

ÚTMUTATÓ AZ ÉLELMISZER ÉS ITALADAGOLÓ AUTOMATÁK MŰKÖDTETÉSÉNEK ÉS AZ ITALCSAPOLÁS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Készült
a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési
Minisztérium támogatásával

Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.

2011.

Az Útmutató az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK, az élelmiszer-higiéniáról szóló (2004. április 29.) rendelete alapján készült.

**Higiéniái Bizottság 2013. február 6-i ülésén
elfogadott változat**

ÚTMUTATÓ AZ ÉLELMISZER ÉS ITALADAGOLÓ AUTOMATÁK MŰKÖDTETÉSÉNEK ÉS AZ ITALCSAPOLÁS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Az Útmutató első verziója 2011-ben

a Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.
szakmai irányításával készült

a Magyar Ital- és Áruautomata Szövetség és az italcsapolási
tevékenységet végző vállalkozások közreműködésével,

a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium
támogatásával

ÚTMUTATÓ AZ ÉLELMISZER ÉS ITALADAGOLÓ AUTOMATÁK MŰKÖDTETÉSÉNEK ÉS AZ ITALCSAPOLÁS JÓ HIGIÉNAI GYAKORLATÁHOZ

Ez az útmutató a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium, az Élelmiszer-feldolgozók Országos Szövetsége, valamint a Magyar Ital- és Áruautomata Szövetség tagjai támogatásával készült.

Szerkesztette: Berczeli Attila
(Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.)

Az útmutatót készítő munkacsoport tagjai:

Papp Attila	Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.
Davola József	Magyar Ital- és Áruautomata Szövetség
Jacsó Ferenc	Coca Cola HBC Magyarország Kft.
Hajnal Annamária	Coca Cola HBC Magyarország Kft.
Farka Attila	HOKI Gastro Kft.

A 2013. évi módosító javaslatot készítették:

Csurgó János	Dreher Sörgyárak Zrt.
Zalán György	Heineken Hungária Zrt.
Simon Szilvia	Borsodi Sörgyár Kft.
Salamon Zsófia	Magyar Sörgyártók Szövetsége

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztály

Az útmutató tartalmának közzétevése, feldolgozása esetén a pontos adatforrás megjelenítése szükséges. Az alábbi weboldalakon található „Jó Higiéniai Gyakorlat” Útmutatók tartalmát letölthetik, képernyőjű-kön megjeleníthetik, kinyomtathatják, de az útmutatók tartalmát, illetve annak részeit kizárólag saját felhasználásra, személyes célra alkalmazhatják, azt nem módosíthatják.

http://campden.hu/kiadvanyok_ghp.php

<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/jo-higieniai-gyakorlat-utmutatok>

http://www.efosz.hu/aktualitasok/higieniai_utmutato_hu

http://www.sorszovetseg.hu/MSSZ_honlapja

[http://uditoitalok.hu/a-szovetsegrol_Magyarorszag_i_Udítőital-,_Gyümölcs- és Ásványvízgyártók Szövetsége \(MÜSZ\)](http://uditoitalok.hu/a-szovetsegrol_Magyarorszag_i_Udítőital-,_Gyümölcs- és Ásványvízgyártók Szövetsége (MÜSZ))

http://www.miasz.hu/Magyar_Ital-_és_Áruautomata_Szövetség

A közérdekű adatok kivételével tilos az útmutatók bármely részét kereskedelmi forgalomba hozni, feldolgozva értékesíteni, azok felhasználásával anyagi, erkölcsi, illetve egyéb, anyagiakban nem mérhető bármely jellegű profitot eredményezni.

