Matusz-Vad Zrt.
Crossdocking
3324 Felsőtárkány, Szüret út 2.

HACCP KÉZIKÖNYV

Kiadás dátuma: 2026. május 27.
Következő felülvizsgálat esedékes: 2027. május

A kiegészítés az eredeti kézikönyvvel együtt érvényes!

Kiadás száma: 6

Jóváhagyta:

.....

Matusz Balázs
Elnök-vezérigazgató

A kiegészítésben található valamennyi információ a **Matusz-Vad Zrt.** szellemi tulajdona. Felhasználásához a vezetőség előzetes engedélye szükséges. Engedély nélküli másolása, üzleti vagy egyéb célú felhasználása tilos!

TARTALOMJEGYZÉK

1 Fejezet: A HACCP rendszer kialakításával és mŰködtetésével kapcsolatos adatok, információk

1.1 A KERESKEDELMI EGYSÉG ADATAI
1.2 HACCP ÉLELMISZERBIZTONSÁGI POLITIKA
1.3 HACCP MUNKACSOPORT:
1.1 MUNKACSOPORT TAGOK KINEVEZÉSE
1.2 JOGSZABÁLYI HÁTTÉR

2 Fejezet AZ egység haccp rendszere

2.1 ÖNELLENŐRZÉS
2.2 NYOMKÖVETÉS
2.3 A TECHNOLÓGIAI HELYISÉGEK, GÉPEK, BERENDEZÉSEK
2.4 A KERESKEDELMI EGYSÉG ELRENDEZÉSI RAJZA ÉS MOZGÁSI ÚTVONALAI
2.5 FOLYAMATÁBRA
2.6 VESZÉLYELEMZÉS
2.6.1 Általános veszélyelemzés
2.6.2 Veszélyelemzés technológiai lépésenként
2.7 SZABÁLYOZÁS
2.7.1 Általános szabályozás, igazolás
2.7.2 Szabályozás, igazolás technológiai lépésenként

3 fejezet Környezeti személyi higiénia és egyéb utasítások

3.1 KÖRNYEZETI HIGIÉNIAI UTASÍTÁS MU1
3.2 SZEMÉLYI HIGIÉNIAI UTASÍTÁS MU3
3.3 A VÍZ HIGIÉNIÁJA MU4
3.4 MELLÉKTERMÉK, HULLADÉK-KEZELÉSI ÉS ÁRTALMATLANÍTÁSI TERV MU5
3.5 RÁGCSÁLÓ- ÉS ROVARIRTÁSI UTASÍTÁS MU6
3.6 LÁTOGATÓI NYILATKOZAT
3.7 KARBANTARTÁSI UTASÍTÁS
3.8 ÜZEMZAVAR ELHÁRÍTÁSI TERV
3.9 KÉZMOSÁSI UTASÍTÁS
3.10 MOSOGATÁSI UTASÍTÁS
3.11 TAKARÍTÁSI UTASÍTÁS

4 Dokumentumok:

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

1.1 A kereskedelmi egység adatai

Az egység tevékenysége:	Nagykereskedelem Crossdocking
Az egység címe:	3324 Felsőtárkány, Szüret út 2.
Elnök-Vezérigazgató:	Matusz Balázs
Élelmiszeripari higiénikus:	Lázár Edina
Elérhetősége:	70/507-1048
Az egység tulajdonosa:	Matusz-Vad Zrt.
A raktár dolgozóinak létszáma:	7 fő (5 fő sofőr, 2 fő raktáros)

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

A raktár tevékenységének csoportba sorolása: (Működési engedély szerint)

A tevékenység rövid leírása:
Budapesti raktárból történik a megrendelt áruk összeállítása, mely kamionra kerül. Egy kamionon körülbelül 4-5 túrajárat áruja van. Raklapokon történik a szállítás. A telephelyen a kamionról rögtön a túraútvonalra kijelölt kisteher gépjárműre kerül az áru. A tehergépjárművek hűtött raktérrel rendelkeznek, melyek álló helyzetben is hűtenek. Így a szállítás során, illetve indulásig az előírt hőmérséklet biztosított: hűtött termékek esetén 0-5 C, fagyasztott termékek esetén -18 C alatt.

A HACCP rendszer alkalmazási területe:
A forgalmazott kereskedelmi termékek beszerzésétől a kereskedelmi technológiai lépéseken át a végső fogyasztó részére történő átadásig, valamint a kapcsolódó kiegészítő tevékenységekre.

HACCP kézikönyv 14. változatában történt változások:
- Felülvizsgálati érvényesség frissítése

1.2 HACCP Élelmiszerbiztonsági politika

A Matusz-Vad Zrt. célkitűzése: Kiváló minőségű kereskedelmi termékek forgalmazása, vásárlóink bizalmának megnyerése és megtartása, ezért a **MATUSZ-VAD ZRT.** Élelmiszerbiztonsági rendszert működtet. Ennek rendszerszerű megteremtéséhez a következő lépéseket tesszük:

A FAO/WHO Codex Alimentarius Bizottság CXC 1-1969 előírása, továbbá nemzetközi szakismeretek figyelembevételével kiépítettük és működtetjük a Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) Élelmiszerbiztonsági Rendszert.

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

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

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

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

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

Képzések segítségével kívánjuk elérni, hogy minden dolgozónknak váljék magatartásává a biztonságos termékek forgalmazására való törekvés. **Matusz Balázs Elnök-vezérigazgató** elkötelezettek e feladatok végrehajtását illetően és biztosítja az ehhez szükséges erőforrásokat.

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

Felsőtárkány, 2026. május 27.

Jóváhagyta:

.....

Matusz Balázs

Elnök-vezérigazgató

1.3 HACCP munkacsoport:

Matusz Balázs	Tulajdonos, elnök-vezérigazgató - Matusz Vad Zrt.
Lázár Edina	Élelmiszeripari higiénikus– Matusz Vad Zrt. Munkacsoport vezető
Nagygyörgyné Bartók Adrienn	Élelmiszeripari vm. mérnök HACCP auditor – Create 2002 Kft.

A HACCP rendszer felülvizsgálata, igazolása, ellenőrzése

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

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

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

A HACCP rendszer felülvizsgálatáért a munkacsoport vezető felelős.

