

Üzemi ellenőrzések tapasztalatai, gyakori hibák

Előadó: Tóth Renáta
HBM-i KH Élelmiszer-biztonsági és Földhivatali
Főosztály

Gyakori hibák

- Élelmiszer-higiénia
- Szakképesítés hiánya
 - HACCP-terv
 - Gyártmánylap
- Jogszabályok ismerete
 - Önellenzés

Élelmiszer-higiénia

**Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete
az élelmiszerhigiániáról**

Útmutató az élelmiszer-higiániáról szóló 852/2004/EK
rendelet bizonyos rendelkezéseinek végrehajtásáról (2012.
június 18.)

http://ec.europa.eu/food/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_hu.pdf

Jó higiéniai útmutató

- Nemzeti jó higiéniai útmutatók ismeretének hiánya
<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/jo-higieniai-gyakorlat-utmutatok>

Jó higiéniai gyakorlat útmutatók

- Vendéglátás
- Kistermelői
- Konzervipar
- Gyorsfagyasztott termékek
- Élelmiszer és italadagoló automaták
- Savanyított termékek
- Tej és tejtermékek
- Sertés- és marhavágás, bontás, darabolás
- Húskészítmények

Jó higiéniai gyakorlat útmutatók

- Halfeldolgozás
- Növényi olaj gyártás
- Édesipar
- Alkoholmentes italok gyártása
- Jégkrém gyártás
- Száraztészta előállítás
- Szeszesital gyártás
- Tojástermékek előállítására, tojáscsomagolás
- Hűtött élelmiszerek, hidegkonyhai készítmények

Jó higiéniai gyakorlat útmutatók

- Cukoripar
- Baromfi és nyúlfélék vágása és darabolása
- Szikvíz-, szódavízgyártás
- Malomipar
- Söripar
- Sütőipar

1.1	Az útmutató célja	1
1.2	Hogyan kell használni az útmutatót?	1
1.3	Az útmutató alkalmazási területe	2
2.	Rövid bevezetés a jogszabályokba	4
3.	Az élelmiszeripari vállalkozók feladatainak összefoglalása (a jogszabályok alapján)	8
	A hatósági ellenőrzésre vonatkozó jogszabályok (Ügyfél tájékoztatása)	9
4.	852/2004/EK Rendelet II. melléklete A valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények	11
4.1.	II. melléklet I. fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)	11
4.2.	II. melléklet II. fejezet (Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott üzemeket))	20
4.3.	II. melléklet III. fejezet (Mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusok járművei), elsődlegesen magánlakóházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkozó követelmények)	26
4.4.	II. melléklet IV. fejezet (Szállítás)	28
4.5.	II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények)	32
4.6.	II. melléklet VI. fejezet (Élelmiszer-hulladék)	40
4.7.	II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)	43
4.8.	II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)	46
4.9.	II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések)	49
4.10.	II. melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)	65
4.11.	II. melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)	67
4.12.	II. melléklet XII. fejezet (Képzés)	68
5.	Mellékletek	73
5.1.	Fogalom meghatározások	73
5.2.	Az iparágra jellemző veszélyek	77
5.3.	HACCP rendszer és modell	80
5.4.	MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV 1-3-92/2 számú előírás : A gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hivatalos ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárás és vizsgálati módszer, I. Melléklet: Gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hivatalos ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárás	95
5.5.	MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV 1-3-92/2 számú előírás : A gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hivatalos ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárás és vizsgálati módszer, II. Melléklet: Gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérséklet mérési módszere	96
5.6.	A termékek hőmérsékletének ellenőrzése	97

Az Európai Parlament 852/2004/ EK Rendelet II. mellékletének előírásai

A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások

A rendelet követelményein túlmutató ajánlások

4.5. II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények)



4.5.1. Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerral kerül kapcsolatba:

a) hatékonyan meg kell tisztítani, és szükség szerint fertőtleníteni kell. A tisztítást és fertőtlenítést olyan gyakorisággal kell elvégezni, hogy a szennyeződés bármilyen kockázata elkerülhető legyen;

Írásos utasításban kell szabályozni a berendezések, eszközök és helyiségek takarítását és fertőtlenítését. A tisztítást és fertőtlenítést a részletes takarítási utasításban meghatározott módon és gyakorisággal kell elvégezni.

