

Dr. Kenéz Zoltán Egyesített Szociális Intézmény Rádi úti Tálalókonyha

HACCP

HACCP KÉZIKÖNYV - HACCP TERV - JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLAT

2023

Készült a hatályos jogszabályok alapján

Készítette:
Barazutti Ferenc

V1.0

Tartalomjegyzék

FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK	6
JOGSZABÁLYI HÁTTÉR	11
1. FEJEZET: A HACCP RENDSZER KIALAKÍTÁSÁVAL ÉS MŰKÖDTETÉSÉVEL KAPCSOLATOS ADATOK, INFORMÁCIÓK	13
A HACCP KÉSZÍTŐJÉNEK ADATAI:	13
AZ EGYSÉG BEMUTATÁSA:	13
SZERVEZETI FELÉPÍTÉSE:	13
AZ INTÉZMÉNY ADATAI	13
A DOKUMENTÁCIÓ FELÉPÍTÉSE	14
DOKUMENTUMOK KIADÁSA, MÓDOSÍTÁSA ÉS KEZELÉSE	14
HACCP ÉLELMISZERBIZTONSÁGI POLITIKA.....	16
MUNKACSOPORT TAGOK KINEVEZÉSE.....	17
REKLAMÁCIÓ KEZELÉS.....	18
DOKUMENTUMOK KIADÁSA, MÓDOSÍTÁSA ÉS KEZELÉSE	19
KÉPZÉS, OKTATÁS	19
2. FEJEZET A HACCP RENDSZER ELMÉLETE	21
A HACCP RENDSZER FOGALMA	21
A MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV	21
A CCP-K MEGHATÁROZÁSÁHOZ HASZNÁLT DÖNTÉSI FA.....	32
ÖNELLENŐRZÉS	34
TERÜLETI ÉRVÉNYESSÉG:.....	35
FOLYAMATLEÍRÁS.....	35
A BEÉRKEZETT SEGÉD, JÁRULÉKOS ÉS ADALÉKANYAG ELLENŐRZÉSE	35
KÉSZTERMÉK ÉRZÉKSZERVI VIZSGÁLATA.....	36
KÉSZTERMÉK KIADÁS.....	36
VÍZVIZSGÁLAT	36
3. FEJEZET AZ EGYSÉG HACCP RENDSZERE	38
KONYHAI TEVÉKENYSÉG	38
RAKTÁROZÁSI TEVÉKENYSÉG	38
VISSZÁRU KEZELÉS.....	38
A KERESKEDELMI EGYSÉG ELRENDEZÉSI RAJZA ÉS MOZGÁSI ÚTVONALAI.....	39

FOLYAMATÁBRA.....	40
VESZÉLYELEMZÉS.....	44
SZABÁLYOZÁS.....	53
4. FEJEZET KÖRNYEZETI SZEMÉLYI HIGIÉNIA ÉS EGYÉB UTASÍTÁSOK /JÓ HIGÉNIÁI GYAKORLAT/	57
KÖRNYEZETI HIGIÉNIAI UTASÍTÁS	57
SZEMÉLYI HIGIÉNIAI UTASÍTÁS.....	59
MOSOGATÁSI UTASÍTÁS.....	61
TAKARÍTÁSI UTASÍTÁS	64
KÉZMOSÁSI UTASÍTÁS	68
GUMIKESZTYŰ ÉS SZÁJMASZK HASZNÁLATI UTASÍTÁS.....	69
TEENDŐK ÉTELMERGEZÉS GYANÚJA ESETÉN.....	69
A VÍZ HIGIÉNIÁJA	70
MELLÉKTERMÉK, HULLADÉK-KEZELÉSI ÉS ÁRTALMATLANÍTÁSI TERV	71
RÁGCSÁLÓ- ÉS ROVARIRTÁSI UTASÍTÁS.....	72
LÁTOGATÓI NYILATKOZAT.....	73
KARBANTARTÁSI UTASÍTÁS	74
ÜZEMZAVAR ELHÁRÍTÁSI TERV	75
ÉTELHŐMÉRŐ (MAGHŐMÉRŐ) HASZNÁLATA	75
DOHÁNYZÁSI SZABÁLYZAT	76
5. FEJEZET: VESZÉLYEK.....	77
BIOLÓGIAI VESZÉLYEK	77
KÉMIAI VESZÉLYEK.....	83
VEGYSZEREK BIZTONSÁGOS KEZELÉSE, TÁROLÁSA.....	83
A TERÜLETÉN HALÁLHATÓ TISZTÍTÓSZEREK LISTÁJA:.....	86
FIZIKAI VESZÉLYEK	87
TECHNOLÓGIAI VESZÉLYEK ÉS CSÖKKENTÉSÜK	87
ELELMISZERBIZTONSÁGI PROBLÉMÁK	88
6. FEJEZET: MELLÉKLETEK	89
OKTATÁSI NAPLÓ.....	91
EGÉSZSÉGÜGYI KISKÖNYVEK NYILVÁNTARTÁSA NYILATKOZAT:	93
KÉSZTERMÉK ELLENŐRZÉSI NAPLÓ	94
KÉSZTERMÉK LABORVIZSGÁLATI LAP	95

NEM MEGFELELŐSÉIG ŰRLAP	96
BESZÁLLÍTÓI LISTA	97
BESZÁLLÍTÓ ÉRTÉKELÉSE	98
TAKARÍTÁSI NAPLÓ.....	100
FAGYASZTÁSI NAPLÓ	101

FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK

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: feldolgozatlan és feldolgozott termék -kivéve az alaptermék-előállítása érdekében történő alapanyag -tárolási, tisztítási, osztályozási, előkészítési, gyártástechnológiai, csomagolási, jelölési, tárolási és szállítási műveletek bármelyike. (2008.évi XLVI. törvény)

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 minőségscsökkentő 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.

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

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

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

Eltérés: egy kritikus határérték elérésének sikertelensége.

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

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

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

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

Fertőtlenítés: Élelmiszer előállítása során csak az illetékes hatóság által engedélyezett adalékanyagot, technológiai segédanyagot, élelmiszercsomagoló anyagot, illetve mosó- és fertőtlenítőszerket lehet felhasználni. A felhasználási engedélyt az illetékes hatóság 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.

HACCP: olyan rendszer, amely meghatározza, értékeli és szabályozza az élelmiszerbiztonság 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.

Háziasított patás állatok: A házasított szarvasmarhafélék (beleértve a Bubalus és Bison fajokat), sertés, juh, - és kecskefélék, és a házasított egypatás állatok.

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

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

Időbeni elkülönítés: az ugyanazon térben különböző műveletek végzését értjük abban az esetben, ha az egyik művelet befejezése és a másik elkezdése közt elegendő idő áll rendelkezésre a terület (technológia) takarítására, fertőtlenítésére, illetve a következő művelet higiéniai feltételeinek biztosítására. Különböző állatfajok vágásánál időben elkülönítést jelent, ha egyik állatfaj és a másik állatfaj vágása között időben mérhető távolsággal biztosítják a keresztfertőzés megelőzését.

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

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

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

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

Nagy kockázatú terület: a feldolgozó üzem azon területe, ahol olyan tevékenységet folytat, amely az élelmiszert fokozott veszélynek teszi ki a szigorú higiéniai követelmények be nem tartása esetén (pl. hőkezelt húskészítmények szeletelése)

Nyersanyag: élelmiszer előállítására alkalmas növény-, állati-, - beleértve a mikroorganizmusokat is - vagy ásványi eredetű termék, illetve termés, valamint az ivóvíz és az ásványvíz. 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;

Nyomonkövethetőség: az a lehetőség, hogy a termék, illetve a termék összetevőinek előélete, alkalmazása vagy elhelyezése megállapítható a feljegyzett azonosító adatok segítségével

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

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

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

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

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

Takarítás, tisztítás:

A sár, élelmiszermaradvány, piszok, zsír vagy olaj, vagy más kifogásolható anyagot eltávolító eljárás

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

Térben való elkülönítés: a zárható önálló légtérrel rendelkező terekben végzett tevékenységet értjük alatta. Különböző állatfajok vágásánál térbeli elkülönítést jelent, ha az egyik állatfaj és a másik állatfaj között vagy tenyésztett vadak között olyan távolság van, ami biztosítja mindenütt, hogy nem érintkeznek egymással (több vágóvonal).

Nyomonkövethetőség Az élelmiszeripari vállalkozóknak a 178/2002/EK rendelet 18. cikkével összhangban megfelelő rendszerekkel és eljárásokkal kell rendelkezniük azon élelmiszeripari vállalkozók azonosítására, akiktől átvettek, és akiknek leszállítottak állati eredetű termékeket. A nyomon követhetőséget biztosítani kell. Célszerű az üzemi belső jelölési metodikát a műveletek valamennyi fázisára dokumentált formában kidolgozni, oktatni.

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

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.

Kártevő irtással kapcsolatos alapfogalmak:

Állati kártevő', minden olyan élő és elpusztult állat, amely jelenlétével, testrészeivel, ürülékével, fejlődési alakjával, vagy az általa hordozott mikroorganizmusokkal hátrányos hatást gyakorolhat az élelmiszerekre

Kártevők elleni védekezés', mindazon megelőzési, ellenőrzési és irtási módszerek összessége, melyek alkalmazásával biztosítható az állati kártevőmentes 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.

Szóródásmentes 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 (faj specifikus, 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 tovább terjedését.

JOGSZABÁLYI HÁTTÉR

MSZ EN ISO 22000:2018

Az Európai Parlament és Tanács 1169/2011/EU rendelete a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról.

210/2009. (IX.29.) Korm. rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről

57/2010.(V.7) FVM rendelet az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

3/2010. (VII. 5.) VM rendelet az élelmiszer-előállítással és -forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomonkövethetőségről

az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló **178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet**

az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló **2073/2005/EK bizottsági rendelet**

4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet - az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről

68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről

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

Az Európai Parlament és a Tanács **853/2004/EK rendelete az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról**

Az Európai Parlament és a Tanács **854/2004/EK rendelete** az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapítására

2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

36/2004. (IV.26.) ESzCsM rendelet a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről

64/2007. (VII. 23.) FVM-EüM együttes rendelet az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának és az értékesítés helyén történő élelmiszer-előállításnak élelmiszer-higiéniai feltételeiről

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV (Codex Alimentarius Hungaricus) **2-1/1969 számú** irányelv A Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazásának útmutatója

2000. évi XXV. törvény a kémiai biztonságról

25/2000. (IX. 30.) EüM-SzCsM együttes rendelet a munkahelyek kémiai biztonságáról

253/1997. (XII. 20.) Korm. Rendelet az országos településrendezési és építési követelményekről

33/1998. (VI. 24.) NM rendelet a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről

1999. évi XLII. törvény a nemdohányzók védelméről és a dohánytermékek fogyasztásának, forgalmazásának egyes szabályairól

A földművelésügyi miniszter **28/2017. (V. 30.) FM rendelete** az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről

45/2012. (V. 8.) VM rendelet a nem emberi fogyasztásra szánt állati eredetű melléktermékekre vonatkozó állategészségügyi szabályok megállapításáról

1. FEJEZET: A HACCP RENDSZER KIALAKÍTÁSÁVAL ÉS MŰKÖDTETÉSÉVEL KAPCSOLATOS ADATOK, INFORMÁCIÓK

A HACCP KÉSZÍTŐJÉNEK ADATAI:

A HACCP-t készítette: Barazutti Ferenc (2600, Vác Nagymező utca 45)

Elérhetősége: ferenc.barazutti@gmail.com

info@barazutti.hu

0630/661-4470

AZ EGYSÉG BEMUTATÁSA:

Idősek és felnőttek étkeztetése. A létesítményben tálalókonyha működik.

SZERVEZETI FELÉPÍTÉSE:

Az étkeztetést a Vác Város Önkormányzat Dr. Kenéz Zoltán Egyesített Szociális Intézmény által fenntartott főzőkonyháról szállított készételekkel biztosítják az épületben tartózkodó személyek számára.

AZ INTÉZMÉNY ADATAI

A létesítmény neve: Dr. Kenéz Zoltán Egyesített Szociális Intézmény

Az egység tevékenysége: Tálalókonyha üzemeltetés,

Az egység címe: 2600 Vác, Rádi út 48/a.

Tulajdonos: Vác Város Önkormányzat

Elérhetősége: 27/ 513 – 400

Helyi vezető: Szabados-Slezák Brigitta

Elérhetősége: +36 30/870-2883

Élelmezésvezető panasz esetén: Budai Vivien

Elérhetősége: +36 30/870-2937

Dolgozói létszám: 2 fő

A HACCP hatálya: Az intézmény teljes működési területe

Tevékenység besorolása:

Fogyasztói kör: Felnőttek és idősek

Az egység tevékenységének csoportba sorolása: A beszállított ételek kitálalása helyben, hagyományos eszközökben. Gyermekétkeztetés.

A HACCP rendszer alkalmazási területe: A késztermék, illetve az alapanyag beérkezésétől a tálalásig.

A HACCP rendszer frissítése: Az egységben végzett tevékenységek ismételt áttekintése, a jogszabályi környezet aktualizálása, az élelmiszerbiztonsági helyzet kialakult állapotának ellenőrzése a kiépítést követő 1 éven belül válik esedékessé.

A dolgozók a HACCP rendszer bevezetése előtt rendszeres higiéniai oktatásban részesültek.

A tevékenységének csoportba sorolása és tevékenység rövid leírása: (Működési engedély szerint)

A DOKUMENTÁCIÓ FELÉPÍTÉSE

A HACCP rendszer dokumentációjának felépítése: A HACCP rendszer dokumentációja az alábbiak szerint épül fel:

HACCP terv: A HACCP alapelvekkel összhangban készített dokumentum, amelynek célja az ételbiztonság (tálalás, melegítés, mosogatás) szempontjából jelentős veszélyek azonosítása, értékelése és szabályozása a tevékenység folyamatában.

HACCP Kézikönyv: a költségvetési szerv élelmiszerbiztonsági politikáját, a szervezet bemutatását HACCP rendszer követelményeit, a tevékenységet és felelőségeket tartalmazza. Rögzíti a feladatokat a Codex Alimentarius Hungaricus 1-2-18/1993 előírásainak, valamint a vevői és az egyéb következmények teljesítése érdekében.

Egyéb utasítások: tevékenységek végrehajtásának folyamatát leíró dokumentumok, részletes feladat és felelős személy megjelöléssel.

Feljegyzések, ellenőrzési bizonylatok: a HACCP rendszerhez kapcsolódó tevékenységek végrehajtását igazoló iratok (pl. hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési, konyhai tálalási lapok).

DOKUMENTUMOK KIADÁSA, MÓDOSÍTÁSA ÉS KEZELÉSE

Minden HACCP rendszerrel kapcsolatos belső dokumentumon (terv, utasítások) legalább a következő azonosítóknak kell szerepelni:

- azonosító neve,
- kiadás dátuma,
- tényleges/összes oldalszám,
- jóváhagyó aláírása,
- a dolgozók kézjegye (pl. az újramelegítésről).

A dokumentumok kezelése a munkacsoport vezető által megbízott személy feladata.

A dokumentumok módosítása egyben történik az eredeti jóváhagyó aláírásával és az érvénytelenné vált dokumentumok egyidejű visszavonásával.

Az ellenőrző lapokat egy évig kell megőrizni.

A megőrzési idő elteltével az érvénytelen dokumentumok megsemmisítéséről az iratkezelési szabályzat szerint kell gondoskodni.

Külső dokumentumok kezelése

Az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos külső dokumentumok érvényességi állapotának folyamatos figyeléséért a tálalási és higiéniai ellenőr a felelős, aki gondoskodik arról, hogy az érintett munkatársakhoz a szükséges információk eljussanak.

HACCP ÉLELMISZERBIZTONSÁGI POLITIKA

Az intézmény célkitűzése: Kiváló kész ételek fogadásának megfelelő tálalása az intézmény területén jelenlévő személyek számára. Ennek intézmény élelmiszerbiztonsági rendszert működtet. Ennek rendszerszerű megteremtéséhez a következő lépéseket tesszük:

A FAO/WHO Codex Alimentarius Bizottság CAC/RCP 1-1969, 4. felülvizsgált kiadásának (2003) melléklete alapján készült ajánlása, továbbá nemzetközi szakismeretek figyelembevételével kiépítettük és működtetjük a Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) Élelmiszerbiztonsági Rendszert.

A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer kiépítése során figyelembe vettük a 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről előírást és a 852/2004/EK rendeletet és az EU-s higiéniai előírásokat is.

E megelőző rendszer kiterjed a kereskedelmi termékek és csomagolóanyagok beszerzésére, tárolására, a kereskedelmi tevékenység technológiájának minden lépésére, a raktározásra és az értékesítésre, kiszállításra, az élelmiszerbiztonság szempontjából befolyással bíró berendezések karbantartására és tisztítására, valamint a személyi és környezeti higiéniaira.

Betartjuk az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos mindenkor hatósági előírásokat, folyamatosan követjük a szakismeretek bővülését. Ezeknek és a technológiai változásoknak megfelelően napra készen tartjuk a rendszert, ehhez rendszeres külső és belső felülvizsgálatokat végzünk.

A beszállítóinkat úgy választjuk meg, hogy a beszállított termékek / szolgáltatásaik az előírt élelmiszerbiztonsági követelményeknek megfeleljenek.

A kereskedelmi termelést megfelelő higiéniai körülmények között végezzük, különös figyelmet fordítva a személyi és környezeti higiéniaira.

Képzések segítségével kívánjuk elérni, hogy minden dolgozónknak fontos legyen a biztonságos termékek forgalmazására való törekvés. A tulajdonos erre szükséges erőforrásokat és lehetőségeket biztosítja.

A HACCP Élelmiszerbiztonsági Rendszer segítségével a hagyományosan kiváló minőség mellett az élelmiszerbiztonság oldaláról is garantálható vásárlóink megelégedettsége.

Vác, 2023.05.22

.....
Intézményvezető

.....
Élelmezésvezető

MUNKACSOPORT TAGOK KINEVEZÉSE

A HACCP rendszer betartását a tulajdonos ellenőrzi.

A rendszer felülvizsgálata során munkacsoportot hoztunk létre, amelynek munkájában az alábbi személyek vettek részt:

NÉV	BEOSZTÁS	ALÁÍRÁS
Szabados-Slezák Brigitta	Intézményvezető	
Budai Vivien	Élelmezésvezető	
Barazutti Ferenc	Egyéni vállalkozó (HACCP kézikönyv készítő)	

A HACCP rendszer felülvizsgálata, igazolása, ellenőrzése

A HACCP rendszer hatékony működésének felügyelete és szükség szerinti javítása céljából évente legalább egy alkalommal a **rendszer teljes felülvizsgálatát el kell végezni** (szükség szerint külső szakértőket is bevonva), amelyről *jegyzőkönyvet* kell készíteni.

A felülvizsgálat célja annak eldöntése, hogy a HACCP-vel kapcsolatos tevékenységeket megvalósították-e, és alkalmasak-e ezek a kereskedelmi termékek biztonságos forgalmazására. A felülvizsgálat során helyszíni szemlével, a dokumentációk, feljegyzések átvizsgálásával kell értékelni az eltéréseket, a Kritikus Pontok és a veszélyek megfelelő azonosíthatóságát a vevői reklamációk, a hatósági észrevételek, a felügyelet által jelzett eltérések alapján.

A tapasztalt eltérések megszüntetésére *Feljegyzést* kell készíteni, amelyben meg kell határozni a szükséges **feladatokat** és az elvégzéséért **felelős személyeket**. Szükség esetén meg kell változtatni vagy módosítani a szabályozást.

A HACCP rendszer felülvizsgálatáért a munkacsoport vezető felelős.

REKLAMÁCIÓ KEZELÉS

Vevői reklamációk kezelése

A vevő élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos reklamációja esetén a munkacsoport vezető azonnal gondoskodik a reklamáció kivizsgálásáról és a jogorvoslatról.

Amennyiben a reklamáció azonnal nem orvosolható a reklamációt fogadó személy feljegyzést készít, melyről tájékoztatást ad a munkacsoport vezető részére.

A munkacsoport vezető kivizsgálja a reklamációt és megteszi a szükséges intézkedéseket, melyről feljegyzést készít (*Műszaknapló*).

Hatósági észrevételek kezelése

A hatóság részéről tett észrevételeket a munkacsoport vezető tartja nyilván. A hatósági észrevételek alapján a munkacsoport vezető dönt a szükséges intézkedések megtételéről és a felelős személyekről.

A vevői reklamációval kapcsolatos rendkívüli intézkedések során gondoskodunk a

- a kiszolgálásra került élelmiszer bevonásáról
- az élelmiszer forgalmazásának átmeneti korlátozásáról,
- a kifogásolt élelmiszer lehetőleg változatlan formában történő megőrzéséről a hatóságok megérkezéséig,
- szükség szerint az élelmiszer cseréjéről vagy pótlásáról, ha ez lehetséges,
- a kapott információ valóságának ellenőrzéséről,
- a hatóságok értesítéséről, illetőleg egyéb szervek, intézmények (sajtó, média) tájékoztatásáról.

A rendkívüli intézkedések megtételéért a munkacsoport vezető felelős. A szükséges hibajavító intézkedéseket a *Műszaknaplóban* kell rögzíteni.

Reklamáció kezelés - minőség biztosítás

Szervezetünknel a vállalatirányítási rendszerbe integrálva működik a reklamációkezelés és minősegbiztosítás. Minden érintett területnek van erre vonatkozó szabályzati pontja a tudásbázisban. Összeségében ezen témakört a kontrolling osztály fogja össze és azon belül a minősegbiztosítási kolléganő felügyeli és menedzseli.

A feladatkör célja az, hogy biztosítsa, hogy:

- az összes hiba és reklamáció a rendszerbe rögzítésre kerüljön,
- minden esetben a vevőt mihamarább kárpótolja és a rosszérzést megszüntesse érdekében,
- kivizsgálja a hibát és megállapítsa a kiváltó okokat, megszüntesse a kiváltó okot, hogy a hiba ne ismétlődhessen,
- a céget kártalaníttassa a felelősökkel a hiba kapcsán keletkezett károkért.

Ezen folyamatok teljes dokumentáltság mellett zajlanak és aztán minden szempontból elemzésre kerülnek.

- hiba típus szerint,
- hibát kiváltó folyamat szerint,

- hibát okozó személyek szerint.

Ezen feladatkörhöz tartozik még a vevői elégedettség elemzése is. A cég jövője szempontjából elengedhetetlenül fontos a vevő elégedettség kivívása és megőrzése. Ahhoz, hogy napra készek legyünk, ezt folyamatosan mérni és értékelni kell. Ezen feladatot végző munkatársunk felelőssége, hogy ezen értékelések alapján a gyenge pontokat beazonosítsa és azokat felszámolja.

Ezen munkatárs a elelmezes@idosotthonvac.hu e-mail címen érhető el

DOKUMENTUMOK KIADÁSA, MÓDOSÍTÁSA ÉS KEZELÉSE

Minden HACCP rendszerrel kapcsolatos belső dokumentumon (terv, utasítások) legalább a következő azonosítóknak kell szerepelni:

- Dokumentum, azonosító név, cím
- kiadás dátuma,

A dokumentumok kezelése a munkacsoport vezető feladata.

Az elavult dokumentumok törzspéldányait "ÉRVÉNYTELEN" felirattal kell ellátni és az érvényes dokumentumoktól elkülönítve min. 2 évig kell megőrizni.

Külső dokumentumok kezelése

Az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos külső dokumentumok (jogszabályok, MÉ előírások, ajánlások, stb.) érvényességi állapotának folyamatos figyeléséért a munkacsoport vezető felelős, aki gondoskodik arról, hogy az érintett munkatársakhoz a szükséges információk eljussanak.

