Matusz-Vad Zrt.
Nagykereskedelmi raktár
1103 Budapest, Kőér u. 3/a.

HACCP KÉZIKÖNYV

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

Kiadás száma: 20.

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

Tartalom

1 Fejezet: A HACCP rendszer kialakításával és mŰködtetésével kapcsolatos adatok, információk
1.1 A KERESKEDELMI EGYSÉG ADATAI 4
1.2 HACCP ÉLELMISZERBIZTONSÁGI POLITIKA 5
1.3 HACCP MUNKACSOPORT: 6
1.4 JOGSZABÁLYI HÁTTÉR 7
1.5 REKLAMÁCIÓ KEZELÉS 9
1.6 DOKUMENTUMOK KIADÁSA, MÓDOSÍTÁSA ÉS KEZELÉSE 10
1.7 KÉPZÉS, OKTATÁS 10
2 Fejezet A HACCP rendszer elmélete
2.1 A HACCP RENDSZER FOGALMA 11
2.2 A MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV 11
2.3 A CCP-K MEGHATÁROZÁSÁHOZ HASZNÁLT DÖNTÉSI FA 16
2.4 ÖNELLENŐRZÉS 17
Területi érvényesség
3.1. Folyamatleírás
2.5 TECHNOLÓGIAI FELÜLETEK ÉS SZEMÉLYI HIGIÉNIA ELLENŐRZÉSE 21
2.5.1 Vízvizsgálat 23
MINTAVÉTELI ELJÁRÁSOK 23
MINTAVÉTELI ELJÁRÁS 24
2.6 KÉSZTERMÉK LABORVIZSGÁLATI LAP 26
2.7 NEM MEGFELELŐSÉGI ŰRLAP 27
2.8 BESZÁLLÍTÓK ÉRTÉKELÉSE 28
2.9 BESZÁLLÍTÓI LISTA 30
2.10 KÉSZTERMÉK ELLENŐRZÉSI NAPLÓ 31
3 Fejezet AZ egység haccp rendszere
3.1 RAKTÁROZÁSI TEVÉKENYSÉG: 32
3.2 HALAL JELÖLÉSŰ TERMÉKEK FORGALMAZÁSA: 32
3.3 VISSZÁRU KEZELÉS: 34
3.4 BÉRTÁROLÁSI TEVÉKENYSÉG: 34
3.5 CSOMAGOLÁSI TEVÉKENYSÉG: 34
3.5.1 Darabolási tevékenység: 35
3.5.2 Friss húsáru csomagolása, címkézése, fagyasztása. 36
3.5.3 Bérfagyasztás: 37
3.5.4 TÁJÉKOZTATÓ AZ ELŐRECSOMAGOLT ÉLELMISZEREK MAGYARORSZÁGON FORGALMAZÁSÁNAK AZONOSÍTÓ JELÖLÉS SZABÁLYOK BETARTÁSÁRÓL 37
3.6 KISKERESKEDELMI TEVÉKENYSÉG 39
3.7 NYOMKÖVETÉS 39
3.8 HALÁSZATI TERMÉKEK NYOMON KÖVETÉSE: 40
3.9 A KERESKEDELMI EGYSÉG ELRENDEZÉSI RAJZA ÉS MOZGÁSI ÚTVONALAI 44
3.10 FOLYAMATÁBRA 45
3.11 FOLYAMATÁBRA CSOMAGOLÁS FAGYASZTOTT TERMÉK ÁTCSOMAGOLÁSA 46
3.12 FOLYAMATÁBRA CSOMAGOLÁS FRISS HÚSÁRÚ BÉRFAGYASZTÁS 47
3.13 FOLYAMATÁBRA CSOMAGOLÁS FRISS HÚSÁRÚ CSOMAGOLÁS, FAGYASZTÁS 48
3.14 VESZÉLYELEMZÉS 49
3.14.1 Általános veszélyelemzés 49
3.15 SZABÁLYOZÁS 51

3.15.1 Általános szabályozás, igazolás *51*
3.15.2 Szabályozás, igazolás technológiai lépésenként *51*
3.16 VESZÉLYELEMZÉS CSOMAGOLÁS 53
3.17 SZABÁLYOZÁS 54
3.18 VESZÉLYELEMZÉS FRISS HÚSÁRU CSOMAGOLÁS-FAGYASZTÁS 55
3.19 SZABÁLYOZÁS 56
3.20 VESZÉLYELEMZÉS BÉRFAGYASZTÁS 57
3.21 SZABÁLYOZÁS 58
4 fejezet Környezeti személyi higiénia és egyéb utasítások
4.1 KÖRNYEZETI HIGIÉNIAI UTASÍTÁS MU1 59
4.2 SZEMÉLYI HIGIÉNIAI UTASÍTÁS MU2 61
4.3 A VÍZ HIGIÉNIÁJA MU3 63
4.4 MELLÉKTERMÉK, HULLADÉK-KEZELÉSI ÉS ÁRTALMATLANÍTÁSI TERV MU4 63
4.5 RÁGCSÁLÓ- ÉS ROVARIRTÁSI UTASÍTÁS MU5 64
4.6 LÁTOGATÓI NYILATKOZAT 65
4.7 LÁTOGATÓI KABÁT HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 66
4.8 KARBANTARTÁSI UTASÍTÁS 67
4.9 ÜZEMZAVAR ELHÁRÍTÁSI TERV 68
4.10 KÉZMOSÁSI UTASÍTÁS 69
4.11 SZEMÉLYI HIGIÉNIAI UTASÍTÁS 70
4.12 GUMIKESZTYŰ ÉS SZÁJMASZK HASZNÁLATI UTASÍTÁS 73
4.13 MOSOGATÁSI UTASÍTÁS MU7 74
4.14 TAKARÍTÁSI UTASÍTÁS 76
4.15 SZÁLLÍTÓJÁRMŰVEK TAKARÍTÁSA: 80
4.16 HŐMÉRŐ KALIBRÁLÁS: 86
4.17 BIOTERRORIZMUS, VANDALIZMUS ELLENI VÉDEKEZÉS ÖSSZEGZÉSE: 87
4.18 DOKUMENTUMOK: 88
4.19 FAGYASZTÁSI NAPLÓ MINTA: 91

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

1.1 A kereskedelmi egység adatai

Az egység tevékenysége:	Nagykereskedelem
Az egység címe:	1103 Budapest, Kőér u. 3/a.
Elnök-Vezérigazgató:	Matusz Balázs
Élelmiszeripari higiénikus:	Lázár Edina
Elérhetősége:	70/507-1048
Raktár engedély száma:	HU-1254 EK
Az egység tulajdonosa:	Matusz-Vad Zrt.
A raktár dolgozóinak létszáma:	45 fő

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

A raktár tevékenységének csoportba sorolása: (Működési engedély szerint)

A tevékenység rövid leírása:
Hűtést és fagyasztást igénylő húsáru, mirelit termékek, töltelékáru, tejtermék, hűtést nem igénylő termék raktározása, kiszállítása, nagykereskedelmi, logisztikai tevékenység, bértárolás. Fagyasztott, darabos áruk átcsomagolása kisebb egységekbe. Kettős csomagolás megbontása.
Első Magyarországi Betárolóhely.
Friss húsáru átcsomagolása, fagyasztása.
Kiskereskedelmi tevékenység: webáruház, átvételi pont

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 20. 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.

Budapest, 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
- **2842/20233 EK rendelet** a halászati ellenőrzésekről

1.5 Reklamáció kezelés

Vevői reklamációk kezelése

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

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

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

Hatósági észrevételek kezelése

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

A vevői reklamációval kapcsolatos rendkívüli intézkedések során gondoskodunk a

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

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

Reklamáció kezelés - minőség biztosítás

Szervezetünknél a vállalatirányítási rendszerbe (GPM) integrálva működik a reklamációkezelés és minőségbiztosítás. Minden érintett területnek van erre vonatkozó szabályzati pontja a tudásbázisban. Összeségében ezen témakört a kontrolling osztály fogja össze és azon belül a minőségbiztosítási kolléganő felügyeli és menedzseli.

A feladatkör célja az, hogy biztosítsa, hogy:

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

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

- hiba típus szerint,
- hibát kiváltó folyamat szerint,
- hibát okozó személyek szerint.

Ezen feladatkörhöz tartozik még a fogyasztói elégedettség elemzése is. A cég jövője szempontjából elengedhetetlenül fontos a vevő elégedettség kivívása és megőrzése. Ahhoz, hogy napra készek

legyünk, ezt folyamatosan mérni és értékelni kell. Ezen feladatot végző munkatársunk felelőssége, hogy ezen értékelések alapján a gyenge pontokat beazonosítsa és azokat felszámolja.
Ezen munkatárs a reklamacio@matusz-vad.hu e-mail címen érhető el.

1.6 Dokumentumok kiadása, módosítása és kezelése

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

- Dokumentum, azonosító név, cím
- kiadás dátuma,

A dokumentumok kezelése a munkacsoport vezető feladata.
Az elavult dokumentumok törzspéldányait "ÉRVÉNYTELEN" felirattal kell ellátni és az érvényes dokumentumoktól elkülönítve min. 2 évig kell megőrizni.

Külső dokumentumok kezelése

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

1.7 Képzés, oktatás

Új belépők oktatása

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

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

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

Rendszeres HACCP és higiéniai oktatás

A HACCP rendszer gyakorlati bevezetése előtt, illetve az aktuális HACCP célkitűzésekről, az eredményekről, a HACCP rendszerben történő változásokról szükség szerint, de legalább évente egyszer HACCP oktatást szervezünk azoknak a munkatársaknak, akiknek a rendszer működtetésében szerepük van, különös tekintettel a CCP felügyelettel megbízott munkatársakra. Az oktatás megszervezéséért, a résztvevők körének kijelöléséért a munkacsoport vezető felelős. Az oktatás megtartását és a részvételt az *Oktatási jegyzőkönyvben* dokumentáljuk.
A higiéniai ismeretekről és feladatokról évente egyszer ugyancsak oktatást kell tartani az összes dolgozó számára, amelynek megszervezése, végrehajtása és dokumentálása az előbb meghatározott módon történik. Amennyiben az élelmiszer forgalmazásban résztvevő dolgozót a korábbiaktól eltérő feladat elvégzésével bízzuk meg a munkacsoport vezető felelős a tevékenység megkezdése előtt a szükséges higiéniai, élelmiszer-biztonsági és munkavédelmi ismeretek oktatásáért, amelynek megtörténtéről a fentiek szerint feljegyzést készítünk.

2 FEJEZET A HACCP RENDSZER ELMÉLETE

2.1 A HACCP rendszer fogalma

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

Hazard Analysis Critical Control Point

Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pont

A HACCP nemzetközileg elfogadott:
MÓDSZER (minőség technika) arra, hogy a potenciális veszélyeket azonosítsa, értékelje, kezelje a biztonságos élelmiszer előállításának (étel készítésének) tervezése céljából, valamint
RENDSZER (intézkedés) arra, hogy meghatározza az egyes tevékenységeket.
A HACCP-vel kapcsolatban hangsúlyozni kell mind a *módszer*, mind a *rendszer* jellemzők fontosságát.
Annak érdekében ugyanis, hogy a tevékenységet szisztematikusan elemezve meghatározzuk az élelmiszernek a vásárlók egészségét károsan befolyásoló lehetséges veszélyeit és a megelőzésüket vagy elfogadható szintre csökkentésüket eredményező szabályozó intézkedéseket, alkalmaznunk kell ezt a tudományos, szisztematikus megalapozottságra épülő *minőség technikát.*

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

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

2.2 A Magyar Élelmiszerkönyv

HACCP kiépítéssel kapcsolatos rendelkezései.

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

Alapelvek
A HACCP- rendszer a következő hét alapelvből áll:

1.alapelv
A veszélyelemzés végzése.

2. alapelv
A kritikus Szabályozási Pontok (CCP- k) meghatározása.

3. alapelv
A kritikus határérték(ek) megállapítása.

4. alapelv
A CCP szabályozását felügyelő rendszer felállítása.

5. alapelv

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

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

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

A HACCP- rendszer alapelveinek alkalmazása (4. §)

Mielőtt a HACCP- t az élelmiszerlánc bármely szakaszára alkalmaznánk, ennek a területnek úgy kell működnie, hogy megfeleljen a Codex Élelmiszer- higiéniai általános alapelveknek, a megfelelő Codex Gyakorlati szabályzatoknak és a vonatkozó élelmiszer- biztonsági előírásoknak. Egy hatékony HACCP- rendszer alkalmazásához szükséges a vezetés elkötelezettsége.

A veszélyek megállapítása, értékelése és a HACCP- rendszerek tervezésének és alkalmazásának további lépései során figyelembe kell venni a nyersanyagok, az alapanyagok, az élelmiszer- feldolgozás és forgalmazás során követett gyakorlat hatásait, a feldolgozási - forgalmazási folyamatok szerepét a veszélyek elhárításában, a termékek várható végső felhasználását és a veszélyeztetésnek kitett fogyasztói csoportokat, valamint az élelmiszer- biztonságra vonatkozó járványügyi bizonyítékokat.

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

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

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

Fontos, hogy a HACCP- t rugalmasan kell alkalmazni. Alkalmazáskor, ahol szükséges a tevékenység jellegét és méretét figyelembe véve rugalmasnak kell lenni, figyelembe véve az alkalmazás összefüggéseit, a tevékenység jellegét és méretét.

Alkalmazás (5.§)

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

1. A HACCP- munkacsoport összeállítása

Az élelmiszerrel forgalmazással foglalkozó vállalkozásnak (szervezetnek) biztosítania kell, hogy a hatékony HACCP- terv kidolgozásához álljon rendelkezésre az adott termékre vonatkozó megfelelő speciális tudás és szakértelem. Optimális esetben ezt egy különböző szakterületeket képviselő munkacsoport összeállításával lehet elérni. Ha nem áll rendelkezésre ilyen szakértelem házon belül, akkor a szakértői tanácsot külső szakértőkből kell összeállítani. Meg kell határozni a HACCP- terv alkalmazási területét. Az alkalmazási területben meg kell határozni, hogy az élelmiszerlánc melyik területére vonatkozik és melyik általános veszélycsoportokkal foglalkozik a HACCP- terv (azaz minden veszélycsoporttal foglalkozik-e vagy csak kiválasztott csoportokkal).

2. A termékek leírása

Meg kell fogalmazni a forgalmazott termék teljes leírását, amelynek tartalmaznia kell a biztonságra vonatkozó információkat.

3. A tervezett felhasználás meghatározása

A tervezett felhasználást a termék végső felhasználójának vagy fogyasztójának várható felhasználási szokásai, módjai alapján kell meghatározni.

4. A folyamatábra szerkesztése

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

5. **A folyamatábra helyszíni megerősítése**

A HACCP- munkacsoportoknak meg kell győződnie arról, hogy a forgalmazási tevékenységet a folyamatábra szerint végzik- e, annak minden lépése esetében és teljes időtartama alatt, és ahol szükséges helyesbíteni kell a folyamatábrát.

6. Minden egyes lépéshez tartozó összes lehetséges veszély felsorolása, veszélyelemzés végzése, és a meghatározott veszélyek szabályozására alkalmas intézkedések átgondolása

A HACCP- munkacsoportnak fel kell sorolnia minden olyan veszélyt, amely minden egyes lépés során ésszerűen feltételezhető az árubeszerzéstől a forgalmazáson át.

Ezután a HACCP- munkacsoportnak veszélyelemzést kell végeznie, hogy a HACCP- terv elkészítéséhez megállapítsa, mely veszélyek olyan jellegűek, hogy megszüntessük, vagy elfogadható szintre csökkentsük alapvetően fontos és lényeges a biztonságos élelmiszer- forgalmazáshoz.

7. A Kritikus Szabályozási Pontok meghatározása

Előfordulhat, hogy több, mint egy CCP van, amelyre szabályozást alkalmaznak ugyanannak a veszélynek a kezelésére. A kritikus Szabályozási Pont (CCP) meghatározását a HACCP- rendszerben a döntési fa segíti elő, amely logikus következtetésre épülő szemléletet tükröz. A döntési fát rugalmasan kell alkalmazni, figyelembe véve, hogy a tevékenység termelésre, tárolásra, forgalmazásra vagy más célra irányul- e. Ezt útmutatóul kell használni a CCP- k meghatározásához.

8. A kritikus határértékek megállapítása minden CCP- re

Minden Kritikus Szabályozási Ponthoz meg kell határozni a kritikus határértéket. Egyes esetekben egy meghatározott lépéshez nemcsak egy, hanem több kritikus határértéket kell kidolgozni. A gyakran használt kritikus határérték paraméterek közé tartoznak például a hőmérséklet, az idő, a nedvességtartalom, stb.

