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

# HALAL
# HACCP KÉZIKÖNYV

Kiadás dátuma: 2026. augusztus 15.
Következő felülvizsgálat esedékes: 2027. augusztus

Kiadás száma: 2.

**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 HALAL 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**
**3 Fejezet AZ egység haccp rendszere**
3.1 HALAL MEGHATÁROZÁSA: 20
3.2 RAKTÁROZÁSI TEVÉKENYSÉG: 21
3.3 VISSZÁRU KEZELÉS: 23
*3.3.1 TÁJÉKOZTATÓ AZ ELŐRECSOMAGOLT ÉLELMISZEREK MAGYARORSZÁGON FORGALMAZÁSÁNAK AZONOSÍTÓ JELÖLÉS SZABÁLYOK BETARTÁSÁRÓL 23*
3.4 KISKERESKEDELMI TEVÉKENYSÉG 24
3.5 NYOMKÖVETÉS 24
3.6 A KERESKEDELMI EGYSÉG ELRENDEZÉSI RAJZA ÉS MOZGÁSI ÚTVONALAI 26
3.7 FOLYAMATÁBRA 27
27
3.8 VESZÉLYELEMZÉS 28
*3.8.1 Általános veszélyelemzés 28*
3.9 SZABÁLYOZÁS 30
*3.9.1 Általános szabályozás, igazolás 30*
*3.9.2 Szabályozás, igazolás technológiai lépésenként 30*
**4 fejezet Környezeti személyi higiénia és egyéb utasítások**
4.1 KÖRNYEZETI HIGIÉNIAI UTASÍTÁS MU1 32
4.2 SZEMÉLYI HIGIÉNIAI UTASÍTÁS MU2 34
4.3 A VÍZ HIGIÉNIÁJA MU3 36
4.4 MELLÉKTERMÉK, HULLADÉK-KEZELÉSI ÉS ÁRTALMATLANÍTÁSI TERV MU4 36
4.5 RÁGCSÁLÓ- ÉS ROVARIRTÁSI UTASÍTÁS MU5 37
4.6 LÁTOGATÓI NYILATKOZAT 38
4.7 LÁTOGATÓI KABÁT HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ 39
4.8 KARBANTARTÁSI UTASÍTÁS 40
4.9 ÜZEMZAVAR ELHÁRÍTÁSI TERV 41
4.10 KÉZMOSÁSI UTASÍTÁS 42
4.11 SZEMÉLYI HIGIÉNIAI UTASÍTÁS 43
4.12 GUMIKESZTYŰ ÉS SZÁJMASZK HASZNÁLATI UTASÍTÁS 46
4.13 TAKARÍTÁSI UTASÍTÁS 47
4.14 SZÁLLÍTÓJÁRMŰVEK TAKARÍTÁSA: 51

4.15 HŐMÉRŐ KALIBRÁLÁS: 57
4.16 BIOTERRORIZMUS, VANDALIZMUS ELLENI VÉDEKEZÉS ÖSSZEGZÉSE: 58
4.17 DOKUMENTUMOK: 59

# 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.
Első Magyarországi Betárolóhely.
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.

## *1.2 HALAL 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. Figyelembe vettük a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara által kiadott Élelmiszeripari Kézikönyv 11. A Halal előírások című kiadványát.

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. augusztus 15.

**Jóváhagyta:**

.....

Matusz Balázs
Elnök-vezérigazgató

## *1.3 HACCP munkacsoport:*

| | |
|---|---|
| Matusz Balázs | Tulajdonos, Elnök-vezérigazgató - Matusz Vad Zrt. |
| Lázár Edina | Élelmiszeripari higiénikus– Matusz Vad Zrt.<br><br>Munkacsoport vezető |
| Nagygyörgyné Bartók Adrienn | Élelmiszeripari vm. mérnök<br><br>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
- **Nemzeti Agrárgazdasági Kamra kiadványa: A Halal – előírások** Élelmiszeripari Kézikönyv 11.

## *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.

**<u>Reklamáció kezelés - minőség biztosítás</u>**

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.