Az írott takarítási utasításban meg kell határozni:

- a tisztítandó területet, berendezéseket és eszközöket,
- az egyes részfeladatokért felelős személyeket,
- a takarítás módszerét és gyakoriságát,
- a vegyszereket, koncentrációjukat, hatásidőt, hőmérsékletet,

Az írott takarítási utasításban ajánlott az alábbiakat is meghatározni:

- az elvégzendő műveletek sorrendjét, a részleges szétszereléssel tisztítandó gépek esetében a tisztításhoz szükséges szétszerelés módját, lépéseit
- a takarítás befejezését követően a takarító eszközök tisztításának és fertőtlenítésének módszerét, és
- a felülvizsgálat rendszerét.

A takarítás fizikai módszerekkel (pl. hő, súrolás, turbulens áramlás, porszívózás vagy más

előfűző: 84-86°C víz
ellenáramú vizes hűtés: 3-5 °C

Centrifuga - szakaszos
30 másodperc
fordulatszám: 750/perc

ferde levágású vibrációs adagoló

mechanikus mozgatás
Szalagsebesség:

Levélhőmérséklet: -2,5 °C

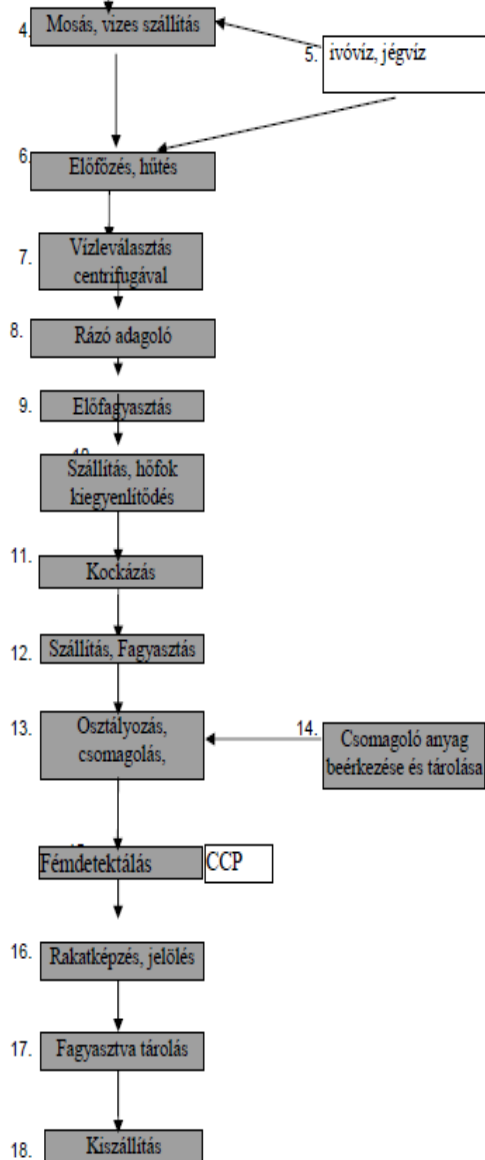
Kockázógép: 20X20 mm

rostaméret:
alsó 8mm
felső: 34 mm

Mágnesezhető: 2mm
Nem mágnesezhető: 2,5 mm
Saválló acél: 3 mm

-18-(-20)°C

GHP-33/1/2016



Kiadás: 2
Verzió: 1

Dátum: 2016 december

Bejelentkezés

► PDF létrehozása

▼ PDF szerkesztése

Adobe Acrobat Pro

Szövegek és képek szerkesztése a PDF-dokumentumokban egyszerűen

Kezdés most

► PDF-ek kombinálása

► Fájl küldése

► Fájlok tárolása

Élelmiszer-higiénia

- Munkaerő hiánya,
1 fő



sokféle feladat

Megfelelési kényszer termelésben
szorul a biztonság, a minőség, a higiénia, a képzés.

