

Hatósági ellenőrzések tapasztalatai



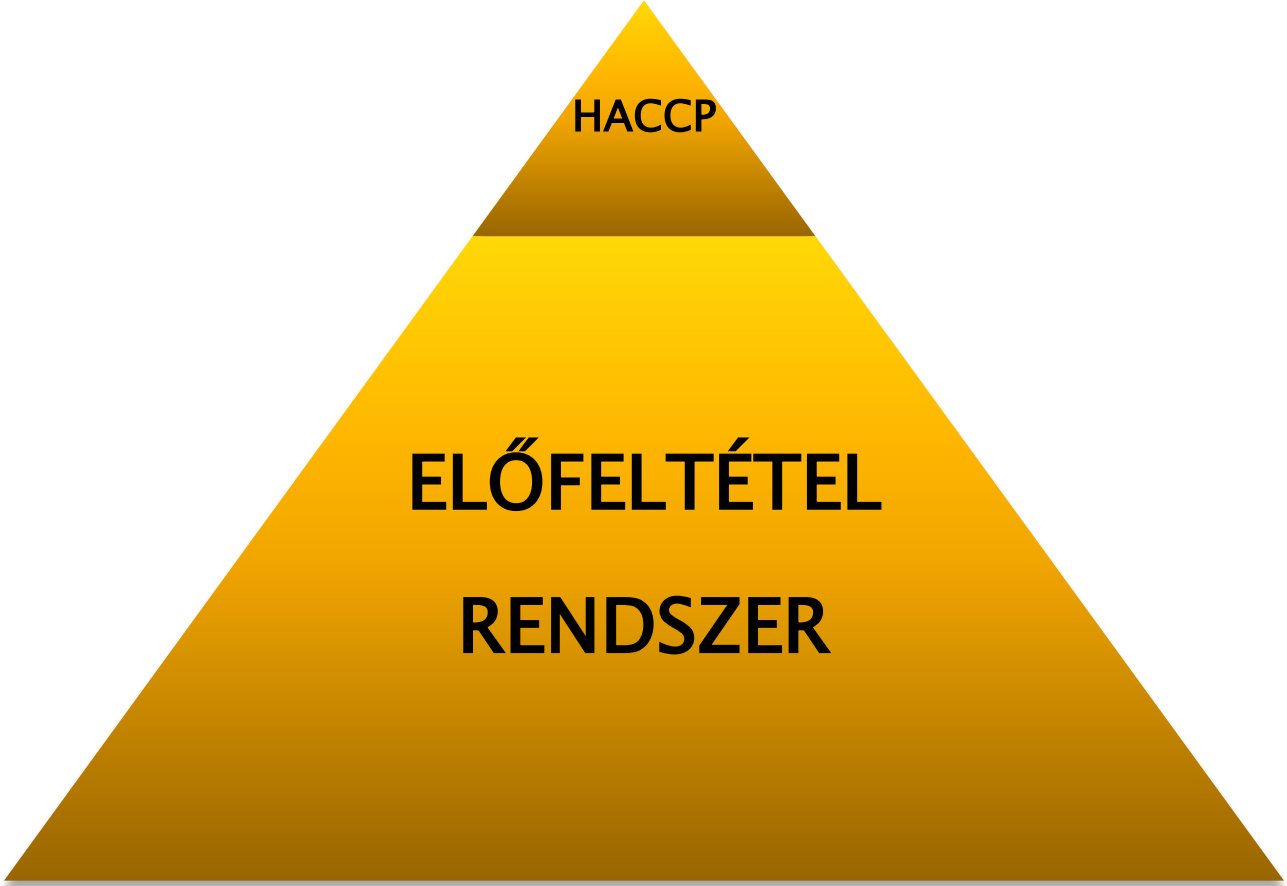
Dr. Holló Zsuzsa
Veszprém Megyei Kormányhivatal
Élelmiszerlánc-biztonsági és Földhivatali Főosztály
Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztály
2019. 02. 26.