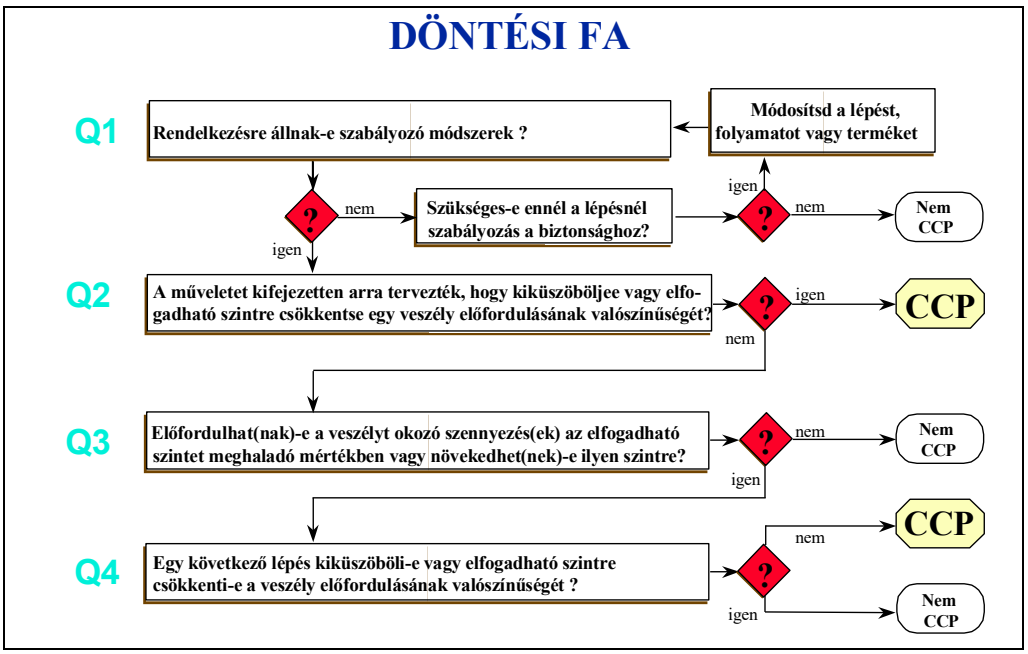
12. **A nyilvántartás és a dokumentáció létrehozása**

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<br>Végezzenek veszélyelemzést<br>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
- 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.

### 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

-

# 3 FEJEZET AZ EGYSÉG HACCP RENDSZERE

## *3.1 HALAL meghatározása:*

" Az iszlám szent írása a Szent Koran, Isten kinyilatkoztatása Mohamed prófétának. A második jelentős alaptézis Mohamed jelentései az életéről és tanításairól, vagyis a Hadísz. Mohamed minden muszlim számára „Isten hírnöke".
A „Halal" mint fogalom az arab nyelvből származik, jelentése „megengedett, tiszta,törvényes". Ennek a fogalomnak az iszlám vallásban fontos helye van: az iszlám előírások szerint minden olyan cselekedet „Halal", amely megengedett és a dogmatikus előírásokkal összhangban áll. Minden nem megengedett cselekedet a „haram" fogalomkörbe tartozik.
Az iszlám jogtudomány a cselekedeteket öt kategóriába sorolja:
• fard (abszolút kötelesség)
• mandub (ajánlott)
• Halal (megengedett)
• makruh (kerülendő)
• haram (tiltott).

Makruh („lehetőleg kerülendő", illetve „nemkívánatos") minden olyan dolog, amely nem kifejezetten tiltott, de mégis inkább a haram felé közelít. A muszlimoknak óvatosságból ezt a szürke zónát is kerülniük kell. Ez a felosztás áthatja a muszlim ember életének egész területét. A táplálkozásban pedig alapvetően el kell különíteni, hogy mi Halal és mi haram. Ezen előírásokat a Koran és a Sunna szigorúan szabályozza, és a hívő muszlimok e szabályok szerint kötelesek cselekedni. Értelemszerűen az étkezés vonatkozásában is szigorú szabályok léteznek.

A minőségi termékbiztonság iránti vallási-etikai igényeket ugyanúgy figyelembe kell venni, mint más fogyasztóknak az ízekkel, a termék egészséges voltával (egészségügyi kockázatokkal) és a környezeti megfontolásokkal kapcsolatos igényeit. A fogyasztóknak a mindenkori termékekkel szembeni tisztaságfelfogását kell elsősorban figyelni és tiszteletben tartani. A fogyasztók számára a „tiszta" megjelölés jelenleg inkább higiéniai és egészségügyi szempontokat jelent. A Halal fogalma mindemellett azt is megköveteli, hogy a termékek összhangban álljanak a Koran szövegével. A Halal tehát minden, ami az iszlámban megengedhető és megengedett.