KÉPZÉS, OKTATÁS

Új belépők oktatása

A belépő új dolgozók a munkavégzésükhöz szükséges ismeretek megszerzését biztosító képzésben részesülnek, amelyek a következők:

- higiéniai oktatás,
- általános HACCP ismeretek oktatása,
- az adott munkahelyen végzendő tevékenység elvégzéséhez szükséges ismeretek oktatása,

Az oktatás megtartása a munkacsoport vezető feladata.

Az oktatás megtörténtét *Oktatási jegyzőkönyvben* vagy egyéb, az oktatás tárgyát, helyét, idejét, az előadót és a résztvevők személyét és aláírásukat tartalmazó feljegyzésekben van nyilván tartva.

Rendszeres HACCP és higiéniai oktatás

A HACCP rendszer gyakorlati bevezetése előtt, illetve az aktuális HACCP célkitűzésekről, az eredményekről, a HACCP rendszerben történő változásokról szükség szerint, de legalább

évente egyszer HACCP oktatást szervezünk azoknak a munkatársaknak, akiknek a rendszer működtetésében szerepük van, különös tekintettel a CCP felügyelettel megbízott munkatársakra. Az oktatás megszervezéséért, a résztvevők körének kijelöléséért a munkacsoport vezető felelős. Az oktatás megtartását és a részvételt az *Oktatási jegyzőkönyvben* dokumentáljuk.

A higiéniai ismeretekről és feladatokról évente egyszer ugyancsak oktatást kell tartani az összes dolgozó számára, amelynek megszervezése, végrehajtása és dokumentálása az előbb meghatározott módon történik. Amennyiben az élelmiszer forgalmazásban résztvevő dolgozót a korábbiaktól eltérő feladat elvégzésével bízunk meg a munkacsoport vezető felelős a tevékenység megkezdése előtt a szükséges higiéniai, élelmiszer-biztonsági és munkavédelmi ismeretek oktatásáért, amelynek megtörténtéről a fentiek szerint feljegyzést készítünk.

Az oktatási napló a HACCP kézikönyv 1. számú melléklete

2. FEJEZET A HACCP RENDSZER ELMÉLETE

A HACCP RENDSZER FOGALMA

A HACCP mozaikszó és a tevékenység angol szavainak kezdőbetűiből állították össze:

Hazard Analysis Critical Control Point Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pont

A HACCP nemzetközileg elfogadott:

MÓDSZER (minőség technika) arra, hogy a potenciális veszélyeket azonosítsa, értékelje, kezelje a biztonságos élelmiszer előállításának (étel készítésének) tervezése céljából, valamint

RENDSZER (intézkedés) arra, hogy meghatározza az egyes tevékenységeket.

A HACCP-vel kapcsolatban hangsúlyozni kell mind a *módszer*, mind a *rendszer* jellemzők fontosságát.

Annak érdekében ugyanis, hogy a tevékenységet szisztematikusan elemezve meghatározzuk az élelmiszernek a vásárlók egészségét károsan befolyásoló lehetséges veszélyeit és a megelőzésüket vagy elfogadható szintre csökkentésüket eredményező szabályozó intézkedéseket, alkalmaznunk kell ezt a tudományos, szisztematikus megalapozottságra épülő *minőség technikát*.

Ugyanakkor annak érdekében, hogy az alkalmazás során teendő intézkedéseket ellenőrizhető és igazolható módon, szabályozottan végezzük, ki kell alakítani az alkalmas élelmiszer-biztonsági rendszert.

Tehát csak a módszer és a rendszer együttes alkalmazásával érhetünk el megfelelően hatékony és igazolható eredményt. Ezért amikor a HACCP rendszer kiépítéséről beszélünk mindig a módszer és a rendszer együttes alkalmazására kell gondolnunk.

A MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

HACCP kiépítéssel kapcsolatos rendelkezései.

2-1/1969. számú előírás a Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszerének alkalmazása.

Alapelvek

A HACCP- rendszer a következő hét alapelvből áll:

1.alapelv

A veszélyelemzés végzése.

A HACCP módszer első alapelve előírja, hogy fel kell mérni és meg kell határozni mindazokat a veszélyeket, melyek az elkészített élelmiszerben (étel, ital) a fogyasztó egészség károsodását okozhatják. A veszélyek biológiai, kémiai és fizikai eredetű anyagok, melyek a veszélyforrásokon (hordozókon) keresztül juthatnak az élelmiszerbe. A veszélyelemzés

hatálya ideális esetben az egész élelmiszerláncra kiterjed a nyersanyagtermeléstől a feldolgozáson és forgalmazáson keresztül a fogyasztásig. A veszélyelemzés része a veszélyek előfordulási valószínűségének értékelése és a szabályozásukra szolgáló megelőző intézkedések megállapítása is.

2. alapelv

A kritikus Szabályozási Pontok (CCP- k) meghatározása.

Azon pontok, eljárások, műveleti lépések meghatározása, amelyek szabályozásával a veszélyek kiküszöbölhetők, megszüntethetők, vagy előfordulásuk valószínűsége az elfogadható mértékre csökkenthető a „lépés” az élelmiszerlánc egy pontja, eljárása, művelete vagy szakasza, beleértve a nyersanyagokat, az elsődleges termeléstől a végső fogyasztásig. A CCP-k meghatározására leggyakrabban (de nem kizárólagosan) a döntési fát használják.

3. alapelv

A kritikus határérték(ek) megállapítása.

Annak érdekében, hogy a kritikus pontok (CCP-k) szabályozás alatt álljanak, határértékeket kell megállapítani, amelyek alkalmasak az egyértelmű „elfogadható” vagy „nem elfogadható” döntések meghozatalára. A CCP határértékek nem minden esetben azonosak a szerződésekben, előírásokban meghatározott értékekkel, hanem annál általában szigorúbb ún. célértékek, így ezek alkalmasak lehetnek arra, hogy időben megtörténjen a javító intézkedés.

4. alapelv

A CCP szabályozását felügyelő rendszer felállítása.

Minden olyan ponton, ahol szabályozás szükséges, megfelelően hatékony felügyelő rendszert kell felállítani és működtetni. A felügyelő rendszer felállítása során meg kell határozni, hogy az előírt határértékeket ki, milyen ütemterv, megfigyelések szerint állapítsa meg és az eredményeket milyen módon kezelje.

5. alapelv

Azon helyesbítő tevékenység meghatározása, melyet akkor kell elvégezni, ha a felügyelet azt jelzi, hogy egy adott CCP nem áll szabályozás alatt.

Minden CCP felügyelő tevékenységhez ki kell dolgozni olyan eljárást, amelyben meghatározzák, hogy ki, mit és hogyan intézkedjen, ha a szabályozottság megszűnt, vagy nem teljes mértékű.

6. alapelv

Az igazolásra szolgáló eljárások megállapítása, annak megerősítése, hogy a HACCP- rendszer hatékonyan működik.

Azon igazolásra szolgáló eljárások megállapítása, amelyek kiegészítő vizsgálatokat és módszereket tartalmaznak annak bizonyítására, hogy a HACCP rendszer hatékonyan működjön.

7. alapelv

Olyan dokumentáció létrehozása, amely tartalmaz ezen alapelvekhez és alkalmazásukhoz tartozó minden eljárást és nyilvántartást.

Olyan dokumentáció létrehozása szükséges, mely kellően áttekinthető, az egyes kapcsolatok, hivatkozások világosak, és az élelmiszer-biztonsági rendszer működtetéséhez szükséges valamennyi információt tartalmazza.

A HACCP- rendszer alapelveinek alkalmazása

Mielőtt a HACCP-t az élelmiszerlánc bármely részére alkalmaznánk, az adott szakasznak olyan előfeltételi programokat kell működtetnie, amelyek megfelelnek a Codex élelmiszerhigiéniai általános alapelvei szerinti jó higiéniai gyakorlatnak a megfelelő Codex Gyakorlati Szabályzatoknak és a vonatkozó élelmiszer-biztonsági előírásoknak. A HACCP ezen előfeltételi programjainak, beleértve az oktatást, jól kialakítottak, teljesen működőképesnek és igazolási tevékenységgel alátámasztottnak kell lenniük annak érdekében, hogy elősegítsék a HACCP rendszer sikeres alkalmazását és megvalósítását. Egy hatékony HACCP rendszer megvalósításához minden élelmiszer-vállalkozásnál a vezetés tudatossága és elkötelezettsége szükséges. A hatékonyság továbbá arra épül, hogy a vezetés és az alkalmazottak rendelkeznek a megfelelő HACCP tudással és tapasztalatokkal. A veszélyek megállapítása, értékelése és a HACCP-rendszerek tervezésének és alkalmazásának további lépései során figyelembe kell venni a nyersanyagok, az alapanyagok, az élelmiszer-feldolgozás során követett gyakorlat hatásait, a feldolgozási folyamatok szerepét a veszélyek elhárításában, a termék várható végső felhasználását és a veszélyeztetésnek kitett fogyasztói csoportokat, valamint az élelmiszer-biztonságra vonatkozó járványügyi bizonyítékokat.

A HACCP-rendszernek az a célja, hogy a szabályozást a kritikus szabályozási pontokra (CCP-kre) összpontosítsa. Amennyiben olyan veszélyt állapítottak meg, amit szabályozás alatt kellene tartani, de nem találtak hozzá kritikus szabályozási pontokat, akkor mérlegelni kell a tevékenység átalakítását.

A HACCP-t minden egyes tevékenységre külön-külön kell alkalmazni. A higiéniai gyakorlatra vonatkozó Codex előírásokban példaként megadott kritikus szabályozási pontok nem jelentik feltétlenül az adott egyedi alkalmazásra vonatkozó összes CCP-t, és ezek eltérő jellegűek is lehetnek.

Amennyiben megváltoztatják a terméket, a folyamatot vagy bármely műveletet, a HACCP alkalmazását felül kell vizsgálni és végre kell hajtani a szükséges változtatásokat.

A HACCP alapelvek alkalmazásáért az egyes vállalkozások saját maguk felelősek. Azonban a kormányzatok és a vállalkozások elismerik, hogy lehetnek olyan akadályok, amelyek gátolják a HACCP alapelvek hatékony alkalmazását egyes vállalkozásoknál. Ez különösen a kis- és/vagy kevésbé fejlett vállalkozásokra vonatkozik. Bár méltányolják, hogy a HACCP alkalmazása során

fontos a vállalkozáshoz alkalmazkodó rugalmasság, a HACCP rendszerben mind a hét alapelvet alkalmazni kell. Ez a rugalmasság vegye figyelembe a tevékenység jellegét és méretét, beleértve az emberi és pénzügyi erőforrásokat, az infrastruktúrát, a folyamatokat, a tudást és a gyakorlatot korlátozó feltételeket.

A kis- és/vagy kevésbé fejlett vállalkozások nem minden esetben rendelkeznek saját maguk egy hatékony HACCP terv kidolgozásához és megvalósításához az erőforrásokkal és a szükséges szakértelemmel. Ilyen esetekben más forrásokból kell szakértői tanácsot kérni, amelyek lehetnek szakmai és ipari szövetségek, független szakértők és az ellenőrző (szabályozó) hatóságok. Értékes segítséget nyújthat a HACCP szakirodalom és a különösen az ágazati HACCP útmutatók. A szakértők által a folyamatra vagy a tevékenység jellegére vonatkozó HACCP útmutatók hasznos segédeszközöket nyújthatnak a vállalkozások számára a HACCP terv megtervezéséhez és megvalósításához. Amikor az élelmiszer vállalkozások szakértők által kidolgozott HACCP útmutatást használnak, lényeges, hogy az speciálisan az adott élelmiszerre és/vagy folyamatra vonatkozzon. A HACCP megvalósításának akadályaira, különösképpen a kis- és kevésbé fejlett vállalkozásokra, valamint az ezen akadályok leküzdésére vonatkozó részletesebb információ "A HACCP alkalmazásának akadályai, különösen a kis- és kevésbé fejlett vállalkozásoknál és leküzdésükre szolgáló megközelítések" című FAO/WHO dokumentumban található (elkészítés alatt). Mindamellet bármely HACCP rendszer hatékonysága azon alapszik, hogy a vezetés és az alkalmazottak rendelkeznek-e a megfelelő HACCP tudással és tapasztalattal, ezért szükséges a vezetők és minden szintjén az alkalmazottak rendszeresen ismétlődő oktatása, ahol ez megoldható.

Alkalmazás

A HACCP- alapelvek megvalósítása a következő feladatok elvégzéséből áll, amelyeket a HACCP alkalmazásának logikai sorrendje tartalmaz.

A HACCP alkalmazásának logikai sorrendje

1. Állítsák össze a HACCP- munkacsoportot
2. Írják le a terméket
3. Határozzák meg a termék tervezett felhasználását
4. Szerkesszék meg a folyamatábrát
5. Végezzék el a folyamatára helyszíni megerősítését
6. Sorolják fel az összes lehetséges veszélyt Végezzenek veszélyelemzést
Határozzák meg a szabályozó intézkedéseket
7. Határozzák meg a CCP- ket
8. Állapítsanak meg minden egyes CCP- re kritikus határértékeket
9. Állítsanak fel felügyelő rendszert minden egyes CCP- re
10. Határozzanak meg helyesbítő tevékenységet azokra az eltérésekre, amelyek előfordulhatnak
11. Állapítsanak meg igazolási eljárásokat
12. Hozzanak létre nyilvántartásokat és dokumentációt

1. munkafázis: A HACCP munkacsoport összeállítás

A hatékony HACCP elemzés érdekében az egységnek biztosítani kell, hogy rendelkezésre álljon a speciális tudás és szakértelem. Optimális esetben ehhez olyan emberek részvétele szükséges, akik megfelelő termelési, higiéniai, mikrobiológiai, köz-, állategészségügyi, kémiai, minőségbiztosítási ismeretekkel rendelkeznek. A különböző szakterületeket képviselő munkacsoportot kell létrehozni, ez a HACCP team. A csoport tagjaitól elvárt, hogy kellő képen ismerjék a HACCP rendszer kialakítás sajátosságait, a szabályozásban érintett fő-, és rész folyamatokat, képesek legyenek munkaközösségben dolgozni. Lényeges elvárás továbbá, hogy a team megfelelő helyi ismeretekkel rendelkezzen a HACCP elemzés által érintett területen.

2. munkafázis: A termék leírása

A HACCP rendszer megvalósítás logikája szerint a következő feladat a meghatározott hatály alá tartozó termék(ek) teljes leírásának elkészítése, melynek tartalmaznia kell a biztonságra vonatkozó információkat.

A termék leírás elkészítésének az alapvető célja az, hogy a veszélyek meghatározása és értékelése során minden olyan beltartalmi, összetételi (pl. allergének) tulajdonság, illetve technológiai, kezelési mód figyelembe vételre kerüljön, amely a fogyasztásra késztermék biztonságát akár kedvező akár kedvezőtlen irányban befolyásolja. Élelmiszer-biztonsági információ lehet még a fizikai/kémiai környezet, a baktériumok szaporodását gátló hőkezelések (forralás, fagyasztás) és a tárolási körülmények is.

3. munkafázis: A tervezett felhasználás meghatározása

A tervezett felhasználást a termék végső felhasználásának vagy fogyasztójának várható felhasználási szokásai, módjai alapján kell meghatározni. Különösen fontos a népesség érzékeny csoportjainak figyelembevétele, mint amilyen a fiatalok és gyermekek etetése.

A tervezett felhasználást ugyancsak a veszélyelemzés során kell figyelembe venni. Különösen a mikrobiológiai veszélyek esetében lehet igaz, hogy miközben egyes mikroba csoportok jelenléte, illetve egyes típusok mennyisége az egészséges felnőtt szervezet számára nem jelent veszélyt, ugyanakkor a legyengült, vagy nagyon fiatal gyermek szervezetében már kifejti káros, betegséget okozó hatását.

4. munkafázis: A folyamatára szerkesztése

A folyamatábrát a HACCP munkacsoportnak el kell készítenie, melynek a tevékenység minden műveletét/lépését tartalmaznia kell. Ha a HACCP-t egy adott tevékenységre alkalmazzuk, figyelembe kell venni az azt megelőző és követő lépéseket is.

A folyamatára felvétele a HACCP elemzés előkészítésének egyik kiemelkedő fontosságú része. A folyamatábrán minden olyan műveletet, lépést ábrázolni kell, melyet a vizsgált tevékenység során a biztonság értékelése szempontjából figyelembe kell venni.

A HACCP terv készítésénél használt folyamatára lépései nem feltétlenül azonosak egy technológiai folyamatábrán ábrázolt lépésekkel – részletesebb vagy éppen egyszerűbb is lehet. Részletesebb folyamat ábrázolására lehet szükséges, amikor egy technológiai művelet

több olyan részműveletből épül fel, melynek élelmiszer-biztonsági értékelését külön is célszerű elvégezni. A folyamatábrán önálló lépésként kell szerepeltetni azt is, ha pl. két technológiai művelet között előfordulhat a termékrovidebb-hosszabb ideig történő tárolása. (A tárolás alatt mikrobiológiai változások történhetnek.) Illetve előfordulhat, hogy a termelés során több rész tevékenységből álló műveletsort egy lépésként vesszük figyelembe a folyamatábrán, amennyiben lehetséges veszélyek ebben az összevont formában is megfelelően értékelhetők.

A folyamatábra felvétele során célszerű az egyes lépéseket megfelelő azonosító jelzésekkel, számokkal ellátni. Később, amikor az elemzést készítjük, célszerűen ugyanezeket az azonosító számokat használjuk a lépések egyértelmű azonosításához. Ezzel elkerülhetjük, hogy az elemzés során kimaradjon egy lépés.

A folyamatábra felvétel során gyakori hiba, hogy egyes résztevékenységekről, anyagokról „elfelejtkeznek”, nem jelzik azokat. A vendéglátás, közétkeztetés során például igen sokszor és sok helyen használunk vizet. A víz biológiai, mikrobiológiai, kémiai, fizikai minősége jelentős mértékben befolyásolja az élelmiszer-biztonságot is. Ezért a veszélyelemzés alkalmával erre oda kell figyelni. Hasonlóan nem lehet figyelmen kívül hagyni a tároló edényeket, csomagoló anyagokat.

5. munkafázis: A folyamatábra helyszíni igazolása

A HACCP munkacsoportnak meg kell győződnie arról, hogy a termelő tevékenységet a folyamatábra szerint végzik-e, annak minden lépése és teljes időtartama alatt és ahol szükséges helyesbítene kell a folyamatábrát.

A folyamatábra helyszíni megerősítését azért emeli ki önálló pontban a Magyar Élelmiszerkönyv előírása, hogy ezzel is felhívja a figyelmet a folyamatábra pontos felvételének fontosságára.

A folyamatábra helyszíni igazolása során a munkacsoport tagjai végigjárják az egyes területek és meggyőződnek arról, hogy

- megtörtént-e minden szükséges lépés azonosítása és felvétele,
- az egyes lépések valóban a jelzett sorrendben követik egymást,
- szükség van-e egyes lépések megbontására a folyamatábrán
- van-e lehetőség egyes lépések összevonására.

A munkacsoportnak a folyamatábra helyszíni igazolását dokumentálnia kell annak érdekében, hogy a későbbi külső auditokon ennek megtörténtét bizonyítani tudja.

Tapasztalataink szerint a munkacsoportok többsége a helyszíni folyamatábra igazolásnak nem tulajdonít nagy jelentőséget, mivel a résztvevők úgy gondolják, hogy szakmai gyakorlatuk, helyi ismereteik miatt nagy biztonsággal tudják a folyamatábrát az „íróasztal mellett” is felvenni. Azonban a helyszíni bejárások alkalmával igen gyakori, hogy többkevesebb módosításra mégiscsak sor kerül.

A folyamatára pontos felvételének jelentősége még jobban felértékelődik akkor, ha nem termékre, hanem tevékenységre készítjük. Ilyenkor fokozottan kell ügyelni arra, hogy a felvett tevékenységi lépések lefedjenek valamennyi felhasználásra kerülő anyagot és azok kezelését.

6. munkafázis: Minden egyes lépéshez tartozó összes lehetséges (és reális) veszély felsorolása, veszélyelemzés végzése és a meghatározott veszélyek szabályozására alkalmas intézkedések átgondolása (lásd 1. alapelv)

A HACCP munkacsoportnak fel kell sorolnia minden olyan veszélyt, amely minden egyes lépés során észszerűen feltételezhető az elsődleges termeléstől a fogyasztás pillanatáig.

A munkacsoportnak át kell gondolnia, hogy vannak-e a feltárt valós veszélyekre alkalmazható szabályozó (megelőző) intézkedések. Egy szabályozó intézkedéssel előfordulhat, hogy több veszély szabályozására több intézkedés megtétele is indokolt.

A veszélyelemzésben lehetőség szerint minél körültekintőbben kell értékelni a veszélyek előfordulásának mértékét, módját és hatásait.

Az élelmiszer-biztonságot fenyegető veszélyek biológiai/mikrobiológiai, kémiai és fizikai szervezetek, anyagok, vagy tényezők lehetnek.

A veszélyelemzés a HACCP-nek, mint módszeres tevékenységnek talán az egyik legnagyobb figyelmet és körültekintést igénylő feladata. A munkacsoport tagjainak ebben a fázisban különösen fontos az együttműködése, szakértelem.

Az előírás szerint minden, a folyamatában feltüntetett lépésre meg kell vizsgálni valamennyi lehetséges biológiai/mikrobiológiai, kémiai, fizikai veszély előfordulásának lehetőségét, forrását, majd a szabályozó intézkedéseket. Annak érdekében, hogy a sokféle elvárásnak eleget tudjon tenni és eközben ne felejtkezzen el egyetlen terület elemzéséről sem, célszerű az adatokat megfelelően áttekinthető táblázatba foglalni. A táblázatban azonosítani kell a vizsgált lépést, a felmerült veszélyt és annak forrását, esetleg hatását és a megelőzése, megszüntetése, vagy elfogadható szintre történő csökkentése érdekében tett szabályozó intézkedéseket.

7. munkafázis: A Kritikus Szabályozási Pontok meghatározása (ld. 2. alapelv)

A Kritikus Szabályozási Pontok (CCP-k) meghatározásával az alapvető célunk, hogy megvizsgáljuk, hogy az adott lépésben felmerült veszély előfordulása jelenthet-e olyan élelmiszer-biztonsági kockázatot, ami indokoltá teszi, hogy további szabályozó intézkedésekkel teszi, hogy további szabályozó intézkedésekkel kiküszöböljük, vagy elfogadható szintre csökkentsük a veszély bekövetkezésének, illetve továbbjutásának valószínűségét. Minden olyan pontot kritikusnak kell tekinteni, ahol a szabályozással az élelmiszer-biztonsági veszély megszüntethető. Így például a kórokozó mikroorganizmusok szaporodását gátló újra-hőkezelés CCP-nek tekinthető.

A CCP-k meghatározására a gyakorlatban, legjobban a döntési fa alkalmazása terjedt el. A döntési fa olyan, az adott problémát módszeresen vizsgáló segédeszköz, amellyel megfelelő szakismeret birtokában lehetőség nyílik tudományos megalapozottsággal eldönteni, hogy a

lépés az adott veszély kezelhetősége érdekében kritikus szabályozási pontoknak tekinthető-e? A döntési fa rendkívül tudatosan végig gondolt kérdésekkel és egyértelmű válaszokkal segíti a CCP meghatározását. A munkacsoport feladata, hogy az első kérdéstől elindulva sorrendben végig haladjon és a megfelelő választ kiválasztva haladjon tovább, figyelni kell arra, hogy az adott lépésben a felmerült veszélyt értékelve adjuk meg a megfelelő választ.

A döntési fa a logikai sorrend fejezet után található.

8. munkafázis: A kritikus határértékek megállapítása minden egyes CCP-re (lásd 3. alapelv)

Minden egyes Kritikus Szabályozási Ponthoz (CCP) meg kell határozni, és ha lehetséges igazolni (validálni) a kritikus határértéket. Egyes esetekben egy meghatározott határértékhez nemcsak egy, hanem több kritikus határérték kidolgozása is szükséges lehet.

