Nemzeti Agrárgazdasági Kamara

„Együtt az élelmiszeriparért”

Üzemi ellenőrzések tapasztalatai, gyakori hibák

Varga Tamás osztályvezető

2019.02.27.

Jogi szabályozás röviden.

- **852/2004/EK rendelet**
- **853/2004/EK rendelet**
- **52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet (kistermelői)**
- **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet (vendéglátós)**
- **57/2010. (V. 7.) FVM rendelet. (engedélyezés)**
- **64/2007. (VII. 23.) FVM-EüM együttes rendelet (bolti előállítás)**
- **68/2007. (VII. 26.) FVM–EüM–SZMM együttes rendelet (ellenőrzés)**
- **34/2018. (XII. 3.) AM rendelet (végzettség)**
- **Jogszabálygyűjtemény (google: jogszabálygyűjtemény nébih) http://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszer-jogszabalyok-jegyzeke**

Nyilvántartásba vétel, tervezés.

„Szeretnék egy általános tájékoztatást kérni arról mik a feltételei egy élelmiszer vállalkozás elindításának.”

„Hogyan kaphatok egy regisztrációs számot?”

„Mik a feltételei egy … vállalkozás elindításának?”

„A … üzemnek milyen feltételeknek kell megfelelnie, hogy a hatóság engedélyezze.”

A hatósághoz forduláskor a tudásunk gyakran egy üres lap.

Megvan-e a szükséges szaktudás és végzettség?

Regisztráció, nyilvántartásba vétel, engedélyezés

1. **Kérelem benyújtása, mellékletek csatolása.**
   - formanyomtatvány vagy szabad kézi.
   - csak írásban lehet (EÜSZtv – e-mail nem)
   - végzettséget igazoló dokumentumok
   - vendéglátó egységnél: előző engedély, HACCP, közmű nyilatkozatok… telefonon lehet egyeztetni.
2. **Hatósági ellenőrzés.**
3. **Megfelelőség esetén regisztrációs szám, engedély kiadása.**

Rutinellenőrzések során ellenőrzött területek

1. Az üzem környezete
2. Épület és épület műszaki feltételek
3. Gépek berendezések
4. Ivóvíz ellátás, szennyvíz elvezetés
5. Fertőtlenítés, takarítottság
6. Személyi higiénia, Eü alkalmasság (Eü könyv)
7. Oktatás, képzés
8. Technológiai folyamat, eljárás
9. HACCP megfelelősége
10. Nyomonkövetés
11. Termékek jelölése
12. Csomagoló anyagok megfelelősége
13. Önellenőrzési tevékenység
14. Kártevők elleni védekezés
15. Hulladék kezelés, elszállítás
16. Élelmiszer kiszállítás
17. Kommunikáció a hatósággal

1. Az üzem környezete

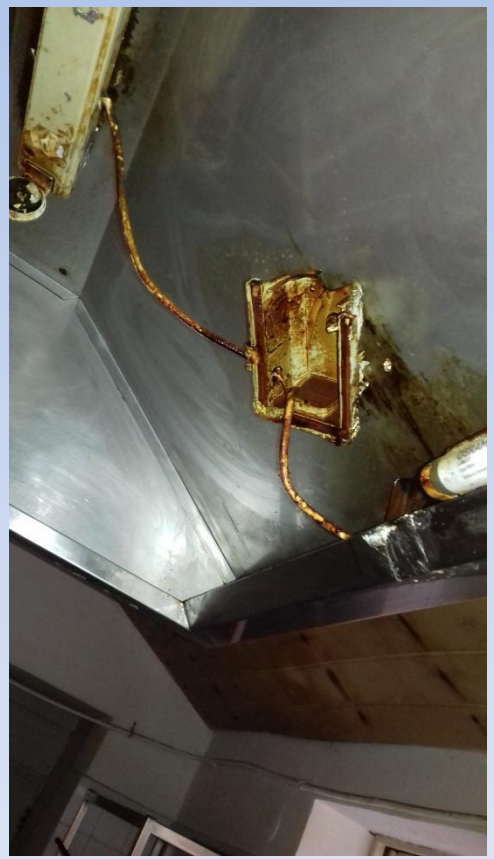
- Az üzem legyen tiszta lábbal megközelíthető.
- Ne legyenek a környezetében a rágcsálók elbújására alkalmas halmok.
- Az üzemhez tartozó eszközök legyenek rendben elhelyezve.
- A nem üzemi eszközök legyenek elkülönítve.
- A hulladék tárolók legyenek karbantartva.