HATÓSÁGI ELLENŐRZÉSEKKEL KAPCSOLATOS MÓDSZEREK ÉS TECHNIKÁK

625/2017 EK RENDELET

▶ 14. cikk

- a) a vállalkozók által bevezetett ellenőrzések és a kapott eredmények vizsgálata;
- ▶ b) a következők vizsgálata:
 - i. felszerelések, szállítóeszközök, telephelyek, valamint a vállalkozók ellenőrzése alá tartozó egyéb helyek és azok környéke;
 - ii. állatok és áruk – a félkész árukat is beleértve –, nyersanyagok, összetevők, technológiai segédanyagok és az áruk feldolgozása és előállítása vagy az állatok takarmányozása vagy ellátása során felhasznált egyéb termékek;
 - iii. tisztításra és karbantartásra használt termékek és eljárások;
 - iv. nyomonkövethetőség, címkézés vagy jelölés, kiszerelés, reklámozás és az érintett csomagolóanyagok, beleértve az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokat is;
- ▶ c) a vállalkozó telephelyein tapasztalható higiéniai körülmények ellenőrzése;
- ▶ d) a helyes gyártási gyakorlat, a helyes higiéniai gyakorlat és a helyes gazdálkodási gyakorlat eljárásainak, valamint a veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok (HACCP) elvén alapuló eljárások értékelése;
- ▶ e) a dokumentumok, a nyomonkövethetőségi adatok és más olyan feljegyzések vizsgálata, amelyek fontosak lehetnek az 1. cikk (2) bekezdésében említett szabályoknak való megfelelés értékelése szempontjából, beleértve adott esetben a létesítménybe érkező vagy onnan kikerülő élelmiszereket, takarmányokat és bármely anyagot kísérő dokumentumokat is;
- ▶ f) a vállalkozók és személyzetük kikérdezése;
- ▶ g) a vállalkozó által végzett mérések és egyéb vizsgálati eredmények ellenőrzése;
- ▶ h) mintavétel, analízis, diagnosztika és teszt;
- ▶ i) a vállalkozók auditjai;
- ▶ j) a meg nem felelés eseteinek megállapításához szükséges bármely egyéb tevékenység.



HACCP

ELŐFELTÉTEL
RENDSZER

Jogszabályi háttér

852/2004/EK rendelet

853/2004/EK rendelet

2073/2005/EK rendelet

178/2002/EK rendelet

Codex Alimentarius / Magyar Élelmiszerkönyv

Útmutató a HACCP-elveken alapuló eljárások végrehajtásáról, és a HACCP-elveknek a bizonyos élelmiszeripari vállalkozásokban történő végrehajtásának egyszerűsítéséről (2005 Bizottság)

<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/eu-utmutatok>

MÉ 2-1/1969 irányelv Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazásának általános útmutatója

Jogszáabályi háttér

852/2004/EK rendelet az élelmszserhigiéniáról

5) Cikk (1)

„Az élelmszser–ipari vállalkozók a HACCP alapelvein alapuló folyamatos eljárást vagy eljárásokat vezetnek be, alkalmaznak és tartanak fenn.”

5) Cikk (2)

„Ha bármilyen változtatást hajtanak végre a terméken, a folyamaton vagy bármelyik lépésben, az élelmszser–ipari vállalkozók felülvizsgálják az eljárást, és elvégzik a szükséges változtatásokat.”

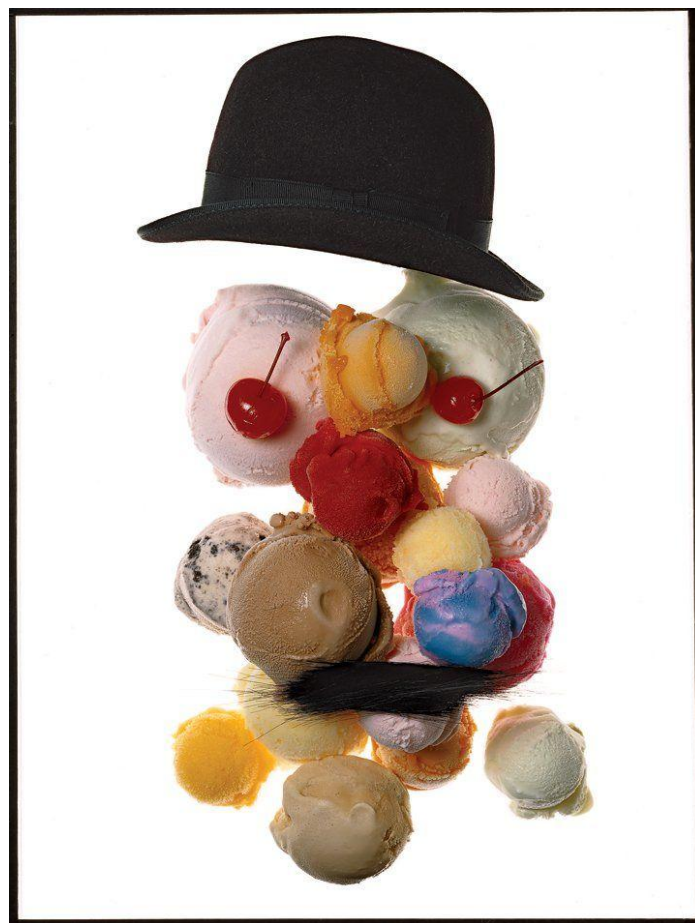
Mit jelent a HACCP elvein alapuló eljárás?