A CCP meghatározása során kitűzött célunkat csak úgy valósíthatjuk meg, ha élelmiszerbiztonsági veszélyek szabályozásához olyan paramétereket határozzuk meg, melyek egyértelműen elválasztják a megfelelő és a nem megfelelő állapotot. A kritikus határértékeknek összhangban kell lenniük a tevékenység jogszabályi elvárásaival, illetve a vevői követelményekkel, azokkal azonos vagy annál szigorúbb, ún. célértékeket írhatunk elő. A célérték előírása általában növeli a biztonságot, mivel a szabályozott állapottól történő eltérést már akkor észlelhetjük, amikor még csak folyamathelyesbítésre van szükség, de az áthaladt termékre vonatkozó hibajavítása még nem szükséges.

A közétkeztető tevékenységének szabályozásakor a célérték tapasztalati úton történő meghatározás is elegendő lehet.

A kritikus határértékként lehetőleg olyan paraméterek megadása célszerű, amely minél objektívebb döntést tesz lehetővé, ugyanakkor elegendően rövid idő alatt értékelhető eredményt ad a döntés meghozatalához. Gyakran szükséges, hogy az adott veszély szabályozásához olyan paramétert válasszunk, amelynek mérése közvetve igazolja a veszély bekövetkezésének elhárítását. A mikrobiológiai veszélyek esetén pl. inkább adott hőmérsékleti érték előírását alkalmazzuk a kritikus határérték megállapításához, mint a költségesebb, bonyolultabb, lényegesen időigényesebb, bár vitathatatlanul pontosabb mikrobiológiai határérték megadását.

A gyakorlatban több esetben előfordul az is, hogy határértékként nem konkrét értéket, hanem érzékszervi módszerekkel megállapítható tulajdonságot (pl. nem lehet nedves tapintású) határozzuk meg. Az ilyen döntés esetében azonban fokozott körültekintéssel kell eljárni annak érdekében, hogy a szubjektív döntés lehetőségét a lehető legkisebb mértékre szorítsuk.

9. munkafázis: A felügyelő rendszer felállítása minden egyes CCP-re (lásd 4. alapelv)

A felügyelet egy kritikus szabályozási pont ütemterv szerinti mérése vagy megfigyelése a hozzá tartozó határértékekhez viszonyítva. A felügyelő eljárásoknak alkalmasnak kell lenniük arra, hogy jelezzék a szabályozottság megszűnését, elvesztését vagy gyengülését a kritikus szabályozási ponton.

A felügyelő módszernek ideális esetben ezt az információt kellő időben kell nyújtania, hogy a kritikus határértékek túllépésének megelőzésére meg lehessen tenni azokat a helyesbítéseket, amelyek biztosítják a folyamat szabályozottságát. Ha lehetséges, a helyesbítéseket azelőtt kell végrehajtani, mielőtt az eltérés bekövetkezik. A felügyeleti tevékenységből származó adatokat erre kijelölt személynek kell értékelnie, aki megfelelő ismerettel és hatáskörrel rendelkezik a helyesbítő tevékenység időben történő megtételéhez.

Ha a felügyelet nem folyamatos, a felügyelet mértékének vagy gyakoriságának elegendőnek kell lennie ahhoz, hogy garantálja a CCP szabályozást. A CCP-ket felügyelő eljárásoknak megfelelően gyorsaknak kell lenniük annak érdekében, hogy a helyesbítő tevékenység még a hiba bekövetkezése előtt végrehajtható legyen.

A kritikus határérték gyakran meghatározza az alkalmazható felügyelő módszereket.

Amennyiben a meghatározott határértékhez nem tudunk elegendően gyors és kellő pontosságot jelentő módszert rendelni, más határérték előírást kell keresnünk.

A mikrobiológiai veszélyek megakadályozására gyakran a hőkezelés a szabályozó módszer.

Ilyenkor nem a mikrobiológiai határértéket írjuk elő, hanem az elérendő hőmérsékletet, mivel ennek gyors mérése könnyebben megvalósítható. Súlyos hiba, ha a határértékhez nem a megfelelő felügyelő módszert választjuk.

A felügyelő módszerek lehetnek on-line rendszerek, amelyek folyamatos információt szolgáltatnak. Ilyen lehet pl., ha a hűtőszekrény hőmérsékletét egy regisztráló egység folyamatosan ellenőrzi.

Az off-line rendszerek a közétkeztető gyakorlatban inkább elterjedtek. Ennél az eljárásnál a határérték meghatározásához mintát kell venni és a mérést az alkalmas helyen kell elvégezni.

A felügyelő tevékenységet végző személy számára pontosan meg kell határozni, hogy az ellenőrzést milyen gyakorisággal végezze és a mérési adatokat milyen módon, hova rögzítse.

A felügyelő rendszer alkalmasságát megfelelő módszerrel igazolni kell. Ez az igazolás azt a célt szolgálja, hogy megállapítsuk, hogy az alkalmazott szabályozás, a megadott határérték és felügyelő módszer megfelelően hatékony-e a veszély bekövetkezésének megakadályozására.

10. munkafázis: A helyesbítő tevékenységek meghatározása (lásd 5. alapelv)

Minden egyes CCP-hez egyedi (specifikus) helyesbítő tevékenységeket kell kidolgozni az évforduló eltérések kezelésére, amelyeknek biztosítaniuk kell, hogy a CCP ismét szabályozott legyen. Ezeknek, az intézkedéseknek ki kell terjedniük az érintett termékek megfelelő további kezelésre is. Az eltérést és a nem megfelelő termék kezelésére vonatkozó eljárásokat a HACCP nyilvántartásban dokumentálni kell.

A helyesbítő tevékenységre akkor van szükség, amikor a felügyelet jelzi a szabályozott állapottól történő eltérést. Amennyiben a kritikus határérték megállapításakor célértéket határozunk meg várható, hogy a helyesbítő tevékenységet még azelőtt meg tudjuk tenni, mielőtt a termékben az élelmiszer-biztonsági veszély meghaladná a határértéket.

A helyesbítő tevékenység tervezett módját a HACCP elemzésben előre meg kell határozni. A szükséges intézkedéseket megfelelő szakértelmet, hatáskört igényelnek.

11. munkafázis: Az igazolási eljárások meghatározása (lásd 6. alapelv)

Eljárásokat kell megállapítani annak igazolására, hogy a HACCP rendszer megfelelően működik. Igazoló és felülvizsgáló módszereket, eljárásokat és vizsgálatokat lehet alkalmazni, beleértve a véletlenszerű mintavételt és elemzést. Az igazolás gyakoriságának elegendőnek kell lennie annak megerősítéséhez, hogy a HACCP rendszer megfelelően működik.

Az igazolási eljárásnak a felügyelő módszerektől eltérő, előre meghatározott eljárások keretében kell történniük.

Az igazolási eljárásnak ki kell terjednie:

- a HACCP rendszer dokumentumainak és nyilvántartásainak felülvizsgálatára,
- a dokumentumok, nyilvántartások és az alkalmazott tényleges gyakorlat összehasonlítására helyszíni szemle keretében,
- annak megerősítésére, hogy a CCP-k megfelelő szabályozás alatt állnak,
- az eltérések, helyesbítő intézkedések tevékenységeinek felülvizsgálatára,
- élelmiszerhigiéniai ellenőrző vizsgálatok elvégzésére,
- fogyasztói reklamációk okainak vizsgálatára tett intézkedések felülvizsgálatára,
- a hatósági ellenőrzések során tett észrevételek, határozatok megvalósításának áttekintésére.

Az igazolási eljárást le kell folytatni:

- a HACCP rendszer kialakítását és bevezetését követően,
- minden olyan esetben, amikor élelmiszer-biztonsági reklamáció történik, az okok felderítése céljából,
- minden alkalommal, ha új veszély jelentkezésével kell számolni,
- előre meghatározott terv szerinti rendszerességgel

A felülvizsgálat során nem szükséges minden esetben minden területet vizsgálni, de arról gondoskodni kell, hogy megfelelő gyakorisággal (általában évente legalább egyszer) minden terület átvizsgálásra kerüljön.

Az igazolási eljárás tervezésekor meg kell határozni, hogy ki, milyen gyakorisággal, milyen területeken és milyen módszerekkel végezzen felülvizsgálatot.

A HACCP rendszer felülvizsgálata szakértelmet igényel. Ezért ahol az indokolt, célszerű külső szakértők – esetleg tanúsító cégek – megbízása a felülvizsgálatok elvégzésével.

12. munkafázis: A nyilvántartás és a dokumentációlétrehozása (lásd 7. alapelv)

A HACCP rendszer alkalmazásához fontos a hatékony és pontos nyilvántartás. A HACCP eljárásokat dokumentálni kell. A dokumentáció része a működést igazoló feljegyzések, bizonylatok.

A dokumentáció részének kell tekinteni minden olyan eljárást, szabályzatot, utasítást, szerződést, amelynek a HACCP rendszer hatékony működtetése, illetve a működés igazolása szempontjából jelentősége van.

Így a dokumentáció része lehet:

- a HACCP elemzés,
- a beszállítói és termék felhasználhatósági szerződések,
- a higiéniai, valamint a takarítási és fertőtlenítési utasításokkal kiegészítve,
- élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos szolgáltatói szerződések (táplálkozás-éü-i orvos, víz, rovar-, rágcsálóirtás, veszélyes hulladék elszállítás stb.)
- külső dokumentumok (jogsabályok, szabványok, szakmai irányelvek stb.)

A dokumentumokat olyan azonosító jelzésekkel kell ellátni, amelyekből kiderül

- a dokumentum, feljegyzés neve,
- a kiadás, jóváhagyás időpontja,
- a hatályba lépés kezdete,
- a kiadásért felelős neve,
- a módosítás, változás módja, időpontja.

Amennyiben egy dokumentumból több használati példány is készül, gondoskodni kell arról, hogy erről egy központi helyen nyilvántartás készüljön annak érdekében, hogyha módosításra kerül a sor, azt minden példányon átvezessék.

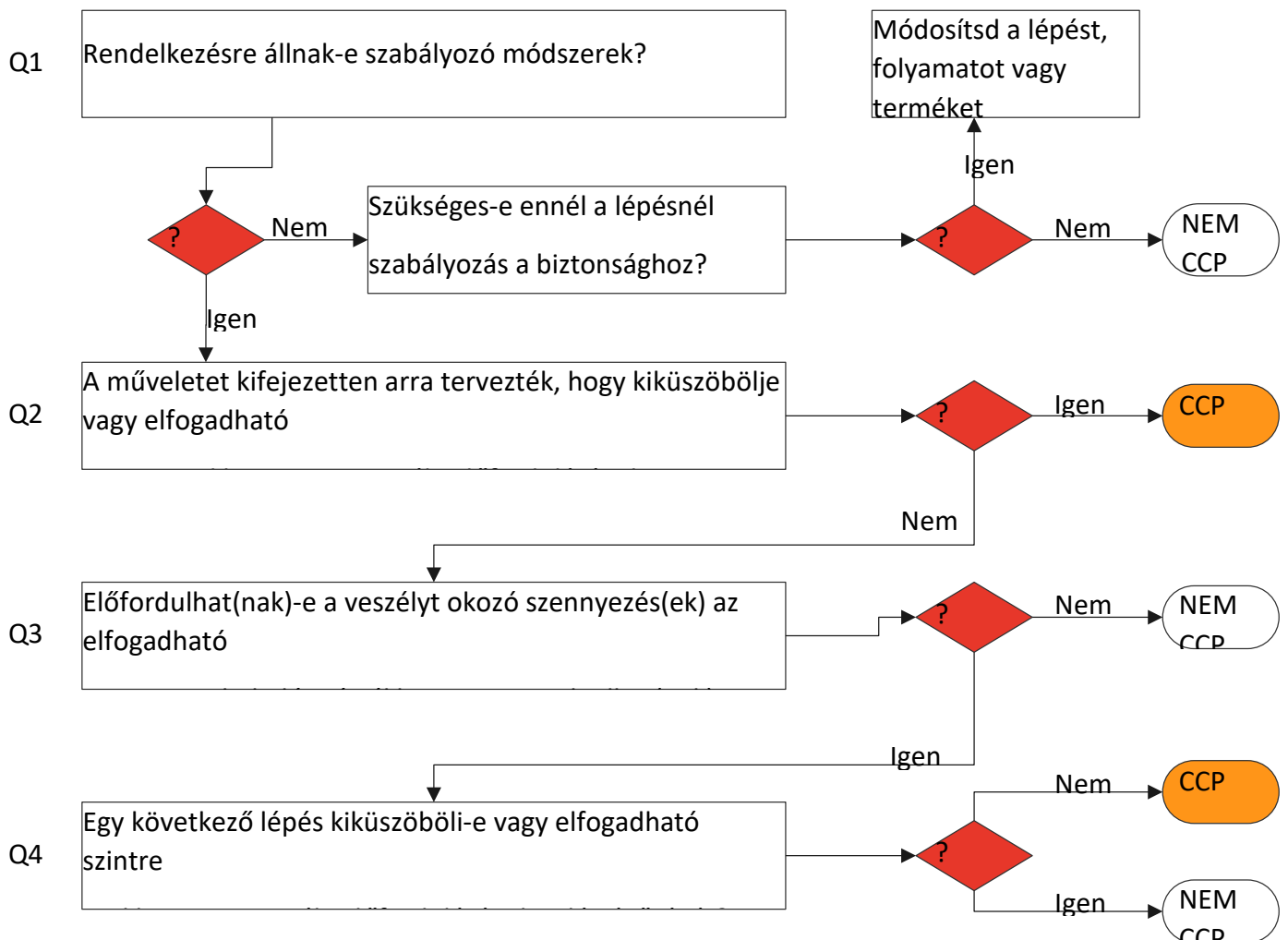
A működést igazoló feljegyzésektől elvárt, hogy:

- azonosítható legyen, mire vonatkozik,
- egyértelmű bejegyzéseket tartalmazzon,
- legyen feltüntetve a feljegyzés időpontja,
- tartalmazza a feljegyzést végző aláírásokat,
- tartalmazza a feljegyzés eredményeként tett intézkedéseket (ha voltak ilyenek).

A dokumentáció kezelésével, nyilvántartások naprakész vezetésével az adott műszak konyhai dolgozói a felelősök.

A CCP-K MEGHATÁROZÁSÁHOZ HASZNÁLT DÖNTÉSI FA

DÖNTÉSI FA



A HACCP- munkalap egy példája

1. Írják le a terméket							
2. Készítsen folyamatábrát							
3. Sorolja fel a							
művel etet (lépés t)	veszély(ke)t	szabályozó intézkedés (eke)t	CCP(k)-t	kritikus határérték (ek)et	felügyelő módszer(ek)et	helyesbítő tevékenység(ek)et	nyilvántartásoka
4. Igazolás							

ÖNELLENŐRZÉS

28/2017. (V. 30.) FM rendelet az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről

Az önellenőrzésnek a következőket kell tartalmaznia:

- Beszállítók értékelése, minősítése, szerződések kezelése
- Minőségi ellenőrzések
- HACCP dokumentációk rendszeres vezetése
- HACCP felülvizsgálat, amihez helyszíni bejárás és tanácsadás is tartozik
- Belső ellenőrzések elvégzése

Önellenőrzés fogalma: az élelmiszer vállalkozás működéséhez kapcsolódó, az élelmiszerek megfelelő minőségével, az élelmiszerbiztonsággal, az azonosíthatósággal, a nyomon követéssel és az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos, a vállalkozás által felállított önellenőrzési rendszer működtetése.

Önellenőrzés keretében jelöljük ki a gyártott, készített termékek vizsgálatait, mely mikrobiológiai és beltartalmi vizsgálatokra is kiterjednek.

Az Önellenőrzési rendszert a felállított önellenőrzési terv, a terv alapján meghatározott dokumentumok és azok vizsgálati eredményei együtt alkotják.

Az élelmiszervállalkozásnak az önellenőrzés megvalósítására részletes önellenőrzési tervvel kell rendelkeznie, mely megfelelő részletességű.

Az önellenőrzési tervnek tartalmaznia kell:

- Az önellenőrzési terv által felölelt időszakot
- Az önellenőrzés során alkalmazott módszert
- Az elvárt önellenőrzés igazolásának módját
- Az önellenőrzés során keletkezett dokumentumok és az önellenőrzési terv megőrzésének idejét
- az ellenőrzés tárgyát
- az ellenőrzés követelményeit
- az ellenőrzési időpontokat és gyakoriságot
- az ellenőrzés pontos helyét
- az ellenőrzésért és az önellenőrzési terv végrehajtásáért felelős személyt

Az önellenőrzési terv meghatározása során figyelembe kell venni:

- Az élelmiszervállalkozás tevékenységét, méretét
- A vállalkozás által előállított élelmiszer jellegét és mennyiségét
- Az élelmiszer előállításához felhasznált alapanyagok és az élelmiszer humán-, állat-, vagy növény-egészségügyi és élelmiszer-biztonsági kockázatát

Az önellenőrzés során alkalmazott módszer lehet:

- érzékszervi vizsgálat
- meghatározott követelmények mérése, a mért és az észlelt eredmények értékelése és elemzése, amennyiben szükséges, a beavatkozások leírása.
- az önellenőrzéshez kapcsolódó keletkezett, kapott dokumentumok, feljegyzések ellenőrzése, értékelése, elemzése.

A rendelet szerint legalább egy évig a hatósági ellenőrzés számára hozzáférhetővé kell tenni az önellenőrzési rendszer dokumentumait.

Az Önellenőrzés végzése:

- Összeállított kérdőív alapján
- Beszállítói értékelések alapján
- Érzékszervi ellenőrzés
- Csomagolás esetén: termék labor vizsgálat évente egy alkalommal, eltarthatósági próba
- Ivóvíz mikrobiológiai laborvizsgálatát évente egy alkalommal
- HACCP auditok megtartása

TERÜLETI ÉRVÉNYESSÉG:

Az ellenőrzési terv hatálya kiterjed a beérkező készétel fogadásától a tálalásig. Csak megfelelő minőségű készételt lehet tálalni. Nem megfelelő minőségű ételt vissza kell küldeni a készítő konyhának.

FOLYAMATLEÍRÁS

A konyhába beérkező ételeken ellenőrzéseket kell végezni.

Az ellenőrzés kiterjed az alapanyag:

- fizikai tisztaságára, érzékszervi megfelelőség: szín, szag, állomány
- maghőmérsékletre – elfogadható érték hűtött és fagyasztott termékek átvételi hőmérsékletének megfelelő ellenőrzése
- minőségi, szállítási bizonylatok meglétére
- beszállító gépjármű hőmérsékletére, épségére, tisztaságára

A sérült alapanyagot az erre kijelölt helyen kell elhelyeztetni, és az illetékes vezetőnek intézkedés céljából jelezni. **Sérült csomagolásból alapanyagot felhasználni szigorúan Tilos!**

A BEÉRKEZETT SEGÉD, JÁRULÉKOS ÉS ADALÉKANYAG ELLENŐRZÉSE

Az élelmiszer-előállításához használt adalék-, segéd és járulékos anyagok előzetes ellenőrzés, minősítés után kerülhetnek átvételre és felhasználásra. A beszállítóktól megköveteljük minimum HACCP rendszer alkalmazását és az előírt hatósági engedélyek bemutatását.

A segéd, - járulékos és adalékanyagokat közvetlenül a feldolgozás megkezdése előtt higiéniai szempontból (szemrevételezéssel) meg kell vizsgálni. Bármilyen minőségi hiba gyanújának esetén (tétel elkülönítés mellett) szükséges laboratóriumi vizsgálattal is ki kell egészíteni. Ha az adalékanyag felhasználással kapcsolatban jogszabály vagy szabvány, kötelező előírást is tartalmaz, azt be kell tartani.

KÉSZTERMÉK ÉRZÉKSZERV VIZSGÁLATA

A termék kiadása előtt az készítő vagy konyhába tartózkodó beosztott dolgozó érzékszervileg bírálja a terméket. A vizsgálatnak valamennyi kiszállítandó tételre ki kell terjednie. A tétel egy darabját minősíteni kell a megadott érzékszervi jellemzők szerint.

A vizsgálatnak ki kell terjedni a termékre jellemző valamennyi érzékszervi tulajdonságra:

A nem megfelelőnek ítélt tétel selejtezésre kerül. Hivatalos engedéllyel rendelkező vállalkozás szállítja el.

KÉSZTERMÉK KIADÁS

A késztermék kiadás melegétel esetén minimum 65 C°-nak kell lennie. Abban az esetben, ha kiadáskor ezt a hőmérsékletet a késztermék nem éri el újra kell melegíteni.

VÍZVIZSGÁLAT

Az élelmiszer előállításához, az eszközök tisztításához, fertőtlenítéséhez az egységben csak ivóvizet használunk. A vízellátás a helyi vízhálózatból biztosított. Az ivóvíz felhasználását az első használatba vételkor egy Akkreditált labor kedvező vizsgálati eredmény alapján a engedélyezte. Ezt követően évente vagy gyanú szerinti minőségellenőrzésre kerül sor. Az ivóvíz vizsgálatokat soron kívül is el kell végezni minden olyan esetben amikor a vízszolgáltató rendszerben javítás történt vagy a víz szennyeződésének gyanúja merül fel.

Vízmintavétel helye: HACCP-ben lévő alaprajzon jelölve

Mintavételi eljárások

Mintavételi terv:

Az ivóvízzel kapcsolatos higiéniai kritériumok teljesülésének igazolására szolgáló mikrobiológiai vizsgálatához szükséges mintavételért Az ügyvezető a felelős.

Mintavétel végrehajtása

A mintavételeket tervszerűen a mintavételi csapokból és a főcsapról kell levenni.

Mintavételhez szükséges eszközök

Rutin vizsgálat során:

- 1000 ml-es steril lombik
- gyufa
- denat.szesszel átitatott vattacsomó
- alkoholos toll

Ellenőrző vizsgálatnál:

- laboratórium által biztosított edények
- hűtőtáska
- gyufa
- denat.szesszel átitatott vattacsomó

Mintavétel

Az éves mintavételi ütemterv alapján kijelölt mintavételi helyekről kell mintát venni. A mintavételi csapot meg kell nyitni, majd 20-percig folytatni kell a vizet. A 20 perc letelte után a csapot le kell zárni, majd a denaturált szesszel átítatott vattacsomót meg kell gyújtani és a csapot le kell égetni. Ezután a steril lombikból le kell szedni a dugót és kb. 1000 ml mennyiségű vízzel meg kell tölteni. A lombikra rögtön vissza kell helyezni a dugót, és rá kell írni az üzemrész nevét, a vízmintavételi csap számát és a dátumot. Ha a főcsapról kell mintát venni az a következőkkel egészül ki: A főcsap mintavételre kialakított helyére egy slagot kell felszerelni és ezen keresztül kell kb. 20 percen keresztül kiengedni a vizet. Ezután a slagot le kell venni, ezt követően az eljárás megegyezik az előbb említettek szerint.

Minták kezelése

Rutin vizsgálatnál: a mintavételi edényeket a laboratóriumba kell küldeni az ivóvíz mintavételi jegyzőkönyvet, aminek a következőket kell tartalmaznia:

- felhasználó neve
- használt víz eredete
- mintavétel célja
- mintavétel helye
- mintavétel módja
- mintavétel időpontja
- víz hőmérséklete
- mintavételért felelős nevét, telefonszámát
- szakhatóság részéről jelenlevő nevét

A mintákat a mintavételt követő 12 órán belül el kell juttatni a laboratóriumba.

Az eredmények kezelése, kiértékelése

Az akkreditált laboratórium által kiadott eredményeket a 201/2001(X.25) kormányrendeletben előírt határértékekhez kell viszonyítani.