Az egészségügyi szempont ebbe a rendszerbe illeszkedik: ami Halal, az „jó és egészséges". Az „egészséges" fogalma azonban nem csak a potenciálisan veszélyes baktériumhordozók, például legyek, patkányok vagy ismert gazdaállatok és köztes vírusgazdák – sertés, kutya, macska (férges megbetegedések) – szigorú kirekesztését jelenti az emberi táplálkozási láncból, hanem a morál és az etika – vallás által képviselt – fontos társadalmi értékeiben megnyilvánuló „mentális egészség" fogalmát is magában foglalja.

Azt, hogy a HACCP élelmiszer-biztonsági rendszerben egy termék tisztának vagy egészségesnek minősül, az összeférhetőség és elfogadottság előírt határértékei határozzák meg. A Halal termékek esetében a tisztaság csak százszázalékos lehet, ehhez pedig a teljes láncolatot - a beszerzéstől a termelésen és forgalmazáson át, egészen az áru eladásáig - ellenőrzés alatt kell tartani.
A tisztátalanság egyetlen eleme is elegendő ahhoz, hogy a termék a Koran szabályai szerint harammá váljék, és véglegesen kiessen a Halal folyamatból. A Halal követelményeivel összhangban nem álló termékek gazdaságos értékesítése az érintett célpiacokon lehetetlenné válik.

Ha a Halal termékminőség követelményei és az élelmiszerjogi szabályok egyidejűleg

teljesülnek, a Halal megjelöléssel ellátott terméket a muszlim fogyasztó fenntartás nélkül fogyaszthatja.
Az iszlám filozófia alapvetése, hogy az ember értelemmel és szabad akarattal rendelkező lény, ezért felelősséggel tartozik döntéseiért. Az egyéni mérlegelésen nyugvó saját felelősség elve arra készteti az iszlám életformát egyfajta próbatételnek felfogó muszlimokat, hogy a Halal és haram törvényének önként vessék alá magukat.
Az iszlám jogrend alapelve a tiltott és a megengedett dolgok közti megkülönböztetésből kiindulva annyira szabályozza a táplálkozást, amennyire a Koran az egészséges és észszerű élelmiszerekre vonatkozó ajánlásokat a muszlimok számára kötelezővé teszi. A Koran egyértelmű, kizárólag a Halal és haram, tehát a „megengedett" és „tiltott" szempontja szerint osztályoz."

## *3.2 Raktározási tevékenység:*

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.

