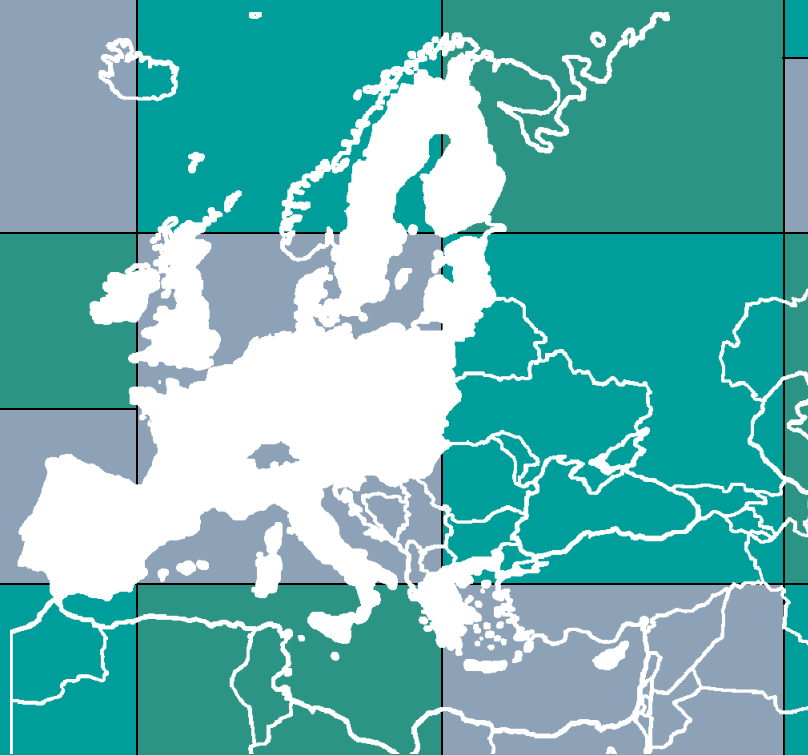


**World Union of Wholesale Markets**

**European Regional Section**

**HELYES HIGIÉNIAI GYAKORLATOK KÖZÖSSÉGI ÚTMUTATÓJA**  
az európai uniós  
**NAGYKERESKEDELMI PIACOK ÜZEMELTETŐI SZÁMÁRA**



**WUWM**  
[www.wuwm.org](http://www.wuwm.org)

**Felülvizsgált programtervezet**

**2009. november**

WORLD UNION OF WHOLESALE MARKETS	NAGYKERESKEDELMI PIACOK VILÁGSZÖVETSÉGE
EUROPEAN REGIONAL SECTION	EURÓPAI REGIONÁLIS SEKCIÓ
PROMOTING WHOLESALE AND RETAIL MARKETS WORLD-WIDE	A NAGYBANI ÉS KISKERESKEDELMI PIACOK PROMÓCIÓJA VILÁGSZERTE
COMMUNITY GUIDE TO GOOD HYGIENIC PRACTICES SPECIFIC TO WHOLESALE MARKET MANAGEMENT IN THE EUROPEAN UNION	HELYES HIGIÉNIAI GYAKORLATOK KÖZÖSSÉGI ÚTMUTATÓJA AZ EURÓPAI UNIÓS NAGYKERESKEDELMI PIACOK ÜZEMELTETŐI SZÁMÁRA

Marc Spielrein, a párizsi Rungis nagykereskedelmi piac elnök-vezérigazgatója elnöksége alatt a WUWM-tagi helyes gyakorlatok útmutatójának (Good Practice Guide – GPG) összeállítására GPG-munkacsoportot hoztak létre. A szerzők:

- Rolf Brauer, berlini piac, Németország (2005. júniusig)
- Michel Escoffier, Francia Nagykereskedelmi Piacok Szövetsége (FFMIN), Franciaország
- Andreas Foidl, berlini piac, Németország (2005. júniustól)
- Michel Ganneau, párizsi Rungis piac, Franciaország
- Wolf Rohde, hamburgi piac, Németország
- Graham Wallace, glasgow-i piac, Skócia, Egyesült Királyság
- Matthias Wegner, hamburgi piac, Németország



© 2003 – 2009 WUWM

---

Kiadta a Nagykereskedelmi Piacok Világszövetsége  
(World Union of Wholesale Markets – WUWM)

---

IOC, Molenstraat 15  
2513 BH, The Hague  
The Netherlands

Tel.: +31 70 361 1728  
Fax: +31 70 360 6908  
E-mail: [info@wuwm.org](mailto:info@wuwm.org)  
URL: [www.wuwm.org](http://www.wuwm.org)

## ELŐSZÓ

A Nagykereskedelmi Piacok Világszövetsége (World Union of Wholesale Markets – WUWM) egy nonprofit, széles körű nemzetközi tagsággal rendelkező szövetség, mely a nagykereskedelmi élelmiszerpiacokra vonatkozó szaktudás és információ promóciójával, fejlesztésével és nemzetközi cseréjével kapcsolatos mindennemű szakterületen és tevékenységben részt vesz. A WUWM világszinten jelenleg 45 országban van jelen, és 200 tagot számlál.

Mivel a tagsággal rendelkező nagykereskedelmi piacok közül nagyjából 110 21 különböző uniós országhoz tartozik, a WUWM európai regionális szekciójának vezető szerepe van a Nagykereskedelmi Piacok Világszövetségében. Ezeknek az európai nagykereskedelmi piacoknak a vonatkozó telephelyeken több mint 1 000 000 állandó alkalmazottjuk van, a piacokon tevékenykedő vállalatok pedig hozzávetőlegesen évi 42 milliárd eurós forgalmat bonyolítanak.

A forgalomba hozott termékek összmenyisége hozzávetőlegesen évi 26 millió tonna, melynek 40%-át az európai gyümölcs- és zöldségellátás (évi 24 millió tonna), 10%-át az európai hal- és halászattermék-ellátás (évi 1 millió tonna), 2%-át pedig az európai hús- és hústermék-ellátás (évi 1 millió tonna) adja.

A „higiéniai csomag”-ként is ismert új élelmiszerjog kidolgozásával párhuzamosan a WUWM európai regionális szekciója 2001-ben úgy döntött, hogy összeállítja az Európai Közösség nagykereskedelmi piacainak működtetésére és üzemeltetésére vonatkozó helyes gyakorlatok útmutatóját (Good Practice Guide – GPG).

Ezen útmutató első változatát az Unió valamennyi regionális szekciótagja az egyesült államokbeli Baltimore-ban, a WUWM 25. kongresszusán (2005. szeptember) hivatalosan jóváhagyta.

Azóta és a frissítéseket követően:

1. Az Útmutató legfrissebb angol nyelvű változata az egyedüli hivatalos dokumentum, melynek használatára a WUWM a tagjait felhatalmazza.
2. A fordításoknak mindig teljes mértékben meg kell felelniük az angol változatnak.
3. A bármilyen módon lefordított, módosított vagy javított változatokat jóváhagyásra és ellenőrzésre mindig el kell küldeni a WUWM-nek.

Az e közösségi útmutatóba bevezetett, jóváhagyott változtatásokat a bevezetést követően lefordítva át kell vezetni a különböző lefordított változatokba is.

*A WUWM-mel vagy az Útmutatóval kapcsolatos további információkért forduljon Maria Cavithoz, a WUWM főtitkárához, az oldal tetején megadott elérhetőségek valamelyikén.*

# Helyes higiéniai gyakorlatok közösségi útmutatója az európai uniós nagykereskedelmi piacok üzemeltetői számára

## Tartalomjegyzék

### ELŐSZÓ

<b>I – BEVEZETÉS.....</b>	<b>1</b>
<b>II – AZ ÚTMUTATÓ CÉLKITŰZÉSEI .....</b>	<b>4</b>
<b>III – ALKALMAZÁSI TERÜLET.....</b>	<b>5</b>
<b>IV – A NAGYKERESKEDELMI PIAC ÜZEMELTETŐJE EGYEDI KÖTELEZETTSÉGEINEK AZONOSÍTÁSA .....</b>	<b>5</b>
<i>HELYISÉGEK BIZTOSÍTÁSA.....</i>	<i>5</i>
<i>TISZTÍTÁS ÉS FERTŐTLENÍTÉS.....</i>	<i>5</i>
<i>SZELLŐZÉS.....</i>	<i>5</i>
<i>VILÁGÍTÁS.....</i>	<i>5</i>
<i>SZOLGÁLTATÁSOK ÉS KÖTELEZETTSÉGEK.....</i>	<i>5</i>
<i>SZEMÉLYI HIGIÉNYIA .....</i>	<i>5</i>
<i>HULLADÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA.....</i>	<i>5</i>
<i>KÁRTEVŐK ELLENI VÉDEKEZÉS.....</i>	<i>5</i>
<i>SZEMÉLYES KÉPZÉS .....</i>	<i>5</i>
<b>V – HELYES HIGIÉNYIAI GYAKORLATOK RÉSZLETES ÚTMUTATÓJA.....</b>	<b>5</b>
<i>I. FEJEZET: ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÓ ÉS -FORGALMAZÓ HELYRE VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS     KÖVETELMÉNYEK (IDEÉRTVE A KÜLTÉRI HELYISÉGEKET ÉS HELYEKET IS).....</i>	<i>5</i>
<i>II. FEJEZET: KÜLÖNLEGES KÖVETELMÉNYEK OLYAN HELYISÉGEKBEN, AHOL ÉLELMISZER     KÉSZÍTÉSÉT, KEZELÉSÉT VAGY FELDOLGOZÁSÁT VÉGZIK (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket     és a III. fejezetben meghatározott üzemeket).....</i>	<i>5</i>
<i>V. FEJEZET: BERENDEZÉSEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK.....</i>	<i>5</i>
<i>VI. FEJEZET: ÉLELMISZER-HULLADÉK.....</i>	<i>5</i>
<i>VII. FEJEZET: VÍZELLÁTÁS.....</i>	<i>5</i>
<i>VIII. FEJEZET: SZEMÉLYI HIGIÉNYIA .....</i>	<i>5</i>
<i>XII. FEJEZET: KÉPZÉS.....</i>	<i>5</i>
<b>VI – HACCP-ALAPÚ ELJÁRÁSOK.....</b>	<b>5</b>
<i>A – HACCP-ALAPÚ ELJÁRÁSOK A NAGYKERESKEDELMI PIACOKON.....</i>	<i>5</i>
<i>B – A HACCP-ALAPÚ ELJÁRÁSOK ÉS AZ ELŐKÖVETELMÉNYEK.....</i>	<i>5</i>

<b>A. MELLÉKLET.....</b>	<b>67</b>
<b>B.1 MELLÉKLET.....</b>	<b>5</b>
<b>B.2. MELLÉKLET.....</b>	<b>5</b>
<b>B.3. MELLÉKLET.....</b>	<b>5</b>
<b>SZÓSZEDET .....</b>	<b>5</b>
<b>HIVATKOZÁSOK.....</b>	<b>5</b>

# Helyes higiéniai gyakorlatok közösségi útmutatója az európai uniós nagykereskedelmi piacok üzemeltetői számára

## I – Bevezetés

A 853/2004/EK rendelet 1. mellékletében, az „Egyéb fogalom meghatározások” című 8. cikkben, megtalálható a nagykereskedelmi piac és az „állati eredetű termékek” definíciója.

*„Nagykereskedelmi piac: olyan élelmiszer-ipari vállalkozás, amely több különálló, közös létesítményeken osztozó egységet és olyan részlegeket foglal magában, amelyekben az élelmiszert az élelmiszer-ipari vállalkozóknak értékesítik.”*

Az „élelmiszer-ipari vállalkozás” definíciója az élelmiszerjog általános alapelveit és követelményeit lefektető 178/2002/EK rendeletben található („Egyéb fogalmak” című 3. cikk):

*„Élelmiszer-ipari vállalkozás: nyereségérdekelt vagy nonprofit, köz- vagy magánvállalkozás, amely az élelmiszerek termelésével, feldolgozásával és forgalmazásával összefüggő tevékenységet folytat.”*

Ez az útmutató **kifejezetten** az élelmiszer-kereskedelem szabályozása és elősegítése érdekében létrehozott **nagykereskedelmi piacokat üzemeltető vállalatok számára készült**. Az üzemeltető lehet az állam vagy maga a helyi önkormányzat, illetve az állam vagy helyi önkormányzat által meghatalmazott állami vagy magánvállalkozás.

Az ilyen nagykereskedelmi piacokon kétféle élelmiszer-ipari vállalkozás van jelen:

- **A nagykereskedelmi piac üzemeltetője** olyan élelmiszer-ipari vállalkozás, melynek meghatározott feladata a nagykereskedelmi piacon tevékenykedő valamennyi élelmiszer-ipari vállalkozás általános tevékenységének megszervezése, azok üzletmenetébe való beavatkozás nélkül. **Bár élelmiszer-ipari vállalkozásról van szó, a nagykereskedelmi piac üzemeltetője nem árul árukat.**
- **A különálló élelmiszer-ipari vállalkozások közvetlenül felelősek élelmiszer-ipari termékeikért**, és különösen felelősek az élelmiszerjog termékeikre vonatkozó előírásainak betartásáért. Ezek az élelmiszer-ipari vállalkozások főleg kiskereskedőkkel kereskednek, de előfordulhat, hogy egyes nagykereskedelmi piacok engedélyezik, hogy a magánszemélyek, bizonyos feltételekkel, vásárolhassanak a kiskereskedelmi tevékenységet is végző nagykereskedőktől, illetve a nagykereskedelmi piacon tevékenykedő kiskereskedőktől.

A nagykereskedelmi piaci területek szervezésének a felelőssége a következő:

- **Közterületek** – ezeket a nagykereskedelmi piac üzemeltetője üzemelteti (pl. árusítóhelyiségek, -területek, nyilvános illemhelyek). Ezeket a helyiségeket általában a nagykereskedelmi piac üzemeltetője építi, és a kereskedők rendelkezésére bocsátja. Ez a 'Helyes gyakorlatok útmutatója' ezekre a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelősségi körébe tartozó területekre vonatkozik;
- **Magánterületek** – ezeket különálló élelmiszer-ipari vállalkozások üzemeltetik. Amennyiben ezeket a magánterületeket a nagykereskedelmi piac üzemeltetője építi vagy biztosítja, az építménynek meg kell felelnie az élelmiszerjog követelményeinek. Azonban az érintett élelmiszer-ipari vállalkozás kizárólagos felelősséggel tartozik a meghatározott területért.

**Semmilyen terület semmilyen esetben sem maradhat egyértelműen meghatározott felelős nélkül.**

**A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének fő kötelezettségei a következők:**

- Megfelelő helyiségek bérbe adása az élelmiszer-ipari vállalkozásoknak, hogy azok saját felelősségű területeiken az élelmiszerjognak megfelelően végezhesék tevékenységeiket;
- Az összes közterület – például: kiállító- és árusítóhelyiségek, nyilvános tárolók – üzemeltetése (vagyis a tisztítással, fertőtlenítéssel, fagyasztással, hűtéssel stb. kapcsolatos tevékenységek megszervezése);
- Az élelmiszer-ipari vállalkozásoknak néhány vagy valamennyi közmű-, illetve egyéb szolgáltatással való ellátása és/vagy azok megszervezése (pl. víz, gáz, fűtés, hűtés, fagyasztás, szellőzés, villany stb.);
- Megfelelő csatornarendszer és szennyezés-ellenőrzés biztosítása és/vagy megszervezése;
- A piac hulladékkezelésének, kártevők elleni védekezésének stb. felügyelése, figyelembe véve mind a környezeti, mind a gazdasági szempontokat;
- Épületek élelmiszer-ipari vállalkozások számára történő kialakítása és biztosítása, valamint közvetlen felügyeletük alatti üzemeltetése olyan módon, hogy azok megfeleljenek az élelmiszerjog előírásainak;
- A területen való közlekedés megszervezése és kezelése.

Mivel a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjére a különböző uniós tagországokban más és más törvények vonatkoznak, nem lehet összefoglalni az üzemeltetők összes kötelezettségét. Azonban a köz- és magánterületek közötti különbségtétel minden szereplő számára azonos.

A nagykereskedelmi piac üzemeltetője **KIZÁRÓLAG** az általa ellenőrzött területeken felelős közvetlenül az élelmiszerjog követelményeinek betartásáért. Az egyes élelmiszer-ipari vállalkozások magánterületein végzett tevékenységekért **NEM** terheli felelősség.

Azonban a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének joga van értesíteni a rendeletek végrehajtásáért felelős, hatáskörrel rendelkező, megfelelő nemzeti hatóságot annak érdekében, hogy amennyiben egy élelmiszer-ipari vállalkozás a nagykereskedelmi piac üzemeltetője által biztosított helyiségben megszegi a higiéniaira vonatkozó szabályozást, javító intézkedést lehessen végezteni.





## II – Az Útmutató célkitűzései

Fontos megismételni, hogy a nagykereskedelmi piac üzemeltetője egy élelmiszer-ipari vállalkozás, melynek meg kell felelnie az összes európai közösségi rendeletnek, ideértve az élelmiszer-higiéniára vonatkozókat is. Ennek az Útmutatónak a célja, hogy erre vonatkozóan tanácsot adjon a nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára, különösen akkor, ha a piacon állati eredetű élelmiszert is árusítanak.

Az állati eredetű élelmiszerek vonatkozásában, az élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 6. cikkében leírtak szerint a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének engedélyezettnek és bejegyzettnek kell lennie. Ez kötelező előfeltétele a közös létesítményeket és területrészeket egymással megosztó többi élelmiszer-ipari vállalkozás engedélyezésének és bejegyzésének.

**Mivel a nagykereskedelmi piac üzemeltetője nem árusít élelmiszert, azonban felel az élelmiszereket árusító élelmiszer-ipari vállalkozásokkal közös létesítményekért és területrészekért, ez az Útmutató különösen az olyan nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára készült, ahol az állati eredetű termékek árusítása miatt különleges követelményeknek kell megfelelni.**

Az Útmutatónak nem célja a már esetlegesen meglévő vagy a jövőben megjelenő, élelmiszer-ipari ágazatok vagy nagykereskedelmi piacokkal foglalkozó szakemberek által kidolgozott különböző helyes higiéniai gyakorlatok befolyásolása vagy bírálata. Az Útmutató a megelőző műveletekkel sem foglalkozik (pl. gyártás, szállítás, kiskereskedelmi tevékenységek).

Az Útmutató közösségi útmutatóként készült, melynek állapotát a 852/2004/EK rendelet 9. cikke határozza meg.

A dokumentum az Európai Unió nagykereskedelmi piacainak üzemeltetéséért felelős állami és/vagy magánvállalkozások számára készült, azzal a céllal, hogy iránymutatást nyújtson számukra az élelmiszer-biztonsággal és higiénéjával, valamint a HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – Veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok) alapú eljárások megvalósításával kapcsolatban, de csak azon szempontok vonatkozásában, melyek közvetlenül érintik őket.

Az Útmutatót a Nagykereskedelmi Piacok Világszövetsége (WUWM) európai regionális szekciójának képviselői dolgozták ki más érintett felek – mint például a különböző európai uniós tagországok érintett hatóságai, valamint fontos szervezetei és szövetségei – képviselőinek bevonásával. Figyelembe veszi az ajánlott nemzetközi útmutató, a Codex Alimentarius élelmiszer-higiéniájának általános elveit és a meglévő nemzeti útmutatókat.

Az Útmutató a következő rendeletekkel összhangban lett kidolgozva:

- Az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet;
- Az élelmiszer-higiéniáról szóló 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet, és különösen a „Közösségi útmutatók” című 9. és a „Hatósági ellenőrzések, nyilvántartásba vétel és engedélyezés” című 6. cikk;
- Az élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet, és különösen az „A létesítmények nyilvántartásba vétele és engedélyezése” című 4. cikk;
- Az Európai Parlament és a Tanács 2004. április 29-i 854/2004/EK rendelete az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különös szabályok megállapításáról, és különösen az „A létesítmények engedélyezése” című (3) cikk.;

- A nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre vonatkozó egészségügyi előírások megállapításáról szóló, 2002. október 3-i 1774/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet.

### **Megjegyzés:**

Bár a halárverést a 853/2004/EK rendelet (III. melléklet, VIII. szakasz, II. fejezet, 2. pont) a nagykereskedelmi piacokkal összefüggésben említi meg, ez a Helyes higiéniai gyakorlatok közösségi útmutatója nem fedi le ezt a tevékenységtípust, mely eltér a nagykereskedelmi piacokon végzett tevékenységektől.

## **III – Alkalmazási terület**

E Közösségi útmutató célja az élelmiszerek kereskedelmével foglalkozó európai uniós nagykereskedelmi ágazat megszervezése. Ahogy azt már az imént megjegyeztük, a nagykereskedelmi piac üzemeltetője maga nem árusít élelmiszert. Dolga, hogy elősegítse az eladók (termelők, nagykereskedők, különféle közvetítők) és vevők (kiskereskedők, kereskedelmi catering vagy közétkeztetés, utcai piaci kiskereskedők stb.) közti szabad kereskedelmet.

Ez a Közösségi útmutató arra az esetre is vonatkozik, amikor az egyének a nagykereskedelmi piacon jelen lévő kiskereskedelmi tevékenységet is folytató nagykereskedők, illetve kiskereskedők helyiségeiben is vásárolhatnak. Ezeknek az egyéneknek be kell tartaniuk az ezen útmutatóban leírtak szerinti, professzionális vevőkre vonatkozó különböző szabályokat, különösen akkor, ha azok állati eredetű élelmiszerekkel kapcsolatosak (vagyis védőruházat és fejviselet).

A nagykereskedelmi piac üzemeltetője mint szolgáltató higiéniával és termékminőséggel kapcsolatos kötelezettségei alapvetően különböznek az élelmiszerek kezelésében közvetlenül érintett élelmiszer-ipari vállalkozásokétól, bár azok valójában szorosan kapcsolódnak egymáshoz. Ennek ellenére ugyanazokkal a veszélyekkel kell megküzdeniük.

Ez a Közösségi útmutató azokra a pontokra kíván kitérni, ahol a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelőssége megállapítható, és azokra a felelősségi területekre, melyek megoszthatók a független élelmiszer-ipari vállalkozások és a piac üzemeltetője között.

Nem foglalkozik a független vállalkozók tényleges üzletvitelével, akiknek ezért az általában terméktípusonként kidolgozott ágazati útmutatókat kell használniuk (vagyis a gyümölcsök és zöldségek forgalmazási útmutatói, húsfeldolgozási útmutató stb.).

A nagykereskedelmi piacok szakosodhatnak egy élelmiszertípusra (pl. gyümölcs és zöldség, hús, hal és halászati termékek) vagy széles választékú vegyes élelmiszereket árusíthatnak.

A következő táblázat az egyes élelmiszertípusok egészségügyi kockázatát és a nagykereskedelmi piac üzemeltetője, valamint az egyéb élelmiszer-ipari vállalkozások felelősségének mértékét mutatja be.

Termék	Állapot	Egészségügyi kockázati szintje	Felelősségi szint	
			A nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára	Egyéb élelmiszer-ipari vállalkozások számára
Gyümölcs és zöldség	Friss	Alacsony	Magas	Magas
	Feldolgozott	Magas	Korlátozott vagy nincs	Magas
Hús és hústermékek	Friss	Nagyon magas	Magas	Nagyon magas
	Darabolt	Nagyon magas	Korlátozott vagy nincs	Nagyon magas
	Csomagolt	Magas	Magas	Magas
Hal és halászati termékek	Élő/friss	Nagyon magas	Magas	Nagyon magas
	Filézett	Nagyon magas	Korlátozott vagy nincs	Nagyon magas
	Csomagolt	Magas	Magas	Magas
Tej és tejtermékek	Friss	Magas	Magas	Nagyon magas
	Feldolgozott	Magas	Korlátozott vagy nincs	Nagyon magas
	Csomagolt	Magas	Magas	Magas
Fagyasztott termékek		Nagyon magas	Korlátozott vagy nincs	Nagyon magas
Füstölt/feldolgozott termékek		Magas	Korlátozott vagy nincs	Magas

Az általános és könnyen alkalmazható jellege miatt ezen útmutató ajánlásai minden nagykereskedelmi piac-típusra alkalmazhatók, függetlenül az azokon árusított élelmiszerek típusától.