Intézkedés nem megfelelő eredmény esetén

Az eredményeket a vízhygiénia színvonalának megtartására és javítására kell használni. A nem megfelelő eredmény érkezését követően az üzemeltetőnek meg kell kezdeni a nem megfelelőség okának kivizsgálását.

A vizsgálat során a következő szempontoknak kell érvényesülnie:

- beavatkozás a vízvezeték rendszerbe
- ellenőrzés és mintavétel megfelelősége
- beérkező víz minősége

Az intézkedésről feljegyzést kell készíteni, és a kapcsolódó dokumentumokkal együtt 2 évig meg kell őrizni. Amennyiben a vizsgálati eredmények nem megfelelőek, úgy az akkreditált laborral egybekötve történik a vízhálózat, tisztítása, valamint további vizsgálatok elvégzése.

A dokumentációt a HACCP mappában kell tartani.

3. FEJEZET AZ EGYSÉG HACCP RENDSZERE

KONYHAI TEVÉKENYSÉG

Tálalókonyha: Kész étel kimérése és tálalása felnőttek számára.

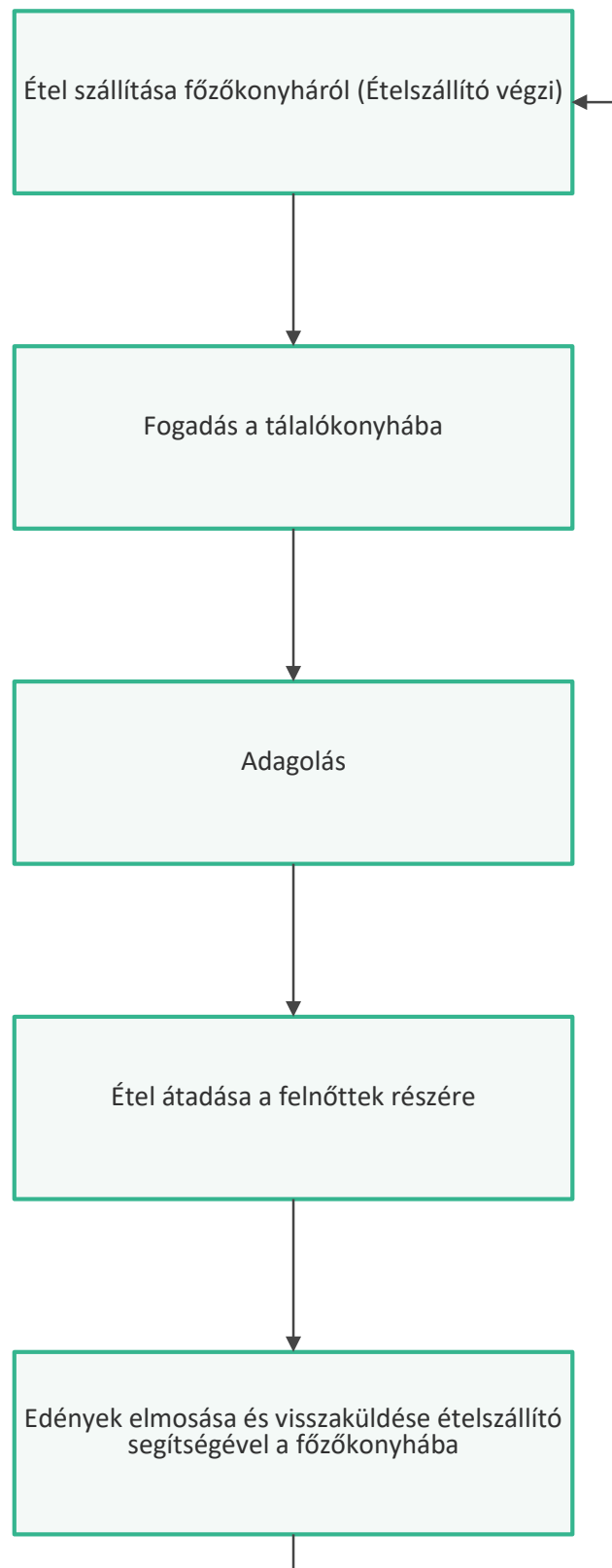
RAKTÁROZÁSI TEVÉKENYSÉG

Raktározási tevékenység csak rövid ideig fordul elő nagyon kis mennyiségben.

VISSZÁRU KEZELÉS

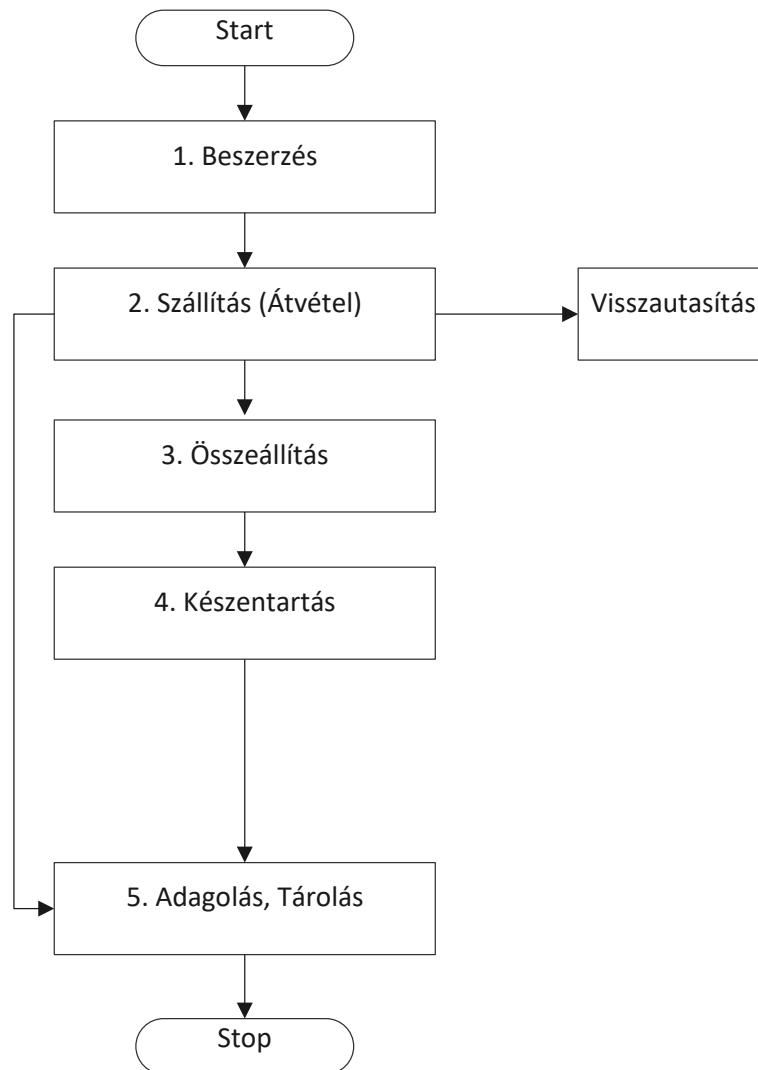
Abban az esetben, ha valamilyen termék nem felel meg az elvárt minőségnek a beszállító felé jelzésre kerül és azonnali intézkedést kérünk az elszállításra.

A KERESKEDELMI EGYSÉG ELRENDEZÉSI RAJZA ÉS MOZGÁSI ÚTVONALAI



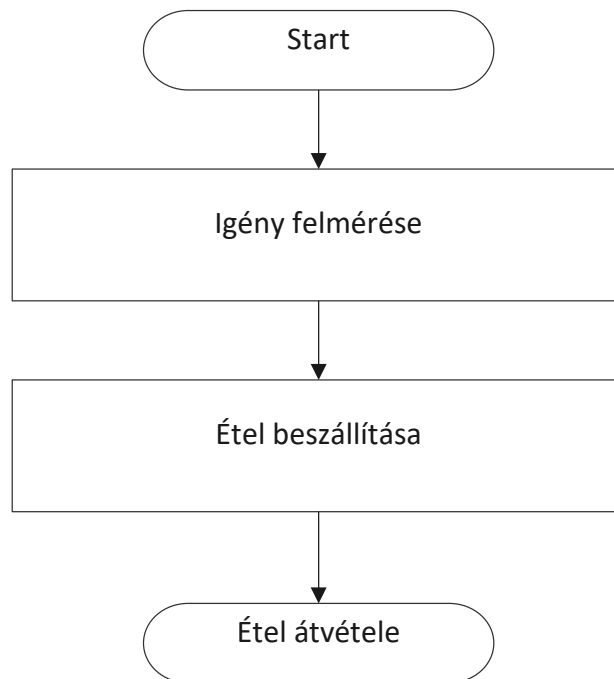
FOLYAMATÁBRA

Kész étel tálalás

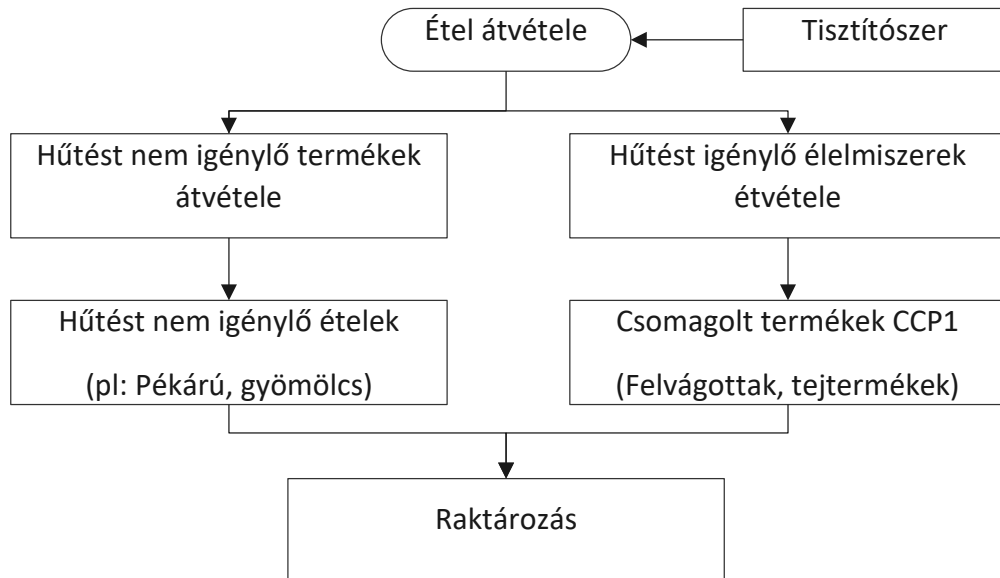


Kiegészítő tevékenységek: mosogatás, takarítás, hulladék- és moslékkezelés (T1)

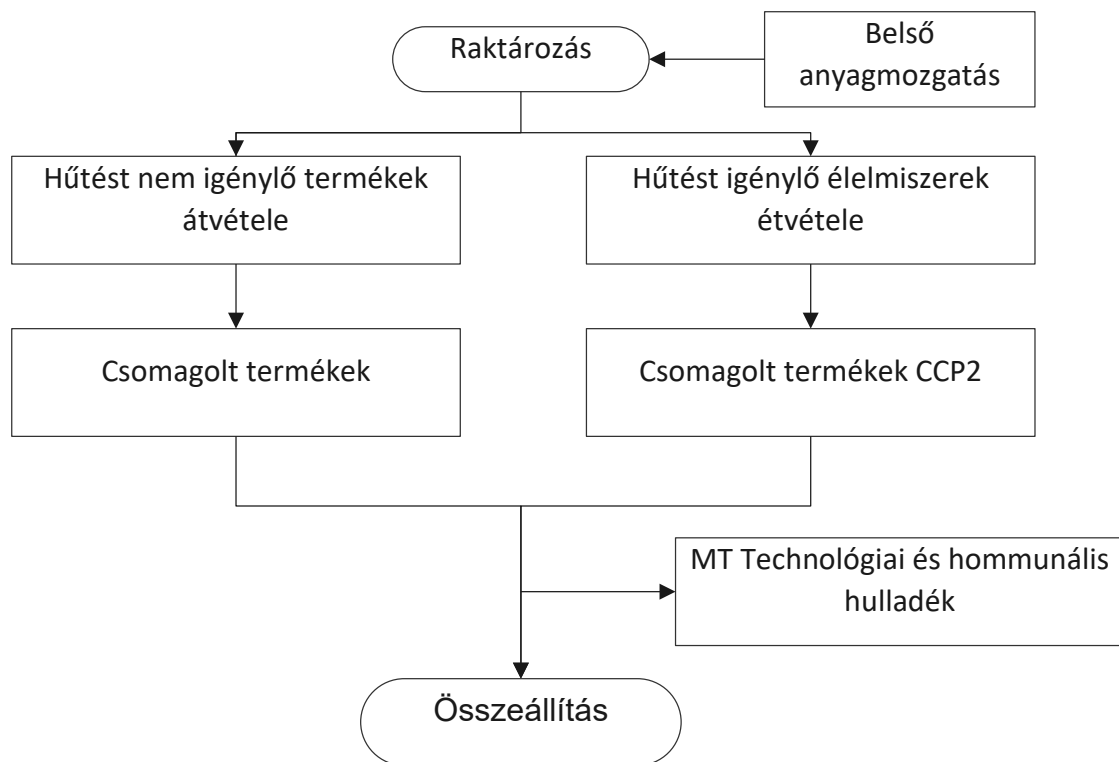
Árubeszerzés:



Áruátvétel:



Raktározás



VESZÉLYELEMZÉS

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírása	Veszély oka	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntéshfa alkalmazása				CCP
						Q1	Q2	Q3	Q4	
Kollektív										
Az egység minden tevékenysége		Biológiai veszély (mikroorganizmusok, toxintermelődés)	Higiéniai utasításban leírtak be nem tartása	Higiéniai, takarítási, karbantartási, mosogatási, rágcsáló-, rovarirtási és hulladékkezelési utasítások betartása	Munka Utasítások	I	N	N		-
		Fizikai veszély (férgek, ízeltlábúak, rágcsálók, rovarok, porszennyeződés, vakolathullás)				I	N	N		-
		Kémiai veszély (szermaradvány, vegyi anyag kioldódás)				I	N	N		
Ivóvíz felhasználás		Az egység vízhálózata fertőződött	Az egység vízhálózata fertőződött	A helyi vízművel kell szerződést kötni a rendszeres vízellenőrzésre	Vízmű szerződés, vízvizsgálati eredmények	I	N	N		-

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírása	Veszély oka	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntéshfa alkalmazása				CCP
						Q1	Q2	Q3	Q4	
1. Árubeszerzés										
Igényfelmérés	1.1	Nincs élelmiszerbiztonsági veszély								
Étel beszállítása	1.2	Mikrobák szap., toxintermelés	Nem megfelelő szállítási hőmérséklet	Hőfokszabályozás és ellenőrzés	Szállítólevél, számla, kísérőjegy	I	N	N		-
		Vegyi anyag kioldódás, szennyeződés	Nem megfelelő csomagolóanyag, szállítási feltételek	OÉTI engedéllyel rendelkező csomagolóanyag, szállítóeszköz takarítása, fertőtlenítése	Takarítási napló	I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő szállítási feltétel, csomagolóanyag sérülés	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése	Szállítólevél, számla, kísérőjegy	I	N	N		-

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírása	Veszély oka	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntéshely alkalmazása				CCP
						Q1	Q2	Q3	Q4	
2. Átvétel										
Melegen tartást igénylő termékek átvétele	2.1	Mikrobák jelenléte, szaporodása, toxintermelés	Nem megfelelő szállítási körülmények	Megfelelő szállító kiválasztása, hőmérséklet ellenőrzés	Számla, szállítólevél, Tálalásellenőrzési lap	I	N	I	N	CCP1 átvétel
		Vegyi anyag kioldódás, szennyeződés	Nem megfelelő csomagolóanyag, szállítási és áruátvételi feltételek	Szállítóeszköz, átvételi hely takarítása, fertőtlenítése	Takarítási napló	I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő szállítási és áruátvételi feltételek, csomagolóanyag sérülése	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése	Szállítólevél, számla	I	N	N		-
Hűtést igénylő termékek átvétele, Csomagolt termékek	2.2	Mikrobák jelenléte, szaporodása	Nem megfelelő szállítási körülmények	Megfelelő szállító kiválasztása, hőmérséklet ellenőrzés	Számla, szállítólevél	I	N	N		-
		Vegyi anyag kioldódás, szennyeződés	Nem megfelelő csomagolóanyag, szállítási és áruátvételi feltételek	Szállítóeszköz, átvételi hely takarítása, fertőtlenítése, áruvédelem		I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő szállítási és áruátvételi feltételek, csomagolóanyag sérülése	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése	Szállítólevél, számla	I	N	N		-

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírása	Veszély oka	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntéshely alkalmazása				CCP
						Q1	Q2	Q3	Q4	
2. Átvétel										
Hűtést nem igénylő termékek átvétele, csomagolt termékek	2.3	Mikrobák jelenléte, szaporodása	Szakosítatlan áruszállítás, áruátvétel	Szállítóeszköz, átvételi hely takarítása, fertőtlenítése, áruvédelem	Takarítási napló	I	N	N		-
		Vegyi anyag kioldódás, szennyeződés	Nem megfelelő csomagolóanyag, szállítási és áruátvételi feltételek	Szállítóeszköz, átvételi hely takarítása, fertőtlenítése, áruvédelem		I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő szállítási és áruátvételi feltételek, csomagolóanyag sérülése	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése	Szállítólevél, számla	I	N	N		-

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírása	Veszély oka	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntéshely alkalmazása				CCP
						Q1	Q2	Q3	Q4	
3. Raktározás										
Hűtve tárolás	3.1	Mikrobák jelenléte, szaporodása, toxintermelés	Nem megfelelő tárolási hőmérséklet, túl hosszú tárolási idő	Hőmérséklet, minőség megőrzési idő ellenőrzése	Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lap	I	N	I	N	CCP2 Rakt.
		Vegyí anyag kioldódás, szennyeződés	Nem megfelelő tárolási körülmények	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Csomagolóanyag sérülése, hiánya, nyitottan tárolt felbontott áru	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-
Raktározás szobahőmérsékleten	3.2	Mikrobák jelenléte, szaporodása, toxintermelés	Nem megfelelő tárolási hőmérséklet, túl hosszú tárolási idő	Minőség megőrzési idő ellenőrzése		I	N	N		-
		Vegyí anyag kioldódás, szennyeződés	Nem megfelelő tárolási körülmények	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése	Takarítási napló	I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Csomagolóanyag sérülése, hiánya, nyitottan tárolt felbontott áru	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírása	Veszély oka	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntéshozatal alkalmazása				CCP
						Q1	Q2	Q3	Q4	
4. Belső anyagmozgatás										
Belső anyagmozgatás	4	Vegyipar anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő szállítási, anyagmozgatási körülmények	Árúvédelem biztosítása és ellenőrzése	Takarítási napló	I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Csomagolóanyag sérülése, hiánya, nyitott szállítás	Árúvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírása	Veszély oka	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntésfa alkalmazása				CCP
						Q1	Q2	Q3	Q4	
5. Készentartás										
Készentartás melegen	5.1	Mikrobák szaporodása, toxintermelés	Helytelen tárolási hőmérséklet, túl hosszú tárolási idő	A megfelelő melegentartási körülmények biztosítása	Tárolási ellenőrző lap	I	N	I	N	CCP készen-tartás.
		Vegyi anyagszennyeződés	Savas ételt alumínium edényben tárolnak	Alumínium edények fokozatos kiiktatása a forgalomból, Rozsdamentes edények használatának fokozatos bevezetése		I	N	N		-
		Fizikai szennyeződés	Fedetlen tárolási mód	Fedett tárolás rendszeres ellenőrzése		I	N	N		-
Készentartás szobahőmérsékleten	5.2	Mikrobák szaporodása, toxintermelés	Melegentartást, illetve hűtést igénylő ételek esetében túl hosszú tárolási idő	A melegentartási, illetve hűtést igénylő ételeket a lehető legrövidebb ideig tárolhatók szobahőmérsékleten	Tálalási ellenőrző lap	I	N	I	N	CCP készen-tartás.
		Vegyi anyagszennyeződés	Savas ételt alumínium edényben tárolnak	Alumínium edények fokozatos kiiktatása a forgalomból. Rozsdamentes edények használatának fokozatos bevezetése		I	N	N		-
		Fizikai szennyeződés	Fedetlen tárolási mód	Fedett tárolás rendszeres ellenőrzése		I	N	N		-

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírása	Veszély oka	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntéshfa alkalmazása				CCP
						Q1	Q2	Q3	Q4	
5. Készletartás										
Készletartás hűtve	5.3	Mikrobák szaporodása, toxintermelés	Helytelen tárolási hőmérséklet, túl hosszú tárolási idő	Minőségmegőrzési időn belüli tárolás, a tárolási körülmények ell.	Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapja	I	N	I	N	CCP készletartás.
		Vegyiszenyezés	A berendezések megfelelő takarítása	A felületről a mosogatószer eltávolítása		I	N	N		-
		Fizikai szennyezés	Fedetlen tárolási mód	Fedett tárolás rendszeres ell.		I	N	N		-

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírása	Veszély oka	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntéshely alkalmazása				CCP
						Q1	Q2	Q3	Q4	
6. Adagolás tálalás										
Adagolás tálalás	6.1	Mikrobák szaporodása, toxintermelés	A folyamat elhúzódása miatt az étel kihűlt/felmelegszik	Az adagolás folyamata a lehető legrövidebb ideig tarthat		I	N	N		
		Vegy anyagszennyeződés	A mosogatószer nem megfelelő leöblítése	A mosogatósi utasítás betartása		I	N	N		-
		Fizikai szennyeződés	Személyi higiénia nem megfelelő	Higiéniai utasítás betartása	Napi ellenőrzési lap	I	N	N		-
Hagyományos módon	6.2	Mikrobákkal fertőződés	Személyi higiénia nem megfelelő, cseppfertőzés a fogyasztótól	A tálaló személyzet kézmosási lehetőségének biztosítása és ell., az ételek védelme a cseppfertőzéstől	Napi ellenőrzési lap	I	N	N		-
		Vegy anyagszennyeződés	Mosogatószer nem megfelelő öblítése	A mosogatósi utasítás betartása		I	N	N		-
		Fizikai szennyeződés	Személyi higiéné nem megfelelő	Higiéniai utasítás betartása	Napi ellenőrzési lap	I	N	N		-

SZABÁLYOZÁS

CCP Jele		CCP1 Átvétel									
Műveleti lépés	Kritikus határ-érték	Felügyeleti eljárás				Helyesbítő eljárás			Időszakos CCP ellenőrzés		
		Eljárás	Gyakoriság	Felelős	Nyilvántartás	Tevékenység	Felelős	Nyilvántartás	Eljárás	Felelős	Nyilvántartás
Hűtést/ melegen tartást igénylő termékek átvétele	Az áru hőmérséklete: - hűtött: 0-5°C - meleg: > 63°C	Maghőmérséklet-mérés és érzékszervi vizsgálat	Szállítmányomként szűrőpróba szerűen	Megbízott személy, (Tálalást végző)	Árukísérő dokumentum konyhai tálalási ellenőrzési lap	Maghőmérséklet-mérés és érzékszervi vizsgálat alapján döntés az áru sorsáról, sz.e. a szállító újbóli minősítése	Megbízott személy	Átvétel ellenőrző lap, Szállítólevél	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönként ellenőrzése	Felelős vezető	Negyedévente az összes szállítónál, Műszak-napló