Egy megelőző (proaktív)
veszélykezelési rendszer.

célja az

élelmiszerbiztonság

érdekében az élelmiszer
mikroorganizmusokkal,
kémiai anyagokkal vagy
fizikai szennyező
anyagokkal történő
szennyeződésének
ellenőrzés alatt tartása.



Melyek a HACCP előfeltételei?

- ☐ Infrastruktúrára és berendezésekre vonatkozó követelmények
- ☐ Személyzeti és termék útvonalak
- ☐ Személyi higiénia (egészségi állapot, személyes higiénia)
- ☐ Dolgozók képzése
- ☐ Víz
- ☐ Kártevők elleni védekezés
- ☐ Hulladék/melléktermék kezelése
- ☐ Tisztítás / fertőtlenítés
- ☐ Nyersanyagokra vonatkozó követelmények
- ☐ Hűtőlánc folyamatos fenntartása
- ☐ Az élelmiszerek biztonságos kezelésére vonatkozó követelmények (csomagolás, szállítás)
- ☐ Hőmérők kalibrálása, mérlegek hitelesítése
- ☐ Nyomonkövetés
- ☐ Élelmiszerek forgalomból való kivonásának ill. a visszahívásnak a szabályozása
- ☐ Az élelmiszerek biztonságos kezelésére vonatkozó követelmények (csomagolás, szállítás)
- ☐ Eljárásrendek

INFRASTRUKTÚRÁRA ÉS BERENDEZÉSEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Épület – műszaki feltételek, karbantartás



- az engedélyezési vagy a nyilvántartási eljárást követően előfordul, hogy módosul az épület rendeltetése, **szerkezeti átalakítás** történik, az eljárások felülvizsgálatát az új állapotnak megfelelően el kell végezni
- az **épület és környezete** tisztasági, műszaki állapotát rendszeresen ellenőrizni kell
- **padló** – pangó víz, töredezett burkolat esetén intézkedni szükséges, tisztítható és fertőtleníthető kell legyen
- **fal/mennyezet**– töredezett burkolat (nem tisztítható–fertőtleníthető), figyelni kell a beázásokra
- **ablakok/ajtók**– rovarhálók gyorsan elhasználódnak
- **szennyvízelvezető** – rendszeres karbantartást igényel
- **szellőzés** – nem megfelelő, ha pára, kondenzáció látható
- **világítás** – intézkedni szükséges törött, hiányos burkolat, nem megfelelően működő izzó észlelésekor
- **kartartási terv szükséges**



Élelmiszerrel érintkező felületek

- nem megfelelő az a felület, melyből egészségre ártalmas anyag kioldódása lehetséges
- tisztasági, műszaki állapotát rendszeresen ellenőrizni kell
- karbantartási terv szükséges

Munkaeszközök

- tisztasági, műszaki állapotát rendszeresen ellenőrizni kell
- használaton kívüli gépeket jelölni kell
- karbantartási terv szükséges
- mérőműszerek hitelesítése és kalibrálása elengedhetetlen



SZEMÉLYZETI ÉS TERMÉK ÚTVONALAK



- az infrastruktúra és a technológia határozza meg, bármely utólagos módosítást felül kell vizsgálni, a keresztzennyeződés lehetőségét ki kell zárni!
- fontos a **4 bejárat** (személyzet– alapanyag–késztermék– hulladék) és az **egyirányúság** elvének követése az alapanyagtól a kész termék irányába!



SZEMÉLYZETI HIGIÉNIA

- az öltözők karbantartása (bejárat/berendezés/tiszta ruhák/utcai ruhák tárolása/mosás/lábbelik/udvari ruhák)
- a kézmosók, kézfertőtlenítők rendszeres ellenőrzése és karbantartása
- a munkaruhák tisztasági állapotának rendszeres ellenőrzése
- a beteg dolgozó felmentése, az egészségi alkalmassági vizsgálat
- a pihenőhelyek a termelési területen kívüli elrendezése

DOLGOZÓK KÉPZÉSE

**34/2018. (XII. 3.) AM rendelet
az élelmiszer-vállalkozás működéséhez szükséges szakképesítésekről**

– szakmai felelős személy: az az élelmiszer-vállalkozás szakmai tevékenységéért egy személyben felelős élelmiszerbiztonsági szaktudással is rendelkező természetes személy

68/2007. (VII. 26.) FVM–EüM–SZMM Rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről

– valamennyi élelmiszer-vállalkozónak gondoskodnia kell arról, hogy az élelmiszerekkel foglalkozó dolgozók tevékenységüknek megfelelő módon higiéniai szempontból felügyelet alatt álljanak, és azokban az élelmiszer-higiéniai kérdésekben, amelyek munkájuk során érintik őket, rendszeresen megfelelő tájékoztatásban, oktatásban részesüljenek

DOLGOZÓK KÉPZÉSE



852/2004/EK rendelet

Az élelmiszer-vállalkozónak biztosítania kell, hogy az egyes folyamatokban részt vevő dolgozók megfelelő képzettséggel rendelkezzenek, és ismerjék a gyártási, tárolási, szállítási és/vagy elosztási folyamat esetleges veszélyeit és kritikus pontjait. Emellett tisztában kell lenniük az üzletágban alkalmazott korrekciós intézkedésekkel, megelőző intézkedésekkel és megfigyelő és adatrögzítő eljárásokkal a 852/2004/EK rendelet II. mellékletének XII. fejezete szerint.

Ivóvíz

Saját kutas /kevert



- önellenőrzési terv elkészítése, önellenőrzési vizsgálatok kiértékelése, helyesbítő intézkedések dokumentálása
- saját vízmű karbantartása
- visszaszívás gátló szelepek karbantartása
- vízvezetékrendszer ismerete, jelölése

Közüemi

- önellenőrzési vizsgálatok kiértékelése, helyesbítő intézkedések dokumentálása
- üzemi vízkezelés
- visszaszívás gátló szelepek karbantartása



KÁRTEVŐK ELLENI VÉDEKEZÉS

- az elvégzett kártevőirtás ellenőrzése térképek, feliratok, kiértékelő lapok ellenőrzése
- javítások után keletkezett járatok, szellőzők karbantartása
- rovarhálók épségének ellenőrzése
- kártevők jelenlétének ellenőrzése





HULLADÉK/MELLÉKTERMÉK KEZELÉS

- keresztszennyeződés veszélye (alapanyag–késztermék–hulladék)
- tárolók megfelelősége, épsége, zártsága
- tárolók takarítása és fertőtlenítése
- kültéri zárt, rendezett környezetben kihelyezett hulladéktárolók használata
- állati eredetű melléktermék tárolása megfelelően jelölt edényben bel- és külterületen, felirat és színkód használata
- állati eredetű melléktermék takarmányozási célra történő forgalmazása, átadása esetén nyilvántartásba vétel szükséges



TISZTÍTÁS / FERTŐTLENÍTÉS

- takarító és fertőtlenítőszerek megfelelő tárolása
- takarító és fertőtlenítőeszközök megfelelő tárolása és jelölése
- takarítószerek és fertőtlenítőszerek megfelelő dokumentálása
- a takarítási és fertőtlenítési útmutatók megfelelősége
- tevékenység dokumentálása
- a gyakorlat és az útmutatóban foglaltak lekövetése
- a használt fertőtlenítőszerek megfelelő kimérése
- mérőeszközök biztosítása
- behatási idő betartása
- megfelelő védő felszerelés alkalmazása
- dolgozók képzése
- kéz és lábbeli tisztítók/fertőtlenítők megfelelő elhelyezése, karbantartása
- takarító cégek alkalmazása esetén felügyelet biztosítása
- takarító és fertőtlenítő eszközök karbantartása

NYERSANYAGOKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK



- beszállítói lista
- beszállítók ismerete és megbízhatósága
- a beszállított alapanyagok dokumentumainak ellenőrzése
- a minőségi és mennyiségi tényezők ellenőrzése, a dokumentumok és a termék azonosság ellenőrzése
- önellenőrzési tervben a nyersanyagokra vonatkozó mintavételeket és vizsgálatokat rögzíteni szükséges
- lejárt vagy lejáráthoz közeli termékek kezelése
- csomagolóanyagok megfelelőségi bizonylatainak bekérése
- az átvett nyersanyagok megfelelő tárolásának biztosítása
- az áruátvétel a nyomon követés biztosításának első lépése

AZ ÉLELMISZEREK BIZTONSÁGOS KEZELÉSÉRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK (CSOMAGOLÁS, SZÁLLÍTÁS)



- megfelelő berendezési tárgyak/eszközök használata
- megfelelő szállítóeszköz használata
- a csomagolt és a csomagolatlan élelmiszer elkülönített tárolása, kezelése és szállítása
- a külső csomagolóanyag megfelelő helyen történő eltávolítása
- allergének megfelelő kezelése
- hűtőterek megfelelő hőmérséklete
- az élelmiszer vagy a csomagolóanyag szennyeződésének megakadályozása (battéria, kondenzáció, kültéri szállítások, műszak közbeni takarítás, sérült tárolóedények stb.)