9. **A felügyelő rendszer felállítása minden CCP- re**

A felügyeletet egy kritikus szabályozási pont ütemterv szerinti mérése vagy megfigyelése a hozzá tartozó kritikus határértékekhez viszonyítva. A felügyelő eljárásoknak alkalmasnak kell lenniük arra, hogy jelezzék a szabályozottság megszűnését vagy gyengülését a kritikus szabályozási ponton. Továbbá, a felügyelő módszernek ideális esetben ezt az információt kellő időben kell nyújtatnia, hogy a kritikus határérték túllépésének megelőzésére meg lehessen tenni azokat a helyesbítéseket, amelyek biztosítják a folyamat szabályozottságát. Ha lehetséges a folyamat helyesbítését akkor kell elvégezni, amikor a felügyeleti eredmények egy CCP esetében a szabályozottság megszűnésének irányába eltolódó trendet jeleznek. A helyesbítéseket azelőtt kell végrehajtani, mielőtt az eltérés bekövetkezik. A felügyeleti tevékenységből származó adatokat erre kijelölt személynek kell értékelnie, aki megfelelő ismeretekkel és hatáskörrel rendelkezik a helyesbítő tevékenységek időben való megtételéhez. Ha a felügyelet nem folyamatos, a felügyelet mértékének vagy gyakoriságának elegendőnek kell lennie ahhoz, hogy garantálja a CCP szabályozását. A CCP- k felügyeletével kapcsolatos minden nyilvántartást és dokumentumot alá kell

írnia a felügyeletet végző személy(ek)nek és a vállalat felelős felülvizsgáló alkalmazottjának (alkalmazottainak).

10. **A helyesbítő tevékenységek meghatározása**

A HACCP- rendszerben minden CCP- hez egyedi helyesbítő tevékenységet kell kidolgozni az előforduló eltérések kezelésére, amelyeknek biztosítaniuk kell, hogy a CCP ismét szabályozott legyen. Ezeknek ki kell terjedniük az érintett élelmiszer megfelelő további kezelésére is. Az eltérésre és a nem megfelelő további kezelésére is.

11. Az igazolási eljárások meghatározása

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

Az igazoló tevékenységek példái:

A HACCP- rendszer és nyilvántartásainak felülvizsgálata.
Az eltérések és a nem megfelelő termékekre vonatkozó intézkedések felülvizsgálata.
Annak megerősítése, hogy a CCP- k felügyelet alatt állnak.

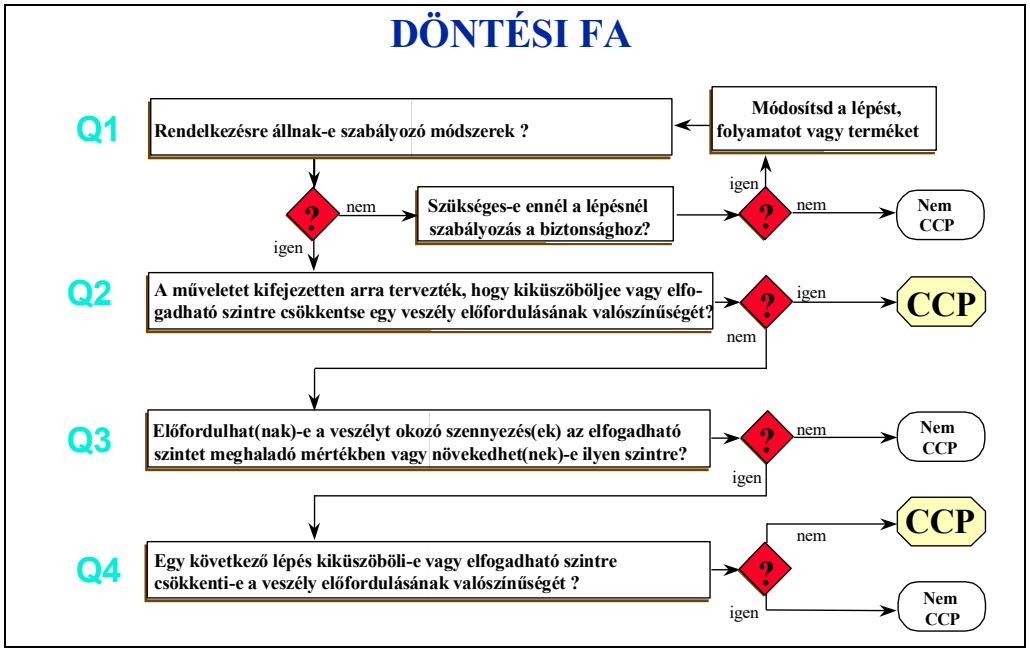
12. **A nyilvántartás és a dokumentáció létrehozása**

A HACCP- rendszer alkalmazásához fontos a hatékony és pontos nyilvántartás. A HACCP-eljárásokat dokumentálni kell. A dokumentáció és nyilvántartás alkalmazkodjon a tevékenység jellegéhez és méretéhez.

A HACCP alkalmazásának logikai sorrendje

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

2.3 A CCP-k meghatározásához használt döntési fa



2.4 Önellenőrzés

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

Az önellenőrzésnek a következőket kell tartalmaznia:
- Beszállítók értékelése, minősítése, szerződések kezelése
- Minőségi ellenőrzések
- HACCP dokumentációk rendszeres vezetése
- HACCP felülvizsgálat, amihez helyszíni bejárás és tanácsadás is tartozik
- Belső ellenőrzések elvégzése

Önellenőrzés fogalma: az élelmiszer vállalkozás működéséhez kapcsolódó, az élelmiszerek megfelelő minőségével, az élelmiszerbiztonsággal, az azonosíthatósággal, a nyomonkövetéssel és az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos, a vállalkozás által felállított önellenőrzési rendszer működtetése.
Önellenőrzés keretében jelöljük ki a gyártott, készített termékek vizsgálatait, mely mikrobiológiai és beltartalmi vizsgálatokra is kiterjednek.
Az Önellenőrzési rendszert a felállított önellenőrzési terv, a terv alapján meghatározott dokumentumok és azok vizsgálati eredményei együtt alkotják.
Az élelmiszervállalkozásnak az önellenőrzés megvalósítására részletes önellenőrzési tervvel kell rendelkeznie, mely megfelelő részletességű.
Az önellenőrzési tervnek tartalmaznia kell:
- Az önellenőrzési terv által felölelt időszakot
- Az önellenőrzés során alkalmazott módszert
- Az elvárt önellenőrzés igazolásának módját
- Az önellenőrzés során keletkezett dokumentumok és az önellenőrzési terv megőrzésének idejét
- az ellenőrzés tárgyát
- az ellenőrzés követelményeit
- az ellenőrzési időpontokat és gyakoriságot
- az ellenőrzés pontos helyét
- az ellenőrzésért és az önellenőrzési terv végrehajtásáért felelős személyt

Az önellenőrzési terv meghatározása során figyelembe kell venni:
- Az élelmiszervállalkozás tevékenységét, méretét
- A vállalkozás által előállított élelmiszer jellegét és mennyiségét
- Az élelmiszer előállításához felhasznált alapanyagok és az élelmiszer humán-, állat-, vagy növény-egészségügyi és élelmiszer-biztonsági kockázatát

Az önellenőrzés során alkalmazott módszer lehet:
- érzékszervi vizsgálat
- meghatározott követelmények mérése, a mért és az észlelt eredmények értékelése és elemzése, amennyiben szükséges, a beavatkozások leírása.
- az önellenőrzéshez kapcsolódó keletkezett, kapott dokumentumok, feljegyzések ellenőrzése, értékelése, elemzése.

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

Az Önellenőrzés végzése:

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

Gyakoriság:
Külső tanácsadó általi auditok: 6 havonta
Belső auditok az Élelmiszeripari higiénikus által 3 havonta vannak.

TERÜLETI ÉRVÉNYESSÉG
Az ellenőrzési terv hatálya kiterjed az üzem folyamatára az alapanyag fogadásától a feldolgozott végtermékek raktárra való átadásáig.

3.1. FOLYAMATLEÍRÁS

A beérkezett alapanyag ellenőrzése

Az üzembe beérkező alapanyagoknál ellenőrzéseket kell végezni.

Az ellenőrzés kiterjed az alapanyag:

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

A sérült alapanyagot az erre kijelölt helyen kell elhelyeztetni, és az illetékes vezetőnek intézkedés céljából jelezni.

A beérkezett segéd, járulékos és adalékanyag ellenőrzése

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

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

A beérkezett csomagolóanyag ellenőrzése

A csomagoló anyagokra vonatkozó megfelelősségi nyilatkozatokat bekértük, melyek a jelen önellenőrzési terv mellékletét képezik.

A csomagolóanyagktárba érkező csomagolóanyagok esetében szúrópróbaszerű vizsgálatot kell végezni.

A vizsgálatnak ki kell terjedni az épségre, tisztaságára, felhasználhatóságra, fizikai szennyeződéstől való mentességre.

A termelési folyamat ellenőrzése

A feldolgozási folyamat teljes terjedelmében fokozott figyelmet fordítunk az élelmiszerbiztonsági követelmények teljesítésére. A termeléssel összefüggő higiéniai előírások betartásáért az üzemvezető felelős. Nem megfelelőség észlelése esetén saját hatáskörében köteles intézkedni a hiba elhárításáról. A hatáskörét meghaladó esetben értesíti az Felelős vezetőt, aki intézkednek a hiba megszüntetéséről.

A műszakkezdés előtti ellenőrzések

A termelés megkezdése előtt az üzemvezető köteles meggyőződni az üzem körbejárásával a dolgozók és a termelésben használt gépek, berendezések, felszerelési tárgyak, hűtőraktárak hőmérsékletéről, a raktárak alkalmasságáról, tisztaságáról.

Gyártásközi ellenőrzések

Az üzemrészek és a hűtőtermek hőmérsékletének ellenőrzései:

A termelés folyamatában a legfontosabb tényező, hogy a folyamatos hűtőlánc ne szakadjon meg. Ezért az ellenőrzéseknek elsősorban a hőmérsékletre kell kiterjednie. A hőmérséklet regisztrálása központi mérőműszerrel történik számítógépes rögzítést tesz lehetővé. Minden tárolóteremben külön mérőfej (érzékelő) van felszerelve. A hőmérsékletrögzítő a központi informatikai rendszerben van rögzítve. A regisztráció megőrzési ideje 1 év.

Késztermék érzékszervi vizsgálata

A termék kiadása előtt az üzemvezető vagy a felelős vezető érzékszervileg bírálja a terméket. A vizsgálatnak valamennyi kiszállítandó tételre ki kell terjednie. A tétel egy darabját minősíteni kell a megadott érzékszervi jellemzők szerint.

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

- **Csomagolás – sérült csomagolóanyag**
- **Külső megjelenés – forma, esetleges deformáltság**
- **Állomány, szag**

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

Készáru kiadás

A késztermék elszállítása hűtött rakterű járművön történik.

Az ellenőrzéseknek az alábbi pontokra kell kiterjedniük:

- A szállítójármű tisztaságára,
- A szállítójármű rakterének hőfokára,

- Az elszállításra szánt termék maghőjére, csomagolásának sértetlenségére, jelölésére.

A szállító járművek tisztaságát szállításonként ellenőrizni kell, az alábbi módon:

A szállítójárművet tisztítás és fertőtlenítés után, a termék berakodásának kezdete előtt kinyitjuk, és a rakodótér alapos szemrevételezésével meggyőződünk róla, hogy annak tisztasága, szagtalansága megfelel a vonatkozó előírásoknak.
Amennyiben a szállítójármű nem kielégítő tisztaságú, vagy valamilyen erősen szúrós, idegen szagú, melyet a berakásra váró termék átvehet, a szállítójárművet tisztítás, mosatás, szagtalanítás céljából félre kell állítani, és a megfelelően elvégzett tisztítás után lehet megkezdeni a rakodást.

Élelmiszer szállítására tiszta, szagtalan, szennyeződéstől és fertőző anyagoktól mentes, könnyen tisztítható, fertőtleníthető szállítóeszközt, járművet, szállítótartályt lehet csak használni, amely alkalmas az élelmiszer minőségének a megóvására, és megakadályozza az élelmiszer kifolyását, kiszóródását.

Termékek ellenőrzése mikrobiológiai szempontból

Az ellenőrzés kiterjed a következőkre:

- Késztermékek
- Vízvizsgálat

Késztermékek

A késztermékek esetében évente végzünk vizsgálatot külső akkreditált labor által. A mintavételről szintén ütemterv van kialakítva melyet az Felelős vezetőnél van lefűzve a vizsgálati eredményekkel együtt.

Alapanyag és Késztermék vizsgálati paraméterek 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet

Élelmiszer kategória	**Mikroorganizmusok**	**Mintavételi terv**		**Határérték**	
		n	**c**	**m**	**M**
Darabolt hús, belsőség, baromfi (nyers, egész és darabolt)	E. coli*	5	2	50/g	$5x10^2$
	Mikrobaszám*	5	3	10^6	10^7
	S. aureus*	5	2	10^2	10^3
	Salmonella*	5	-	-	0/25 g

Megjegyzés: * Technológiai higiéniai kritériumként szerepel.

2.5 Technológiai felületek és személyi higiénia ellenőrzése

Évente élelmiszerrel érintkező felületekről (kések, vágódeszka, munkapult) 3 db tamponmintát veszünk.

Technológiai felületek mintavételi eljárása:
Nedves és száraz tamponos mintavételi eljárás alkalmazásával történik, ahol használnak steril-peptin sóoldatot, steril vatta tamponokat, vagy nagyméretű fapálcást, steril négyzet alakú sablonokat.
A tamponokat a steril oldattal megnedvesítik, majd a sablon használatával leveszik a mintákat. A tamponálás végeztével a sablont be kell tenni az oldatba. A száraz tamponnal meg kell ismételni a műveletet, majd elvégeztével helyezzük a nedves tampont tartalmazó peptin sóoldatba.
Vizsgálati minták:

Enterobacteriacease (jelenlét/felület)

Enterococcus faecalis (szám/felület)

Élesztő- és penészgomba szám (szám/felület)

Mikrobaszám (szám/felület)

Salmonella (jelenlét/felület)

Eredmények kezelése

A laboratórium által megküldött hivatalos vizsgálati eredményekről nyilvántartást kell vezetni, amelynek tartalmaznia kell: a mintavétel dátumát, a minta típusát, azonosítóját, az egyes testtájak nevét a közölt vizsgálati eredményt.

Az eredményeket ki kell értékelni a 4/1998 (XI.11.) EÜM rendelet alapján.

Az élelmiszer-előállítás belső minőségellenőrzését szolgáló mikrobiológiai vizsgálatok és ajánlott határértékek

Az eredmények értelmezése

- A mikrobák számának értékelésénél általában két határértéket kell alkalmazni. Az „m” érték a megfelelőség, az „M” érték pedig a visszautasítás határértéke. Megfelelő a minta, ha az „m” értéket nem éri el, tűrhető, ha eléri, vagy meghaladja, de az „M” értéket nem éri el. Nem megfelelő a minta, ha az „M” értéket eléri, vagy meghaladja.
- Az egyhatáros megítélés olyan értékelés, amelyet általában kórokozó mikrobák vizsgálata esetében alkalmaznak, és csak egyetlen határértéket az „M”-t állapítják meg minősítés céljából.
- A kéthatáros megítélés szennyező, indikátor vagy minőségkárosodást előidéző mikrobák vizsgálata esetén alkalmazható értékelés. Ebben az esetben az adott számú „n” elemi mintára nézve

az „m” értéket elérő vagy meghaladó elemi minták eltűrhető számát „c”-t - ez a tolerancia érték -, továbbá az „m” és az „M” határértéket használják.

- A mikrobák számának határértéke általában 1 g vagy cm3 élelmiszerre vonatkozik. A mikrobák száma numerikus formában vagy 10 hatványában kifejezve szerepel (pl. 200 = 2x102).
- Ha meghatározott mennyiségű élelmiszerben mikroba nem lehet jelen ezt tört szám fejezi ki, amelynek számlálója 0 (mikroba), nevezője a vizsgálandó élelmiszer g vagy cm3 mennyisége (pl. 0/25 = 25 g-ban vagy cm3-ben mikroba nem lehet jelen).
- Tétel vagy árukészlet vizsgálatánál a kéthatáros megítélés szerint kell eljárni. (Például: ha a vizsgálathoz 5 elemi mintát kell venni n = 5 és ezek közül két elemi mintában lehet az előírt mikrobaszám az „m” és az „M” érték között, c = 2; az előírás: n = 5, c = 2.)

4.5. A nem megfelelő eredmények okának kivizsgálása

A vizsgálat során a következő szempontoknak kell érvényesülni:

1. technológiai szabályozók megfelelősége
2. az utasítás végrehajthatósága
3. megfelelő személyzet
4. az ellenőrzés gyakoriságának megfelelősége
5. technológiai eszközök alkalmassága
6. a származási gazdaságokban alkalmazott biológiai védőintézkedések.

2.5.1 Vízvizsgálat

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

Vízmintavétel helye: HACCP-ben lévő alaprajzon jelölve

Mintavételi eljárások

Mintavételi terv:
Az ivóvízzel kapcsolatos higiéniai kritériumok teljesülésének igazolására szolgáló mikrobiológiai vizsgálathoz szükséges mintavételért Az ügyvezető a felelős.

Mintavétel végrehajtása

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

Mintavételhez szükséges eszközök

Rutin vizsgálat során:
- 1000 ml-es steril lombik
- gyufa
- denat.szesszel átitatott vattacsomó
- alkoholos toll

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

Mintavétel

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

Mintavételi eljárás

Minták kezelése

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

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

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

Az eredmények kezelése, kiértékelése

Az akkreditált laboratórium által kiadott eredményeket a (5/2023 I.12.) kormányrendeletben előírt határértékekhez kell viszonyítani.

Rutinellenőrzés paraméterei

Telepszám: 22Cº-on	<100/ml
Coliform:	0/100ml
E. coli:	0/100ml

Intézkedés nem megfelelő eredmény esetén

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

A vizsgálat során a következő szempontoknak kell érvényesülnie:

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

Az intézkedésről feljegyzést kell készíteni, és a kapcsolódó dokumentumokkal együtt 18 hónapi meg kell őrizni. Amennyiben a vizsgálati eredmények nem megfelelőek, úgy az akkreditált laborral egybekötve történik a vízhálózat, tisztítása, valamint további vizsgálatok elvégzése.