Tartalomjegyzék

1.	Bevezetés.....	5
1.1.	Hogyan kell használni az útmutatót?	5
1.2.	Az Útmutató alkalmazási területe.....	6
2.	Rövid bevezetés a jogszabályokba	6
3.	Az élelmiszer-előállítók és a hatósági ellenőrök legfontosabb feladatainak összefoglalása	8
4.	A 852/2004 EU rendelet II. melléklet: a valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények és a 853/2004/EK rendelet III. melléklet II. szakaszának előírásai követve a 852/2004/EK melléklet számozását	10
4.1.	II. melléklet I. fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)	10
4.2.	II. melléklet II fejezet (Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott üzemeket).....	10
4.3.	II. melléklet III. Mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusok járművei), elsődlegesen magánlakóházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkozó követelmények.....	10
4.4.	II. melléklet IV. fejezet (Szállítás)	22
4.5.	II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények) Élelmiszer automata és italcsapoló berendezések	22
4.6.	II. melléklet VI. fejezet (Élelmiszer-hulladék)	22
4.7.	II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)	22
4.8.	II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)	22
4.9.	II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések))	23
4.10.	II melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések).....	23
4.11.	II melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)	23
4.12.	II melléklet XII. fejezet (Képzés)	23
5.	Mellékletek	25
5.1.	Fogalom meghatározások.....	25
5.2.	Az iparágra jellemző veszélyek	28
5.3.	HACCP rendszer és modell	29
5.4.	Igazolási terv	32
5.5.	Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez	33
	5.5.1. Minimálisan szükséges dokumentáció	33
	5.5.2. Minta űrlapok, nyilvántartási lapok	33

1. Bevezetés

Jelen útmutató célja, hogy a 2006. január 1.-től érvénybe lépett higiéniai rendelet csomaghoz igazodva, az elfogadott ipari gyakorlatra támaszkodva, segítséget nyújtani **az élelmiszer árusító automata üzemeltető és az üdítőital és sörgyártó vállalkozások számára I az italcsapoló berendezések vendéglátóegységekbe történő higiénikus kihelyezéséhez és karbantartásához és szükséges követelmények hatósági szempontból is sikeres teljesítéséhez.**

Az Európai Unió élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos jogi szabályozásában fontos szerepe van az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer-higiénéről (a továbbiakban: 852/2004/EK rendelet) III. fejezetének, amely "A helyes gyakorlatról szóló útmutatók"-ról rendelkezik. A rendelet előírásai alapján a tagállamoknak ösztönözniük kell a higiénia és HACCP-elvek alkalmazására vonatkozó helyes gyakorlatról szóló nemzeti és közösségi útmutatók kidolgozását. A rendelet III. fejezetének 7. cikke az útmutatók kidolgozásáról, terjesztéséről és használatáról szól, a 8. cikk tárgyalja a nemzeti útmutatók, míg a 9. cikk a közösségi útmutatók kérdését. A 7. cikk alapján a nemzeti és közösségi útmutatók terjesztését és használatát egyaránt ösztönözni kell, és az élelmiszeripari vállalkozók önkéntes alapon használhatják ezeket az útmutatókat.

Az útmutató folyamatosan felülvizsgálatra és szükség szerint módosításra kerül. Az aktualizáláshoz szükséges, az útmutatóval kapcsolatos észrevételeit kérjük, hogy küldje el az alábbi címekre, hogy azt figyelembe vehessük:

efef@vm.gov.hu

efosz@efosz.hu

campden@campdenkht.com

1.1. Hogyan kell használni az útmutatót?

Az útmutató összeállítása során a követelmények és a megoldások minél teljesebb feldolgozására törekedtünk, de az útmutató természetesen csak a kiadás időpontjában rendelkezésre álló ismereteket és gyakorlatot tükrözi. Ezért a mindenkorli jogszabályok és előírások, valamint szabványok vagy más követelmények változása, a tapasztalatok bővülése szükségessé teszi az útmutató rendszeres időközönkénti felülvizsgálatát, módosítását.

Az útmutató szövege: Az útmutató három oszlopba van rendezve

A bal oldali oszlopban található a 852/2004/EK higiéniai rendelet II. mellékletének előírásai követte a melléklet számozását. Ebben az oszlopban természetesen több olyan előírás is megtalálható, amely az élelmiszer automata és italcsapoló berendezés üzemeltetői gyakorlatában általában nem fordulhat elő. Ezekben az esetekben a további rovatok hiányoznak, vagy külön magyarázatot fűztünk hozzá.