**A címkén feltüntetésre kerül a HALAL logó**

**A HALAL termékeket a kijelölt raktárban elkülönítve, jelölve tároljuk.**

**Szállítás során is elkülönül a többi termék szállításától.**

**A ki és berakodás időben el különül a többi termék ki -és berakodásától.**

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).
HALAL logó

## *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.

### 3.3.1 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

Címke nyomtató

## *3.4 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.

## *3.5 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**

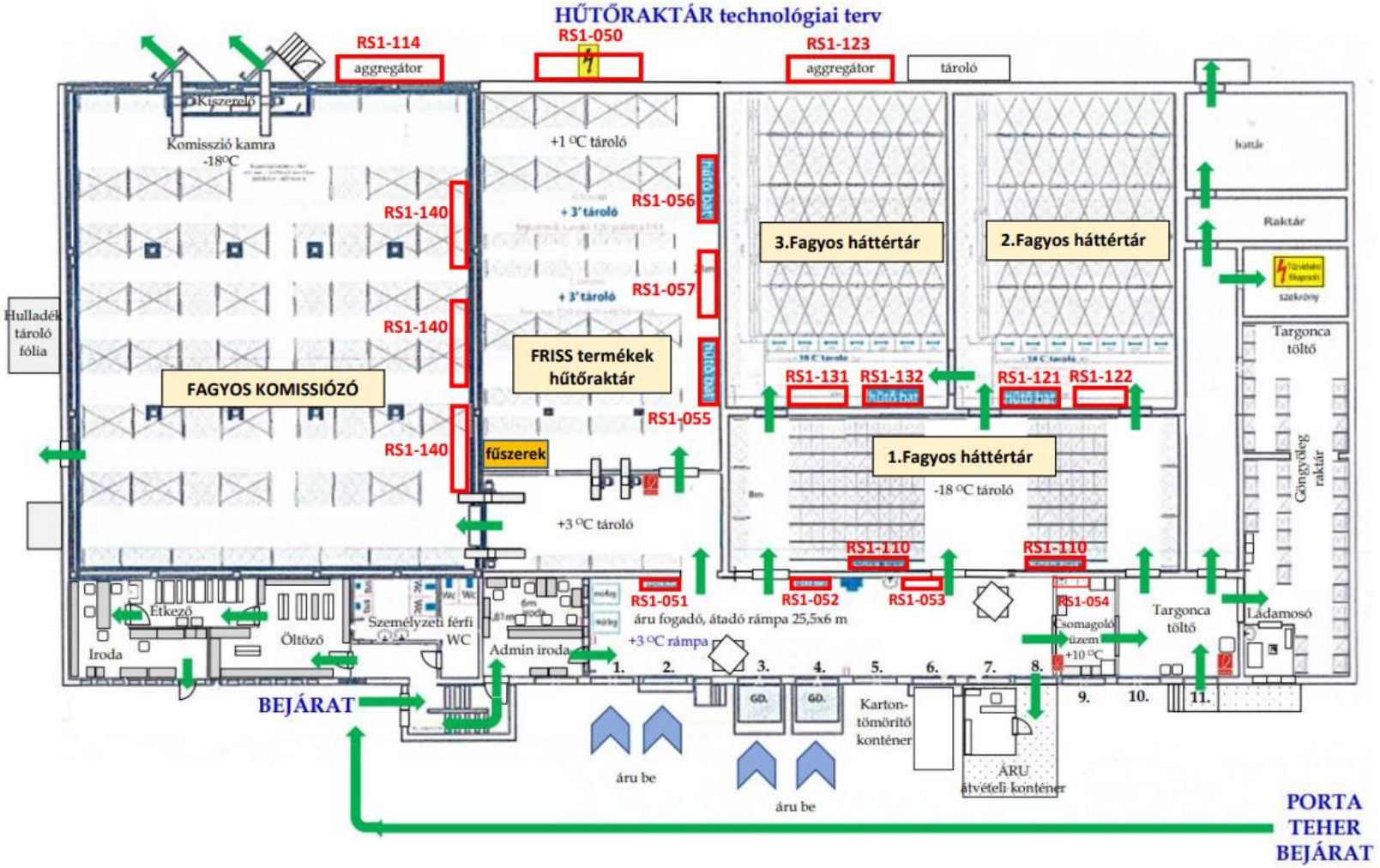
A betárlapon az összes adat rögzítve van, ami a beszállítással kapcsolatos: beszállító adatai, beszállítás dátuma és kapcsolódó bizonylat számai és minőség megőrzési idő (idők).

**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.

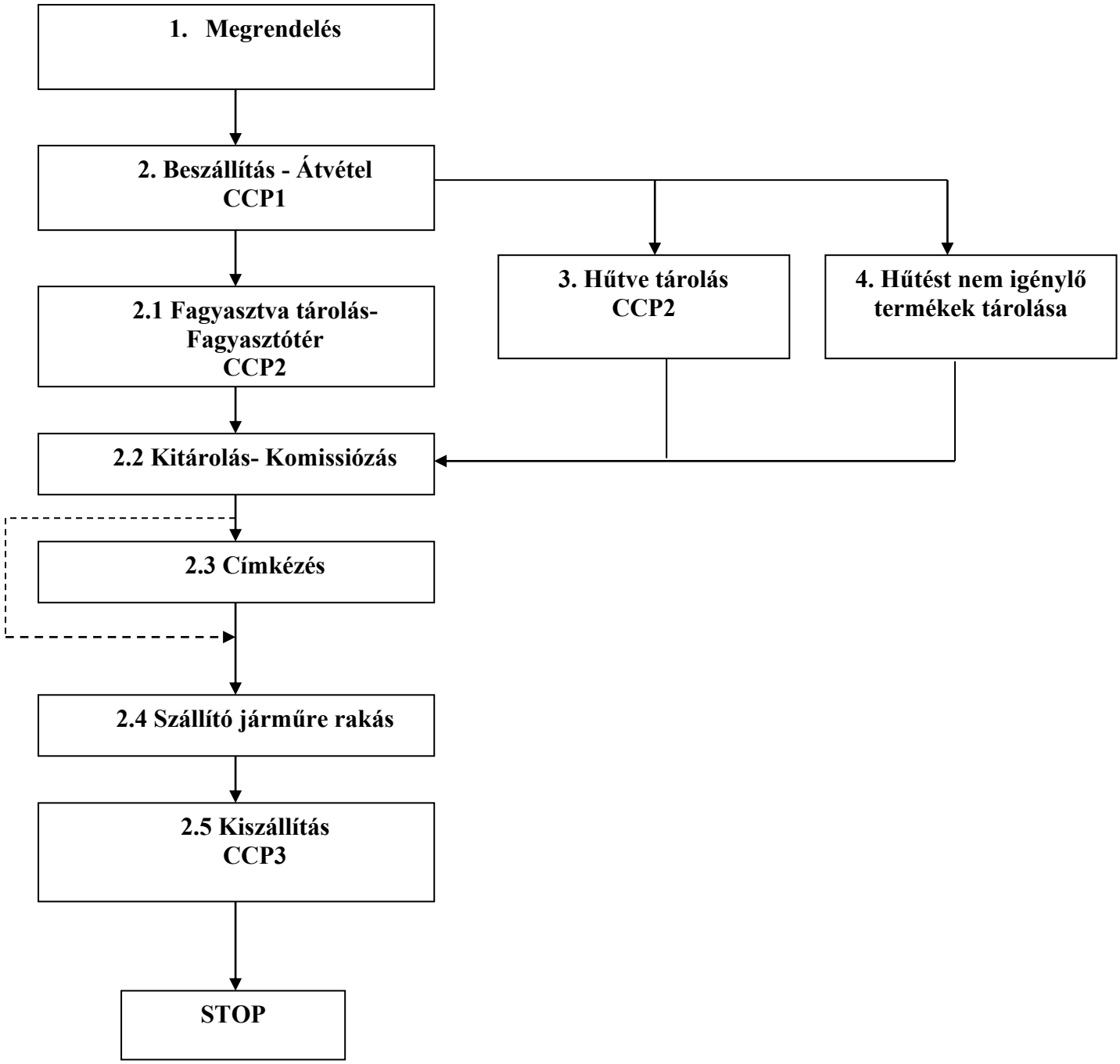
## *3.6 A kereskedelmi egység elrendezési rajza és mozgási útvonalai*