A dokumentáció helye: Nem megfelelőségi űrlap

Az igazolást végzi: Felelős vezető

Vizsgálati ütemezések

Vizsgálat neve	Vizsgálat tervezett időpontja
vízvizsgálat	május
termékvizsgálat a 4/1998 EÜM rendelet	július
felületi higiénia	május

2.6 Késztermék laborvizsgálati lap

Mintavétel dátuma	Minta típusa	Minta azonosító száma	Minta eredménye	Aláírás

Gyakoriság: minden mintavételnél

2.7 Nem megfelelőségi űrlap

<table>
<tr><td>Hely/üzem:</td><td>Dátum:</td></tr>
<tr><td>Vizsgált terület:</td><td>Hivatkozási szám a HACCP tervben:</td></tr>
<tr><td colspan="2">A nem megfelelősség leírása:</td></tr>
<tr><td colspan="2">A helyesbítő tevékenység javasolt határideje:</td></tr>
<tr><td>A felülvizsgáló aláírása:

dátum:</td><td>A felelős vezető aláírása:

dátum:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Helyesbítő tevékenység:</td></tr>
<tr><td colspan="2">Megelőző tevékenység:</td></tr>
<tr><td>Megfelelően elvégezve</td><td rowspan="3">Ellenőrizte:……..
aláírás

Dátum:</td></tr>
<tr><td>Nem megfelelő, új határidő</td></tr>
<tr><td>Nem megfelelő, új intézkedés</td></tr>
</table>

2.8 Beszállítók értékelése

A beszállítók **évente felülvizsgáljuk** értékeljük, aszerint, hogy megfeleltek e a szolgáltatás nyújtásában.
Négy kategóriába soroljuk őket:

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

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

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

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

Beszállító/szolgáltató megnevezése: ……..

ÉRTÉKELÉS

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

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

Intézkedés a problémák kezelésére: …….....
……...

Dátum: ……..
Értékelést végezte:

……. ……..

2.9 Beszállítói lista

A napló vezetéséért felelős:…….

Beszállító megnevezése	**Termék megnevezése**	**Elérhetősége**	**minősítés**

2.10 Késztermék ellenőrzési napló

Termék megnevezése	Érzékszervi tulajdonságok					Aláírás, dátum
	Íz	Illat	Szín	Csomagolás épsége	Jelölés	

3 FEJEZET AZ EGYSÉG HACCP RENDSZERE

3.1 Raktározási tevékenység:

Kapacitási adatok:
Raktár maximális kapacitása:
Fagyasztva tárolás: 3050 t,
Hűtve tárolás: 500 t
Szárazáru tárolás: 10 t

Üzemi tevékenység:
Átcsomagolás: 3t/hét, 156 t/év
Friss hús darabolás: 3t/hét, 156t/év
Friss hús fagyasztás: 5t/hét, 260t/év

A hűtőházba csomagolt termékek érkeznek fagyasztva, hűtve és szobahőmérsékleten.

A termékek beszállítása saját járművel és szállító által is történik.

Beszállítást követően a termék haladéktalanul a kijelölt raktárba kerül, ezzel egy időben készletezve is lesz a termék, így a nyomonkövetés is megvalósul a számítógépes nyilvántartás alapján. A rendszer segítségével bármilyen adat lekérdezhető a termékkel kapcsolatban: mikor jött be, milyen számlán, hol van tárolva, mi a minőség megőrzési ideje, illetve kinek lett kiszállítva. A raklapok egyedi azonosítót kapnak, ami végig kíséri a termék életútját.
A teherautó rakodáskor közvetlenül a rakodó állásban pakol így minimális a szennyeződés esélye.

A megfelelő raktárba kerül tárolásra a termék. A hűtő és a fagyasztó kamrák hőmérsékleti paramétereit számítógép vezérli és rögzíti a hőmérsékleti értékeket. Nem megfelelőség esetén riaszt. A hőmérsékleti paramétereket tárolja, illetve listázni is lehet.

Megrendeléskor számítógépes rendszer segítségével történik a logisztika, illetve az adminisztráció.

Kiszállítás hűtőautóval történik, ami -18 ^{O}C alatti hőmérsékletet biztosít. Hűtést igénylő termékek szállítása thermo dobozban történik.
A szállítójárművek raktér hőmérsékletét GPS alapú rendszerben tudjuk nyomon követni.

A raktár első magyarországi betároló helyként is funkcionál, mely tevékenységet folyamatosan jelentünk a NÉBIH felé.

A termékeket magyar címkével látjuk el a 1169/2011 EK rendelet alapján.

3.2 Halal jelölésű termékek forgalmazása:

Csomagolt formában érkeznek a raktárba és a raktári tárolásuk során elkülönítjük a tárolásukat. A termékek elsődleges csomagolását nem bontjuk meg. Az ilyen jelölésű termékek esetén a bejövő árukísérő dokumentumon is feltüntetésre kerül a jelölés, illetve a kimenő számlákon is feltüntetjük ezen termékek esetében, hogy Halal termékek.

Címke kötelező elemei:
Termék neve
Nettó tömege
Összetevők csökkenő sorrendben
Allergén anyagok jelölése
Tárolási előírás
Felhasználási javaslat (ha van)
Minőség megőrzési idő (nap/hó/év)
Engedély szám
Hús termékekre vonatkozó különleges feltételek, előírások
Forgalmazó neve, címe
Tápérték jelölés (2016. december-től kötelező).

3.3 Visszáru kezelés:

Túrában - a visszáru utasításban meghatározottak szerint - rögzíthető az applikációba visszáru. Ezek a rögzített visszáruk a raktári Zárolt V00 (Visszáru vagy döntésre váró) tárhelyre érkeznek.

Az export rendszerben keletkező visszárut a rendszer adminisztrátornak át kell mozgatni a Matusz-vad rendszerébe, az ügyintézés megkezdése előtt.

A raktári adminisztrátornak reggelente minden alkalommal le kell ellenőrizni a BI kimutatás segítségével, hogy minden visszáru dokumentálva lett-e a sofőrök által. Amennyiben a dokumentáció hiányos, vagy pontatlan vagy nincs meg a termék, az ügyintéző köteles ezt írásban jelezni a logisztika@matusz-vad.hu a reklamacio@matusz-vad.hu és a HR@matusz-vad.hu email címen.

Minden reggel a raktárvezető a visszáru zárolt készletet feldolgozza és a rendszerbe azonnal le adminisztrálja. Amennyiben a terméket nem tudja minőségi probléma miatt egyből a fix tárhelyre fizikailag és adminisztratív átmozgatni, úgy köteles a megfelelő típusú zárolt tárhelyre átmozgatni szintén adminisztratív és fizikailag is egyaránt. A rendszerben ilyenkor köteles rögzíteni a hiányt vagy a felhasználhatatlanságot, hogy ezzel az elszámolást segítse. Az összes ilyen esetben a raktárvezető minden minőségi hibáról képet készít, amit a számlaszámmal és a reklamáció sorszámával párosítva elküld a reklamacio@matusz-vad.hu email címre.

3.4 Bértárolási tevékenység:

A partnereink részére végzünk bértárolást is:
A bértárolási tevékenység során egész raklapot fogadunk csak be és tárolás során nem kerül megbontásra a raklap, így is adjuk ki.
A bértárolás a következő termékekre terjed ki:

- Friss, hűtött termékek
- Fagyasztott termékek

A bérbe tárolt élelmiszer egy légtérben van a többi termékkel, de csak kettős csomagolású termékeket raktározunk ilyen formában. Ezek a termékek a nyomon követés szempontjából külön jelölést kapnak, így be tudjuk azonosítani, hogy melyek azok a termékek, melyek bértárolás céljából vannak itt.
A csomagolási tevékenység be kerül a nyomon követési rendszerbe, illetve a tevékenységről gyártási naplót vezetünk.

3.5 Csomagolási tevékenység:

A csomagolási tevékenység a nagykereskedelmi raktár elkülönített, erre a tevékenységre kijelölt részében történik.

A csomagoló helységben a következő berendezések vannak:

Kézmosó (3 méteren belül), munkaasztal, mérleg, csomagoló anyag tároló.

A csomagolást meghatározott időben hetente egyszer végezzük, és ebben az időpontban a raktár ezen területén nincs más tevékenység. A csomagolási tevékenység előtt és után takarítjuk a helyiséget.

Csomagolási tevékenység kritikus pontjai:

Egy termék csomagolása maximum 1 óráig tarthat +10 C-s teremhőmérsékleten.

Ezt a paramétert a csomagolási naplón kell ellenőrizni.

A csomagolás műveletéről és az átcsomagolt termékekről Gyártmánylapot készítettünk, mely tartalmazza a fontos paramétereket és technológiát.

1./ A dolgozók munkába érkezésükkor a szociális helyiségben (öltözőben) váltják át utcai ruhájukat, alsó/hővédő ruházatra.

2./ Átöltözést követően a raktári területre lépnek ahol a csomagoló helyiség előtt szeparált térben, zárt szerkényben tárolják a csomagoláshoz szükséges védőfelszerelésüket. Köpeny, sapka, munkavédelmi bakancs. Az alá öltözetre ezeket a védőruhákat veszik fel.

3./ Csomagolóhelyiségbe lépés már védőruházatban történik.

4./ A csomagolóhelyiségbe a csomagoló anyagok tárolása erre a célra kialakított zárt tároló szekrényben történik.

6./ A csomagoló helyiségbe az átcsomagolandó (kisebb forgalmazási egységre történő bontás) termékek kettős csomagolásban érkeznek (bélelő zsák+karton, hegesztett csomagolás+karton) a csomagolási tevékenységhez előírt hőmérsékletű, hűtött terű csomagoló helyiségbe. A csomagoló helyiség a raktár egyéb területétől, az áru érkezésének irányából ajtóval/rolettával, a dolgozók közlekedő útvonalától hőfüggönnyel elzárt.

7./ A kicsomagolás során a dolgozók munkavédelmi kesztyűt használnak, a terméket puszta kézzel nem érintik.

8./ A kicsomagolt termékek a fagyasztó kamrába az érkezéssel megegyező irányba, időbeni elhatárolással kerülnek vissza.

9./ A kicsomagolást követően a csomagoláshoz használt eszközök fertőtlenítésre kerülnek, fertőtlenítős oldattal történő spriccelés, letörléssel, az erre a célra ezen területhez rendelt eszközök használatával.

Kicsomagolandó termékkör:

- kenyér, pékáru, tésztafélék csomagolása
- hús termékek csomagolása

Az egyes termékkörök csomagolása időbeni elhatárolással, termék körök közötti fertőtlenítés mellett történik.

3.5.1 Darabolási tevékenység:

Nagyobb húsok (hűtött, vákuum csomagolt, friss húsáru), darabolása és kisebb kiszerelési egységbe történő csomagolása. Az így csomagolt termékek nem kerülnek fagyasztásra. Vákuum csomagoljuk, majd címkézzük a terméket.

A fogyaszthatósági idő 11 nap, de figyelembe vesszük a termék eredeti fogyaszthatósági idejét.

3.5.2 Friss húsáru csomagolása, címkézése, fagyasztása.

A friss húsok, melyek lejárat közeliek (3 nap), újra csomagolás, esetlegesen darabolás, címkézés, fagyasztás.

Fagyasztott termékek értékesítése.

A fagyasztásra kerülő mennyiséget a VIR-ben mélyhűtött készletre kell tenni.

A fagyasztásra kerülő termékeket egyedi csomagolással kell ellátni majd vákuumozni és végül megfelelő egyedi címkével kell ellátni.

Azoknál a termékeknél, amelynek nincs fagyos megfelelője, szórta miatt a darabolás higiéniai előírásainak megfelelően kell darabolni, csomagolni.

A fagyasztást a sokkoló gépben, a gép használati utasítása szerint kell végezni.

A lefagyasztott terméket minőség-megőrzési ideje: 9 hónap

Minőség-megőrzési idő: a fagyasztás napjától számított 9 hónap.

A termék nyomonkövetése érdekében Fagyasztási naplót kell vezetni. A nyomon követés alapja a friss húsáru minőség megőrzési ideje, mellyel igazolható a termék származása. A fagyasztott termék minőség megőrzési ideje is rákerül a Fagyasztási naplóra, így ez lesz a kimenő áru nyomonkövetési jelölése, mely rákerül a kimenő számlára is.

A csomagolási tevékenységet 10-12 ^{O}C-s teremhőmérsékleten kell végezni.

A csomagolás műveletéről és az átcsomagolt termékekről Gyártmánylapot készítettünk, mely tartalmazza a fontos paramétereket és technológiát.

1./ A dolgozók munkába érkezésükkor a szociális helyiségben (öltözőben) váltják át utcai ruhájukat, alsó/hővédő ruházatra.

Átöltözést követően a raktári területre lépnek, ahol a csomagoló helyiségben szeparált térben, zárt szerkényben tárolják a csomagoláshoz szükséges védőfelszerelésüket. Köpeny, sapka, munkavédelmi bakancs. Az alá öltözetre ezeket a védőruhákat veszik fel.

Csomagolóhelyiségbe lépés már védőruházatban történik.

A csomagolóhelyiségbe a csomagoló anyagok tárolása erre a célra kialakított zárt csomagolóanyag tároló edényekben történik.

A csomagoló helyiség a raktár egyéb területétől, az áru érkezésének irányából ajtóval/rolettával, a dolgozók közlekedő útvonalától elzárt.

Csomagolási tevékenység során a helységen keresztül nem lehet árut mozgatni, személyforgalmat bonyolítani. A tevékenység megkezdése előtt és után a helyiséget fertőtlenítő takarítással kell tisztán tartani.

A kicsomagolás során a dolgozók munkavédelmi kesztyűt használnak, a terméket puszta kézzel nem érintik.

A kicsomagolt termékek a fagyasztó kamrába időbeni elhatárolással kerülnek vissza.

A kicsomagolást követően a csomagoláshoz használt eszközök fertőtlenítésre kerülnek, fertőtlenítős oldattal történő spriccelés, letörléssel, az erre a célra ezen területhez rendelt eszközök használatával.

Címke előírás:

Termék neve

Nettó tömege

Gyártó vagy Forgalmazó neve, címe

HU szám

Hús származási adatai

Fagyasztás dátuma

Minőség megőrzési idő (nap/hó/év)

Tárolási előírás

Felhasználási javaslat

(az eredeti címkéről a hús származási adatai)

3.5.3 Bérfagyasztás:

Szerződött partner is végez számunkra fagyasztást. A partnertől a HACCP vagy egyéb Minőség irányítási rendszer működési igazolását bekértük.

Az általunk megvásárolt friss hús árut, melynek tárolási hőfoka: 0+4 C közötti átszállítjuk a partner cég telephelyére. A szállítás hűtőkocsival történik. A fagyasztást a friss hús áru fogyaszthatósági idején belül végzik el.

Bérfagyasztás gyorsfagyasztó programú fagyasztóban (-23 C) történik.

Fagyasztott, átcímkézett hús termékek eladása a Matusz-Vad Zrt. részére (számla, szállítólevél)

(A Termékjelölő címkén a friss, előhűtött hús árukon lévő termékjelölő címke tétel száma, (LOT vagy egyedi azonosító) a folyamat minden lépésén rajta van, ezzel tudjuk az élelmiszer-lánc folyamatát visszaellenőrizni.)

Fagyasztást követően a fagyasztott termék minőség megőrzési ideje is szerepelni fog a nyomon követési dokumentumokon.

Megvásárolt, bérfagyasztást végző cég szállítójárművével Telephelyünkre beszállított fagyasztott hús áruk, megfelelő hőfokon, megfelelő termékjelöléssel ellátott csomagolásban vesszük át és tároljuk értékesítésig.

3.5.4 TÁJÉKOZTATÓ AZ ELŐRECSOMAGOLT ÉLELMISZEREK MAGYARORSZÁGON FORGALMAZÁSÁNAK AZONOSÍTÓ JELÖLÉS SZABÁLYOK BETARTÁSÁRÓL

A Matusz-Vad zrt. a Nagykereskedelmi kereskedelmi tevékenysége során élelmiszerbiztonsági szakembert alkalmaz.

A beszállítókkal való együttműködést a Magyarországon hatályos élelmiszerbiztonsági szabályok betartása szerint kötjük meg. Hűtőraktárainkban az áruátvétel során ellenőrizzük a helyes élelmiszer-biztonsági szabályok betartását, és a szabályos élelmiszer jelölés előírásai szerinti megfelelősséget.

Jelenleg érvényes jogszabályi háttér:

„AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 1169/2011/EU RENDELETE

(2011. október 25.)

a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről

15. cikk

Nyelvi követelmények

(1) A 9. cikk (3) bekezdésének sérelme nélkül az élelmiszerekkel kapcsolatos kötelező tájékoztatást **az élelmiszer forgalmazásának helye szerinti tagállam fogyasztói által könnyen érthető nyelven kell megjeleníteni.**

(2) Az élelmiszer forgalmazása szerinti tagállam saját területén előírhatja, hogy az adatokat tüntessék fel az Unió hivatalos nyelvei közül egy vagy több nyelven.

(3) Az (1) és (2) bekezdés nem zárja ki az adatok több nyelven történő feltüntetését.”