2. Épület és épület műszaki feltételek

- A tevékenységhez illeszkedő méretű helységek.
- A helységek megfelelő kapcsolata. (technológiának megfelelően)
- A felületek megfelelő kialakítása, épsége megfelelő legyen.
- Ne legyenek beázások a tetőn, lyukak a falakon
- Az alapanyagok átvétele megfelelő módon biztosítható legyen.

Műszaki feltételek

Világítás



Hozzáférhetőség

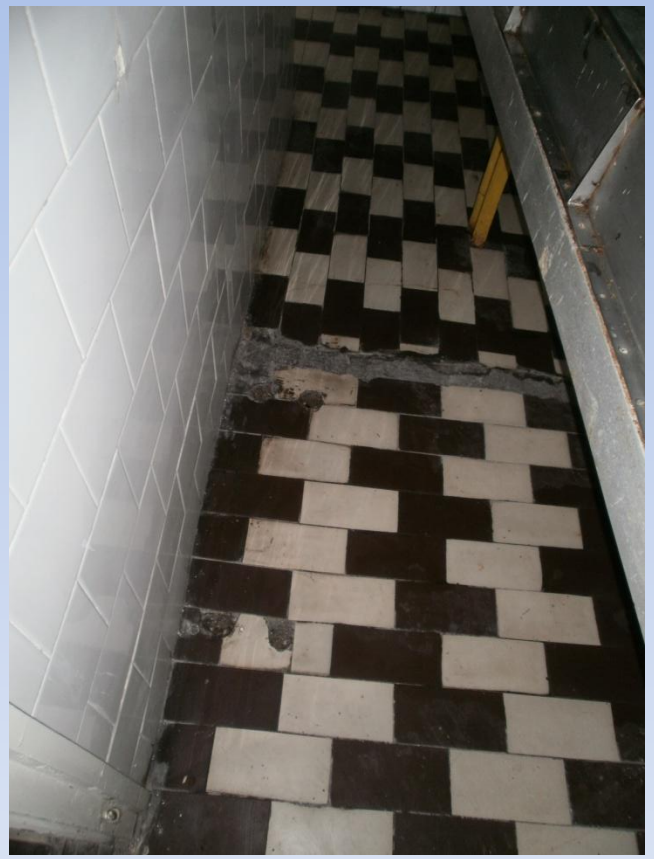


Műszaki feltételek





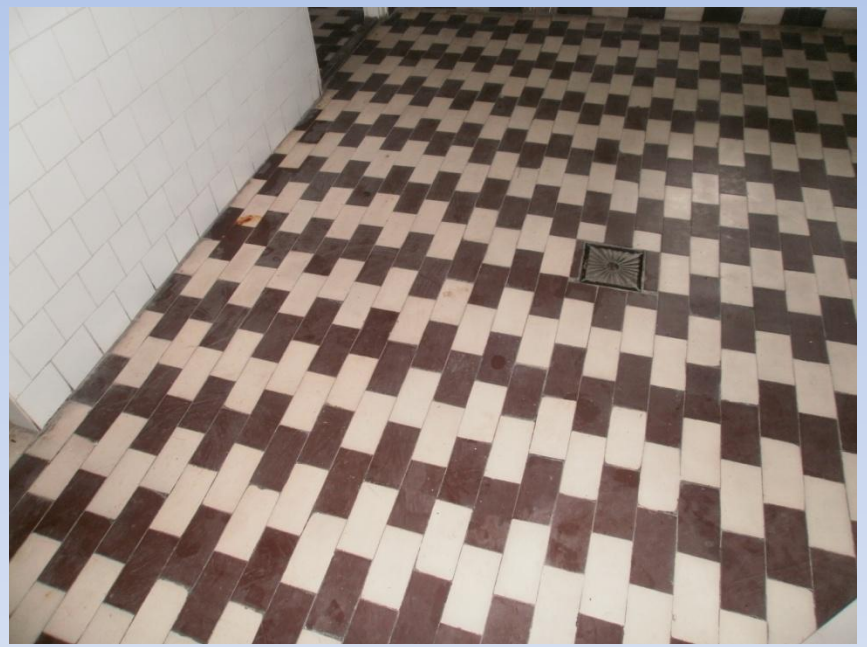
A felületek kialakítása





Felületek kialakítása





Mennyezet





Ajtók, berendezések





3. Gépek, berendezések

- A gépek legyenek tisztántartottak.
- A felületek ne legyenek rozsdásak.
- Az élelmiszerrel érintkező felületek ellenálljanak a korrozív hatásoknak.
- Legyen elérhető a gépkönyv
- Higiéniai minősítés már nem kérhető, a higiéniai megfelelőséget helyben kell elbírálni.