HŰTŐLÁNC FOLYAMATOS FENNTARTÁSA,

- megfelelő berendezések használata (tudják biztosítani a megfelelő hőfokot, sokkoló hűtő)
- megfelelő szállítóeszköz használata (szállítás közbeni hűtés, aktív hűtő biztosítása, tiszta szállítóeszköz)
- hűtőterek megfelelő hőmérsékletének ellenőrzése
- a hűtők riasztórendszerének biztosítása
- riasztást követő azonnali helyesbítő intézkedés
- hőmérők kalibrálásának biztosítása
- adatokkal alátámasztott dokumentáció vezetése



NYOMON KÖVETHETŐSÉG

- lehetőség arra, hogy nyomon követhető legyen egy élelmiszer, takarmány, élelmiszer előállítására szánt állat vagy olyan anyag, amely anyagot élelmiszer vagy takarmány előállításánál felhasználásra szánnak, illetve amelynél ez várható, a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában
- az élelmiszer-vállalkozás működése során olyan önellenőrzési, minőségbiztosítási, nyomon követési, termék-visszahívási rendszereket vagy ilyen rendszerek olyan elemeit kell működtetni, amelyekkel biztosítható az élelmiszer biztonságossága, megfelelő minősége, azonosíthatósága és nyomon követhetősége

NYOMON KÖVETHETŐSÉG

Megváltozott körülmények:

- globalizáció – ismeretlen veszélyek
- klímaváltozás
- bioterrorizmus
- elszennyeződő környezet
- nagyüzemi mezőgazdaság
- tömegtermelés, óriási tételek, többmilliós adagok
- árak szabad áramlása
- felgyorsult áruszállítás – kórokozók gyors terjedése
- új élelmiszerek, új technológiák