2008. évi XLVI. törvény 10. § (1) Az élelmiszer csak akkor hozható forgalomba, ha jelölése **magyar nyelven, közérthetően, egyértelműen, jól olvashatóan tartalmazza az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályokban, valamint az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktusaiban meghatározott információkat az ott meghatározottak szerint** (a továbbiakban: élelmiszer jelölési előírások).

A jelölés előírt betűméretét a **13/2008. (VIII. 8.) NFGM-FVM együttes rendelet** 4. § (2) bekezdése határozza meg.

Az élelmiszer-előállítóink, beszállítóink betartják a Magyarországon hatályos jogszabályi követelmények szerinti élelmiszer jelölést. A magyar nyelvű azonosító jelölést megköveteljük.

Gépek, berendezések:
Zsugorfóliázó gép
Vákuumozó gép
Címke nyomtató

3.6 Kiskereskedelmi tevékenység

A Mintabolt a Raktár területén megszűnt. Az egyéni vásárlók a Matusz Vad Zrt. webáruházában rendelhetnek. A rendelés leadását követően a raktár területén lévő átvevő ponton vehetik át a terméket.
Megrendelést követően a rendelést összekészítik, majd az átvevő ponthoz kerül. Innen történik az értékesítés.
Átvételi pont: Konténerben került kialakításra.
Konténerben lévő berendezések: asztal, pénztárgép, számítógép, nyomtató, vevő pult.
A konténerben történik a megrendelt áruk számlázása, vevői kifizetése.
A megrendelt árukat a 8. számú áru kiadó ponton vehetik át.

3.7 Nyomkövetés

A Matusz- Vad Zrt. minden általa kibocsájtott számlán rögzíti a termék minőség megőrzési idejét, biztosítva a nyomon követéshez és a termék és bizonylat összetartozáshoz szükséges törvényi előírásnak a megfelelést.

Nyomon követés általunk készített számla alapján

Az általunk kibocsátott számlán megtalálható a cikk név és a lejárati dátum, ami alapján a termék beazonosítható.

Az ügyviteli rendszerben a „Cikk nyomkövetés rakatkód és tárhelykód alapján” menüpont segítségével lekérhető egy cikk név és lejárati dátum alapján, hogy a termékből kinek és milyen bizonylaton lett értékesítve, illetve van-e még a raktárban és konkrétan hol található.
A cikknév és a szavidő beírása után a kis négyzetet ki kell pipálni és ki kell választani a „Rakat életciklusa kimutatása” gombot és a lista máris elkészül. (Rakat eredet kimutatása)

Nyomon követés egy raktárban FIX rakathelyen tetszőlegesen kiválasztott termék alapján

A kézben tartott termékben szereplő terméknév és minőség megőrzési idő alapján a termék beazonosítható a rendszerünkben.
Az ügyviteli rendszerben a „Cikk nyomkövetés rakatkód és tárhelykód alapján” menüpont segítségével lekérhető egy cikk név és lejárati dátum alapján, hogy a termékből kinek és milyen bizonylaton lett értékesítve, illetve van-e még a raktárban és konkrétan hol található.
A cikknév és a szavidő beírása után a kis négyzetet ki kell pipálni és ki kell választani a „Rakat életciklusa kimutatása” gombot és a lista máris elkészül. (Rakat eredet kimutatása)

Nyomon követés egy raktárban talált betár lappal rendelkező raklap esetén

A betárlapon az összes adat rögzítve van, ami a beszállítással kapcsolatos: beszállító adatai, beszállítás dátuma és kapcsolódó bizonylat számai és minőség megőrzési idő (idők).

Nyomon követés egy beszállítói számla vagy szállítólevél alapján

A beszállító bizonylat sorszámának, vagy beszállító nevének alapján az ügyviteli rendszerünk „Áru átvételi jegyzőkönyv kimutatása” menüpont segítségével képes kimutatni, hogy az adott beszállítás vagy beszállító milyen termékeket, milyen minőség megőrzési idővel és hozzátartozóan milyen volumenben és mikor szállított be hozzánk. A kimutatás tartalmazza továbbá a rakat kódokat, amin beraktározásra kerültek az adott tételek és a jelenlegi pontos helyüket is a raktárban, amennyiben még a termékek nem kerültek értékesítésre.

Amennyiben az adott tétel már értékesítésre került, úgy azt a „Cikk nyomkövetés rakatkód és tárhelykód alapján” menüpont segítségével kimutatható, hogy a termékből kinek és milyen bizonylaton lett értékesítve és mikor.

1. Bevételezett rakatok kimutatása RAKATKÓD szerint.
2. Cikk nyomonkövetés.
3. Rakat eredet kimutatás.
4. Rakat kimutatás.

3.8 Halászati termékek nyomon követése:

2842/2023 EK rendelet:
„*56a. Cikk*

Bizonyos halászati és akvakultúra-termékek tételeinek összetétele
(1) A fogásból vagy lehalászásból származó halászati és akvakultúra-termékeket a forgalomba hozatal előtt tételekbe kell rakni.
(2) A 2658/87/EGK tanácsi rendelettel (*10) létrehozott Kombinált Nómenklatúra (a továbbiakban: a Kombinált Nómenklatúra) 3. árucsoportja alá tartozó halászati termékek tételei vagy akvakultúra-termékek tételei kizárólag a következőket tartalmazhatják:
a)olyan halászati termékek, amelyek egyetlen fajból állnak, termékkiszerelésük azonos, továbbá ugyanazon releváns földrajzi területről és ugyanazon halászhajóról vagy halászhajók ugyanazon csoportjáról származnak; vagy
b)olyan akvakultúra-termékek, amelyek egyetlen fajból állnak, termékkiszerelésük azonos, továbbá ugyanazon akvakultúra-termelőhelyről származnak.
(3) A (2) bekezdéstől eltérve, a Kombinált Nómenklatúra 3. árucsoportja alá tartozó, több fajból álló, ugyanazon releváns földrajzi területről származó és azonos termékkiszerelésű halászati termékek fogóhajónként és naponta 30 kg-nál kisebb teljes mennyiségei a forgalomba hozatalt megelőzően rakhatók ugyanabba a tételbe.
(4) A (2) bekezdéstől eltérve, a forgalomba hozatalt megelőzően a Kombinált Nómenklatúra 3. árucsoportja alá tartozó, több fajból álló, az alkalmazandó minimális állományvédelmi referenciaméret alatti egyedeket tartalmazó, ugyanazon releváns földrajzi területről és ugyanazon fogóhajóról vagy fogóhajók ugyanazon csoportjáról származó halászati termékek mennyiségei a közvetlen emberi fogyasztástól eltérő célokra tételekbe rakhatók.
(5) A forgalomba hozatalt követően a Kombinált Nómenklatúra 3. árucsoportja alá tartozó halászati és akvakultúra-termékek tételeit kizárólag abban az esetben lehet egy másik tétellel összevonni vagy szétválasztani, ha az összevonással létrehozott tétel vagy a szétválasztással létrehozott tételek megfelelnek az alábbi követelményeknek:
a)az újonnan létrehozott tétel(ek)hez megtörténik az 58. cikk (5) bekezdésében felsorolt nyomonkövethetőségi információk szolgáltatása;
b)az újonnan létrehozott tétel(ek) forgalomba hozataláért felelős piaci szereplő megőrzi és rendelkezésre tudja bocsátani az információkat az újonnan létrehozott tétel(ek)ről, különösen a benne található halászati és akvakultúra-termékek minden egyes tételéről, valamint az újonnan létrehozott tétel(eke)t alkotó egyes tételekből származó halászati és akvakultúra-termékek mennyiségeiről.
(6) E cikk nem alkalmazandó a díszhalakra, a díszállatként tartott rákfélékre és puhatestűekre, valamint a díszállatként tartott algákra.

57. cikk
Közös forgalmazási előírások

(1) A tagállamok biztosítják, hogy a közös forgalmazási előírások hatálya alá tartozó termékek forgalmazása ezeknek az előírásoknak megfelelően történjen. A megfelelés biztosítása érdekében a tagállamok ellenőrzéseket végeznek.
Ilyen ellenőrzésekre az ellátási lánc bármelyik szakaszában sor kerülhet, beleértve a szállítást és a vendéglátást is.
(2) A halászati és akvakultúra-termékek tételeinek beszerzéséért, értékesítéséért, raktározásáért és szállításáért felelős piaci szereplőknek az ellátási lánc valamennyi szakaszában tudniuk kell bizonyítani, hogy a termékek adott esetben megfelelnek a közös forgalmazási előírásoknak.

58. cikk
Nyomon követhetőség

(1) A piaci szereplők a 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben (*11) rögzített nyomonkövethetőségi követelmények sérelme nélkül kötelesek tételekbe rakni a halászati és akvakultúra-termékeket, és azoknak az előállítás, a feldolgozás és a forgalmazás valamennyi szakaszában nyomon követhetőknek kell lenniük, a fogástól vagy a lehalászástól kezdve egészen a kiskereskedelmi szakaszig.
(2) A forgalmazott, illetve valószínűleg forgalmazásra kerülő halászati, illetve akvakultúra-termékek tételeit minden egyes tétel nyomon követhetőségének biztosítása céljából megfelelő jelöléssel kell ellátni.
(3) A tagállamok ellenőrzik, hogy a piaci szereplők rendelkeznek-e olyan rendszerekkel és eljárásokkal, amelyek lehetővé teszik azon piaci szereplők azonosítását, akiktől halászati és akvakultúra-termékek tételeit beszerzik, illetve akiknek ilyen termékeket szállítanak. Ezeket az információkat kérésre az illetékes hatóságok rendelkezésére kell bocsátani.
(4) A Kombinált Nómenklatúra 3. árucsoportja, 16. árucsoportjának 1604 és 1605 vámtarifaszáma, valamint 12. árucsoportjának 1212 21 alszáma alá tartozó halászati és akvakultúra-termékek tételeihez mellékelni kell legalább az e cikk (5), (10) és (11) bekezdése szerinti információkat.
(5) A Kombinált Nómenklatúra 3. árucsoportja alá tartozó halászati, illetve akvakultúra-termékek tételei esetében legalább a következő információkat rendelkezésre kell bocsátani:
a) a tétel azonosító száma;
b)az Unióba be nem hozott termékek esetében:
  i.a tételben szereplő összes halászati termékhez az egyedi halászatiút-azonosító szám(ok) vagy az egyedi halászatinap-azonosító szám(ok); vagy
  ii.a tételben szereplő összes akvakultúra-termékhez a termelő vagy az akvakultúra-termelőhely neve és nyilvántartási száma;
c)behozott termékek esetében:
  i.a tételben szereplő összes halászati termékhez a fogóhajó(k) IMO hajóazonosító száma, vagy ha az nem alkalmazandó, adott esetben egyéb egyedi hajóazonosító jele, valamint adott esetben az 1005/2008/EK rendelettel összhangban benyújtott fogási tanúsítvány(ok) száma(i); vagy
  ii.a tételben szereplő összes akvakultúra-termékhez az akvakultúra-termelőhely neve és – amennyiben rendelkezésre áll – nyilvántartási száma;
d) a faj FAO szerinti hárombetűs kódja és tudományos neve;
e)a releváns földrajzi terület(ek) a tengeren kifogott halászati termékek esetében, vagy az 1379/2013/EU rendelet 38. cikkének (1) bekezdésében említett halászati vagy tenyésztési terület az édesvízben kifogott halászati termékek és az akvakultúra-termékek esetében;
f)halászati termékek esetében az 1379/2013/EU rendelet III. mellékletének első oszlopában szereplő halászeszköz-kategória;
g)a halászati termékek kifogásának vagy az akvakultúra-termékek lehalászásának időpontja(i);
h)a nettó tömeg kilogrammban meghatározott mennyisége, vagy adott esetben az egyedek száma;

i)ha a tételben a minimális állományvédelmi referenciaméret alatti halászati termékek is jelen vannak, külön információk a nettó tömeg kilogrammban meghatározott mennyiségéről, vagy a minimális állományvédelmi referenciaméret alatti egyedek számáról;

j)a közös forgalmazási előírások hatálya alá tartozó halászati és akvakultúra-termékek esetében az ezen előírásoknak való megfeleléshez szükséges információ.

(6) A piaci szereplőknek az előállítás, a feldolgozás és a forgalmazás valamennyi szakaszában, a fogástól vagy a lehalászástól kezdve egészen a kiskereskedelmi szakaszig a Kombinált Nómenklatúra 3. árucsoportja alá tartozó halászati és akvakultúra-termékek minden egyes tételére vonatkozóan biztosítaniuk kell, hogy az (5) bekezdésben felsorolt információk:

a) nyilvántartásba kerüljenek; és

b)digitális formában a halászati terméket vagy az akvakultúra-terméket kapó piaci szereplő, valamint – ez irányú kérés esetén – az illetékes hatóságok rendelkezésére álljanak.

(7) A tagállamok együttműködnek egymással annak biztosítása érdekében, hogy az (5) bekezdésben említett információkhoz hozzá tudjanak férni az azon a tagállamon kívüli más tagállamok illetékes hatóságai is, ahol a halászati vagy akvakultúra-termékeket a tételbe tették, vagy ahová ezeket a termékeket importálták, különösen, ha az információkat azonosító eszközzel, így például kóddal, vonalkóddal, elektronikus chippel, illetve hasonló eszközzel vagy jelölőrendszerrel tüntették fel.

(8) A tagállamok mentesíthetik az e cikkben foglalt követelmények alól a fogóhajókról, a hajó nélküli halászatot folytató piaci szereplőktől vagy az édesvízi halászatot folytató piaci szereplőktől közvetlenül a fogyasztók számára értékesített halászati termékek kis mennyiségeit, feltéve, hogy e termékek csak magánfogyasztásra kerülnek felhasználásra, és hogy e mennyiségek fogyasztónként nem haladják meg a napi 10 kg-nyi halászati terméket. A Balti-tengeren kifogott lazac (*Salmo salar*) esetében ezt a küszöbértéket fogyasztónként napi két egyedben kell meghatározni.

A tagállamok mentesíthetik az e cikkben foglalt követelmények alól az akvakultúra-termelőhelyekről közvetlenül a fogyasztók számára értékesített akvakultúra-termékek kis mennyiségeit, feltéve, hogy e termékek csak magánfogyasztásra kerülnek felhasználásra, és hogy e mennyiségek fogyasztónként nem haladják meg a napi 10 kg-nyi akvakultúra-terméket.

(9) A Bizottság tanulmányt készít a Kombinált Nómenklatúra 16. árucsoportjának 1604 és 1605 vámtarifaszáma alá tartozó halászati és akvakultúra-termékek esetében megvalósítható nyomonkövethetőségi rendszerekről és eljárásokról, többek között a minimális nyomonkövethetőségi információkról, az ilyen termékekre vonatkozó részletes szabályok megállapítása céljából. A tanulmány keretében elemzést kell végezni az e rendeletben foglalt nyomonkövethetőségi követelményeknek megfelelő, rendelkezésre álló digitális megoldásokról vagy módszerekről, figyelembe véve ugyanakkor a kisebb piaci szereplőkre gyakorolt hatást.

(10) A Bizottság a 119a. cikknek megfelelően felhatalmazáson alapuló jogi aktusokat fogad el annak érdekében, hogy kiegészítse ezt a rendeletet az e cikk (9) bekezdésével összhangban készített tanulmány eredményei alapján a Kombinált Nómenklatúra 16. árucsoportjának 1604 és 1605 vámtarifaszáma alá tartozó halászati és akvakultúra-termékek tételeire vonatkozó nyomonkövethetőségi követelményekkel, beleértve a digitális rendszerek alkalmazását. Ezeket a követelményeket 2029. január 10-től kell alkalmazni.

(11) A Bizottság a 119a. cikknek megfelelően felhatalmazáson alapuló jogi aktusokat fogad el annak érdekében, hogy kiegészítse ezt a rendeletet a Kombinált Nómenklatúra 12. árucsoportjának 1212 21 alszáma alá tartozó halászati és akvakultúra-termékek tételeire és a tételek összetételére vonatkozó nyomonkövethetőségi követelményekkel, beleértve a digitális rendszerek alkalmazását. Ezeket a követelményeket 2029. január 10-től kell alkalmazni.