1.4 Jogszabályi háttér

- **Az Európai Parlament és Tanács 1169/2011/EU rendelete a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról.**
- **210/2009. (IX.29.) Korm. rendele**t a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről
- **3/2010. (VII. 5.) VM rendelet** az élelmiszer-előállítással és -forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomonkövethetőségről
- az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló **178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet**
- az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló **2073/2005/EK bizottsági rendelet**
- **4/1998**. (XI. 11.) **EüM rendelet** - az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről
- **68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM** együttes rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről
- Az Európai Parlament és a Tanács **852/2004/EK RENDELETE** (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról
- Az Európai Parlament és a Tanács **853/2004/EK rendelete az állati eredetű** élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
- **2008. évi XLVI. törvény** az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
- **36/2004. (IV.26.) ESzCsM** rendelet a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről
- **64/2007. (VII. 23.) FVM-EüM** együttes rendelet az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának és az értékesítés helyén történő élelmiszer-előállításnak élelmiszer-higiéniai feltételeiről
- MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV (Codex Alimentarius Hungaricus) **2-1/1969 számú** irányelv A Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazásának útmutatója
- **2000. évi XXV. törvény** a kémiai biztonságról
- 253/1997. (XII. 20.) Korm. Rendelet az országos településrendezési és építési követelményekről
- 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről

- **1999. évi XLII. törvén**y a nemdohányzók védelméről és a dohánytermékek fogyasztásának, forgalmazásának egyes szabályairól
- A földművelésügyi miniszter **28/2017. (V. 30.) FM rendelete** az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről
- **45/2012. (V. 8.) VM** rendelet a nem emberi fogyasztásra szánt állati eredetű melléktermékekre vonatkozó állategészségügyi szabályok megállapításáról
- **5/2023. (I. 12.) Korm. rendelet** az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről

2 FEJEZET AZ EGYSÉG HACCP RENDSZERE

2.1 Önellenőrzés:

28/2017. (V. 30.) FM rendelet az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről
Önellenőrzés fogalma: az élelmiszer vállalkozás működéséhez kapcsolódó, az élelmiszerek megfelelő minőségével, az élelmiszerbiztonsággal, az azonosíthatósággal, a nyomonkövetéssel és az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos, a vállalkozás által felállított önellenőrzési rendszer működtetése.
Az Önellenőrzési rendszert a felállított önellenőrzési terv, a terv alapján meghatározott dokumentumok és azok vizsgálati eredményei együtt alkotják.
A rendelet szerint legalább egy évig a hatósági ellenőrzés számára hozzáférhetővé kell tenni az önellenőrzési rendszer dokumentumait.

Önellenőrzés keretén belüli feladatok az egységre vonatkozóan:
Rendszeres HACCP felülvizsgálatok elvégzése
HACCP dokumentumok vezetése
Higiéniai szemlék megtartása

Évente 1 alkalommal:
HACCP felülvizsgálat keretében a következő feladatokat végezzük el, ami kiterjed az Önellenőrzés feladatira is:
Kijelöljük a vizsgált időszakot.
Kijelöljük a felelősöket
Meghatározzuk a HACCP felülvizsgálat érvényességét.
Élelmiszerhigiéniai szemle keretében feltárjuk az esetleges hiányosságokat.
Ellenőrző - check-listát készítünk.
Ellenőrizzük a HACCP kézikönyv által meghatározott naplók vezetésének megfelelősségét, illetve relevanciáját.
Az önellenőrzésben részt vevő személyek:
Külső tanácsadó
Élelmiszeripari higiénikus
Dokumentálás helye: HACCP Kiegészítés

Havonta:
Belső ellenőrzések elvégzése
HACCP naplók vezetésének ellenőrzése
Havi karbantartási feladatok elvégzése
Élelmiszerek minőségi ellenőrzése
Az önellenőrzésben részt vevő személyek:
Élelmiszeripari higiénikus
Dokumentálás helye: Belső feljegyzések

Napi:
HACCP naplók rendszeres vezetése
Élelmiszerek minőségének ellenőrzése, érzékszervi ellenőrzés
Az önellenőrzésben részt vevő személyek:
Élelmiszeripari higiénikus
Megbízott személy
Dokumentálás helye: Belső feljegyzések

A Felsőtárkányi telephelyen crossdocking tevékenység folyik.
A budapesti raktárból kamionnal kerül kiszállításra Felsőtárkányra a megrendelt áru. Egy kamionon 4-6 túrajárat árúja van.
Itt parkolnak, illetve innen indulnak a kisteher gépjárművek.
A kamionról átpakolásra kerül az áru a kisteher gépjárművekre. A gépjárművek álló hűtéssel is rendelkeznek, így indulásig, illetve szállítás alatt sem szakad meg a hűtőlánc.
A túraútvonalak innen indulnak és a környező településekre, régiókba történik a szállítás.
A kiszállítást követően ide jönnek vissza gépjárművek, itt történik a göngyöleg, viszáru lepakolása, a raktér takarítás, és itt parkolnak.
Viszáru: megfelelő termék, de valamilyen okból a vevő visszautasította. Az ilyen áru visszakerül a budapesti raktárba, majd újra bevételezésre kerül. Az áru élelmiszerbiztonsági szempontból megfelelő, mert a szállítás, illetve tárolás során a hűtőlánc biztosítva van.
Lejárt termék visszaszállítása: elkülönítve az erre kijelölt hűtőben kerül tárolásra, majd visszaszállításra kerül a központi raktárba.

A telephelyen a következő tevékenységek vannak:

- Átrakodás
- Kiszállítás
- Göngyöleg tárolás
- Göngyöleg mosás
- Viszáru tárolás
- Gépjármű parkolás
- Gépjármű takarítás
- Öltözés