CCP Jele		CCP2 Raktározás									
Műveleti lépés	Kritikus határ-érték	Felügyeleti eljárás				Helyesbítő eljárás			Időszakos CCP ellenőrzés		
		Eljárás	Gyakoriság	Felelős	Nyilvántartás	Tevékenység	Felelős	Nyilvántartás	Eljárás	Felelős	Nyilvántartás
Hűtve tárolás	Tárolási hőmérséklet: 0-5°C vagy a gyártó által meghatározott hőmérséklet	Tárolási hőmérséklet ellenőrzése	Naponta kétszer	Megbízott személy, (Tárolást végző)	Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapja	Maghőmérséklet-mérés és érzékszervi vizsgálat alapján döntés az áru sorsáról, tárolási körülmények helyreállítása	Megbízott személy	Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapja	A felügyelő eljárások és a hozzátartozó dokumentációk időközönként ellenőrzése, hűtőterek ellenőrzése kalibrált hőmérővel	Felelős vezető	Negyedévente minden hűtőnél, Műszaknapló

CCP Jele		CCP3 Készentartás									
Műveleti lépés	Kritikus határ-érték	Felügyeleti eljárás				Helyesbítő eljárás			Időszakos CCP ellenőrzés		
		Eljárás	Gyakoriság	Felelős	Nyilvántartás	Tevékenység	Felelős	Nyilvántartás	Eljárás	Felelős	Nyilvántartás
Készentartás melegen	Az étel maghőmérsékletének > 63°C kell, hogy legyen	Maghőmérsékletmérés	Minden készentartáskor: a tálalás kezdetekor, közepén és a végén.	Megbízott személy (tálalást végző)	Konyhai tálalási ellenőrzési lap	Érzékszervi vizsgálat, újra hőkezelés az étel érje el a 72°C maghőmérsékletet 2 percen keresztül, ill. az étel minden pontján legalább a 75°C-ot	Megbízott személy	Konyhai tálalási ellenőrzési lap és a konyhán vezetett füzetben	A felügyelő eljárások és a hozzátartozó dokumentációk időközönként ellenőrzése, maghőmérséklet szűrőpróba ellenőrzése kalibrált hőmérővel	Felelős vezető	Negyedévente, Műszaknapló
Készentartás szobahőmérsékleten	Hűtést/melegen tartást igénylő ételek szobahőmérsékleten tárolása max. 1 óra, ha az étel hűntartása másképp nem megoldható	Szobahőmérsékleten tartás idejének ellenőrzése	Minden készentartáskor	Megbízott személy (tálalást végző)		A melegen tartandó ételek érzékszervi megfelelése esetén újra hőkezelés: az étel érje el a 72°C maghőmérsékletet 2 percen keresztül, ill. az étel minden pontján legalább a 75°C-ot	Megbízott személy	Konyhai tálalási ellenőrzési lap és a konyhán vezetett füzetben	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönként ellenőrzése	Felelős vezető	Negyedévente, Műszaknapló

CCP Jele		CCP3 Készentartás									
Műveleti lépés	Kritikus határ-érték	Felügyeleti eljárás				Helyesbítő eljárás			Időszakos CCP ellenőrzés		
		Eljárás	Gyakoriság	Felelős	Nyilvántartás	Tevékenység	Felelős	Nyilvántartás	Eljárás	Felelős	Nyilvántartás
Készentartás hűtve	Tárolási hőmérséklet: 0-5°C	Tárolási hőmérséklet ellenőrzése	Naponta kétszer	Megbízott személy (tálalást végző egyén)	Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapja	Maghőmérséklet mérés és érzékszervi vizsgálat alapján döntés az étel sorsáról, tárolási körülmények helyreállítása	Megbízott személy	Hűtőterek hőmérséklet ellenőrző lap	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönként ellenőrzése, maghőmérséklet szűrőpróba ellenőrzése kalibrált hőmérővel	Felelős vezető	Negyedévente, Műszaknapló

4. FEJEZET KÖRNYEZETI SZEMÉLYI HIGIÉNIA ÉS EGYÉB UTASÍTÁSOK /JÓ HIGÉNAI GYAKORLAT/

KÖRNYEZETI HIGIÉNIAI UTASÍTÁS

Általános előírások:

A forgalmazásra kerülő élelmiszereket a környezetből származó szennyezés nem veszélyezteti, biztosított a tevékenységhez szükséges vízellátás és energia

A közegészségügyi, állategészségügyi és környezetvédelmi követelményeknek megfelelő szemét-, hulladék-, valamint szennyvízelhelyezés.

Az épület olyan kialakítású legyen, hogy a nedvesség elleni védelem, a tevékenységhez, tároláshoz szükséges hőmérséklet, a megfelelő mértékű természetes és/vagy mesterséges szellőzés, valamint az élelmiszer eredeti színét meg nem változtató fényű megvilágítás, továbbá a tevékenységhez szükséges raktár, előkészítő, forgalmazó és egyéb helyiségek biztosítottak legyenek.

A helyiségek kialakítása, mérete meg kell feleljen a bennük folytatni kívánt tevékenységnek. A helyiségek kapcsolata biztosítsa a tiszta és szennyezett műveletek elkülönülését. A dolgozók számára megfelelő szociális helyiségeket, öltözőt, WC használati lehetőséget kell biztosítani.

A rovarok és a rágcsálók bejutásának megakadályozására résmentes, jól záródó, könnyen tisztítható, fertőtleníthető ajtókat és ablakokat kell beépíteni, a szellőzést is szolgáló ablakfelületekre rovarhálót kell felszerelni.

A helyiségek padozata résmentes, jól tisztítható, fertőtleníthető, víz- és kopásálló, csúszásmentes legyen. A vizes helyiségekben, valamint az egyéb helyeken, ahol a padozat fokozott szennyeződésnek van kitéve, a padozatot búzelzárával rendelkező csatornaszemmel, padlóösszefolyóval kell ellátni. Az épített hűtőkamrákat is ilyen padozattal kell létesíteni, de csatornaszem a hűtőkamrában nem építhető be, azt a külső ajtón kívül, annak közelében kell biztosítani. A hűtőberendezést a lecsapódó párát felfogó alátéttel kell ellátni, melyről lehetőleg zárt rendszerben kell a csatornarendszerbe levezetni.

A falfelületeket a vizes szerelvények mögött a vizes helyiségekben, a takarítóeszköz és hulladéktárolókban a várható szennyeződés magasságáig világos, egyszínű, vizet át nem eresztő, mosható, fertőtleníthető, sík és résmentes felületet biztosító anyaggal kell burkolni.

A mosható falfelületek és a padozat találkozásának éleit és sarkait lehetőség szerint lekerekítetten kell kiképezni.

A tevékenység során élelmiszerekkel közvetlen érintkezésben csak élelmezés-egészségügyi szempontból megfelelőnek minősített gép, berendezés, eszköz, edény használható. Ezt az előírást az új beszerzéseknél be kell tartani. A helyiségek világítására használt világítótesteknél olyan műszaki megoldásokat kell alkalmazni, mely kizárja a világítótest törése esetén darabjainak az élelmiszerbe történő beleesését.

A takarításhoz, a mosogatáshoz és a kézmosáshoz hideg-meleg folyóvíz, keverő csaptelep biztosítása szükséges.

A kézmosáshoz, tisztálkodáshoz, mosogatáshoz, takarításhoz csak ivóvíz minőségű víz használható.

A keletkezett szennyvizeket zárt rendszerben kell elvezetni, ez vonatkozik a hűtőkamrákban keletkező kondenzvízre is.

A szemét és hulladék gyűjtését egységen belül és kívül úgy kell megoldani, hogy az élelmiszereket és a környezetet ne szennyezhesse. A hulladékgyűjtő és tároló edények jól záródó fedéllel ellátottak, résmentes kialakításúak legyenek, könnyen tisztítható és fertőtleníthető anyagból készüljenek. A hulladékgyűjtő edények fedele lábbal működtethető legyen.

A hulladék gyűjtő és tárolóedények tárolására vízvételi és szennyvízelvezetési lehetőséggel kialakított zárható helyet kell kialakítani. A gyűjtő és tárolóedény rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről, valamint a hulladék szükség szerinti elszállításáról gondoskodni kell.

Kereskedelemre vonatkozó speciális előírások:

Az élelmiszereket a forgalmazás valamennyi szakaszában szakosítottan úgy kell elhelyezni, hogy azokra sem más élelmiszer, sem egyéb anyag tisztaság, íz, szag, állag tekintetében káros hatást ne gyakorolhasson. Élelmiszert közvetlenül a földre, padozatra vagy falhoz rakni átmenetileg sem szabad.

Az áru minőségi és mennyiségi ellenőrzését az áru átadásakor az átadónak, szállítónak és az átvevőnek egyaránt el kell végezni.

A szállítóeszközök és szállítóedények higiénés követelményeknek megfelelő tisztításáról, fertőtlenítéséről a szállítónak kell gondoskodnia.

Annyi árut szabad megrendelni, illetve átvenni, amelynek megfelelő raktározásához elegendő kapacitás rendelkezésre áll.

Az áruátvétel alkalmával az érzékszervi ellenőrzésen túl ellenőrizni kell a csomagolás épségét, csomagolatlan élelmiszer esetén a szállítóedény állapotát, a fogyaszthatósági, minőség-megőrzési időtartamokat, valamint a hűtött, fagyasztott élelmiszer hőmérsékletét. A hőmérséklet ellenőrzéséhez megfelelő hőmérőt az átvevőnek biztosítani kell.

Az árusítás helyén a forgalmazásra átvett élelmiszerek származási helyét és a szállító pontos megnevezését hitelt érdemlő bizonylattal kell igazolni.

A csomagolatlan élelmiszert a méréskor védeni kell a szennyeződéstől, azokat közvetlenül a mérlegre helyezni tilos.

Áruátvétel során az élelmiszer vagy az élelmiszert tartalmazó szállítóedény közvetlenül földön történő mozgatása tilos.

Árumozgató segédeszközt kell használni, melyeknek tárolásáról, tisztításáról és fertőtlenítéséről gondoskodni kell.

A fogyaszthatósági, minőség-megőrzési időtartamokat figyelemmel kell kísérni. A romlott, romlásra gyanús, lejárt fogyaszthatósági idejű, lejárt minőség-megőrzési idejű terméket az egyéb forgalmazásra kerülő áruktól teljesen elkülönítetten kell tárolni és feltűnő, forgalmazást tiltó

Mindezek megléte esetén is az üzemeltetőnek naponta - a műszakkezdés előtt - meg kell győződni arról, hogy a kereskedelmi tevékenysége folytatásához szükséges tárgyi és személyi feltételek biztosítottak.

Ezen túlmenően a munkavégzés közben is ellenőrizni kell a feltételek folyamatos fenntartását, valamint a munkavégzés után a helyiségek, berendezési tárgyak és munkaeszközök megfelelő tisztaságát.

Az igazolást végzi: Vezető

SZEMÉLYI HIGIÉNIAI UTASÍTÁS

Személyi higiéné

Kizárólag érvényes egészségügyi lappal rendelkező és az alapvető személyi higiéniai ismeretekre kioktatott dolgozót szabad alkalmazni. Az egészségügyi lapok kezelés: dolgozók kiskönyve a létesítmény területén kerülnek őrzésre. Az Egészségügyi könyvek érvényességét digitálisan tartjuk nyilván és ellenőrizzük az érvényességét. A létesítményben először munkában álló dolgozóknak "Egészségügyi nyilatkozattal" kell rendelkezniük.

Az oktatásról a felelős vezetőnek kell gondoskodnia, és ezt a tevékenységet rögzíteni kell. Oktatás menete: E-Learning rendszerben történik az oktatás, illetve tesztet tölt ki minden munkavállaló, mely dokumentáltan van elektronikusan nyilvántartva.

A dolgozó a munkaképtelenséggel nem járó, de fertőzést okozható megbetegedést (pl. hasmenés, gyulladásos bőrmegbetegedés), ill. a dolgozóval egy háztartásban élő személyek hasmenéssel járó megbetegedését köteles jelenteni a munkahelyi vezetőjének. A dolgozót a munkáltatónak orvosi vizsgálatra kell küldeni és csak akkor szabad foglalkoztatni az ételkészítéssel közvetlen kapcsolatban álló munkakörben, ha az illetékes orvos arra alkalmasnak minősíti.

A személyi higiéné három szorosan összefüggő dolgot jelent:

- a dolgozó testének tisztántartása,
- a dolgozó munka-, illetve védőruhájának a megléte és tisztántartása,
- a dolgozó helyes magatartása.

A dolgozó testének tisztántartása

Az egész test tisztántartása mellett elsődleges fontosságú a kéz megfelelő ápolása és tisztántartása.

Amikor erről a kérdésről beszélünk, távolról sem csak a fertőtlenítőszeres kézmosásra kell gondolni. Az egyik legfontosabb tényező a dolgozó megfelelő állapotban lévő keze.

A körmöket rövidre kell vágni és a munkavégzés során a köröm nem lehet belakkozva (ugyanis a köröm alatti szennyeződés a színes lakkok használata esetén nem vehető észre és a lakk anyaga mint idegen anyag szennyeződés forrása is szerepet játszhat).

Vigyázni kell a körömvágásnál is a sérülések elkerülésére (pl. a körömágyra nőtt bőr levágásánál), a köröm sarkai benövésének megakadályozására a gennyes bőrfolyamatok megelőzése miatt.

Gondoskodni kell a kéz bőr kiszáradásának, berepedezésének megakadályozásáról, ugyanis a berepedezett bőr a gennykeltő baktériumok melegágya. Ezt elsősorban azzal biztosíthatjuk, hogy csak az előírt töménységben használjuk a tisztító és fertőtlenítő szereket, valamint a munka befejezése után kézapoló krémekkel visszapoljuk a bőr elvesztett zsírtartalmát.

A munkavégzés közben nem szabad gyűrűt viselni, mert alatta a kéz nem tisztítható, fertőtleníthető kellő hatásokkal, és magára a gyűrűre is számos szennyeződés tapadhat.

A kézmosás minden esetben kézfertőtlenítést is kell, hogy jelentsen, hiszen egyébként a kézen előforduló kórokozókat kellő biztonsággal nem tudjuk eltávolítani, elpusztítani.

Kézet kell mosni a munkavégzés megkezdése előtt, a különböző munkafolyamatok elvégzése között, WC használat és orrfújás, illetve minden más olyan tevékenység után, amely során a kéz szennyeződhetett, fertőződhetett.

A kézmosás során először a kéz folyó melegvízben történő leöblítésével eltávolítjuk az esetlegesen ott lévő durva szennyeződéseket.

Ezután a kézmosást legcélszerűbb kombinált, zsíroló-fertőtlenítő hatású szerekkel elvégezni. Ezeket a szereket töményen, hígítás nélkül kell használni. Alkalmazásukkor mindig be kell tartani a használati utasításban leírtakat, vagyis hogy mennyi szert kell egy kézmosáshoz felhasználni és mennyi ideig szükséges a kézen tartani.

A kéz szárítása vagy elektromos kézszáritóval, vagy egyszer használatos papírtörölközővel történhet. Textiltörölközőt azért nem szabad használni, mert a nedves állapotban, főleg a meleg helyen tartott textiltörölközőben nagyon sok mikroorganizmus képes felhalmozódni, ami a kéztörléskor a már fertőtlenített kéz újra szennyeződését, fertőződését okozhatja.

A kézmosás során lehetőleg a legkevesebb olyan tárggyal érintkezzünk a még szennyezett kezünkkel, amelyekhez majd később saját magunknak, vagy másoknak a már fertőtlenített kézzel hozzá kell nyúlni.

Munka- és védőruhák

A megfelelő ruházat biztosítása, annak viselése és tisztántartása a másik alapvető feltétele a személyi higiéniének.

Az élelmiszer védelmét szolgáló munkaruhák a világos színű köpeny, a hajhullást meggátló sapka vagy kendő. Ezek közül is célszerű olyat kiválasztani, amelyek maguk nem lehetnek szennyeződés forrásai (pl. gomb és zseb nélküli köpenyek).

A munkaruhák mosása a munkavállaló feladata az aláírt Munkaruha Kezelési nyomtatvány alapján.

Minden munkavállalónak egy öltöző szekrénye van, így a munkaruhát műanyag zsákban tárolják, aminek használatát a szállítás során is biztosítani kell.

A dolgozó helyes magatartása

A dolgozó helyes magatartása az élelmiszerek megfelelő tisztasága, minősége biztosításának egyik legfontosabb tényezője.

Az élelmiszerek által közvetített megbetegedések elkerülésében az élelmiszerekkel foglalkozó személy szerepe meghatározó.

Szűkebb értelemben a dolgozó helyes magatartásán többek között az alábbiakat értjük:

Minden egyes tevékenységet csak a megfelelő munka és védőruházatban szabad végezni (ide tartozik a sapkák és kendők viselése is).

Kerülni kell a nyitott élelmiszerek feletti felesleges beszédet, mert ennek során éppen úgy, mint a ráköhögés, a rátüsszentés esetén, kórokozók kerülhetnek bele. Hurutos orr-torok betegségek esetén célszerű szájkendőt viselni.

Munka közben gyűrű, fülbevaló, karóra, a munkaruha alól kilógó nyaklánc viselése, körömlakk és műköröm használata tilos.

Az igazolást végzi: Vezető

MOSOGATÁSI UTASÍTÁS

Általános tevékenység

A tisztítási-fertőtlenítési tevékenység elvégzéséhez kizárólag az e célra az Országos Tisztiorvosi Hivatal vagy az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI) által engedélyezett zsírodó- és fertőtlenítőszer vagy zsírodót és fertőtlenítőt is tartalmazó szer alkalmazható az előírt használati utasítás szigorú betartása mellett.

A tisztító- és fertőtlenítőszereket eredeti vagy megfelelő felirattal ellátott, a véletlen összeeszerelést kizáró csomagolásban kell tárolni még használat közben is (pl. nem megfelelő az élelmiszertárolásra is használt edény).

A tevékenység folytatásához szükséges egyéb feltételek biztosítása mellett, gondoskodni kell a használt edényzet kalibrálásáról, a tisztító és fertőtlenítő szerek megfelelő mennyiségű kimérésének lehetőségéről és az előírt behatási idők ellenőrzéséről.

A termékekkel közvetlenül érintkező felületek tisztítása-fertőtlenítése

A felületek előírt mikrobiológiai tisztasági fokát kizárólag olyan tisztítási eljárással lehet biztosítani, ami fertőtlenítést is magába foglal.

Fertőtlenítés (dezinfekció), minden olyan eljárás, amely a külső környezetben lévő kórokozók elpusztítására, illetve fertőzőképességük megszüntetésére, inaktiválásukra irányul.

Fertőtlenítéskor természetesen nem csak a kórokozók pusztulnak el, illetve inaktiválódnak, hanem a kezelt felületen levő egyéb más mikroorganizmusok döntő többsége is.

A fertőtlenítőszer minőség-megőrzési idejét folyamatosan nyomon kell kísérni (a hyponál ez csak 3-6 hónap!). A minőség-megőrzési idő lejártá után közvetlenül (1-2 hét) a fertőtlenítőszer felmosáshoz még igen, de mosogatáshoz már nem használható fel.

A tisztítási-fertőtlenítési tevékenységhez használt szerek jegyzékét a tálalási és higiéniai ellenőr utasításai alapján kell meghatározni és legalább évente felülvizsgálni szükséges.

A használatban levő szerek jegyzékét és alkalmazási módját jelen szabályzatban a Tisztító-, fertőtlenítőszeres felhasználása táblázata összesíti.

Mosogatási tevékenység

E munkafolyamatoknál is az egyik legfontosabb előírás a szakosítottság betartása, illetve betartatása. Ennek megfelelően külön-külön kell mosogatni fekete-, a fehér- és a szállítóedényeket. Külön elkülönítést igényel a fehér edények közül a pohár mosogatása.

Feketeedény minden olyan edény és eszköz, amit kizárólag a személyzet használ az ételkészítéskor, előállításához és tárolásához. Fehér edény minden olyan edény és eszköz, amit a fogyasztók használnak.

Általános előírások

A mosogatás menetét, az alkalmazott szert és annak oldattöménységét és a behatási idejét a megfelelő mosogatási helyeken, jól látható módon ki kell függeszteni.

A mosogatáshoz keféket vagy fém, illetve műanyag „dörzsikét” kell használni, szivacs használata csak abban az esetben használható, ha az a műveletek után kidobásra kerül. A mosogatáshoz, mosogatásnál használt eszközök, rongyok naponta fertőtlenítenedőek (kifőzéssel, vagy fertőtlenítőszeres áztatással).

A megtisztított edényeket, munkaeszközöket, felszerelési tárgyakat, amelyeket éppen nem használunk, védeni kell a szennyeződéstől, lehetőleg zárt tárolásukról gondoskodni kell.

A szállítóedények mosogatását külön, erre a célra szolgáló helyiségben kell elvégezni. Amennyiben erre nincs lehetőség, akkor a fehér edény mosogatóban is elmosogathatóak a többi edénytől szigorúan időben elkülönítetten.

A mosogatás történhet hagyományos szerekkel 3 fázisban (tisztítás-fertőtlenítés-öblítés), vagy kombinált hatású szerek használatával 2 fázisban (tisztítás + fertőtlenítés - öblítés).

Manapság a munkafolyamatok meggyorsítása érdekében, illetve gazdaságossági szempontok alapján előtérbe került a 2 fázisú mosogatás alkalmazása. De a termékekkel érintkező felületek esetében alkalmazandó tisztítási-fertőtlenítési eljárások az alábbi lépéseket mindenképp kell, hogy tartalmazzák:

- előtisztítás
- tisztítás-fertőtlenítés
- utóöblítés
- szárítás

Mosogatás két fázisban, azaz kombinált hatású szerek használatával

Első fázis: zsíroldás-fertőtlenítés

Erre korszerű kombinált hatású tisztítószeres állnak rendelkezésre, amelyekkel egy fázisban hajtható végre a tisztítási és a fertőtlenítési folyamat.

A munkafázis valamilyen felületaktív anyag, detergens és valamely fertőtlenítő hatású vegyi anyag vizes oldatával történő kezelésből is áll egy lépésben.

Ebben a fázisban megtörténik a felületen lévő szennyananyagok feloldása, eltávolítása, valamint a mikroorganizmusok közömbösítése, eltávolítása. Ez a munkafolyamat beáztatással történik.

A mosogatáshoz általában 40-50°C-os vizes oldatot kell használni, de mindenképp az alkalmazott szer előírásait betartva. Az előírtnál magasabb hőmérsékletű víz használata esetén a szennyeződések „rásülhetnek” az edényzetre és az eszközökre, és ezután csak nagyon nehezen távolíthatók el.

A mosószeres oldat cserélendő, ha a zsíroldó és a fertőtlenítő hatása megszűnik. A zsíroldó hatás akkor szűnik meg, ha a víz felszínén zsírfoltok jelennek meg. A fertőtlenítő hatás megszűnését jelzi, ha a klórtartalmú fertőtlenítőszer-oldat szaga már nem érezhető.

Különösen nagy figyelmet kell fordítani a fertőtlenítőszer megfelelő töménységű oldatának a használatára és a szükséges behatási idő biztosítására. Az edényzet és az eszközöket az oldatnak teljesen el is kell fednie, ugyanis ezek nélkül a fertőtlenítő hatás nem biztosítható.

Az oldat lecserélését indokolhatja a láthatóan erős elszíneződés, kihűlés, habzás megszűnése.

Műanyagból készült edények, és eszközök mosogatásához akár kétszeres mennyiségű fertőtlenítőszert is fel kell használni.

Második fázis: utóöblítés

Ahhoz, hogy mosogatószer maradvány ne kerülhessen az ételbe, a felületeket mindig megfelelő mennyiségű tiszta, kézmeleg kb. 40°C-os vízzel le kell öblíteni folyóvízzel.

Ha az edényzetnek vagy az eszközöknek a leszáradásuk után is fertőtlenítőszer szaga marad, az azt jelenti, hogy a mechanikus tisztítás, vagy a zsíroldás nem megfelelő hatásfokú volt, ekkor a mosogatást újra kell kezdeni és sokkal nagyobb odafigyeléssel elvégezni.