A nagykereskedelmi piacok kockázatainak elemzése azt mutatja, hogy az élelmiszer-higiéna szempontjából a fő veszélyt az élelmiszerek szennyeződésének lehetősége jelenti. A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének a kizárólagos felelőssége alá tartozó területeken jelen lévő fizikai, mikrobiológiai és kémiai veszélyek szabályozására mint eszközt, a HACCP-rendszer bevezetését javasoljuk. Ennélfogva, ez az útmutató a szennyeződés kockázatának kezelésére összpontosít, különösen az épületek kialakításának, elrendezésének és üzemi állapotának/rendszeinek szempontjából.

Azonban, ahogy az a 852/2004/EK rendelet III. fejezetének 7. cikkében (Az útmutatók kidolgozása, terjesztése és használata) is le van írva, egyértelmű, hogy ez az útmutató nem kötelezően betartandó, és csak önkéntes alapon használható.

## **IV – A nagykereskedelmi piac üzemeltetője egyedi kötelezettségeinek azonosítása**

Az élelmiszer-biztonság és higiénia vonatkozásában, amennyiben a nagykereskedelmi piac üzemeltetője által nyújtott szolgáltatások igénybevevői vagy hasznélvezői független élelmiszer-ipari vállalkozások, a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelőssége közé a következők tartozhatnak:

1. Helyiségek biztosítása – alapvetően épületek és/vagy terület;
2. Helyiségek karbantartása;
3. Berendezésekkel kapcsolatos felelősség;
4. Hőmérséklet-szabályozás;
5. Tisztítás – közterületek;
6. Szellőzés: tartalmazza a légkondicionálást, hűtést, fagyasztást, fűtést stb.;
7. Világítás – közterületek: épületeken belül vagy kívül;
8. Alapvető szolgáltatások nyújtása: pl. villany, gáz, meleg és hideg víz, vízelvezetés, szennyvízgyűjtés stb.;
9. Személyi higiénia: ideértve az illemhelyeket, mosdókagylókat, zuhanyokat, öltözőket stb., amennyiben közterületnek minősülnek;
10. Hulladékok ártalmatlanítása: begyűjtés és eltávolítás;
11. Kártevők elleni védekezés;
12. Képzés;

### **A kötelezettségekkel kapcsolatos veszélyek és jogszabályok**

A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének egyedi kötelezettségeivel kapcsolatos fent azonosított szolgáltatások mindegyikére vonatkozóan, a következő oldalak biztosítják:

- a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének kötelezettségeihez kapcsolódó főbb veszélyek azonosítását;
- a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének kötelezettségeihez kapcsolódó korlátok rövid elemzését;
- az európai uniós jogszabályi hivatkozások összefoglalását, minden egyes esetben, szükség esetén néhány magyarázó megjegyzéssel együtt.

Megjegyzés: A következő oldalakon az európai uniós rendeletekhez hivatkozásként megadott számok az élelmiszer-higiénia-ról szóló 852/2004/EK rendelet II. melléklete, illetve szükség esetén a 853/2004/EK rendelet fejezeteinek és alfejezeteinek felelnek meg. Ugyanezek a hivatkozások vonatkoznak e dokumentum „Helyes higiéniai gyakorlatok részletes útmutatója” című VI. fejezetére.

## 1. tevékenység

### HELYISÉGEK BIZTOSÍTÁSA

#### a) Fő veszélyek:

A nagykereskedelmi piac üzemeltetője helyiségeket biztosít az élelmiszer-ipari vállalkozások számára. Általában két lehetőség áll fenn:

- A nagykereskedelmi piac üzemeltetője az élelmiszer-ipari vállalkozásoknak bérebe adott helyiségek tulajdonosa. Ebben az esetben a fő veszély olyan helyiségek kínálása, melyek nincsenek olyan állapotban hogy lehetővé tegyék a vállalkozások számára a meglévő szabályozásoknak való megfelelést és a hivatalos engedély megszerzését (az állat-egészségügyi szolgálattól stb.);
- Az élelmiszer-ipari vállalkozások az általuk elfoglalt helyiségek tulajdonosai. Ebben az esetben a helyiséggel kapcsolatos minden szabályozás betartásáért az élelmiszer-ipari vállalkozás felel.

Építés, átalakítás vagy felújítás esetén a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének figyelembe kell vennie az érintett élelmiszer-ipari vállalkozásra vonatkozó különleges követelményeket is, mind a termékek, mind a kezelt termékmennyiség vonatkozásában.

#### b) Nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelőssége

A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének kötelezettségei közé sok minden, többek között a következők tartozhatnak:

- A felelőssége alá tartozó új helyiségek megtervezése vagy felügyelete alatt elvégzett átalakítása;
- A tulajdonába és/vagy felelőssége alá tartozó helyiségek karbantartása;
- Műveletek ellenőrzése, rendeletek végrehajtása stb.

Természetesen a felelősségi szint nagyon eltér egymástól a közterületeken (teljes felelősség) és magánterületeken (megosztott vagy zero felelősség).

#### c) Hivatkozás az európai uniós rendeletre és az azzal kapcsolatos megjegyzések

Cím	852/2004 uniós rendelet	Megjegyzések és követelmények a nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára
Az elrendezéssel, kialakítással, fekvéssel, mérettel és helyiségekkel kapcsolatos általános követelmények	I.2	A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelőssége alatt üzemeltetett új építésekre és felújításokra érvényes. Minden szempont fontos, és mindegyiknek megfelelőnek kell lennie a kezelendő termékhez: kialakítás, anyagok, hőmérséklet-figyelés és nyilvántartás stb.
Különleges követelmények a feldolgozó termék elrendezésével és kialakításával kapcsolatosan	II.1 (a) – (f)	Az élelmiszer-ipari vállalkozások általában tulajdonosok, ennél fogva felelősek ezért a berendezésért. A nagykereskedelmi piac üzemeltetője általában nem felelős a berendezések megválasztásáért, illetve karbantartásáért. A feldolgozó termék különleges szabványai sokkal szigorúbbak, mint az általános termékekre vonatkozók.
Tisztítás Szellőzés Világítás Szolgáltatások Személyi higiénia Hulladék ártalmatlanítása Kártevők elleni védekezés		Lásd az egyes lapokon
Létesítmények a munkaeszközök és	II.2	Általában nem jelentős a nagykereskedelmi piac üzemeltetője szempontjából, kivéve egyes esetekben, új épületek, átalakítások

## 2. tevékenység

### HELYISÉGEK KARBANTARTÁSA

#### a) Fő veszélyek:

- A helyiségek megsérülése, mely a következőket eredményezheti: kitettség a környezeti levegőnek, kosz felhalmozódása, károkozók meglepedése, penész...;
- A folyadékok, gázok és vízvezetés stb. szivárgásai és laza szerelvényei;
- A szerkezeti anyagok és termékek (ideértve a tisztítószereket is) között esetlegesen fellépő káros kémiai reakciók;
- A szellőzés és hőmérséklet-szabályozás nem felel meg az elvárt teljesítményszinteknek.

#### b) A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelőssége

A közterületek teljes mértékben a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelősségi körébe tartoznak.

A magánterületek vonatkozásában általában két lehetőség áll fenn:

- A nagykereskedelmi piac üzemeltetője az élelmiszer-ipari vállalkozásoknak bérebe adott helyiségek tulajdonosa. A karbantartással kapcsolatos vonatkozó kötelezettségeket a piac üzemeltetője és az élelmiszer-ipari vállalkozó közti szerződésnek kell meghatároznia.
- Az élelmiszer-ipari vállalkozások az általuk elfoglalt helyiségek tulajdonosai. Ebben az esetben a helyiséggel kapcsolatosan mindenért az élelmiszer-ipari vállalkozás felel.

#### c) Hivatkozás az európai uniós rendeletre és az azzal kapcsolatos megjegyzések

Cím	852/2004 uniós rendelet	Megjegyzések és követelmények a nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára
Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó hely tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban tartása	I .1	Tervezett karbantartási és csereprogramok. Az ütemterveknek az anyagok minőségén, kialakításán, valószínűsített használatán és kopásán kell alapulniuk.
A helyiségeknek a következők elleni védelemmel kell rendelkezniük: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kosz felgyülemzése</li> <li>- Toxikus anyagokkal való érintkezés</li> <li>- Idegen anyagok élelmiszerbe kerülése</li> <li>- Lecsapódás</li> <li>- Nem kívánatos penész</li> </ul>	I. 2 (b)	Rendszeresen ellenőrizni kell, nyilván kell tartani és karban kell tartani a következőket: <ul style="list-style-type: none"> <li>- minden felületet, különösen a falakat és mennyezetet;</li> <li>- a folyadékok, gázok és vízvezetés szivárgásait és laza szerelvényeit;</li> <li>- a szellőző és hőmérséklet-szabályozó rendszereket.</li> </ul>

## 3. tevékenység

## BERENDEZÉSEKKEL KAPCSOLATOS FELELŐSSÉG

### a) Fő veszélyek:

- Vegyi/biológiai szennyeződés kockázata

### b) A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelőssége

A közterületek teljes mértékben a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelősségi körébe tartoznak.

A magánterületek vonatkozásában általában két lehetőség áll fenn:

- A nagykereskedelmi piac üzemeltetője az élelmiszer-ipari vállalkozásoknak bérbe adott helyiségek tulajdonosa. A karbantartással kapcsolatos vonatkozó kötelezettségeket a piac üzemeltetője és az élelmiszer-ipari vállalkozó közti szerződésnek kell meghatároznia.
- Az élelmiszer-ipari vállalkozások az általuk elfoglalt helyiségek tulajdonosai. Ebben az esetben a helyiséggel kapcsolatosan mindenért az élelmiszer-ipari vállalkozás felel.

### c) Hivatkozás az európai uniós rendeletre és az azzal kapcsolatos megjegyzések

Cím	852/2004 uniós rendelet	Megjegyzések és követelmények a nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára
Az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő berendezéseket úgy kell megépíteni, hogy minimális legyen a szennyeződés kockázata.	V. 1 (b)	Amennyiben a berendezések felállítása a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének a felelőssége, minden cikknek meg kell felelnie az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő anyagokra vonatkozó rendeleteknek. Ide értendők a rozsdamentes acél, az élelmiszer-ipari használatra alkalmas műanyagok és kerámiák.
Az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő berendezéseket hatékonyan meg kell tisztítani és szükség esetén fertőtleníteni kell.	V.1 (a)	Lásd még az 5., „Tisztítás és fertőtlenítés” című tevékenységet. Minden esetben a tisztítási/fertőtlenítési tervnek írott formában meg kell lennie. A vonatkozó ütemtervet az üzemeltetőnek ellenőrizni kell és ellen kell jegyeznie. Ez arra az esetre is igaz, ha a tisztítási munkákat szerződés alapján harmadik fél végzi.

## 4. tevékenység



# HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÁS

## a) Fő veszélyek:

- Élelmiszer-mérgezést okozó baktériumok növekedésének veszélye
- Élelmiszer-mérgezést okozó baktériumok növekedését kísérő toxinképződés

## b) A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelőssége

A közterületek teljes mértékben a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelősségi körébe tartoznak.

A magánterületek vonatkozásában általában két lehetőség áll fenn:

- A nagykereskedelmi piac üzemeltetője közös hőmérséklet-szabályozási rendszert biztosít, melyért aztán teljes felelősséggel tartozik.
- Az élelmiszer-ipari vállalkozásoknak saját hőmérséklet-szabályozási rendszerük van. Ebben az esetben a helyiséggel kapcsolatosan mindenért az élelmiszer-ipari vállalkozás felel.

## c) Hivatkozás az európai uniós rendeletre és az azzal kapcsolatos megjegyzések

Cím	852/2004 uniós rendelet	Megjegyzések és követelmények a nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára
Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezésének, kialakításának, szerkezetének, elhelyezkedésének és méretének az élelmiszerek megfelelő hőmérsékleten tartását célzó, megfelelő kapacitású, ellenőrzött hőmérsékletű kezelési és tárolási feltételeket kell biztosítani, és lehetővé kell tennie e hőmérsékletek figyelemmel kísérését, és szükség szerint rögzítését.	I.2 (d)	<p>Az élelmiszereket az adott termék típusának és a hivatalos szabályozásnak megfelelő hőmérsékleten tartani.</p> <p>A hideg gyártási rendszereket úgy kell kalibrálni, hogy azok e hőmérsékleteket hatékonyan biztosítsák, felismerve, hogy a hűtésnek és fagyasztásnak más a teljesítményigénye.</p> <p>Minden hűtött és/vagy fagyasztóterületet el kell látni beépített riasztással rendelkező hőmérséklet-felügyeleti és nyilvántartási eszközzel/rendszerrel. A hőmérsékletek felügyeletéhez és nyilvántartásához használt minden berendezést rendszeresen kalibrálni és ellenőrizni kell.</p>

## 5. tevékenység

### TISZTÍTÁS ÉS FERTŐTLENÍTÉS

#### a) Fő veszélyek:

Az élelmiszerek szennyeződése a következők miatt:

- A helyiségek, közös területek, berendezések stb. nem megfelelő vagy elégtelen tisztítása
- A helyiségek hatékony tisztítást akadályozó, nem megfelelő kialakítása
- A tisztításhoz és fertőtlenítéshez használt vegyszerek nem rendeltetésszerű használata

#### b) A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelőssége

**Közterületek:** teljes felelősség. Ez azt jelenti, hogy a piac üzemeltetőjének meg kell határoznia:

- hogy a használat típusának megfelelően hol kell beltéri, és hol kültéri tisztítást és fertőtlenítést végezni;
- hogy hogyan kell tisztítani és fertőtleníteni: gyakoriság, minőség;
- hogy a tisztítás és fertőtlenítés elősegítése érdekében milyen anyagokat kell választani beltéren és kültéren;
- a helyiségek könnyű és hatékony tisztítást és fertőtlenítést lehetővé tevő kialakítását;
- a nyomon követhetőséget, felülvizsgálatot stb.

**Magánterületek:** Nem jelent közvetlen felelősséget a nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára. Megosztott felelősség is szóba jöhet, különösen a helyiségek kialakításának, az ellenőrzési intézkedéseknek stb. függvényében.

A tisztítás és fertőtlenítés normál formáját és tartalmát az 5. fejezet írja le (lásd I.1. szakasz).

**Minden esetben fontos megjegyezni, hogy az illetékes hatóságtól engedélyt kell szerezni a vegyszerek kiválasztására, használatára és tárolási körülményeire.**

**Az élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 6. cikkében leírtak szerint ez az engedély az élelmiszer-ipari vállalkozások – ideértve a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjét is – bejegyzésének egyik előfeltétele.**

#### c) Hivatkozás az európai uniós rendeletre és az azzal kapcsolatos megjegyzések

Cím	852/2004 uniós rendelet	Megjegyzések és követelmények a nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára
A piac általános tisztítása	I.1.	Minden élelmiszer-ipari vállalkozó köteles a helyiségét tisztán, megfelelően fertőtlenítve tartani.
Elrendezés/kialakítás	I.2 / VI.3	Azokra a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelőssége alatt szervezett új építésekre és átalakításokra vagy felújításokra érvényes, ahol tisztításra és fertőtlenítésre van szükség.
A tisztító- és fertőtlenítőszeres tárolása	I.10	Ezeket a termékeket zárható tartályban vagy különálló, az élelmiszer-kezelő helyiségektől távol található helyiségben kell tárolni. A tisztítószerek és -anyagok tároló létesítményeit/helyiségeit megfelelő jelöléssel kell ellátni.
Padló	II.1.a	

-- Helyes gyakorlatok útmutatója az európai uniós nagykereskedelmi piaci hatóságok számára

Falak	II.1.b	Az élelmiszer-feldolgozó területekkel kapcsolatos különleges követelményekre vonatkozik. Csak új, átalakított vagy felújított épületekre vonatkozik. Az <u>ellenőrzésekre</u> is érvényes.
Mennyezetek	II.1.c	
Ajtók	II.1.d	
Ablakok	II.1.e	
Felületek	II.1.f	
Létesítmények a munkaeszközök és -berendezések tisztításához és fertőtlenítéséhez	II.2	
Tárgyak, felszerelések és berendezések	V. 1, 2, 3	Általában nem jelentős a nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára.
Élelmiszerhulladék-tartályok	VI.2	Az élelmiszer-hulladékokkal, a nem ehető melléktermékekkel és egyéb hulladékkal kapcsolatos követelményekre vonatkozik. A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelőssége fontos ezen a szinten.
Mosogatók, mosdókagylók és egyéb létesítmények	II.3	Az élelmiszerek mosásához használt mosogatók és egyéb létesítmények tisztán és fertőtlenítve tartásának követelményeire vonatkozik. A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelőssége kizárólag a közterületekre terjed ki.

## 6. tevékenység

### SZELLŐZÉS

#### a) Fő veszélyek:

A nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára veszélyt jelent az élelmiszernek vagy személyzetnek a szellőzés elégtelensége miatt bekövetkező szennyezése.

„Szellőzés” alatt többek között az alábbiak értendők:

- Mechanikus / nem mechanikus szellőzés
- Környezeti/hűtött/fagyasztott/melegített levegő
- Szűrt/szűretlen levegő
- Köz-/magánterületek
- A berendezés (célnak való) megfelelősége
- Karbantartás
- Páralecsapódás
- Kompresszorfoládékok
- Csővezetékek, szűrők stb.

#### b) A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelőssége

A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének kötelezettségei közé többek között a következők tartozhatnak:

- A közterületek (új építés, átalakítás vagy felújítás) és magánterületek megtervezése (amennyiben a felelősségi körébe beletartozik a tervezés és/vagy építés)
- Működtetés, ellenőrzés, felülvizsgálat.

#### c) Hivatkozás az európai uniós rendeletre és az azzal kapcsolatos megjegyzések

Cím	852/2004 uniós rendelet	Megjegyzések és követelmények a nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára
A berendezések elrendezése és kialakítása	I.2 (a), I.2 (c) és I.2 (d)	Amennyiben az a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének a felelőssége, a levegőellátást a szabályozásoknak megfelelően kell megtervezni. A szűrőknek és a rendszer egyéb részeinek karbantartáshoz hozzáférhetőnek kell lenniük.
Szellőzés működtetése, levegőellátás	I.5	Amennyiben arról a nagykereskedelmi piac üzemeltetője gondoskodik, a szellőzést, légkondicionálást, illetve hűtést rendszeresen ellenőrizni kell, és megfelelő nyilvántartást kell vezetni.
Illemhelyek szellőzése	I.6	A tervnek megfelelőnek kell lennie.

## 7. tevékenység

### VILÁGÍTÁS

#### a) Fő veszélyek:

Az élelmiszernek a nem megfelelő világítás és/vagy nem megfelelő karbantartás miatti fizikai és/vagy mikrobiológiai szennyeződése.

#### b) A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelőssége

A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének kötelezettségei közé többek között a következők tartozhatnak:

- A közterületek (új építés, átalakítás vagy felújítás) és magánterületek megtervezése, amennyiben a felelősségi körébe beletartozik a tervezés és/vagy építés (helyszín, megvilágítás, szerelvények típusa stb.);
- Tisztítás;
- Karbantartás.

#### c) Hivatkozás az európai uniós rendeletre és az azzal kapcsolatos megjegyzések

Cím	852/2004 uniós rendelet	Megjegyzések és követelmények a nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára
Megfelelő természetes világítás	I.7	Az élelmiszer-kezelés helyiségeiben található összes nyitható ablakot szúnyoghálóval kell védeni.
Megfelelő mesterséges világítás		Ahol nyitott élelmiszert kezelnek, a világításnak zárt kivitelűnek kell lennie, hogy a világítótestek sérülése ne okozhasson élelmiszer-szennyeződést, és hogy könnyebben lehessen tisztítani. Néhány példa a tervezési szinten: <ul style="list-style-type: none"><li>• A fénycsöves világítótesteket diffúzorokkal vagy védőcsövekkel kell ellátni.</li><li>• A világítótesteknek lehetőleg süllyesztett kivitelűnek kell lennie, nem láncon lógó típusúnak.</li><li>• A huzalozást a falakban vagy mennyezetben kell elvezetni.</li></ul>
Természetes és/vagy mesterséges világítás		A közterületeken tiszta körülményeket kell teremteni, és azt felül kell vizsgálni.  A világításnak minden esetben elegendőnek kell lennie a biztonságos élelmiszer-kezeléshez és hatékony tisztításhoz.

## 8. tevékenység

### SZOLGÁLTATÁSOK ÉS KÖTELEZETTSÉGEK

#### a) Fő veszélyek:

A nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára veszélyt jelent a vállalkozók számára nyújtott szolgáltatások elégtelensége miatt bekövetkező élelmiszer-szennyezés.

„Szolgáltatások” alatt többek között az alábbiak értendők:

- Villany
- Gáz
- Víz (meleg és hideg, jég, ivó- vagy nem ivó-, tisztításra, tűzoltásra, hűtésre, permetezésre stb. szolgáló víz)
- Vízvezetés (kialakítás, karbantartás)
- Szennyvízgyűjtés (kialakítás, karbantartás)

#### b) A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelőssége

Bár feltételezhető, hogy a vízszolgáltató által szolgáltatott víz ivóvíz-minőségű, ügyelni kell arra, hogy a vízellátás megfeleljen az egyes szolgáltatások mennyiségi és minőségi igényeinek.

#### c) Hivatkozás az európai uniós rendeletre és az azzal kapcsolatos megjegyzések

Cím	852/2004 uniós rendelet	Megjegyzések és követelmények a nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára
A berendezések elrendezése és kialakítása	I.2 (c)	A vízellátás kialakításának – amennyiben az a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének a felelőssége – az élelmiszerekkel közvetlen kapcsolatba kerülő minden művelet esetén minden célra megfelelő mennyiségű, iható minőségű vizet kell biztosítani.
Vízvezetés	I.8	A vízvezető berendezést úgy kell megtervezni, megépíteni, karbantartani és tisztítani, hogy az élelmiszerek szennyeződését el tudják kerülni.
Víz munkaeszközök tisztításához és fertőtlenítéséhez	II.2	Iható minőségűnek kell lennie, és azt rendszeresen ellenőrizni kell, valamint rendszeresen felül kell vizsgálni. Általában a vállalkozók felelőssége.
Víz élelmiszer mosásához	II.3	Iható minőségűnek kell lennie, és azt rendszeresen ellenőrizni kell, valamint rendszeresen felül kell vizsgálni. Általában a vállalkozók felelőssége.
Vízellátás	VII.1	Helyes gyakorlatnak számít a megfelelő ivóvízellátás biztosítása, például a vízminőség évente, engedélyezett laboratóriumban történő vizsgálatával.
Újrahasznosított víz	VII.3	} Általában a vállalkozók felelőssége
Jég	VII.4	
Gőz	VII.5	
Nem ivóvíz (tűzoltás stb.)	VII.2	
Hőkezelés	VII.6	

## 9. tevékenység

### SZEMÉLYI HIGIÉNYIA

#### a) Fő veszélyek:

Az élelmiszerek alkalmazottak és más személyek által okozott szennyeződésének elfogadhatatlan kockázata, különösen olyan esetben, ha az érintett személy betegségben szenved, illetve fertőző sebe, bőrbetegsége stb. van.

A személyi higiénia a következőket érinti: illemhelyek, mosdókagylók, mosogatók, zuhanyok, öltözők, ruházat, ékszerek stb.

#### b) A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelőssége

A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelőssége a közterületekre (különösen az illemhelyekre) korlátozódik.

Beletartozhat továbbá a tervezés és/vagy építés (új építése és átalakítás vagy felújítás), tisztítás, karbantartás, ellenőrzés, felülvizsgálat stb.