2.2 Nyomkövetés

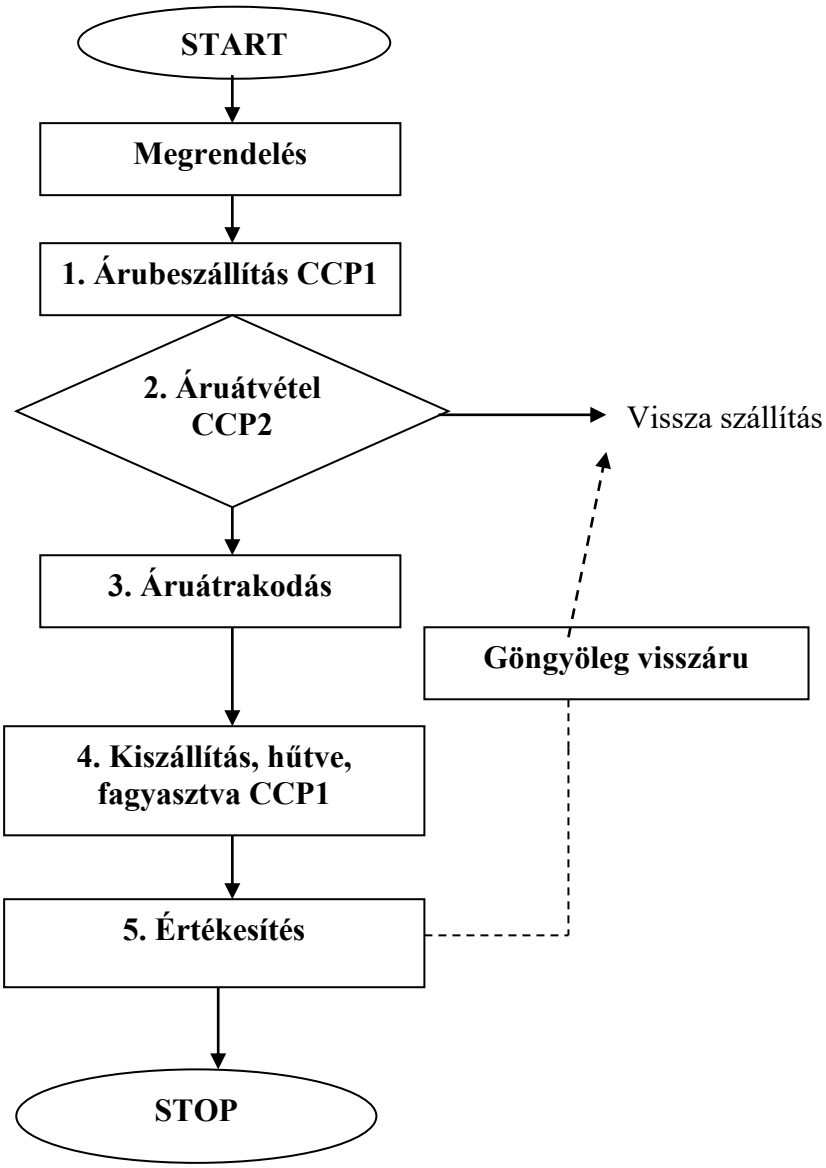
A nyomonkövetés a budapesti raktár nyomonkövetésén alapszik.
A számlák, szállítólevelek tartalmazzák a nyomonkövetési információkat. A budapesti raktárból nyomon követhető az áru útvonala.

2.3 A technológiai helyiségek, gépek, berendezések

Helyiségek	Gépek, berendezések
Közlekedő, folyosó	
Étkező	
Takarítószer tároló	
Szociális rész	öltöző, WC, kézmosó, zuhanyzó
Áruátvevő	kézmosó
Raktár	Fagyasztóláda
Göngyölegtároló	
Göngyöleg mosó	Kézmosó, 2 fázisú mosogató
Udvar	Takarítóeszköz tároló, hulladéktároló, kisteher gépjármű parkoló (itt történik a raktér takarítás)

2.4 A kereskedelmi egység elrendezési rajza és mozgási útvonalai

2.5 Folyamatábra



2.6 Veszélyelemzés

2.6.1 Általános veszélyelemzés

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírása	Veszély oka	V. t.	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntésfa alk.				CCP
							Q1	Q2	Q3	Q4	
Az egység minden tevékenysége		Biológiai veszély (mikroorganizmusok, toxintermelődés)	Higiéniai utasításban leírtak be nem tartása	B	Higiéniai, takarítási, karbantartási, mosogatási, rágcsáló- rovarirtási és hulladékkezelési utasítások betartása	Munka Utasítások	I	N	I	N	**GHP Kiegészítő tevékenység**
		Fizikai veszély (férgek ízeltlábúak rágcsálók, rovarok porszennyeződés, vakolat hullás)	Higiéniai utasításban leírtak be nem tartása	F	Higiéniai, takarítási, karbantartási, mosogatási, rágcsáló- rovarirtási és hulladékkezelési utasítások betartása	Munka Utasítások	I	N	I	N	**GHP Kiegészítő tevékenység**
		Kémiai veszély (szermaradvány, vegyi anyag kioldódás)	Higiéniai utasításban leírtak be nem tartása	K	Higiéniai, takarítási, karbantartási, mosogatási, rágcsáló- rovarirtási és hulladékkezelési utasítások betartása	Munka Utasítások	I	N	I	N	**GHP Kiegészítő tevékenység**
Ivóvíz felhasználás		Fertőzött víz	Az egység vízhálózata elfertőződött	B	A helyi vízművel kell szerződést kötni a rendszeres vízellenőrzésre, vagy akkreditált laborban történő eseti vizsgálat	Vízvizsgálati eredmények	I	N	N		-

2.6.2 Veszélyelemzés technológiai lépésenként

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírása	Veszély oka	V. t.	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntésfa alk.				CCP
							Q1	Q2	Q3	Q4	
Megrendelés		Nem megfelelő áru kiválasztása	Nem megfelelő tárolási környezet	B K F			I	N	N		-
Árubeszállítás	1.	Mikrobák szaporodása, toxintermelés	Nem megfelelő szállítási hőmérséklet	B	A szállítás alatt a megfelelő hőmérséklet biztosítva legyen	Szállító levél, számla	I	N	I	N	**CCP1 Szállítás**
		Vegyi anyag kioldódás, szennyeződés	Nem megfelelő csomagolóanyag, szállítási feltételek	K	engedéllyel rendelkező csomagolóanyag, szállítóeszköz takarítása, fertőtlenítése		I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő szállítási feltételek Csomagolóanyag sérülése	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése	Szállító levél, számla	I	N	N		-

Műveleti lépés	**Jele**	**Veszély leírása**	**Veszély oka**	**V. t.**	**Megelőző intézkedés**	**Egyéb dokumentáció**	**Döntésfa alk.**				**CCP**
							Q1	**Q2**	**Q3**	**Q4**	
Hűtést igénylő termékek átvétele	2	Mikrobák jelenléte, szaporodása, toxintermelés	Nem megfelelő szállítási körülmények	B	hőmérséklet ellenőrzés	Számla, szállítólevél Áruátvételi lap	I	N	I	N	**CCP2 Áruátvétel**
		Vegyi anyag kioldódás, szennyeződés	Nem megfelelő csomagolóanyag, szállítási és áruátvételi feltételek	K	Szállítóeszköz, átvételi hely takarítása, fertőtlenítése	Takarítási napló	I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő szállítási és áruátvételi feltételek, fedett áruátvevő hiánya Csomagolóanyag sérülése	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése, az áruátvétel csak fedett helyen történhet.	Szállító levél, számla	I	N	N		-
Fagyasztott termékek átvétele	2.3.	Mikrobák jelenléte, szaporodása, toxintermelés	Nem megfelelő szállítási körülmények	B	hőmérséklet ellenőrzés	Számla, szállítólevél	I	N	I	N	**CCP2 áruátvétel**
		Vegyi anyag kioldódás, szennyeződés	Nem megfelelő csomagolóanyag, szállítási és áruátvételi feltételek	K	Szállítóeszköz, átvételi hely takarítása, fertőtlenítése		I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő szállítási és áruátvételi feltételek, fedett áruátvevő hiánya Csomagolóanyag sérülése	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése, az áruátvétel csak fedett helyen történhet.	Szállító levél, számla	I	N	N		-
Áruátrakodás	3.	Mikrobák jelenléte, szaporodása, toxintermelés	Nem megfelelő higiénia, elhúzódó átrakodási folyamat	B	hőmérséklet ellenőrzés	Számla, szállítólevél	I	N	I	N	
		Vegyi anyag kioldódás, szennyeződés	Nem megfelelő áruátvételi feltételek	K	Szállítóeszköz, átvételi hely takarítása, fertőtlenítése	Takarítási terv szerint	I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő áruátvételi feltételek, Csomagolóanyag sérülése	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése, az áruátvétel csak fedett helyen történhet.	Szállító levél, számla	I	N	N		-
Árubeszállítás	4.	Mikrobák szaporodása, toxintermelés	Nem megfelelő szállítási hőmérséklet	B	A szállítás alatt a megfelelő hőmérséklet biztosítva legyen	Szállító levél, számla	I	N	I	N	**CCP1 Szállítás**
		Vegyi anyag kioldódás, szennyeződés	Nem megfelelő szállítási feltételek	K	Szállítóeszköz takarítása, fertőtlenítése		I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő szállítási feltételek Csomagolóanyag sérülése	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése	Szállító levél, számla	I	N	N		-
Értékesítés	5.	Élelmiszerbiztonsági veszély nem azonosítható.									