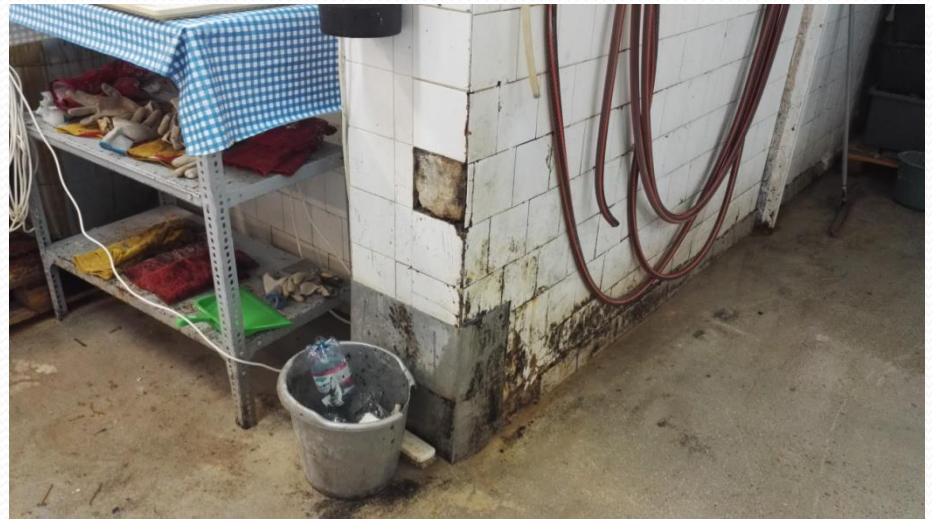


háttérbe

Termelés és minőségbiztosítás
ugyanaz végzi



Ellenőrzés????







Szakképesítés hiánya

- Nincsen megfelelő szakismerettel rendelkező személy
- Nincs a minőségbiztosításhoz értő személy

Új szakképesítési rendelet:

Az agrárminiszter 34/2018. (XII. 3.) AM rendelete az élelmiszer-vállalkozás működéséhez szükséges szakképesítésekről (2019. június 1-től lép hatályba)

http://njt.hu/cgi_bin/njt_doc.cgi?docid=211421.361124

Intézkedésre feljogosított felelős személy

intézkedésre feljogosított felelős személy: az az élelmiszerbiztonsági szaktudással is rendelkező természetes személy, aki

- a) az élelmiszer-előállítási tevékenységet folytató élelmiszer-vállalkozás **tulajdonosa**, vagy az élelmiszer-vállalkozással **munkaviszonyban** vagy más, **foglalkoztatásra irányuló jogviszonyban** áll,
- b) **élelmiszer-előállítást végez**, vagy annak **szakmai tevékenységét közvetlenül irányítja**, és
- c) **folyamatosan jelen** van a helyszínen az élelmiszer-előállítási tevékenység alatt, továbbá **közvetlen és azonnali intézkedési jogkörrel** rendelkezik az élelmiszer-előállítással kapcsolatos tevékenység területén;

Intézkedésre feljogosított felelős személy

Mikrovállalkozás megszerzett **legalább 5 éves**, az adott szakiránynak megfelelő **szakmai tapasztalattal** és legalább alapfokú iskolai végzettséggel,

Kisvállalkozás, a középvállalkozás esetében legalább a **2. mellékletben** felsorolt, az adott tevékenységhez kötött **szakképesítéssel** vagy **szakirányú továbbképzésben megszerzett szakképzettséggel** és igazoltan az adott tevékenységi körben megszerzett **legalább 1 éves**, az adott szakiránynak megfelelő **szakmai tapasztalattal**,

Szakmai felelős személy

szakmai felelős személy: az az élelmiszer-vállalkozás **szakmai tevékenységeért egy személyben felelős** élelmiszerbiztonsági szaktudással is rendelkező természetes személy, aki

- a) az élelmiszer-előállítási tevékenységet folytató élelmiszer-vállalkozás **tulajdonosa**, vagy az élelmiszer-vállalkozással **munkaviszonyban** vagy más, **foglalkoztatásra irányuló jogviszonyban** áll, és
- b) az élelmiszer-előállítás **szakmai irányítója**;

Szakmai vezető mikrovállalkozásnál

élelmiszer-vállalkozás esetében, az adott szakmai tevékenységhez kötötten

aa) legalább az **1. mellékletben** meghatározott élelmiszeripari **szakképesítéssel** vagy **rész-szakképesítéssel** **vagy**

ab) igazoltan az adott tevékenység szerinti besorolási körben megszerzett legalább **5 éves**, az adott szakiránynak megfelelő **szakmai tapasztalattal**;

Szakmai vezető kisvállalkozásnál

élelmiszer-vállalkozás esetében, az adott szakmai tevékenységhez kötötten

ba) legalább a 2. mellékletben meghatározott élelmiszeripari **szakképesítéssel** vagy **szakirányú továbbképzésben** megszerzett **szakképzettséggel és**

bb) **igazoltan** az adott tevékenység szerinti besorolási körben megszerzett legalább 3 éves, az adott szakiránynak megfelelő **szakmai tapasztalattal**;