(12) A Bizottság felhatalmazást kap arra, hogy a 119a. cikknek megfelelően felhatalmazáson alapuló jogi aktusokat fogadjon el a következőkre vonatkozóan:

a)az (5) bekezdésben említett információk (6) bekezdés szerinti rögzítésére és továbbítására vonatkozó minimális technikai követelmények;

b)a tételek jelölési módszerei és a nyomonkövethetőségi információk fizikai elhelyezése a halászati és akvakultúra-termékek tételein;

c)további együttműködés a tagállamok között a tételeket kísérő információkhoz való hozzáférés

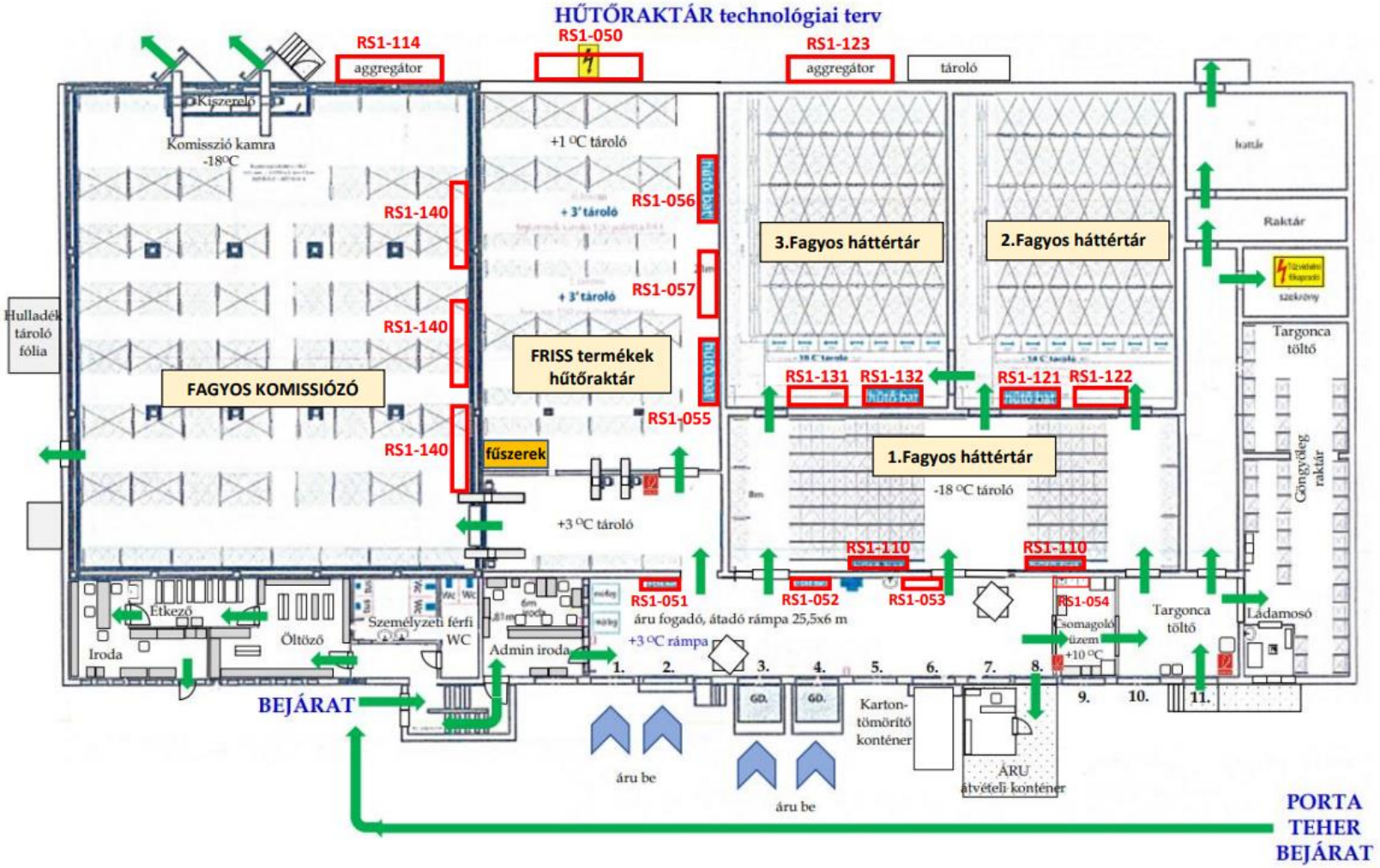
tekintetében;
d)az 56a. cikk (3) és (4) bekezdésében említett, a Kombinált Nómenklatúra 3. árucsoportja alá tartozó, több fajból álló halászati és akvakultúra-termékek tételeire vonatkozó, valamint az 56a. cikk (5) bekezdésében említett, a Kombinált Nómenklatúra 3. árucsoportja alá tartozó halászati és akvakultúra-termékek összevonással vagy szétválasztással létrehozott tételeire vonatkozó nyomonkövethetőségi követelmények;
e) a releváns földrajzi területre vonatkozó információk.
(13) E cikk nem alkalmazandó a díszhalakra, valamint a díszállatként tartott rákfélékre, puhatestűekre, illetve algákra.
(*10) A Tanács 2658/87/EGK rendelete (1987. július 23.) a vám- és a statisztikai nómenklatúráról, valamint a Közös Vámtarifáról (HL L 256., 1987.9.7., 1. o.)."
(*11) Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról (HL L 31., 2002.2.1., 1. o.)." "

Nyomonkövetés lépései:
A Fogási tanúsítvány elektronikus tárolása és elérhetővé tétele
A tételek tételazonosítójának megléte minden tételen.
Ezeket az azonosítókat és igazolásokat a vevők felé elektronikusan elérhetővé kell tenni.

Az illetékes hatóság felé bejelentési kötelezettsége az első importőrnek van az adott országban.

Tartalmaznia kell:
a tétel azonosító számát,
a tételben szereplő összes halászati termékhez a fogóhajó azonosító (IMO) számát, valamint a fogási tanúsítványok számát
a faj FAO szerinti 3 betűs kódját és tudományos nevét
a kifogott földrajzi területet
halászeszköz kategóriát
kifogás vagy lehalászsá időpontját
nettó tömeg vagy egyedek száma

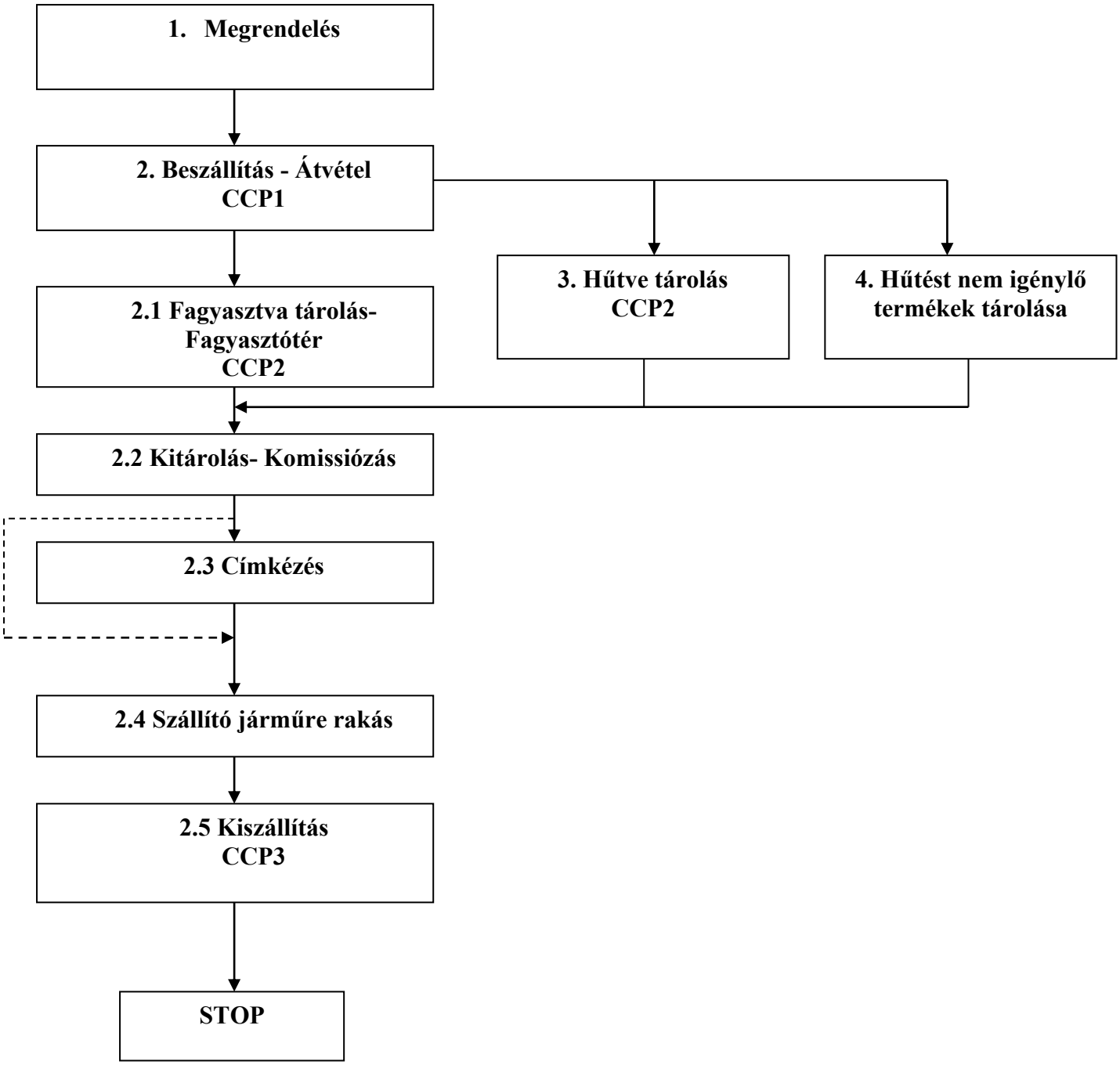
3.9 A kereskedelmi egység elrendezési rajza és mozgási útvonalai



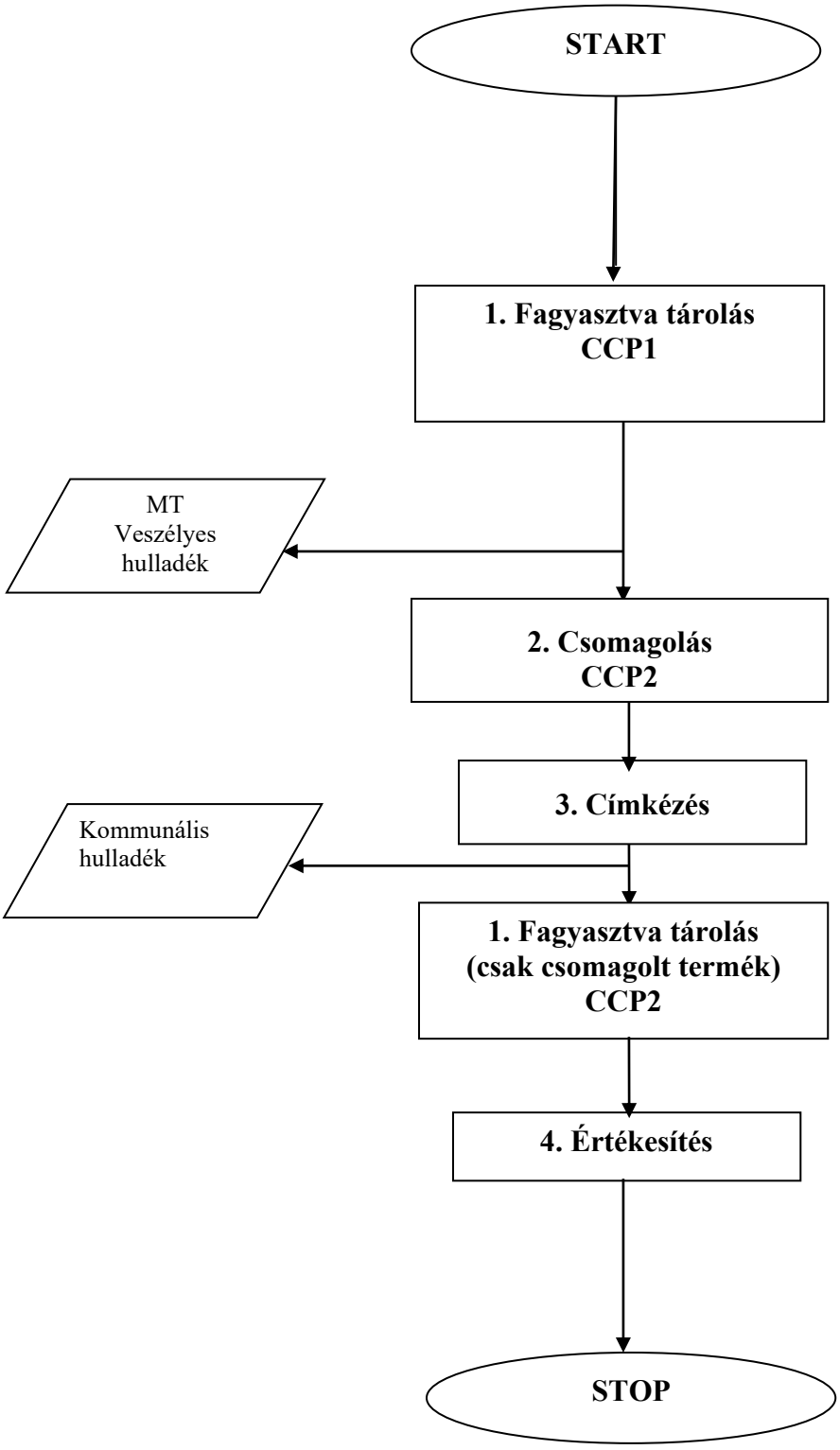
HU-1254 EK engedélyszám

Telephely alapterület:	3552 m²
Raktár alapterület:	2000 m²
fagyasztva tárolás:	3050 t
hűtve tárolás:	490 t
szárazáru tárolás:	10 t
átcsomagolás:	3 t/hét, 156 t/év
friss hús darabolás:	3 t/hét, 156 t/év
friss hús fagyasztás:	5 t/hét, 260 t/év

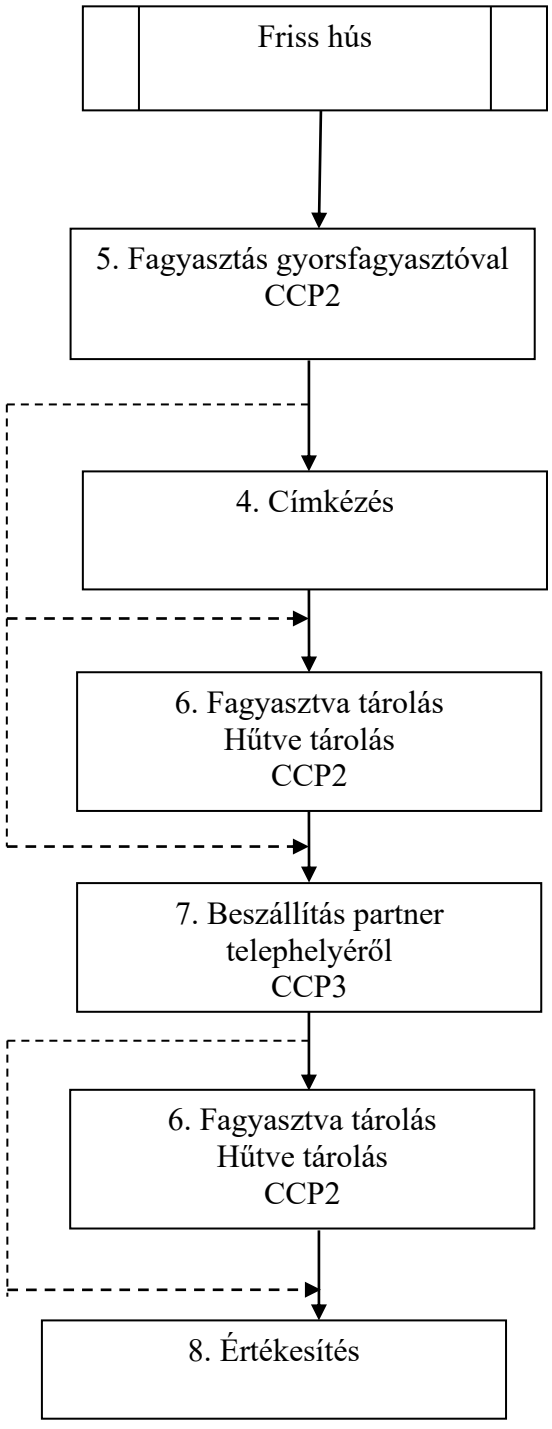
3.10 Folyamatábra



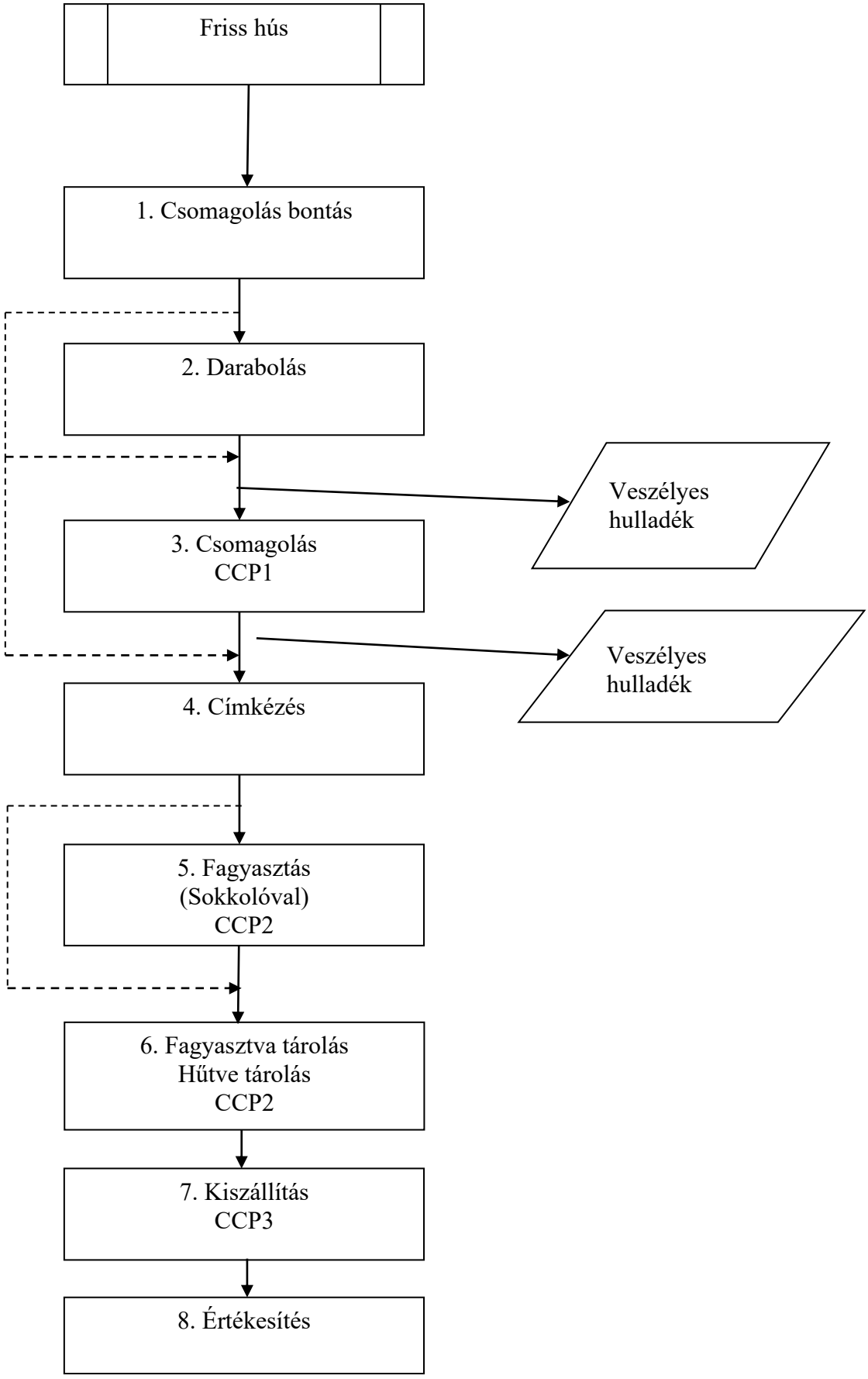
3.11 Folyamatábra Csomagolás Fagyasztott termék átcsomagolása