2.7 Szabályozás

2.7.1 Általános szabályozás, igazolás

Műveleti lépés	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás				Helyesbítő eljárás			Időszakos CCP ellenőrzés		
		Eljárás	Gyakoriság	Felelős	Nyilvántartás	Tevékenység	Felelős	Nyilvántartás	Eljárás	Felelős	Gyakoriság/ Nyilvántartás
Kiegészítő tevékenység GHP	852/2004 EK rendelet	Érzékszervi ellenőrzés	Naponta szúrópróba szerűen	Megbízott személy	Takarítási napló Szállítólevél, Számla Menetlevél	A tevékenységek újbóli elvégeztetése	Megbízott személy	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése	Felelős vezető	Havonta Belső dokumentum

2.7.2 Szabályozás, igazolás technológiai lépésenként

CCP jele	Műveleti lépés	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás				Helyesbítő eljárás			Időszakos CCP ellenőrzés		
			Eljárás	Gyakoriság	Felelős	Nyilvántartás	Tevékenység	Felelős	Nyilvántartás	Eljárás	Felelős	Gyakoriság/ Nyilvántartás
CCP1 Árubeszállítás Aruki-szállítás	Átszállítás	A hűtést és fagyasztást igénylő termékek hőmérséklet emelkedése, 0-5 °C, -18 °C alatt	Hőmérséklet mérés	Szállítmányonként	Megbízott személy	Szállítólevél	Gyors átvétel	Megbízott személy	Menetlevél	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése	Felelős vezető	Havonta Belső dokumentum
CCP2 Áru átvétel	Hűtést és fagyasztást igénylő termékek átvétele	Az áru maghőmérseklete hűtött: 0-2 °C, 0-5 °C, vagy a gyártó által meghatározott hőmérséklet, -18 °C alatt	Maghőmérséklet mérés és érzékszervi vizsgálat	Szállítmányonként szúrópróba szerűen	Megbízott személy	Árukisérő dokumentum	Maghőmérséklet mérés és érzékszervi vizsgálat alapján döntés az áru sorsáról, szükség esetén a szállító újbóli minősítése	Megbízott személy	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése	Felelős vezető	Negyedévente az összes szállítónál Belső dokumentum

3 FEJEZET KÖRNYEZETI SZEMÉLYI HIGIÉNIA ÉS EGYÉB UTASÍTÁSOK

3.1 Környezeti higiéniai Utasítás MU1

Általános előírások:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Az áru minőségi és mennyiségi ellenőrzését az áru átadásakor az átadónak, szállítónak és az átvevőnek egyaránt el kell végezni.
A szállítóeszközök és szállítóedények higiénés követelményeknek megfelelő tisztításáról, fertőtlenítéséről a szállítónak kell gondoskodnia.
Annyi árut szabad megrendelni, illetve átvenni, amelynek megfelelő raktározásához elegendő kapacitás rendelkezésre áll.
Az áruátvétel alkalmával az érzékszervi ellenőrzésen túl ellenőrizni kell a csomagolás épségét, csomagolatlan élelmiszer esetén a szállítóedény állapotát, a fogyaszthatósági, minőség-megőrzési időtartamokat, valamint a hűtött, fagyasztott élelmiszer hőmérsékletét. A hőmérséklet ellenőrzéséhez megfelelő hőmérőt az átvevőnek biztosítani kell.
Az árusítás helyén a forgalmazásra átvett élelmiszerek származási helyét és a szállító pontos megnevezését hitelt érdemlő bizonylattal kell igazolni.
A csomagolatlan élelmiszert a méréskor védeni kell a szennyeződéstől, azokat közvetlenül a mérlegre helyezni tilos.
Áruátvétel során az élelmiszer vagy az élelmiszert tartalmazó szállítóedény közvetlenül földön történő mozgatása tilos.
Árumozgató segédeszközt kell használni, melyeknek tárolásáról, tisztításáról és fertőtlenítéséről gondoskodni kell.
A fogyaszthatósági, minőség-megőrzési időtartamokat figyelemmel kell kísérni. A romlott, romlásra gyanús, lejárt fogyaszthatósági idejű, lejárt minőség-megőrzési idejű terméket az egyéb forgalmazásra kerülő áruktól teljesen elkülönítetten kell tárolni és feltűnő, forgalmazást tiltó

Mindezek megléte esetén is az üzemeltetőnek naponta - a műszakkezdés előtt - meg kell győződni arról, hogy a kereskedelmi tevékenysége folytatásához szükséges tárgyi és személyi feltételek biztosítottak.
Ezen túlmenően a munkavégzés közben is ellenőrizni kell a feltételek folyamatos fenntartását, valamint a munkavégzés után a helyiségek, berendezési tárgyak és munkaeszközök megfelelő tisztaságát.

Az igazolást végzi: Felelős vezető

3.2 Személyi higiéniai Utasítás MU3

Személyi higiéné

Kizárólag érvényes egészségügyi lappal rendelkező és az alapvető személyi higiéniai ismeretekre kioktatott dolgozót szabad alkalmazni. Az oktatásról a felelős vezetőnek kell gondoskodnia, és ezt a tevékenységet rögzíteni kell. Oktatás menete: E-Learning rendszerben történik az oktatás, illetve tesztet tölt ki minden munkavállaló, mely dokumentáltan van elektronikusan nyilvántartartva.
A dolgozó a munkaképtelenséggel nem járó, de fertőzést okozható megbetegedést (pl. hasmenés, gyulladásos bőrmegbetegedés), ill. a dolgozóval egy háztartásban élő személyek hasmenéssel járó megbetegedését köteles jelenteni a munkahelyi vezetőjének. A dolgozót a munkáltatónak orvosi vizsgálatra kell küldeni és csak akkor szabad foglalkoztatni az élelmiszerrel közvetlen kapcsolatban álló munkakörben, ha az illetékes orvos arra alkalmasnak minősíti.