RASFF

Rapid Alert System for Food and Feed

Élelmiszer- és takarmánybiztonsági

gyors riasztási rendszer – Európai Bizottság működteti,

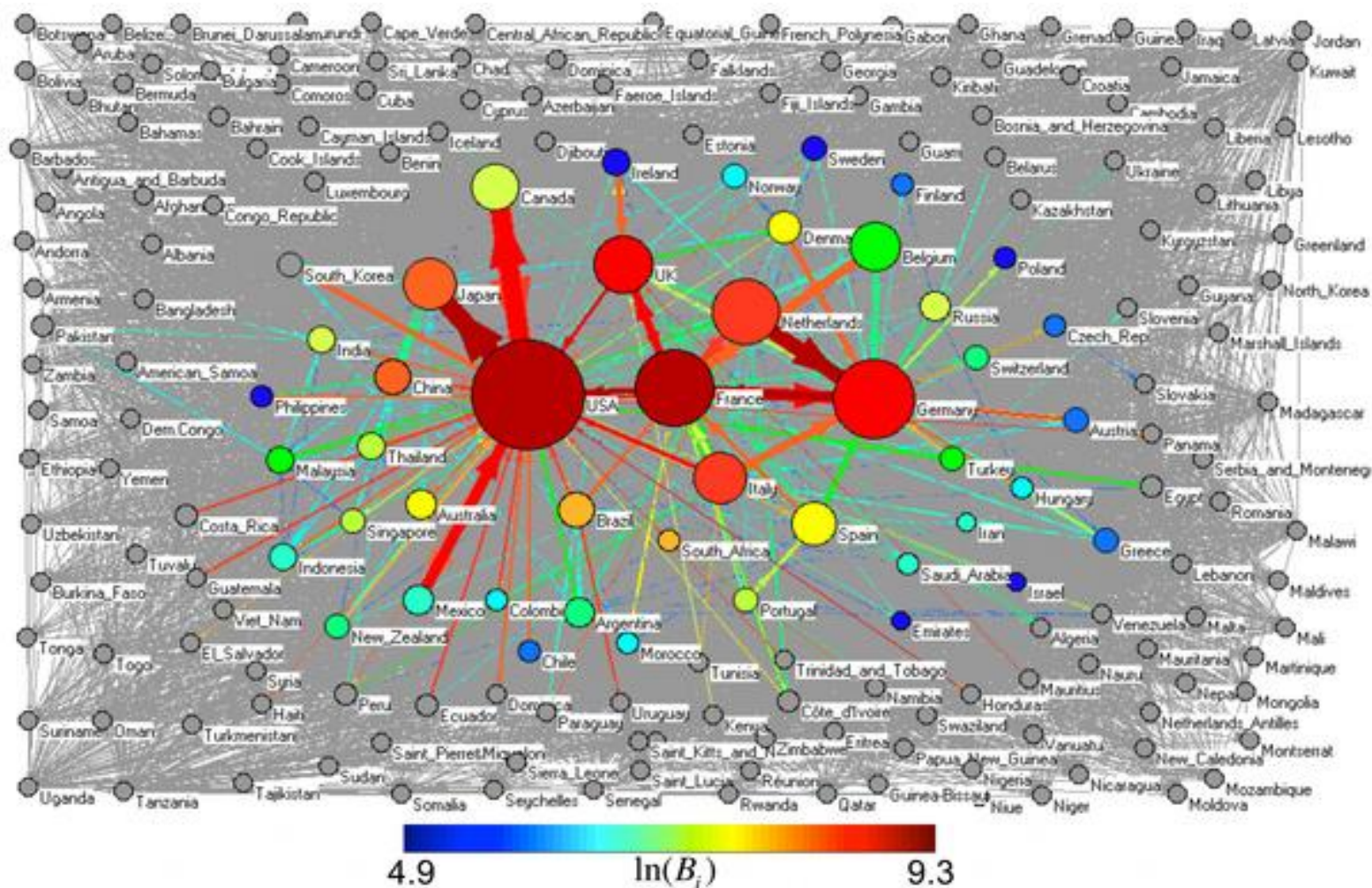
INFOSAN, INFOSAN Emergency

International Food Safety Authorities Network

Élelmiszerbiztonsági hatóságok nemzetközi hálózata

– WHO működteti a FAO-val együttműködésben

NYOMON KÖVETHETŐSÉG



Ercsey-Ravasz M, Toroczkai Z, Lakner Z, Baranyi J (2012) Complexity of the International Agro-Food Trade Network and Its Impact on Food Safety. PLOS ONE 7(5): e37810. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0037810>
<https://journals.plos.org/plosone/article?id=10.1371/journal.pone.0037810>

Globalisation of Food Trade

"The World on your Plate"



Chicken Kiev

- Herb Butter:**
- Salted butter - Ireland
 - garlic puree - China, USA, Spain
 - garlic salt - China, USA, Spain
 - lemon - USA
 - parsley - France, UK
 - pepper - India
 - water - Ireland
- Chicken Breast:**
- Chicken - Ireland, Belgium, UK, Thailand etc.
- Batter:**
- Flour - Belgium, France
 - Water - Ireland
- Bread Crumb:**
- Bread crumb - Ireland, UK
 - Rape-seed oil - EU, Australia, Eastern Europe

Alan Reilly, CEO, Food Safety Authority of Ireland





NYOMON KÖVETHETŐSÉG

- hiánytalan kísérő dokumentáció, megfelelően azonosított alapanyag, áruátvétel pontos dokumentálása
- pontos raktározási dokumentáció
- korrekt, jól elkülöníthető tételképzés
- a gyártmánylap szerinti bemérések meghatározott tételhez rendelése
- összes felhasznált alapanyag pontos dokumentálása
- késztermék kiszállításának pontos dokumentálása



ÖNELLENŐRZÉS

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény

22. § (1) Az élelmiszer-vállalkozás működése során

b) olyan önellenőrzési, minőségbiztosítási, nyomonkövetési, termék-visszahívási rendszereket vagy ilyen rendszerek olyan elemeit kell működtetni, amelyekkel biztosítható az élelmiszer biztonságossága, megfelelő minősége, azonosíthatósága és nyomon követhetősége;

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

- jogszabályokban meghatározott követelményekre és az élelmiszer-vállalkozás tevékenységére kidolgozott követelményrendszerben előírt kötelezettségekre vonatkozik
- az élelmiszerbiztonsággal, élelmiszer minőséggel, azonosíthatósággal, nyomonkövetéssel kapcsolatos

**2073/2005/EK RENDELETE
az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól**



ÖNELLENŐRZÉS

- az önellenőrzési terv elkészítésekor figyelembe kell venni a jogi követelményeket, a vállalkozás tevékenységét, méretét, az előállított élelmiszerek jellegét, mennyiségét és élelmiszer-biztonsági kockázatát
- pontosan meg kell határozni az időszakot, az ellenőrzés tárgyát, a követelményeket (vizsgálati/ellenőrzési paramétereknek), az ellenőrzés módszerét, az ellenőrzési időpontját, helyét, gyakoriságát, a felelős személyt, az alkalmazott módszert, a tevékenység igazolásának módját
- mikrobiológiai vizsgálat esetén fel kell tüntetni az élelmiszer-kategóriát, a vizsgálat tárgyát (mikroorganizmusok/toxinjaik, anyagcseretermékeik), elemi minták számát, referencia-módszert, a fázist, ahol a kritériumot alkalmazni kell, az intézkedést nem megfelelő eredmény esetén
- az átvevői, felhasználói és fogyasztói panaszok kivizsgálását is magába kell foglalnia
- a tervet folyamatosan végre kell hajtani, az eredmények kiértékelését el kell végezni (trendanalízis), a megtett javító intézkedéseket dokumentálni kell
- a dokumentumokat meg kell őrizni