#### c) Hivatkozás az európai uniós rendeletre és az azzal kapcsolatos megjegyzések

Cím	852/2004 uniós rendelet	Megjegyzések és követelmények a nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára
Személyi higiénia és védőruházat	VIII. 1	A piac üzemeltetőjének a munkavállalók tisztaságára és személyi higiénijára vonatkozó higiéniapolitikája.
A munkavállalók betegségei és fertőzött sebei	VIII.2	A piac üzemeltetőjének a betegségek vagy esetlegesen fertőzést okozó problémák jelentésére vonatkozó politikája.
Létesítmények kialakítása és elrendezése	I.2 (c)	Amennyiben az a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének a felelőssége, a létesítményeket a rendeletnek megfelelően kell kialakítani és elrendezni (például a keresztzsennyeződés elkerülése érdekében).
Mosdókagylók, illemhelyek stb. száma és elhelyezése	I.3, I.4	Építéskor vagy átalakításkor vagy felújításkor a mosdókagylók számát és elhelyezését az alkalmazottak számának, a helyiségek elrendezésének, az élelmiszer típusának stb. figyelembe vételével kell meghatározni.
Meleg víz mosdókagylóhoz	I.4	A víz hőmérséklete fontos (a használathoz és a cső szennyeződésének megelőzéséhez megfelelő legyen).
Öltöző a személyzet számára	I.9	Az alkalmazottak előfordulási területeit az utcák és termék/helyiségek között el kell különíteni; védőruházat (állati eredetű élelmiszerek).

## 10. tevékenység

### HULLADÉK ÁRTALMATLANÍTÁSA

#### a) Fő veszélyek:

Hulladék felhalmozódása és az élelmiszerek szennyeződése.

A hulladékok ártalmatlanításának ki kell terjednie az élelmiszer-hulladékokra, a nem ehető melléktermékekre és egyéb hulladéokra.

#### b) A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelőssége

A magánterületen tárolt élelmiszer- és egyéb hulladékok nem tartoznak a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének közvetlen felelősségi körébe. Azonban az élelmiszer-hulladékok és más hulladékok eltávolítását lehetővé tevő létesítményekről való gondoskodás általában a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének a felelőssége.

Az állati eredetű élelmiszer-hulladéknak nem minősülő hulladékok esetén a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének a piacon jelen lévő élelmiszer-ipari vállalkozások számára meg kell határozni kötelezettségeik tartalmát:

- A hulladék begyűjtésének módja (hulladéktípus szerint: állati, növényi és egyéb; szilárd és folyékony stb.);
- Használandó tartályok típusa;
- Tisztítás és fertőtlenítés;
- A hulladékbegyűjtést végző szervezet (begyűjtés módja, gyakorisága, ideje);
- Költség megosztása.

A hulladék semmi esetben sem tárolható a kártevők számára csalogató módon.

#### c) Hivatkozás az európai uniós rendeletre és az azzal kapcsolatos megjegyzések

Cím	852/2004 uniós rendelet	Megjegyzések és követelmények a nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára
Hulladékbegyűjtés	VI.1	Az állati eredetű élelmiszer-hulladék általában a piacon jelen lévő élelmiszer-ipari vállalkozások felelőssége alá tartozik, és eltávolításukat szakosodott vállalkozásokkal kell elvégeztetni.
A tartályok típusa és az élelmiszer-hulladékok eltávolítása	VI.2 (1)	A különböző termékekhez különböző tartályokat kell biztosítani, és azoknak moshatóknak és jó állapotban lévőeknek kell lenniük.
Hulladéktároló helyek: kialakítás és üzemeltetés	VI.3	Az üzemeltetési, tisztítási műveleteket megfelelően kell szervezni.
Környezeti korlátok	VI.4	Korlátozza a környezeti kockázatokat (kartonok, fadobozok és raklapok, komposzt újrahasznosítása). A folyékony hulladékot különleges módon kell kezelni.

(1) Lásd még A nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre vonatkozó egészségügyi előírások megállapításáról szóló, 2002. október 3-i 1774/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletet.



## 11. tevékenység

### KÁRTEVŐK ELLENI VÉDEKEZÉS

#### a) Fő veszélyek:

Kártevők elterjedése és higiéniai problémákat és élelmiszer-szennyezést okozó fertőzés.

#### b) A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelőssége

A közterületekre korlátozódik.

Esetleges ellenőrzés és felügyelet a magánterületeken.

A kártevők elleni küzdelmet, a gyakoriságot, a felügyeletet egyértelműen meg kell határozni.

#### c) Hivatkozás az európai uniós rendeletre és az azzal kapcsolatos megjegyzések

Cím	852/2004 uniós rendelet	Megjegyzések és követelmények a nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára
A berendezések elrendezése és kialakítása	I.2 (c)	A kártevőfertőzések ellen a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének a teljes piacra vonatkozóan általános tervet kell kidolgoznia, ideértve a felelősségi körébe tartozó összes közterületet.
Hulladékkezelés	VI.3	A hulladék semmi esetben sem tárolható a kártevők számára csalogató módon. A tervnek ki kell térnie a piac általános tisztaságára (élelmiszer-hulladék és egyéb hulladék).

#### Hasznos tippek:

Bár a közterületek és magánterületek esetében a kártevők elleni védekezés felelőse nem azonos, általában tanácsos a piac egészére közös tervet kidolgozni.

Egy ilyen terv segítségével elkerülhető a kártevők szabályozott területekről szabályozatlan területekre történő átvándorlása, és nagyobb hatékonyságot biztosít a kártevőfertőzések elleni intézkedéseknek.

## 12. tevékenység

### SZEMÉLYES KÉPZÉS

#### a) Fő veszélyek:

A higiéniai és élelmiszer-biztonsági előírások a személyzet nem megfelelő képzettsége miatt sérülnek.

A személyi higiéniai kockázatok élelmiszer-szennyeződéshez vezetnek.

#### b) A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelőssége

A nagykereskedelmi piac üzemeltetője alkalmazottainak és vállalkozóinak nem kell élelmiszert kezelnie. Ennélfogva ezek a jogi követelmények közvetlenül nem vonatkoznak ezekre a személyekre.

Azonban ezeknek a személyeknek tisztában kell azzal lenniük, hogy munkájukat friss termékekkel foglalkozó létesítményekben végzik, és hogy tevékenységük befolyással lehet az élelmiszer-biztonságra. Minden munkavállalónak a tevékenységével kapcsolatos higiéniai utasításokat meg kell kapnia, különös tekintettel az élelmiszereket érintő veszélyekre és a veszélyelemzés által azonosított ellenőrzési intézkedésekre.

#### c) Hivatkozás az európai uniós rendeletre és az azzal kapcsolatos megjegyzések

Cím	852/2004 uniós rendelet	Megjegyzések és követelmények a nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára
Minden élelmiszert kezelő személy kiképzése élelmiszer-higiéniai kérdésekben	XII	Minden munkavállalónak a tevékenységével kapcsolatos higiéniai utasításokat meg kell kapnia.

## V – Helyes higiéniai gyakorlatok részletes útmutatója

A helyes higiéniai gyakorlatok útmutatójának e része hét témát taglal részletesen, melyek mindegyikével külön fejezet foglalkozik a 2004. április 29-i 852/2004/EK rendelet II. mellékletében.

Ezt a hét fejezetet részletesen bemutatjuk, mivel azok közvetlenül érintik a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjét.

- Élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények (ideértve a kültéri helyiségeket és helyeket is (I. fejezet)
- Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (II. fejezet)
- Berendezésekre vonatkozó követelmények (V. fejezet)
- Élelmiszer-hulladék (VI. fejezet)
- Vízellátás (VII. fejezet)
- Személyi higiénia (VIII. fejezet)
- Képzés (XII. fejezet)

# HELYES HIGIÉNIAI GYAKORLATOK ÚTMUTATÓJA

## NAGYKERESKEDELMI PIACOK ÜZEMELTŐI SZÁMÁRA

Ez az Útmutató az élelmiszer-higiéniáról szóló 852/2004/EK rendeletnek, és adott esetben az élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 853/2004/EK rendeletnek megfelelően lett kidolgozva. Célja, hogy a nagykereskedelmi piac üzemeltetője és a piacon tevékenykedő élelmiszer-ipari vállalkozások közti kapcsolat vonatkozásában, a jogszabályoknak való megfeleléshez útmutatást biztosítson a nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára, függetlenül attól, hogy a vállalkozások élelmiszer-kereskedők vagy élelmiszer-készítéssel és -kezeléssel foglalkozó vállalkozások.

Az Útmutató különböző fejezetei a 852/2004/EK rendelet „A valamennyi élelmiszer-ipari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények (kivéve elsődleges termelés)” című II. mellékletére vonatkoznak, mely 12 fejezetet tartalmaz. Ebbe az Útmutatóba azonban csak a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjét közvetlenül érintő fejezetek kerültek be.

### I. FEJEZET: ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÓ ÉS -FORGALMAZÓ HELYRE VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEK (IDEÉRTVE A KÜLTÉRI HELYISÉGEKET ÉS HELYEKET IS)

Jogi követelmények	Útmutató a megfeleléshez	Tanács a helyes gyakorlathoz
<p><b><i>1. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.</i></b></p>	<p>Minden terület egy adott élelmiszer-ipari vállalkozás felelőssége alá tartozik, függetlenül attól, hogy az a nagykereskedelmi piac üzemeltetője vagy más élelmiszer-ipari vállalkozás. Nem lehet olyan terület, mely nem tartozik egyetlen élelmiszer-ipari vállalkozás felelőssége alá sem.</p> <p>Amennyiben egy területet két vagy több élelmiszer-ipari vállalkozás is használ, valamelyiküknek felelnie kell a területért. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyekkel kapcsolatos vonatkozó kötelezettségeket a nagykereskedelmi piac szabályainak és/vagy a piac üzemeltetője és az élelmiszer-ipari vállalkozások közti</p>	<p>A helyiségek és berendezések minden részének rendszeresen történő alapos, hatásos és hatékony tisztítása érdekében nagyon tanácsos tisztítási és fertőtlenítési rutinütemtervet bevezetni.</p> <p>A tisztítási/fertőtlenítési ütemtervnek – legyen az a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének vagy a szerződött harmadik félnek a kötelezettsége – írott formában kell rendelkezésre állnia, és tartalmaznia kell a következőket:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Terület:</b> a tisztítandó/fertőtlenítendő területek, alkalmazandó módszerek, előírt szabványok és a velük szemben megkívánt egészségügyi és biztonsági</li> </ul>

	<p>szerződéseknek kell meghatároznia.</p> <p>Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek minden részének (padlók, falak, mennyezetek, világítótestek, szellőző rendszerek, mosogatók, mosdókagylók és illemhelyek) szemlátomást tisztának és jó állapotúnak kell lennie.</p>	<p>óvintézkedések egyértelmű meghatározása.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Gyakoriság és időtartam:</b> a tisztítási/fertőtlenítési folyamat gyakorisága és időtartama, mely arányos az egyes meghatározott területek kockázatával.</li> <li>- <b>Használandó termékek és anyagok:</b> az egyes meghatározott területeken használandó termékek és anyagok, ideértve a vegyszerek erősségére, a használatukkal kapcsolatos utasításokra, valamint az élelmiszerrel vagy annak közelében való használati alkalmasságukra vonatkozó leírást is.</li> <li>- <b>Igazolás és rögzítés:</b> az alkalmazás gyakoriságának és a tisztítási/fertőtlenítési szabvány hatékonyságának igazolása és rögzítése minden egyes területnél.</li> <li>- <b>Kötelezettségek:</b> a tisztítási/fertőtlenítési munkák elvégzéséért és a folyamat ellenőrzéséért felelős személyek nyilvántartása.</li> </ul> <p>Az üzemeltetőnek a tisztítási/fertőtlenítési ütemtervet (lásd az A. mellékletben található ütemtervmintát) ellenőriznie és ellenjegyeznie kell, és az alkalmazottakat arra kell ösztönöznie, hogy „távozásukkor tisztaságot hagyjanak maguk után”.</p>
	<p>A felelős élelmiszer-ipari vállalkozásnak a szerkezeti hiányosságok vagy törött berendezések azonosítása, illetve a helyesbítő intézkedés elvégzése érdekében gondoskodnia kell az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek rendszeres vizsgálatának elvégzéséről.</p>	<p>Helyes gyakorlatnak számít a sérült vagy törött berendezések okozta üzletviteli fennakadások helyiségekre és berendezésekre vonatkozó tervezett karbantartási és cserélési programok segítségével való elkerülése. A karbantartási és cserélési ütemterveknek az anyagok minőségén, kialakításán, valószínűsített használatán és kopásán kell alapulniuk. A helyiségeknek és a berendezéseknek műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotúnak, hatékonyan használhatónak,</p>

		biztonságosnak és tisztíthatónak kell lenniük.
<b>2. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:</b>	A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének figyelembe kell vennie az érintett élelmiszer-ipari vállalkozásra vonatkozó különleges követelményeket is, mind a termékek, mind a kezelt mennyiség vonatkozásában.	
<b>(a) Lehetővé teszi a megfelelő karbantartást, tisztítást és/vagy fertőtlenítést, megakadályozza vagy minimalizálja a légi úton történő szennyeződést, és elegendő munkaterületet biztosít minden művelet higiénikus elvégzéséhez;</b>	<p>Az építéshez használt anyagoknak lehetővé kell tenniük a területhez illő tisztítási módszer végrehajtását. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek kialakításának és tervezésének lehetővé kell tennie, hogy a helyiségek minden részét meg lehessen tisztítani. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek tervezése, szerkezete és felületi kiképzése meghatározza a tisztíthatóság mértékét.</p> <p>Alapvető fontosságú, hogy minden mennyezethez, padlóképzéshez megfelelő anyagot használjanak fel, és azokat megfelelően rögzítsék vagy alkalmazzák.</p> <p>A szellőzést, légkondicionálást, illetve hűtést rendszeresen ellenőrizni kell, és megfelelő nyilvántartást kell vezetni.</p> <p>A szellőzés, légkondicionálás, illetve hűtés légáramlásának meg kell felelnie a helyiség méretének, valamint az élelmiszer-ipari vállalkozó által kezelendő áruk mennyiségének.</p>	<p>A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének és/vagy a felelős élelmiszer-ipari vállalkozásoknak gondoskodniuk kell a tisztítószeres és/vagy szerkezeti anyagok között fellépő káros kémiai reakciók megelőzésére szolgáló megfelelő rendszerekről és óvintézkedésekről.</p> <p>A keresztszennyeződés lehetőségének csökkentése érdekében hatékonyan el kell különíteni egymástól a tiszta és nem tiszta folyamatokat.</p> <p>A színeknek és az anyagoknak megfelelőeknek kell lenniük az élelmiszer-használathoz.</p>
<b>(b) Védelmet nyújt a szennyeződés felgyülemelése, a mérgező</b>	A helyiségek belső elrendezésének meg kell akadályoznia a kosznak a tisztítás számára hozzáférhetetlen területeken	A hatékony tisztítás érdekében a fal és padló találkozási kiképzésének homorúnak kell lennie (konkáv kialakítás).

***anyagokkal való érintkezés, az idegen anyag élelmiszerbe kerülése, a pára és a nemkívánatos penészbevonat felületre való képződése ellen;***

való felgyülemelését. A meglévő épületeket adott esetben karban kell tartani, pl. a kiálló szegélyeket minimalizálni kell.

A szerkezeti anyagoknak nem szabad olyan anyagot tartalmazniuk, melyek közvetlen vagy közvetett módon toxikus anyagot adhatnak az élelmiszerhez.

A tervezésnek és az építésnek – különösen a magasan található felületek esetében – kerülnie kell az olyan kiképzéseket, melyek idegen anyag élelmiszerbe kerüléséhez – például pattogzó festék, vakolat stb. – vezethetnek.

A lecsapódás felhalmozódásának elkerülése érdekében a helyiségek kialakítását, elrendezését és méretét a levegőrendszer típusának – pl. légkondicionálás, szellőzés, vagy hűtés – figyelembe vételével kell megtervezni.

Átalakítás vagy felújítás esetén lehetőség szerint minden kiálló szegélyt meg kell szüntetni.

Annak érdekében, hogy a kártevők minél kevésbé tudjanak megtelepedni, a helyiségekben rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e szivárgás, laza szerelvény stb. A lyukacsos falak használatát kerülni kell, mivel azok területet kínálhatnak a kártevők megtelepedésére – gondoskodni kell arról, hogy az ilyen területeket a kártevők elleni védekezésért felelős vállalkozó átnézze.

Az olyan területeken, melyekben gőz vagy nedvesség képződik, a mennyezetekhez hasonló felületeket úgy kell kialakítani és szigetelni, hogy minimalizálja a lecsapódással történő cseppképződés lehetőségét. A festett felületeknek élelmiszer-ipari használatra alkalmas minőségűnek kell lenniük. Az élelmiszer-berendezések, munkafelületek, szerelvények és anyagok általában az élelmiszer-ipari vállalkozó tulajdonát képezik, ennél fogva azok a saját kizárólagos felelőssége alá tartoznak.

**(c) Lehetővé teszi a helyes élelmiszer-higiéniái gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet, és különösen a kártevők elleni védekezést;**

A legtöbb élelmiszer-előállító és -forgalmazó hely számos különböző tevékenységet végez – például tisztítás, tárolás, előkészítés és hulladék ártalmatlanítása. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyeken elegendő helynek kell rendelkezésre állnia a tiszta és „koszos” folyamatok, valamint az alacsony és magas kockázatú élelmiszerek különválasztásához.

A csomagolóanyagok tárolására az élelmiszer-készítés helyétől elválasztott különleges területet kell kijelölni.

A vízellátásnak – amennyiben az a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének a felelőssége – az élelmiszerekkel közvetlen kapcsolatba kerülő minden művelet esetén iható minőséget kell biztosítani.

A szellőzésnek megfelelőnek, hatékonynak és olyan kialakításúnak kell lennie, hogy szennyezett levegő (pl. az illemhelyiségből vagy hulladéktároló helyekből) ne kerülhessen az élelmiszer-helyiségekbe. A szűrőknek és a rendszer egyéb részeinek közvetlenül vagy burkolóelemen keresztül hozzáférhetőnek kell lenniük.

A szűrőket karban kell tartani és meg kell tisztítani. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyeken megfelelő és elegendő szellőzésnek kell lennie.

Az alkalmazottak megfelelő személyi higiéniája érdekében megfelelő létesítményeket kell biztosítani (lásd 3. és 9. pont).

A levegőellátó rendszer (közös és/vagy magánszakaszok) karbantartásával és tisztításával kapcsolatos kötelezettségeket a nagykereskedelmi piac üzemeltetője és az élelmiszer-ipari vállalkozás közti szerződésnek kell meghatározni.

Az élelmiszer-ipari vállalkozásoknak minden lehetséges másodlagos védekezési módot alkalmazniuk kell a helyiségeknél (csapdák, elektromos irtók stb.).

A helyiségeket és berendezéseket úgy kell megtervezni, kialakítani és karbantartani, hogy a termékszennyeződés kockázata szabályozott legyen, és megfeleljen a vonatkozó jogszabályoknak.

Ahol a nyersanyagkezelés, -feldolgozás, csomagolás és tárolás területeinek külső ajtóit nyitva kell tartani, a kártevők behatolásának megelőzése érdekében megfelelő óvintézkedéseket kell hozni.

A csapdák elrendezését dokumentálni kell. Minden kártevők elleni védekezési intézkedés helyét a helyiség tervrajzán jelölni kell.

A vizsgálatokat dokumentálni kell.

Amennyiben a kártevők elleni védekezést szerződés alapján harmadik fél végzi, alapvető fontosságú, hogy a szerződésbe bele legyenek foglalva a fent említett követelmények.

Az alkalmazottak képzésének ki kell térnie a gyakoribb



	<p>A helyiségeket úgy kell kialakítani, hogy a kártevők ne tudjanak behatolni, és bennük megtelepedni. Az ajtóknak, zsaluknak és egyéb nyílásoknak zárhatónak kell lenniük.</p> <p>Az élelmiszer-kezelés helyiségeiben található összes nyitható ablakot szúnyoghálójával kell védeni.</p> <p>Ezen kívül, a kártevőfertőzések elkerülése érdekében, a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének a piac minden közterületére érvényes általános tervet kell kidolgoznia. Ennek a tervnek a piac általános tisztaságát is figyelembe kell vennie (élelmiszer-hulladék és egyéb hulladék). Az ilyen terveknek és vonatkozó ábráknak az élelmiszer-ipari vállalkozó számára kiosztott felelőségeket rögzítenie kell.</p>	<p>kártevők és kártevőfertőzések felismerésére.</p>
<p><b>(d) Szükség szerint az élelmiszerek megfelelő hőmérsékleten tartását célzó, megfelelő kapacitású, ellenőrzött hőmérsékletű kezelési és tárolási feltételeket biztosít, és lehetővé teszi a hőmérsékletek figyelemmel kísérését, és szükség szerint rögzítését.</b></p>	<p>Amennyiben a tároló helyiségek, a hűtő- és fagyasztóládák tervezése és kialakítása a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének a felelőssége, azoknak képesnek kell lenniük az élelmiszereket az adott terméknek és a hivatalos szabályozásnak megfelelő hőmérsékleten tartani. Az élelmiszer-feldolgozó termék tervezésének és kialakításának olyannak kell lennie, hogy megelőzze a túl magas hőmérsékletek kialakulását.</p> <p>Minden hűtött területet el kell látni beépített riasztással rendelkező, automatikus hőmérséklet-felügyeleti és nyilvántartási eszközzel/rendszerrel, ideértve a tartalék-hűtőket és tartalékfagyasztókat is. A hőmérsékletek felügyeletéhez és nyilvántartásához használt minden berendezést rendszeresen kalibrálni és ellenőrizni kell.</p>	<p>E létesítmények felügyeletével, adatrögzítésével és karbantartásával kapcsolatos kötelezettségeket a nagykereskedelmi piac üzemeltetője és az élelmiszer-ipari vállalkozás közti szerződésnek kell meghatározni.</p> <p>Különbséget kell tenni a köz- és magánterületek között.</p>

<p><b>3. Kellő számú vízöblítéses illemhelyet kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízvezető berendezéshez csatlakoznak. Az illemhelyek nem nyílhatnak közvetlenül abba a helyiségbe, ahol az élelmiszert kezelik.</b></p>	<p>Az illemhelyeket, valamint a nyitott élelmiszert kezelő helyiségeket egymástól köztes térrel kell elválasztani.</p> <p>Az illemhelyeknek hatékony szennyfogójú rendszerre kell csatlakozniuk. Az illemhelyek (WC-k vagy vizeldék) nem nyílhatnak közvetlenül olyan területekre, ahol nyitott élelmiszer található.</p> <p>Olyan vállalkozásoknál, ahol sok ügyfél fordul meg, az ügyfelek számára tanácsos az alkalmazottaktól elkülönített illemhelyeket biztosítani.</p>	<p>Az illemhely használata utáni kézmosásra felhívó figyelmeztetéseket az élelmiszert kezelő személyek által használt minden illemhely mellé megfelelő helyen kell rögzíteni.</p> <p>A magánterületeken futó vízvezetési szakaszok általában az élelmiszer-ipari vállalkozások felelősségi körébe tartoznak. A magánterületeken kívül futó vízvezetési szakaszokért – egészen a helyi hatósági vagy közös szennyvízcsatornához való csatlakozás pontjáig – általában a nagykereskedelmi piac üzemeltetője a felelős. A kötelezettségeket a szerződésekben meg kell határozni.</p> <p>Mindkét esetben különösen kell ügyelni arra, hogy a rendszer tökéletesen működjön.</p>
<p><b>4. Kellő számú, megfelelően elhelyezett és kézmosásra kialakított mosdókagylónak kell rendelkezésre állnia. A kézmosásra szolgáló mosdókagylókat hideg és meleg, folyó vízzel kell üzemeltetni, megfelelő tisztítóanyagokkal és higiénikus kézszárítási lehetőséggel is el kell azokat látni. Adott esetben az élelmiszerek mosását a kézmosásra szolgáló berendezéstől elkülönítetten kell</b></p>	<p>Az élelmiszer-ipari vállalkozásokban dolgozó minden alkalmazottnak bármikor hozzá kell tudnia férnie mosdókagylóhoz.</p> <p>Amennyiben az alkalmazottak kézmosáshoz nem hagyhatják el a helyiséget, a mosdókagylókat közvetlenül a helyiségben kell elhelyezni.</p> <p>A mosdókagylók számát és elhelyezését a következők figyelembe vételével kell meghatározni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A különféle élelmiszer-ipari vállalkozásoknál dolgozó alkalmazottak száma (pl. 7 alkalmazottra 1 mosdókagyló);</li> <li>- A helyiségek elrendezése;</li> </ul>	<p>A magán- és közterületeken rendelkezésre álló különböző mosdókagylók tisztításának és karbantartásának felelőseit a nagykereskedelmi piac üzemeltetője és az élelmiszer-ipari vállalkozó közti szerződésnek kell meghatározni.</p> <p>A tisztítás gyakoriságát meg kell határozni.</p> <p>A mosdókagylók anyagaként használható többek között a rozsdamentes acél, az élelmiszer-ipari használatra alkalmas műanyagok és kerámiák. Az olyan helyiségeket, ahol nyitott élelmiszert kezelnek, erősen ajánlott mosdókagylókkal ellátni, és nem a közös létesítményeket használni.</p> <p>A vízellátásért (meleg és hideg), valamint a vízminőség átfogó elemzéséért általában a nagykereskedelmi piac</p>