Munkaruhák
A megfelelő ruházat biztosítása, annak viselése és tisztántartása a másik alapvető feltétele a személyi higiénének.
A munkaruhát bár a jelenleg érvényben lévő jogszabályi értelmezés szerint azért adják a dolgozónak, hogy saját ruházatát kímélje a munkavégzése során, a kereskedelemben dolgozók munkaruházata (köpenyek, hajvédő, sapka, kesztyű stb.) egyben a termék védelmét is szolgálja.
A munkaruha tisztántartása és karbantartása élelmiszer-biztonsági szempontból továbbra is az egység üzemeltetőjének feladata kell, hogy legyen. Ha a szervezett mosatás semmiképpen nem biztosítható, akkor a dolgozóval a munkaruha mosatására külön megállapodást kell kötni.
A munkaruha kezelése során az alábbiakat kell betartani:
A munka kezelése valamennyi fázisában (szállítás, tárolás, mosás, stb.) biztosítani kell az elkülönített kezelést, a szennyeződéstől, fertőződéstől való védelmét.
A tisztítási folyamat során valamely fertőtlenítési eljárással biztosítani kell a munkaruha kórokozó-mentességét, ezek a következők lehetnek: mosás 85 ^{0}C feletti hőmérsékleten (pl. automata mosógépben 90 ^{0}C-on), fertőtlenítőszerben (Flóraszept stb.) történő áztatás (a használati utasításban meghatározott töménységű és hőmérsékletű oldatban, valamint meghatározott ideig), alapos átvasalással.
A tiszta munkaruhát korábban más célra nem használt, zárt műanyag zacskóban kell a munkahelyre visszaszállítani és a használatba vételig tárolni.

Ha a dolgozó a munkaruhái mosását saját maga biztosítja, akkor a munkaruha kezelésére vonatkozó szabályokról a dolgozót ki kell oktatni, és az oktatás megtörténtét a MUNKARUHA KEZELÉSE nyomtatványon dokumentálni kell.

Itt kell megemlíteni azt is, hogy a különböző munkafolyamatokat végző dolgozók számára eltérő színű munkaruhát kell biztosítani (pl. amíg az eladótérben dolgozók fehér színű munkaruhát viselnek, addig a takarító személyzet köpenye legyen sötét színű), ez is a megfelelő mikrobiológiai biztonság elérésének fontos eszköze.
Kettős öltözőszekrény biztosított a dolgozó utcai és munkaruhájának elkülönített tárolására.

A dolgozó helyes magatartása
A dolgozó helyes magatartása az élelmiszerek megfelelő tisztasága, minősége biztosításának egyik legfontosabb tényezője.
Az élelmiszerek által közvetített megbetegedések elkerülésében az élelmiszerekkel foglalkozó személy szerepe meghatározó.
Szűkebb értelemben a dolgozó helyes magatartásán többek között az alábbiakat értjük:

Minden egyes tevékenységet csak a megfelelő munka és védőruházatban szabad végezni (ide tartozik a sapkák és kendők viselése is).
Kerülni kell a nyitott élelmiszerek feletti felesleges beszédet, mert ennek során éppen úgy, mint a ráköhögés, a rátüsszentés esetén, kórokozók kerülhetnek bele. Hurutos orr-torok betegségek esetén célszerű szájkendőt viselni.
Az élelmiszerekkel való foglalkozás közben nem szabad a fülhöz, az orrhoz, a szájhoz, a hajhoz nyúlni, vagy utána fertőtlenítőszeres kézmosást kell végezni.

Kereskedelmi egységben csak a kijelölt helyen szabad étkezni, dohányozni. Az egységek helyiségeibe nem szabad semmi oda nem való tárgyat bevinni és főleg ott tartani. Az állatokra ugyanez a tilalom vonatkozik!
Tágabb értelemben a dolgozó helyes magatartásához hozzátartozik valamennyi kereskedelmi technológiai, élelmezés-egészségügyi és egyéb más, az adott tevékenységre vonatkozó előírás betartása.
A dolgozótól helyes magatartás csak akkor várható el, ha rendelkezik a szükséges végzettséggel, illetve élelmezés-egészségügyi ismeretekkel.

Az igazolást végzi: Felelős vezető

3.3 A víz higiéniája MU4

Általános szempontok:

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

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

A vízminőség fenntartása:

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

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

A fertőtlenítés megtörténtének eredményét a felelős vezető lefűzi.

A dokumentáció helye: Műszaknapló

Az igazolást végzi: Telephelyvezető

3.4 Melléktermék, Hulladék-kezelési és ártalmatlanítási Terv MU5

Kommunális hulladék gyűjtése:
A szemét és hulladék gyűjtését az egységen belül és kívül úgy kell megoldani, hogy a forgalmazott élelmiszereket és a környezetet ne szennyezhesse. A hulladékok szelektív, típusonként elkülönített gyűjtését a keletkezésük helyén kell biztosítani.
A hulladékoknak ebbe a csoportjába a legkülönbözőbb hulladékok sorolhatók, az a közös tulajdonságuk, hogy nem tekinthetők veszélyesnek.
A kereskedelmi tevékenység során keletkezett nem veszélyesnek minősített hulladékká vált és takarmányozási vagy egyéb célokra nem hasznosítható élelmiszer-hulladékokat meg kell semmisíteni.

Amennyiben a kereskedelmi egység vezetője saját hatáskörben dönt a fogyasztásra való alkalmatlanságáról (pl. fogyaszthatósági idő lejárt, az élelmiszer érzékszervileg kifogás alá esett), az ilyen élelmiszert a többi élelmiszertől el kell különíteni, jól látható módon meg kell jelölni és csak fogyasztásra alkalmatlanná tétele után (pl. hypoval leöntve) szabad az egyéb kommunális hulladék közé vagy külön hulladékgyűjtő-tároló edénybe tenni.
A konténerből a kommunális hulladékot a szerződésben meghatározott időszakonként a Kádár Környezetvédelmi Kft. szállítja el.

A hulladék elszállítási szerződéseket le kell fűzni.

A hulladéktárolók kezelése

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

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

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

A kommunális hulladék gyűjtése külön kukákba történik, melyeknek heti rendszeres elszállítására szerződést kötöttünk a ……

3.5 Rágcsáló- és Rovarirtási Utasítás MU6

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

A hatékony védelem a megelőzésen alapul, ezért:

- a környezet és az egység tisztaságát fenn kell tartani
- az ajtók udvarra való nyitva tartását a szükséges minimumra kell korlátozni vagy szúnyoghálós ajtóval kell ellátni.
- az egység valamennyi nyitható ablakát és a szellőzőnyílásokat sűrű szövésű hálóval kell ellátni
- a helyiségek padozatát, mennyezetét és falait résmentes állapotban kell tartani.
- Szükség esetén elektromos rovarcsapdát kell alkalmazni.