ÖNELLENŐRZÉS

- biztosítani kell az élelmiszerlánc adott pontjára előírt mikrobiológiai követelmények teljesülését (technológiai higiéniai kritérium az előállítási folyamat meghatározott fázisában teljesítendő, az élelmiszerbiztonsági kritérium pedig a forgalmazás területén a fogyasztásig az eltarthatóság teljes időtartama alatt)
- a mikrobiológiai vizsgálatok elvégzéséért az élelmiszer vállalkozó a felelős (pl. tárolási kísérletek az RTE termékek eltarthatósági idejének validálásához)
- **határérték túllépés esetén** a jogszabályokban előírt intézkedést kell megtenni, különös tekintettel a létesítmény felügyeletét ellátó **hatóság értesítésére**
- az élelmiszeripari vállalkozók kötelesek kivonni a nem biztonságos élelmiszereket a piacról
- a mikrobiológiai kritériumok használata szerves részét kell, hogy képezze a HACCP-alapú eljárásoknak és más higiéniai védőintézkedések alkalmazásának



ÖNELLENŐRZÉS

- az önellenőrzés keretében történő mintavétel során a 2073/2005/EK rendelet mellékleteiben meghatározott elemi mintaszámot kell követni
- a vállalkozó saját laboratóriumának (analitikai labor is!) működéséhez minden esetben működési engedély vagy nyilvántartásbavétel szükséges



ÉLELMISZEREK FORGALOMBÓL VALÓ KIVONÁSÁNAK ILL. A VISSZAHÍVÁSNAK A SZABÁLYOZÁSA



- gyakorlatias eljárásrend elfogadása
- kommunikációs lánc rögzítése az eljárásrendben
- intézkedésért felelős személy és helyettesének megjelölése
- tétel azonosíthatósága
- kiszállítások pontos dokumentálása
- értesítések
- hatóság értesítése



ELJÁRÁSRENDEK



- specifikusan az adott vállalkozásra vonatkozzanak
- minden tevékenységre terjedjen ki (GHP, GMP...stb.)
- ismeretének szinten tartása, folyamatos alkalmazása, a dolgozók tudásszintjének rendszeres felmérése
- szükséges a szakmai/higiénia oktatás biztosítása
- az eljárásrendek és igazoló dokumentációk megfelelősége



HACCP

TERMÉKLEÍRÁS

- összetétel
- fizikai, kémiai és mikrobiológiai jellemzők (állag, pH, vízaktivitás, stb.)
- feldolgozás módja (fagyasztás, szárítás, hőkezelés, füstölés, stb.)
- csomagolás (védőgáz, vákuum, stb.),
- jelölés, allergén, tápérték stb.,
- tárolási, szállítási feltételek (pl. fagyasztva, hűtve),
- eltarthatósági idő („felhasználható”, „minőségét megőrzi”)

Gyártmánylap

82/2012 (VIII.2.) VM rendelet a gyártmánylapról
hatályos

5. § „Az élelmiszer-előállítónak a gyártmánylapot, valamint a gyártmánylapon hivatkozott és az ellenőrzés számára adatokat tartalmazó dokumentumokat az előállítás helyén, a hatósági ellenőrzés számára hozzáférhető módon kell tartani”.

HACCP

GYÁRTÁSI FOLYAMATÁBRA

- a gyártási folyamatábrának az alapanyagok beérkezésétől a végtermék kiszállításáig tartalmaznia kell a technológiai lépéseket, a hozzájuk tartozó műszaki adatokkal (pl. hőkezelés, állásidők) együtt
- a folyamatábra mellékletét képezi egy olyan alaprajz ami tartalmazza:
 - az üzemi és kisegítő telephelyek tervét
 - a tiszta és szennyes övezet elkülönítését
 - az anyagforgalmat
 - a személyforgalmat



- rendszeresen felül kell vizsgálni, technológiai módosítást követően aktualizálni szükséges