<p><b><i>megoldani.</i></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Az élelmiszer típusa;</li> <li>- Az élelmiszer-kezelés tartalma.</li> </ul> <p>A mosdókagylóknak az illemhelyekhez közel és a helyiségek stratégiai helyein kell lenniük, olyan módon, hogy minden munkavállaló kényelmesen hozzájuk férhessen. A mosdókagylókat lehetőleg csak kézmosásra kell használni. Elfogadhatatlan élelmiszer-szennyezési kockázat esetén az élelmiszermosásra használt létesítményeknek a kézmosásra használt létesítményektől elkülönítve kell lennie.</p> <p>Minden élelmiszer-feldolgozási terület bejáratánál mosdókagylót kell biztosítani.</p> <p>További egységeket is el lehet helyezni a rakodó- és kiadóhelyiségekben.</p> <p>Egy egyszerű keverőcsap vagy szabályozott hőmérsékletű vezetékes, illetve vízmelegítő egység által biztosított vízellátás megfelel a célnak. Azonban figyelembe kell venni azt a tényt, hogy meleg víz esetében a túlságosan nagy csőhossz hosszú távon bakteriális szennyeződést okozhat.</p> <p>A mosdókagylók lehetőleg ne kézi működtetésűek legyenek.</p> <p>Amennyiben a berendezéseket vagy az élelmiszereket mosni kell, azokat ajánlott a kézmosásra szolgáló mosdókagylóktól eltérő külön medencében mosni. Az ilyen típusú különleges berendezéseket figyelembe kell venni az építéskor, átalakításkor vagy felújításkor.</p>	<p>üzemeltetője felelős. Azonban az élelmiszer-ipari vállalkozásoknak a kézmosást felügyelniük és ellenőrizniük kell, mivel a szabályok és szabványok figyelmen kívül hagyása esetén a szennyeződés nagyon gyorsan megtörténhet.</p> <p>Az alábbi dolgokért általában az élelmiszer-ipari vállalkozások felelősek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A használandó szappan típusa (lehetőleg baktériumölő, de nem illatosított – különösen az élelmiszer-feldolgozó termekben);</li> <li>- Személtládák (egyszer használatos papírtörülközők használata esetén lehetőleg lábbal működtethető típusúak);</li> <li>- Az élelmiszer-feldolgozó termekben levegős szárítókat vagy görgős törülközőket nem szabad használni, mivel felszerelésük növeli a szennyeződés lehetőségét. Helyettük papírtörülköző használata javasolt.</li> </ul>
---------------------------------	--	--

<p><b>5. Megfelelő és elégséges természetes vagy mechanikus szellőzésről kell gondoskodni. El kell kerülni, hogy a mechanikusan továbbított, szennyezett levegőt szállító légáram a tiszta levegővel ellátott részre kerüljön. A szellőző rendszert úgy kell kialakítani, hogy a szűrőket és más, időnkénti tisztítást és cserét igénylő részeket könnyen el lehessen érni.</b></p>	<p>A hő és pára étel- és italbiztonságot veszélyeztető mértékű felhalmozódásának megakadályozása érdekében természetes vagy mechanikus szellőzést kell biztosítani.</p> <p>A szellőzés foka a helyiség szerkezetétől, helyétől, elhelyezkedésétől és használatától fog függeni.</p> <p>A szűrőknek és a rendszer egyéb részeinek közvetlenül vagy burkolóelemeleken keresztül hozzáférhetőnek, valamint könnyen cserélhetőnek és karbantarthatónak kell lenniük.</p>	<p>Amennyiben a szellőzést az épület egészére lehet csak beállítani, a szellőzés szabályozásáért általában a nagykereskedelmi piac üzemeltetője a felelős. Az étel- és italipari vállalkozásoknak tisztában kell lenniük azzal, hogy nem eszközölhetnek módosításokat a szellőzőrendszer magánhelyiségekben található vezetékeiben, mivel egy ilyen beavatkozás hatással lehet a teljes szellőzőrendszerre.</p> <p>A szellőzés tisztítása általában a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének a feladata, mivel annak elvégzéséhez szakosodott vállalkozás bevonása szükséges.</p> <p>Az étel- és italipari vállalkozásokkal kötött szerződéseknek meg kell határozni a tisztítás felelőseit, a tisztítás gyakoriságát, a nyilvántartás-vezetést és azt, hogy az egyes felhasználóknak milyen pénzügyi hozzájárulásokat kell fizetniük. A mechanikus szellőzésre és szűrőkre tisztítási/ferőtlenítési tervet kell kidolgozni.</p>
<p><b>6. Az illemhelyeket megfelelő természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell ellátni.</b></p>	<p>A kellemetlen szagok és aeroszolok étel- és italbiztonságba való behatolásának megakadályozása érdekében az illemhelyeket természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell ellátni.</p> <p>A helyiségek belső területein kialakított illemhelyeket mechanikus szellőzéssel kell ellátni. A kialakításnak olyannak kell lennie, hogy ezek a rendszerek az étel- és italbiztonság-helyiségektől távoli helyen vezessék ki a levegőt.</p>	

<p><b>7. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet megfelelő természetes és/vagy mesterséges világítással kell ellátni.</b></p>	<p>A világításnak elegendőnek kell lennie a biztonságos élelmiszer-kezeléshez és hatékony tisztításhoz.</p> <p>A világítás erősségének meg kell felelnie a helyiség típusának, és nem lehet hatással a helyiség hőmérséklet szintjére.</p> <p>A világítást az irodák kivételével minden helyiségben törhetetlen diffúzorokkal kell ellátni.</p>	<p>Ahol nyitott élelmiszert kezelnek, a világításnak zárt kivitelűnek kell lennie, hogy a világítótestek sérülése ne okozzon élelmiszer-szennyeződést, és hogy könnyebben lehessen tisztítani. Például a fénycsöves világítótesteket diffúzorokkal vagy védőcsövekkel kell ellátni.</p> <p>Törhetetlen világítás használata ajánlott.</p> <p>A világítótesteknek lehetőleg süllyesztett kivitelűnek kell lennie, nem láncon lógó típusúnak, mivel ezek szennyfogók. Ha megoldható, a huzalozást a falakban vagy mennyezetben kell elvezetni. A falon kívül vezetett vezetékek és falra szerelt kapcsolódobozok használatát kerülni kell.</p>
<p><b>8. A vízvezető berendezéseknek a kívánt célnak meg kell felelnie. Úgy kell azokat megtervezni és megépíteni, hogy a szennyeződés kockázatát el tudják kerülni. Amennyiben az elvezető csatornák részben vagy teljesen nyitottak, azokat úgy kell kialakítani, hogy a szennyvíz ne folyjon szennyezett területről tiszta területre vagy annak irányába, különösen olyan területekre vagy olyan területek irányába, amelyekben a végső felhasználó számára nagy kockázatot jelentő</b></p>	<p>A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének gondoskodnia kell arról, hogy a csatornák minden szilárd és folyékony hulladék elvezetéséhez megfelelő lejtéssel rendelkezzenek.</p> <p>Az áramlásnak a tiszta területekről a piszkos területek felé kell mennie.</p> <p>Az illemhelyeknek és az élelmiszer-feldolgozó termékek egymástól elkülönített szennyvízvezető rendszerre kell csatlakozniuk.</p> <p>Minden csatornába engedett anyagnak hatékony csapdán kell átmennie.</p> <p>A csatornalefolyóknak és csatornafedelekeknek lehetőleg rozsdamentes acélból kell készülniük.</p>	<p>A nagykereskedelmi piac üzemeltetője és az élelmiszer-ipari vállalkozások közti szerződéseknek meg kell határozniuk a vízvezető berendezés ápolására és karbantartására vonatkozó kötelezettségeket.</p> <p>A rendszer túlzott zsír-, illetve olajterhelésének elkerülése érdekében, minden esetben rendszeres karbantartás és helyes gazdálkodási gyakorlatok alkalmazása ajánlott.</p> <p>A szűrőket és szitákat rendszeresen ellenőrizni kell és karban kell tartani.</p>

<p><i>élelmiszerek kezelését végzik.</i></p>	<p>Kell, hogy legyenek vizsgálati pontok, azonban ezeket megfelelően zárni kell, hogy csak a szakosodott, tisztítással foglalkozó vállalkozások férjenek hozzájuk. Amennyiben a külső elhelyezés nem kivitelezhető, a zsírcsapdák az élelmiszer-helyiségben is elhelyezhetők.</p> <p>A csatornalefolyókat úgy kell kialakítani, hogy a kártevők ne tudjanak behatolni a fő vízvezető rendszer felől.</p>	
<p><b>9. A személyzet részére szükség szerint megfelelő öltözöt kell rendelkezésre bocsátani.</b></p>	<p>Minden esetben gondoskodni kell a kezelést végző személyek átöltözését, és utcai ruházatának, valamint személyes holmijainak tárolását lehetővé tevő létesítményekről. Ez az alkalmazottaknál és a látogatóknál is fontos.</p> <p>Amennyiben az alkalmazottaknak védőruházatot kell viselniük, az öltözőhelyiségek elrendezésének – mely általában a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének a felelőssége – biztosítani kell az utcai ruházatban lévő alkalmazottak és a védőruházatban lévő alkalmazottak közlekedésének elkülönítését.</p> <p>Ha a védőruházat viselése kötelező, az árusítóhelyiségek látogatását meg kell tiltani az azokat nem viselő ügyfeleknek.</p>	<p>Megfelelő szekrényeket kell biztosítani az utcai ruházat és személyes holmik tárolására.</p> <p>Az öltözőhelyiségeket úgy kell elhelyezni, hogy a személyzetnek az élelmiszer-helyiségbe történő belépéskor, illetve az élelmiszer-helyiség elhagyásakor azon keresztül kelljen mennie.</p> <p>Az öltözőhelyiséget megfelelő kézmosási lehetőségekkel kell ellátni.</p>
<p><b>10. A tisztító- és fertőtlenítőszerket nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik.</b></p>	<p>Ezeket a termékeket zárható tartályban vagy különálló, az élelmiszer-kezelő helyiségektől távol található helyiségben kell tárolni. Amennyiben ilyen terméket használni kell, erről az épület tervezésekor, mind az élelmiszer-ipari vállalkozók, mind a nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára gondoskodni kell.</p>	<p>A tisztítószerke és -anyagok tároló létesítményeit/helyiségeit megfelelő jelöléssel kell ellátni.</p>

--	--	--

**II. FEJEZET: KÜLÖNLEGES KÖVETELMÉNYEK OLYAN HELYISÉGEKBEN, AHOL ÉLELMISZER  
KÉSZÍTÉSÉT, KEZELÉSÉT VAGY FELDOLGOZÁSÁT VÉGZIK (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a  
III. fejezetben meghatározott üzemeket)**

Jogi követelmények	Útmutató a megfeleléshez	Tanács a helyes gyakorlathoz
<p><b>I. Az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségekben (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott helyiségeket, de beleértve a szállítóeszközökben található helyiségeket) a kialakításnak és az elrendezésnek lehetővé kell tennie a helyes élelmiszer-higiéniiai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet a műveletek között és során.</b> <b>Különösen:</b></p>	<p>A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének figyelembe kell vennie az érintett élelmiszertermékre vonatkozó különleges követelményeket.</p>	<p>A nagykereskedelmi piac üzemeltetője és az élelmiszer-ipari vállalkozások közti szerződésnek kell meghatároznia, hogy ki a felelős a következőkért:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tisztítás és fertőtlenítés,</li> <li>- karbantartás,</li> <li>- felújítás.</li> </ul>
<p><b>(a) A padlófelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a folyadékot nem áteresztő, nem</b></p>	<p>A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének a rendeletnek megfelelő anyagokat és módszereket kell használnia.</p> <p>Minden felületnek csúszásmentesnek kell lennie. Használhatók padlólapok, hézagmentes biztonsági vinilpadlók, terrazzo burkolatok, epoxigyanták, gránitzúzalék</p>	<p>A tisztítással kapcsolatosan nyilvánvaló, hogy bizonyos tevékenység típusok nagyon gyakori tisztítást és fertőtlenítést igényelnek. Ez a hús- és halfeldolgozó területekre különösen igaz.</p> <p>A tisztítási/fertőtlenítési ütemtervnek – legyen az a</p>



<p><b><i>nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő. Adott esetben, ott a felületet úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen;</i></b></p>	<p>műkö stb., de azoknak minden esetben tökéletesen hézagmentesnek kell lennie.</p> <p>A padlókat úgy kell kialakítani, hogy megakadályozzák a víz megállását, illetve felhalmozódását. Ahol jelentős víz folyhat a padlóra, illetve ahol nedves tisztítást alkalmaznak, ott padlólefolyókat kell biztosítani. A padlószinteknek a padlólefolyók irányába kell lejtetniük.</p> <p>A csatornalefolyóknak mázas anyagból, kerámiából vagy rozsdamentes acélból kell készülniük, és hézagmentesen kell illeszkedniük a padlófelülethez.</p> <p>A csatornafedelekeknek ideálisan rozsdamentes acélból kell készülniük, kétszeres tömítéssel kell rendelkezniük, és le kell lenniük csavarozva.</p> <p>A nagyobb részecskék felfogása érdekében a csatornáknak beszerelt zsírfogóval kell rendelkezniük. Ezeket a csapdákat ezeken a helyiségeken kívül kell felszerelni.</p> <p>A vízelvezetéseket úgy kell kialakítani, hogy a kártevők ne tudjanak behatolni a fő vízelvezető rendszer felől.</p>	<p>nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének vagy a szerződött harmadik félnek a kötelezettsége – írott formában kell rendelkezésre állnia, és tartalmaznia kell a következőket:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Terület: a tisztítandó/fertőtlenítendő területek, alkalmazandó módszerek, előírt szabványok és a velük szemben megkívánt egészségügyi és biztonsági óvintézkedések egyértelmű meghatározása.</li> <li>- A tisztítási/fertőtlenítési folyamat gyakorisága és időtartama, mely arányos az egyes meghatározott területek kockázatával.</li> <li>- Az egyes meghatározott területeken használandó termékek és anyagok, ideértve a vegyszerek erősségére, a használatukkal kapcsolatos utasításokra, valamint az élelmiszerrel vagy annak közelében való használati alkalmasságukra vonatkozó leírást is.</li> <li>- Az alkalmazás gyakoriságának és a tisztítási/fertőtlenítési szabvány hatékonyságának igazolása és rögzítése minden egyes területnél.</li> <li>- Kötelezettségek: a tisztítási/fertőtlenítési munkák elvégzéséért és a folyamat ellenőrzéséért felelős személyek nyilvántartása.</li> </ul> <p>Az üzemeltetőnek a tisztítási/fertőtlenítési ütemtervet (lásd az A. mellékletben található ütemtervmintát) ellenőriznie és ellenjegyeznie kell, és az alkalmazottakat arra kell ösztönöznie, hogy „távozásukkor tisztaságot hagyjanak maguk után”.</p>
---	---	--

<p><b>(b) A falfelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, a sima felületet a műveletek által megkívánt magasságig, kivéve ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;</b></p>	<p>A falfelületeknek olyan minőségűnek kell lenniük, hogy megfeleljenek ennek az elvárásnak. Ide tartozik a festett vakolat, epoxigyanta, PVC, GRP és más hasonló tulajdonságú bevonat, kerámialap, rozsdamentes acéllemez, plasztiszol, szigetelt panel stb. A sérült vagy repedt felületeket azonnal vagy a lehető leghamarabb meg kell javítani, illetve ki kell cserélni.</p> <p>A tisztítás elősegítése érdekében a padlók és falak, valamint a függőleges falak találkozásait kivétel nélkül homorú hajlattal (konkáv profil) kell összekapcsolni.</p> <p>Lemezburkolat használata esetén ügyelni kell arra, hogy a találkozások tökéletesen hézagmentesek legyenek.</p> <p>Különös tekintettel a függőleges falak találkozásaira, minden felületnek fizikai sérülés elleni védelemmel kell rendelkeznie.</p>	<p>Az ide vonatkozó megjegyzések ugyanazok, mint az I. és II. (a) és (b) bekezdésben.</p>
<p><b>(c) A mennyezetet (vagy ahol nincs mennyezet, a tető belső felületét) és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemelését és csökkentsék a pára- és penészképződést, a nemkívánatos penészképződést és idegen anyagnak a termékbe hullását;</b></p>	<p>A mennyezeteket úgy kell kialakítani, hogy lehetővé tegye a hatékony, rendszeres időközönként történő tisztítást és megfelelő karbantartást.</p> <p>Minden felületnek tisztíthatónak kell lennie.</p> <p>Az ennek a követelménynek megfelelő anyagok többek között a festett vakolat, a rögzített mennyezetrendszerek, a felfüggesztett mennyezetek, a plasztiszol és a szigetelt panelek.</p> <p>A polisztirén vagy rostlapok használata nem ajánlott, mert nehezen lehet őket hézagmentesíteni. A nyitott acélszerelvényeket megfelelően le kell zárni.</p> <p>Kártevőfelügyeleti célból minden felfüggesztett mennyezethez hozzá kell tudni férni.</p>	<p>Az ide vonatkozó megjegyzések ugyanazok, mint az I. és II. (a) bekezdésben.</p> <p>A mennyezetekre és mennyezeti szerelvényekre tisztítási/fertőtlenítési tervet kell kidolgozni.</p> <p>A festett felületeknek élelmiszer-ipari használatra alkalmas minőségűnek kell lenniük.</p> <p>(Lásd még az I. fejezet 2. b. pontjának megjegyzéseit.)</p> <p>Annak érdekében, hogy a kártevők minél kevésbé tudjanak megtelepedni, a helyiségekben rendszeresen</p>

	<p>A mennyezet anyagválasztása és a szigetelő tulajdonságok fontosak lehetnek a lecsapódás csökkentése szempontjából.</p> <p>A legtöbb esetben a fenti anyagok megfelelő felületet biztosítanak, feltéve, hogy jó állapotban vannak.</p> <p>A megfelelő szellőzés a megfelelő anyaghasználattal együtt kiemelkedően fontos a szerkezetek megtervezésekor.</p> <p>A felgyült penész vagy más olyan részecskék, illetve törmelékek eltávolítása érdekében, melyek az élelmiszerbe esetlegesen behullhatnak, a mennyezeteket rendszeresen karban kell tartani. Minden képződött penészt szükség esetén el kell távolítani.</p> <p>A világítótesteket diffúzorokkal kell ellátni. Szükség esetén a mennyezetek karbantartásához és tisztításához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. Az élelmiszer-feldolgozó termekben nem nyitható ablakok használata javasolt.</p>	<p>ellenőrizni kell, hogy nincs-e szivárgás, laza szerelvény stb.</p> <p>Gondoskodni kell arról, hogy az ilyen területeket a kártevők elleni védekezésért felelős vállalkozó átnézze.</p>
<p><b>(d) Az ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemelését meggátolják. A szabadba nyíló ablakokat, szükség szerint, tisztítás céljából könnyen leszerelhető szúnyoghálóra kell ellátni. Ha a nyitott ablak szennyeződéshez vezethet, az ablakokat az élelmiszer-előállítás ideje alatt rögzített módon, zárva kell tartani;</b></p>	<p>Az élelmiszer-feldolgozó területen az élelmiszer-feldolgozás közben kinyitott minden ablakot megfelelő hálóra kell ellátni. Ez a hálózás a fertőzés és/vagy szennyeződés kockázatának megelőzéséhez szükséges.</p> <p>A hálóknak megfelelő, időálló anyagokból kell készülniük – ideális esetben a keret műanyag vagy alumínium, a háló pedig műanyag vagy rozsdamentes acél.</p> <p>A szúnyoghálón felgyűlő kosz/törmelék élelmiszer-szennyeződés kockázatát hordozza, ezért a hálóknak tisztítás céljából könnyen leszerelhetőnek kell lenniük.</p>	<p>Az ide vonatkozó megjegyzések ugyanazok, mint az I. és II. (a) bekezdésben.</p> <p>A szúnyoghálókra tisztítási/fertőtlenítési tervet kell kidolgozni.</p> <p>A feldolgozó és csomagoló helyiségekben található üveglakokat törés elleni védelemmel kell ellátni.</p>
<p><b>(e) Az ajtóknak könnyen</b></p>	<p>Minden olyan ajtónak, mellyel a nyitott élelmiszereket kezelő</p>	<p>Az ide vonatkozó megjegyzések ugyanazok, mint az I. és</p>

<p><b><i>tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, nem nedvszívó felületek alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;</i></b></p>	<p>személyek érintkezésbe kerülhetnek, könnyen tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell lennie. Ez az olyan ajtószerevényekre is vonatkozik, mint a fogantyúlemezek és fogantyúk.</p> <p>Az ajtóknak lemoshatónak kell lenniük, nem rendelkezhetnek olyan sarkokkal vagy profillal, melyen a kosz felgyűlhet. A nem PVC-ből vagy hasonló tulajdonságú anyagból készült lengőajtókat fogantyúk helyett inkább nyomólemezzel vagy lábbal nyitásra szolgáló védőlemezzel kell ellátni.</p> <p>Az ennek a követelménynek megfelelő felületek többek között a rozsdamentes acél, az élelmiszer-ipari használatra alkalmas műanyagok és kerámiák.</p> <p>Megfelelő nem áteresztő anyaggal – például PVC-vel, GRP-vel vagy egyéb szabadalmazott lemezzel – bevont fa használata szintén megengedett. A nem hézagmentes fa nem megfelelő. Lakkozott fa használata nem ajánlott.</p> <p>Az ajtókeretnek szintén a kívánt kivitelben kell elkészülnie (pl. sima és nem nedvszívó). Amennyiben az ajtók nézőüveggel vannak ellátva, a használt anyagnak törhetetlennek kell lennie. Üveg használata esetén annak ütésállónak kell lennie.</p> <p>Bevonattal ellátott ajtók esetén a bevonatnak a szennyezés megakadályozása érdekében megfelelően, hézagmentesen a felülethez rögzítettnek kell lennie.</p>	<p>II. (a) bekezdésben.</p> <p>Az ajtókra tisztítási/fertőtlenítési tervet kell kidolgozni.</p> <p>Az ajtóknak megfelelő, nem áteresztő és könnyen tisztítható felületekkel kell rendelkezniük, és jó állapotban kell lenniük.</p> <p>Minden anyag és kiképzés használatát a műszaki teljesítmény rendeltetési célnak való megfelelése szempontjából gondosan mérlegelni kell.</p>
<p><b><i>(f) Az élelmiszerek kezelésére</i></b></p>	<p>Ez a rendelet az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő élelmiszer-</p>	<p>Az ennek a követelménynek megfelelő felületek többek</p>