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

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

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

A dokumentáció helye: Rovar- rágcsálóirtási napló (gázmester tölti ki)

Az igazolást végzi: Telephelyvezető

3.6 Látogatói nyilatkozat

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

Alulírott kijelentem, hogy

1. Nem észleltem magamon, vagy velem közös háztartásban élő személyen az alábbi tünetek egyikét sem:
   - sárgaság,
   - hasmenés,
   - hányás,
   - láz,
   - torokgyulladás,
   - bőrkiütés,
   - egyéb bőrelváltozás (bőrgennyesedés, sérülés stb.),
   - váladékozó szembetegség,
   - fül- és orrfolyás.

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

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

Tudomásul veszem, hogy a fenti nyilatkozat járványügyi érdekből kiemelt területre való belépésem feltétele, és hogy az általam közölt adatokat szolgálati titokként kezelik.
A fentieken túlmenően a látogató, vagy vállalkozó üzemi területen a vállalkozás által rendelkezésre bocsátott tiszta védőruházatot és a hajat takaró fejfedőt köteles viselni.
A termékvédelem érdekében a termelési területre belépő külső személy csak a szervezethez tartozó kísérővel mozoghat az üzemben.

Üzemi területre lépés előtt köteles kézfertőtlenítővel kezet mosni.

3.7 Karbantartási Utasítás

A raktár közvetlen környezetét, helyiségeit, berendezési tárgyait és a tevékenység során használt eszközöket folyamatosan karban kell tartani.
A gépi berendezések karbantartását a gépkönyvben foglaltak figyelembevételével kell végrehajtani.
A folyamatos, gondosan elvégzett karbantartási munkálatok különösen fontosak a termékekkel közvetlenül érintkező és sérülésre hajlamos felületek esetében.
A karbantartási munkálatokat lehetőleg üzemidőn kívül kell elvégezni. Amennyiben ez nem valósítható meg, a karbantartási munkálatok végzése során nagy figyelmet kell fordítani a termékvédelemre.
A karbantartási munkálatok után a munkakezdés csak a megfelelő tisztítási-fertőtlenítési folyamat elvégzése után történhet meg.
Ha a berendezésről kenőanyag a termékre juthat, akkor az élelmiszer kezelésére használt gépi berendezések forgórészeinek kenésére csak élelmiszer-előállításhoz, kereskedelemhez engedélyezett kenőanyag használható.

Technológiai gépészet:
Az alkalmazott gépek és berendezések valamennyi termékkel érintkező része rozsdamentes anyagból vagy műanyagból készült. Burkolatuk jellemzően ugyancsak rozsdamentes acéllemez vagy műanyag.
Berendezések, melyeket karban kell tartani:

Gép- és berendezés lista alapján

A gépek berendezések gépkönyve alapján történnek a karbantartási munkálatok.
Amennyiben szerviz általi karbantartást kell végezni, abban az esetben csatoljuk a szerív munkalapját.

Épületgépészet:
Az egység a meglévő városi ívóvíz-hálózatra kapcsolódik. A melegvizet elektromos melegvíz-bojlerokkal állítják elő.
A csőhálózatok általában szabadon szerelt kivitelűek, horganyzott acél, hőszigeteléssel.

Csatornázat:
A csatornavezeték anyaga műanyag és beton.

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

Épület: A takarítási gyakoriságokat a Takarítási utasítás tartalmazza.

3.8 Üzemzavar elhárítási terv

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

Üzemzavar lehet:

Gép meghibásodás

Szállítójármű hűtésének meghibásodása

Cső törés

Szennyvíz elvezetési problémák

Víz vételi problémák

Víz, áram szolgáltatás hiánya

A hűtő, fagyasztó naponta kétszer van ellenőrizve, amennyiben visszáru van. Ha nem megfelelő a hűtő működése, akkor maghőmérővel történő méréssel döntünk az áru sorsáról. Amennyiben nem volt a terméknél hőmérsékleti változás, abban az esetben más hűtési lehetőséggel tovább tároljuk a terméket.

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

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

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

Az igazolást végzi: Telephelyvezető

3.9 KÉZMOSÁSI UTASÍTÁS

Előírás:

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

A kézmosás menete:

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

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

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

3.10 MOSOGATÁSI UTASÍTÁS

Általános tevékenység

A tisztítási-fertőtlenítési tevékenység elvégzéséhez kizárólag az e célra az Országos Tisztifőorvosi Hivatal (OTH) vagy az OÉTI által engedélyezett zsíroldó- és fertőtlenítőszer vagy zsíroldó és fertőtlenítő anyagot egyaránt tartalmazó szer alkalmazható a szerre előírt használati utasítás szigorú betartása mellett.
A tisztító- és fertőtlenítőszereket eredeti vagy megfelelő felirattal ellátott, a véletlen összecserélést kizáró csomagolásban kell tárolni még használat közben is (pl. nem tárolhatók élelmiszerek csomagolására használt edényzetben).
A mosogatáshoz és takarításhoz használt szerek közül több veszélyes anyagnak minősül, ezért az azokkal folytatott tevékenységet, illetve annak változásait a területileg illetékes NNK-nak elektronikusan kell bejelenteni.
A felületek előírt mikrobiológiai tisztasági fokát kizárólag olyan tisztítási eljárással lehet biztosítani, ami fertőtlenítést is magában foglal.
Fertőtlenítésnek (dezinfekciónak) nevezünk, minden olyan eljárást, amely a külső környezetben lévő kórokozók elpusztítására, illetve fertőzőképességük megszüntetésére, inaktiválásukra irányul.
A fertőtlenítés során természetesen nem csak a kórokozók pusztulnak el, illetve inaktiválódnak, hanem a kezelt felületen lévő egyéb más mikroorganizmusok döntő többsége is.
A raktárból kapott tisztítószerek automata adagolóba kerülnek, melynek a felhasználhatósági ideje 15 nap. A vegyszer beérkezési ideje van dokumentálva (innen számított 15 nap a felhasználás ideje). A minőség-megőrzési idő lejárta után a fertőtlenítőszerek takarításhoz, mosogatáshoz nem használhatók.
A tisztítási-fertőtlenítési tevékenységhez használt szerek jegyzékét az üzemeltető utasításai alapján kell meghatározni és legalább évente felül kell vizsgálni.

Mosogatási Tevékenység

E munkafolyamat esetében is az egyik legfontosabb előírás a szakosítottság betartása.