Gépek, berendezések





4. Ivóvíz ellátás, szennyvíz elvezetés

- A vizet vizsgáltatni kell (201/2001. (X. 25.) Korm. Rendelet)
- Saját kút esetén vízjogi engedély is kell.
- Amit rögtön kér a hatóság:
  - Vízhálózati térkép
  - Ivóvíz mintavételi terv
  - Vízmintavételi hely kijelölése
  - Vízvizsgálati eredmény

Ivóvíz biztosítás



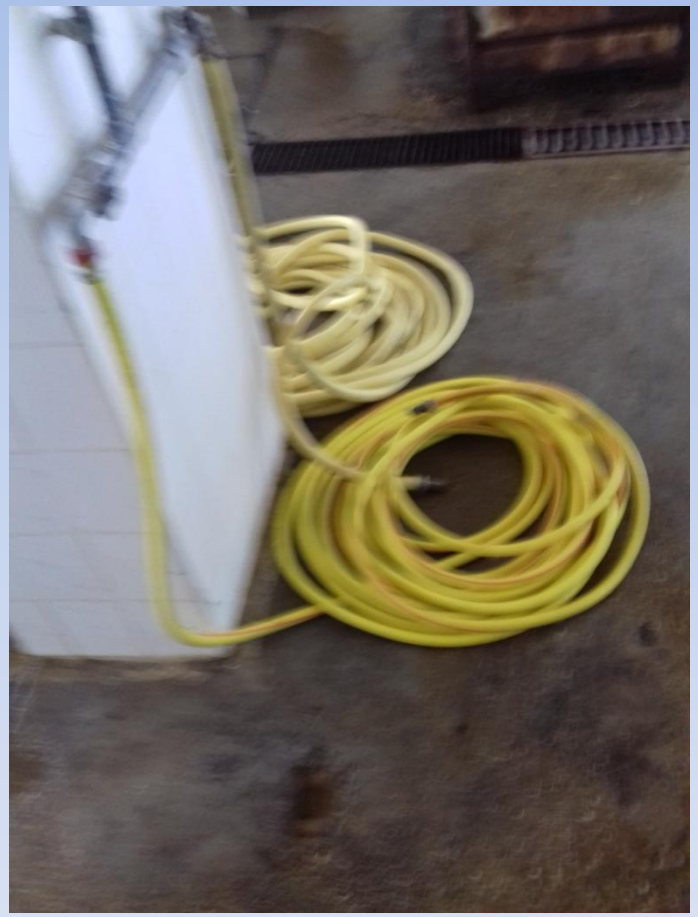
- Az üzemben a vizet a megfelelő helyen a megfelelő mennyiségben kell biztosítani.
- A szennyvíz elvezetés megfelelő kell legyen, elszállítását igazolni kell.

5. Fertőtlenítés, takarítottság

- Fertőtlenítő szerek legyenek elzárva.
- Legyen terv a takarítás elvégzésére.
- A takarítás legyen dokumentált.
- A takarító eszközök legyenek megfelelőek és megfelelően tárolva.
- A napi lerakódástól nem kell megijedni.