3.12 Folyamatábra Csomagolás Friss húsárú bérfagyasztás



3.13 Folyamatábra Csomagolás Friss húsárú csomagolás, fagyasztás



3.14 Veszélyelemzés

3.14.1 Általános veszélyelemzés

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírása	Veszély oka	V. t.	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntésfa alk.				CCP
							1	2	3	4	
A vállalkozás minden tevékenysége		Biológiai veszély (férgek ízeltlábúak rágcsálók, rovarok patogén mikroorganizmusok)	Nem megfelelő termék beszerzése, nem megfelelő gépjármű takarítás	B	Minőségi átvétel és ellenőrzés, a szállító jármű és rendszeres takarítása	Takarítási napló Termék származási és minőségi bizonyítványok	I	N	I	N	GHP Higiénia
A vállalkozás minden tevékenysége		Fizikai veszély (porszennyeződés)	Nem megfelelő gépjármű és raktár takarítás	F	A szállító jármű és raktár rendszeres takarítása	Takarítási napló	I	N	I	N	GHP Higiénia
A vállalkozás minden tevékenysége		Kémiai veszély (szermaradvány)	Nem megfelelő gépjármű takarítás, nem megfelelő csomagolóanyag felhasználása	K	A szállító jármű és raktár rendszeres takarítása Megfelelő csomagolóanyagok használata	Takarítási napló	I	N	I	N	GHP Higiénia
Megrendelés	1	Itt nincs élelmiszerbiztonsági veszély									
Beszállítás - Átvétel	2	A termék szennyeződése, minőségi hiba a termékben	Az átvétel gondatlansága Nem megfelelő minőségű termék, csomagolóanyag átvétele. Hőfok ellenőrzés	B K F	A termékek átvétele származási és minőségi bizonyítványok alapján történik. Minden esetben minőség ellenőrzéssel. Csak megfelelő csomagolóanyag felhasználása	Származási és minőségi bizonyítványok	I	N	I	N	**CCP1 Átvétel**
Fagyasztva tárolás	2.1.	Mikrobák jelenléte, szaporodása, toxintermelés	Nem megfelelő tárolási hőmérséklet, túl hosszú tárolási idő	B	Hőmérséklet, minőség megőrzési idő ellenőrzés, szakosítottság megléte	Fagyasztótér regisztrációja	I	N	I	N	**CCP2 Fagyasztva tárolás**
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Csomagolóanyag sérülése, hiánya, nyitottan tárolt csomagolatlan áru	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-
Hűtve tárolás	3.1.	Mikrobák jelenléte, szaporodása, toxintermelés	Nem megfelelő tárolási hőmérséklet, túl hosszú tárolási idő	B	Hőmérséklet, minőség megőrzési idő ellenőrzés, szakosítottság megléte	Szállítójármű ellenőrzési lap	I	N	I	N	**CCP2 Hűtve tárolás**
		Vegyi anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő tárolási körülmények	K	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Csomagolóanyag sérülése, hiánya, nyitottan tárolt csomagolatlan áru	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-

Műveleti lépés	**Jele**	**Veszély leírása**	**Veszély oka**	**V. t.**	**Megelőző intézkedés**	**Egyéb dokumentáció**	**Döntésfa alk.**				**CCP**
							1	**2**	**3**	**4**	
Kitárolás, Komissiózás	2.2.	Mikrobák jelenléte, szaporodása	Túl hosszú kitárolási idő	B	A kitárolás a lehető legrövidebb ideig tartson	Informatikai rendszer	I	N	N		-
		Vegyi anyagokkal szennyeződés	Szállítószalag megfelelő takarítása	K	Vegyi anyag használatot követően a szalag öblítése	Takarítási napló	I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Csomagolóanyag sérülése, hiánya, nyitottan tárolt csomagolatlan áru	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-
Címkézés	2.3.	Mikrobák jelenléte	Nem megfelelő címke használat	B	Megfelelő címkehasználat biztosítása		I	N	N		-
Szállító járműre rakás	2.4	A termék szennyeződése, minőségi hiba a termékben	Nem megfelelő gépjármű takarítás, nem megfelelő szakosítás	F	A szállító jármű rendszeres takarítása, a szakosított tárolás biztosítása		I	N	I	I	-
Kiszállítás	2.5 3.1. 4.1 7.	Porszennyeződés, rágcsálók férgek, ízeltlábúak, mikrobiológiai szennyeződés, romlás, mikroorganizmusok	Szakadt csomagolás helytelen tárolás, nem megfelelő hőmérséklet a szállító járműben.	F B B	Helyes tárolási, szállítási körülmények biztosítása	Szállítójármű ellenőrzési napló	I	N	I	N	**CCP3 Kiszállítás**

3.15 Szabályozás

3.15.1 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	Optikai tisztaság 852/2004 EK rendelet	Érzékszervi ellenőrzés	Naponta szúrópróba szerűen	Megbízott személy	Szállítási napló Takarítási napló	A tevékenységek újbóli elvégeztetése	Megbízott személy	Műszaknapló	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése	Felelős vezető	Havonta Belső dokumentum

3.15.2 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 Beszállítás Átvétel	Átvétel	A hűtést és fagyasztást igénylő termékek hőmérséklete, fagyasztott, -18 ^{O}C alatt, határérték (csomagolt termék) -16 ^{O}C Hűtött termékek maghőmérséklete: tőkehús: 0-7 ^{O}C, baromfi hús: 0-4 ^{O}C, belsőség: 0-3 ^{O}C, darált hús: 0-2 ^{O}C, előkészített hús: 0-4 ^{O}C, friss halászati termék: 0-2 ^{O}C	Hőmérséklet mérés: raktér hőmérséklet, felület mérés	Szállítmányonként	Megbízott személy	Bejövő áru bevételezési dokumentum	Gyors átvétel	Megbízott személy	Bejövő áru bevételezési dokumentum	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése	Felelős vezető	Havonta Belső dokumentum

CCP jele	Műveleti lépés	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás				Helyesbítő eljárás			Időszakos CCP ellenőrzés		
			Eljárás	Gyakoriság	Felelős	Nyilvántartás	Tevékenység	Felelős	Nyilvántartás	Eljárás	Felelős	Gyakoriság/ Nyilvántartás
CCP2 Fagyasztva tárolás Hűtve tárolás	Fagyasztva tárolás Hűtve tárolás	Tárolási hőmérséklet: fagyasztott, -18 ^{O}C alatt, határérték (csomagolt termék) -16 ^{O}C Hűtött termékek maghőmérséklete: tőkehús: 0-7 ^{O}C, baromfi hús: 0-4 ^{O}C, belsőség: 0-3 ^{O}C, darált hús: 0-2 ^{O}C, előkészített hús: 0-4 ^{O}C, friss halászati termék: 0-2 ^{O}C Minőség-megőrzési idő megléte. Optikai tisztaság a hűtőterekben.	Tárolási hőmérséklet ellenőrzése A termékek minőség-megőrzési idejének ellenőrzése. Szakosítottág és a tisztaság ellenőrzése.	Naponta kétszer	Megbízott személy	Regisztrációs rendszer Hűtőraktár takarítás ellenőrzési napló	Maghőmérséklet mérés és érzékszervi vizsgálat alapján döntés az áru sorsáról, tárolási körülmények helyreállítása	Megbízott személy	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése, légterek ellenőrzése kalibrált hőmérővel	Felelős vezető	Negyedévente az összes szállítónál Belső dokumentum
CCP3 Kiszállítás	Saját, járművel való kiszállítás	Aktív hűtéssel rendelkező gépjárműnél fagyasztott, -18 ^{O}C alatt, határérték (csomagolt termék) -16 ^{O}C Hűtött termékek maghőmérséklete: tőkehús: 0-7 ^{O}C, baromfi hús: 0-4 ^{O}C, belsőség: 0-3 ^{O}C, darált hús: 0-2 ^{O}C, előkészített hús: 0-4 ^{O}C, friss halászati termék: 0-2 ^{O}C	Hőmérséklet mérés	Szállítmányonként	Megbízott személy	Menetlevél	Hűtés fokozása a kívánt mértékig	Megbízott személy	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése	Felelős vezető	Negyedévente az összes szállítónál Belső dokumentum

A hőmérsékleti értékek ellenőrzésére kalibrált maghőmérőt és felület hőmérőt használunk.

3.16 Veszélyelemzés Csomagolás

Műveleti lépés	**Jele**	**Veszély leírása**	**Veszély oka**	**V. t.**	**Megelőző intézkedés**	**Egyéb dokumentáció**	**Döntésfa alk.**				**CCP**
							Q1	**Q2**	**Q3**	**Q4**	
Fagyasztva tárolás	1	Mikrobák jelenléte, szaporodása, toxintermelés	Nem megfelelő tárolási körülmények, túl hosszú tárolási idő	B	Minőség megőrzési idő ellenőrzés, hőmérséklet ellenőrzés	Számítógépes rendszerben történik a nyilvántartás	I	N	I	N	**CCP1 Raktározás**
		Vegyi anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő tárolási körülmények	K	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Csomagolóanyag sérülése, hiánya,	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-
Csomagolás	2.	Vegyi anyag szennyeződés	Kémiai anyagok kioldódása a csomagolóanyagból	K	Engedéllyel rendelkező csomagolóanyagok használata		I	N	N		-
		Fizikai szennyeződés	Csomagolóanyagok helytelen tárolása, és a környezeti higiénia hiánya	F	Zárt helyen történő tárolás, takarítási utasítás betartása		I	N	N		-
		Mikrobák szaporodása	A csomagolási tevékenység elhúzódása, túl magas hőmérsékleten való csomagolás	B	A csomagolás a lehet legrövidebb ideig tartson.	Gyártási napló	I	N	I	N	**CCP2 Csomagolás**
Címkézés	3	Mikrobák jelenléte	Nem megfelelő címke használat	B	Megfelelő címkehasználat biztosítása		I	N	N		-
Értékesítés	4.	Élelmiszerbiztonsági veszély nem azonosítható.									

3.17 Szabályozás

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 Raktározás	Fagyasztva tárolás	Tárolási hőmérséklet: fagyasztott, -18 ^{O}C alatt, határérték (csomagolt termék) -16 ^{O}C Hűtött termékek maghőmérséklete: tőkehús: 0-7 ^{O}C, baromfi hús: 0-4 ^{O}C, belsőség: 0-3 ^{O}C, darált hús: 0-2 ^{O}C, előkészített hús: 0-4 ^{O}C, friss halászati termék: 0-2 ^{O}C Minőség-megőrzési idő megléte. Optikai tisztaság	Tárolási hőmérséklet ellenőrzése A termékek minőség-megőrzési idejének ellenőrzése. Szakosítottság és a tisztaság ellenőrzése.	Naponta kétszer	Megbízott személy	Számítógépes rendszerben történik a nyilvántartás	Maghőmérséklet mérés és érzékszervi vizsgálat alapján döntés az áru sorsáról, tárolási körülmények helyreállítása	Megbízott személy	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése, légterek ellenőrzése kalibrált hőmérővel	Felelős vezető	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv
CCP2 Csomagolás	Csomagolás	+10 ^{O}C alatti teremhőmérséklet, minél gyorsabb csomagolás, ami még nem veszélyezteti a fagyott termék kiolvadását. Max 1 órán keresztül lehet a helyiségben a termék	Terem hőmérséklet ellenőrzése	Minden csomagolás kor	Megbízott személy	Gyártási napló	Maghőmérséklet mérés és érzékszervi vizsgálat alapján döntés az áru sorsáról, tárolási körülmények helyreállítása	Megbízott személy	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése, légterek ellenőrzése kalibrált hőmérővel	Felelős vezető	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv

A hőmérsékleti értékek ellenőrzésére kalibrált maghőmérőt és felület hőmérőt használunk.

3.18 Veszélyelemzés Friss húsáru csomagolás-Fagyasztás

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírása	Veszély oka	V. t.	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntésfa alk.				CCP
							Q1	Q2	Q3	Q4	
Csomagolás bontás	1	Mikrobákkal szennyeződés	Csomagolóanyag szennyeződése, helytelen tárolás	B	Felbontás előtt a csomagolóanyag megtisztítása és szakosított tárolás, a tevékenység a lehető legrövidebb ideig tartson		I	N	N		-
		Vegyi anyag szennyeződés	Kémiai anyagok kioldódása a csomagolóanyagból	K	Engedélyes csomagolóanyagok használata és szállító minősítés		I	N	N		-
		Fizikai szennyeződés	Csomagolóanyag sérülése felbontás előtt	F	Csomagolás ellenőrzése felbontás előtt		I	N	N		-
Darabolás	2	Mikrobák szaporodása és mikrobiológiai szennyeződés	Elhúzódó folyamat, nem megfelelő környezeti és személyi higiénia	B	Az előkészítési folyamat a lehető legrövidebb ideig tarthat. A környezeti és a személyi higiéniai utasítás betartása.		I	N	N		-
		Vegyi anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő takarítás	K	Takarítási utasítás betartása	Takarítási napló	I	N	N		-
		Fizikai szennyeződés	Környezeti higiénia hiánya	F	Higiéniai utasítás betartása		I	N	N		-
Csomagolás	3.	Vegyi anyag szennyeződés	Kémiai anyagok kioldódása a csomagolóanyagból	K	Engedéllyel rendelkező csomagolóanyagok használata		I	N	N		-
		Fizikai szennyeződés	Csomagolóanyagok helytelen tárolása, és a környezeti higiénia hiánya	F	Zárt helyen történő tárolás, takarítási utasítás betartása		I	N	N		-
		Mikrobák szaporodása	A csomagolási tevékenység elhúzódása, túl magas hőmérsékleten való csomagolás	B	A csomagolás a lehet legrövidebb ideig tartson.	Gyártási napló	I	N	I	N	**CCP1 Csomagolás**
Címkézés	4	Mikrobák jelenléte	Nem megfelelő címke használat	B	Megfelelő címkehasználat biztosítása, megfelelő dátumok használata		I	N	N		-
Fagyasztás	5	Mikrobák szaporodása, toxintermelés	A fagyasztási folyamat elhúzódása, nem megfelelő fagyasztó-berendezés használata, szakosítatlan lefagyasztás Sokkoló megfelelő beállítása	B	A csomagolástól a fagyasztásig tartó művelet a lehető legrövidebb ideig tartson, minden esetben sokkolótkell használni.	Hűtőterek hőmérsékletének ellenőrzési lapja	I	N	I	N	**CCP2 Fagyasztás**
Fagyasztva tárolás	6	Mikrobák jelenléte, szaporodása, toxintermelés	Nem megfelelő tárolási körülmények, túl hosszú tárolási idő	B	Fogyaszthatóság idő ellenőrzés, hőmérséklet ellenőrzés	Számítógépes rendszerben történik a nyilvántartás	I	N	I	N	**CCP Raktározás**
		Vegyi anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő tárolási körülmények	K	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Csomagolóanyag sérülése, hiánya,	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-
Értékesítés	4.	Élelmiszerbiztonsági veszély nem azonosítható.									

