartásnak az üzemi környezetre is ki kell terjednie.</p> <p>A berendezések karbantartására az élelmiszer-biztonsági szempontokat figyelembevevő programot kell kialakítani, ami tartalmazza a karbantartásra előírt berendezések, eszközök felsorolását, az elvégzendő feladatokat, azok gyakoriságát és a végrehajtás módját, felelősét.</p> <p>A tisztításhoz és karbantartáshoz kapcsolódó kritikus pontokon a tevékenység megfelelő végrehajtását rendszeresen kell felügyelni.</p>	<p>A szeszesital keverő tartályok berendezések: lehetőség szerint készüljenek rozsdamentes anyagból.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Technológiai berendezések javítását és karbantartását csak akkor lehet a termelés félbeszakítása nélkül végezni, ha az halaszthatatlan és a termék biztonságát, a termelés tisztaságát nem veszélyezteti. Termelőmunkát megkezdeni csak kifogástalan állapotú berendezéseken, helyiségben lehet. Erről a munkaterület vezetője köteles meggyőződni a termelőmunka megkezdése előtt. Kifogás esetén erről a higiéniai naplóban bejegyzést tesz, és a takarítást megismételteti.</p> <p>Műszak végi, illetve ennél nagyobb (tervezett, vagy soron kívüli) javítási, karbantartási munkákat úgy kell összehangolni, hogy annak befejeztével elegendő idő és takarító személyzet álljon rendelkezésre a takarítási-fertőtlenítési munkák elvégzésére.</p> <p>A lepattogzott festést, lakkozást el kell távolítani, és ki kell javítani.</p> <p>A karbantartók is kötelesek betartani az élelmiszer-feldolgozókra vonatkozó higiéniai szabályokat, amelyeket ki kell egészíteni a karbantartásra vonatkozó speciális előírásokkal. A karbantartás elvégzéséről jegyzőkönyvet kell felvenni. Az esedékes nagytakarítást úgy kell ütemezni, hogy közvetlenül a nagy karbantartást kövesse.</p> <p>A tároló és anyagmozgató eszközöket folyamatosan tisztán kell tartani.</p>	
(c) a vissza nem váltható tartályok és csomagolások kivételével úgy kell összeállítani, olyan anyagokból kell készíteni, és úgy kell rendben- és <b>karbantartani, hogy</b> alaposan tisztíthatók, és szükség szerint fertőtleníthetők legyenek; és	A berendezéseknek és a hozzájuk kapcsolódó csővezeték rendszereknek olyan szerkezeti kialakítással kell rendelkezniük, amely megakadályozza a különböző műszaki segédanyagoknak (kenőanyagok, tömítések stb.) a szeszes italba való átkerülését, illetve az abba való	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>káros mértékű bejutását. A csővezetékek és tömlők kiválasztásánál figyelembe kell venni a szállítandó anyag tulajdonságait és az alkalmazás körülményeit.</p> <p>A rozsdamentes csővezetékek legyenek oldható higiénikus kötésekkal ellátva.</p> <p>A berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy ne legyenek bennük holt terek, amelyek előidézhetik a víz és/vagy a tejszínt tartalmazó likőr elpangását. Minden olyan berendezésnek vagy csővezetéknek, amelyben a technológiából vagy tisztításból származó bármilyen folyadék megrekedhet, annak legalacsonyabb pontján saját vízleürítővel kell rendelkeznie. A berendezéseket olyan állapotban kell tartani, hogy azokból ne kerüljön szennyezés az élelmiszerbe se leválás, behullás, vagy csepegés, kioldódás útján.</p> <p>A berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy szükség szerint leszerelhetők, szétszerelhetők legyenek a hatékony tisztításhoz.</p>	<p>Az üzemben használatos eszközök és targoncák tisztítását erre a célra rendszeresített, felirattal ellátott helyeken kell elvégezni a környezetvédelmi előírások maradéktalan betartásával, különös tekintettel a csatornaterhelés határértékeire.</p>
(d) úgy kell elhelyezni, hogy a berendezés és a környező terület megfelelő tisztítására lehetőség legyen.	<p>A berendezéseket úgy kell elhelyezni, hogy könnyen hozzáférhetőek legyenek tisztítás, fertőtlenítés céljából és környezetükben is lehetővé tegyék ezen műveletek elvégzését. Amennyiben a gép tömege, kialakítása más megoldást nem tesz lehetővé a padozathoz szorosan érintkezve is elhelyezhető, vagy olyan szorosan kell a berendezéseket a falhoz építeni, hogy elkerüljük a tisztíthatatlan rések kialakulását. A falak és a berendezések közti kisebb réseket tömíteni kell és le kell fedni oly módon, hogy</p>	<p>A berendezéseket legalább 25 cm magasságban, az oldalfalaktól legalább 50 cm távolságot tartva ajánlott elhelyezni.</p> <p>A használaton kívüli berendezéseket tisztítás után amennyiben lehetséges el kell távolítani a feldolgozó területről és külön helyen, letakarva kell tárolni. Ha ez nem lehetséges, gondoskodni kell tiszta állapotuk fenntartásáról,</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	ellenőrizni lehessen a mögöttük elhelyezkedő területet. Legalább havonta egyszer ellenőrizni kell állati kártevőktől való mentességüket. A berendezéseket az újra történő használatbavétel előtt meg kell tisztítani.	hogyan ne válhassanak fertőzések kiindulási forrásává.
<p>4.5.2. A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni.</p>	<p>A mosás-fertőtlenítés céljából működtetett CIP-rendszerek legyenek ellátva megfelelő hőfokregiszterrel. A töltő berendezésekre nyomásmérőt szükséges felszerelni, amellyel a felhasznált palacktípustól függően beállított nyomásértéket kell ellenőrizni a töltés előtt.</p> <p>A mérő - szabályzó eszközök működőképességét és megfelelő pontosságát, illetve kalibrált állapotát különös tekintettel a kritikus szabályozási pontokra rendszeresen ellenőrizni kell és az előírt állapottól való eltérés esetén az eszközöket újra kell kalibrálni, vagy azokat szükség esetén ki kell cserélni és az érintett termékek megfelelőségét lehetőség szerint újra kell ellenőrizni.</p>	
<p>4.5.3. Amennyiben a berendezések és tárolótartályok korróziójának elkerüléséhez vegyi adalékanyagokat kell alkalmazni, azokat a helyes gyakorlatnak megfelelően kell alkalmazni.</p>		
<p>4.6. II. melléklet VI fejezet (Élelmiszer-hulladék)</p>		
<p>4.6.1. Az élelmiszer-hulladékot, a nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot a felgyülemelésük elkerülése érdekében a lehető leggyorsabban el kell távolítani azokból a helyiségekből, amelyekben élelmiszer található.</p>		



Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>4.6.2. Az élelmiszer-hulladékot, nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot zárható szállítótartályban kell elhelyezni, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más fajta szállítótartály vagy kiürítő rendszer is megfelelő. E szállítótartályoknak megfelelő kialakításúknak, jó állapotban lévőeknek, és szükség esetén könnyen tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenniük.</p>	<p>A hulladékok gyűjtésére szolgáló eszközöket oly módon kell kialakítani, vagy olyan jelzéssel kell ellátni, melynek alapján egyértelműen megkülönböztethetjük a bennük tárolt hulladékokat.</p> <p>és egy kijelölt helyen kell elhelyezni. A tárolók teljesen zárt kivitelűek legyenek, kellő mechanikai ellenálló képességük, szilárdságuk legyen a sérülésekkel szemben.</p> <p>A hulladékok tárolására olyan anyagból készült edényeket, tartályokat kell használni, amelyek részmentesek, könnyen tisztíthatók, fertőtleníthetők és jól zárhatók. A hulladékok, szennyezett anyagok tárolására szolgáló tartályokat egyértelmű megkülönböztető jelzéssel kell ellátni és a feldolgozó vonaltól távol kell elhelyezni.</p> <p>A hulladékok gyűjtésére szolgáló edényzetek kialakítása akadályozza meg, hogy véletlenül vagy baleset folytán az élelmiszer érintkezésbe kerülhessen hulladékkal, táplálkozásra alkalmatlan vagy veszélyes anyaggal.</p> <p>Az üzemi gyűjtőedények és a tárolók tartalmát a termelési ütemnek megfelelően lehetőség szerint folyamatosan üríteni kell, ill. el kell szállítani. Kiürülést követően a tárolót tisztítani és fertőtleníteni kell.</p> <p>A szűrési folyamat hulladékaként keletkező szűrőlap gyűjtését, kezelését, az üzem területén történő tárolását a környezeti elvárásoknak megfelelően kell végezni. Gondoskodni kell az üzem területéről történő mielőbbi elszállításról.</p> <p>Meg kell akadályozni állati kártevők vagy illetéktelenek hozzáférését az elkülönített anyagokhoz. A külső területen használt hulladékgyűjtő tartályokat jól záródó fedéllel kell ellátni az állati kártevők távoltartása érdekében.</p> <p>A hulladékok és szennyezett anyagok tárolására</p>	<p>Javasolt a különböző anyagból készült selejt palackokat szelektíven gyűjteni.</p> <p>A fűszerek, gyógynövények, aszalt gyümölcsök és egyéb növényi anyagok feldolgozását követően keletkező mellékterméket javasolt külön gyűjteni, hogy komposztálásra hasznosítható legyen.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	szolgáltartályokat egyértelmű megkülönböztető jelzéssel kell ellátni.	
<p>4.6.3. Gondoskodni kell az élelmiszer-hulladék, a nem ehető melléktermékek és egyéb hulladék tárolásáról és ártalmatlanításáról. A hulladéktároló helyeket úgy kell megtervezni és üzemeltetni, hogy azok tisztán tarthatóak, és szükség szerint állatoktól és kártevőktől mentesek legyenek.</p>	<p>A hulladékgyűjtő konténerek tárolására szolgáltartály területet jelölni kell, és úgy kell elhelyezni, hogy az ne váljon az élelmiszer szennyezésének forrásává.</p> <p>Gondoskodni kell az összegyűjtött hulladék telephelyről történő rendszeres és megfelelő gyakoriságú elszállításáról. Az elszállítást az előírásoknak megfelelően kell végezni.</p> <p>A hulladék gyűjtésére és tárolására használt tároló edényzetet rendszeresen tisztítani, takarítani, és szükség szerint fertőtleníteni kell. A külső területen használt hulladékgyűjtő tartályokat szükség esetén zárható fedéllel kell ellátni.</p> <p>Törekedni kell a szelektív hulladékgyűjtés feltételeinek megteremtésére. Elkülönítetten kell gyűjteni az szeszesital ipari üzemekben keletkező papír (címke) hulladékot, valamint az üveg hulladékot (üvegcserepet), a szűrési hulladékot (szűrőlap). A hulladékokat az előírásoknak megfelelően úgy kell kezelni, hogy fertőzést ne okozzanak. A hulladékgyűjtő konténerek tárolására szolgáltartály területet a szennyezett övezetben úgy kell elhelyezni, hogy az ne váljon az élelmiszer szennyezésének forrásává, azaz termelő üzemi ajtóktól, nyitható ablakoktól távol kell kijelölni, kialakítani. Melléktermékeket (macerált, digerált gyógynövény keverékek, aszalt gyümölcsök) kizárólag az erre a célra létesített, és feltűnően megjelölt tárolókban szabad tárolni. A tárolók tartalmát a termelési ütemnek megfelelően lehetőség szerint folyamatosan üríteni kell, ill. el kell</p>	<p>Ajánlott a hulladékot szelektíven gyűjteni.</p> <p>A tároló helyet megfelelő vízelvezetéssel célszerű ellátni. A hulladékok elszállítását és a tárolóedények takarítását célszerű rendszeresen ellenőrizni. Ajánlott a hulladék szállítására és megsemmisítésére külső vállalkozóval szerződést kötni. Ebben célszerű rögzíteni a hulladék elszállítási gyakoriságát.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>szállítani. Kiürülést követően a tárolót tisztítani és fertőtleníteni kell.</p> <p>E melléktermékek elszállítása tartálykocsiban, illetve ponyvázott és csepegés mentes járművel történhet.</p> <p>A veszélyes hulladékokat elkülönítetten kell tárolni.</p> <p>A fűtőolajat, vagy szilárd tüzelőanyagot, salakot, illetve fűtés- hőtermelés során keletkezett egyéb hulladékot az élelmiszer-előállítóhely feldolgozó és szociális részétől elkülönítetten, a szennyezett övezetben kell tárolni.</p>	
<p>4.6.4. Valamennyi hulladékot az e célra alkalmazott közösségi jogszabályokkal összhangban, higiénikus és környezetbarát módon kell megsemmisíteni, és az nem jelenthet közvetlen vagy közvetett szennyező forrást.</p>		
<p><u>4.7. II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)</u></p>		
<p>4.7.1. a) Megfelelő ivóvíz-ellátásnak kell rendelkezésre állnia, amelyet használni kell, ha ez az élelmiszerek szennyeződése megakadályozásának biztosításához szükséges.</p>	<p>Megfelelő ivóvíz ellátásnak kell rendelkezésre állnia az ivóvíz minőségi követelményeiről, és az ellenőrzés rendjéről szóló 201/2001. (X.25.) Kormány rendeletnek megfelelően.</p> <p>Az ital előállítására, az eszközök, berendezések és a környezet takarítására csak ivóvíz minőségű vizet szabad felhasználni. Minden, a termék előállításához felhasznált vagy azzal közvetlen érintkezésbe kerülő víznek ivóvíz minőségűnek kell lennie.</p> <p>Ivóvizet kell használni a tisztálkodáshoz, kézmosáshoz.</p> <p>A vizet kellő nyomás alatt és minden műveleti igénynek megfelelő mennyiségben és hőmérsékleten kell biztosítani.</p> <p>A víz üzemben belüli tárolását, további kezelését, rendeltetési helyre való eljuttatását úgy kell megoldani, hogy a víz minősége ne változzon.</p>	<p>Saját kútból történő vízkivétel esetén a A kútfej és a kútcsövek kivitelezése saválló acélból ajánlatos, hogy történjen,</p> <p>A kútház és a kútakna lehetőleg csempézett legyen</p> <p>A kútház elrendezése olyan legyen, hogy pangó vizek ne alakulhassanak ki.-</p> <p>A vízszolgáltató rendszerekről az érvényes állapotot tükröző tervrajzot ajánlatos készíteni, melyen fel kell</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>El kell kerülni, hogy az üzemi víz érintkezzen a végtermékkel.</p> <p>A víz üzemen belüli tárolása esetén pontosan meg kell határozni a tárolás körülményeit, a tárolás hőmérsékletét és a maximális tárolási időt.</p> <p>Klórozás esetén ellenőrizni kell a maradék klór mennyiségét legalább naponta.</p> <p>A hidegvíz tároló tartályok legyenek zártak, illetve fedéllel ellátottak. Tisztaságukat legalább évente ellenőrizni kell, és szükség esetén tisztítani és fertőtleníteni kell. A víztároló medencéket a vízhálózat meghibásodása, javítása után, valamint új szakasz beiktatása estén fertőtleníteni kell, amiről a termelő üzemeltető időben értesíteni kell.</p> <p>A vízkivételi műtárgyakat az üzembrésztől megfelelően elkerítve kell kialakítani. Ezen műtárgyakat és környezetüket folyamatosan rendezett állapotban kell tartani. A vízszolgáltató rendszer, a szivattyúk, a vízaknák építészeti és műszaki karbantartását ütemterv szerint kell végezni.</p> <p>A vízkivételi műtárgyak kezelését csak képzett, megfelelő egészségi igazolással rendelkező személy végezheti.</p> <p>A vízkivételi és kezelési műtárgyak területén csak az oda beosztottak tartózkodhatnak.</p> <p>Az üzemi vízhálózat kialakítása során törekedni kell a pangó csővezeték szakaszok kiküszöbölésére, amelyeket a rendszerből ki kell iktatni.</p> <p>A vízlágyítók, vízsűrők, előírások szerinti működését ellenőrizni kell, hogy ne váljanak szennyeződés forrásává.</p> <p>A vízszolgáltató rendszerekről az érvényes állapotot tükröző tervrajzot kell készíteni, melyen fel kell tüntetni a vízmintavételi helyeket.</p> <p>Az ivóvíz szolgáltató rendszer védelmére</p>	<p>tüntetni a vízmintavételi helyet, holtvéget, elágazást, csatlakozást, tárolótartályt.</p> <p>A vízmintavételi hely célszerűen a vezetékrendszer legutolsó csapja legyen, hogy a minta az egész üzem állapotát mutassa.</p> <p>A vízszolgáltató rendszer javítását, felújítását üzemterv alapján célszerű végezni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>visszaszívást gátló szelepeket kell felszerelni. A víztömlőket használaton kívül mindig tartóra helyezve kell tárolni (a tömlő vége a padozattól min. 0,5 m-re legyen).</p> <p>Az élelmiszer előállításához használt vizet, vizsgálni kell továbbá minden olyan esetben, amikor a vízszolgáltató rendszerben fertőtlenítést, karbantartást, javítást végeztek.</p> <p>A felhasználásra kerülő ivóvíz vizsgálatához a mintavételi helyeket, a mintavétel gyakoriságát, a vizsgálandó jellemzőket és az információadás módját az ÁNTSZ-szel közösen kell meghatározni. Amennyiben a szeszesitalok előállítására, gépek, berendezések tisztítására csak lágy vizet használnak, elégséges a vízkezelő kimeneti pontján ellenőrizni a lágy víz minőségét. A vizsgálatot évente legalább egy alkalommal akkreditált laboratóriummal kell elvégeztetni. Az eredményeket a területileg illetékes ÁNTSZ-nek kérésre be kell mutatni.</p> <p>A vízlágyítók, vízszűrők szakaszos üzeme esetén meg kell akadályozni a pangó vizek képződését, a fertőzések elkerülésére.</p>	
<p>b) A nem darabolt halászati termékekhez tiszta vizet lehet használni. Tiszta tengervizet lehet használni az élő kéthéjű 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>	Nem alkalmazható.	
<p>4.7.2. Amennyiben nem ivóvizet használnak, például tűzoltásra, gőztermelésre, fagyasztásra és egyéb hasonló célra, annak</p>	Az alábbi célokra használható fel nem ivóvíz minőségű víz az élelmiszer feldolgozása során,	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
különálló, megfelelően azonosított rendszerben kell keringenie. A nem ivóvíz nem érintkezhet, vagy nem folyhat vissza ivóvíz-rendszerekbe.	<p>előzetes hatósági engedéllyel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gőzelőállítás, tűzoltóvíz vagy más hasonló célokra használt víz, ha az nem kerül érintkezésbe ételkészítéssel;</li> <li>- bizonyos ételkészítési-feldolgozási folyamatoknál, mint pl. a feldolgozó terem hűtése, amely nem jelent veszélyt az ételkészítés biztonságára.</li> </ul> <p>Nem iható víz használata csak teljesen elkülönítetten megengedett, abban az esetben, ha nem kerülhet érintkezésbe az ételkészítéssel. Ilyen lehet a tűzoltó víz, gőz előállításához szükséges víz vagy hasonló cél. Ezen rendszerek egyértelmű azonosíthatósága kötelező és semmi esetre sem köthetőek össze az ivóvíz hálózattal.</p>	Ajánlatos színkódot alkalmazni a csövek megjelölésére.
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 ételkészítés kész formájának egészséges voltára nincs hatással.	A szeszesital gyártási folyamatban újrahasznosított vizet használni csak olyan helyen szabad, ahol kizárt a termékkel való bármely mértékű keveredés veszélye. (Pl.: rekeszmosás)	
4.7.4. Az ételkészítéssel érintkezésbe kerülő vagy azt esetleg szennyező <b>jeget ivóvízből</b> 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.	Nem alkalmazható	
4.7.5. A közvetlenül <b>az ételkészítéssel kapcsolatban használt gőz nem</b> tartalmazhat olyan anyagot, amely az egészségre veszélyt jelenthet vagy várhatóan a termék szennyeződését eredményezi.	Nem alkalmazható	
4.7.6. Amennyiben légmentesen zárt tárolótartályban levő ételkészítési eszközökre hőkezelést alkalmaznak, biztosítani kell,	Nem alkalmazható	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>hogya a hőkezelés után a tárolótartályok hűtésére használt víz ne jelentsen fertőző forrást az élelmiszerre nézve.</p>		
<p>4.8. II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)</p>		
<p>4.8.1. Minden személy, aki az élelmiszerrel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiéniát fenntartani és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni.</p>	<p>A személyi higiéniához szükséges személyi és tárgyi feltételek biztosítása a vezetés feladata.</p> <p>A személyi higiénia követelményeit és betartandó szabályait utasításban/szabályzatban kell rögzíteni.</p> <p>Az élelmiszer-feldolgozó területen mindenkinek a vállalat által előírt és biztosított megfelelő védőruhát és fejfedőt kell viselnie. Az öltözőben a személyes ruhákat át kell cserélni védőruhára. A védőruha a fejfedővel, és ahol szükséges, a speciális lábbelivel együtt a célnak megfelelő, olyan színű és tiszta legyen, amelynek felületén a szennyeződés jól észrevehető, valamint bírja a rendszeres mosást - fertőtlenítést.</p> <p>Mindenkinek aki élelmiszer-feldolgozó területre lép, vagy élelmiszerrel dolgozik kötelező a rendszeres kézmosás és fertőtlenítés meleg folyóvízzel és az erre a célra biztosított kézmosószerezellel. Kéztörléshez egyszer használatos kéztörlőt, vagy kézszáritót kell biztosítani.</p> <p>Ha a személyzet létszáma miatt szükséges a szennyezett övezetből a tiszta övezetbe való átközlekedés, akkor megfelelő feltételeket kell biztosítani a kézmosáshoz - fertőtlenítéshez (szükség szerint fürdéshez), és ahol szükséges védőruhaváltáshoz.</p> <p>A kézmosás kötelező:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a munka megkezdése előtt,</li> <li>- a munkába való visszatéréskor,</li> </ul>	<p>Kivételt képeznek a látogatók, akik a védőruhát utcai ruházatuk felett viselhetik.</p> <p>A védőruhák rendszeres mosásáról, tisztításáról ajánlott a vállalatnak gondoskodni.</p> <p>A védőruha lehetőség szerint hosszú ujjú, de legalább könyékig érő legyen (ujjatlan nem lehet).</p> <p>A védőruházaton lehetőség szerint ne legyen külső zseb, és gomb helyett kötős, patentos, vagy tépőzáras rögzítéssel legyen ellátva. Kézmosásra felszólító feliratokat célszerű feltűnő helyeken elhelyezni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- a WC használata után azonnal,</li> <li>- minden olyan esetben, amikor fennáll annak lehetősége, hogy a kéz szennyeződhetett.</li> <li>-</li> </ul> <p>A kéztisztítás hatékonyságát szűrőpróbaszerűen ellenőrizni kell.</p> <p>A dolgozóknak rendszeresen kell tisztálkodni, zuhanyozni, haját mosni.</p> <p>A körmöket röviden és tisztán kell tartani. Tilos a köröm, orr, fül piszkálása, körömlakk használata.</p> <p>Elszennyeződött védőruhát étkezőhelyiségbe és üzembe lépés előtt le kell cserélni. Tilos karóra, gyűrű, egyéb ékszer viselése. A töltő gépsornál a haját, takarni kell kendővel, sapkával, hálóval, kilógó, takaratlan haj, szakáll viselése nem megengedett. Kozmetikumok használata (pl. kézkrém, erős parfüm, szemfesték, körömlakk stb.) műköröm, műszempilla viselése nem megengedett.</p> <p>Étkezni és dohányozni csak az arra kijelölt helyen szabad!</p> <p>A látogatóknak előzetesen engedélyt kell kérni és kísérről a vállalat köteles, gondoskodni.</p> <p>A látogatók kötelesek betartani a vállalat által előírt személyi higiéniai szabályokat.</p> <p>Idegének alkalomszerű látogatása során is be kell tartani a higiéniai szabályokat.</p> <p>A karbantartók, látogatók, az üzem vezetősége vagy bárki, aki a termelőüzem területére belép, köteles a</p>	<p>A termelés biztonságának védelmére a csoportos látogatást lehetőleg kerülni kell a termelő üzemekben. Ilyen esetekben jó megoldás az ún. látogató folyosó.</p>



Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>4.8.2. Nem kezelhet élelmiszereket, és semmilyen minőségben nem léphet be egyetlen, élelmiszerek kezelésére szolgáló területre sem olyan személy, aki élelmiszerek útján valószínűleg átvihető betegségben szenved, vagy annak hordozója, vagy például elfertőződött sebe, bőrfertőzése, gennyes sebe vagy hasmenése van, amennyiben a közvetlen vagy közvetett fertőzés veszélye fennáll. Az ily módon érintett és élelmiszeripari vállalkozásban alkalmazott, és az élelmiszerral valószínűleg érintkezésbe kerülő bármely személynek azonnal jelentenie kell az élelmiszeripari vállalkozó felé betegségét vagy a tüneteket, illetve lehetőség szerint azok okát.</p>	<p>védőruha és fejfedő használatára.</p> <p>Minden új belépő dolgozónak a munkaviszony létesítés előtt előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie, amelynek az egészségi állapot általános alkalmassági vizsgálatán kívül, ki kell terjednie tüdőszűrő-, bőrgyógyászati, esetenként egyéb speciális vizsgálatra.</p> <p>Minden új belépő dolgozónak „Egészségügyi Nyilatkozatot” kell kitöltenie.</p> <p>A régi dolgozók az „Egészségügyi Nyilatkozat és Vizsgálati Adatok” dokumentummal és csatolt vizsgálati eredményekkel igazolhatják egészségügyi állapotukat.</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. Ez minden hasmenéses és hányásos, egyéb fertőzéses tünetekkel járó megbetegedésre vonatkozik. Ezt az előírást az élelmiszer-feldolgozónak írásban is rögzítenie kell. Elő kell írni a dolgozóknak, hogy jelentsék, ha az élelmiszerral terjeszthető betegségben szenvednek vagy annak a tüneteit, észlelik.</p> <p>A gyógyult állapot orvosi igazolással fogadható el.</p> <p>A sérüléseket tiszta, vízálló kötéssel, sebtapasszal kell lefedni. A kötést rendszeresen cserélni kell.</p>	<p>A dolgozók a külföldi utazást is jelentsék a vezetőknek.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A karbantartók is kötelesek betartani az élelmiszerfeldolgozókra vonatkozó higiéniai szabályokat, melyeket ki kell egészíteni a karbantartásra vonatkozó speciális előírásokkal. A karbantartás elvégzéséről jegyzőkönyvet kell felvenni.</p> <p>A szennyes (visszárus palackmosó) és tiszta (töltő) övezeti dolgozók nem járhatnak át egymás munkaterületére. Ha a személyzet létszáma, vagy kivételes eset miatt szükséges a szennyezett övezetből a tiszta övezetbe a dolgozók átjárása, azt csak a megfelelő munkaruhaváltás és kézmosás - fertőtlenítés és szükség szerint fürdés után lehet megtenni.</p>	<p>Minden látogatótól ajánlott nyilatkozatot kérni egészségügyi állapotáról.</p> <p>A termelőhelyiségben az oda beosztott és az ellenőrzést végző dolgozók tartózkodhatnak. A dolgozók munkahelyüket csak engedéllyel hagyhatják el.</p> <p>A dolgozók közlekedési útvonalait úgy</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>kell kialakítani, hogy az ne okozzon átszennyeződési veszélyt.</p> <p>Célszerű a különböző övezetekben dolgozók részére megkülönböztető színű munka- illetve védőruházatot biztosítani.</p>
<p><u>4.9. II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések))</u></p>		
<p>4.9.1. Az élelmiszeripari vállalkozó nem vehet át élő állatokon kívül olyan nyersanyagot vagy összetevőket, vagy a termékek feldolgozása során felhasznált bármilyen más anyagot, amelyről tudott vagy alaposan feltételezhető, hogy parazitákkal, kórokozó mikroorganizmusokkal, illetve mérgező, bomló vagy idegen anyagokkal oly mértékben szennyezett, hogy a késztermék még az élelmiszeripari vállalkozó által higiénikusan alkalmazott válogatás és/vagy készítő vagy feldolgozó eljárások elvégzése után is alkalmatlan lenne emberi fogyasztásra.</p>	<p>A feldolgozási folyamat fontosabb szabályozó elemei Az italgyártáshoz felhasználandó nyers-, alap-, segéd- és csomagoló anyagok minőségére vonatkozóan előírásokat (specifikációkat) kell készíteni a jogszabályokban és a technológiai követelmények által megkívánt elvárások figyelembe vételével. Megkülönböztetett gondossággal kell eljárni, ha a csomagoló anyag (Pl.: csavarzár) olyan tulajdonsággal rendelkezik, amely befolyásolja az élelmiszer biztonságát. (Élelmezés-egészségügyi megfelelőségi vizsgálat az EK valamely elfogadott intézetében) A szeszesital előállításánál során csak engedélyezett, és előírásoknak megfelelő, ép, tiszta, mikrobiológiai szennyeződéstől, egészségre ártalmas anyagtól mentes élelmiszer-csomagolóanyagot szabad felhasználni. Az alapanyagok átvételkor kóstolással és megszagolással kell meggyőződni arról, hogy nem tartalmaz idegen ízt vagy szagot a szállítmány. Gyümölcscefréből készített párlatoknál biztosítani kell, hogy a készítéséhez felhasznált gyümölcs alapanyagok átvételét és feldolgozását követően a késztermék mentes a növényvédő szer maradványoktól. A hálózati víz megfelelőségét a vízszolgáltatóval szerződésben kell szabályozni.</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Amennyiben saját kútból történik a vízfelhasználás a víznyeréshez hatósági engedély szükséges. A vízszolgáltatóval kötött szerződésben szabályozni kell , hogy a vezetékes hálózaton végzett karbantartásról időben értesíti a szeszesital készítő üzemet. A töltés megkezdése előtt szemrevételezéssel meg kell győződni a víz tisztaságáról.</p>	
<p>4.9.2. A valamely élelmiszeripari vállalkozásban tárolt nyersanyagokat és minden összetevőt megfelelő körülmények közt kell tárolni, hogy káros bomlásukat és szennyeződésüket el lehessen kerülni.</p>	<p>A szeszesital gyártó üzemekben a termelés folyamatosságának kiszolgálásához megfelelő raktárakat kell tervezni és kialakítani. Külön-külön az alapanyagok, a segédanyagok, az adalékanyagok, a csomagolóanyagok, a tisztító- és fertőtlenítőszeres, a takarító eszközök és a késztermékek tárolására. A raktározás körülményeit közlekedési és tárolási rendet úgy kell kialakítani, hogy az adott anyagot, terméket, eszközt megóvják a sérüléstől és minden káros elváltozástól, minőségromlástól, rágcsálók és rovarok, mikroorganizmusok, valamint vegyszerek által okozott szennyeződéstől. A raktározás kritikus paramétereit meg kell határozni és azok betartását dokumentálni kell. A hőmérséklet és egyéb paraméterek ellenőrzésére, regisztrálására, a világításra olyan megoldást kell alkalmazni, amely az üvegszennyeződést kizárja. Raktározási terekben folyamatosan biztosítani kell a higiénikus körülményeket, gondoskodni kell azok rendszeres takarításáról, karbantartásáról, a keletkező hulladékok, használaton kívüli eszközök, rakodólapok eltávolításáról, a kártevők kizárásáról. Az alap-, segéd- és adalékanyagok tárolása tartályokban (borpárlat, finomszesz, izoszörp), zsákokban (cukor, gyógynövények, aszalt gyümölcsök olyan jól szellőző, pormentes, higiénikus és szükség esetén hűthető helyen történjen, ahol a romlás és a szennyeződés veszélye minimális, és</p>	<p>A feldolgozó területeken (pl. palackozó üzem) tárolt anyagok mennyiségét a lehető legalacsonyabb szinten ajánlott tartani, és elsősorban az adott napon, vagy műszakban felhasználásra kerülő anyagokra korlátozni.</p> <p>Tejszínes likőr alapot a szállító által előírt követelmények szerint kell tárolni. Alkoholtartalmú tejszín alap tárolása 5-20 C° között ajánlott. Egy hétnél hosszabb tárolás szükségessége esetén célszerű nitrogén atmoszféra alkalmazása.</p> <p>A raklapon tárolt anyagokat a faltól 50 cm távolságra javasolt tárolni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>biztosítható, hogy az anyagok megőrzik minőségüket a feltüntetett időpontig.</p> <p>Az aromákat a gyártó által előírt követelmények szerint hűvös helyen kell tárolni.</p> <p>A jelentős illat, illetve aroma tartalommal rendelkező anyagok tárolására külön helyiséget kell biztosítani, szükség esetén erről gondoskodni kell.</p> <p>Az alap-, adalék- és segédanyagokat az időjárás viszonyosságaitól védelmet nyújtó, szilárd padozatú helyen, vagy zárt épületben kell átvenni, ill. tárolni. Az átmeneti tárolás során olyan körülményeket kell biztosítani, hogy minőségi romlás, szennyeződés, fertőződés ne következhesen be.</p> <p>A gyógynövény feldolgozás alapanyagait külön e célra létesített, száraz, alacsony páratartalmú helyiségben kell tárolni, polcokon illetve műanyag raklapokon. A helyiségben csak portalanítással (porszívó) lehet takarítani, víz alkalmazását el kell kerülni. Vízrel történő takarítást és fertőtlenítést, fertőtlenítő meszelést, csak a raktár teljes kikapolásakor lehet végezni. A felületek teljes száradásának biztosítását követően lehet újra tárolni. Rovarfertőzés megakadályozása gázosítással, előírásoknak megfelelő engedéllyel rendelkező alvállalkozóval végeztethető.</p> <p>A színezékek, adalékanyagok, esszenciák tárolása jól takarítható (falburkolat és padozat is), külön raktárhelyiségben vagy elkülönített raktárrészben történjen. A helyiségben (hideg- meleg) vízkivételi helyet és mosogatót kell létesíteni. Az anyagokat saját edényzetükben, egyenként feliratozva kell tárolni polcokon, vagy buktatóedényben. A padozaton a megfelelő takaríthatóság érdekében semmit nem lehet tárolni.</p> <p>A raktárak használata során törekedni kell nyílászároknál és a magasan fekvő csöveknél a részmentességre.</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Az alapanyag tároló tartályokat jól takarítható burkolattal ellátott területen kell elhelyezni. A tartályok legyenek maradéktalanul kiüríthetőek és fertőtleníthetőek. A rovar kártevők elleni fertőtlenítést rendszeresen kell végezni engedélyezett szerrel. Gondoskodni kell a hatásidőt követő megfelelő mértékű szellőztetésről.</p> <p>A csomagoló anyagok tárolóhelyeit azok tulajdonságainak és a késztermékre gyakorolt hatásuknak megfelelően kell kialakítani. A higiénikus, illetve megfelelő védő csomagolást a szállítási szerződésben rögzíteni kell.</p> <p>Zárt raktárakban kell tárolni a csavarzarat, a címkéket, az gyűjtőcsomagoláshoz használt papír és műanyag csomagolóeszközöket.</p> <p>Fedett helyen tárolandók az egyszer használatos palackok.</p> <p>Nyitott helyen tárolhatók a visszatérő göngyölegek, azonban tartós tárolás esetén célszerű megfelelő takarásról gondoskodni szétfagyás, illetve a napsütés okozta károsodás kivédése érdekében.</p> <p>A késztermék raktárak kiadó rámpája fedett legyen.</p> <p>A tisztító- és fertőtlenítőszeres raktárait a környezet- és munkavédelmi előírások figyelembevételével kell kialakítani, és gondoskodni kell az illetéktelenek hozzáféréseinek megakadályozásáról.</p> <p>Meg kell előzni a visszarus és tiszta göngyöleg átvevő helyről a szennyeződés továbbterjedését az üzem többi helyiségébe.</p> <p>A visszaru szennyeződés forrása lehet, ezért elkülönítve kell tárolni.</p> <p>A csomagoló anyagokat lehetőség szerint az élelmiszer feldolgozására használt helyiségeken kívül</p>	<p>Sérült, vagy mintavétel céljából megbontott csomagolás esetén az ellenőrzést követően gondoskodni kell a csomagolás visszazárásáról.</p> <p>A visszatérő göngyölegek tároló helyét célszerű legalább féltetővel védeni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>kell tárolni.</p> <p>A csomagolóanyagok tárolására használt helyiségeket tisztán, megfelelően karbantartott állapotban kell tartani, védeni kell az állati kártevőktől. A raktárban olyan árukezelési rendet kell kialakítani, amely megelőzi az áru csomagolásának sérülését.</p> <p>A tároló és anyagmozgató eszközöket folyamatosan tisztán kell tartani.</p> <p>A rakodólapok épségét rendszeresen ellenőrizni kell.</p> <p>Megfelelő területeket kell kialakítani a késztermékek, csomagolóanyagok, tisztító és fertőtlenítőszeres és hulladékok tárolásához.</p> <p>A késztermékek tárolására szolgáló területeket, úgy kell kialakítani, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- feleljenek meg az adott élelmiszerek tárolásához szükséges követelményeknek,</li> <li>- tegyék lehetővé a megfelelő tisztítást, fertőtlenítést és karbantartást,</li> <li>- akadályozzák meg az állati kártevők bejutását és szaporodását,</li> <li>- tegyék lehetővé az élelmiszer hatékony védelmét a tárolás alatti szennyeződésektől.</li> </ul> <p>A raktározás körülményeit a közlekedési és tárolási rendet úgy kell kialakítani, hogy az árut megóvják a sérüléstől és minden káros elváltozástól, szennyeződéstől, fertőzéstől, minőségromlástól – beleértve a mikrobiológiai, rágcsáló, rovar és vegyszerszennyeződéseket és a mellékíz, idegen illat kialakulásától. A raktározás kritikus paramétereinek betartását dokumentálni kell.</p> <p>Az ajtóknak résmentesen, jól záródóknak kell lenniük.</p>	<p>A palackozott szeszesitalok tárolása közvetlen napfénytől védve, 5-25 C° között ajánlott.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Nyitva tartásukat minimálisra kell csökkenteni.</p> <p>Épületek, raktárak kialakításánál minden olyan helyen, ahol csóttörések találhatóak, tömítéssel kell megakadályozni az állati kártevők bejutását. A nyitható ablakokat, szellőzőnyílásokat védőhálószerűen kell ellátni. A csatornanyílásokra peremes búzelzárót kell tenni.</p> <p>Az épületeknél, raktárakban megfelelő rend és tisztaság révén törekedni kell a kártevőknek életteret adó elhanyagolt területek csökkentésére.</p> <p>A tároló (raktár) terekben folyamatosan biztosítani kell a higiénikus körülményeket, gondoskodni kell a rendszeres takarításról, karbantartásról, a keletkező hulladék, selejt, használaton kívüli eszközök, stb. eltávolításáról, a kártevők kizárásáról.</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 gyártóberendezéseket oly módon kell üzemeltetni és karbantartani, hogy minimálisra csökkentsük a termék szennyezésének kockázatát.</p> <p>Nyilvántartást kell vezetni a palackozó üzemből, a palackok környezetében fellelhető üveg vagy törékeny kerámia tárgyról és épségükről, illetve a megelőző intézkedések megfelelő működését rendszeresen ellenőrizni kell. A törékeny felületeken végzett minden karbantartást, törést, vagy eseményt jegyzőkönyvezni kell.</p> <p>Törés esetén a palackozást azonnal le kell állítani, a szennyezett terméket vagy azt a terméket, amelynek szennyeződése nem zárható ki, el kell különíteni, és gondoskodni kell arról, hogy az ne kerülhessen a fogyasztóhoz, hacsak ártalmatlanságát nem sikerült</p>	<p>A rendszeres ellenőrzést célszerű csekklista alapján végezni.</p>



Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>minden kétséget kizáróan bizonyítani.</p> <p>A szűrőket rendszeresen tisztítani, épségüket rendszeresen ellenőrizni kell.</p> <p>Sérült palackokat nem szabad felhasználni.</p> <p>Az alapanyagok átvételekor kiszóródott anyagot hulladékként kell kezelni, és a padozatra hullott pót-, illetve segédanyagokat tilos a termelés során újra felhasználni.</p> <p>A termék előállítás egyes fázisaiban, beleértve a tisztítási és fertőtlenítési folyamatokat is, rendszeres vizsgálatokat (fizikai, érzékszervi, kémiai és mikrobiológiai a tejszínes, emulziós likőrök esetén) kell végezni az esetleges szennyeződés, fertőződés időben történő felfedezése érdekében.</p> <p>A kritikus pontokon, ahol szükséges és megvalósítható, rendszerbe épített detektáló, regisztráló, szabályozó és jelző készülékeket célszerű alkalmazni.</p> <p>A technológiai és termék specifikációkban lefektetett paramétereiktől való eltérés esetén a termék csak engedélyezést követően haladhat tovább a gyártási folyamatban. Az engedélyezés során meg kell határozni a javítás módját és gondoskodni kell a megfelelő dokumentálásról is.</p> <p>Fogyasztásra alkalmatlannak nyilvánított félkész vagy készterméket a lehető legrövidebb időn belül meg kell semmisíteni.</p> <p>Újra feldolgozás a szeszesital előállítása során nem megengedett.</p>	
<p>4.9.4. Megfelelő eljárásokat kell bevezetni a kártevők elleni</p>	<p>Az állati kártevők elleni védekezés legyen megelőző</p>	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>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>jellegű, és a védekezésnek legyen része a létesítmények felügyeleti és megfigyelési rendszere egy hatékony dokumentálási rendszerrel együtt. Az üzemelés során rendszeresen figyelni kell a kártevők esetleges jelenlétét, ill. a jelenlétükre utaló nyomokat, jelenségeket.</p> <p>A kártevők elleni védekezést úgy kell kialakítani, hogy alkalmazkodjon az üzem sajátosságaihoz és azt az üzem környezetére is ki kell terjeszteni.</p> <p>A kártevők elleni védekezést a jó higiénia gyakorlat részeként, írott szabályozás alapján, rendszeresen, tervezett program szerint (pl.: kártevőirtási program, kártevőirtási terv, eljárási utasítás, stb.) kell végezni, melyben meg kell határozni az üzemeltető és a kivitelező felelősségét.</p> <p>A védekezés szakmai irányelveit, az alkalmazható irtószereket és eljárásokat, az Országos Epidemiológiai Központ által időszakosan kiadott mindenkor hatályos „Tájékoztató az engedélyezett irtószerekről és az egészségügyi kártevők elleni védekezés szakmai irányelveiről” tartalmazza, melynek alkalmazása vonatkozó jogszabályok értelmében kötelező, s melytől eltérni nem lehet.</p> <p>Az állati kártevők elleni hatékony védekezésért az élelmiszervállalkozás vezetése a felelős.</p> <p>Az üzem külső környezetét úgy kell kialakítani, hogy az megakadályozza 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>Ajánlott hogy a kártevők elleni védekezési szabályozás tartalmazza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Azon állati kártevők megnevezését, amikre a védelmi szabályozás vonatkozik.</li> <li>• A védekezésbe bevont üzemi, adott esetben az üzemen kívüli területek helyét, kiterjedését.</li> <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 lábvezetékét legalább 30-50 cm magasra építeni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A gyakran nyitott nyílászárókat, kapukat megfelelő védelemmel kell ellátni és úgy kell üzemeltetni, hogy megakadályozzák az állati kártevők bejutását. Az ajtókat, kapukat, nyitható ablakokat, és szellőző rendszerek beszívó és kivezető csőkjait el kell látni a mászó és repülő rovarkártevők behatolása elleni védelmet biztosító eszközökkel (rovarháló, légszilip, stb.).</p> <p>A repülő rovarok elleni védekezésül a zsilipeknél, bejáratoknál és az üzemekben rovarcsapdákat kell felszerelni lehetőleg a külvilágra nyíló ajtók közelében belülről úgy, hogy azok fénye kívülről ne legyen látható. A rovarcsapdákat állandóan működtetni kell, és gondoskodni kell szükség szerinti tisztításukról és karbantartásukról.</p> <p>Az elektromos rovarcsapdákat a csomagolatlan élelmiszerektől, alapanyagoktól olyan távolságra kell elhelyezni, hogy az esetlegesen lehulló rovaroktól, rovarmaradványoktól a szennyeződés elkerülhető legyen. A rovarcsapdák nem lehetnek közvetlenül termelési vonalak felett.</p> <p>Mind az épületekben, mind a külső üzemi területeken a megfelelő műszaki állapot és környezeti rend, tisztaság fenntartásával meg kell nehezíteni az állati kártevők megtelepedését elősegítő búvóhelyek kialakulását. A fal- és padlófelületek, szerkezeti elemek, berendezések kialakításánál, elhelyezésénél el kell kerülni a takaríthatatlan holt terek, üregek, víztócsák kialakulását.</p> <p>Épületek, raktárak kialakításánál minden olyan helyen, ahol falátörések (pl.: cső-, elektromos vezeték, csatornanyílások stb.) találhatóak, megfelelő zárással,</p>	<p>Az épületek külsőfalai körül célszerű legalább 50 cm széles betonjárdát, vagy gyommentesen tartott kavicsagyat kiépíteni. A közcsatorna csatlakozási pontjainál olyan eszközt célszerű beépíteni, ami megakadályozza a kártevők, elsősorban a patkányok bejutását. A falfelületek színezésénél és a mesterséges világítás tervezésénél célszerű kerülni a repülő rovarokat vonzó színek alkalmazását.</p> <p>A csomagolatlan élelmiszerek környezetében ajánlott a ragasztólapos elektromos fénycsapdák alkalmazása.</p> <p>A megelőzési eljárások részét képezheti a csalétekállomásokból létesített külső védőgyűrűk telepítése, az épületek körül és a kerítés mellett.</p> <p>A rágcsálók elleni védelem érdekében, ahol arra a műszaki feltételek lehetőséget adnak három védelmi vonalat célszerű kialakítani:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A kerítés mellett.</li> <li>2. Az épületek határoló falainál (ajtók, kapuk, kapucsoportok, falátörések körül különös figyelemmel).</li> <li>3. A csomagolatlan élelmiszert nem tartalmazó épületeken belül.</li> </ol> <p>Célszerű a védelmi zónákat folyamatosan üzemeltetni és</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>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>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 végezhet.</p> <p>A rágcsálóirtásra engedélyezett irtószereket, csak zárható szerelvényekben (doboz, láda), ún. csalétekállomásokon szabad kihelyezni és rögzíteni kell.</p> <p>A szerelvényeket figyelmeztető felirattal, címkével kell ellátni, ami tartalmazza a szerelvény azonosítására szolgáló sorszámot, az irtószert hatásmódját, hatóanyagát és annak ellenszerét, a kihelyező nevét és elérhetőségét.</p> <p>A szerelvények helyét a sorszám feltüntetésével meg kell jelölni és azt az üzem helyszínrajzán is rögzíteni kell.</p> <p>Csomagolatlan élelmiszerek környezetében, csak irtószertemes rágcsálóirtó technológiák</p>	<p>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 élvebefogó rágcsálócsapdákat célszerű használni, melyek kellően érzékenyek a kártevő észlelésére, és lehetőleg megakadályozzák annak továbbterjedését.</p> <p>Az irtószertemes mérőkockák is alkalmasak a rágcsáló-fertőzöttség mérésére, de nem alkalmasak a kártevő lokalizálására.</p> <p>A kártevő-mentesítést ajánlott szakképzett jogosítvánnyal rendelkező,</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>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, légmentes lefedésükről gondoskodni kell.</p> <p>A rovarirtást követően az irtószer hatásidejének kivárása után, a termelés megkezdése előtt a szükséges, dokumentált 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>alvállalkozóval elvégeztetni.</p> <p>A rágcsálóirtás során célszerű a nem szóródó típusú irtószerformulációkat alkalmazni.</p> <p>Ajánlott a takarítási utasításban szabályozni a rovarirtás utáni takarítás rendjét.</p> <p>Ajánlott, hogy az alkalmazott dokumentumok (munkalap, munkaigazolás, jegyzőkönyv, feljegyzés, stb.), célszerűen tartalmazzák mind a rendszeres ellenőrzések, mind a rendkívüli kezelések jellemző adatait, mint:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a tevékenység megnevezését,</li> <li>- annak helyét,</li> <li>- idejét,</li> <li>- módszerét,</li> <li>- az alkalmazott irtószer megnevezését,</li> <li>- a tevékenységet végzők nevét, szakképzettségét, aláírását,</li> <li>- a kezelés során szerzett tapasztalatokat,</li> <li>- ha szükséges, intézkedési javaslatokat, a hatékonyság</li> </ul>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
		<p>javítására.</p> <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 méreganyagok 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>4.9.6. Amennyiben az élelmiszereket alacsony hőmérsékleten</p>	Nem alkalmazható.	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>tartják vagy szolgálják fel, azokat a hőkezelési folyamatot, vagy amennyiben nem végeznek hőkezelést, a végső készítési szakaszt követően a lehető leggyorsabban olyan hőmérsékletre kell hűteni, hogy az az egészségre nézve ne eredményezzen kockázatot.</p>		
<p>4.9.7. Az élelmiszerek kiolvasztását úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszerben a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy mérgeanyagok képződésének kockázata a legkisebbre csökkenjen. A kiolvasztás során az élelmiszereket olyan hőmérsékletnek kell kitenni, amelyek az egészségre nézve nem eredményeznek kockázatot. Amennyiben a kiolvasztási folyamatból származó elfolyó folyadék kockázatot jelenthet az egészségre, azt megfelelően el kell vezetni. A kiolvasztást követően az élelmiszert úgy kell kezelni, hogy az a lehető legkisebbre csökkentse a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy a mérgeanyagok képződésének kockázatát.</p>		
<p>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>A fogyasztásra alkalmatlan anyagokat megfelelően jelölni kell, és fizikailag el kell különíteni a fogyasztásra alkalmas termékektől és anyagoktól.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A mérgező hatású anyagok elkülönített tárolására a vonatkozó előírásoknak megfelelő raktárt kell biztosítani. A raktár nem állhat közvetlen kapcsolatban termelőhelyiségekkel.</li> <li>- A veszélyes anyagnak minősülő alap- és adalékanyagokat (pl. aromák, egyes italfestékek) elkülönítetten - higiéniai szempontból tiszta övezeti besorolású helyiségben - kell tárolni az egyéb veszélyes anyagoktól.</li> <li>- Az olyan anyagok tárolására, amely szennyeződést vagy fertőzést okozhat, a szennyezett övezetben megfelelő méretű, résmentes (folyadékot át nem eresztő) zárt,</li> </ul>	