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 |

## *3.7 Folyamatábra*



## *3.8 Veszélyelemzés*

### 3.8.1 Általános veszélyelemzés

| Műveleti lépés | Jele | Veszély leírása | Veszély oka | V. t. | Megelőző intézkedés | Egyéb dokumentáció | Döntésfa alk. 1 | 2 | 3 | 4 | CCP |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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 | | - |
| Szállítójárműre 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<br>3.1.<br>4.1<br>7.. | Porszennyeződés, rágcsálók férgek, ízeltlábúak, mikrobiológiai szennyeződés, romlás, mikroorganizmusok | Szakadt csomagolás helytelen tárolás, nem megfelelő hőmérséklet a szállító járműben. | F<br>B<br>B | Helyes tárolási, szállítási körülmények biztosítása | Szállítójármű ellenőrzési napló | i | n | i | n | **CCP3 Kiszállítás** |

## *3.9 Szabályozás*

### 3.9.1 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 |

### 3.9.2 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 C alatt, határérték (csomagolt termék) -16 C Hűtött termékek maghőmérséklete: tőkehús: 0-7 C, baromfi hús: 0-4 C, belsőség: 0-3 C, darált hús: 0-2 C, előkészített hús: 0-4 C, friss halászati termék: 0-2 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 C alatt, határérték (csomagolt termék) -16 C Hűtött termékek maghőmérséklete: tőkehús: 0-7 C, baromfi hús: 0-4 C, belsőség: 0-3 C, darált hús: 0-2 C, előkészített hús: 0-4 C, friss halászati termék: 0-2 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 C alatt, határérték (csomagolt termék) -16 C Hűtött termékek maghőmérséklete: tőkehús: 0-7 C, baromfi hús: 0-4 C, belsőség: 0-3 C, darált hús: 0-2 C, előkészített hús: 0-4 C, friss halászati termék: 0-2 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.

# 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 figyelembe vételével 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 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 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

***Alkoholos alapú tisztítószereket nem használunk a takarításhoz.***

***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 takarítás 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 |
| hygienic DES FORTE felületfertőtlenítő, X CALC vízkőoldó, higienic 3000 | kézzel érintkező felületek, falburkolatok tisztítása |
| hygienic DES FORTE felületfertőtlenítő | lemosás utáni fertőtlenítés (falak) |
| ALCOFLOR alkoholos gépi padlófelmosószer | padozat tisztító |
| 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. augusztus 15. ……..
Raktározási vezető

## *4.14 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, ALCOFLOR alkoholos 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 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 |

## *4.15 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:……..

## *4.16 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.

## *4.17 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.**