

10 TERMÉKVÉDELMI UTASÍTÁSMINTA

1. A program célja:

A program célja leírni azokat a termékvédelemmel kapcsolatos tevékenységeket, melyek végrehajtásával a vevői igényeknek megfelelő, biztonságos készterméket állíthatunk elő.

2. Alkalmazási terület:

A vállalkozás teljes területe

3. Hivatkozások:

Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer-higiénéről

4. Felelőségek:

A program bevezetéséért és működtetéséért felelős vezető:.....

Az utasítás betartásáért minden dolgozó felelős.

5. A védelem vizsgálata

Az élelmiszerbiztonsági problémák mellett felmerülhet a kockázata a termék szándékos szennyezésének (pl. biológiai, kémiai, fizikai, radiológiai szennyezés), a hamisításoknak, a károkozásnak, a veszélyeztetésnek is. A vállalkozás érdeke, hogy az élelmiszerekkel való szándékos károkozást megelőzze, észrevegye, magakadályozza, vagy a következményeit minimalizálja. Az élelmiszereknek ez a fajta védelme magában foglalja a légi közlekedés és bioterrorizmus veszélyeit is.

A hatékony védelem fő szabályai:

Élelmiszer termékvédelmi terv készítése, melyben elemzik a sebezhető pontokat, műveleti lépéseket, és összegzik a megelőzés érdekében teendő intézkedéseket.

A beszállítók megbízhatóságának, és a beszállított alap -, segéd - és csomagolóanyagok, tisztítószerek biztonságosságának ellenőrzése (szűrőpróbaszerű laborvizsgálat), beleértve a raktározást és a szállítási körülményeket is.

A szándékos károkozás elkövetése szempontjából kritikusnak tekinthető helyekre való bejutás korlátozása és dokumentálása, beleértve a gyártást, a tárolást és a szállítást is.

A termelési területekre belépő egyéb (belső és külső) személyek ellenőrzése, üzemben történő mozgásuk felügyelete.

Az előállítási folyamatok lehetőség szerinti zárttá tétele, hogy idegenek ne férhessenek hozzá.

Az ellátandó feladatnak megfelelő képzettséggel rendelkező, megfelelő oktatásban részesített, a szükséges mértékben ellenőrzött dolgozók alkalmazása a termelésben.

Olyan csomagolás választása és alkalmazása, mely jelzi az illetéktelen felnyitást, sérülést, és amely nehezen hamisítható.

Hatékony termék-visszahívási és nyomon követhetőségi rendszer alkalmazása, mely lehetővé teszi a gyanús tétel vagy alapanyag eredetének felderítését, és megkönnyíti a termék visszahívást.

Bármilyen szokatlan, gyanús esemény alapos kivizsgálása, jegyzőkönyvezése.

Válsághelyzeti intézkedési terv készítése és az abban foglaltak begyakoroltatása.

A fenti intézkedéseken túlmenően minden egyéb ésszerű intézkedés bevezetése, mellyel a lehetőségek szerinti legkisebb mértékűre lehet csökkenteni a késztermék utólagos fertőzésének/mérgezésének veszélyét.

A tudomásra jutott vészhelyzetről, illetve rendellenes körülményről a cég minden dolgozója köteles haladéktalanul jelzést adni a közvetlen vezetője, szükség esetén a munkatársak és a portaszolgálat felé. Az élelmiszer és egyéb kockázati veszélyhelyzet esetén, a helyszínen tartózkodó legmagasabb beosztású vezető látja el az elhárítással összefüggő vezetési feladatokat addig, amíg a helyszínrre nem érkezik a veszélyelhárítás felelőse.

6. Élelmiszer termékvédelmi terv

6.1. Élelmiszer termékvédelem

A gyanús, szokatlan helyzeteket, eseményeket azonnal ki kell vizsgálni. Ez nem csak a gyár területét érintő, hanem a létesítmény környékén történt esetekre is vonatkozik. Az összes vizsgálatot dokumentálni kell, szükség esetén e dokumentációt át kell adni a helyileg illetékes hatóságoknak. Szabotázs, fenyegetés, terrorcselekmény vagy annak gyanúja esetén fel kell venni a kapcsolatot a helyi rendőrséggel. A vizsgálat lezárásáig a helyszínt, termékeket, berendezéseket lehetőség szerint biztosítani kell.

Oda kell figyelni a dolgozók furcsa viselkedésére. A szokatlan módon, munkaidőn túl bent maradó, korán érkező, nem a munkaköréhez tartozó iratokat elvivő, vagy szokatlan kérdéseket feltevő dolgozói viselkedés gyanús lehet.

6.2. Az épület védelme

Az üzemet egybefüggő kerítéssel kell elválasztani a környezettől. A be- és kijáratokat őrizni kell, fokozott védelemmel ellátni. Az épületegyüttes bejáratainak és üzemegységeinek kulcsairól leltárt kell vezetni, rendszeres ellenőrzés mellett. Megfelelő világítást kell biztosítani az üzemen kívül és belül egyaránt, továbbá gondoskodni kell vészvilágításról is. Az ellenőrző helyiségeket, menekülési útvonalakat és vészkijáratokat jól láthatóan kell jelölni.

6.3. Adatvédelem

A fontos adatokhoz (például termékspecifikációk) való hozzáférést korlátozni kell. A jelszavakat védeni kell, valamint megfelelő tűzfalat és vírusvédelmet kell alkalmazni a hálózat védelmére. Biztosítani kell, hogy az összes recept, termékinformáció és analitikai eredmény bárki számára ne legyen hozzáférhető, valamint megfelelően hitelesített legyen (elektronikus és nyomtatott formátumban egyaránt, rendszeresen frissítve).

Az alkalmazottakat személyes biztonságuk érdekében évente legalább egyszer (vagy lényeges változás esetén soron kívül) munkavédelmi és termékvédelmi oktatásban részesítjük a megfelelő veszélytudatosság kialakítása céljából. Az oktatás megtörténtét az jegyzőkönyvben dokumentáljuk.

6.4. Nyomon követés

Biztosítani kell a teljes nyomon követést, az alapanyagtól kezdve, a végtermékekig, kiterjesztve az adalék és csomagoló anyagokra. Naponta ellenőrizni kell az anyagok használatát. Össze kell hasonlítani a hiányzó és a felhasznált mennyiséget.

Az a legjobb, ha nem az anyagokat felhasználó dolgozó végzi el ezeket a méréseket.

A vészhelyzet esetén értesítendő személyek elérhetőségét - mindig az aktuális állapotnak megfelelően- az üzem területén több helyen ki kell függeszteni

7. Kapcsolódó dokumentumok,

VÉSZHELYZET ESETÉN ÉRTESÍTENDŐK LISTÁJA