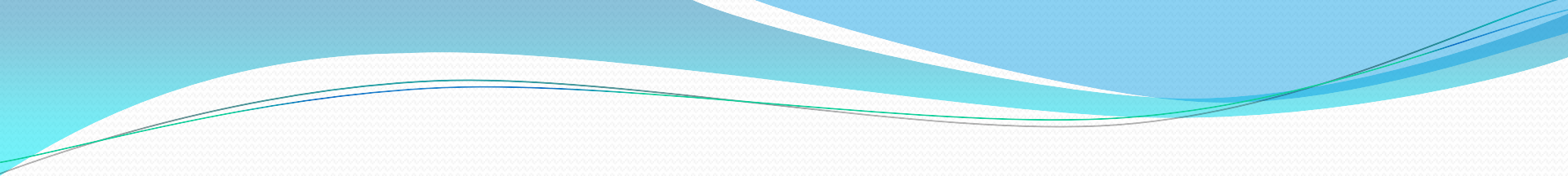
Szakmai vezető közép vállalkozásnál

legalább a 3. mellékletben meghatározott szakirányú
felsőfokú alapképzésben megszerzett
szakképzettséggel vagy szakirányú
továbbképzésben megszerzett szakképzettséggel
és

db) igazoltan az adott tevékenységi körben megszerzett
legalább 1 éves, az adott szakiránynak megfelelő
szakmai tapasztalattal;

Zöldség-feldolgozó

Vállalkozás mérete	Szakképesítés	Rész-szakképesítés
Mikro	Tartósítóipari szakmunkás	Zöldségfeldolgozó, zöldség-, gyümölcsfeldolgozó, konzervgyártó, savanyító
Kis	Tartósítóipari szakmunkás	
Közepes	Biológus, biomérnök, élelmiszermérnök, kertészmérnök, vegyész, vegyészmérnök	



Szakmai felelős személy és az intézkedésre feljogosított felelős személy lehet azonos, ha megfelel az előírásoknak.

Az adott szakiránynak megfelelő szakmai tapasztalatot munkaszerződésben meghatározott munkakörrel és a munkakörbe tartozó feladatok leírásával, vagy más *hitelt érdemlő módon, okirattal* kell igazolnia.

HACCP-Terv

- Nem üzemre íródott,
- Nem ismerik a tartalmát
- Nem vezetik dokumentumait,
- Nincsenek a problémák dokumentálva. „mindig mindenki jól dolgozik” „minden tökéletes”
- Nyomonkövetés hiánya

Nyomonkövetés

A vidékfejlesztési miniszter 3/2010. (VII. 5.) VM rendelete az élelmiszer-előállítással és -forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomonkövethetőségről

„Egy lépés előre, egy lépés hátra” elv

Gyártmánylap

- **A vidékfejlesztési miniszter 82/2012. (VIII. 2.) VM rendelete a gyártmánylapról**

ÚTMUTATÓ a gyártmánylapról szóló, a 105/2012 (X. 11.) VM rendelettel módosított 82/2012. (VIII. 2.) VM rendelet alkalmazásához

http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/o/a1/50000/Útmutató_gyártmánylaphoz_2012_10_15.pdf

Gyártmánylap

Élelmiszerláncról és hatósági felügyeletről szóló 2008. évi XLVI. Törvény 22. §

Az élelmiszer- és takarmány-vállalkozások, valamint az élelmiszerrel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagot és tárgyat előállítók és az első magyarországi forgalomba hozók kötelezettségei

(2) Az élelmiszer-, illetve takarmány-vállalkozás az élelmiszer, illetve a takarmány **előállítását**, valamint **forgalomba hozatalát megelőzően** az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározott részletes, írásos dokumentációt (így különösen gyártmánylapot, anyaghányad-nyilvántartást) köteles készíteni és vezetni.

Gyártmánylap

- Forgalomba hozatal előtt,
- Változásokat vezetni kell (kiadási szám módosítása)
- Benne a termékre vonatkozóan paramétereket kell meghatározni vagy jogszabályi előírásokat kell meghatározni
- Aláírt, elfogadott!!!!