Eszközök tárolása





Takarítás, tisztítás

A megfelelő eszközök megfelelő alkalmazása



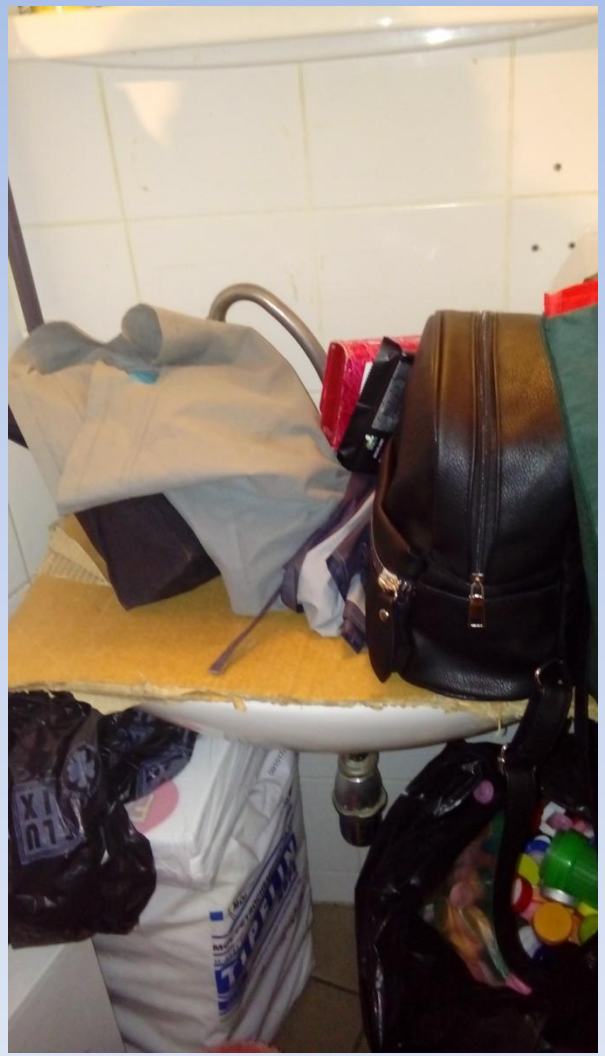


6. Személyi higiénia, Eü alkalmasság

- Az egészségügyi könyv legyen a helyszínen elérhető, és érvényesített.
- A dolgozóknak legyen védő és/vagy munkaruha biztosítva. (hajháló, köpeny, kesztyű…)
- Gyűrű, óra, nyaklánc, fülbevaló… ne legyen. (ellenőrrel is levetetni)
- A megfelelő védőöltözetet álljon rendelkezésre az ellenőröknek is. (teszt jellegű)
- Látogatói nyilatkozat.
- Az üzemben nincs kézfogás.
- A falióra biztosítása elegendő.