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>könnyen és teljesen kiüríthető, tisztítható és fertőtleníthető, feltűnő jelölésű tartályt, kármentőt, csatornalefolyóval nem rendelkező helyiséget kell biztosítani, a veszélyes anyagok tárolására vonatkozó mindenkori előírásoknak megfelelően.</p> <p>- Alkalmazásuk, felhasználásuk során a Biztonsági Adatlapok információi az irányadók, az abban foglaltak oktatása, dokumentálása a felhasználás előtt, a továbbiakban pedig az ismétlődő oktatásokon kötelező.</p>	
<p><u>4.10. II melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)</u></p>		
<p>4.10.1. Az élelmiszerek egyedi csomagolásához és gyűjtőcsomagolásához használt anyagok nem jelenthetnek szennyező forrást.</p>	<p>A csomagolóanyagok beérkezéskor tartalmazhatnak idegen anyagokat (pl. rovarokat). Biztosítani kell, hogy a csomagolóanyagok az üzemben nem szennyeződnek idegen anyagokkal. Ennek eszköze a megfelelő készletforgás és az általános üzemi higiénia.</p> <p>Az élelmiszerek csomagolására szolgáló anyagokat csak élelmiszeripari felhasználásukat igazoló dokumentum birtokában szabad felhasználni.</p> <p>Az élelmiszer késztermék csomagolására használt palackokat tilos más célokra (pl. hamutartó, hulladékgyűjtő, alkatrészek csavarok, stb. tárolása) használni.</p> <p>Italok töltésére kizárólag olyan anyagok használhatók, amelyekből rendeltetészerű felhasználásuk során: az egészségre ártalmas mennyiségben nem kerülnek át anyagok az élelmiszerekbe, az átkerült anyagok</p>	



Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>nem okozzák az élelmiszer kedvezőtlen elváltozását, biológiai értékének romlását.</p> <p>Megkülönböztetett gondossággal kell eljárni, ha a csomagoló anyag (Pl.: csavarzár) olyan tulajdonsággal rendelkezik, amely befolyásolja az élelmiszer biztonságát.</p>	
<p>4.10.2. Az egyedi csomagoláshoz használt anyagokat úgy kell tárolni, hogy a szennyeződés veszélyének ne legyenek kitéve.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A csomagolóanyagok kezelése és tárolása során különös gondot kell fordítani minden sérülés megelőzésére, leginkább azokra, melyek hátrányosan befolyásolhatják későbbi felhasználását és a zárás minőségét.</li> <li>- A csomagolóanyagok raktári kezelése, mozgatása, továbbítása legyen helyesen megtervezve, úgy, hogy a csomagolóanyag ne károsodjon.</li> <li>- A csomagolóanyagok részére tiszta és száraz tárolási körülményeket kell biztosítani. Mindig zárt raktárban avagy legalább félig fedett szín alatt kell tárolni a készen vásárolt PET palackokat a fagyástól, nedvességtől, napfénytől védve.</li> <li>- A csomagolóanyagokat elkülönített, pormentes helyen kell tárolni úgy, hogy azt rovarok, rágcsálók ne károsíthassák.</li> <li>- Az egyutas, „hutatiszta” palackok gyűjtőcsomagolását a felhasználásig óvni kell a sérüléstől, belső páralecsapódástól, kártevők és a nedvesség okozta szennyeződéstől.</li> </ul> <p>A csomagoló helyiségben (töltő és berakó) legfeljebb a napi csomagolóanyag szükségletet szabad tárolni.</p>	<p>Az alapanyagok és csomagolóanyagok átvételére és tárolására olyan megoldást célszerű alkalmazni, hogy az élelmiszer-előállító, csomagolatlan élelmiszert kezelő területeket a nyersanyag-átvétel során ne lehessen kívülről közvetlenül megközelíteni, csökkentve ezzel a külső szennyeződések bekerülésének veszélyét.</p> <p>A hosszabb ideig szabadban tárolt újra használatos palackok rakatait letakarással célszerű védeni a szennyeződéstől, szétfagyástól.</p>
<p>4.10.3. Az egyedi csomagolási és gyűjtőcsomagolási műveleteket úgy kell elvégezni, hogy elkerüljék a termékek szennyeződését. Adott esetben és különösen a konzervdobozok és üvegtartályok esetében meg kell</p>	<p>Az élelmiszerek csomagolására szolgáló anyagokat csak arra a célra szabad felhasználni, amelyre engedélyük vonatkozik.</p>	<p>Az egyutas palackokat javasolt steril levegő befúvással öblíteni töltés előtt.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
bizonyosodni a tárolótartály szerkezeti épségéről és tisztaságáról.		
<p>4.10.4. Az élelmiszerekhez újból felhasznált egyedi csomagoló és gyűjtő-csomagolóanyagoknak könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie.</p>	<p>A többször használható (újratölthető) üvegpalackok (visszárus) legyenek könnyen tisztíthatók és fertőtleníthetők. Ismételt felhasználásra csak olyan újratölthető palack használata javasolt, amelyik zárókupakkal lezárt állapotban került visszavételre. Az újratölthető palackok vegyszer (mosószer) maradványtól való mentességét mosás után ellenőrizni kell a veszélyes anyagok kiszűrése érdekében.</p> <p>A késztermék egyedi és gyűjtőcsomagolására csak olyan új és használt csomagolóanyag használható fel, amely képes megőrizni a termék beltartalmi értékét, higiéniai állapotát.</p>	<p>A visszatérő göngyölegegeket lehetőség szerint (üvegpalackok, műanyag rekeszek) felhasználásukig fedett helyen kell tárolni. Az újratölthető palackok esetén a makacs fizikai szennyeződések eltávolítását mosás után javasolt személyzettel vagy gépi úton ellenőrizni. A vegyszermentesség ellenőrzésére. célszerű automata detektáló rendszer alkalmazása</p>
4.11. II melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)	Nem alkalmazható.	
4.12. II melléklet XII. fejezet (Képzés)		
Az élelmiszeripari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről:		
<p>4.12.1. az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljék, az élelmiszer-higiéniaára vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képezzék;</p>	<p>Az élelmiszer-feldolgozó tevékenységet végző mindazon személyeknek, akik az élelmiszerral közvetlen vagy közvetett kapcsolatba kerülnek, tevékenységük jellegének megfelelő élelmiszerhigiéniai ismeretekkel kell rendelkezniük.</p> <p>A dolgozókat munkába lépéskor és időszakosan a személyi higiénia betartására és a munkavégzéssel</p>	<p>Az élelmiszer-előállítónak ajánlott írásban rögzítenie az oktatással kapcsolatos azon céljait, hogy minden dolgozónak megfelelő végzettséggel és/vagy képzettséggel, ismeretekkel kell rendelkeznie feladatai ellátásához. Ez a követelmény a teljes személyzetre vonatkozik, beleértve a</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>kapcsolatos személyi viselkedésre oktatni kell.</p> <p>Az üzem feladata a megfelelő képzettségi szint és a szükséges oktatások biztosítása.</p> <p>A személyzet minden tagját megfelelően be kell tanítani a feladataik elvégzésére, amelynek ki kell terjednie az élelmiszerhigiéniai követelményekre is, és erről jegyzőkönyvet, dokumentációt kell vezetni.</p> <p>Az oktatásokat tervezetten, írásos program szerint kell végrehajtani.</p> <p>Az élelmiszerhigiéniai oktatást rendszeresen meg kell ismételni.</p> <p>Az oktatások terjedjenek ki mindazokra a változásokra, melyek a gyártásban bekövetkeztek, és amely miatt megváltozott ellenőrzésre, felügyeletre van szükség.</p> <p>Az ismétlődő oktatások anyagát a jogszabályok változásaihoz, a megfelelő tevékenységhez és azokhoz a közvetlen környezeti körülményekhez kell igazítani, ahol az élelmiszerbiztonsági veszélyek jelen lehetnek.</p> <p>Az oktatásnak ki kell terjednie a mikrobiológiai, vegyi, mérgező és idegenanyag veszélyek ismertetésére, más szóval a dolgozóknak ismerniük kell, hogy ezek hol fordulhatnak elő a gyártási folyamatban és hogyan kell szabályozni, felügyelni az előforduló veszélyeket.</p> <p>A karbantartást végző személyeknek ismerniük kell tevékenységük élelmiszerbiztonsági veszélyeit és az általuk végzendő megfelelő intézkedéseket és</p>	<p>felső vezetőket is.</p> <p>Az ismételt higiéniai oktatások végén célszerű írásos vagy szóbeli vizsga segítségével, vagy más módszerrel megállapítani annak eredményességét és megfelelőségét.</p> <p>Az oktatások elvégzéséről, a vizsgált eredményekről ajánlott nyilvántartást vezetni.</p> <p>Ajánlott minden élelmiszerkezeléssel foglalkozó személyt a jelentősebb változások (pl. feltárt hibák és nem megfelelőségek) esetén ismételt oktatásban részesíteni.</p> <p>Szükség szerint (kiegészítő) oktatással kell biztosítani a berendezések és a technológia naprakész ismeretét.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	helyesbítő tevékenységeket.	
<p>4.12.2. az e rendelet 5. cikke (1) bekezdésében említett eljárás kialakításáért és fenntartásáért, vagy a vonatkozó útmutatók szerinti működésért felelős személyek megfelelő képzésben részesüljenek a HACCP elveinek alkalmazása terén; és</p>	<p>A takarítást - fertőtlenítést végző személyeket és a felügyeletet végző személyeket megfelelően oktatni kell, hogy ismerjék a hatékony tisztítás és fertőtlenítés alapelveit és követendő módszereit.</p> <p>Biztosítani kell, hogy a dolgozók értsék a kritikus pontok jelentőségét azon tevékenységekhez kapcsolódóan, amelyek elvégzéséért felelősek, a kritikus határértékeket, a felügyelő eljárásokat, az eltérés esetén végrehajtandó intézkedéseket és a vezetendő nyilvántartásokat.</p>	<p>Ajánlott a takarítást és fertőtlenítést végző dolgozókat évente ismételt oktatni a hatékony tisztítás módjáról és fontosságáról.</p>
<p>4.12.3. betartsák az egyes élelmiszeripari ágazatokban dolgozó személyek képzési programjára vonatkozó nemzeti jogszabályok bármely követelményét.</p>		