<p><b><i>szolgáló területeken a felületeket (beleértve a gépek felületeit is), különösen az élelmiszerekkel érintkező felületeket, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatónak, illetve szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli sima, mosható, korrózióálló és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő.</i></b></p>	<p>feldolgozási felületekre és berendezésekre összpontosít.</p> <p>Az ilyen berendezések általában a bérlő magántulajdonában vannak.</p> <p>A nagykereskedelmi piac üzemeltetője csak akkor felel a telepített berendezések típusáért, illetve élelmiszerral érintkezésbe kerülő alkatrészeiért, amennyiben azokért kifejezetten felelősséget vállal.</p>	<p>között a rozsdamentes acél, az élelmiszer-ipari használatra alkalmas műanyagok és kerámiák.</p> <p>Nem szabad hagyni, hogy a műanyagok (pl. polipropilén) barázdálódjanak vagy letöredezzenek, mivel így nem lehet őket hatékonyan tisztítani és fertőtleníteni.</p> <p>Nem hézagmentes fa (kivéve a hatékonyan tisztítható hentesvágódeszkákat) nem használható semmilyen alkalmazásra sem.</p> <p>Az élelmiszer-kezelő helyiségekben található felületekre (ideértve a berendezések felületét is) – különösen azokra, melyek élelmiszerral érintkezésbe kerülnek – tisztítási/fertőtlenítési tervet kell kidolgozni.</p> <p>A tisztítási/fertőtlenítési ütemtervnek írott formában kell rendelkezésre állnia, és tartalmaznia kell a következőket:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a tisztítandó/fertőtlenítendő terület meghatározása,</li> <li>- a használandó termékek és anyagok, valamint azok kémiai erőssége,</li> <li>- útmutató a használatukhoz,</li> <li>- élelmiszer-ipari használatra való alkalmasságuk,</li> <li>- a tisztítási és fertőtlenítési programok gyakorisága és időtartama,</li> <li>- szükséges módszer és szabvány,</li> <li>- a tisztítás hatékonyságának és a kockázattal arányban álló gyakoriságának igazolása,</li> <li>- Egészségügyi és biztonsági óvintézkedések</li> <li>- ki felelős a tisztításért,</li> <li>- ki felelős az ellenőrzésért,</li> </ul>
--	---	---

		<p>Amennyiben a tisztítási munkákat szerződés alapján harmadik fél végzi, alapvető fontosságú, hogy a szerződésbe bele legyenek foglalva a fent említett követelmények.</p> <p>Az üzemeltetőnek a tisztítási/fertőtlenítési ütemtervet (lásd az A. mellékletben található ütemtervmintát) ellenőriznie és ellenjegyeznie kell, és az alkalmazottakat arra kell ösztönöznie, hogy „távozásukkor tisztaságot hagyjanak maguk után”.</p>
<p>2. <i>Szükség szerint, a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózióknak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük.</i></p>	<p>Ahogy azt az előző bekezdésben már leírtuk, a berendezésekről és eszközökről általában az élelmiszer-ipari vállalkozásoknak kell gondoskodniuk.</p> <p>Azonban a mosogatólétesítményekről való gondoskodás általában a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelősségi körébe tartozik. Ilyen esetben rozsdamentes acél használata ajánlott.</p> <p>Egy egyszerű keverőcsap vagy szabályozott hőmérsékletű vezetékes, illetve vízmelegítő egység által biztosított vízellátás megfelel a célnak.</p> <p>Bizonyos esetekben a nagykereskedelmi piac üzemeltetője eszközsterilizáló berendezésekről és/vagy levegős szárítókról is gondoskodhat. Ennek a berendezésnek tartós és a korrózióval szemben ellenálló szerkezettel kell rendelkeznie.</p>	<p>A tisztítási protokollok általában az élelmiszer-ipari vállalkozások felelősségi körébe tartoznak, kivéve ha azért szerződésben vagy magában a piaci szabályzatban a nagykereskedelmi piac üzemeltetője vállal felelősséget.</p> <p>A tisztítási/fertőtlenítési ütemtervnek – legyen az a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének vagy a szerződött harmadik félnek a kötelezettsége – írott formában kell rendelkezésre állnia, és tartalmaznia kell a következőket:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Terület:</b> a tisztítandó/fertőtlenítendő területek, alkalmazandó módszerek, előírt szabványok és a velük szemben megkívánt egészségügyi és biztonsági óvintézkedések egyértelmű meghatározása.</li> <li>- <b>Gyakoriság és időtartam:</b> a tisztítási/fertőtlenítési folyamat gyakorisága és időtartama, mely arányos az egyes meghatározott területek kockázatával.</li> <li>- <b>Használandó termékek és anyagok:</b> az egyes meghatározott területeken használandó termékek és anyagok, ideértve a vegyszerek erősségére, a</li> </ul>

		<p>használatukkal kapcsolatos utasításokra, valamint az élelmiszerre vagy annak közelében való használati alkalmasságukra vonatkozó leírást is.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>Igazolás és rögzítés:</u></b> az alkalmazás gyakoriságának és a tisztítási/fertőtlenítési szabvány hatékonyságának igazolása és rögzítése minden egyes területnél.</li> <li>- <b><u>Kötelezettségek:</u></b> a tisztítási/fertőtlenítési munkák elvégzéséért és a folyamat ellenőrzéséért felelős személyek nyilvántartása.</li> </ul> <p>A létesítményeket úgy kell megtervezni, kialakítani és karbantartani, hogy a termékszennyeződés kockázata megelőzhető legyen.</p>
<p><i>Szükség szerint gondoskodni kell az élelmiszerek megfelelő mosásáról. Valamennyi, élelmiszerek mosására használt mosogatót vagy más ilyen eszközt el kell látni a VII. fejezetben meghatározott követelményeknek megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel, és azokat tisztán, és szükség szerint fertőtleníteni kell tartani.</i></p>	<p>Az élelmiszer-feldolgozás és a berendezés-mosás számára egymástól elkülönített mosogatókat kell biztosítani.</p> <p>Kis méretű vállalkozások esetén a berendezés- és élelmiszermosáshoz egy mosogató használata is engedélyezett, feltéve, hogy mindkét tevékenység hatékonyan, az élelmiszer-biztonság sérelme nélkül elvégezhető (a mosogatót az élelmiszer-feldolgozási célú használat előtt alaposan ki kell tisztítani és fertőtleníteni kell).</p> <p>Egy egyszerű keverőcsap vagy szabályozott hőmérsékletű vezetékes, illetve vízmelegítő egység által biztosított vízellátás megfelel a célnak.</p>	<p>A mosdókagylókra tisztítási/fertőtlenítési tervet kell kidolgozni.</p>

## V. FEJEZET: BERENDEZÉSEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Jogi követelmények	Útmutató a megfelelőséghez	Tanács a helyes gyakorlathoz
<p><b>1. Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerrel kerül kapcsolatba:</b></p> <p><b>(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;</b></p> <p><b>(b) Úgy kell kialakítani, olyan anyagból kell készíteni, és úgy kell rendben- és karbantartani, hogy bármilyen szennyeződés kockázata a legkisebb legyen;</b></p> <p><b>(c) A vissza nem váltható tartályok és csomagolások kivételével úgy kell összeállítani, olyan anyagokból kell készíteni, és úgy kell rendben- és karbantartani, hogy alaposan tisztíthatók, és szükség szerint fertőtleníthetők legyenek; és</b></p>	<p>A nagykereskedelmi piac üzemeltetője általában nem felelős az ilyen berendezésekért.</p> <p>Amennyiben a nagykereskedelmi piac üzemeltetője és más élelmiszer-ipari vállalkozások közti szerződés a berendezéseket kifejezetten a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelőssége alá rendeli, a jobb oldali oszlopban található megjegyzések alkalmazandók.</p>	<p>Általában a piacon tevékenykedő élelmiszer-ipari vállalkozások felelősek az ilyen berendezésekért.</p> <p>Minden vonatkozó berendezésre tisztítási/fertőtlenítési tervet kell kidolgozni.</p> <p>A tisztítás és fertőtlenítés gyakorisága független a kockázat mértékétől.</p> <p>A tisztítási/fertőtlenítési ütemtervnek – legyen az a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének vagy a szerződött harmadik félnek a kötelezettsége – írott formában kell rendelkezésre állnia, és tartalmaznia kell a következőket:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Terület:</b> a tisztítandó/fertőtlenítendő területek, alkalmazandó módszerek, előírt szabványok és a velük szemben megkívánt egészségügyi és biztonsági óvintézkedések egyértelmű meghatározása.</li> <li>- <b>Gyakoriság és időtartam:</b> a tisztítási/fertőtlenítési folyamat gyakorisága és időtartama, mely arányos az egyes meghatározott területek kockázatával.</li> <li>- <b>Használandó termékek és anyagok:</b> az egyes meghatározott területeken használandó termékek és anyagok, ideértve a vegyszerek erősségére, a használatukkal kapcsolatos utasításokra, valamint az élelmiszerrel vagy annak közelében való használati</li> </ul>



<p><i>(d) Úgy kell elhelyezni, hogy a berendezés és a környező terület megfelelő tisztítására lehetőség legyen.</i></p>		<p>alkalmasságukra vonatkozó leírást is.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b><u>Igazolás és rögzítés:</u></b> az alkalmazás gyakoriságának és a tisztítási/fertőtlenítési szabvány hatékonyságának igazolása és rögzítése minden egyes területnél.</li> <li>- <b><u>Kötelezettségek:</u></b> a tisztítási/fertőtlenítési munkák elvégzéséért és a folyamat ellenőrzéséért felelős személyek nyilvántartása.</li> </ul> <p>Az üzemeltetőnek a tisztítási/fertőtlenítési ütemtervet (lásd az A. mellékletben található ütemtervmintát) ellenőriznie és ellenjegyeznie kell, és az alkalmazottakat arra kell ösztönöznie, hogy „távozásukkor tisztaságot hagyjanak maguk után”.</p> <p>A berendezéseket be kell vonni a karbantartási ütemtervekbe.</p>
<p><i>2. A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni.</i></p>	<p>A nagykereskedelmi piac üzemeltetője általában nem felelős az ilyen berendezésekért.</p>	<p>Általában a piacon tevékenykedő élelmiszer-ipari vállalkozások felelősek az ilyen berendezésekért.</p>
<p><i>3. Amennyiben a berendezések és tárolótartályok korróziójának elkerüléséhez vegyi adalékanyagokat kell alkalmazni, azokat a helyes gyakorlatnak megfelelően kell alkalmazni.</i></p>	<p>A nagykereskedelmi piac üzemeltetője általában nem felelős az ilyen berendezésekért.</p>	<p>Általában a piacon tevékenykedő élelmiszer-ipari vállalkozások felelősek az ilyen berendezésekért.</p>

## VI. FEJEZET: ÉLELMISZER-HULLADÉK

Jogi követelmények	Útmutató a megfeleléshez	Tanács a helyes gyakorlathoz
<p><b>1. Az élelmiszer-hulladékot, a nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot a felgyülemelésük elkerülése érdekében a lehető leggyorsabban el kell távolítani azokból a helyiségekből, amelyekben élelmiszer található.</b></p>	<p>A közterületeken található hulladékról való gondoskodás a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének a közvetlen felelőssége.</p> <p>Ezért a piac stratégiai helyeire hulladéktartályokat kell helyezni, és azok „<i>nem állati eredetű</i> élelmiszer-hulladék” vagy csak „hulladék” rendeltetését megfelelően jelölni kell.</p> <p>A magánterületeken képződött élelmiszer-hulladékok és más hulladékok eltávolítását lehetővé tevő létesítményekről való gondoskodás is általában a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének a felelőssége.</p> <p>Azonban az élelmiszer-ipari vállalkozások által termelt állati eredetű élelmiszer-hulladékról való gondoskodás az ő közvetlen felelősségük.</p> <p>A hulladék semmi esetben sem tárolható a kártevők számára csalogató módon [lásd I. fejezet, 2(c) pont].</p> <p>Az állati eredetű élelmiszer-hulladéknak nem minősülő hulladékok esetén az élelmiszer-ipari vállalkozó és a nagykereskedelmi piac üzemeltetője közti szerződésnek kell meghatároznia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a szemétbegyűjtés módját (közvetlenül az élelmiszer-ipari vállalkozásoktól, kijelölt központi gyűjtőpontokról stb.);</li> <li>- a tulajdonos nevét, amennyiben meghatározott típusú</li> </ul>	<p>Az állati eredetű élelmiszer-hulladékot és egyéb típusú hulladékot elkülönített tartályokban kell gyűjteni.</p> <p>A jelenlegi szabályozás szerint az állati eredetű élelmiszer-hulladék az élelmiszer-ipari vállalkozó közvetlen felelőssége alá tartozik. Az állati eredetű élelmiszer-hulladékot az élelmiszer-ipari vállalkozónak különleges tartályokban kell gyűjtenie, és szükség szerint, de legalább naponta el kell távolítania.</p> <p>Az állati eredetű élelmiszer-hulladék eltávolításáról, szakosodott vállalkozások igénybevételevel, az élelmiszer-ipari vállalkozónak kell gondoskodnia.</p> <p>A tisztítási/fertőtlenítési ütemtervnek – legyen az a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének vagy a szerződött harmadik félnek a kötelezettsége – írott formában kell rendelkezésre állnia, és tartalmaznia kell a következőket:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Terület:</b> a tisztítandó/fertőtlenítendő területek, alkalmazandó módszerek, előírt szabványok és a velük szemben megkívánt egészségügyi és biztonsági óvintézkedések egyértelmű meghatározása.</li> <li>- <b>Gyakoriság és időtartam:</b> a tisztítási/fertőtlenítési folyamat gyakorisága és időtartama, mely arányos az egyes meghatározott területek kockázatával.</li> </ul>

	<p>tartályokat kell használni;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hogy ki biztosítja a tartályokat;</li> <li>- hogy kinek kell tisztítani és fertőtleníteni a tartályokat;</li> <li>- hogy szelektív hulladékgyűjtés esetén hogyan történjen a begyűjtés, és milyen színűek legyenek a tartályok, valamint hogy milyen gyakorisággal és mikor történjen a begyűjtés;</li> <li>- az ilyen tevékenységnek az élelmiszer-ipari vállalkozások és a nagykereskedelmi piac üzemeltetője között való költségmegosztásának módját.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Használandó termékek és anyagok:</b> az egyes meghatározott területeken használandó termékek és anyagok, ideértve a vegyszerek erősségére, a használatukkal kapcsolatos utasításokra, valamint az élelmiszerrel vagy annak közelében való használati alkalmasságukra vonatkozó leírást is.</li> <li>- <b>Igazolás és rögzítés:</b> az alkalmazás gyakoriságának és a tisztítási/fertőtlenítési szabvány hatékonyságának igazolása és rögzítése minden egyes területnél.</li> <li>- <b>Kötelezettségek:</b> a tisztítási/fertőtlenítési munkák elvégzéséért és a folyamat ellenőrzéséért felelős személyek nyilvántartása.</li> </ul>
<p>2. <i>Az élelmiszer-hulladékot, nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot zárható szállítótartályban kell elhelyezni, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy másfajta szállítótartály vagy kiürítő rendszer is megfelelő. E szállítótartályoknak megfelelő kialakításúaknak, jó állapotban lévőeknek, és szükség esetén könnyen tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenniük.</i></p>	<p>A hulladék nem tárolható a kártevők számára csalogató módon.</p> <p>A nem egyszer használatos hulladéktartályok belső és külső felületeinek moshatónak és jó állapotúnak kell lenniük.</p> <p>A kizárólag száraz hulladékot (pl. csomagolás) termelő vállalkozások számára fenntartott hulladéktartályokat nem kötelező lezárva tartani.</p> <p>Abban az esetben, ha a folyékony hulladék nincs közvetlenül a fő vízvezetető rendszerekre kötve, tárolótartályokat kell használni (a száraz és folyékony hulladékok tartályainak rendeltetését egyértelműen kell jelölni). Minden esetben megfelelő lépéseket kell tenni a környezet szennyezése ellen.</p>	<p>A műanyag zsákok használata megkönnyíti a szemét eltávolítását és a tartályok tisztítását. A szemetet tartalmazó műanyag zsákokat, azok központi tárolóhelyiségbe való deponálásakor, zárt, rágcsálók és madarak ellen védelmet biztosító tartályokba kell tenni.</p> <p>Egész gyümölcsöktől és zöldségektől eltérő nyitott élelmiszerek kezelése esetén minden ládának lábbal, térddel vagy könyökkel működtethető fedővel kell rendelkeznie.</p>

<p>3. <b>Gondoskodni kell az élelmiszer-hulladék, a nem ehető melléktermékek és egyéb hulladék tárolásáról és ártalmatlanításáról. A hulladéktároló helyeket úgy kell megtervezni és üzemeltetni, hogy azok tisztán tarthatóak, és szükség szerint állatoktól és kártevőktől mentesek legyenek.</b></p>	<p>Amennyiben a nagykereskedelmi piac üzemeltetője központi hulladéktároló helyeket biztosít, azokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a ledobónyílásoknak, valamint a ledobók, kosarak, ládák, egyéb talajfelületek és berendezések körüli padlóterületeknek a rendszeres lemosásával tisztán és rendben kell tartani;</li> <li>- úgy kell üzemeltetni és felügyelni, hogy azok tisztasága és rendeltetésszerű használata biztosítva legyen;</li> <li>- távol kell tartani a kártevőktől (pl. rágcsálók, madarak, húsevők, ízeltlábúak stb.) A ládákat le kell zárni, a tömörítő területeket pedig fizikailag el kell különíteni az élelmiszer-tároló vagy -feldolgozó helyiségektől. Minden helyiséget védeni kell a kártevők behatolása ellen. Rendszeres tisztítást kell végrehajtani.</li> </ul>	<p>A központi hulladéktároló helyekre tisztítási/fertőtlenítési tervet kell kidolgozni.</p> <p>(Lásd még a „Tisztítás” című I. fejezet 1. pontjának megjegyzéseit.)</p>
<p>4. <b>Valamennyi hulladékot az e célra alkalmazott közösségi jogszabályokkal összhangban,</b></p>	<p>Amennyiben a hulladék eltávolításáért a nagykereskedelmi piac üzemeltetője felelős, minden lehetséges óvintézkedést meg kell tenni a környezetszennyezés kockázatának</p>	

<p><b><i>higiénikus és környezetbarát módon kell megsemmisíteni, és az nem jelenthet közvetlen vagy közvetett szennyező forrást.</i></b></p>	<p>korlátozása érdekében.</p> <p>A hulladék újrahasznosítását (karton, fadobozok, raklapok; zöld hulladékok komposztálása stb.) előnyben kell részesíteni az égetéssel szemben.</p> <p>Amennyiben a hulladékot helyben elégetik, a gázkibocsátásnak meg kell felelnie a közösségi jogszabályoknak.</p> <p>A folyékony hulladék a vonatkozó hatóság előzetes engedélye nélkül nem ereszthető közvetlenül a fő vízvezető rendszerbe.</p>	
--	--	--

## VII. FEJEZET: VÍZELLÁTÁS

Jogi követelmények	Útmutató a megfelelőséghez	Tanács a helyes gyakorlathoz
<p><b>1. a) Megfelelő ivóvízellátásnak kell rendelkezésre állnia, amelyet használni kell, ha ez az élelmiszerek szennyeződése megakadályozásának biztosításához szükséges;</b></p> <p><b>b) A nem darabolt halászati termékekhez tiszta vizet lehet használni. Tiszta tengervizet lehet használni az élő kéthéjú kagylókhoz, tüskésbőrűekhez, zsákállatokhoz és tengeri csigákhoz; a külső mosáshoz tiszta vizet is lehet használni. Ilyen víz használata esetén ennek ellátáshoz megfelelő berendezéseknek kell rendelkezésre állniuk.</b></p>	<p>Amennyiben az élelmiszer-ipari vállalkozások vízzel való ellátása a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének a feladata, ügyelni kell arra, hogy megfelelő ivóvízellátás álljon rendelkezésre.</p> <p>A vízminőséget rendszeresen meg kell figyelni annak ellenőrzése érdekében, hogy az élelmiszer-ipari vállalkozásoknak szolgáltatott víz megfelel-e a 98/83/EK irányelvnek.</p> <p>Ivóvizet kell használni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kézmosáshoz;</li> <li>- szükség esetén élelmiszermosáshoz;</li> <li>- élelmiszerekbe és italokba töltéshez;</li> <li>- élelmiszer főzéséhez;</li> <li>- élelmiszer-berendezés tisztításához;</li> <li>- élelmiszerral vagy élelmiszert kezelő személyek kezével érintkezésbe kerülő felületek tisztításához;</li> <li>- minden más olyan tevékenységhez, melynél fennáll az élelmiszerek szennyezésének kockázata.</li> </ul> <p><i>Vegye figyelembe, hogy kivétalként, nem darabolt halászati termékekhez 2009. december 31-ig tiszta víz is használható volt (átmeneti szabályok megállapításáról szóló 2076/2005/EK rendelet).</i></p> <p>Az esetek többségében az élelmiszer-ipari vállalkozók tengervízzel történő ellátása nem tartozik a nagykereskedelmi</p>	<p>Bár feltételezhető, hogy minden vízszolgáltató a 98/83/EK tanácsi irányelvben meghatározottak szerinti ivóvizet szolgáltat, helyes gyakorlatnak számít a vízminőség évente, engedélyezett laboratóriumban történő vizsgálata. Amennyiben az ellátásban kiesések vagy módosítások történtek, az ihatóság gyakoribb vizsgálatára lehet szükség.</p> <p>A mintákat a vízellátás fontossága által meghatározott helyekről kell venni, úgy, hogy a minták az év során fogyasztott víz minőségét tekintve reprezentatívak legyenek.</p> <p>Amennyiben a nagykereskedelmi piac üzemeltetője a felelős, a vízmelegítő és -keverő rendszerek megfelelő karbantartásának biztosítása érdekében megfelelő karbantartási programot kell bevezetni.</p> <p>Vízlágyítók és/vagy vízsűrők használata esetén a gyártó utasításainak megfelelően rendszeres megfigyelést és karbantartást kell végezni, ideértve a szűrők cseréjét is.</p>

	piac üzemeltetőjének feladatkörébe.	
2. <i>Amennyiben nem ivóvizet használnak, például tűzoltásra, gőztermelésre, fagyasztásra és egyéb hasonló célra, annak különálló, megfelelően azonosított rendszerben kell keringenie. A nem ivóvíz nem érintkezhet, vagy nem folyhat vissza ivóvízrendszerekbe.</i>	<p>Az élelmiszer-feldolgozási területek nem ivóvízzel való ellátása tilos.</p> <p>Bizonyos alkalmazásokat, mint például a tűzoltó tömlőket vagy vízpermettel oltó berendezéseket a rendeltetésükre vonatkozóan egyértelmű jelöléssel kell ellátni.</p> <p>Az ivó- és nemivóvíz-rendszerek azonosítására tanácsos színkódot használni.</p>	Amennyiben a tisztítás és kiegészítő szolgáltatások – mint például a vízpermettel oltó berendezések, tűzoltó tömlők stb. –, ugyanazt az ivóvízszállító fővezetékét használják, a víz visszafolyásának megakadályozása érdekében ezek elé a rendszerek elé megfelelő visszacsapószelepet kell beszerezni. Az ilyen rendszerek korlátozott használatára jól látható módon, megfelelő jelzéssel kell felhívni a figyelmet.
3. <b>A feldolgozásban vagy összetevőként használt újrahasznosított víz nem jelenthet fertőzésveszélyt. Annak az ivóvízzel megegyező minőségűnek kell lennie, kivéve ha a hatáskörrel rendelkező hatóság meggyőződött arról, hogy a víz minősége az élelmiszer kész formájának egészséges voltára nincs hatással.</b>	<p>Amennyiben az élelmiszer-ipari vállalkozók újrahasznosított vizet használnak, a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének ki kell kötnie, hogy az ilyen víz használatáért a felelősség kizárólag az érintett élelmiszer-ipari vállalkozót terheli.</p> <p>Újrahasznosított víz a hálózati vízellátásra semmilyen esetben nem csatlakoztatható.</p>	<p>Bár az ilyen víz feltehetően ivóvíz-minőségű, a feldolgozásra vagy összetevőként használt újrahasznosított vizet biológiai anyagok, vegyi anyagok, és fizikai elemek terhelik, melyeknek a koncentrációja csak nő az idővel.</p> <p>A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének különösen oda kell figyelnie az újrahasznosított víz csatornarendszerbe engedésére, mivel az ilyen víz potenciális szennyezőanyag. Ennélfogva, a csatornarendszerbe engedés előtt, az élelmiszer-ipari vállalkozásoknak szennyvizüket megfelelő módon, saját költségen kezelniük kell. Amennyiben ilyen kezelésre nincs lehetőség, az okozott rendkívüli környezetterhelésért díjat kell fizetni. Ezeket a pontokat az élelmiszer-ipari vállalkozó és a nagykereskedelmi piac üzemeltetője közti szerződésnek kell meghatároznia.</p>