Csepegtető szárítás

A technológiai mosogatóknál az eszközök, edények szárítását csepegtetőkön végezzük, a szárítási folyamat többféle módon végezhető (lecsurgatással, szárítószekrényben).

A szárítást leborítva, de a szellőzés biztosítása mellett célszerű végezni.

Hagyományos konyharuha használata nem engedélyezett, ha az edényeken és az eszközökön esetleg vízfolt marad, azt kizárólag papírtörlővel szabad csak eltávolítani, ha szükséges.

A mosogatáshoz használt kombinált hatású mosogatószer megnevezése:

INNOFLUID TF-KLÓR-M

A művelet leírása:

Valamennyi mosogatonál a mosogatás befejezése után, illetve a szakosított mosogatási műveletek között a felületeket zsíroldó szerekkel kezeljük, majd öblítjük.

Zsíroldás után a felületeket fertőtlenítő szerekkel kezeljük és öblítjük.

Az igazolást végzi: Vezető

TAKARÍTÁSI UTASÍTÁS

Az utasítás érvényességi területe

A takarítási utasítás a HACCP dokumentumra szóló cégre vonatkozik.

Az utasítás célja, olyan higiéniai állapot megteremtése, mely kiküszöböli az élelmiszerek fertőződését, romlását, mérgezését okozó mikrobák jelenlétét.

Tisztítási-fertőtlenítési tevékenység

A takarítási utasításban előírt követelmények betartása a dolgozók feladata, az elvégzett takarítás ellenőrzését a *Higiéniai utasításban*, illetve az érintett dolgozók oktatását és képzését a *HACCP kézikönyvben* leírtak szerint kell végezni.

A tisztítás-fertőtlenítés általános szabályai

A takarítást úgy kell végezni, hogy az ételek, termékek, és edények tisztaságát ne veszélyeztesse. A takarítás során védeni kell az egységben lévő élelmiszereket a szennyeződéstől, a fertőződéstől. Különösen vonatkozik ez, a munka közbeni takarításra.

Ezért fontos gondoskodni a pormentes, freccsenés-mentes takarításról, illetve az élelmiszerek takarítás közbeni megfelelő lefedéséről vagy más módon történő védelméről. A tisztításifertőtlenítési tevékenység elvégzéséhez kizárólag az **Országos Tisztiorvosi Hivatal** vagy az OÉTI által engedélyezett zsíroldó- és fertőtlenítő szer, vagy zsíroldó és fertőtlenítő anyagot egyaránt tartalmazó szer alkalmazható, a szerre előírt használati és munkavédelmi utasítás szigorú betartása mellett.

A tisztító- és fertőtlenítőszereket eredeti csomagolásban kell tárolni. A fertőtlenítőszerek minőség-megőrzési idejét folyamatosan nyomon kell követni. A minőség-megőrzési idő lejárt (1-2 hét) után a fertőtlenítő mosogatószerek takarításhoz még igen, mosogatáshoz már nem használhatók.

A használt eszközöket, vegyszereket – a tárolási feltételek betartásával – erre a célra kialakított külön helyiségben, vagy erre a célra kijelölt szekrényben kell tárolni.

Takarításhoz, mosogatáshoz csak ivóvíz minőségű vizet szabad használni. A technológiai hatékonyságot növeli a víz hőmérséklet és az alacsony keménységi fok.

Az alkalmazott takarító eszközöknek alkalmasnak kell lenni a feladat elvégzésére. A keresztszennyezőség elkerülése érdekében a különböző helyiségekben használt eszközöket maradandó jelöléssel kell ellátni, biztosítva ezzel a takarítóeszközök szakosított használatát.

Az eszközöket elkülönítetten kell tárolni is. Használat után gondoskodni kell az eszközök megfelelő tisztításáról (rendszeresen, legalább naponta, fertőtlenítőszeres áztatással fertőtleníteni), szükség esetén cseréjéről.

A takarítás elvégzése során mindig a tisztább felületektől a szennyezettek felé, illetve fentről lefelé irányban kell haladni.

A tisztító-, fertőtlenítés folyamata

A tisztító-, fertőtlenítőszerrel szemben támasztott követelmények

A tisztítószerekkel szembeni követelmény:

- a mosószereknek jó nedvesítő képességgel kell rendelkeznie
- a szernek a felületről leoldott szennyeződést oldatban kell tartania
- a mosószer ne okozzon korróziót

A fertőtlenítőszerrel szembeni követelmény:

- széles mikrobaölő hatásspektrum
- kis koncentrációban rövid idő alatt kifejtett elégséges hatás
- könnyű kezelhetőség
- stabil, vagy bomlástermékei nem veszélyesek
- környezetbarát, és az alkalmazott koncentrációban az emberre veszélytelen.

A takarítás típusai

Munka közbeni takarítás az egyes különböző tisztasági fokú műveletek közötti megfelelő tisztaság biztosítását szolgálja. Ezt a takarítási típust különösen nagy gondossággal kell végezni a megfelelő termékvédelem biztosítása érdekében. Ez a takarítási forma vonatkozik a váratlan szennyeződés megszüntetésére is.

Napi takarítás a napi munka befejeztével el kell végezni a napi tevékenység közben szennyeződött felületek, berendezések, eszközök takarítását kipakolás, a berendezések áthelyezése nélkül. A szociális helyiségek és a éttermi helyiségek takarítása is ide tartozik.

Heti takarítás lényegében megegyezik a napi takarítással, de a könnyen elmozdítható berendezési tárgyak alatt, illetve mögött is el kell végezni a szükséges takarítási műveleteket, valamint el kell végezni a mosható falfelületek mosását is.

Havi takarítás alkalmával el kell végezni a csővezetékek, armatúrák, nyílászárók, párkányok takarítását is, valamennyi helyiségben.

Éves takarítást a helyiségek kipakolása mellett kell elvégezni minden felületre kiterjedően. Ezt a takarítási típust össze kell kötni a tisztítási meszeléssel (festéssel) és a szükséges nagyobb karbantartási munkák elvégzésével is.

A napi takarításon kívül egyéb takarítások elvégzését külön is dokumentálni kell. A hűtők belső terének takarítását leolvasztásakor, de legalább hetente egyszer, valamint esetleges szennyeződésük alkalmával kell elvégezni. A takarítás ténye is dokumentálandó.

Élelmiszerekkel közvetlenül nem érintkező felületek (padozat, hűtőberendezés belső felülete) takarítása, tisztítása-fertőtlenítése

Az élelmiszerekkel közvetlenül nem érintkező felületek tisztasága, ha nem is olyan nagymértékben, mint az élelmiszerekkel közvetlenül érintkezők, de mégis befolyásolhatják a termékek mikrobiológiai tisztaságát, pl. úgy hogy ezekről a felületekről a szennyeződés behullik az élelmiszerbe az előkészítés és/vagy tárolás során. Ezen felületek takarítási technológiája lényegében, megegyezik a termékekkel közvetlenül érintkező felületek tisztítási-fertőtlenítési technológiájával.

A művelet leírása

Valamennyi helyiség padozatát, oldalfalát, gépeit, berendezéseit az alábbiak szerint kell takarítani, tisztítani, fertőtleníteni:

Darabos szennyeződések összesöprése és kommunális szeméthyűjtőbe helyezése.

Fizikai szennyeződések eltávolítása öblítéssel.

A padozat és a csempeburkolat tisztítása és fertőtlenítése naponta zsíroló-fertőtlenítőszer melegvizis oldatával. Végül a szermaradványok eltávolítása, 60°C-os vizes lemosás folyóvizes tömlővel, vagy öblítés vödörrel, majd felmosás.

A műveletek elvégzéséhez használandó műanyag eszközök:

- seprű
- lapát
- kefe
- vödör
- felmosó mop.

Textíliák (kenyérruhák, abroszok) mosása

- Csak akkor végezhető a létesítményben, ha arra a feltételek a szükséges berendezésekkel (pl. mosógép, szárítási és vasalási lehetőség) biztosítottak,
- Biztosítani kell a textíliák fertőtlenítését is (pl. 90°C-on való mosási, fertőtlenítőszeres áztatási és alapos átvasalási lehetőséget),
- Elkülönítetten kell megoldani a tiszta és a szennyezett textíliák tárolását, a technológiai helyiségben szennyes textília huzamosabb ideig nem tárolható,

Egy műszakban szükséges tiszta textília, és az egy műszakban keletkező szennyes textília technológiai helyiségben tartása – egymástól elkülönítve – megengedett.

A takarítás végeztével az ahhoz használatos eszközöket is ki kell tisztítani, fertőtleníteni.

KÉZMOSÁSI UTASÍTÁS

Előírás:

Kezet kell mosni a munkavégzés megkezdése előtt, a különböző munkafolyamatok elvégzése között, WC használat és orrfújás, illetve minden más olyan tevékenység után, amely során a kéz szennyeződhetett, fertőződhetett.

A kézmosás menete:

1. A kézmosás során először a kéz folyó melegvízben történő leöblítésével eltávolítjuk az esetlegesen ott lévő durva szennyeződéseket.
2. 2x nyomunk **kézfertőtlenítőt** a kezünkre a fali adagolóból.
3. A szerrel bedörzsöljük a kezünket és fél percig hagyjuk hatni.
4. Majd ugyancsak folyó meleg vízben leöblítjük a kezünket.
5. A kéz szárítása egyszer használatos papírtörölközővel történhet.

A kézmosás során lehetőleg a legkevesebb olyan tárggyal érintkezzünk a még szennyezett kezünkkel, amelyekhez majd később saját magunknak, vagy másoknak a már fertőtlenített kézzel hozzá kell nyúlni.

Ha a kézmosó csaptelepre hagyományos, akkor a kézmosás során gondoskodni kell annak megfelelő megtisztításáról is, hogy a csaptelep kinyitásakor az arra került szennyeződés ne kerülhessen vissza a már megtisztított-fertőtlenített kézre a csaptelep elzárásakor.

GUMIKESZTYŰ ÉS SZÁJMASZK HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A koronavírus (COVID-19) fertőzés okozta veszélyhelyzet ideje alatt, az esetleges keresztfertőzések elkerülése és dolgozók, valamint vásárlók védelme érdekében a szájmasc és a gumikesztyű használat a következőképpen módosul:

- Gumikesztyű és szájmasc használat előtt és a levételt követően fertőtlenítő hatású folyékony szappannal történő kézmosás szükséges.
- Az egyszer használatos gumikesztyű és szájmasc külső szennyeződésektől védve, saját csomagolásában, zárt helyen tárolható.
- Az egyszer használatos kesztyűket és szájmascokat minden dolgozónak viselnie kell, akik közvetlenül alapanyaggal érintkezhetnek.
- Használat előtt ellenőrizni kell, hogy a kesztyű, illetve a szájmasc sérült vagy deformálódott e. Amennyiben igen, annak cseréjéről azonnal gondoskodni kell.
- A használt, sérült kesztyűket és szájmascokat újra felhasználni tilos, azokat ki kell dobni.
- Az előírások betartásáért minden munkatársunk felelős.
- Az előírások betartását a Felelős vezető ellenőrzi. Ha valaki nem az előírásoknak megfelelően jár el, a vezetőség köteles figyelmeztetni, illetve a szükséges lépéseket megtenni.

A munkavállalók az Utasításban leírtakat tudomásul veszik és aláírásukkal vállalják az Utasításban leírtak betartását. (Mellékletekben található oktasi napló aláírásával tudomásul veszik az itt leírtakat)

TEENDŐK ÉTELMERGEZÉS GYANÚJA ESETÉN

Ételfertőzés vagy -mérgezés gyanúja akkor merül fel, ha

- a megbetegedett saját maga kapcsolatba hozza megbetegedését valamilyen élelmiszer, ital fogyasztásával,
- ha azonos ételt, italt fogyasztók között hasonló tünetekkel járó megbetegedések jelentkeznek halmozottan,
- több beteg jelentkezik hasonló heveny gyomor-bél, vagy egyéb ételmérgezésre, ételfertőzésre utaló tünetekkel.

A 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről, mely rendelet hatálya kiterjed a vendéglátó és a közétkeztetési tevékenységre, ideértve az egyéb ellenszolgáltatás nélkül végzett étkeztetést.

E rendelet 4. § (1) bekezdése előírja, hogy az ételmérgezés gyanújának felmerülésekor a tálalókonyhában az első és legfontosabb teendő a gyanúsítható élelmiszer, vagy ha ez nem tisztázható, akkor valamennyi élelmiszer kiszolgálásának azonnali beszüntetése. Ha a gyanúsítható ételek kiadásra is kerültek, gondoskodni kell azok elfogyasztásának megakadályozásáról is. A (2) bekezdés szerint az élelmiszer-előállító, a közétkeztető vagy bárki, aki az ételmérgezés gyanúját észleli, azaz a felelős személy köteles azt haladéktalanul

bejelenteni telefonon, vagy személyesen munkaidőben a járási állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző hivatalnak; munkaidőn kívül és munkaszüneti napokon a jelentést a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának készenléti ügyeletén kell megtenni. Ezt követően intézkedni kell a meglévő készletek (készételek), az ételminták, a helyiségek, a gépek, a berendezések és az eszközök változatlan állapotban történő megőrzésére, a hatóság helyszínre érkezéséig. A gyorsan romló élelmiszerek esetében ebbe beletartozik az elkülönített, folyamatos hűtve tárolásuk biztosítása is, hogy a baktériumok a laboratóriumi vizsgálat megkezdésekor ugyanolyan számban legyenek jelen az élelmiszerben, ha nem is, mint az ételmérgezés keletkezésekor, de legalább, mint az ételmérgezés észlelésekor. Nem halasztható kötelezettség, a gyanút is haladéktalanul jelenteni kell.

A bejelentésnek tartalmaznia kell:

- a megbetegedettek számát, nevét, elérhetőségét;
- a megbetegedés kezdetének idejét;
- a főbb tüneteket;
- a megbetegedés okozásával összefüggésbe hozható élelmiszer(ek) megnevezését,
- a fogyasztás helyszínét, idejét,
- lehetőség szerint az előállítás, a forgalomba hozatal, illetőleg a beszerzés helyét,
- a vizsgálati anyag biztosítását és
- a megtett intézkedéseket.

Ha a fenti információk közül, valamely nem áll rendelkezésre, az nem késleltetheti a bejelentés megtételét, ilyen esetben, a rendelkezésre álló adatok közlése mellett kell a bejelentést megtenni a következő számon:

- Járási állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző hivatal: 06-1-236-3990 kp-i szám
- Megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának készenléti ügyelete: 06-1-236-3990 kp-i szám

A VÍZ HIGIÉNIÁJA

Általános szempontok:

A kereskedelmi tevékenység során mindenütt, ahol az élelmiszer közvetlenül érintkezik a vízzel, vagy a vízzel kezelt felülettel (takarítás, kézmosás) ivóvíz minőségű vizet kell használni.

A vízvételi helyeket úgy kell kialakítani - a visszafertőződés elkerülése érdekében -, hogy ne fordulhasson elő visszaszivárgás az ivóvíz szolgáltató rendszerbe.

A vízminőség fenntartása:

A mintákat az akkreditált labor szakembere és a felelős vezető közösen veszik. A vizsgálati eredmények jegyzőkönyveit a felelős vezető lefűzi. A mintavételt évente kell elvégezni előzetes megállapodás vagy bejelentés alapján.

Ha a vízlabor vizsgálati eredményei azt indokolják, el kell végezni az ivóvíz vezetékhálójának fertőtlenítését. A fertőtlenítést a Vízmű szakirányú képesítéssel rendelkező szakembere a Vízmű klóradagoló automatájával végzi.

A fertőtlenítés megtörténtének eredményét a felelős vezető lefűzi.

A vízminta vételt minden évben ugyan abban a hónapban

MELLÉKTERMÉK, HULLADÉK-KEZELÉSI ÉS ÁRTALMATLANÍTÁSI TERV

Kommunális hulladék gyűjtése:

A szemét és hulladék gyűjtését az egységen belül és kívül úgy kell megoldani, hogy a forgalmazott élelmiszereket és a környezetet ne szennyezhesse. A hulladékok szelektív, típusonként elkülönített gyűjtését a keletkezésük helyén kell biztosítani.

A hulladékoknak ebbe a csoportjába a legkülönbözőbb hulladékok sorolhatók, az a közös tulajdonságuk, hogy nem tekinthetők veszélyesnek.

A kereskedelmi tevékenység során keletkezett nem veszélyesnek minősített hulladékká vált és takarmányozási vagy egyéb célokra nem hasznosítható élelmiszer-hulladékokat meg kell semmisíteni.

Amennyiben a kereskedelmi egység vezetője saját hatáskörben dönt a fogyasztásra való alkalmatlanságáról (pl. fogyaszthatósági idő lejárt, az élelmiszer érzékszervileg kifogás alá esett), az ilyen élelmiszert a többi élelmiszertől el kell különíteni.

A hulladék elszállítási szerződéseket le kell fűzni.

A hulladéktárolók kezelése

A kommunális szemét gyűjtése másra nem használható, felirattal (HULLADÉK) ellátott, zárt, lábbal működtethető pedálos hézagmentes, könnyen tisztítható hulladékgyűjtőben történik, majd a szennyvesztő udvaron az erre kijelölt helyen elhelyezett zárt kommunális szeméttárolóba kell üríteni. A szelektivitást a tárolás során is biztosítani kell. A tárolóedények tárolására vízvételi és szennyvízelvezetési lehetőséggel kialakított zárható helyet kell kialakítani. A gyűjtő és tárolóedény rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről, valamint a hulladék szükség szerinti elszállításáról gondoskodni kell.

A kommunális szeméttárolót kiürítése után a kijelölt tárolóhelyen az oda beosztott dolgozó tisztítja, fertőtleníti az alábbi módon:

1. fázis: melegvizes mosás a látható szennyeződések eltávolítására
2. fázis: vegyszeres tisztítás zsíroldó szer melegvizes oldatával
3. fázis: fertőtlenítés fertőtlenítő szer vizes oldatával
4. fázis: folyó melegvizes öblítés

A kommunális hulladék gyűjtése külön kukákba történik, melyeknek heti rendszeres elszállítására szerződést kötöttünk a helyi szolgáltatóval.

Veszélyes hulladékok

Veszélyesnek tekintendő az a hulladék, amely vagy amelynek bármely összetevője, illetve átalakulás terméke az egy jogszabályban meghatározott veszélyességi jellemzők valamelyikével rendelkezik és a veszélyes összetevő olyan koncentrációban van jelen, hogy ezáltal az élővilágra, az emberi életre és egészségre, a környezet bármely elemére veszélyt jelent, illetve nem megfelelő tárolása és kezelése esetében károsító hatást fejt ki.

Ilyen veszélyességi jellemzőnek tekintendő például a robbanásveszélyesség, gyúlékonyság, maró hatás, heveny mérgező hatás, fertőzőképesség, környezetkárosító hatás stb.

A közétkeztetési tevékenység során nagyon kevés veszélyes hulladék keletkezik. Bár ebbe a hulladék csoportba tartoznak, pl. az adminisztratív tevékenység során keletkező fénymásoló gép vagy számítógép-nyomtató festékek, szárazelemek, a nagyon elhasznált sütőzsiradék.

A veszélyes hulladékokat, akinél keletkezik, az köteles az ártalmatlanításukról gondoskodni, valamint ennek megtörténteig megfelelő, környezet- és egyéb károsodást kizáró módon tárolni. A hulladékok szállítása során is biztosítani kell az ártalommentesség feltételeit.

Az elhasznált sütőzsiradékok ártalmatlanítására egy erre a tevékenységre engedéllyel rendelkező céggel szerződést kell kötni.

Fertőzőési veszélyt jelentő állati hulladékok

Az állati eredetű nyersanyagot, félkész vagy készterméket tartalmazó közétkeztetési és nagyfogyasztóktól származó konyhahulladék nagy fertőzőési veszélyt jelentőnek minősül.

Az ilyen hulladékok az állategészségügyi hatóság által előírt és ellenőrzött hőkezelés után állatok takarmányozására használhatók. A hőkezelést a keletkezés helyén kell elvégezni. Ezen előírás alól az illetékes állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomás felmentést adhat, amennyiben az állattartó vagy vállalkozó rendelkezik az ilyen hulladékok megfelelő kezelésére alkalmas feltételekkel.

A fogyasztásra alkalmatlanná vált (pl. megromlott vagy kiolvadt fagyasztott húsok) - különösen, ha nem jelentéktelen mennyiségről van szó - már egyértelműen nagy fertőzőési veszélyt jelentő hulladékként kezelendők. Ezek ártalmatlanítását engedélyezett állati hulladékgyűjtőben, hulladéktemetőben, hulladékemésztő veremben való elhelyezéssel vagy állati hulladék feldolgozását végző üzemnek történő átadással kell biztosítani.

RÁGCSÁLÓ- ÉS ROVARIRTÁSI UTASÍTÁS

A rágcsáló- és rovarfertőzés elleni védelem felöleli az összes csúszó – mászó és repülő élőlényt, amelyek szennyezhetik a terméket, vagy a környezetet.

A hatékony védelem a megelőzésen alapul, ezért:

- a környezet és az egység tisztaságát fenn kell tartani
- az ajtók udvarra való nyitva tartását a szükséges minimumra kell korlátozni vagy szűnyoghálós ajtóval kell ellátni.
- az egység valamennyi nyitható ablakát és a szellőzőnyílásokat sűrű szövésű hálósával kell ellátni

- a helyiségek padozatát, mennyezetét és falait résmentes állapotban kell tartani.
- Szükség esetén elektromos rovarcsapdát kell alkalmazni.

Rágcsálók megjelenésének, illetve előfordulási helyének meghatározására, valamint folyamatos irtásuk céljából, csalétekkel feltöltött dobozokat kell az egységen belüli és kívüli területen a *“Rágcsálóirtási térkép”*-en jelölt helyeken elhelyezni, megfigyelni – feltölteni.

A rágcsáló és rovarirtást félévente külső szakirányú engedéllyel rendelkező vállalkozóval kell elvégeztetni.

A vegyszeres rovar- és rágcsálóirtást követően, még az élelmiszer-forgalmazási tevékenység megkezdése előtt, alapos takarítást kell végezni annak érdekében, hogy azokon a felületeken, melyek a feldolgozásra kerülő élelmiszerekkel érintkezésbe kerülhetnek, ne maradjon vissza mérgező anyag.

A dokumentáció helye: Rovar rágcsálóirtási dokumentum

LÁTOGATÓI NYILATKOZAT

Külső látogató, vagy vállalkozó kizárólag az alábbi feltételek megléte esetén léphet be vállalkozás területére:

Alulírott kijelentem, hogy

1. Nem észleltem magamon, vagy velem közös háztartásban élő személyen az alábbi tünetek egyikét sem:

- sárgaság,
- hasmenés,
- hányás,
- láz,
- torokgyulladás,
- bőrkiütés,
- egyéb bőrelváltozás (bőrgennyesedés, sérülés stb.),
- váladékozó szembetegség,
- fül- és orrfolyás.

2. Nem szenvedek fertőző betegségben (hastífusz, paratífusz, szalmonellózis, stb.) és nem vagyok tünetmentes hordozója sem a fent említett fertőző betegségeknek, és tudomásom szerint az elmúlt 21 napban nem volt kapcsolatom olyan személyekkel, akik ilyen egészségügyi állapotban voltak.

3. Egészségügyi szempontból kockázatosnak minősülő külföldi tartózkodás során tudtommal hasmenés vagy hányás tüneteit mutató személlyel nem volt kapcsolatom.

Tudomásul veszem, hogy a fenti nyilatkozat járványügyi érdekből kiemelt területre való belépésem feltétele, és hogy az általam közölt adatokat szolgálati titokként kezelik. A fentieken túlmenően a látogató, vagy vállalkozó üzemi területen a vállalkozás által rendelkezésre bocsátott tiszta védőruházatot és a haját takaró fejfedőt köteles viselni.