## 5. Mellékletek

### 5.1. Fogalom meghatározások

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

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

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

#### **Takarítás, tisztítás:**

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

#### **Szennyeződés:**

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

**CIP:** Olyan beépített rendszer, melynek segítségével a berendezések tisztítását, fertőtlenítését meghatározott sorrendben alkalmazott mosó, fertőtlenítő és öblítő kezelések segítségével szétszerelés nélkül lehet végezni. (Clin in Place)

*Kártevőirtással kapcsolatos alapfogalmak:*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Fogalmak az Élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXX XII. törvény szerint**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Fertőtlenítés:**

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

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

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

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

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

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

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

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



## 5.2. Az iparágra jellemző veszélyek

A folyamatok élelmiszerbiztonsági szabályozásának követelményeit HACCP elemzés alapján kell meghatározni.

A tevékenységek végrehajtását - különös tekintettel a kritikus szabályozási pontokra - írásos utasításban ajánlott szabályozni meghatározva azt, hogy - Miért?, Mit?, Hol?, Ki?, Hogyan?, Mikor? végezzen el. Ezeket az előírásokat meg kell ismertetni a dolgozókkal, és biztosítani kell, hogy szükség szerint hozzáférhessenek ezekhez az utasításokhoz. Célszerű az utasítások tudomásulvételét aláíratni a felelősökkel.

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

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

- **Fizikai:** kő, rovar maradványok , fém, műanyag, kő (visszárus palackban , üveg (palackozás során üvegtörésből)
- **Kémiai:** rovar és rágcsáló irtószer maradvány (elégtelen kártevő irtás miatt), tisztító- és fertőtlenítőszer maradványok (tartályok, vezetékek elégtelen) takarításából  
berendezések kenőanyagai, a berendezésekből történő kioldódás rágcsálóirtószer maradvány elégtelen rágcsálóirtás miatt
- **Biológiai:** kórokozók rászennyezése elégtelen személyi higiénia miatt

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

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

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

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

- rendszerezett módon gondolják át a szeszesital 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 szeszesital termékek előállítási tevékenysége során milyen veszélyek léphetnek fel, amelyek károsíthatják a fogyasztó

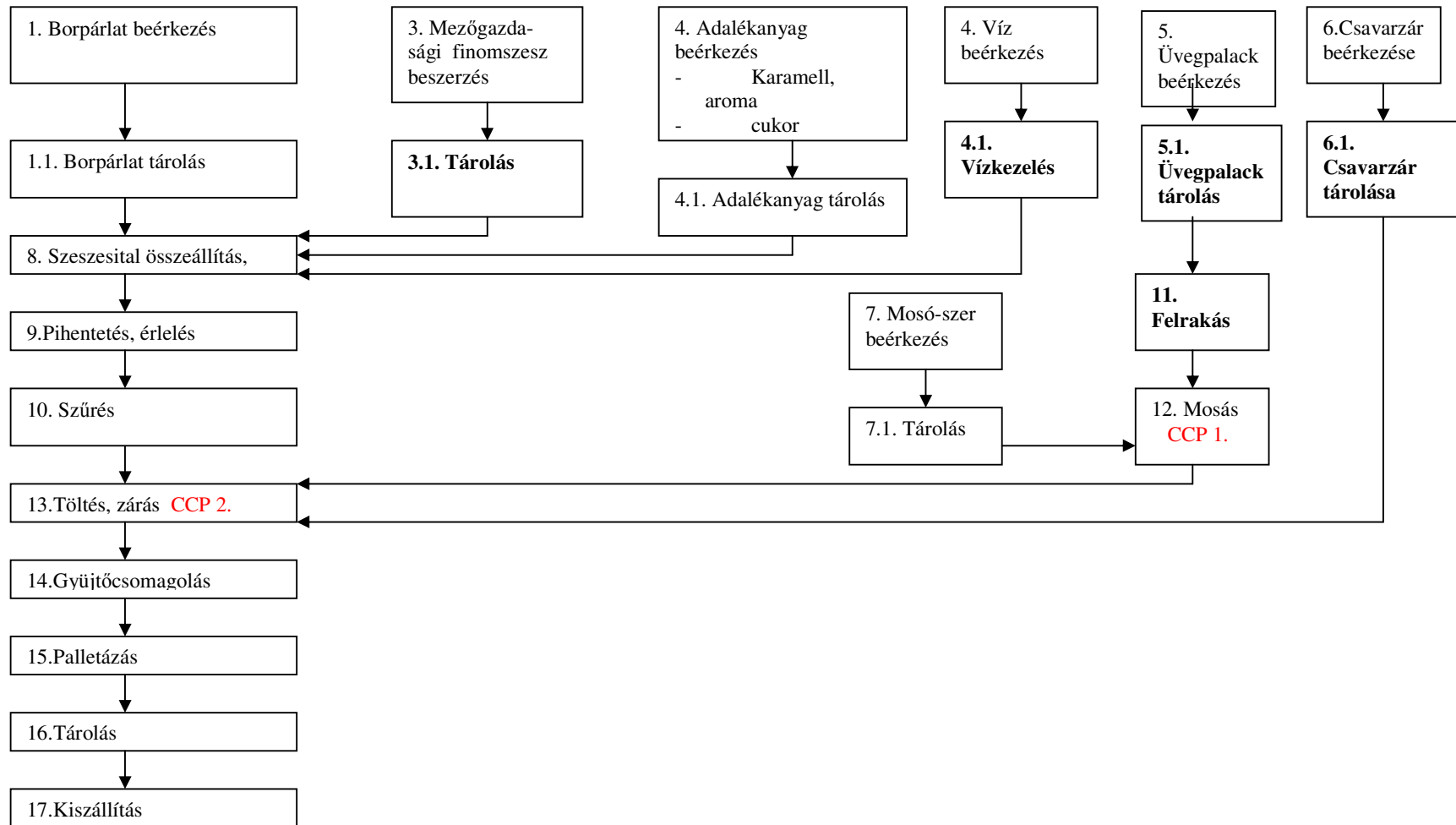
- egészségét. Ezek a veszélyek fizikai, kémiai és biológiai/mikrobiológiai jellegűek lehetnek;
- határozzák meg, hogy ezek a veszélyek tevékenységük mely műveleteinél fordulhatnak elő;
  - határozzák meg és alkalmazzák a gyakorlatban azokat a szabályzó intézkedéseket, amelyek segítségével ezek a veszélyek megelőzhetőek, kiküszöbölhetőek, vagy elfogadható szintre csökkenthetőek;
  - értékeljék a veszélyeket a döntési fa segítségével, illetve kockázatbecsléssel az adott veszélyt, hogy az:
    - o kezelhető az élelmiszer-biztonsági rendszer alapfeltételeként (prerequisite, előfeltétel program) megvalósuló Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP – Good Hygiene Practice) részeként, vagy
    - o tevékenységük adott lépésénél kritikus az élelmiszer biztonsága szempontjából (CCP). A kritikus jelleg azt jelenti, hogy ha nem szabályozzák azokat megfelelően, akkor azok a fogyasztó biztonságát veszélyeztethetik;
  - A szabályzó tevékenységek működését rendszeresen felügyelni kell annak érdekében, hogy folyamatosan biztosítsák a hatékonyságot. A felügyelet gyakorisága függ a veszély mértékétől, kockázatától.
    - o A GHP-ként kezelhető veszélyek esetében az ellenőrzés ritkább lehet, a gyakoriság függ a gyakorlattól. A CCP-k esetében a műveleti lépéstől függően, de előírt gyakoribb felügyeletet igényel, szigorú dokumentálási követelménnyel.
    - o Az útmutató gyakorlati tanácsokat ad a szükséges szabályzó és felügyelő módszerek megválasztásához és helyes alkalmazásához. Ezek a példák azonban nem teljes körűek és egyes esetekben más óvintézkedések alkalmazása is szükséges lehet;
  - vizsgálják felül a tevékenységet minden - a terméket, a berendezéseket vagy az üzemi környezetet érintő - változás esetén, és ezen kívül előre megtervezett rendszerességgel is;
  - ezt a megközelítést az egész feldolgozási - forgalmazási folyamatra kell alkalmazni;
  - a teljes HACCP rendszer részét képezi a szakmai helyesség ellenőrzése (validálás) és a működés hatékonyságának igazoló ellenőrzése is. A hőkezelési, tartósítási folyamatoknál a mikrobapusztító, ill. szaporodás gátló hatás megfelelőségének ellenőrzése (validálás) és a hatékony működés dokumentált bizonyítása (igazolás) feltétlenül szükséges.