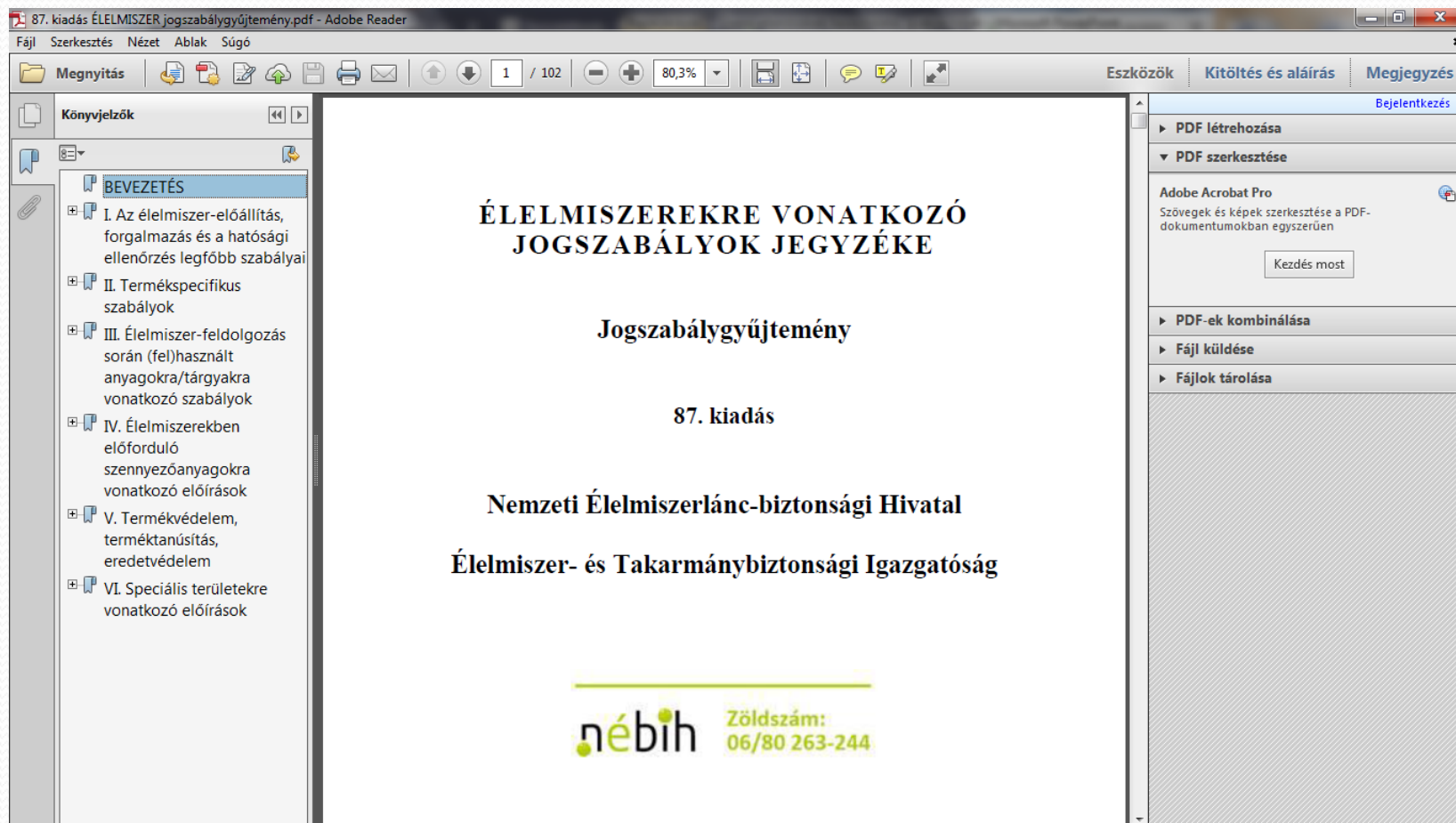
Jogszabályok ismerete

- Nébih jogszabálygyűjtemény

<http://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszer-jogszabalyok-jegyzek>