A termékvédelem érdekében a termelési területre belépő külső személy csak a szervezethez tartozó kísérelével mozoghat az üzemben.

Üzemi területre lépés előtt kötelező kézfertőtlenítővel kezet mosni.

KARBANTARTÁSI UTASÍTÁS

A konyha és a kiszolgálóegység közvetlen környezetét, helyiségeit, berendezési tárgyait és a tevékenység során használt eszközöket folyamatosan karban kell tartani. A gépi berendezések karbantartását a gépkönyvben foglaltak figyelembevételével kell végrehajtani.

A folyamatos, gondosan elvégzett karbantartási munkálatok különösen fontosak a termékekkel közvetlenül érintkező és sérülésre hajlamos felületek esetében. A karbantartási munkálatokat lehetőleg üzemidőn kívül kell elvégezni. Amennyiben ez nem valósítható meg, a karbantartási munkálatok végzése során nagy figyelmet kell fordítani a termékvédelemre.

A karbantartási munkálatok után a munkakezdés csak a megfelelő tisztítási-fertőtlenítési folyamat elvégzése után történhet meg. Ha a berendezésről kenőanyag a termékre juthat, akkor az élelmiszer kezelésére használt gépi berendezések forgórészeinek kenésére csak élelmiszer-előállításához, kereskedelemhez engedélyezett kenőanyag használható.

Technológiai gépészet:

Az alkalmazott gépek és berendezések valamennyi termékkel érintkező része rozsdamentes anyagból vagy műanyagból készült. Burkolatuk jellemzően ugyancsak rozsdamentes acéllemez vagy műanyag.

A gépek berendezések gépkönyve alapján történnek a karbantartási munkálatok.

Amennyiben szerviz általi karbantartást kell végezni, abban az esetben csatoljuk a szerív munkalapját. (Csatolás helye HACCP mappa)

Épületgépészet:

Az egység a meglévő városi ívóvíz-hálózatra kapcsolódik. A melegvizet vízmelegítővel állítják elő.

Korrodált sérült csőhálózat esetén azonnali mérést kell végezni a víz minőségén, nem megfelelő mérés esetén a csőhálózatot cserélni kell.

Csatornarendszer: A csatornavezeték anyaga műanyag.

Szellőzés: A szabadba nyíló ajtók közvetlenül nem nyílnak technológiai helyiségben. A nyitható ablakok és ventilátor nyílások rovarhálóval ellátottak.

Épület: A takarítási gyakoriságokat a **Takarítási utasítás** tartalmazza.

ÜZEMZAVAR ELHÁRÍTÁSI TERV

Abban az esetben, ha a létesítmény területén bármely rendellenesség, vagy üzemzavar lép fel, akkor a munkát azonnali hatállyal fel kell függeszteni az üzemzavar elhárításáig.

Üzemzavar lehet:

Gép meghibásodás

Cső törés

Szennyvíz elvezetési problémák

Víz vételi problémák

Víz, áram szolgáltatás hiánya

A hűtők és fagyasztók meghibásodására riasztó rendszer figyelmeztet, ami gyors reagálást tesz lehetővé, 3 óránként ellenőrzésre kerülnek a hűtőberendezések „járőrözéssel”

Minden ilyen esetben mérlegelni kell, hogy az éppen aktuális munkafolyamatban milyen élelmiszerbiztonsági problémák léptek fel és a szerint kell dönteni a termék sorsáról.

Az üzemzavar előfordulásakor minden esetben a munkát szüneteltetni kell egészen a hiba kijavításáig, illetve megszüntetéséig.

A hiba kijavítását követően az egység területeit fertőtleníteni, tisztítani kell, amennyiben olyan üzemzavar következett be, mely kihatással lehet az élelmiszerbiztonságra. Ezt követően lehet a munkát megkezdeni.

Az igazolást végzi: Vezető

ÉTELHŐMÉRŐ (MAGHŐMÉRŐ) HASZNÁLATA

Maghőmérséklet: az étel belsejében, annak legnagyobb keresztmetszetén mért hőmérséklet, ahol az étel hőmérséklete a külső hőmérséklet változását a leglassabban követi.

A tálaló-melegítő konyhára kiszállított meleg ételt a kiszolgálás, felszolgálás megkezdése előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, kivéve, ha az ételek hőmérséklete az étel elkészítésétől a kiszolgálás, felszolgálás megkezdéséig nem csökkent $+63^{\circ}\text{C}$ alá. A hűtést igénylő élelmiszereknél a hűtési lánc nem szakadhat meg, az ilyen ételek előírt maghőmérséklete $0-5^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérsékleti tartomány.

Amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészítésüket követő 3 órán belül adhatók ki.

Biztonságos hőkezelés: az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72°C -os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75°C -t biztosít.

Az ételek tálalása során az ételféleségek maghőmérséklete mérendő a készétel megérkezésekor (átvételi hőmérséklet), a tálalás megkezdése előtt, az étkezési idő alatt,

főként annak vége felé. A mérési adatok minden esetben rögzítésre kerülnek a „Konyhai tálalási ellenőrzési lap”-on.

A MAGHŐMÉRŐ

Használata (mérés): A készülék bekapcsolását követően a kötőtű-szerű részét kb. 6-10 cm mélyen kell az ételbe meríteni (szúrni).

A kijelzőn pár másodperc múlva megjelenik a beálló hőmérséklet, melyet le kell olvasni, majd rögzíteni a megfelelő helyen.

Amennyiben az étel hőmérséklete 63°C alatti, az ételt újra kell biztonságosan hőkezelní, ha pedig 5°C feletti, de még nem érte el a 8°C-ot tartósan, akkor hűteni kell. Ilyen eset esetén a mérést meg kell ismételni.

Ha az étel tudomásunk szerint hosszabb ideig (fél óra, vagy annál több) 63°C alatti hőmérsékleten állt, akkor azt érzékszervileg minősíteni kell, és kedvező eredmény esetén újra fel kell melegíteni, úgy hogy maghőmérséklete 2 percen keresztül elérje a 72°C-ot, vagy az étel minden pontján elérí a legalább 75°C-ot.

Tisztítása, fertőtlenítése, tárolása: A mérések előtt és között is a mérő részt le kell törölni, és fertőtleníteni is kell, a keresztszennyeződés elkerülése érdekében.

DOHÁNYZÁSI SZABÁLYZAT

A területen tilos a dohányzás.

Dohányzási terület csak szabad térben élelmiszertől messze jelölhető ki.

A dohányzó helyet táblával kell jelölni.

5. FELYEZET: VESZÉLYEK

BIOLÓGIAI VESZÉLYEK

- Salmonella sp.
- Campylobacter sp.
- Kórokozó E. coli sp.
- Yersinia enteocolitica Shigella sp.
- Listeria monocytogenes
- Bacillus cereus
- Staphylococcus aureus
- Kórokozó clostridiumok
- Hepatitis A vírus
- Trichinella spirális és egyéb élősködők mikroba, illetve toxin jelenlét mikroba szaporodás toxintermelés mikrobával fertőződés mikroba túlélése

Biológiai veszélyek, kórokozók mikró orgazmusok leírása

- **Salmonellák:** A salmonellák az ételfertőzések leggyakoribb okozói. Alapvetően a salmonellával fertőzött alapanyagokkal, így a nyers baromfi termékekkel (hús, belsőség, tojás) és egyéb hússal, szennyezett öntözővízzel locsolt nyers zöldségekkel és gyümölcsökkel (pl.: saláta, eper) kerülnek az élelmiszerekbe. A nem megfelelő tárolási körülmények, előkészítési műveletek, hőkezelési technológiák során a kórokozók az élelmiszerekben jelentős mértékben felszaporodhatnak, ill. túlélhetnek. Meglehetősen hosszan túlélnek az élelmiszerekben és a környezeti közegekben, például a tojás felületén több hónapig, a tojásporban évekig, tejben 2-4 napig, vízben 3-4 hónapig, talajban 1 hónapig életben maradnak.
- A tápokban és a legtöbb élelmiszerben kedvező körülmények között jól szaporodnak. A növekedésük számára a legkedvezőbb hőmérséklet a 37-43 °C, de fejlődnek 7 és 47 °C-on is, tehát egy nem megfelelően működő hűtőszekrény és egy nem kellően melegen tartott készétel hőmérsékletén is. Erősen savanyú (4-nél alacsonyabb pH érték esetén) közegben nem képesek szaporodni. A pasztörözés hőmérsékletén viszonylag gyorsan elpusztulnak (pl. tojáslében 61,1 °C-on 3,5 perc, tejben 71,7 °C-on 15 másodperc alatt).
- A kész ételek utófertőzésében szerepet játszhat a kórokozó hordozó dolgozó is a személyi higiéniai előírások be nem tartása esetén (főleg a kézfertőtlenítési szabályok) de a kórokozó szakosítatlan eszközhasználat esetén (pl. azonos kést használnak a nyers és hőkezelt húsok darabolásához) is a késztermékbe juthat.
- A megbetegedés 6-48 órás lappangási idő elteltével kezdődik. A főbb tünetek: rossz közérzet, hányás, hasmenés, láz. A betegség általában néhány napig tart, azonban a gyógyulás után a beteg több hónapon át ürítheti tünetmentesen a salmonellákat a székletével.
- A salmonellák megfelelő hőkezelési eljárásokkal és fertőtlenítőszer alkalmazásával viszonylag könnyen elpusztíthatók, megfelelően hűtött termékekben a kórokozó nem szaporodik. A kész ételeket óvni kell az utófertőződéstől.

- **Campylobacter:** A kórokozó háziállatok székletében gyakran fordul elő. Az állati eredetű élelmiszerek fertőződésének is a legfőbb forrása a fertőzött állatok béltartalma. A kórokozó leggyakrabban nyers szárnyas húsból mutatható ki, egyes tételek esetében akár 100 %-os arányban.
- Bár a kórokozó elég érzékeny a külső behatásokra (pl. hőkezelés, kiszáradás), de a fagyasztott élelmiszerekben sokáig életben marad.
- Szaporodásához a legmegfelelőbb a 25-37 °C-os hőmérséklet.
- A kórokozó által okozott megbetegedés lappangási ideje 2-5 nap és általában hányás, hasmenés és láz jellemzi.
- Az ételmérgezéseket általában ugyanolyan szabálytalanságok okozzák, mint a szalmonellát, azzal az eltéréssel, hogy a tojás nem játszik szerepet a betegség terjesztésében.
- A megelőzés legfőbb módja: megfelelő hőkezelés alkalmazása és az utószennyeződés kizárása.
- **Patogén E. coli:** Ezek a baktériumok az ember és legtöbb állatfaj bélrendszerében állandóan nagy tömegben előfordulnak. A környezetbe is innen kerülnek, ahol nagy ellenálló képességük miatt sokáig életképesek maradnak. Szennyezhetik a különböző élelmiszereket és a vizeket.
- A baktérium egyes törzsei különféle típusú hasmenéses megbetegedéseket okozhatnak. Ezek fertőzött élelmiszerek és víz útján is terjedhetnek. Van azonban olyan típusuk is amely a bélhurton kívül súlyos vesekárosodással és központi idegrendszeri tünetekkel járó kórképeket is előidézhethet.
- A megelőzés legfőbb módja a nyers élelmiszerek megfelelő hőkezelése és az utószennyeződés kizárása.
- **Yersinia enterocolitica:** A kórokozó általában különféle állatok és a beteg ember székletéből mutatható ki. Legfőbb fertőzési forrásnak a sertést tekintik. A kórokozó elég érzékeny a környezeti hatásokra, azonban 4 °C-on is képes szaporodni, ezért okozhatnak akár hűtőszekrényben tárolt ételek is étel fertőzést. Leggyakrabban az ételfertőzést fertőzött állati eredetű élelmiszerek és víz terjeszti.
- Az ételmérgezések oka általában a nyers húsok elégtelen hőkezelése és a szakosítatlan eszközhasználat (pl. nem használnak külön eszközöket a nyers és a főtt vagy sült húsok darabolására).
- A megbetegedések általában bélhurut formájában zajlanak, de előfordul influenzaszerű tünetek és hasi nyirokcsomó gyulladás is.
- A megelőzés legfőbb módja: megfelelő hőkezelés alkalmazása, az elhúzódozó tárolások kizárása, az utószennyeződés kizárása, a személyi higiénia előírások betartása.
- **Shigellák:** A vérhas kórokozói kizárólag az ember megbetegedését okozzák, a fertőzés forrása is csak a beteg ember, vagy a tünetmentes kórokozó ürítő lehet. A kórokozó kizárólag a széklettel ürül, csak a széklet útján terjed. Hővel és fertőtlenítő szerekkel szemben is érzékeny, 1-2 perces főzéstől és a szokásos pasztörizációtól biztosan elpusztul.
- Földben néhány napig, vízben néhány hétig marad életképes. Savanyú ételekben (pl. savanyúság, savanyú hal) 2-4 hétig, vajban akár 2 hónapig is túlél.
- Élelmiszerekben jól szaporodik, 10 és 40 °C között növekszik.
- Az élelmiszer eredetű vérhas megbetegedéseket leggyakrabban tej, tejtermékek, valamint ezekkel készült ételek okozzák. Az ételmérgezések gyakran úgy alakulnak ki,

hogyan a beteg ember WC használat után kézfertőtlenítés nélkül foglalkozik már kész ételekkel vagy hidegen összeállításra kerülő ételekkel (pl. szabad kézzel keveri be a körözöttet).

- Az élelmiszereken kívül tömeges megbetegedések még a melegvízű strandokon, vagy szennyvízzel szennyezett magasabb hőmérsékletű (28 °C-nál melegebb) felszíni vizekben fürdőzők körében szoktak előfordulni. Egészségügyi és gyermek intézményekben kialakulhatnak kontakt úton terjedő járványok is.
- A szalmonellákkal ellentétben már viszonylag kis számú kórokozót tartalmazó élelmiszer elfogyasztása is kiváltja a betegséget, 200 baktérium az emberek mintegy 25 %-át már képes megbetegíteni.
- Étfertőzés esetén a tünetek 12-48 órás lappangási idő után jelentkeznek, a betegséget gyakori székletürítéssel járó hasmenés (híg, nyálkás, véres széklet; innen a betegség elnevezése), hasi görcsök, kínzó, eredmény nélküli, erős székletürítési inger, láz jellemzi. A betegség általában néhány napig tart. Halálozás ritkán fordul elő.
- A betegséget követően tünetmentes kórokozó ürítés általában csak nagyon rövid ideig fordulhat elő.
- Megelőzés fő szempontjai: Az ételmezésben legfontosabb és a legalapvetőbb megelőzési mód a személyi higiénés szabályok betartása, a WC használat utáni alapos fertőtlenítőszeres kézmosás.
- **Listeria monocytogenes:** A kórokozó kimutatható az ember és a háziállatok bélrendszeréből és húgy-nemi szervrend szeréből. A baktérium a váladékokkal kerül a külső környezetbe, és mivel nagyon ellenálló, ott hosszú ideig képes életben is maradni.
- Az állati eredetű élelmiszerek fertőződése is innen ered. Leggyakrabban tejből és tejtermékekből, baromfiból, valamint tökehúsokból mutatható ki, de előfordul a zöldségek felületén is.
- A szaporodásához a legkedvezőbb a 35-37 °C-os hőmérséklet, de képes szaporodni a hűtőszekrényben, 4 °C-on is. A baktériumot a hőkezelés, beleértve a pasztörizálást is, elpusztítja.
- Az ételmérgezéseket leggyakrabban a kórokozóval fertőzött darált hús, tej, lágysajt, hidegkonyhai termékek, nyers zöldségfélék, savanyított készítmények okozzák, főleg úgy hogy ezeket nem megfelelő hőkezelés után vagy hőkezelés nélkül túl hosszú ideig tárolják hűtőszekrényben. Itt különös jelentősége van a hűtőszekrényben történő hosszú ideig való tárolásnak, ugyanis szobahőmérsékleten történő tárolás esetén a többi baktérium túl nővi ezt a kórokozót, nem teszi lehetővé a szaporodását.
- A kórokozó leggyakrabban vérképelváltozást (monocitózist), idegrendszeri megbetegedéseket, "vérmérgezést" (sepsist), valamint terhes nők esetében vetélést, kora- vagy halvaszületést okozhat.
- A megelőzés legfőbb módja: a megfelelő hőkezelés alkalmazása és az utószennyeződés kizárása.
- **Bacillus cereus:** A kórokozó széles körben előfordul a talajban, porban, innen kerül a különféle élelmiszerek be. A keményítőkből rendszeresen kimutatható, de megtalálható a zöldségek, gyümölcsök felületén. Előfordul a fűszerekben és a tejben is. Tojáskészítményekben sem kizárt a jelenléte.
- A baktérium számára kedvezőtlen körülmények között nagyon ellenálló spórát képez, ami a hőkezeléseknek is nagyon jól ellenáll.

- Az ételmérgeзések leggyakrabban fertőzött tejes, tojásos vagy keményítő tartalomú ételek fogyasztása kapcsán fordulnak elő, de nem megfelelően tárolt rizs és húsételek is többször okoztak ilyen ételmérgeзést.
- Az ételmérgeзés viszonylag gyakran fordul elő úgy, hogy a megfőzött rizst hosszú ideig tárolják a meleg konyhában, ezt követően pedig csak nagyon gyengén és rövid ideig hő kezelik.
- A betegség két formában jelentkezhet:
 1. Mérgeзéses (toxikus) forma A tünetek - hányinger, hányás, hasmenés - az általában nem megfelelően tárolt rizsételek el fogyasztását követő 1-5 órán belül jelentkeznek.
 2. Fertőзéses (infekciós) forma 8-16 órás lappangási idő elteltével hasi fájdalom, hasmenés jelentkezik.
- A betegség tünetei viszonylag gyorsan elmúlnak.
- A megelőzés legfőbb szempontjai: a talajjal való szennyeződés kizárása, az ételkészítési szabályok betartása, a kész ételek olyan hőmérsékleten ($> 60^{\circ}\text{C}$) tárolása, amely megakadályozza az élelmiszerekbe bejutott kórokozók szaporodását.
- **Staphylococcus aureus**: Ezek a gennykeltő baktériumok a természetben nagyon elterjedtek. Megtalálhatók a talajban, a hulladékokban is.
- Az emberben természetes körülmények között élő mikroorganizmusok közé tartoznak. Az ember bőrén (a szőrtüszőkben és a faggyúmirigyekben is), légutakban (főleg az orr- és garatüregben) és a bélcsatornájában nagyon gyakran előfordul. Az orr-garatüregben az egészséges emberek akár 20-30%-ánál is kimutathatók. A bőr gennyes elváltozásaiban hihetetlen mennyiségben található, ezekből nagyon könnyen szétszóródik a környezetben.
- Az emberen kívül az állatokban is előfordul. Kimutatható a tejből a tehenek tőgygyulladására esetén, de a tyúktojás külső felületéről is gyakran kitenyészthető.
- Az élelmiszerekbe alapvetően az emberről kerül bele ez a baktérium.
- A növekedéséhez legkedvezőbb hőmérséklet a 37°C , de képes $6,5(!)-46^{\circ}\text{C}$ között is növekedni, de nem csak növekedni, hanem méreganyagot is termelni. Sós és savanyú ételekben a méregképződés lassabban zajlik, vagy akadályozott. Az oxigén jelenléte kedvezően hat a méreganyag termelésre.
- Ha a baktérium kedvező körülmények közé kerül, akkor az élelmiszerben már 4-6 óra múlva olyan mennyiségű méreganyag képződik, amely már elegendő az ételmérgeзés előidézéséhez. A gennykeltő baktériumok által okozott ételmérgeзéseket leggyakrabban disznósajtok és hurkák, tojás alapú ételek, tejtermékek fogyasztása váltja ki. A mérgeзési tüneteket egy, az emésztőrendszerre ható méreg okozza, ami általában jól tűri a magas hőmérsékletet, hőkezeléssel nehezen hatástalanítható.
- A tünetek a méreganyagot tartalmazó élelmiszer fogyasztása után 0,5-6 óra elteltével kezdődnek, és legtovább egy napig tartanak. A legfőbb tünet az erős hányás, majd hasmenés. A testhőmérséklet normális. Halálos mérgeзés csak kivételesen fordul elő, későn megkeзdett kezelés esetében és főleg kisgyermekeknél, időseknél, vagy egyébként is legyengült embereknél.
- A halált a hányásból és a hasmenésből eredő kiszáradás okozhatja.
- A megelőzés főbb szempontjai: Legfontosabb az általános személyi higiéné szigorú betartása.
- Alapvető követelmény, hogy az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő dolgozónál semmiféle gennyesedéssel járó betegség, vagy állapot ne legyen (pl. a bőr gennyes

pattanásai is veszélyesek lehetnek). A dolgozó kézsérülése esetén a sebet megfelelően el kell látni, és a dolgozó csak a sérülés begyógyulása után állhat munkába. Ha kis terjedelemtű sérülésről van szó, a dolgozó a sebellátás után tovább dolgozhat, de csak jól záródó gumiujj, vagy gumikesztyű állandó viselése mellett (a gumiujj és a gumikesztyű szigorúan egyszer használható).

- Nagyon fontos a hőkezelés, de főleg a hűtve tárolás szabályainak betartása is.
- **Clostridiumok:** A vendéglátásban a clostridiumok közül a *C. perfringens* a legnagyobb jelentőségű kórokozó.
- Ez a baktérium nagy számban található a talajban, porban, felszíni vizekben, szennyvízben, az ember és az állatok székletében lévő baktérium-együttes állandó tagja, a környezeti közegekbe is innen kerül. A környezetben a spórás formája hosszú ideig életképes marad.
- Előfordulásával számolni kell valamennyi földdel szennyezett élelmiszer nyersanyag (zöldségek) esetében, de rendszeresen kimutatható a nyers tökehúsokból is.
- A baktérium a legjobban 40-45 °C-on szaporodik a levegőtől elzárt körülmények között, de a 37 °C is kedvező hőmérséklet számára. A kórokozó spórái az élelmiszerek hőkezelését túlélhetik. Az ételmérgezéseket a baktérium "A" típusa által az ember bélcsatornájában termelődő méreganyag okozza.
- Leggyakrabban párolt húsok, vadashús, főleg marhahús, húspástétomok a betegség közvetítői, de előfordul a betegség zöldségételek, főleg hidegkonyhai készítmények (pl. franciasaláta) fogyasztását követően is.
- Mivel a kórokozó spórás alakjai az ételek készítése során nem pusztulnak el, az ételmérgezések akkor alakulnak ki, ha a kórokozó spóráival fertőzött ételeket a hőkezelésük után lassan hűtik le vagy nem megfelelően hűtött körülmények között tárolják.
- A betegség tünetei hasmenés, hasi görcsök; hányás és hányinger rendkívül ritka. A tünetek a fertőzött étel elfogyasztása után 6-12 órával jelentkeznek és egy nap múlva fokozatosan meg is szűnnek.
- A megelőzés legfőbb szempontjai: a talajjal, beltartalommal való szennyeződés kizárása, az ételkészítési szabályok betartása, a kész ételek olyan hőmérsékleten (> 60 °C) tárolása, amely megakadályozza az élelmiszerekbe bejutott kórokozók szaporodását.
- **Penészgombák:** A legveszélyesebb méreganyagot termelő mikroszkopikus méretű gombák az *Aspergillus* penészgomba törzsek. Az első tömeges állati megbetegedéseket fertőzött takarmánnyal etetett állatokon észlelték. Az állati megbetegedések egyébként ezért lehetnek veszélyesek az ember számára, mert a beteg állatok tejársaiban és tejében ugyancsak megtalálható ez a méreganyag.
- Azonban az emberi megbetegedéseket alapvetően a fertőzött olajos magvak, közöttük a földimogyoró fogyasztása okozza.
- A megbetegedést az *Aspergillus* penészgomba által termelt aflatoxinoknak nevezett méreganyagok váltják ki. Ezek igen erős mérgek, májkárosító hatásúak, és a legnagyobb valószínűség szerint májrákot okoznak. A méreganyagok rendkívül ellenállóak, az élelmiszerekben és a tápokban nem hatástalaníthatók semmilyen beavatkozással.
- Ezen kívül említést érdemelnek még a nedves, meleg helyen tárolt penészes gabonaszemeken képződő fuzárium toxinok, az almaléből és üdítőitalokból már

Magyarországon is kimutatott a penészes gyümölcsökön termelődő patulin, valamint a nedves, meleg tárolási körülmények miatt megdohosodott szemes kávéban előforduló ochratoxin. Ezek a méreganyagok nagyon sokféle tünettel járó megbetegedéseket okozhatnak.