<p><b>4. <i>Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő vagy azt esetleg szennyező jeget ivóvízből kell készíteni, vagy amennyiben nem darabolt halászati termékek hűtésére használják, tiszta vízből. A jeget olyan körülmények közt kell készíteni, kezelni és tárolni, amelyek azt a szennyeződéstől megóvják.</i></b></p>	<p>Ez azt jelenti, hogy a jeget ivóvízből kell készíteni.</p> <p>A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének általában nem közvetlen feladata a jégkészítés, de amennyiben a piacon jeget készítenek, ahhoz ivóvizet kell biztosítani.</p>	<p>Amennyiben a piacon jeget készítenek, a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének biztosítani kell, hogy a gyártási folyamat megfelel az összes vonatkozó rendeletnek. A megfelelés biztosítása érdekében tanácsos hivatalos megállapodást kötni.</p>
<p><b>5. <i>A közvetlenül az ételkészítéssel kapcsolatban használt gőz nem tartalmazhat olyan anyagot, amely az egészségre veszélyt jelenthet vagy várhatóan a termék szennyeződését eredményezi.</i></b></p>	<p>Amennyiben az általában tisztítóberendezésből származó gőz érintkezésbe kerülhet az ételkészítéssel, a gőzt ivóvízből kell készíteni (lásd 1. bekezdés).</p>	
<p><b>6. <i>Amennyiben légmentesen zárt tárolótartályban levő élelmiszerekre hőkezelést alkalmaznak, biztosítani kell, hogy a hőkezelés után a tárolótartályok hűtésére használt víz ne jelentsen fertőző forrást az ételkészítéssel nézve.</i></b></p>	<p>Az élelmiszerek zárt tartályban való melegítésére vagy hűtésére használt víznek ivóvíz-minőségűnek kell lennie (lásd 1. bekezdés).</p>	



## VIII. FEJEZET: SZEMÉLYI HIGIÉNYIA

Jogi követelmények	Útmutató a megfelelőséghez	Tanács a helyes gyakorlathoz
<p><b>1. Minden személy, aki az élelmiszerral érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiéniát fenntartani, és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni.</b></p>	<p>A nagykereskedelmi piac üzemeltetője munkavállalóinak és vállalkozóinak normál esetben nem kell élelmiszert kezelnie.</p> <p>Ennélfogva, mivel nincs fizikai érintkezés e személyek és az élelmiszerek vagy azok csomagolása között, az élelmiszert kezelő személyekre vonatkozó egyedi szabályozás rájuk nem vonatkozik.</p> <p>Azonban, mivel ezek a személyek hivatalból beléphetnek a helyiségekbe, a termékektől függetlenül a személyi higiénia alapvető szabályait kell alkalmazni rájuk:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tiszta személyes ruházatot kell viselniük;</li> <li>- Tartózkodniuk kell a nem higiénikus gyakorlatoktól, ideértve a dohányzást, étkezést vagy ivást.</li> </ul> <p>A nagy egészségügyi veszélynek kitett helyiségekben – azaz ahol állati eredetű termékeket kezelnek – az e termékekre vonatkozó egyedi szabályozásoknak megfelelő védőruházatot és fejviseletet kell viselni.</p> <p>A védőruházatot és a fejviseletet rendszeresen ki kell mosni.</p>	<p>A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének rendelkeznie kell higiéniapolitikával és/vagy személyi higiéniára vonatkozó szabályzattal, és gondoskodni kell arról, hogy azokat minden alkalmazott megismerje és megértse.</p> <p>A szabályokat jól látható módon kell kitenni, hogy az alkalmazottak azokat bármikor elolvashassák.</p> <p>A kézmosásra vonatkozó jelöléseket jól látható módon kell kitenni, hogy az alkalmazottak azokat bármikor megtekinthessék.</p> <p>Az evés és ivás számára létesítményeket kell biztosítani.</p>
<p><b>2. Nem kezelhet élelmiszereket, és semmilyen minőségben nem</b></p>	<p>A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének egyértelmű politikával kell rendelkeznie az alkalmazottainak vagy</p>	

<p><b><i>léphet be egyetlen, élelmiszerek kezelésére szolgáló területre sem olyan személy, aki élelmiszerek útján valószínűleg átvihető betegségben szenved, vagy annak hordozója, vagy például elfertőződött sebe, bőrfertőzése, gennyes sebe vagy hasmenése van, amennyiben a közvetlen vagy közvetett fertőzés veszélye fennáll. Az ily módon érintett és élelmiszer-ipari vállalkozásban alkalmazott, és az élelmiszerekkel valószínűleg érintkezésbe kerülő bármely személynek azonnal jelentenie kell az élelmiszer-ipari vállalkozó felé betegségét vagy a tüneteket, illetve lehetőség szerint azok okát.</i></b></p>	<p>vállalkozóinak tudott vagy gyanított olyan fertőzésére vonatkozóan, mely mikrobiológiai szennyeződéshez vezethet.</p> <p>Minden személynek, aki valószínűleg bemegy olyan helyiségbe, ahol élelmiszert kezelnek, bizonyos betegségeit vagy állapotait jelentenie kell, amennyiben azok közvetlen vagy közvetett módon beszennyezhetik az élelmiszert.</p>	
---	--	--

## XII. FEJEZET: KÉPZÉS

Jogi követelmények	Útmutató a megfelelőséghez	Tanács a helyes gyakorlathoz
<p><b><i>Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről:</i></b></p> <p><b><i>1. Az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljék, az élelmiszer-higiéniára vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képezzék;</i></b></p> <p><b><i>2. Az e rendelet 5. cikke (1) bekezdésében említett eljárás kidolgozásáért és fenntartásáért, vagy a vonatkozó útmutatók szerinti működésért felelős személyek megfelelő képzésben részesüljenek a HACCP-elvek alkalmazása terén; és</i></b></p> <p><b><i>3. Betartsák az egyes élelmiszer-</i></b></p>	<p>A nagykereskedelmi piac üzemeltetője munkavállalóinak és vállalkozóinak normál esetben nem kell élelmiszert kezelnie.</p> <p>Ennélfogva ezek a jogi követelmények közvetlenül nem vonatkoznak ezekre a személyekre. Azonban ezeknek a személyeknek tisztában kell azzal lenniük, hogy munkájukat friss termékekkel foglalkozó létesítményekben végzik, és hogy tevékenységük befolyással lehet az élelmiszer-biztonságra.</p> <p>Minden munkavállalónak a tevékenységével kapcsolatos higiéniai utasításokat meg kell kapnia. Ezeknek az utasításoknak ki kell térniük az élelmiszereket érintő veszélyekre és a veszélyelemzés által a munkavállaló munkatevékenységével kapcsolatosan azonosított ellenőrzési intézkedésekre. Ezen utasításokat a munkavállalónak még a vonatkozó munkatevékenység elvégzése előtt meg kell kapnia, és a munkavállalót a munkagyakorlatok esetleges módosításáról is értesíteni kell.</p> <p>A strukturált képzés szükségessége az élelmiszer-biztonsági kockázattól függ, és a nagy alkalmazotti forgalom problémáját is figyelembe kell venni.</p> <p>A HACCP-rendszer kialakításáról szóló általános tájékoztatást minden munkavállalónak meg kell kapnia, és az e módszer alkalmazásában érintetteknek különleges tanfolyamon kell részt venniük.</p>	<p>Helyes gyakorlat, ha az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyeken tisztítói vagy egyéb támogató tevékenységet végző (vagyis külső vállalkozók), nem élelmiszert kezelő személyek számára mind bevezető, mind munkakörrel kapcsolatos utasításokat ad. Az utasításoknak arra kell fókuszálniuk, hogy az általuk végzett tevékenység, valamint személyes higiéniajuk hogyan befolyásolhatja az élelmiszer-biztonságot. Annak érdekében, hogy megbizonyosodjon arról, hogy az alkalmazottak az utasításokat megértették, az ismereteket rendszeresen értékelni kell.</p> <p>Az utasításoknak, ahol lehetséges, meg kell magyaráznia, hogy az intézkedések miért szükségesek, és hogy azok hogyan biztosítják az élelmiszer-biztonságot. Ez azáltal, hogy megérteti az alkalmazottakkal, hogy az élelmiszert meg kell védeni a káros szennyeződésektől, a fogyasztókat védeni kell, és hogy meg kell akadályozni a betegségek terjedését, ösztönözheti a megfelelőséget. Ez különösen fontos az alkalmi vagy időszakos alkalmazottakra, akik nem vettek részt rendszeres képzésen.</p>

<p><b><i>ipari ágazatokban dolgozó személyek képzési programjára vonatkozó nemzeti jogszabályok bármely követelményét.</i></b></p>	<p>A képzést nem kell automatikusan akkreditált képzési intézménynek tartania, de a színvonalának megfelelőnek kell lennie. A képzés házon belül, távoktatás keretében vagy külső képzési szervezeteknél is megtartható, és adott esetben, rendszeres időközönként meg kell ismételni.</p> <p>A képzés lehetővé teszi, hogy a képzésben részt vevők jobban megértsék, hogy az élelmiszer hogyan szennyeződhet, és hogy a megfelelő élelmiszer-kezelési eljárások hogyan segíthetnek elkerülni az élelmiszer-eredetű betegségeket.</p> <p>Helyes gyakorlat, ha a vállalkozás az egyes alkalmazottakra vonatkozóan, képzésük szükségességének azonosítására alkalmas képzési tervvel rendelkezik.</p> <p>Helyes gyakorlat továbbá az egyes alkalmazottak által elvégzett képzésekről nyilvántartást vezetni.</p> <p>A képzés szükségességét rendszeres időközönként felül kell vizsgálni, és a döntésnél figyelembe kell venni az alkalmazottak szerepkörét, kötelezettségeit, meglévő képességeit, tapasztalatát és korábbi képzéseit.</p>	<p>Az utasításokat megfelelő időszakonként meg kell ismételni, illetve, a megfigyelés és felügyelet eredményének megfelelően, szükség esetén el kell magyarázni.</p> <p>A képzés célja, hogy az egyes alkalmazottak megértsék, hogy miért van szükség bizonyos óvintézkedésekre. Ennélfogva a szükséges felügyeletek mennyiségének csökkentése érdekében helyes gyakorlat az összes alkalmazottat megismertetni a munkájával kapcsolatos élelmiszer-higiéniái alapelvekkel.</p> <p>A felügyelőknél vagy üzemeltetőknél, akik bár nem számítanak élelmiszert kezelő személyeknek, de közvetlen hatással lehetnek a műveletek higiéniájára, adott esetben, strukturált képzést kell kapniuk.</p>
--	---	--

## VI – HACCP-ALAPÚ ELJÁRÁSOK

### A – HACCP-ALAPÚ ELJÁRÁSOK A NAGYKERESKEDELMI PIACOKON

Az élelmiszer-higiéniáról szóló 852/2004/EK rendelet az 5. cikkben meghatározza, hogy:

*„1. Az élelmiszer-ipari vállalkozók a HACCP-elveken alapuló folyamatos eljárást vagy eljárásokat vezetnek be, alkalmaznak és tartanak fenn.”*

Ez a fejezet néhány tanáccsal szolgál a nagykereskedelmi piac üzemeltetője számára, a nagykereskedelmi piacon felelősségi körébe tartozó szolgáltatások biztosításakor használandó eljárásokkal, valamint a HACCP-elvek betartásával kapcsolatosan.

Ahogy azt korábban már leírtuk, a nagykereskedelmi piac a termelés és a fogyasztás közti ellátási lánc közepén található. Ez, a 853/2004/EK rendeletben található definíció szerint, egy *„olyan élelmiszer-ipari vállalkozás, amely több különálló, közös létesítményeken osztozó egységet és olyan részlegeket foglal magában, amelyekben az élelmiszert az élelmiszer-ipari vállalkozóknak értékesítik”*.

Ez a definíció azt jelenti, hogy a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjét – annak ellenére, hogy nem árusít élelmiszert – ugyanúgy kell kezelni, mint minden más élelmiszer-ipari vállalkozást, ezért meg kell felelnie az Európai Unió élelmiszerekkel kapcsolatos rendeleteinek. Mivel a nagykereskedelmi piac üzemeltetője felelőséggel tartozik a piacért, ezért a piacon előforduló élelmiszertermékekre vonatkozó higiéniai követelmények teljesítéséért megosztott felelősség terheli, és intézkednie kell az élelmiszer-higiénia előmozdítása érdekében.

#### Megjegyzés az olvasónak:

A következő, HACCP-alapú eljárásokról szóló oldalak az *„Útmutató a HACCP-elveken alapuló eljárások végrehajtásáról, és a HACCP-elveknek a bizonyos élelmiszeripari vállalkozásokban történő végrehajtásának egyszerűsítéséről”* című dokumentum (kiadta az Európai Bizottság Egészségügyi és Fogyasztóvédelmi Főigazgatósága 2005. november 16-án) alapján lettek kidolgozva (1).

### B – A HACCP-ALAPÚ ELJÁRÁSOK ÉS AZ ELŐKÖVETELMÉNYEK

Az élelmiszer-higiénia az előkövetelmények és a HACCP-elveken alapuló eljárások élelmiszeripari vállalkozások által történő végrehajtásának az eredménye.

Különösen azt kell szem előtt tartani, hogy a HACCP-eljárások létrehozása előtt az élelmiszer-higiéniai „előkövetelményeknek” meg kell lenniük, ahogy az e 'Helyes gyakorlati útmutató' korábbi fejezeteinek is ez volt a célja. Ezen előkövetelmények közé többek között az alábbi elemek tartozhatnak:

- Az infrastruktúrára és a berendezésekre vonatkozó követelmények;
- Hőmérséklet-szabályozás és szellőzés;
- Világítás;
- Egészségügyi eljárások;
- Hulladék ártalmatlanítása (2);
- Kártevők elleni védekezés;
- Személyi higiénia;
- Képzés.

---

(1) Lásd a „Hivatkozások” című fejezetet

(2) Lásd a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre vonatkozó egészségügyi előírások megállapításáról szóló, 2002. október 3-i 1774/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletet

Ezen előkövetelmények a veszélyek általánosságban történő ellenőrzésére irányulnak és alapot biztosítanak a HACCP hatékony bevezetéséhez. Az előkövetelményeknek a HACCP-alapú eljárás létrehozása előtt már meg kell lenniük.

## **C – A HACCP általános elvei**

A HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – Veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok) az élelmiszer biztonságáról való gondoskodás érdekében megállapítja a jellemző veszélyeket és kijelöli a szabályozásukra szolgáló intézkedéseket.

A HACCP eszköz a veszélyek megállapítására és olyan szabályozó rendszer felállítására, amely inkább a megelőzésre összpontosít, és elsősorban nem a végtermék ellenőrzésére épül. Bármely HACCP-rendszer képes alkalmazkodni a változásokhoz, mint például a berendezések tökéletesítése, a feldolgozási módszerek fejlődése vagy a technológia fejlesztése.

A HACCP az egész élelmiszerláncban alkalmazható. Az élelmiszerbiztonság fokozásán túlmenően a HACCP végrehajtása jelentős előnyöket is nyújthat, például a HACCP alkalmazása segítheti továbbá a hatósági élelmiszer-ellenőrzést és az élelmiszer biztonsága iránti bizalom növelésével előmozdíthatja a nemzetközi kereskedelmet.

A HACCP eredményes alkalmazásához a vezetés és a dolgozók teljes elkötelezettsége és részvétele szükséges. Szükséges továbbá a több szakterületet felölelő szemlélet alkalmazása.

A HACCP-nek bármely élelmiszer-ipari vállalkozásra (ideértve a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjét is) történő alkalmazása előtt az annak előfeltételét jelentő élelmiszer-higiéniai követelményeket végre kell hajtani.

A HACCP hatékony végrehajtásához szükség van a vállalkozás vezetősége részéről meglévő elkötelezettségre. A veszély azonosítása, értékelése, és a HACCP megtervezésével és alkalmazásával kapcsolatban ezt követően végzett műveletek során figyelembe kell venni a nagykereskedelmi piac üzemeltetője által a veszélyek ellenőrzése érdekében megtett intézkedések hatását és az élelmiszerbiztonsághoz kapcsolódó járványtani bizonyítékot.

A HACCP célja az, hogy az ellenőrzést a kritikus szabályozási pontokra (CCP-k) összpontosítsa, és a HACCP-t minden egyes műveletre külön-külön kell alkalmazni.

A HACCP alkalmazását felül kell vizsgálni, valamint meg kell tenni a szükséges változtatásokat, ha bármely lépést módosítottak. A HACCP alkalmazása során adott esetben fontos a rugalmasság, tekintettel a művelet jellegét és mértékét figyelembe vevő alkalmazás összefüggésére.

## **A HACCP hét elve**

- 1 – Azon veszélyek azonosítása, amelyeket meg kell előzni, ki kell zárni vagy elfogadható szintre kell csökkenteni (veszélyelemzés);
- 2 – A kritikus szabályozási pontok meghatározása azon lépésnél vagy lépéseknél, ahol a szabályozás a veszély megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez elengedhetetlen;
- 3 – A kritikus szabályozási pontokon az elfogadhatóság és elfogadhatatlanság különválasztásához szükséges kritikus határértékek megállapítása az azonosított veszélyek megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez;
- 4 – Hatékony felügyeleti eljárások létrehozása és alkalmazása a kritikus szabályozási pontokon;
- 5 – Helyesbítő intézkedések meghatározása, amikor a felügyelet jelzi, hogy a kritikus szabályozási pont nincs szabályozva;
- 6 – Rendszeresen végrehajtandó eljárások létrehozása az 1–5. pontban vázolt intézkedések hatékony működésének igazolására;
- 7 – Az élelmiszer-ipari vállalkozás jellegének és méretének megfelelő olyan dokumentumok és nyilvántartások létrehozása, amelyek igazolják az 1–6. pontban vázolt intézkedések hatékony alkalmazását.

## **D – A hét elv alkalmazása a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjére**

Ajánlott a következő tevékenységek alábbi sorrendben történő elvégzése.

### **1. VESZÉLYELEMZÉS**

#### ***1.1. Több tudományágra kiterjedő munkacsoport összeállítása (HACCP-munkacsoport)***

Ennek a munkacsoportnak, mely az elvégzendő intézkedés kapcsán érintett valamennyi személyt magában foglalja, rendelkeznie kell a vizsgált intézkedés és a kapcsolódó, lehetséges veszélyek speciális ismeretével és teljes körű szakértelmével; a munkacsoportnak emellett – amennyire csak lehetséges – magasabb vezetői szintet is be kell vonnia.

Szükség esetén a munkacsoportot olyan szakértők támogathatják, akik segíteni fognak a munkacsoportnak megoldani a kritikus pontok értékelése és ellenőrzése tekintetében felmerült nehézségeket.

A munkacsoport olyan szakértőkből állhat, akik:

- ismerik az adott termékcsoporthal kapcsolatos biológiai, kémiai vagy fizikai veszélyeket;
- felelősek a megteendő intézkedésekért vagy szorosan részt vesznek abban;
- az ilyen intézkedéssel kapcsolatban gyakorlati tudással rendelkeznek – különösen a higiénia és a berendezések vonatkozásában;
- bármely más, higiéniai, mikrobiológiai, vagy élelmiszer-technológiai szaktudással rendelkeznek.

Egy személy e szerepek közül többet is betölthet, feltéve, hogy a munkacsoport rendelkezésére áll valamennyi vonatkozó információ, valamint hogy azt annak biztosítására használják fel, hogy a kidolgozott rendszer megbízható. Amennyiben a létesítményben nem áll rendelkezésre szakértő, más forrásokból (tanácsadás stb.) kell tanácsot beszerezni.

Azonosítani kell a HACCP-terv alkalmazási körét. Az alkalmazási körnek meg kell adnia, hogy az az élelmiszerlánc melyik szegmensét érinti, és a veszélyek mely általános osztályaira (biológiai, kémiai és fizikai) irányul.

#### **Ellenőrző lista**

##### **Felteendő kérdés:**

Rendelkezünk a veszélyek és szabályozások azonosításához szükséges képességekkel vagy meg tudjuk szerezni azokat?

Van nálunk olyan személy, aki az élelmiszer-biztonsági programért teljes felelősséggel tartozik?

A felelős személy ki lett képezve a HACCP-rendszer követelményeivel kapcsolatosan?

Ennek a személynek van hatásköre a program kialakításához és fenntartásához?

Az alkalmazottak tisztában vannak az élelmiszer-biztonság és higiénia fontosságával?

A vállalkozásunknak van képzési programja?

Tudják az alkalmazottak, hogy hiba esetén mit kell csinálni, és kik a döntéshozók?

#### ***1.2. A nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének felelősségi körébe tartozó tevékenységek leírása***

Mivel a nagykereskedelmi piac üzemeltetője nem foglalkozik, illetve árusít élelmiszereket, ez a bekezdés a piac üzemeltetőjének a piacon tevékenykedő élelmiszer-ipari vállalkozásokkal kapcsolatosan elvégzendő különböző tevékenységeire vonatkozik.

Össze kell állítani az intézkedés teljes leírását, az összes vonatkozó lépéssel együtt.

**Ellenőrző lista****Felteendő kérdés:**

Mik az egyes tevékenységekkel kapcsolatos lépések, és mik a kapcsolódó kockázatok?

Minden lépés figyelembe lett véve?

Van lépés, amit kihagytunk a tevékenységből?

**1.3. Az egyes lépésekhez tartozó feladatok azonosítása**

A HACCP-munkacsoportnak azonosítania kell és meg kell határoznia az egyes lépéseknél megteendő különböző feladatokat, valamint az e feladatok és a piacon tevékenykedő más élelmiszer-ipari vállalkozások által végzett tevékenységek közti esetleges interakciókat.

**Ellenőrző lista****Felteendő kérdés:**

Az egyes lépéseknél minden lehetséges feladatra gondoltunk?

A feladatvégzés által érintett minden élelmiszer-ipari vállalkozást figyelembe vettünk?

A megfelelő információkat adtuk meg az elvégzett feladattal kapcsolatosan?

**1.4. Folyamatábra létrehozása (lásd B.1. melléklet)**

Bármilyen formátumot is választanak, a tevékenység valamennyi lépését sorrendben kell tanulmányozni, és azt az elégséges technikai adatot is tartalmazó, részletes folyamatábrán kell ábrázolni.

Ilyen adattípusok lehetnek többek között az alábbiak:

- az üzemi és kisegítő telephelyek terve,
- a berendezések elrendezése és jellemzői,
- valamennyi lépés sorrendje,
- a műveletek technikai paraméterei,
- az élelmiszerek áramlása (beleértve a lehetséges keresztszennyeződést),
- a tiszta és szennyes övezetek (vagy magas/alacsony kockázati területek) elkülönítése,

Az alábbi követelmények a HACCP-rendszerbe beépítendő előfeltételek:

- tisztítási és fertőtlenítési eljárások,
- a létesítmény higiéniai környezete,
- a személyzeti közlekedési útvonalak és higiénés gyakorlatai,
- terméktárolási és forgalmazási körülmények.

**Ellenőrző lista****Felteendő kérdés:**

Vannak bevett eljárásaink az egyes lépések ellenőrzésére és jóváhagyására?

Van rendszerünk a megtett intézkedések minőségének felügyeletére?

Minden információ a rendelkezésünkre áll a lehetséges veszélyek azonosításához?



### **1.5. A folyamatábra helyszínen történő megerősítése**

A folyamatábra létrehozása után, a több tudományágat felölelő munkacsoportnak az üzemidőben, a helyszínen kell azt megerősítenie. Bármely észlelt eltérésnek az eredeti folyamatábra módosítását kell eredményeznie, hogy a diagram pontos legyen.