- 87. kiadás jogszabálygyűjtemény

Jogszabálygyűjtemény felépítése



Jogszabálygyűjtemény felépítése

87. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény.pdf - Adobe Reader	
Fájl Szerkesztés Nézet Ablak Súgó	
A BIZOTTSÁG (EU) 2016/1843 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE (2016. október 18.) a hatósági Trichinella-vizsgálatokat végző hatósági laboratóriumok akkreditálása tekintetében a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazását érintő átmeneti intézkedésekről (2017. január 1-jétől 2020. december 31-ig kell alkalmazni.)	
A húsban előforduló Trichinella kimutatására kijelölt hivatalos laboratóriumok számára megfogalmazott minimális ajánlásokra vonatkozó iránymutatások https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_min-recom-trichinella-meat_hu.pdf	
A BIZOTTSÁG (EU) 2017/185 RENDELETE (2017. február 2.) a 853/2004/EK és a 854/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet egyes rendelkezéseinek alkalmazására vonatkozó átmeneti intézkedések megállapításáról (2017. január 1-jétől 2020. december 31-ig kell alkalmazni.)	
A földművelésügyi miniszter 28/2017. (V. 30.) FM rendelete az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről (2018. január 1-jén lépett hatályba).	
A vidékfejlesztési miniszter 3/2010. (VII. 5.) VM rendelete az élelmiszer-előállítással és -forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomonkövethetőségről	
A földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter 57/2010. (V. 7.) FVM rendelete az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről	
2009. évi LXXVI. törvény a szolgáltatási tevékenység megkezdésének és folytatásának általános szabályairól	
186/2009. (IX. 10.) Korm rendelet a bejelentésköteles szolgáltatási tevékenységek tekintetében a bejelentés elmulasztása esetén fizetendő bírságról, továbbá a szolgáltatás felügyeletét ellátó hatóságok általános kijelöléséről	

Jogszabályok ismerete

- földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter 57/2010. (V. 7.) FVM rendelete **az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről**

11.§ változás, megszűnés bejelentése.

Önellenőrzés

A földművelésügyi miniszter 28/2017. (V. 30.) FM rendelete az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről (2018. január 1-jén lépett hatályba).

Önellenőrzés

- *önellenőrzés*: az élelmiszer-vállalkozás működéséhez kapcsolódó, az élelmiszerek megfelelő minőségével, az élelmiszer-biztonsággal, az azonosíthatósággal, a nyomonkövetéssel és az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos,
- *aa)* az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvényben (a továbbiakban: Éltv.), az Éltv. felhatalmazása alapján kiadott jogszabályokban és az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktusaiban meghatározott követelmények, valamint
- *ab)* az adott élelmiszer-vállalkozás tevékenységének jellegét, sajátosságait és méretét figyelembe vevő, az élelmiszer-vállalkozás által tevékenységére vonatkozóan kidolgozott követelményrendszerben előírt kötelezettségek teljesítésének élelmiszer-vállalkozás általi ellenőrzése, önellenőrzési rendszer működtetése által;
- *b)* *önellenőrzési rendszer*: az önellenzési terv felállítása és az abban foglaltak végrehajtása dokumentumokkal igazolva.

Önellenőrzési terv

Az önellenőrzési tervnek tartalmaznia kell legalább

- a) az önellenőrzési terv által felölelt időszakot,
- b) az önellenőrzés során alkalmazott módszert,
- c) az elvégzett önellenőrzés igazolásának módját,
- d) az önellenőrzés során keletkezett dokumentumok és az önellenőrzési terv megőrzésének idejét,
- e) az ellenőrzés tárgyát,
- f) az ellenőrzött követelményeket,
- g) az ellenőrzési időpontot vagy gyakoriságot,
- h) az ellenőrzés, megfigyelés vagy mintavétel pontos helyét,
- i) az ellenőrzésért és az önellenőrzési terv végrehajtásáért felelős személyt.

Önellenőrzés

(3) Az önellenőrzési terv meghatározása során figyelembe kell venni

- a) az élelmiszer-vállalkozás *tevékenységét, méretét,*
- b) az élelmiszer-vállalkozás által *előállított élelmiszer jellegét és mennyiségét,*
- c) az élelmiszer-vállalkozás által az élelmiszer előállításához felhasznált *alapanyagok és az előállított élelmiszerek humán-, állat- vagy növény-egészségügyi és élelmiszer-biztonsági kockázatát,*
- d) a forgalomba hozatal *helyi, regionális, országos vagy nemzetközi jellegét.*

Önellenőrzés

- Érzékszervi vizsgálat dokumentáltan

- Közüzemi víz – Ivóvíz

Évente 1x, vagy a vízvezetékrendszer javításakor kötelező.

201/2001. (X. 25.) Kormányrendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről

Önellenőrzés

- Élelmiszer-biztonsági kritériumok

Pl: A Bizottság 2073/2005/EK RENDELETE az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól

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

Az Európai Parlament és a Tanács 1333/2008/EK rendelete (2008. december 16.) az élelmiszer-adalékanyagokról

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?qid=1546679561818&uri=CELEX:o2008R1333-20181029>

Önellenőrzés

- Élelmiszer-minőségi kritériumok
 - Uniós vagy hazai jogszabályok
 - Magyar Élelmiszerkönyvi előírások, irányelvek

<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar-elelmiszerkonyv>

- Gyártmánylap

Köszönöm figyelmüket!