- Megelőzés lehetőségei: A veszélyeztetett import termékeket (elsősorban a földimogyorót) rendkívül szigorúan ellenőrzik, rendszeresen vizsgálják aflatoxin tartalmukat.
- Ezen túlmenően a megelőzés legfőbb módja a szántóföldi és raktári viszonyok között a penészgombák szaporodásának és a méregtermelésük megakadályozása. Ennek fő módja a megfelelő szárazon tartás és átszellőztetés.
- A szennyezett élelmiszerekből a bennük lévő méreganyagok nem távolíthatók el.
- **Hepatitis A vírus** A fertőző forrás a beteg ember, aki alapvetően a székletével nagy számú vírust ürít a lappangási idő második felétől a betegség első 1-2 napjáig.
- A vírus a székletből a beteg piszkos kezével közvetlenül is belekerülhet az élelmiszerbe (nem csak a készételekbe, hanem például a mosás nélkül fogyasztott mélyhűtött málnába is), vagy közvetve, például fertőzött vízzel a megöntözött növényekre, a fertőzött vízben élő kagylókba, illetve a fertőzött használati tárgyak közvetítésével is az élelmiszerekbe juthat a vírus.
- A kórokozó terjedhet még kontakt úton, valamint fertőzött ivó- és fürdővízzel is.
- A vírus meglehetősen ellenáll a környezeti behatásoknak, 100 °C -on 10 perc alatt pusztul el, és esetében csak a szokásosnál nagyobb töménységű fertőtlenítő szerek bizonyulnak hatásosnak.
- A vírus nagy fertőzőképességgel rendelkezik, és nagyon könnyen szóródik A betegség lappangási ideje 15-50 nap.
- A kórokozó általában a beteg személy kezéről kerül az ételekbe, ha a WC használat után megfelelő módon nem fertőtleníti a kezét.
- A betegség legtöbbször jellegtelen formában zajlik, sárgaság nélkül, még akkor is, ha a betegségnek ez a legelterjedtebb köznyelvi elnevezése.
- Az 5 év alatti gyerekek esetében ebben a formában, vagy teljesen tünetmentesen zajlik le a fertőzések legkevesebb 90 %-a, a fiatal felnőttek esetében ez az arány már csak 40-60 %.
- A betegség jóindulatú, halálozás csak kivételesen fordul elő. Tartós vírushordozás nincs.
- Megelőzésének lehetősége az ételmezésben: az általános higiénés előírások betartása.
- **Trichinella spirális** Számos féreg és véglény (egysejtű) okozta fertőzés terjedhet élelmiszerek közvetítésével, így a trichinellózis kórokozója is.
- A trichinellózis esetében főleg a vaddisznó és a sertéshús, lehet a fertőzés okozója.
- Magyarországon csak a trichinellózis fordul elő esetenként csoportos formában (5 és 30 közötti számú egymással összefüggő megbetegedés), a fertőzések okozója csaknem kizárólag állatorvos által meg nem vizsgált vaddisznóhús felhasználásával magánháztartásokban készített kolbász volt.
- Megelőzés lehetősége: csak állatorvos által megvizsgált, biztosan nem "borsókás" hús fogyasztása.

KÉMIAI VESZÉLYEK

- Növényvédőszer maradvány
- Rovar- és rágcsálóirtószer maradványok
- Hormonok és hozamfokozók maradványai
- Állat gyógyászati készítmények maradványai
- Nehézfém szennyezés Sütés, grillezés során keletkező vegyi anyagok
- Tisztító- és fertőtlenítőszer maradvány
- Gépszír és egyéb kenőanyagok

Kémiai veszélyek leírása

- 1. Természetesen előforduló mérgek (mérgező nő vények, állatok)
- 2. Környezeti eredetűek: az ipari létesítmények által és a gépjárművekből (forgalmas közlekedési utak mellett) kibocsátott gőzök, gázok és szilárd anyagok, geológiai viszonyokból adódó (talaj, víz) az élelmiszerekbe jutó vegyi anyagok (pl.: dioxinok, nehézfémek, poliklórozott bifenilszármazékok stb.)
- 3. A maradékok, olyan vegyi anyagok melyeket a növénytermesztés, állattenyésztés folyamán alkalmaznak (műtrágyák, növényvédőszer, hozamfokozók, állatgyógyszerek, hormonok stb.)
- 4. Technológiai eredetű anyagok pl.: poliaromás szénhidrogének, ill. kioldás szennyeződés az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező anyagokból festékek, gépolaj, tisztító és fertőtlenítőszer stb.
- 5. A technológia során szándékosan hozzáadott anyagok maradványai, átalakulási termékei pl.: adalékanyagok, élelmiszerek dúsításához használt anyagok
- 6. Az élelmiszer előállításához engedélyezett módon használt anyagok esetében a kockázat elhanyagolható, ha betartják a jó gyártási gyakorlat alapelveit.
- 7. Véletlen vagy gondatlan szennyezések
- 8. Hamisítás vagy szándékos mérgezés A kémiai idegen anyagok élelmezési higiénia megítélése.
- Az ADI (bevihető napi mennyiség) alapján az élelmiszerfogyasztásra vonatkozó adatok valamint a jó élelmiszertermelési és feldolgozási gyakorlat figyelembevételével állapítják meg a határértékeket, idegen anyag/kg élelmi anyag mennyiségben. A határértékeket jogszabályokban, szabványokban rögzítik melyeket túl lépni nem szabad. A határértékek megállapításánál az elméleti és a becsült maximális napi bevittel számolnak, egyik sem haladhatja meg jelentősen a bevihető napi mennyiséget.

VEGYSZEREK BIZTONSÁGOS KEZELÉSE, TÁROLÁSA

A közétkeztetésben dolgozóknak rendelkezniük kell a munkájukhoz szükséges alapvető kémiai ismeretekkel, ismerniük kell az anyagok vegyi hatását, tárolásuk szabályait és a tisztítandó felületek fajtáit. A munkavégzés során különböző szerekkel (tisztító/fertőtlenítő) találkoznak a konyhai dolgozók, melyeket biztonságosan kell használniuk, kezelniük.

Mitől lesz veszélyes egy anyag, vagy készítmény? Egy anyag akkor minősül veszélyesnek, ha olyan tulajdonságokkal rendelkezik (biológiai, kémiai, radioaktív, stb.), ami miatt az emberi

egészségre, a környezetre kockázatot jelent. Sok veszélyes termék egyszerre több ilyen tulajdonsággal is rendelkezik.

A 2000. évi XXV. törvény **3. §** szerint veszélyesnek minősül, az az anyag, illetve az a keverék, amely a CLP szerinti osztályozás során a veszélyességi osztályok és/vagy kategóriák bármelyikébe besorolható.

Az anyagok és készítmények mérgező (toxikológiai) tulajdonságai alapján, toxikológiai sajátosságok szerint:

Nagyon mérgezőek – azok az anyagok és készítmények, amelyek belégzésük, lenyelésük vagy a bőrön történő felszívódásuk esetén igen kis mennyiségben halált vagy heveny, illetve idült egészségkárosodást okoznak, pl. klór.

Mérgezőek – azok az anyagok és készítmények, amelyek belégzésük, lenyelésük vagy a bőrön történő felszívódásuk esetén kis mennyiségben halált vagy heveny, illetve idült egészségkárosodást okoznak, pl. oxálsav.

Ártalmasak – azok az anyagok és készítmények, amelyek a belégzésük, lenyelésük vagy a bőrön történő felszívódásuk esetén halált vagy heveny, illetve idült egészségkárosodást okozhatnak, és nem sorolhatóak a nagyon mérgező és a mérgező veszélyességi osztályba.

Maró (korrozív) anyagok és készítmények – amelyek élő szövettel érintkezve azok elhalását okozzák, pl. kénsav, ecetsav.

Irritáló vagy izgató anyagok és készítmények – olyan nem maró anyagok és készítmények, amelyek a bőrrel, szemmel vagy a nyálkahártyával való pillanatszerű, hosszan tartó vagy ismételt érintkezésük esetén gyulladást okoznak, pl. Háztartási hypo bőrre, szembe kerülve.

Túlérzékenységet okozó (allergizáló) anyagok és készítmények – amelyek ismételt belégzésüket, illetőleg a bőrön vagy a nyálkahártyán történő felszívódásukat követően túlérzékenységet okoznak. A túlérzékenység gyulladásos (bőr, nyálkahártya, kötőhártya), fulladásos reakcióban (tüdő) vagy a keringés összeomlásának formájában jelenhet meg pl. aldehidek.

Fontosabb teendők veszélyes anyagokkal és készítményekkel

A veszélyes jelzéssel ellátott anyagokkal, készítményekkel **foglalkozásszerűen végzett** tevékenységet telephelyenként a tevékenység megkezdése előtt, illetve az abban bekövetkezett változást be kell jelenteni a területileg illetékes ÁNTSZ kistérségi intézetéhez. (44/2000 EüM rendelet 9. §).

Minden esetben biztosítani kell, az ún. HASZNÁLATI UTASÍTÁST, mely tartalmazza mindazon fontos információkat, melyek lehetővé teszik a szabályszerű, balesetmentes felhasználást és a tárolási feltételeket, mellyel megelőzhetők a balesetek.

A veszélyesnek minősített készítmények helyes kezelése

Veszélyes anyagok és veszélyes készítmények tárolását és rakodását az alábbi közegészségügyi szempontok figyelembe vételével kell megoldani: biztonságos legyen (pl.

zártan tárolva, megbízott személynél legyen a kulcsa), a testi épséget és a környezetet ne veszélyeztesse (pl. kármentő tálca és anyag elhelyezése, stb.).

A vegyi anyagok kémiai szennyeződést (esetenként mérgezést) okozhatnak, ha élelmiszerbe kerülnek. Ennek elkerülése érdekében ezeket, az anyagokat, készítményeket az élelmiszerektől elkülönítetten, lehetőleg távol tőlük, zárt módon kell tárolni, azaz, a legjobb, ha egy külön vegyi anyag raktárunk van. Ha ez nem megoldható, akkor egy zárható szekrényt kell biztosítani a készítmények tárolására, de a szekrény sem állhat a tálalótérben! A raktár/szekrény ajtajára **figyelemfelhívó feliratot** kell tenni pl.: „VESZÉLYES ANYAGOK”, valamint célszerű elhelyezni a **veszélyességre utaló kis ábrákat** is.

Azokban a helyiségekben ahol élelmiszer előkészítés, tálalás folyik vegyi anyagot tárolni TILOS. Tehát elsősorban a tálaló, mosogató helyiségek tartoznak ide. Ez nem azt jelenti, hogy a folyamatos tevékenységhez (pl. mosogatás) szükséges mennyiség sem lehet ott!

Minden veszélyes (és nem veszélyes) készítményről, amit egy konyhában felhasználnak, be kell szerezni a BIZTONSÁGI ADATLAPJÁT.

Fogalom meghatározás

Biztonsági adatlap: a veszélyes anyag, illetve a veszélyes készítmény azonosítására, veszélyességére, kezelésére, tárolására, szállítására, a hulladékkezelésre, valamint az egészséget nem veszélyeztető munkavégzés feltételeire vonatkozó dokumentum. Tehát a biztonsági adatlap „megmondja” hogyan kell az adott készítményt szakszerűen tárolni, milyen veszélyei vannak, hogyan kell rendeltetésszerűen felhasználni, mi a teendő a kiürült csomagolóanyaggal, és sérülés esetén az alkalmazandó elsősegélyt is. Sérülés, allergiás reakció esetén célszerű ezt az adatlapot az orvosnak is megmutatni! Az adatlap tartalmazza a készítményre vonatkozó H és P mondatokat.

H-mondat: Egy adott veszélyességi osztályhoz és kategóriához rendelt mondat, amely leírja a veszélyes anyag vagy keverék jelentette veszély természetét, beleértve adott esetben a veszély mértékét is. Pl. H317: Allergiás bőrreakciót válthat ki; H332: Belélegezve ártalmas.

P-mondat: Óvintézkedésre vonatkozó mondat, egy veszélyes anyag vagy keverék használatából vagy ártalmatlanításából eredő expozíció káros hatásainak a lehető legkisebbre csökkentése vagy megelőzése céljából javasolt intézkedés(eket) leíró mondat. Pl: P262: Szembe, bőrre, ruhára nem kerülhet; P281: Az előírt egyéni védőfelszerelés használata kötelező. A biztonsági adatlapokat a konyhán kell tartani!

A TERÜLETÉN HALÁLHATÓ TISZTÍTÓSZEREK LISTÁJA:

Megnevezés	Hatása - Felhasználása
Domestos	Környezeti fertőtlenítés
Flóraszept	Környezeti fertőtlenítés
Hospi kézfertőtlenítő folyékony szappan	Személyi kézfertőtlenítés
Mol Hygi	Felületfertőtlenítő
Általános mosogatószer	Mosogatáshoz, hideg és meleg vízzel
Innophon klór mosópor	Gépi mosogatáshoz

FIZIKAI VESZÉLYEK

- Fémdarabok, szilánkok,
- Üvegdarabok, szilánkok,
- Fa szálkák,
- Műanyag szilánkok,
- Lepattogzott festék darabok és zománcsilánkok
- Lepattogzott csempe és egyéb burkolat darabok
- Zsineg és egyéb anyag szálak
- Csomagolóanyag maradványok
- Csontszilánk Állati szőrszálak
- Fogyasztásra alkalmatlan növényi részek
- Az élelmiszerekkel foglalkozó személyektől származó idegen anyagok
- Takarítóeszközökből származó serték
- Rovarok és rágcsálók maradványai

Fizikai veszélyek leírása

Fizikai veszélyeken azokat a szennyeződésekert értjük, melyek láthatóak vagy egyszerű módon láthatóvá tehetőek (pl.: szitálással, szűréssel) jelenlétük a fogyasztók részére sérülést, undort, vagy más kellemetlenséget okozhat.

További fizikai veszélyeket a munkavédelmi kockázatértékelés tartalmazza.

TECHNOLÓGIAI VESZÉLYEK ÉS CSÖKKENTÉSÜK

Technológiából adódó veszélyek

- A mikroorganizmusok szaporodásához kedvező körülmény a gyakran magas víz és fehér- jetartalmú élelmiszerek, ételek.
- Az elhúzódo műveletek a nem megfelelő hőmérsékleten való tárolás elősegítheti, a nem kívánatos mikroorganizmusok szaporodását (alapanyag, félkész és készételek indokolatlanul hosszú ideig szobahőmérsékleten)
- Szabálytalan felengedtetés kedvez a mikroorganizmusok szaporodásának.
- A nem megfelelő hőkezelés során a mikroorganizmusok túl élhetnek.
- A túlzott hőkezelés kémiai veszélyt jelenthet (kalcinogén vegyületek keletkezése).
- Keresztfertőzések előfordulása a különböző mikrobiológiai szennyezettőségű alap és segédanyagok felhasználása, feldolgozása során.
- Utószennyeződések, a hőkezelés után, tárolás, szállítás, tálalás, csomagolás folyamán, a késztermék szennyeződik a dolgozótól, eszköztől, berendezéstől, edényzettől.
- Nagymennyiségű étel esetén nő a veszélyek előfordulásának gyakorisága és súlyossága.

Veszélyek csökkentésének lehetőségei

- Beszállítók kiválasztása
- Gondos áruátvétel
- Alapanyag hűtött ill. szakosított tárolása, feldolgozása.

- A felengedtetés szabályainak betartása
- Technológiai folyamatok ütemezése, munkafolyamatok betartása.
- Elkülönített eszközhasználat és mosogatás
- Rendszeres hőmérsékletmérés kalibrált hőmérővel (hűtés, hőkezelés, hőmérsékleten való tartás, maghőmérséklet mérés) mérési eredmények dokumentálása.
- Technológiában előírt hőkezelési paraméterek betartása.
- Késztermék melegen ill. hűtve tárolása, hűtés esetén lehűtési idő szigorú betartása.
- Szabályos tálalás, csomagolás.
- Rendszeres takarítás, karbantartás.

ELELMISZERBIZTONSÁGI PROBLÉMÁK

Élelmiszerbiztonsági probléma nem fordult elő.

Ételmérgezésre vagy ételfertőzésre kell gondolni a következő esetekben:

A megbetegedett saját maga kapcsolatba hozza megbetegedését valamilyen élelmiszer, ital fogyasztásával.

Ha azonos ételt, italt fogyasztók között hasonló tünetekkel járó megbetegedések jelentkeznek halmozottan.

Több beteg jelentkezik hasonló heveny gyomor-bél, vagy egyéb ételmérgezésre, ételfertőzésre utaló tünetekkel.

Ha a kiszolgálásra került ételek élelmiszerbiztonságával kapcsolatban a fogyasztók egészségét közvetlenül károsító ill. veszélyeztető információhoz jutunk rendkívüli intézkedéseket hozunk.

Az intézkedések gyors időben történő végrehajtására kiemelt figyelmet fordítunk.

Az élelmiszerbiztonságot súlyosan veszélyeztető étel visszahívása, ill. letiltása az megbízott konyhavezető feladata.

Az ételmérgezés gyanújának felmerülésekor az élelmezési egységben az első és legfontosabb teendő a gyanúsítható élelmiszer, vagy ha ez nem tisztázható, akkor valamennyi élelmiszer forgalmazásának azonnali beszüntetése.

Ha a gyanúsítható ételek kiszállításra is kerültek, gondoskodni kell azok forgalmazásának felfüggesztéséről is.

Az élelmiszer-előállító, az étkeztető, az élelmiszerforgalmazó, vagy bárki, aki ételmérgezés gyanúját észleli, köteles azt haladéktalanul bejelenteni telefonon, vagy személyesen az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (ÁNTSZ) területileg illetékes városi, vagy kerületi intézetének; munkaidőn kívül és munkaszüneti napokon a jelentést az ÁNTSZ területileg illetékes megyei, vagy fővárosi intézetének kell megtenni.

Ezt követően intézkedni kell a meglévő készletek (nyersanyagok, készételek), az ételminták, a helyiségek, a gépek, a berendezések és az eszközök változatlan állapotban történő megőrzésére a hatóság helyszínre érkezéséig.

A gyorsan romló élelmiszerek esetében ebbe beletartozik az elkülönített, folyamatos hűtve tárolásuk biztosítása is, hogy a baktériumok a laboratóriumi vizsgálat megkezdésekor ugyanolyan számban legyenek jelen az élelmiszerben, ha nem is, mint az ételmérgezés keletkezésekor, de legalább, mint az ételmérgezés észlelésekor.

6. FEJEZET: MELLÉKLETEK

Az oktatási naplón kívül a többi dokumentumot jelen HACCP kézikönyvből fénymásolni kell a dokumentumokat HACCP mappába a HACCP kézikönyv mellet kell megőrizni.

OKTATÁSI NAPLÓ

[illegible]

EGÉSZSÉGÜGYI KISKÖNYVEK NYILVÁNTARTÁSA NYILATKOZAT:

Az Egészségügyi Kiskönyvek nyilvántartása digitálisan történik. Évente 1 alkalommal kinyomtatásra kerül és lefűzésre a HACCP mappába.

A kiskönyvek érvényessége itt kerül regisztrálásra, és itt kerülnek bejegyzésre az aktuális vizsgálatok is illetve ütemezésre a vizsgálatok időpontjai.

Kelt: ,

.....

A nyilvántartásért felelős személy neve, aláírása

KÉSZTERMÉK ELLENŐRZÉSI NAPLÓ

[illegible]

Jelen vizsgálati lapot a HACCP kézikönyv tartalmazza.

KÉSZTERMÉK LABORVIZSGÁLATI LAP

[illegible]

Jelen vizsgálati lapot a HACCP kézikönyv tartalmazza.

NEM MEGFELELŐSÉIG ŰRLAP

Hely / üzem:	Dátum:
Vizsgálat terület	Hivatkozási szám a HACCP tervben:
A nem megfelelés leírása:	
A helyesbítő tevékenység javasolt határideje:	
A felülvizsgáló aláírása: Dátum:	A felelős aláírása Dátum:
A helyesbítő tevékenység	
A megelőző tevékenység	
Megfelelően elvégezve	Ellenőrizte: Dátum:
Nem megfelelő, új határidő	
Nem megfelelő, új intézkedés	

Jelen vizsgálati lapot a HACCP kézikönyv tartalmazza.

BESZÁLLÍTÓI LISTA

Napló vezetésért felelős:.....

[illegible]

Jelen vizsgálati lapot a HACCP kézikönyv tartalmazza.

BESZÁLLÍTÓ ÉRTÉKELÉSE

A beszállítók **évente felülvizsgáljuk** értékeljük, aszerint, hogy megfeleltek e a szolgáltatás nyújtásában.

Négy kategóriába soroljuk őket:

A kategóriájú: **kiváló** a pontosan, megfelelő áron, jó szállítási feltételeket biztosító, a beszállított áru biztonságáról nyilatkozatot adó beszállító

B kategóriájú: **megfelelő** jó áron, megfelelő szállítási feltételeket biztosító, a beszállított termék biztonságáról nyilatkozatot adó beszállító

C kategóriájú: **részben megfelelő** a nyilatkozatot nem adó, eseti vagy új beszállító

D kategóriájú: **nem megfelelő**, intézkedést kell hozni a beszállítóval szemben

Beszállító/szolgáltató megnevezése:

Jelen vizsgálati lapot a HACCP kézikönyv tartalmazza.

ÉRTÉKELÉS

Jellemző	Potszám		Kategória	Megjegyzés
	Max	Kapott		
Kapcsolattartás minősége - Mindig elérhető - Nem mindig elérhető - Ritkán elérhető	10			
Szakmai együttműködési készség - Minden esetben segít - Legtöbb esetben segít - Ritkán segít	10			
Termék/szolgáltatás minősége - Kifogástalan - Esetenként kifogásolható - Gyakran kifogásolható	20			
Szerződés, megállapodás betartása - Mindig betartja a feltételeket - Nem mindig tartja be - Gyakran megszegi a szerződést, megállapodást	20			
Teljesítési/szállítási pontosság - Mindig pontos a szállítás - Nem mindig pontos a szállítás - Gyakori a pontatlan szállítás	20			
Dokumentációk biztosítása - Mindig megfelelő - Többnyire megfelelő - Gyakran hiányos	10			
Reklamációkezelés - Segítőképz - Legtöbb esetben segítőkész - Nem segítőkész	10			
Összesen:	100			

Értékelés:

- „A” kiváló >90 pont
- „B” megfelelő 71-90 pont
- „C” részben megfelelő 50-70 pont
- „D” nem megfelelő <50 pont

Intézkedés a problémák kezelésére:

Dátum:

Értékelést végezte:

Jelen vizsgálati lapot a HACCP kézikönyv tartalmazza.

TAKARÍTÁSI NAPLÓ

[illegible]

Jelen vizsgálati lapot a HACCP kézikönyv tartalmazza.

FAGYASZTÁSI NAPLÓ

Termék neve, cikkszám, súly	Mennyiség	Fagyasztás dátuma	Maximum tárolási idő	Fagyasztási hőmérséklet	Megjegyzés

Jelen vizsgálati lapot a HACCP kézikönyv tartalmazza.