3.19 Szabályozás

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 Csomagolás	Csomagolás	10-12 ^{O}C közötti teremhőmérséklet, minél gyorsabb csomagolás, ami még nem veszélyezteti a hűtést igénylő termék minőségét	Terem hőmérséklet ellenőrzése	Minden csomagolás kor	Megbízott személy	Fagyasztási napló	Maghőmérséklet mérés és érzékszervi vizsgálat alapján döntés az áru sorsáról, tárolási körülmények helyreállítása	Megbízott személy	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése, légterek ellenőrzése kalibrált hőmérővel	Felelős vezető	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv
CCP2 Fagyasztás (Sokkolás)	Fagyasztás	A légtér hőmérséklete: -18 °C alatt	Tárolási hőmérséklet ellenőrzése	Gyártáskor	Megbízott személy	Fagyasztási napló	Érzékszervi vizsgálat, kiolvadás és visszafagyás nyomai alapján döntés az áru sorsáról tárolási körülmények helyreállítása	Megbízott személy	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése, légterek ellenőrzése kalibrált hőmérővel	Felelős vezető	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv
CCP1 Raktározás	Fagyasztva tárolás	Tárolási hőmérséklet: 0- -18 ^{O}C alatt. a szakosított tárolás megléte. Minőség-megőrzési idő megléte. Optikai tisztaság	Tárolási hőmérséklet ellenőrzése A termékek minőség-megőrzési idejének ellenőrzése. Szakosítottság és a tisztaság ellenőrzése.	Naponta kétszer	Megbízott személy	Számítógépes rendszerben történik a nyilvántartás	Maghőmérséklet mérés és érzékszervi vizsgálat alapján döntés az áru sorsáról, tárolási körülmények helyreállítása	Megbízott személy	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése, légterek ellenőrzése kalibrált hőmérővel	Felelős vezető	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv

A hőmérsékleti értékek ellenőrzésére kalibrált maghőmérőt és felület hőmérőt használunk.

3.20 Veszélyelemzés Bérfagyasztás

Műveleti lépés	**Jele**	**Veszély leírása**	**Veszély oka**	**V. t.**	**Megelőző intézkedés**	**Egyéb dokumentáció**	**Döntésfa alk.**				**CCP**
							Q1	**Q2**	**Q3**	**Q4**	
Fagyasztás	5	Mikrobák szaporodása, toxintermelés	A fagyasztási folyamat elhúzódása, nem megfelelő fagyasztó-berendezés használata, szakosítatlan lefagyasztás Sokkoló megfelelő beállítása	B	A csomagolástól a fagyasztásig tartó művelet a lehető legrövidebb ideig tartson, minden esetben sokkolótkell használni.	Hűtőterek hőmérsékletének ellenőrzési lapja	I	N	I	N	**CCP2 Fagyasztás**
Címkézés	4	Mikrobák jelenléte	Nem megfelelő címke használat	B	Megfelelő címkehasználat biztosítása, megfelelő dátumok használata		I	N	N		-
Fagyasztva tárolás	6	Mikrobák jelenléte, szaporodása, toxintermelés	Nem megfelelő tárolási körülmények, túl hosszú tárolási idő	B	Fogyaszthatóság idő ellenőrzés, hőmérséklet ellenőrzés	Számítógépes rendszerben történik a nyilvántartás	I	N	I	N	**CCP Raktározás**
		Vegyi anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő tárolási körülmények	K	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Csomagolóanyag sérülése, hiánya,	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-
Kiszállítás	7.	Porszennyeződés, rágcsálók férgek, ízeltlábúak, mikrobiológiai szennyeződés, romlás, mikroorganizmusok	Szakadt csomagolás helytelen tárolás, nem megfelelő hőmérséklet a szállító járműben.	F B B	Helyes tárolási, szállítási körülmények biztosítása	Szállítójármű ellenőrzési napló	I	N	I	N	**CCP3 Kiszállítás**
Értékesítés	8.	Élelmiszerbiztonsági veszély nem azonosítható.									

3.21 Szabályozás

CCP jele	Műveleti lépés	Kritikus határérték	Felügyelő eljárás				Helyesbítő eljárás			Időszakos CCP ellenőrzés		
			Eljárás	Gyakoriság	Felelős	Nyilvántartás	Tevékenység	Felelős	Nyilvántartás	Eljárás	Felelős	Gyakoriság/ Nyilvántartás
CCP2 Fagyasztás	Fagyasztás	A légtér hőmérséklete: -18 °C alatt	Tárolási hőmérséklet ellenőrzése	Gyártáskor	Megbízott személy	Fagyasztási napló	Érzékszervi vizsgálat, kiolvadás és visszafagyás nyomai alapján döntés az áru sorsáról tárolási körülmények helyreállítása	Megbízott személy	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése, légterek ellenőrzése kalibrált hőmérővel	Felelős vezető	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv
CCP1 Raktározás	Fagyasztva tárolás	Tárolási hőmérséklet: 0- -18 ^{O}C alatt. a szakosított tárolás megléte. Minőség-megőrzési idő megléte. Optikai tisztaság	Tárolási hőmérséklet ellenőrzése A termékek minőség-megőrzési idejének ellenőrzése. Szakosítottság és a tisztaság ellenőrzése.	Naponta kétszer	Megbízott személy	Számítógépes rendszerben történik a nyilvántartás	Maghőmérséklet mérés és érzékszervi vizsgálat alapján döntés az áru sorsáról, tárolási körülmények helyreállítása	Megbízott személy	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése, légterek ellenőrzése kalibrált hőmérővel	Felelős vezető	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv
CCP3 Kiszállítás	Szállítás saját vagy partner cég által	Aktív hűtéssel rendelkező gépjárműnél fagyasztott, -18 ^{O}C alatt, határérték (csomagolt termék) -16 ^{O}C	Hőmérséklet mérés	Szállítmányonként	Megbízott személy	Menetlevél	Hűtés fokozása a kívánt mértékig	Megbízott személy	Nem megfelelőségi jegyzőkönyv	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése	Felelős vezető	Negyedévente az összes szállítónál Belső dokumentum

4 FEJEZET KÖRNYEZETI SZEMÉLYI HIGIÉNIA ÉS EGYÉB UTASÍTÁSOK

4.1 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: Raktározási vezető

4.2 Személyi higiéniai Utasítás MU2

Személyi higiéné

Kizárólag érvényes egészségügyi lappal rendelkező és az alapvető személyi higiéniai ismeretekre kioktatott dolgozót szabad alkalmazni. Az egészségügyi lapok kezelés: raktárosok kiskönyve a raktár területén kerülnek őrzésre, a sofőrök és az üzletkötők maguknál tartják. az Egészségügyi könyvek érvényességét exel fájlban tartjuk nyilván és ellenőrizzük az érvényességét. A raktárban először munkában álló dolgozóknak "Egészségügyi nyilatkozattal" kell rendelkezniük.

Az oktatásról a felelős vezetőnek kell gondoskodnia, és ezt a tevékenységet rögzíteni kell. Oktatás menete: E-Learning rendszerben történik az oktatás, illetve tesztet tölt ki minden munkavállaló, mely dokumentáltan van elektronikusan nyilvántarartva.
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.
A személyi higiéné három szorosan összefüggő dolgot jelent:

a dolgozó testének tisztántartása,

a dolgozó munka-, illetve védőruhájának a megléte és tisztántartása,

a dolgozó helyes magatartása.

A dolgozó testének tisztántartása

Az egész test tisztántartása mellett elsődleges fontosságú a kéz megfelelő ápolása és tisztántartása.
Amikor erről a kérdésről beszélünk, távolról sem csak a fertőtlenítőszeres kézmosásra kell gondolni. Az egyik legfontosabb tényező a dolgozó megfelelő állapotban lévő keze.

A körmöket rövidre kell vágni és a munkavégzés során a köröm nem lehet belakkozva (ugyanis a köröm alatti szennyeződés a színes lakkok használata esetén nem vehető észre és a lakk anyaga mint idegen anyag szennyeződés forrása is szerepet játszhat).
Vigyázni kell a körömvágásnál is a sérülések elkerülésére (pl. a körömágyra nőtt bőr levágásánál), a köröm sarkai benövésének megakadályozására a gennyes bőrfolyamatok megelőzése miatt.

Gondoskodni kell a kézbőr kiszáradásának, berepedezésének megakadályozásáról, ugyanis a berepedezett bőr a gennykeltő baktériumok melegágya. Ezt elsősorban azzal biztosíthatjuk, hogy csak az előírt töménységben használjuk a tisztító és fertőtlenítő szereket, valamint a munka befejezése után kézápoló krémekkel visszapótoljuk a bőr elvesztett zsírtartalmát.
A munkavégzés közben nem szabad gyűrűt viselni, mert alatta a kéz nem tisztítható, fertőtleníthető kellő hatásfokkal, és magára a gyűrűre is számos szennyeződés tapadhat.

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

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

Ezután a kézmosást legcélszerűbb kombinált, zsíroldó-fertőtlenítő hatású szerekkel elvégezni. Ezeket a szereket töményen, hígítás nélkül kell használni.

Alkalmazásukkor mindig be kell tartani a használati utasításban leírtakat, vagyis hogy mennyi szert kell egy kézmosáshoz felhasználni és mennyi ideig szükséges a kézen tartani.

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

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

Munka- és védőruhák

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

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

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

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

A dolgozó helyes magatartása

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

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

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

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

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

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

Az igazolást végzi: Üzemeltetési vezető, Raktárvezető

Szociális rész

Iroda

WC, kézmosó

Öltöző

Takarítószer és eszköz tároló

Étkező

4.3 A víz higiéniája MU3

Általános szempontok:

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

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

A vízminőség fenntartása:

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

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

A fertőtlenítés megtörténtének eredményét a felelős vezető lefűzi.

A vízminta vételt minden évben ősszel

4.4 Melléktermék, Hulladék-kezelési és ártalmatlanítási Terv MU4

Kommunális hulladék gyűjtése:
A szemét és hulladék gyűjtését az egységen belül és kívül úgy kell megoldani, hogy a forgalmazott élelmiszereket és a környezetet ne szennyezhesse. A hulladékok szelektív, típusonként elkülönített gyűjtését a keletkezésük helyén kell biztosítani.
A hulladékoknak ebbe a csoportjába a legkülönbözőbb hulladékok sorolhatók, az a közös tulajdonságuk, hogy nem tekinthetők veszélyesnek.
A kereskedelmi tevékenység során keletkezett nem veszélyesnek minősített hulladékká vált és takarmányozási vagy egyéb célokra nem hasznosítható élelmiszer-hulladékokat meg kell semmisíteni.
Amennyiben a kereskedelmi egység vezetője saját hatáskörben dönt a fogyasztásra való alkalmatlanságáról (pl. fogyaszthatósági idő lejárt, az élelmiszer érzékszervileg kifogás alá esett), az ilyen élelmiszert a többi élelmiszertől el kell különíteni.

A hulladék elszállítási szerződéseket le kell fűzni.

A hulladéktárolók kezelése

A kommunális szemét gyűjtése másra nem használható, felirattal (HULLADÉK) ellátott, zárt, lábbal működtethető pedálos hézagmentes, könnyen tisztítható hulladékgyűjtőben történik, majd a 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 ……

Veszélyes hulladékok: a selejt vagy lejárt állati eredetű hulladékok tárolása a raktár elkülönített részében történik, jelölve. Az ilyen jellegű termékek keletkezésüket követően elszállításra kerülnek.

Szerződött partner: állatmenthely, állati eredetű hulladék feletetésére történő engedéllyel rendelkezik.

4.5 Rágcsáló- és Rovarirtási Utasítás MU5

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 dokumentum

4.6 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.

4.7 Látogatói kabát használati útmutató

A látogatók számára a következő típusú kabát kerül kiadásra:

Munka/védőruha (testvédelem) Hideg elleni védőkabát	Kabát	II.	MSZ EN 342 MSZ EN 13688		hőszigetelő melegbélés

Használat után fel kell hívni a látogató figyelmét arra, hogy a használt kabátot az erre kijelölt helyre helyezze le.

Használt ruha:

Kép

A használt kabátot már a fertőtlenített és mosott ruhákhoz visszarakni szigorúan tilos.

A kabátokat hetente a Garzon Plaza Kft. mosodája tisztítja, melyet szállítólevélen küld a két cég egymás közt.



A Garzon Plaza Kft. mosás, és fertőtlenítőszeres vegytisztítás után csomagoltan küldi vissza a fertőtlenített védőruhát.

Amennyiben a ruhán bármi sérülés, szakadást tapasztalnak, a ruhát selejtezni kell.

Védelmi képessége elvesztéséig használható (kihordási ideje nincs). [65/1999. (XII. 22.) EüM rendelet 4.§ (4)-(5) bekezdés].

4.8 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.

4.9 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

Cső törés

Szennyvíz elvezetési problémák

Víz vételi problémák

Víz, áram szolgáltatás hiánya

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

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

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

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

Az igazolást végzi: Raktározási vezető

4.10 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. 2 **SeptDES Foam Soap kézfertőtlenítőt** 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.

Raktári rámpa sorban víz nélküli fertőtlenítőt kell használni:

1. Sept Liquid Sensitív **kézfertőtlenítőt** nyomunk a kezünkre az automata adagolóból.
2. A szerrel bedörzsöljük a kezünket.

4.11 Személyi higiéniai Utasítás

Kizárólag érvényes egészségügyi lappal rendelkező és az alapvető személyi higiéniai ismeretekre kioktatott dolgozót szabad alkalmazni. Az egészségügyi lapok kezelés: raktárosok, mintabolti dolgozók kiskönyve a raktár területén kerülnek őrzésre, a sofőrök és az üzletkötők maguknál tartják. az Egészségügyi könyvek érvényességét excel fájlban tartjuk nyilván és ellenőrizzük az érvényességét. A raktárban először munkában álló dolgozóknak "Egészségügyi nyilatkozattal" kell rendelkezniük.

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.

A személyi higiéné három szorosan összefüggő dolgot jelent:

a dolgozó testének tisztántartása,

a dolgozó munka-, illetve védőruhájának a megléte és tisztántartása,

a dolgozó helyes magatartása.

A dolgozó testének tisztántartása

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Munka- és védőruhák

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

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

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

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

A dolgozó helyes magatartása

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

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

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

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

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

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

Az igazolást végzi: Raktározási vezető

Egészségügyi Kiskönyvek nyilvántartása nyilatkozat:

Az Egészségügyi Kiskönyvek nyilvántartása számítógépen történik excel fájlban.

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

Kelt: Budapest, 2026. …….

……...

A nyilvántartásért felelős személy neve, aláírása

4.12 Gumikesztyű és szájmaszk használati utasítás

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

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

A munkavállalók az Utasításban leírtakat tudomásul veszik és aláírásukkal vállalják az Utasításban leírtak betartását.

A munkavállalók aláírása:

……. ……. …….

……. ……. …….

……. ……. …….

……. ……. …….

4.13 MOSOGATÁSI UTASÍTÁS MU7

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 adatlapon 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.

Kések fertőtlenítése:
Fertőtlenítőszeres mosogatást követően:
Forró vizes késfertőtlenítő berendezéssel történik.

Mosogatásra kerülő eszközök:

- **kések, vágódeszkák**

Használt vegyszerek: Balsam T30 fertőtlenítő kétfázisú mosogatószer

4.14 Takarítási utasítás

Általános előírások:

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

A takarítási tevékenységet külső vállalkozó végzi. A takarítás elvégzésért külön szabályzat alapján a *takarító cég* felel.

Takarító cég által elvégezett feladatok:

Fagyos területek napi felsöprése, padozat jégtelenítése, plafonok jégdara mentesítése.

Raktár takarítás takarítógéppel

Irodák, szociális részek takarítása

Ládamosás

Az igazolást végzi: Üzemeltetési vezető, raktárvezető, raktárvezető helyettes, autóknál logisztikai ügyintéző, éjszakás raktári adminisztrátor, éjszakai műszakvezető

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 módon 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.

Padozat takarítása takarítógéppel:

Külön utasítás van kifüggesztve:
Évente 1 alkalommal padlóápolás:
40 l vízhez: 4 l NEOLAN ECO vegyszer
60 l vízhez: 6 l NEOLAN ECO vegyszer

Napi takarítás (felmosás/gépi vizes tisztítás):
A szennyeződéstől függően 50 – 80 ml 8 liter hideg vízhez.
40 l vízhez: 4 dl Kiehl Dopomat vegyszer
60 l vízhez: 6 dl Kiehl Dopomat vegyszer

Az igazolást végzi: Üzemeltetési vezető

Használt tisztító- és fertőtlenítőszerek felsorolása:

Megnevezés	Hatása
SeptDES FOAM SOAP fertőtlenítő habszappan, SeptLIQUID Sensitív	Kézfertőtlenítő
SeptLIQUID Sensitív alkoholos kézfertőtlenítőszer	Alkoholos kézfertőtlenítő
hygienic DES FORTE felületfertőtlenítő, X CALC vízkőoldó, higienic 3000	kézzel érintkező felületek, falburkolatok tisztítása
hygienic DES FORTE felületfertőtlenítő	lemosás utáni fertőtlenítés (falak)
Kiehl Dopomat gépi padlófelmosószer orangePOWER padlótisztító	padozat tisztító (Hűtőraktárban) üzemi, irodai padozat
glass ECO üvegtisztító	üvegfelületek tisztítása
RADICALIN zsíroldó szer, higienic 3000	szaniterek tisztítása
MAXIMUM fertőtlenítő gépi mosogatószer	ládamosógép gépi fertőtlenítőszeres mosogatás
Radikalin, X CALC vízkőoldó	ládamosó gép külső, belső tisztítása (zsíroldó)
X CALC vízkőoldó	vízkőoldó
UROPHEN	szaniter tisztító, vízkőoldó hatással
Hygenic 3000	fertőtlenítő szer
Balsam T 30 fertőtlenítő kétfázisú mosogatószer	fertőtlenítőszeres mosogatószer
Neodisher Alka 480 gépi fertőtlenítőszeres mosogatószer	fertőtlenítőszeres gépi mosogatószer
dr. weigert neodeisher GL	gépi öblítőszer
Kiehl dopomat	gépi padlótisztító
Neolan Eco	gépi padlóápoló
arctiCLEAN fagyasztótisztító	fertőtlenítő tisztítószer

Adagolási utasítások ki vannak függesztve.
Biztonsági adatlapok a takarítók részére ki vannak helyezve jól láthatóan a vegyszer raktárban.