Általános előírások

A mosogatás menetét, az alkalmazott oldattöménységeket és a behatási időt megfelelő mosogatási helyeken ki kell függeszteni.
A mosogatáshoz kefét vagy fém, illetve műanyag dörzsikét kell használni, pl. szivacsot használni tilos. A mosogatáshoz használt eszközöket is rendszeresen, legalább naponta, fertőtleníteni kell kifőzéssel, vagy fertőtlenítőszerben való áztatással.
A megtisztított edényeket, munkaeszközöket, felszerelési tárgyakat az újbóli használatbavételig védeni kell a szennyeződéstől, lehetőleg zárt tárolásukról gondoskodni kell.

Mosogatás két fázisban
A termékekkel érintkező felületek esetében alkalmazandó tisztítási-fertőtlenítési eljárások az alábbi lépéseket kell, hogy tartalmazzák:

Előtisztítás

A felületeket a durva szennyeződésektől meg kell tisztítani.
Ez a tisztogatási folyamat általában valamilyen mechanikai tisztítási módot jelent, például a durva szennyeződések felszedése, lekaparása vagy erős vízsugárral való leöblítése stb.

Első fázis: zsíroldás-fertőtlenítés

Ez a munkafázis a felület valamilyen felületaktív anyag, (detergens) vizes oldatával történő kezeléséből áll. Ez a kezelése elvégezhető lemosással, beáztatással stb.
Ebben a fázisban megtörténik a felületen lévő szennyanyagok feloldása, eltávolítása, valamint a mikroorganizmusok eltávolítása.
A mosogatáshoz általában 40-50 ^{0}C-os vizes oldatot kell használni, magasabb hőmérsékletű vizet használni általában nem szabad, mert annak hatására a szennyeződések szinte "rásülnek" az edényzetre és az eszközökre, és csak nagyon nehezen távolíthatók el.
A mosogatószeres oldatot akkor kell kicserélni, amikor a zsíroldó és a fertőtlenítő hatása megszűnik, tehát amikor a felszínén zsírfoltok jelennek meg. Az oldat lecserélését indokolhatja még látható erős elszennyeződése, kihűlése, habzásának megszűnése is.
Műanyagból készült edények és eszközök mosogatásához kétszeres mennyiségű mosogató szert kell használni.
Az edényzetet és az eszközöket a mosogatószeres oldatnak teljesen el kell fednie, és abban legalább az előírt behatási ideig kell, hogy benne ázzanak.

Második fázis: öblítés

Hogy a mosogatószer maradványai ne kerülhessenek be a termékbe, a felületet megfelelő mennyiségű tiszta vízzel le kell öblíteni.
Az öblítést mindig kézmeleg, kb. 40 ^{0}C-os folyóvízzel kell végezni.

Csak akkor történik hőntartó doboz mosás (fertőtlenítés), ha nagyon szemmel látható szennyeződés van az eszközön.

Mosogatásra kerülő eszközök:

- **hőntartó dobozok, göngyöleg**

Használt vegyszerek: ……..

3.11 Takarítási utasítás

Általános előírások:

A takarítás során mindig a tisztától a szennyezettebb terület felé haladva végezzük a takarítást.

Takarítási feladatok:

A telephely külső belső takarítása

Szállítójárművek belső, raktér takarítása

Göngyöleg mosás

Az igazolást végzi: Telephelyvezető

Általános előírások:

A takarítás során mindig a tisztától a szennyezettebb terület felé haladva végezzük a takarítást.

A takarítás során az arra kijelölt személy vagy a takarítónő külön sötét színű munkaruhát visel és ezen tevékenység végzése közben nem lát el eladói feladatokat.

A WC-k takarítását csak az arra kijelölt személy végzi, külön sötét színű munkaruhát biztosítva számára, hogy elkülönüljön az eladói tevékenységtől.

A takarításhoz a vizet falikútból vesszük.

A takarításhoz, tisztításhoz és fertőtlenítéshez használt eszközöket, a veszélyes anyagnak, veszélyes készítménynek nem minősülő tisztító- és fertőtlenítőszereket külön helyiségben vagy egyéb zárt tároló helyen (tisztítószerraktár, szekrény) vagy az élelmiszer tisztaságát, minőségét nem veszélyeztető, jól elzárható helyen tároljuk. A takarítószer és eszköztároló helyet vagy szekrényt felirattal látjuk el.

A különböző tisztasági fokú helyiségek takarításához, fertőtlenítéséhez külön - funkció szerint jelölt eszközöket biztosítunk. Külön takarító eszközöket használunk a dolgozói szociális helyiségek, külön a vásárlók által használt eladótér, külön a technológiai területek takarításához. Ha az üzletben nyershús forgalmazása is történik, az ehhez kapcsolódó helyiségek takarítását is külön takarító eszközökkel végezzük.

Évente egyszer vagy szükség esetén általános mázolást és fertőtlenítő meszelést végzünk minden helyiségben.

Az egység közvetlen környezetét (beleértve a járdát és a csapadékvíz elvezető árkot is), a rakodóhelyet állandóan tisztán, por- és sármentesen tartjuk.

Valamennyi élelmiszer-előállító- és forgalmazó helyet, az eszközöket és berendezéseket tisztán, jó műszaki és higiéniai állapotban tartjuk. Az élelmiszer forgalmazást csak tiszta helyiségben kezdjük meg, és végezzük el.

A helyiségeket és eszközöket az egyes műszakok után - ha szennyeződtek, műszak közben is - takarítjuk, tisztítjuk, illetve amennyiben szükséges, fertőtlenítjük. A takarítást és a fertőtlenítést úgy végezzük el, hogy az az élelmiszer fogyaszthatóságát ne veszélyeztesse.

Az eszközök, kosarak és szállító edényzetek, kocsik és járművek tisztítását és fertőtlenítését erre a célra rendszeresített helyiségekben vagy helyen végezzük el.

A takarítás menete berendezések takarítása esetén:

- **A darabos hulladékok eltávolítása**

A porszerű vagy darabos anyagok eltávolítása történhet felsepréssel, illetve kendővel történő letörléssel.
A felületekre tapadt durva szennyeződések eltávolítása kemény sörtéjű műanyag kefével, vagy szükség esetén kaparóeszközzel végezhető el. A tisztítási folyamat során gondoskodni kell arról, hogy az eltávolított szennyeződések ne szóródjanak szét.

- **Nedves tisztítás (mosás)**

A nedves tisztítási folyamat általában a következő alapfázisokból áll:

Előmosás
A berendezések és eszközök, kosarak felületét folyó 40-45 ^{0}C-os vízzel lemossuk mindaddig, amíg az elfolyó víz láthatóan szennyezett.
Amennyiben a berendezés jellege miatt víz nem juttatható a gép felületére a beázás veszélye miatt, úgy egy tiszta vízbe mártott kefével végezzük el a felület előmosását.