A folyamatábrát a kezében tartva, nézze át a folyamatot kritikus szemmel.

#### **Ellenőrző lista**

##### **Felteendő kérdés:**

Van olyan lépés vagy egyéb információ, ami kimaradt?

Tényleg úgy csináljuk, mint ahogy azt a folyamatábra mutatja?

### **1.6. A veszélyek és szabályozó intézkedések felsorolása**

**1.6.1. Fel kell sorolni valamennyi potenciális** biológiai, kémiai vagy fizikai veszélyt, amelyeknek előfordulása az egyes lépéseknél ésszerűen elvárható (A veszély fogalmát a 178/2002/EK rendelet 3. cikkének (14) bekezdése határozza meg – *lásd még e dokumentum szövegében*).

A HACCP-munkacsoportnak ezt követően veszélyelemzést kell végeznie annak érdekében, hogy a HACCP-terv vonatkozásában azonosítsa az olyan jellegű veszélyeket, amelyeknek kizárása vagy az elfogadható szintekre csökkentése alapvető az élelmiszerek biztonságos állapotban tartásához.

A veszélyelemzés végzése során a következőkre fordítsanak figyelmet:

- a veszélyek valószínű előfordulása és káros egészségügyi hatásainak súlyossága;
- a veszélyek jelenlétének minőségi és/vagy mennyiségi értékelése;

**1.6.2. meg kell fontolni, és le kell írni,** hogy milyen, az egyes veszélyekre alkalmazható ellenőrzési intézkedések léteznek, ha egyáltalán vannak ilyenek.

A szabályozó intézkedések olyan lépések és tevékenységek, amelyek a veszélyek megelőzése, kizárása vagy hatásuknak vagy előfordulásuknak az elfogadható szintekre való csökkentése érdekében alkalmazhatók.

Az azonosított veszély szabályozására egynél több szabályozási intézkedés is előírható, illetve egynél több veszély is ellenőrizhető egyetlen szabályozási intézkedéssel.

A szabályozási intézkedéseket – hatékony végrehajtásuk biztosítása érdekében – részletes eljárásokkal és előírásokkal kell alátámasztani. Például az alkalmazandó közösségi szabályoknak megfelelően használt, részletes tisztítási ütemtervek.

#### **Megjegyzés:**

*Az első alkalommal HACCP-írók gyakran **túl sok** veszélyt azonosítanak! Ez azért probléma, mert fennáll a lehetősége, hogy a feldolgozó nem fog tudni koncentrálni, és nem fogja tudni szabályozni az igazán jelentős veszélyeket. Azt, hogy mi minősül jelentősnek, nehéz eldönteni.*

A veszélyt akkor kell szabályozni, ha:

**1) az előfordulása valószínű**

**és**

**2) nem megfelelő szabályozása esetén valószínűleg elfogadhatatlan egészségügyi kockázatot eredményez a fogyasztók számára.**

Olyan veszélyek esetén, melyekhez a biztonság érdekében szabályozási intézkedési szintek, tűréshatárok vagy más határértékek lettek megállapítva (pl. tisztítószeres, növényvédőszeres...), elfogadhatatlan egészségügyi kockázatnak az a kockázat minősül, melynek a határértéke túl lett lépve – az anyag érzékelhető mennyiségben való pusztító jelenléte nem. Ezért ha az adott élelmiszer típusnál egy intézkedési szint megsértése valószínűsíthető, a feldolgozó veszélyelemzésének az ilyen veszélyt a HACCP-rendszer által szabályozandó veszélyként kell azonosítania.

#### **Ellenőrző lista**

##### **Felteendő kérdés:**

A veszélyek minden forrását megvizsgáltuk?

Használtuk a helyiségnek és környezetének rajzait a veszélyek azonosításához?

Használtuk a folyamatábrát az érintett folyamatok lehetséges veszélyeinek azonosításához?

Azonosítottuk a magához a lépéshez kapcsolódó kockázatokat, például a nem rendeltetésszerű vagy túlzott mértékű használat lehetőségét (pl. a vegyszerek vonatkozásában)?

## **2. A KRITIKUS SZABÁLYOZÁSI PONTOK (CCP-K) AZONOSÍTÁSA**

A veszély ellenőrzése kritikus pontjának azonosítása logikus megközelítést igényel. Az ilyen megközelítést döntési fa felhasználása teheti könnyebbé (lásd B.2. melléklet).

Azonban a munkacsoport – ismereteiknek és tapasztalatuknak megfelelően – más módszereket is alkalmazhat.

A döntési fa alkalmazása esetében minden, a folyamatábrán azonosított lépést sorrendben kell megvizsgálni. Mindegyik lépésnél minden olyan veszélyre alkalmazni kell a döntési fát, vagy be kell vezetni, amelynek előfordulása ésszerűen várható és minden szabályozó intézkedést be kell azonosítani. Minden lehetséges esetben a szükségtelen kritikus pontok elkerülése érdekében a döntési fa alkalmazásának rugalmasnak kell lennie, tekintettel a folyamat egészére.

Ajánlott a döntési fa alkalmazására irányuló képzés.

A kritikus szabályozási pontok azonosítása a HACCP-munkacsoport számára két következménnyel jár, amelynek azt követően:

- biztosítani kell, hogy a szabályozási intézkedéseket hatékonyan tervezzék meg és hajtsák végre. Különösen az olyan veszély esetében, amit egy olyan lépésnél azonosítottak, amelynél az ellenőrzés az élelmiszer-biztonság érdekében szükséges, és amelynél nem létezik szabályozási intézkedés, vagy olyan veszély esetében, amit bármely más lépésnél azonosítottak, akkor a folyamatot a lépésnél vagy egy korábbi vagy későbbi szakaszban kell módosítani abból a célból, hogy az a szabályozási intézkedést tartalmazza,
- minden egyes kritikus pontnál felügyelő rendszert kell létrehozni és végrehajtania.

#### **Ellenőrző lista**

##### **Felteendő kérdés:**

Minden veszélyhez lett azonosítva szabályozás?

Azok hatékonyan megszüntetik vagy minimalizálják az egyes veszélyek előfordulásának valószínűségét?

Módosíthatjuk a folyamatot ott, ahol megelőzési intézkedések nem léteznek?

Tisztában vannak az alkalmazottak a kritikus szabályozási pontokkal szembeni követelmények jelentésével?

### 3. KRITIKUS HATÁRÉRTÉKEK A KRITIKUS SZABÁLYOZÁSI PONTOKNÁL

Egy adott szabályozási ponthoz kapcsolódó minden egyes szabályozó intézkedés eredményeként kritikus határértékeket kell megállapítani.

A kritikus határértékek az élelmiszer biztonsága szempontjából elfogadható szélső értékek.

Ezek választják el egymástól az elfogadhatóságot és az elfogadhatatlanságot. Olyan megfigyelhető vagy mérhető paraméterekre vonatkoznak, amelyek demonstrálhatják, hogy a kritikus pont szabályozás alatt van tartva.

Olyan bizonyítékokon kell alapulniuk, amelyek igazolják, hogy a választott értékek eredményeként folyamatszabályozás jön létre.

Az ilyen paraméterekre vonatkozó példák tartalmazzák a hőmérsékletet, időt, pH-, nedvességtartalom-szintet, érzékszervi paramétereket, mint például a vizuális megjelenés stb.

Némely esetben – a kritikus határérték feldolgozási variációk miatti meghaladása veszélyének csökkentése érdekében – szigorúbb szintek (azaz célszintek) meghatározása lehet szükséges a kritikus határértékek betartásának biztosítása miatt.

A kritikus határértékek jó néhány forrásból származtathatók. Amennyiben azokat nem jogilag szabályozott szabványokból vagy a helyes higiéniai gyakorlatokra vonatkozó iránymutatásokból veszik, a munkacsoportnak meg kell bizonyosodnia azoknak a kritikus pontokon azonosított veszélyek ellenőrzésére vonatkozó érvényességéről.

#### **Ellenőrző lista**

##### **Felteendő kérdés:**

Minden kritikus szabályozási ponthoz meghatároztunk határértékeket?

Betartjuk a lefektetett határértékeket?

A mérőeszközeink megfelelően pontosak?

Mérőrendszereink megfelelnek a vonatkozó szabványoknak?

Minden nem szabályozott körülményre van meghatározott helyesbítő intézkedés?

Van rendszerünk a panaszkezelésre?

A felügyeletünk és nyilvántartásunk gyakorisága megfelelő?

### 4. SZABÁLYOZÁSI ELJÁRÁSOK A KRITIKUS SZABÁLYOZÁSI PONTOKON

A HACCP-alapú eljárások szerves része egy olyan megfigyelési vagy mérési program, amelyet az egyes kritikus pontoknál végeznek el annak érdekében, hogy biztosítsák a megadott kritikus határértékek betartását.

A megfigyeléseknek vagy méréseknek ki kell tudniuk mutatni, ha a kritikus pontoknál elveszett a szabályozás és időben információt kell tudniuk nyújtani ahhoz, hogy meg lehessen hozni a helyesbítő intézkedéseket.

Amennyiben lehetséges, a folyamatot ki kell igazítani, ha a felügyeleti eredmények a kritikus szabályozási pontnál a szabályozás csökkenő tendenciáját mutatják. A kiigazításokat még az eltérés bekövetkezése előtt végre kell hajtani. A felügyelő eljárásból származó adatokat olyan kijelölt személynek kell értékelnie, aki rendelkezik a megfelelő tudással és felhatalmazással ahhoz, hogy szükség esetén meghozza a helyesbítő intézkedéseket.

A megfigyeléseket vagy méréseket végezhetik folyamatosan vagy szakaszosan is. Ha a megfigyelések vagy mérések nem folyamatosak, meg kell határozni a megfigyelések vagy mérések azon gyakoriságát, ami megbízható információkat szolgáltat.

A programnak tartalmaznia kell a megfigyelési vagy mérési módszereket, azok elvégzésének gyakoriságát és a rögzítésükre vonatkozó eljárást, valamint minden egyes kritikus pont tekintetében azonosítania kell a következőket:

- Ki fogja végezni a felügyeletet és az ellenőrzést?
- Mikor kerül sor a felügyelet és az ellenőrzés elvégzésére?
- Hogyan kerül sor a felügyelet és az ellenőrzés elvégzésére?

A kritikus szabályozási pontok felügyeletével kapcsolatos valamennyi nyilvántartást alá kell írnia a felügyeletet végző személy(ek)nek, a nyilvántartások igazolásakor pedig a felülvizsgálatot végző vállalati tisztségviselő(k)nek.

## 5. HELYESBÍTŐ INTÉZKEDÉSEK

Minden egyes kritikus szabályozási pont esetében a HACCP-munkacsoportnak előre kell megterveznie a helyesbítő intézkedéseket, hogy azok gondolkodás nélkül megtehetőek legyenek abban az esetben, ha a felügyelet a kritikus határtól való eltérést mutatja.

Az ilyen helyesbítő intézkedések a következőket tartalmazzák:

- a helyesbítő intézkedés végrehajtásáért felelős személy(ek) megfelelő azonosítása,
- az észlelt eltérés helyreállításához szükséges eszközök és intézkedés leírása,
- az olyan termékek vonatkozásában megteendő intézkedések, amelyeket azon időszak alatt gyártottak, amikor a folyamat nem állt szabályozás alatt,
- az intézkedésekre vonatkozó, valamennyi lényeges információt feltüntető írásbeli nyilvántartás (például: dátum, idő, intézkedés típusa, az intézkedést végző személy és az ezt követő igazolási ellenőrzés).

A felügyelet feltüntetheti, hogy megelőző intézkedéseket (a berendezés ellenőrzése, a feladat elvégzéséért felelős személy ellenőrzése, a korábbi helyesbítő intézkedések hatékonyságának ellenőrzése stb.) kell tenni, ha ugyanazon folyamat tekintetében ismételt helyesbítő intézkedéseket kell hozni.

## 6. IGAZOLÓ ELJÁRÁSOK

**6.1. A HACCP-munkacsoportnak meg kell határoznia az** annak meghatározására felhasználandó **módszereket és eljárásokat**, hogy a HACCP helyesen működik. Az igazoló eljárások tartalmazhatnak különösen véletlenszerű mintavételezést és elemzést, megerősített elemzést vagy vizsgálatokat a kiválasztott kritikus pontokon.

Az igazoló eljárások gyakoriságának elégségesnek kell lennie annak megerősítéséhez, hogy a HACCP-alapú eljárások hatékonyan működnek. Az igazoló eljárások gyakorisága a nagykereskedelmi piac üzemeltetője jellemzőitől (alkalmazottak száma, az élelmiszerek jellege...), a felügyelet gyakoriságától, az alkalmazottak pontosságától, az időegység alatt kimutatott eltérések számától és az érintett veszélyektől függ.

Az igazoló eljárások a következőket tartalmazzák:

- a HACCP és nyilvántartásainak felülvizsgálata,
- a műveletek vizsgálata,
- annak megerősítése, hogy a kritikus szabályozási pontokat ellenőrzik,

- a kritikus határértékek validálása,
- az eltérések és a termék természetének felülvizsgálata; megtett helyesbítő intézkedések.

Az igazoló eljárás gyakorisága nagymértékben befolyásolja az ismételt ellenőrzések szükséges mennyiségét a kritikus határértékeket meghaladó eltérés kimutatása esetében. Az igazoló eljárás tartalmazza az összes következő elemet, de nem szükségképpen mindet egyszerre:

- a nyilvántartások megfelelőségének és az eltérések elemzésének ellenőrzése,
- a feldolgozási, tárolási és/vagy szállítási tevékenységeket felügyelő személy ellenőrzése,
- a felügyelt folyamat fizikai ellenőrzése,
- a felügyelethez használt eszközök kalibrálása.

Az igazoló eljárást a felügyeletért és a helyesbítő intézkedések elvégzéséért felelős személytől eltérő személynek kell végeznie. Amennyiben egyes igazoló tevékenységek nem végezhetők el házilag, úgy az igazoló eljárást a vállalkozás nevében külső szakértőknek vagy megfelelő képesítéssel rendelkező harmadik feleknek kell elvégezniük.

**6.2. Amennyiben lehetséges,** a validálási tevékenységeknek tartalmazniuk kell a HACCP-terv valamennyi eleme hatékonyságának megerősítésére irányuló intézkedéseket. Változás esetén felül kell vizsgálni a rendszert annak biztosítása érdekében, hogy az még mindig érvényes (vagy érvényes lesz).

Szükség esetén az ilyen felülvizsgálatnak a megállapított eljárások módosítását kell eredményeznie. A változtatásokat teljesen be kell ültetni a dokumentációba és a nyilvántartási rendszerbe annak biztosítása érdekében, hogy pontos, naprakész információ álljon rendelkezésre.

## 7. DOKUMENTÁCIÓ ÉS NYILVÁNTARTÁS-VEZETÉS

A hatékony és pontos nyilvántartás-vezetés alapvető a HACCP-rendszer alkalmazásához.

A HACCP-eljárásokat dokumentálni kell. A dokumentációnak és nyilvántartás-vezetésnek megfelelőnek kell lennie a művelet jellege és mérete tekintetében, valamint elégségesnek kell lennie ahhoz, hogy segítse a vállalkozást annak igazolásában, hogy a HACCP-ellenőrzéseket vezettek be és tartanak fenn. A dokumentumokat és nyilvántartásokat elégséges ideig kell megőrizni ahhoz, hogy a hatáskörrel rendelkező hatóság számára lehetővé váljék a HACCP-rendszer vizsgálata. A dokumentumokat a társaság felülvizsgáló tisztviselőjének kell aláírnia.

Példák a dokumentációra:

- Veszélyelemzés;
- A kritikus szabályozási pont meghatározása;
- A kritikus határérték meghatározása;
- A HACCP-rendszer módosításai.

Példák a nyilvántartásra:

- A kritikus szabályozási pont felügyeletére irányuló tevékenységek;
- Eltérések és a kapcsolódó helyesbítő intézkedések;
- Igazoló tevékenységek.

Egy egyszerű nyilvántartási rendszer hatékony és könnyedén kommunikálható lehet az alkalmazottak felé.

A rendszer meglévő műveletekbe integrálható és felhasználhatja a meglévő papírmunkát.

### **Ellenőrző lista**

#### **Felteendő kérdés:**

Megfelelő szintű a nyilvántartás-vezetésünk?

Biztonságos módon iktatjuk és tároljuk a nyilvántartásokat?

Nyilvántartjuk a kritikus szabályozási pontokat és fellépünk velük kapcsolatosan?

Nyilvántartjuk a kritikus határértékeket minden egyes kritikus szabályozási pontnál?

Az ellenőrzési intézkedéseink megfelelően vannak nyilvántartva?

Felügyeljük és értékeljük a módszereinket?

Nyilvántartjuk a kalibrálásainkat?

Megvizsgáljuk programjainkat független felekkel?

Milyen intézkedéseket fogantatosítottunk a programunk elvégzésének ellenőrzésére?

Nyilvántartjuk a rendszerellenőrzéseinket?

*A HACCP-terv kidolgozására szolgáló HACCP-munkalap egy példája a B.3. mellékletben található. A példa hűtőházra vonatkozik.*

**A. MELLÉKLET**  
**NAGYKERESKEDELMI PIAC ÜZEMELTETŐJE**  
**TISZTÍTÁSI ÉS FERTŐTLENÍTÉSI ÜTEMTERV – KIÁLLÍTÓ- ÉS ÁRUSÍTÓHELYISÉGEK**

<b>Terület</b>	<b>Tisztítószer</b>	<b>Elvégzendő feladat</b>	<b>Gyakoriság</b>	<b>Egészségügyi és biztonsági óvintézkedések</b>	<b>Felelős személy (nevezze meg)</b>	<b>Ellenőrzést végző személy (nevezze meg)</b>
Padló	Teljes név Megállapodás száma: .....	A kifolyásokat azonnal kezelni kell. A tevékenység végén söpörjön fel és mosson fel meleg, mosószeres vízzel.	Naponta	Vegye figyelembe a termékcímke tartalmát és a termék leírását. (szükség esetén legyen elérhető)		
Falak: - ... m-ig:	Teljes név Megállapodás száma: .....	Mossa le mosószerrel, öblítse le tiszta, meleg vízzel, majd szükség esetén használjon fertőtlenítőszer (1).	Naponta	Vegye figyelembe a termékcímke tartalmát és a termék leírását. (szükség esetén legyen elérhető)		
- ... m fölött:	Teljes név Megállapodás száma: .....	Mossa le meleg, mosószeres vízzel.	Rendszeresen (2)			
Mennyezet	Teljes név Megállapodás száma: .....	A felület tulajdonságának megfelelően, végezzen száraz vagy folyékony tisztítást.	Rendszeresen (2)	Vegye figyelembe a termékcímke tartalmát és a termék leírását. (szükség esetén legyen elérhető)		
Ajtók	Teljes név Megállapodás száma: .....	Mossa le meleg, mosószeres vízzel.	Rendszeresen (2)	Vegye figyelembe a termékcímke tartalmát és a termék leírását. (szükség esetén legyen elérhető)		

Ablakok	Teljes név Megállapodás száma: .....	Mossa le meleg, mosószeres vízzel.	Rendszeresen (2)	Vegye figyelembe a termékcímke tartalmát és a termék leírását.  (szükség esetén legyen elérhető)		
Mosogatók és/vagy mosdókagylók	Teljes név Megállapodás száma: .....	Minden nap végén dörzsölje ki, mossa meg meleg, mosószeres vízzel, majd öblítse ki.	Naponta	Vegye figyelembe a termékcímke tartalmát és a termék leírását.  (szükség esetén legyen elérhető)		
Világítás	Teljes név Megállapodás száma: .....		Rendszeresen (2)	Vegye figyelembe a termékcímke tartalmát és a termék leírását.  (szükség esetén legyen elérhető)		
Szellőzés - Mechanikus szellőzés - Szűrők	Teljes név Megállapodás száma: .....	Porszívózza ki.  Mossa meg meleg, mosószeres vízzel. Csak akkor tegye vissza, ha már megszáradt.	Havonta  Havonta	  Vegye figyelembe a termékcímke tartalmát és a termék leírását.  (szükség esetén legyen elérhető)		
Hulladéktartályok	Teljes név Megállapodás száma: .....	Súrolja ki meleg, mosószeres vízzel.	Naponta	Vegye figyelembe a termékcímke tartalmát és a termék leírását.  (szükség esetén legyen elérhető)		

(1) „Fertőtlenítőszer”: olyan fertőtlenítőszer, mely az élelmiszerral érintkezésbe kerülő felületeken használható, nem mérgező és nem hagy foltot.

(2) „Rendszeresen”: szükség szerinti gyakoriság, mely arányban van a kosz felgyülemlésével.



## B.1 MELLÉKLET

### A NAGYKERESKEDELMI PIAC ÜZEMELTETŐJE ÁLTAL ELVÉGZENDŐ HACCP-ALAPÚ ELJÁRÁSOK VÉGREHAJTÁSÁNAK LOGIKAI SORRENDJE

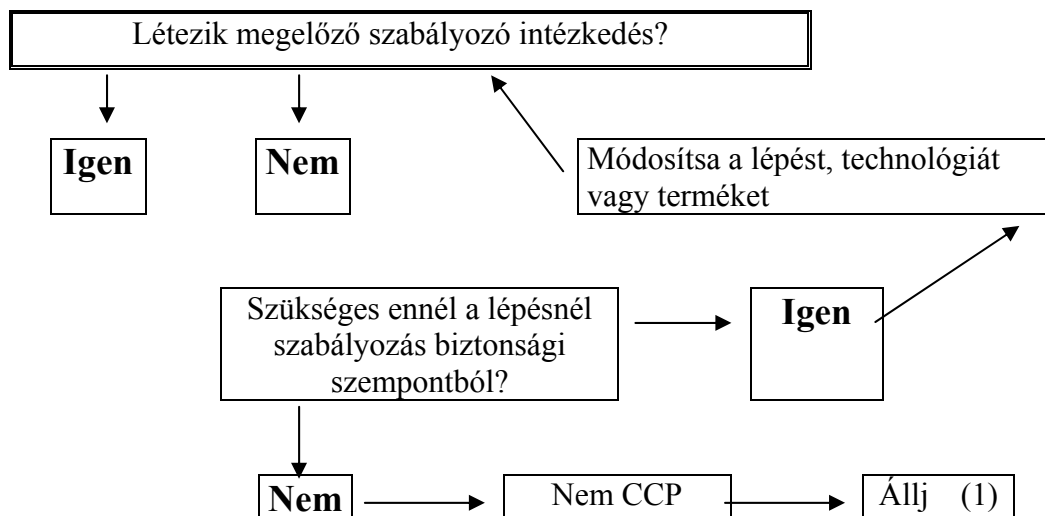
- 1 Hozzon létre egy HACCP-munkacsoportot
- 2 Állítsa össze a higiéniakezelési rendszer projektjét
- 3 Készítsen folyamatábrát
- 4 A folyamatábra helyszínen történő megerősítése
- 5 Sorolja fel a lehetséges veszélyeket  
Végezzen veszélyelemzést  
Vegye figyelembe az ellenőrzési intézkedéseket
- 6 Azonosítsa a kritikus szabályozási pontokat
- 7 Állapítson meg kritikus határértékeket minden egyes kritikus szabályozási ponthoz
- 8 Állítson megfigyelő rendszert minden egyes kritikus szabályozási ponthoz
- 9 Határozza meg a helyesbítő intézkedéseket
- 10 Határozza meg az ellenőrző eljárásokat
- 11 Határozza meg a dokumentálást és nyilvántartás-vezetést

## B.2. MELLÉKLET

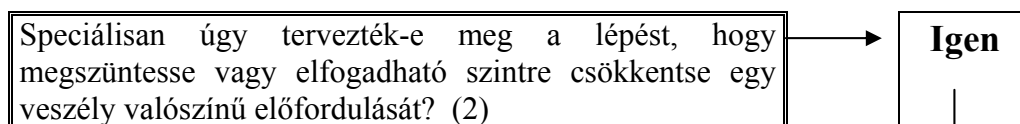
### NAGYKERESKEDELMI PIACI HATÓSÁG PÉLDA A KRITIKUS SZABÁLYOZÁSI PONTOK AZONOSÍTÁSÁRA VONATKOZÓ DÖNTÉSI FÁRA

(Válaszoljon a kérdésekre, sorban, egymás után.)