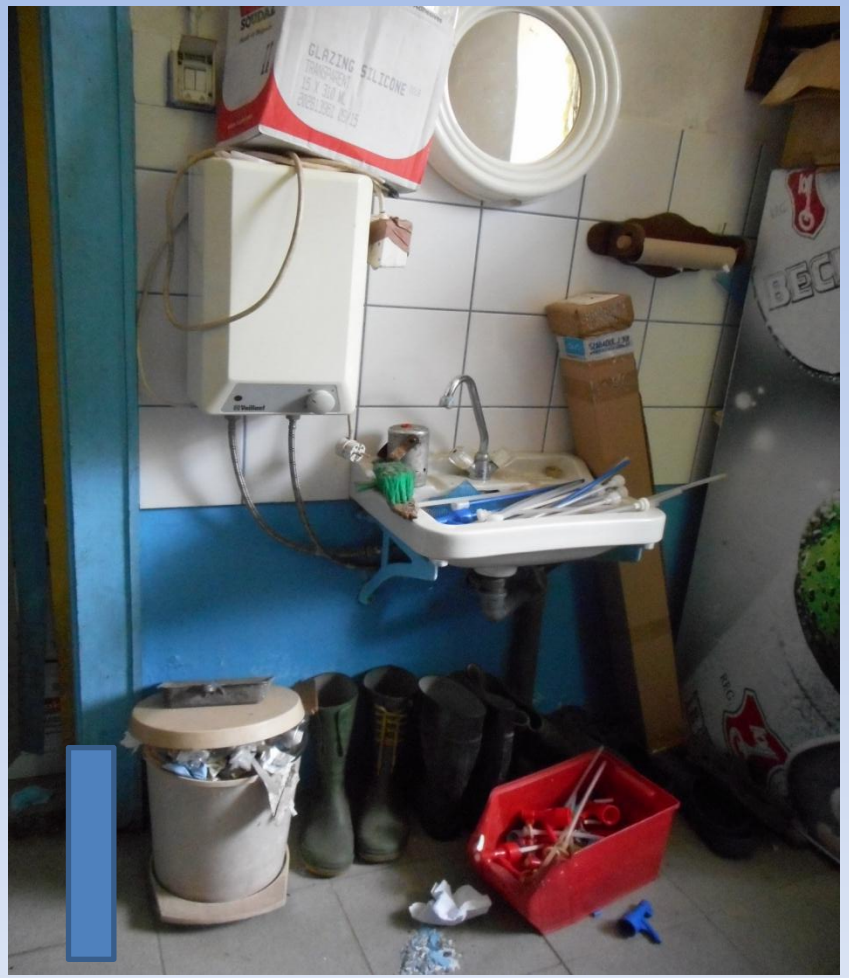
Személyi higiénia biztosítása





Személyi higiénia





7. Oktatás, képzés

- Legyen megfelelő végzettsége **és** gyakorlata a szakmailag felelős személynek. Az álljon jogviszonyban a vállalkozással.
- Oktatási napló, oktatási tematika.
- Egyszemélyes üzemeknél önmagamat oktatom? (HACCP tanácsadó?)
- 34/2018. (XII. 3.) AM rendelet
- Intézkedésre feljogosított személy mindig jelen kell, hogy legyen. Munkaköri leírással kell rendelkeznie.
- A kért dokumentumokat a helyszínen be kell tudni mutatni

34/2018. (XII. 3.) AM rendelet

- Bizonyos esetekben a csak csomagolási tevékenységet végzőkre nem vonatkozik a rendelet.
- A végzettséget és a gyakorlatot mindig összeköti. (legalább 1, 3, 5 év tapasztalat)
- Leszűkítette a megfelelő végzettségek körét (pl.: okleveles állatorvos doktor kizárólag állati eredetű élelmiszer előáll.), de ki is bővítette. (pl.: középiskolai biológia-kémia tanár bárhova mehet, ha van gyakorlata)
- Kiemelt élelmiszer kategóriákat (gyógynövény, anyatej helyettesítők, étrend kiegészítők…)
- Oda kell figyelni a szakember váltásokra.
- Nem elég lefordíttatni a külföldi bizonyítványt.
- A hierarchikus emelkedő követelmény rendszer megmaradt.

8. Technológiai folyamat, eljárás

- Az üzem bejárását jelenti.
- Legyen a technológia átlátható, jól felépített.
- A külső kapcsolatok illeszkedjenek a technológiához.
- Útvonalak kereszteződését lehetőleg kerüljük.
- Az összes többi pont ellenőrzését is jelenti.
- Az üzemen kívüli területeket is be kell tudni mutatni. Nincs „Privát terület”

9. HACCP megfelelősége

- Technológia és folyamatábra egyezése.
- Kritikus pontok meghatározottsága. (Nem feltétlenül kell lennie kritikus pontnak.)
- Kritikus pontok ellenőrzése.
- Dokumentációk vezetése. (nem fénymásolt lapok csak dátum és aláírás kitöltés)
- Rendszeres felülvizsgálat.
- Sok részrendszert tartalmazhat.

HACCP CCP pont jelölése



10. Nyomonkövetés

- EU-s és magyar jogszabály is előírja.
- Külső és belső nyomonkövetést jelent.
  - Külső (ki, be) számlákkal, szállítólevelekkel.
  - Belső felhasználás azonosítással.
- **3/2010. (VII. 5.) VM rendelet 5. § 1-2 bek.**
- Termékvisszahívás alapja.
- Tételazonosítás.
- Pl.: fűszerkömény, üvegszilánk ügyek 2018-ban

11. A termék jelölése

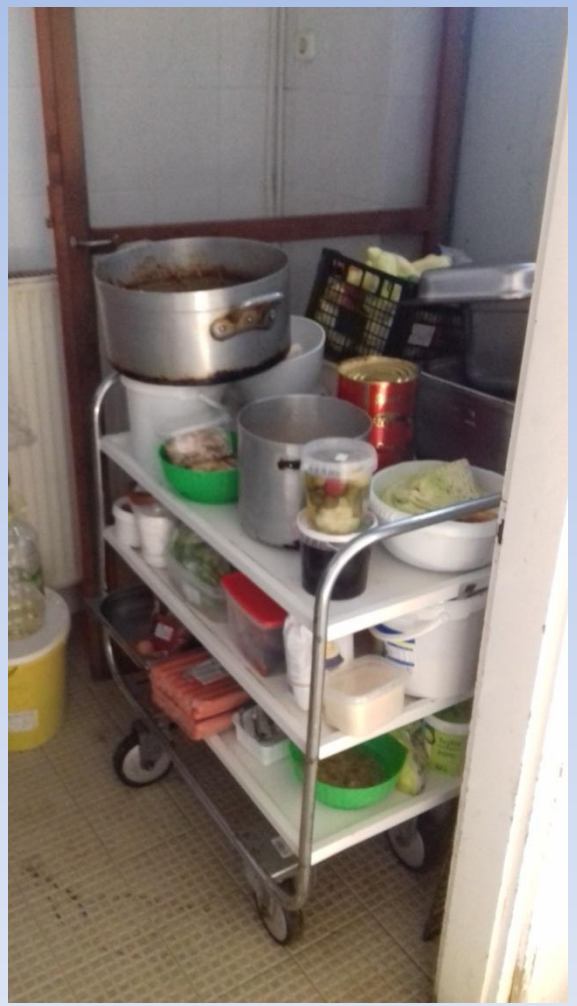
- 1169/2011/EU a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, …rendelet
- Általános tájékoztatás nincs, csak pontosan feltett kérdésre (Mit kell feltüntetni a címkén?)
- A felelősség az élelmiszer vállalkozóé.
- A termékeket az üzemen belül is jelölni, megfelelően tárolni kell.
- A jelölés a nyomonkövetés szerves része.
- Allergén információk kiemelt jelentősége.