Kelt: Budapest, 2026. május 27.

……..
Raktározási vezető

4.15 Szállítójárművek takarítása:

A szállítójárművek külső belső takarítást szerződött mosóban végezzük el.

A takarításról a mosóban jegyzőkönyvet készítenek és naplót vezetnek.

A sofőrök naponta seprik a szállítójárművet.

Hetente raktér fertőtlenítés a mosóban.

Hetente külső takarítás a mosóban.

Ammenyiben szükséges a raktér takarítást sűrűbben is elvégzik.

Biztonsági adatlapokat a Logisztika tárolja. Sofőrök részére is elérhető.

BESZERZÉS ÉPÜLETE – IRODA – TÁRGYALÓ – ÉTKEZŐ – MOSDÓK – RAKTÁRAK							
Felület	**Napi**	**Heti**	**Havi**	**Vegyszer megnevezés**	**Eszköz**	**Gyakoriság**	**Végrehajtó**
Padló iroda, tárgyaló, közlekedő	**X**			stoneCLEAN ECO padlótisztító, orangePOWER padlótisztító	felmosó mop vagy kefe	legalább naponta egyszer műszak után	Megbízott dolgozó
Padló: mosdók, étkező, raktárak	**X**			CATRO, stoneCLEAN ECO padlótisztító	felmosó mop vagy kefe	legalább naponta egyszer műszak után	Megbízott dolgozó
Általános csempelemosás	**X**			X CALC vízkőoldó, higienic 3000, UROPHEN	kefe, tisztító kendő	szükség szerint, de legalább naponta	Megbízott dolgozó
WC csésze	**X**			DOMESTOS, perl GLANZ fürdőtisztító, UROPHEN	kefe, tisztító kendő	naponta	Megbízott dolgozó
Gépek, berendezések, ajtók, kilincsek, hűtők belseje	**X**			hygienic DES FORTE felületfertőtlenítő	mosogató kefe, tisztító kendő	Áramtalanítás után, használat után	Megbízott dolgozó
Mosogatás (kézi fertőtlenítőszeres mosogatás)	**X**			Balsam T 30 fertőtlenítő kétfázisú mosogatószer	Fém dörzsi, mosogató kendő, kefe	használat után	Megbízott dolgozó
Mintakonyha: Mosogatás (gépi fertőtlenítőszeres mosogatás, öblítés)	**X**			Neodisher Alka 480 gépi mosogatószer dr. weigert neodeisher GL gépi öblítőszer	Fém dörzsi, mosogató kefe	használat után	Megbízott dolgozó
Kézmosó, fertőtlenítő szappan, kéztörlők feltöltése	**X**			septDES FOAM SOAP fertőtlenítő habszappan	tisztító kendő	naponta egyszer	Megbízott dolgozó
Alkoholos kézfertőtlenítés a bejáratnál	**X**			SeptLIQUID Sensitív alkoholos kézfertőtlenítő	-	Belépéskor	Megbízott dolgozó
Szemetesek kiürítése, fertőtlenítése	**X**			DOMESTOS + vizes lemosás	kefe	legalább naponta egyszer műszak végén	Megbízott dolgozó
Vendégtér (asztalok székek, kiegészítő design elemek)	**X**			hygienic DES FORTE felületfertőtlenítő	tisztító kendő	naponta egyszer	Megbízott dolgozó
Ablak-üvegfelületek		**X**		glass ECO üvegtisztító	kefe, tisztító kendő, ablaküveg lehúzó	hetente egyszer	Megbízott dolgozó
Mintakonyha: Elszívó ernyő Elszívó rácsai, szűrők		**X**		RADICALIN zsíroldó szer	tisztító kendő, dörzsi	hetente egyszer	Megbízott dolgozó
Pókhálótalanítás			**X**	-	teleszkópos pókhálózó	havonta egyszer	Megbízott dolgozó

HŰTŐRAKTÁRAK ÉPÜLETE: MOSDÓK – IRODA – RAKTÁR HELYISÉGEK							
Felület	**Napi**	**Heti**	**Havi**	**Vegyszer megnevezés**	**Eszköz**	**Gyakoriság**	**Végrehajtó**
Padló: mosdók, öltöző, zuhanyzó, étkező, közlekedők	**X**			CATRO, stoneCLEAN ECO padlótisztító, NEOLAN ECO gépi padlófelmosószer	felmosó mop vagy kefe	legalább naponta egyszer műszak után	Megbízott dolgozó
Általános csempelemosás	**X**			X CALC vízkőoldó, higienic 3000	kefe, tisztító kendő	szükség szerint, de legalább naponta	Megbízott dolgozó
WC csésze	**X**			DOMESTOS, perl GLANZ fürdőtisztító, X CALC	kefe, tisztító kendő	naponta	Megbízott dolgozó
Gépek, berendezések, ajtók, kilincsek, hűtők belseje	**X**			hygienic DES FORTE felületfertőtlenítő, Balsam T 30 fertőtlenítő mosogatószer	mosogató kefe, tisztító kendő	Áramtalanítás után, használat után	Megbízott dolgozó
Mosogatás (kézi fertőtlenítőszeres mosogatás)	**X**			Balsam T 30 fertőtlenítő kétfázisú mosogatószer	Fém dörzsi, mosogató kendő, kefe	használat után	Megbízott dolgozó
Kézmosó, fertőtlenítő szappan, kéztörlők feltöltése	**X**			septDES FOAM SOAP fertőtlenítő habszappan	-	naponta egyszer	Megbízott dolgozó
Alkoholos kézfertőtlenítés	**X**			SeptLIQUID Sensitív alkoholos kézfertőtlenítő	-	Belépéskor	Megbízott dolgozó
Szemetesek kiürítése, fertőtlenítése	**X**			DOMESTOS + vizes lemosás	kefe	legalább naponta egyszer műszak végén	Megbízott dolgozó
Ablak-üvegfelületek		**X**		glass ECO üvegtisztító	kefe, tisztító kendő	hetente egyszer	Megbízott dolgozó
Tároló terek, polcok, hőfüggöny, targoncák lemosása		**X**		hygienic DES FORTE felületfertőtlenítő, Balsam T 30 fertőtlenítő kétfázisú mosogatószer	kefe, tisztító kendő	hetente egyszer	Megbízott dolgozó
Pókhálótalanítás			**X**	-	teleszkópos pókhálózó	havonta egyszer	Megbízott dolgozó
Csővezetékek lemosása			**X**	DOMESTOS, RADICALIN zsíroldó szer	kefe, tisztító kendő	havonta egyszer	Megbízott dolgozó
Fagyasztók tisztítása			**X**	arctiCLEAN fagyasztótisztító	kefe, tisztító kendő	havonta egyszer	Megbízott dolgozó

LÁDAMOSÓ HELYISÉG							
Felület	**Napi**	**Heti**	**Havi**	**Vegyszer megnevezés**	**Eszköz**	**Gyakoriság**	**Végrehajtó**
Fertőtlenítőszeres gépi mosogatás ládamosógép	**X**			MAXIMUM fertőtlenítő gépi mosogatószer	kefe	legalább naponta egyszer műszak után	Megbízott dolgozó
Általános csempelemosás	**X**			X CALC vízkőoldó, higienic 3000	kefe, tisztító kendő	szükség szerint, de legalább naponta	Megbízott dolgozó
Padlófelmosás (kézi)	**X**			orangePOWER padlótisztító	felmosó mop vagy kefe, padló víztoló	legalább naponta egyszer műszak után	Megbízott dolgozó
Padlófelmosás (gépi)	**X**			KIEHL Dopomat és ALCOFLOR alkoholos gépi padlófelmosószer	padlótisztító gép	legalább naponta egyszer műszak után	Megbízott dolgozó
Kézmosó, fertőtlenítő szappan, kéztörlők feltöltése	**X**			septDES FOAM SOAP fertőtlenítő habszappan	-	naponta egyszer	Megbízott dolgozó
Szemetesek kiürítése, fertőtlenítése	**X**			DOMESTOS + vizes lemosás	kefe, tisztító kendő	legalább naponta egyszer műszak végén	Megbízott dolgozó
Gépek, berendezés, tároló polcok	**X**			hygienic DES FORTE felületfertőtlenítő, DOMESTOS	mosogató kefe, tisztító kendő	Áramtalanítás után, használat után	Megbízott dolgozó
Ládamosógép karbantartás belső vízkőtelenítés, tisztítás		**X**		X CALC vízkőoldó	Átmenős ládamosógép használati utasítás szerint	hetente egyszer	Megbízott dolgozó
Ablak-üvegfelületek		**X**		glass ECO üvegtisztító	kefe, tisztító kendő	hetente egyszer	Megbízott dolgozó
Öltöző szekrény, egyéni védőeszköz tároló		**X**		DOMESTOS + vizes lemosás	kefe, tisztító kendő	hetente egyszer	Megbízott dolgozó
Pókhálótalanítás			**X**	-	teleszkópos pókhálózó	havonta egyszer	Megbízott dolgozó

CSOMAGOLÓ ÜZEM HELYISÉG							
Felület	**Napi**	**Heti**	**Havi**	**Vegyszer megnevezés**	**Eszköz**	**Gyakoriság**	**Végrehajtó**
Fertőtlenítőszeres mosogatás	**X**			Balsam T 30 fertőtlenítő kétfázisú mosogatószer	Fém dörzsi, mosogató kendő, kefe	legalább naponta egyszer műszak után	Megbízott dolgozó
Általános csempelemosás	**X**			X CALC vízkőoldó, higienic 3000	kefe, tisztító kendő	szükség szerint, de legalább naponta	Megbízott dolgozó
Padló zsíroldó, fertőtlenítőszeres felmosás	**X**			DOMESTOS, ALCOFLOR gépi padlófelmosáshoz	felmosó mop vagy kefe, padló víztoló	legalább naponta egyszer műszak után	Megbízott dolgozó
Kézmosó, fertőtlenítő szappan, kéztörlők feltöltése	**X**			septDES FOAM SOAP fertőtlenítő habszappan	-	naponta egyszer	Megbízott dolgozó
Szemetesek kiürítése, fertőtlenítése	**X**			DOMESTOS + vizes lemosás	kefe, tisztító kendő	legalább naponta egyszer műszak végén	Megbízott dolgozó
Berendezések fertőtlenítő, zsíroldó takarítása	**X**			K Balsam T 30 fertőtlenítő kétfázisú mosogatószer	mosogató kefe, tisztító kendő	Áramtalanítás után, használat után	Megbízott dolgozó
Felületfertőtlenítés (tároló szekrények, pult)	**X**			hygienic DES FORTE felületfertőtlenítő	kefe, tisztító kendő	naponta egyszer	Megbízott dolgozó
Késfertőtlenítés	**X**			Elektromos késfertőtlenítő, sterilizáló	Késfertőtlenítő berendezés	naponta egyszer	Megbízott dolgozó
Tároló terek, polcok, ajtók		**X**		Balsam T 30 fertőtlenítő kétfázisú mosogatószer, hygienic DES FORTE felületfertőtlenítő	kefe, tisztító kendő	hetente egyszer	Megbízott dolgozó
Egyéni védőeszköz tároló szekrény		**X**		DOMESTOS + vizes lemosás	tisztító kendő	hetente egyszer	Megbízott dolgozó
Pókhálótalanítás			**X**	-	teleszkópos pókhálózó	havonta egyszer	Megbízott dolgozó

Konténer Takarítás

Dátum	***Takarítási művelet leírása***	***Aláírás***

Takarítás a Takarítási utasításnak megfelelően történik.

Napló vezetésért felelős személy:……...

4.16 Hőmérő kalibrálás:

Rendelkezésre áll egy etalon hőmérő: 1 db Ebro TLC 730 márkájú kombinált hőmérő – hitelesített.

A készülék két funkciós. Egyrészt beszúró maghőmérőként +/-0,5 fok hibahatárral működik, másrészről infra hőmérőként +/- 1,5 fok hibahatárral dolgozik (-18 fokon), +/- 1 fok hiba határral dolgozik 0< hőmérsékleten.

Ez az 1. számú hőmérő.
A raktárakban (Budapestp fagyos, friss termékek, Mintabolt, Felsőtárkány stb.) lévő különböző hőmérőket így ehhez az eszközhöz összehasonlító mérési kalibrációs jegyzőkönyvvel dokumentáljuk.

Minden eszköznél fél évente ellenőrzés az alábbi táblázat szerint mérés. Mérés Etalon hőmérővel 0 fok körüli termék / + 4 fok körüli termék / - 18 fokos termék és ugyan azzal az eszközzel 3 mérés elvégezve egymás után és eltérés átlagot rögzítjük. Ennek a készülék hibahatárán belül kell lennie, ha nem akkor a hőmérő nem megfelelő, hibahatáron kívül működik. Ebben az esetben intézkedést kell végrehajtani a hőmérő cseréjével kapcsolatban.

Hőmérő megnevezése:……

	Etalon	Mérés I. / eltérés	Mérés II./ eltérés	Mérés III./ eltérés	Eltérések átlaga	Különbség
Mérés: 0 fok						
Mérés: +4 fok						
Mérés: – 18fok						
						OKÉ /nem jó

Kelt:……..

Ellenőrzést végezte:……..

Intézkedés:……..

4.17 Bioterrorizmus, vandalizmus elleni védekezés összegzése:

A Matusz-Vad Zrt. a következő lépéseket tette meg a bioterrozimus megelőzésére:

- A raktár területe kerítéssel körbevett.
- Az egység területén kamera rendszer működik.
- Éjjel – nappali portaszolgálat van
- Belépés csak engedéllyel történhet az egység területére
- A porta szolgálaton a belépőkkel Látogatói nyilatkozatot iratnak alá, melyben nyilatkoznak, hogy nincs semmilyen fertőző betegségük.

A munkaerő felvétel során a felvett munkavállalókkal kapcsoaltos eljárás során ellenőriznek minden olyan személyes adatot, mely nem sérti a személyiségi jogokat.
Munkaerőfelvételnél a lehető leggondosabban járunk el, hogy elkerüljük a vandalizmust.
Az adatvédelmi törvényben meghatározottak szerint építettük fel a kamera rendszert is (külső és belső).
A munkaidő és egyéb nyilvántartással nyomon tudjuk követni, hogy ki hol dolgozik az egység területén.

A törvényben leírt kötelezettségeinknek a lehetőségeinkhez képest maximálisan eljártunk.

4.18 Dokumentumok:

Telemetria: MULTIALARM rendszerben a tehergépjárművek ellenőrzését végezzük.
Jogosultsága a programhoz a kijelölt felelősöknek van.
Telemetria adatok megjelenítése minta_2022_1201_12_21_NNV_491.pdf
telemetria_2022-11-01-2022-11-30_NNV_491.xls

Kiszállítás hűtő hőfok és takarítás elvégzésének ellenőrzését a menetlevélen végezzük.
Balog Attila[98]_Menetlevel_NYILVANTARTAS.pdf

Saját gyártás nyomonkövetése:
HACCP_melleklete_szeletelés_nyomonkovetes_minta.xls

Fogyasztói elégedettség nyomonkövetése:
Fogyasztói elégedettség kezelése_HACCP.pdf

Takarítási naplók ellenőrzésének nyomonkövetése:
2024_03_havi_Takaritasi_naplok_Hutoraktar.pdf
2024_03_havi_Takaritasi_naplok_Beszerzes.pdf

Hőmérő kalibrálás nyilvántartása
Homero_kalibralas_nyilvantartas HACCP_be.pdf

Csomagolóanyag nyomonkövetés
vt_2022_10_21_csomagoloanyag_nyomonkovetes.pdf

Hűtő hőmérséklet ellenőrzési napló
2024_MATUSZ_HUTO_homerseklet_ell_HUTORAKTAR_2024_03_ho.pdf

Látogatói és GDPR nyilatkozat
Latogatoi_es_GDPR_Nyilatkozat_Matusz_vad_zrt.doc

Adott gyártáshoz tartozó csomagolóanyag nyomonkövetés
Adott gyártáshoz tartozó csomagolóanyag cikknyomkövetése.doc

Beszállítói eltérés kimutatás:
Beszállítói eltérés kimutatás_BP-Győr_2024.pdf

Állati eredetű hulladék kezelési napló

Dátum	Állati eredetű hulladék mennyisége	Elszállítás dátuma	Aláírás

Gyakoriság: állati eredetű hulladék keletkezésekor. Az elszállításról az átvételi bizonylatokat le kell fűzni és két évig megőrizni.

Csomagolási napló:

Dátum	Csomagolt termék neve	Mennyisége	Számla sorszáma	Min. megőrzési ideje	Aláírás

Gyakoriság: minden csomagoláskor

4.19 Fagyasztási napló minta:

LEFAGYASZTÁSRA KERÜLŐ TERMÉKEK					FAGYASZTOTT TERMÉKEK							
MEGNEVEZÉSE			MENNYISÉG	TÉTELSZÁM (nap/hó/év)	MEGNEVEZÉSE			MENNYISÉG	TÉTELSZÁM (nap/hó/év)	°C	JELÖLÉS	SELEJT MENNYISÉGE
CIKKNÉV	CSOMAG-SÚLY	SZORTA			CIKKNÉV	CSOMAG SÚLY	SZORTA					