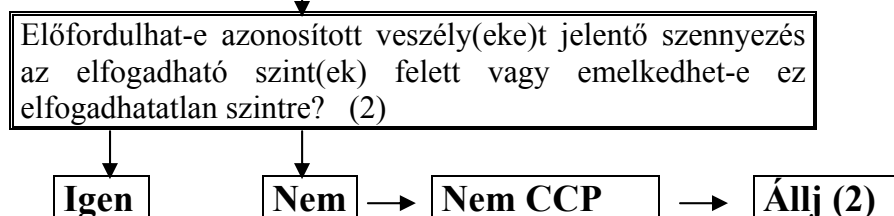
#### 1. kérdés



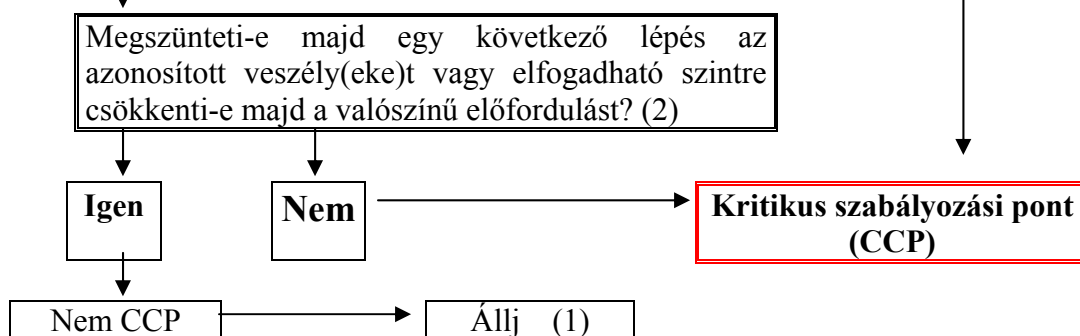
#### 2. kérdés



#### 3. kérdés



#### 4. kérdés



(1) Menjen tovább a következő azonosított veszélyhez.

(2) Az elfogadható és elfogadhatatlan szinteket a HACCP-terv kritikus szabályozási pontjai azonosításának általános céljain belül kell meghatározni.

## B.3. MELLÉKLET

### NAGYKERESKEDELMI PIAC ÜZEMELTETŐJE PÉLDA EGY HACCP-MUNKALAPRA (hűtőház)

**1 Írja le a nagykereskedelmi piac üzemeltetőjének feladatait**

**Gondoskodjon arról, hogy az élelmiszer tárolása:**

- a termék típusának megfelelő hőmérsékleten történik;
- megfelel a termék típusára vonatkozó uniós rendeleteknek.

#### 2 Eljárások folyamatának táblázata

<b>JEGYZÉK</b>							
Lépés	Veszély(ek)	Ellenőrzési intézkedés(ek)			Felügyeleti eljárás(ok)	Helyesbítő intézkedés(ek)	Nyilvántartás(ok)
<b>Hűtve tárolás</b>	<u><i>Keresztszennyezés</i></u>	Fedett vagy csomagolt élelmiszereket elkülönítetten kell tárolni a nyitott élelmiszerektől.			Szemrevételezéses ellenőrzés	Elrendezés módosítása, hogy a különböző élelmiszerek el legyenek egymástól különítve	Helyesbítőintézkedés-jelentés
		A tárolási területet tisztán kell tartani.			A tárolási terület higiéniai állapota	A tárolási területe azonnali megtisztítása	Helyesbítőintézkedés-jelentés
	<u><i>Az élelmiszer-mérgezést okozó baktériumok növekedése</i></u>	A tárolási hőmérséklet ne legyen nagyobb 4 °C-nál.	A tárolási területnek jó levegőáramlással kell rendelkeznie.			A vonatkozó hűtési paraméterek megfigyelése (folyamatos vagy megadott időközönként) (pl. levegő hőmérséklete, levegő sebessége, töltöttség, termék hőmérséklete)	A hőmérséklet módosítása, vagy adott esetben a hűtő megjavítása. A megfigyelés gyakoriságának olyan szintre való növelése, hogy a folyamat szabályozva legyen.
					Szemrevételezéses ellenőrzés	A tárolás elrendezésének módosítása	Helyesbítőintézkedés-jelentés

Fagyasztva tárolás	<u>Az élelmiszer-mérgezést okozó baktériumok növekedése</u>	A fagyasztási hőmérséklet ne legyen nagyobb $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál.		A vonatkozó hűtési paraméterek megfigyelése (folyamatos vagy megadott időközönként) (pl. levegő hőmérséklete, levegő sebessége, töltöttség, termék hőmérséklete)	A hőmérséklet módosítása, vagy adott esetben a fagyasztó megjavítása.  A megfigyelés gyakoriságának olyan szintre való növelése, hogy a folyamat szabályozva legyen.	Fagyasztóberendezés hőmérséklet-nyilvántartó lapja
		A tárolási területnek jó levegőáramlással kell rendelkeznie.		Szemrevételezéses ellenőrzés	A tárolás elrendezésének módosítása	Helyesbítőintézkedés-jelentés

<b>3</b>	<b>Igazolás</b>
----------	-----------------

Ennek többek között a következőket kell tartalmaznia:

- Fagyasztási paraméterek jóváhagyása;
- Mérőeszközök kalibrálása;
- Végül:
  - o Belső ellenőrzés;
  - o Külső ellenőrzés;
  - o HACCP-felülvizsgálat.

## SZÓSZEDET

- **A termelés, a feldolgozás és a forgalmazás szakaszai:** egy élelmiszer elsődleges termelése és az élelmiszer tárolása, szállítása, eladása vagy átadása a fogyasztónak, beleértve az élelmiszer behozatalát, valamint, ha szükséges, a takarmány behozatala, termelése, előállítás, tárolása, szállítása, forgalmazása és átadása a fogyasztónak.
- **Bevezető képzés:** az új munkavállalók számára adott képzés.
- **Egyedi csomagolás:** az élelmiszerek olyan csomagolóanyagba vagy tárolótartályba történő behelyezése, amely közvetlenül érintkezik a szóban forgó élelmiszerral, valamint maga az egyedi csomagolóhoz használt anyag vagy tárolótartály.
- **Egyenértékű:** különböző rendszerek tekintetében, ugyanazon célkitűzések elérésére képes.
- **Elektromos rovarirtó:** legyek és más repülő ízeltlábúak irtására szolgáló berendezés. Az UV-lámpa által odacsalogatott rovarok a nagyfeszültségű rácson megsemmisülnek.
- **Élelmiszer:** minden olyan feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyag vagy termék, amelyet emberi fogyasztásra szánunk, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el.
- **Élelmiszer-higiénia (vagy higiénia):** azon intézkedések és feltételek, amelyek a veszélyek ellenőrzéséhez és valamely élelmiszer emberi fogyasztásra való alkalmasságának az élelmiszer szándékolt felhasználásának figyelembevételével történő biztosításához szükségesek.
- **Élelmiszer-ipari vállalkozás:** nyereségérdekelt vagy nonprofit, köz- vagy magánvállalkozás, amely az élelmiszerek termelésével, feldolgozásával és forgalmazásával összefüggő tevékenységet folytat.
- **Élelmiszer-ipari vállalkozó:** az a természetes vagy jogi személy, aki/amely az általa ellenőrzött élelmiszer-ipari vállalkozáson belül felelős az élelmiszerjog követelményeinek betartásáért.
- **Élelmiszerjog:** általában az élelmiszerekre és különösen az élelmiszerek biztonságára vonatkozó, a Közösségben vagy az egyes tagállamokban elfogadott törvények, rendeletek és közigazgatási rendelkezések; a fogalom vonatkozik az élelmiszerek, valamint az élelmiszertermelés céljára tenyésztett állatok takarmányozására használt takarmány termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának minden szakaszára (lásd az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló 178/2002/EK irányelvet).
- **Élelmiszer-kártevő:** az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyeken nem kívánatos élő állatok. Különösen idetartoznak az élelmiszert közvetlenül vagy közvetett módon szennyezni képes ízeltlábúak, madarak, patkányok, egerek és egyéb rágcsálók.
- **Élelmiszerral érintkezésbe kerülő felület:** olyan felület, mely közvetlenül érintkezik vagy érintkezhet, illetve annyira közel kerülhet az élelmiszerekhez, hogy koszossága esetén megfertőzheti az élelmiszert (ide tartoznak többek között a munkafelületek, tárolóedények és berendezések).
- **Élelmiszert kezelő személy:** bármely, élelmiszer-ipari vállalkozás által foglalkoztatott személy, aki a munkája során vagy annak részeként, bármilyen mértékben, részt vesz

élelmiszer kezelésében, függetlenül attól, hogy az élelmiszer szabadon vagy előcsomagolt állapotban van-e.

- **Ellenőrzési intézkedések:** az azonosított veszély megszüntetése vagy biztonságos szintre csökkentése érdekében végrehajtott intézkedések.
- **Feldolgozás:** az eredeti terméket lényegesen megváltoztató bármely tevékenység, beleértve a melegítést, füstölést, pácolást, érlelést, szárítást, marinírozást, kivonást, extrudálást vagy e folyamatok valamely kombinációját.
- **Feldolgozatlan termékek:** olyan élelmiszerek, amelyeken még nem végeztek feldolgozást, és ide tartoznak a szétválasztott, részekre osztott, elvágott, szeletelt, kicsontozott, darált, megnyúzott, őrölt, vágott, tisztított, darabolt, kifejtett, tört, hűtött, fagyasztott, mélyfagyasztott vagy kiolvasztott élelmiszerek.
- **Feldolgozott termék:** a feldolgozatlan termékek feldolgozásából származó élelmiszerek. Ezek a termékek tartalmazhatnak olyan összetevőket, amelyek az előállításukhoz szükségesek, vagy különleges tulajdonságokat adnak nekik.
- **Felügyelet:** a rendszer megfelelő működésének biztosítása érdekében végzett gyakori ellenőrzés. A megfigyelés eredményeit általában írásos módon rögzítik.
- **Fertőtlenítés:** az élelmiszer-berendezéseken, illetve élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyeken található szennyeződések szintjének csökkentése fertőtlenítőszerrel.
- **Fertőtlenítőszer:** az élelmiszer-berendezéseken, illetve élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyeken található mikroorganizmusok megölésére, valamint az azokon található szennyeződések szintjének csökkentésére használt vegyszer. A használt fertőtlenítőszernek élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyeken használatra alkalmasnak kell lennie.
- **Gyűjtőcsomagolás:** egy vagy több egyedi csomagolással ellátott élelmiszer második tárolótartályba történő helyezése, valamint maga az utóbbi tárolótartály.
- **HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – Veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok):** rendszer, mely azonosítja, értékeli és ellenőrzi az élelmiszer-biztonságra jelentős hatással bíró veszélyeket.
- **HACCP-terv:** a HACCP-elveknek megfelelően elkészített, az élelmiszer-biztonságra jelentős hatással bíró veszélyek ellenőrzésének biztosítására szolgáló dokumentum.
- **Hatáskörrel rendelkező hatóság:** egy tagállam azon központi hatósága, amely hatáskörrel rendelkezik e rendelet követelményei teljesítésének biztosítására, vagy bármely más hatóság, amelyre a fenti központi hatóság ezt a hatáskört átruházta; adott esetben ide tartozik valamely harmadik ország megfelelő hatósága is.
- **Helyes gyakorlatok:** a vonatkozó folyamatokra alkalmazandó olyan alapelvek gyűjteménye, amelyek betartása biztonságos és egészséges élelmiszereket eredményez, és amelyek figyelembe veszik a társadalmi és környezeti fenntarthatóságot is.
- **Hulladékgyűjtő láda:** az élelmiszer-feldolgozó termekben elhelyezett, ideiglenes szeméttárolásra szolgáló ládák, zsákok vagy más tartályok.
- **Hulladéktároló láda:** az élelmiszer-feldolgozó termeken kívül, későbbi elvitelre elhelyezett, szeméttárolásra használt élelmiszerládák vagy tartályok.
- **Ivóvíz:** az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről szóló, 1998. november 3-i 98/83/EK tanácsi irányelvben megállapított minimális követelményeknek megfelelő víz.
- **Keresztszennyeződés:** egy veszély egyik élelmiszerről egy másikra történő áterjedése. Ez történhet közvetlen érintkezéssel, cseppfertőzéssel, illetve az élelmiszert kezelő személyek, berendezések vagy munkafelületek közvetítésével.

- **Kockázat:** egy veszély következményeként jelentkező, egészségkárosító hatás és a hatás súlyosságának valószínűsége.
- **Kockázatelemzés:** egy eljárás, amely három összefüggő elemből áll: kockázatértékelésből, kockázatkezelésből és a kockázati kommunikációból.
- **Kockázatértékelés:** egy tudományosan megalapozott eljárás, amely négy lépésből áll: a veszély azonosítása, a veszély jellemzése, a veszélynek való kitettség értékelése és a kockázat jellemzése.
- **Kockázati kommunikáció:** a kockázatelemzés folyamatában az információk és vélemények interaktív cseréje a veszélyekről és kockázatokról, a kockázatokkal összefüggő tényezőkkel és a kockázat megítélésével kapcsolatban a kockázatértékelők, a kockázatkezelők, a fogyasztók, az élelmiszer- és a takarmányipari vállalkozások, a tudósok és egyéb érdekelt felek között, többek között a kockázatértékelés eredményeinek értelmezéséről és a kockázatkezelési döntések okáról.
- **Kockázatkezelés:** egy kockázatértékeléstől eltérő eljárás, amelynek során az érdekelt felekkel konzultálva mérlegelik az alternatívákat, tekintettel a kockázatértékelésre és az egyéb indokolt tényezőkre, majd szükség esetén kiválasztják a megfelelő megelőzési és ellenőrzési eljárásokat.
- **Kórokozó:** mikroorganizmus, mely betegséget okozhat.
- **Közös területek:** a nagykereskedelmi piac egy vagy több független vállalkozó által használt, a nagykereskedelmi piaci hatóság által fenntartott területei.
- **Közterületek:** mindenki által használható, de a nagykereskedelmi piac üzemeltetője által fenntartott területek.
- **Köztes szellőztetett tér:** az illemhelyeket, valamint az élelmiszer-kezelő helyiségeket egymástól elválasztó, a kültér felé mechanikus vagy természetes szellőzéssel ellátott, zárt terület.
- **Kritikus pontok:** lépések, melyeknél a veszélyek megszüntetését vagy biztonságos szintre csökkentését ellenőrizni kell.
- **Kritikus szabályozási pont:** egy olyan lépés az élelmiszer feldolgozása során, melyet megfelelően kell végrehajtani ahhoz, hogy a vonatkozó veszély megszűnjön vagy biztonságos szintre csökkenjen.
- **Leccsapódás:** meleg nedves levegő (pl. gőz) és egy annál hidegebb felület találkozása során végbemenő vízcsepp-képződés.
- **Légmentesen zárt tárolóedény:** szivárgásmentes tárolóedény.
- **Létesítmény:** nagykereskedelmi piacon tevékenykedő élelmiszer-ipari vállalkozás bármely egysége.
- **Magánterületek:** a nagykereskedelmi piac üzemeltetője által elfoglalt területek, melyek üzemeltetéséért kizárólag a nagykereskedelmi piac üzemeltetője felel.
- **Magánvízellátás:** a nem közvízhálózatból jövő víz.
- **Megfigyelés:** szabályozási paraméterek tervezett megfigyelési, mérési folyamatának elvégzése annak megállapítása érdekében, hogy a vonatkozó kritikus szabályozási pont szabályozva van-e.
- **Mosószer:** a szappantól különböző tisztítószer, mely szintén képes emulziót képezni az olajokkal, és a koszt szuszpenzióban tudja tartani.
- **Nagykereskedelmi piac üzemeltetője:** olyan élelmiszer-ipari vállalkozó (állami vagy magán), akinek különös felelőssége van a független élelmiszer-ipari vállalkozók

tevékenységének helyt adó nagykereskedelmi piac általános üzemeltetésében és szervezésében.

- **Nagykereskedelmi piac:** olyan élelmiszer-ipari vállalkozás, amely több különálló, közös létesítményeken osztozó egységet és olyan részlegeket foglal magában, amelyekben az élelmiszert az élelmiszer-ipari vállalkozóknak értékesítik.
- **Nagykereskedő:** az értékesítési lánc közbenső szereplője, mely nagy mennyiségben megvásárolja a terméket a termeléstől, és azt kisebb mennyiségekben értékesíti a forgalmazók vagy kiskereskedők számára.
- **Nem áteresztő:** a folyadékok behatolását vagy átjutását nem engedő. Áthatolhatatlan.
- **Nem nedvszívó:** minden olyan anyag, amelyen a víz nem tud áthatolni.
- **NP:** a nagykereskedelmi piac rövidítése.
- **Nyitott élelmiszer:** élelmiszer, mely nincs a környezeti szennyeződés kockázatát kizáró csomagolásban vagy tárolóedényben.
- **Nyomon követhetőség:** lehetőség arra, hogy nyomon követhető legyen egy élelmiszer, takarmány, élelmiszer előállítására szánt állat vagy olyan anyag, amely anyagot élelmiszer vagy takarmány előállításánál felhasználásra szánják, illetve amelynél ez várható, a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában.
- **Penész:** mikroszkópikus organizmus, mely nyirkos környezetben képződik az élelmiszer felületén, és mely be is hatolhat az élelmiszerbe.
- **Rendszeresen:** szükség szerinti gyakoriság, mely arányban van a kosz felgyülemlésével vagy az állagromlás, illetve kopás sebességével, valamint azok élelmiszer-biztonságra való hatásával.
- **Romlandó:** élelmiszerek, melyek gyorsan romlanak, vagy olyan baktériumokkal fertőződhetnek, melyek, ha a körülmények lehetővé teszik, osztódni fognak és élelmiszerromlást és/vagy élelmiszer-mérgezést okoznak.
- **Sterilizált:** az összes csíra megölésére szolgáló folyamaton átesett.
- **Személyi higiénia:** az alkalmazottak magukon végzett intézkedései az élelmiszer szennyeződésének megakadályozása érdekében.
- **Szennyeződés:** valamely veszély megléte vagy bevitele. Közeg biztonságosságának vagy egészséges voltának veszélyeztetésére fogékony szennyező és/vagy toxikus anyagok (mikroorganizmusok, vegyi anyagok) bevitele egy közegbe.
- **Szenyifogó:** minden olyan terület, mely képes csapdába ejteni a koszt. Ezek lehetnek berendezésrészek közti hézagok, repedések, felületképzések csatlakozása, hosszú csővezetékek. A szenyifogókat el kell távolítani, vagy a tisztítás során azokra különös figyelmet kell fordítani.
- **Szűnyogháló:** ablakokra vagy egyéb nyílásokra való, a legyek és más ízeltlábúak bejutását gátló, finom szövésű háló.
- **Tiszta tengervíz:** természetes, mesterséges vagy tisztított tengervíz vagy édesvízzel kevert tengervíz, amely nem tartalmaz mikroorganizmusokat, káros anyagokat vagy mérgező tengeri planktonot olyan mennyiségben, amely közvetve vagy közvetlenül képes befolyásolni az élelmiszer egészségügyi minőségét.
- **Tiszta víz:** hasonló minőségű tiszta tengervíz és édesvíz
- **Tisztítási ütemterv:** az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek tisztántartásának módját ismertető írott dokumentum.



- **Védőruházat:** a munkavégzéshez megfelelő ruházat, melynek a normál ruházatot teljes mértékben takarnia kell.
- **Végső fogyasztó:** egy élelmiszer utolsó fogyasztója, aki nem egy élelmiszer-ipari vállalkozás tevékenysége során használja fel az élelmiszert.
- **Veszély:** élelmiszerben vagy takarmányban található biológiai, kémiai vagy fizikai hatóanyag, amely az egészségre károsan hathat.
- **Veszélyelemzés:** a veszélyekkel és körülményekkel kapcsolatos információk összegyűjtésének és elemzésének a folyamata, melynek végén meg lehet állapítani, hogy a veszélyek és körülmények közül melyek jelenléte bír jelentős hatással az élelmiszerbiztonságra, ennél fogva, hogy melyeket kell szerepeltetni a HACCP-tervben.

## HIVATKOZÁSOK

### Angol nyelvű hivatkozások:

- Az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (Európai Közösségek Hivatalos Lapja – 2002.02.01. L 31/1)
- Élelmiszer-higiéniáról szóló 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (Európai Közösségek Hivatalos Lapja – 2004.04.30. L 31/1)
- Állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (Európai Közösségek Hivatalos Lapja – 2004.04.30. L 139/55)
- Az Európai Parlament és a Tanács 2004. április 29-i 854/2004/EK rendelete az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különös szabályok megállapításáról
- A nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre vonatkozó egészségügyi előírások megállapításáról szóló, 2002. október 3-i 1774/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet
- Útmutató a HACCP-elveken alapuló eljárások végrehajtásáról, és a HACCP-elveknek a bizonyos élelmiszeripari vállalkozásokban történő végrehajtásának egyszerűsítéséről (2005. november 16., Európai Bizottság Egészségügyi és Fogyasztóvédelmi Főigazgatósága)
- FAO/WHO Codex Alimentarius 20 avenue Appia CH – 1211 Genf 27 Svájc
- Ajánlott nemzetközi útmutató, az élelmiszer-higiénia általános elvei (CAC/RCP 1 – 1969., rev. 4 – 2003.)
- Dél-afrikai Élelmiszer-tudományi és -technológiai Szövetség Helyes gyártási gyakorlat az élelmiszeriparban. (Dél-afrikai Köztársaság)
- Agence Canadienne d'Inspection des Aliments: Élelmiszerbiztonság-javítási program végrehajtása. (Kanada)
- Helyes higiéniai gyakorlatok ipari útmutatója: Vendéglátási útmutató: Chadwick House Group Ltd. (Egyesült Királyság)
- Helyes higiéniai gyakorlatok ipari útmutatója: Piaci és kiállítási útmutató: Chadwick House Group Ltd. (Egyesült Királyság)
- Helyes higiéniai gyakorlatok ipari útmutatója: Nagykereskedelmi forgalmazói útmutató: Chadwick House Group Ltd. (Egyesült Királyság)
- Ír Élelmiszer-biztonsági Hatóság: Az írországi frisstermék-ellátási lánc élelmiszer-biztonsági útmutatója. 4. útmutató (Írország)
- Élelmiszer-minőségi és -biztonsági rendszerek. Oktatási kézikönyv az élelmiszer-higiéniáról és a veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok (HACCP) rendszerről – ENSZ Élelmiszerügyi és Mezőgazdasági Szervezete, Róma, 1998. Publishing Management Group. FAO Információs részleg.

### Francia nyelvű hivatkozások:

- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Détaillant en produits laitiers. Les éditions des Journaux officiels – 1998 (France)

- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Fruits et légumes frais non transformés. Les éditions des Journaux officiels – 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Poissonnier détaillant. Les éditions des Journaux officiels – 2001 (France)
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène: Poissonnier détaillant. Fédération Nationale des Syndicats Professionnels du Commerce du poisson et de la Conchyliculture. (Franciaország)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Boucher. Les éditions des Journaux officiels – 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Distribution des produits surgelés. Les éditions des Journaux officiels – 2002 (France)

**Német nyelvű hivatkozások:**

- Handbuch zur wahrnehmung von hygieneaufgaben im fruchthandel (gyümölcsipari vállalkozásokra vonatkozó németországi higiéniai útmutató) zur Festlegung von Hygienestandards und Erarbeitung und Dokumentation von "Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen" gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Herausgeber: Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen E.V. Zentralverband Des Deutschen Früchte-Import und -Großhandel E.V. Bundesvereinigung Der Erzeugerorganisationen Obst Und Gemüse E.V. Hamburg / Berlin / Bonn 1998. augusztus