HACCP 7 alapelvének az alkalmazása

1. VESZÉLYELEMZÉS
2. KRITIKUS PONTOK (CCP) meghatározása
3. KRITIKUS HATÁRÉRTÉKEK megállapítása a kritikus pontokon
4. FELÜGYELŐ (MONITORING) eljárások a kritikus pontokon
5. HELYESBÍTŐ TEVÉKENYSÉGEK meghatározása
6. IGAZOLÓ ELJÁRÁSOK
7. DOKUMENTÁCIÓ



Veszélyelemzés

- lehetséges **veszélyek meghatározása** azok eredetének a megjelölésével
 - Biológiai
 - Kémiai
 - Fizikai
 - (– Allergének)
- **veszély értékelése** (az adott veszély milyen valószínűséggel és milyen mértékben károsíthatja az egészséget az érintett populáció jellemzőinek figyelembevételével)
- a veszély kezeléséhez szükséges **szabályozó intézkedés meghatározása** (aminek segítségével a veszély elkerülhető kiküszöbölhető vagy elfogadható mértékre csökkenthető)



Kritikus szabályozási (CCP) pontok meghatározása

- kritikus pont a technológiai folyamat azon lépése, ahol nem megfelelés esetén fennáll az élelmiszerbiztonsági veszély és a folyamat későbbi lépései ezt a veszélyt már nem képesek hárítani, ezen a ponton a megfelelő szabályozó eljárás alkalmazásával a veszély elkerülhető, megszüntethető vagy elfogadható szintre csökkenthető
- a kritikus pontokon a szabályozó eljárás megfelelő működésének az ellenőrzésére felügyelő (monitoring) rendszert kell működtetni, és azt szabályos időközönként, rendszeresen ellenőrizni kell (verifikáció)

Kritikus határértékek megállapítása a kritikus pontokon



– a kritikus szabályozási pontokon az elfogadható és az elfogadhatatlan elkülönítéséhez kritikus határértéket kell megállapítani (**célértéket**), leggyakrabban műszerrel mérhető értéket (pl. hőmérséklet, időtartam), de ez lehet érzékszervi paraméter (pl. látható belsár eredetű szennyeződés)

Felügyelő (monitoring) eljárások a kritikus pontokon



- a kritikus határérték túllépésének a megakadályozása érdekében **felügyelő eljárásokat** (megfigyeléseket, méréseket) kell kidolgozni és alkalmazni a kritikus szabályozási pontokon
- felügyelő eljárások lehetnek folyamatosak (pl. hőkezelés számítógépes regisztrációja), vagy meghatározott időközzel ismétlődők (pl. hűtőraktári hőmérő napi kétszeri ellenőrzése)
- a felügyeleti eljárásrendnek tartalmaznia kell a felügyelő módszert, a mérőműszert és annak kalibrálási előírásait, a gyakoriságot, a feladat felelősét, az eredmények rögzítésének módját és a tennivalókat nem megfelelő eredmény esetén
- CCP pontok felügyelő eljárásaival kapcsolatos nyilvántartásokat a **felügyeletet végző** személynek mindig **alá kell írni**, és a nyilvántartások **verifikációját (ellenőrzését) végző** üzemi tisztségviselőnek is alá kell írni



Helyesbítő tevékenységek meghatározása

- a helyesbítő intézkedések eljárásrendjének tartalmaznia kell:
 - a kritikus határértéket
 - a helyesbítő intézkedés pontos leírását
 - a kritikus határértéktől való eltérés valószínű okát
 - az értesítési láncot
 - a végrehajtásért felelős személy nevét
 - a szabályozás megszűnését követően legyártott termékek sorsát
 - az észlelt eltérés helyreállításához szükséges eszközök és intézkedések leírását – az újra előfordulást megelőző intézkedéseket

Igazoló eljárások

Validáció

– bizonyítékok gyűjtése arra nézve, hogy a HACCP terv elemei megfelelően lettek megállapítva, alkalmasak az élelmiszerbiztonsági veszélyek kezelésére.

A HACCP rendszer bevezetését megelőző szakaszban kell elvégezni vagy elvégeztetni, illetve szükség esetén később is, ha a HACCP rendszer elemei változtatásra kerülnek



Verifikáció

– bizonyítani, hogy a rendszer napi szinten működik, és a működés összhangban áll a HACCP tervben leírtakkal, valamint információ gyűjtés arra vonatkozóan, hogy a HACCP rendszer hatékonyan működik

Review

A HACCP rendszer újragondolása



Dokumentáció

- HACCP kézikönyv, ami tartalmazza az alapelvekhez kapcsolódó dokumentációs anyagot + az előfeltételekhez kapcsolódó eljárásokat, utasításokat
- vizsgálati eredmények gyűjteménye, elemzések



Köszönöm a figyelmet!