Tisztító-, fertőtlenítő hatású oldattal történő mosás.
Az előmosott berendezéseket és eszközöket a mosogatásnál leírt oldatokkal és módon mossuk, az alábbi technológiák egyikének alkalmazásával.

Lemosás
Lemosásos technológiával mossuk a szét nem szedhető, nagy méretű és fix berendezéseket, eszközöket.
A tisztítandó felületre szórófejes adagolóval vagy kefe alkalmazásával felvisszük a megfelelő oldatot, és rajta hagyjuk az előírt behatási idő elteltéig. Szükség esetén a tisztítás-fertőtlenítés hatásfokának növelése érdekében a mosókefével elősegíthetjük a szennyeződések eltávolítását, majd a felületre ismét tiszta oldatot viszünk.

Használt vegyszerek:

Bemerítés
Bemerítéssel mossuk a szétszerelhető, vízzel mosható kis méretű alkatrészeket, eszközöket. Ezek mosási technológiája megegyezik a mosogatásnál leírtakkal.

- **Öblítés**

Az előírt behatási idő letelte után a felületekről folyóvízzel eltávolítjuk a tisztító-, fertőtlenítő szer maradékokat.
Amennyiben ilyen módón víz nem juttatható a gép felületére a beázás veszélye miatt, úgy egy tiszta vízbe mártott kefével végezzük el a felület lemosását.

- **Szárítás**

A mosási folyamat végén a felületeket levegőn, esetleg csepegtetve szárítjuk.

A művelet gyakorisága: naponta, hetente

A takarítás menete padozat, falak, helyiségek takarítása esetén:

A takarítás menete:

Valamennyi helyiség padozatát, oldalfalát, fix gépeit, berendezéseit az alábbiak szerint kell takarítani, tisztítani, fertőtleníteni:
A takarítás során mindig a tisztától a szennyezettebb terület felé haladva végezzük a takarítást.
Darabos szennyeződések összesöprése és kommunális szemétgyűjtőbe helyezése.
Fizikai szennyeződések eltávolítása öblítéssel.
A padozat és csempeburkolat tisztítása és fertőtlenítése naponta zsíroldó szer melegvizes oldatával.
A padozat és a csempeburkolat lemosása fertőtlenítőszeres oldattal a zsíroldás után.
Szer maradványok eltávolítása, 60°C-os vizes lemosás folyóvizes tömlővel, vagy öblítés vödörrel, utána felmosás, illetve hengerkefés vizes padlófelmosó gépet használunk.

Szállítójárművek takarítása:

A szállítójárművek külső takarítást szerződött mosóban végezzük el.
Belső takarítrás: hetente, vagy szennyeződés esetén.
Takarítás menete:
Kipakolás
Durva szennyeződések eltávolítása
Fertőtlenítő lemosás (oldalfalak)
Fertőtlenítő felmosás
Használt szer neve: hygienicDES PERFECT

Az igazolást végzi: Elnök-vezérigazgató

Használt tisztító- és fertőtlenítőszerek felsorolása:

Megnevezés	Hatása
septDES FOAM SOAP fertőtlenítő habszappan	Kézfertőtlenítő
perlGlanz, X CALC vízkőoldó	vízkőoldó, fertőtlenítő
glassEFFEKT	üvegtisztító
orangePOWER	padozat tisztító
hygienicDES PERFECT	tisztítás+fertőtlenítés
X PRESS	lefolyótisztító

Adagolási utasítások ki vannak függesztve.

Kelt: Felsőtárkány, 2026. május 27.

……..
Telephelyvezető

4 DOKUMENTUMOK:

Műszaknapló
Egészségügyi lapok nyilvántartása
Átvételi napló
Takarítási és Hűtés ellenőrzési napló
Szállítójármű takarítás
Napi ellenőrzési lap

Műszaknapló

A napló vezetéséért felelős:

Dátum	Hiányosság	Feladat	Felelős	Határidő

Az egységben felmerülő hiányosságok dokumentálására szolgál (kereskedelmi technológiai, kiegészítő tevékenységekre vonatkozó, egyéb tevékenységre valamint az általános feltételekre vonatkozó nem megfelelőség)

Egészségügyi lapok nyilvántartása

A napló vezetéséért felelős:

DOLGOZÓ NEVE	EGÉSZSÉGÜGYI LAP KIÁLLÍTÁSI DÁTUMA	EGÉSZSÉGÜGYI LAP ÉRVÉNYESSÉGE

Áruátvételi napló

Dátum	Áru megnevezése	Minőség, épség	Minőség-megőrzési idő	Hőmérséklet	Számla sorszáma	Aláírás

Megfelelősség: +
Nem megfelelősség: -
Nem megfelelősség dokumentálása a műszaknaplóban történik
Ellenőrzés minden beszállításnál
Hőmérsékleti követelmények: Hűtött: 0-5 ^{O}C, fagyasztott -18 ^{O}C
Napló vezetésért felelős:……

Takarítási napló és Hőmérséklet ellenőrzési napló Raktár

ÉV:…… HÓNAP:……

Nap	Végezte (aláírás)					Ellenőrizte (aláírás)
	Takarítás			Hűtőtér hőfokellenőrzése		
	Raktár	Szociális rész	Göngyöleg tároló	Délelőtt	Délután	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
Gyakoriság: naponta						

A napló vezetéséért felelős: …….

Szállítójármű takarítás

Dátum	***Rendszám:***							***Aláírás***

Takarítás a Takarítási utasításnak megfelelően történik.
Nem megfelelősségek dokumentálása: Műszaknapló
Napló vezetésért felelős személy:……...

Napi ellenőrzési lap

NAPI ELLENŐRZÉSI LAP								
Követelmény		***H***	***K***	***SZ***	***CS***	***P***	***SZ***	**V**
Személyi higiénia								
Hideg-meleg víz megléte								
Fertőtlenítőszer, papírtörölköző								
Munka és védőruha megléte, viselése, előírások betartása								
Szociális helyiség állapota, felszereltsége tisztasága								
Hűtőtárolók								
Hőmérők, hőmérséklet kijelzők megléte								
Termékek szakosítása, tárolása								
Hűtőtárolók műszaki állapota								
Szállító jármű								
Szállítójármű tisztasága								
Műszaki állapota								
Hőmérséklet megfelelősége								
Raktár								
Áruátvétel megfelelőssége								
Berendezések, polcok megfelelőssége								
Fal, padozat tisztasága								
Termékek szakosított tárolása, kezelése								
Rovar és rágcsáló elleni védelem								
Karbantartás								
Karbantartás utáni tisztítás								
ÉV: ……. **Ellenőrzött hét: ……**	**Az ellenőrzést végezte:**							
Nem megfelelősség esetén tett intézkedések:								

A napló vezetéséért felelős:……