Az élelmiszer jelölése



Az élelmiszerek megfelelő tárolása





12. Csomagoló anyagok megfelelősége.

- FCM (élelmiszerrel érintkező) anyagok megfelelőségi igazolással kell rendelkezzenek.
- A gyártó az élelmiszer ellenőrző hatóságnál regisztrált kell legyen.
- Kioldódás vizsgálatokat kell végeztetni (gyártói és/vagy felhasználói)
- A csomagoló anyagokat megfelelően kell tárolni.

13. Önellenőrzési tevékenység

- 28/2017. (V. 30.) FM rendelet
- Az ellenőrzés igazodjon a vállalkozás méretéhez.
- Előre meghatározott tevékenységet jelent. HACCP-ben is benne lehet.
- Lehet saját laboratóriumban vagy akkreditált laboratóriumban.
- A vállalkozó is végezhet ilyen tevékenységet.
- Dokumentált kell, hogy legyen! (pl.: kockás füzet)

14. Kártevők elleni védekezés

- Kártevők elleni védekezési terv, térkép, szerződés
- Felhasznált vegyi anyagok biztonsági adatlapjai
- Eü gázmester végzettségét igazoló bizonyítvány másolat.
- A csapdák kihelyezésének megfelelősége. (számozás a térképen, falon, csapdán)
- Kártevőkre utaló nyomok az üzemben.

Kártevők elleni védekezés

Amit a polcon láttunk.



Amit a csomagolás levétele után találtunk.



Kártevők elleni védekezés





15. Hulladék kezelés, elszállítás

- Üzemi hulladék gyűjtés megfelelősége
- Rendszeres ürítés.
- Megfelelő hulladék tároló. A hulladék tárolót is tudni kell takarítani.
- Elszállítási szerződés



16. Élelmiszer kiszállítás

- Élelmiszer szállító jármű engedélyeztetés nincs.
- A szállító jármű az élelmiszer jellegének meg kell feleljen.
- A szállító jármű higiéniai állapota megfelelő kell legyen.
- A szállító jármű tisztításához megfelelő hellyel kell rendelkezni.

17. Kapcsolattartás a hatósággal

- Kölcsönös tiszteletben tartás.
- Nem mindenért szól egyből a hatóság.
- Az ígéreteket tartsuk be.
- A fogyasztó egészsége mindenek fölött van.
- pl.: Élelmiszer eredetű megbetegedésnél „A termékeimet majd visszahívom, ha a nekem beszállító vállalja érte az anyagi felelősséget.”

  Ez a mondat akár 335 millióba is kerülhet.

Kapcsolattartás a hatósággal

- Levélben: Csak magánszemélyek (BKMKH-KJH ÉBNTF **ÉBÁO2** 6000 Kecskemét Halasi út 34.)
- E-mail: nem hivatalos kapcsolattartási forma. Csak egyeztetésre való. kecskemet-elelmiszer@bacs.gov.hu
- Telefon: E-maillel azonos besorolás. (+3676896341)
- E-papír: Hivatalos kapcsolattartási forma.
  - Témacsoport: „Kormányhivatali ügyek”
  - Címzett: „Kecskeméti Járási Hivatal”
  - Ügytípus: „Élelmiszerlánc-biztonsági feladatok”
  - Hivatkozási szám (Hivatali): iktatószám vagy „EBAO2”
- Ügyintézők:
  - Élelmiszer üzemek: Horváth Krisztina +3676896350
  - Vendéglátás: Feketéné Csepcsényi Margit +3676896351, Mígné Horvát Mónika +3676795703
  - Borászat: Máté Béla +3676896346

Köszönöm a figyelmet.