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

Tekintettel arra, hogy higiéniai szempontból a visszatérő göngyöleg mosási műveletének kiemelkedő jelentősége van, ebben a fejezetben mosott palackba töltött borpárlat tartalmú szeszesital előállításra mutatunk be kidolgozott HACCP mintaelemzést, amely iránymutató jellegű, mert az üzemeknek a technikai és technológiai sajátosságaik figyelembe vételével kell elkészíteniük saját veszélyelemzésüket.

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

### 5.3.1. Borpárlat tartalmú szeszesital gyártás folyamatábrája és HACCP mintaelemzés



*Az itt megadott HACCP elemzés általános modellként szolgál a borpárlat tartalmú szeszesital előállítás folyamatára*

Művelet		Veszély			Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet			Helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
száma	neve	jele	neve	forrása		K1	K2	K3	K4			Eljárás	Gyakoriság	Felelős		
1.	Borpárlat beérkezés	K	Megengedtnél magasabb metanol tartalom	nem megfelelő lepárlás	Egyeztetett minőségi előírás, jóváhagyott beszállító					GMP						
1.1.	Borpárlat tárolás		Nincs reális veszély													
2.	Ipari szesz beszállítás	K	Megengedtnél magasabb metanol tartalom	Bejövő anyagban	Egyeztetett minőségi előírás					GHP						
2.1.	Ipari szesz tárolása	K	Mosó és fertőtlenítőszer maradvány	Nem megfelelő takarításból	Takarítási utasítás					GHP						
3.	Adalékanyagok beszerzése:karamel															
3.1.	Adalékanyag tárolása		Fizikai idegen anyag	Csomagolási sérülés miatt	Raktározási utasítás					GHP						
4.	Víz beérkezés															

GHP-91

Kiadás: 1  
Verzió: 1

Dátum: 2007. július 1.

Művelet		Veszély			Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet			Helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
száma	neve	jele	neve	forrása		K1	K2	K3	K4			Eljárás	Gyakoriság	Felelős		
4.1.	Vízkezelés															
5.	Visszatérő göngyöleg beszállítás	<b>F</b>	Üvegszilánkok, fa, celofán	Benne a palackban	Palackmosás a 12. műveleti lépés		N									
		<b>K</b>	Ártalmas kémiai anyag	Benne a palackban	Palackmosás a 12. műveleti lépés		N									
		<b>B</b>	Mikróba	Szennyezett palack	Palackmosás a 12. műveleti lépés		N									
5.1.	Visszatérő göngyöleg tárolás	<b>F</b>	Idegen anyag	Környezetből	Palackmosás a 12. műveleti lépés		N									
6.	Csavarzár beérkezés		Nincs reális veszély													

Művelet		Veszély			Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet			Helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
száma	neve	jele	neve	forrása		K1	K2	K3	K4			Eljárás	Gyakoriság	Felelős		
6.1.	Csavarzár tárolás		Nincs reális veszély													
7.	Vegyszer beszállítás		nincs reális veszély													
7.1.	Vegyszer tárolás		nincs reális veszély													
8.	Szeszesital összeállítás keverés	K	Mosó és fertőtlenítőszer maradvány	Nem megfelelő takarításból	Takarítási utasítás					GHP						

Művelet		Veszély			Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet			Helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
száma	neve	jele	neve	forrása		K1	K2	K3	K4			Eljárás	Gyakoriság	Felelős		
9.	Pihentetés, érlelés	K	Mosó és fertőtlenítőszer maradvány	nem megfelelő CIP	Technológiai utasítás					GHP						
10.	Szűrés	F	Idegen anyag	Szűrő átszakadás ábaól	Technológiai utasítás szűrő használatára						Delta P max 2,5 bar	Nyomáskülönbség mérés	műszakonként háromszor	műszakvezető	Újraszűrés	Szűrés ellenőrzési lap
11.	Depalettázás, kirakás		Nincs veszély													



Művelet		Veszély			Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet			Helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
száma	neve	jele	neve	forrása		K1	K2	K3	K4			Eljárás	Gyakoriság	Felelős		
12.	Palackmosás	F	Fa, üveg, fém bennmarad a palackban	Nem megfelelő mosás	Technológiai utasítás mosásra	I	I				Nincs szabad szemmel látható szennyeződés és a palackban	Palacktisztaság ellenőrzése	Minden palack	Gépkezelő	Ismételt öblítés, elkülönítés	Palackellenőrző lap
		K	Mosószer maradvány a palackban	Nem megfelelő mosás	Technológiai utasítás	I	N	I	N	CCP	Fenolftalein indikátor kicsöpögő vízhatására nem színeződhet el	Fenolftalein indikátorként kétszer színváltozásának ellenőrzése	Műszakonként	Gépkezelő	Vonalleállítás, ismételt öblítés	Palackellenőrző lap

Művelet		Veszély			Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet			Helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
száma	neve	jele	neve	forrása		K1	K2	K3	K4			Eljárás	Gyakoriság	Felelős		
13.	Töltés-zárás	F	üvegszilánk	Nem megfelelő töltés és zárás vagy palackrobbanás miatt	Technológiai utasítás palackrobbanást kezelő uatsítás	I	N	I	N	CCP	Szilánkmennyeteszűrőpapírtöltőtpalacktartalmának szűrése után	Üvegszilánkjelenléte ellenőrzése töltőtpalackban szűrőpapírszűrés követőszűrések ellenőrzéssel	Műszakonként kétszer	Gépkezelő	Elkülönítés	Palackellenőrző lap
14.	Kódolás, címkézés	K	nincs reális veszély													
15.	Gyűjtőcsomagolás		nincs reális veszély													
16.	Egységtrakomány képzés		nincs reális veszély													

### 5.3.2. Igazolási terv

#### Szeszesital gyártás

<b>Tevékenység</b>	<b>Módszer (ha szükséges a tevékenység mellé)</b>	<b>Felelős</b>	<b>Gyakoriság</b>	<b>Hol dokumentálja</b>
A HACCP elemzések aktuális állapotának áttekintése /általános/	- folyamatábra ellenőrzése - az elemzéshez tartozó dokumentumok ellenőrzése	Üzemvezető	- évente egyszer	HACCP felülvizsgálati jegyzőkönyv
Vevői reklamáció kezelése /általános/		Üzemvezető	- évente - esetenként	Vevői reklamációk jegyzéke
Emulziós likőr késztermékek mikrobiológia vizsgálata		Üzemvezető	- évente legalább háromszor	Mikrobiológia vizsgálati jegyzőkönyv
Szűrő tisztításának ellenőrzése		Üzemvezető	- havonta egyszer	Helyesbítő tevékenységek nyilvántartása /szűrő/ műszaknapló

#### 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)

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

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

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

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

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

#### 5.4.3. Minta űrlapok, nyilvántartási lapok

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

### Feldolgozó területek higiéniai ellenőrzési űrlapja - MINTA

Egység megnevezése: .....

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

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

Dátum: .....

Ellenőrző személy aláírása:.....

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

**Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési úrlapja**  
**(jellemző, kritikus paraméter rögzítéséhez alkalmazható úrlap)**  
**MINTA**

A hűtőtér megnevezése:.....

Előírt hőmérsékleti értékek:

Hűtőszekrénynél :                 maximum                 ... °C vagy annál kevesebb  
Fagyasztónál :                 minimum                 ... °C vagy annál kevesebb

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

## Személyi higiénia ellenőrzési úrlap - MINTA

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

Jelmagyarázat:  
 megfelelő:  
 nem vizsgált:  
 nem megfelelő:

✓  
 0  
 Ø

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

**A kitöltés javasolt gyakorisága legalább havonta.**



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

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

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

## Rágcsáló irtást ellenőrző űrlap

## MINTA

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

A vállalkozás neve:

A vállalkozás helye:

A felhasznált rágcsálóirtószer:

Hatóanyaga:

Ellenszere:

Az utolsó rágcsálóirtás ideje:

Az ellenőrzést végezte:

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

Példák az űrlapon használható rövidítésekre:

A szerelvény állapota: A fogyás okozója:

O érintetlen

P patkány

A megtett intézkedés:

F fogyás

E egér

T tisztítás

JF jelentős fogyás

M madár

FT feltöltés

MR megrongálódott

Cs csiga

CS a szerelvény pótlása

ET eltűnt

NÁK nem állati kártevő

Á áthelyezés

UK új kihelyezés