A középső oszlopban foglalmaztuk meg a követelményeknek való megfeleléshez szükséges előírásokat, melyeket a "KELL", vagy "SZÜKSÉGES" kifejezésekkel jeleztünk. Ezek az előírások a 852/2004/EK III. fejezetének 7. cikkével összhangban önkéntes alapon használhatók. Az élelmiszeripari vállalkozások eltérhetnek ezektől az előírásoktól, de ezekben az esetekben valamilyen módon igazolniuk kell, hogy az eltérés nem veszélyezteti a termékek biztonságát.

A harmadik oszlopba azokat az előírásokat tettük, amelyeket előremutatón csak ajánlunk. Ezeket a "CÉLSZERŰ, AJÁNLOTT, AHOL ALKALMAZHATÓ" kifejezésekkel jeleztünk. Ezekről az ajánlásokról az élelmiszeripari vállalkozások szabadon eltérhetnek, az eltérést ekkor nem kell igazolni. Ezek az előírások nem képezhetik hatósági ellenőrzés alapját. Ezek teljesítését nem tartjuk feltétlenül szükségesnek a rendeletek követelményeinek való megfelelésnél, de alkalmazásuk ésszerű, általában javítják a higiéniai intézkedések hatékonyságát, szervezettségét.

Miután az italcsapolásra vonatkozó követelmények néhány esetben eltérnek az automaták üzemeltetési követelményeitől, így ott ahol a leírt szabályzásban eltérés van külön (aláhúzott címszóval) kiemeltük az eltéréseket.

Néhány esetben a hatályos előírás egy-egy szakaszához, mondatához nem fűztünk magyarázatot, mivel önmagukban, magyarázatok nélkül is értelmezni lehet, és alkalmazni kell azokat.

Abban az esetben, ahol adott követelmény az élelmiszer automata és italcsapoló berendezés üzemeltetőire nem alkalmazható, ott azt a „nem alkalmazható” megjegyzéssel jelöltük, szükség esetén további észrevételt is fűztünk hozzá a könnyebb használhatóság elérése érdekében.

Jelen Útmutatóban foglaltakkal egyetért a MIÁSZ és az italcsapoló berendezéseket üzemeltető vállalkozások többsége is, de jelen Útmutató nem része a törvényi előírásoknak, azokat nem helyettesíti. Ezzel együtt az Útmutató segíti annak megértését, hogy egy-egy vállalkozásnak saját tevékenysége területén mit kell tennie az előírások teljesítéséhez, segít abban is, hogy a vállalkozások önmaguk is képesek legyenek a szükséges fejlesztési koncepció megfogalmazására, kidolgoztatására, szabályozott végrehajtására, továbbá segíti az ellenőrző hatóságokat is az egységes ellenőrzés kialakításában, végzésében.

1.2. Az Útmutató alkalmazási területe

Az Útmutató a kezelőszemélyzet nélküli és/vagy automatikus berendezésekre, azaz:

- meleg ital automaták és kombi gépek,
- palackozott ital automaták,
- szendvics automaták,
- darabárus automata:
 - hűtést igénylő,
 - hűtést nem igénylő.
- víz automaták

és az italcsapoló berendezések működtetésére vonatkozik.

Az útmutató alkalmazási területe a kezelő személyzet nélküli csomagolt élelmiszerek üzemeltetésére és az itálipari vállalatok által kihelyezett italcsapoló berendezések üzemeltetésére (a kihelyezés higiéniai szabályaira) vonatkozik. A vendéglátóhelyek saját létesítésű és üzemeltetésű italcsapolási tevékenységre a „Vendéglátás jó Higiénés Gyakorlat Útmutató iránymutatásai az irányadók.

2. Rövid bevezetés a jogszabályokba

Az Útmutató tartalmazza azokat a jogszabályi kötelezettségeket, amelyeket az élelmiszer árusító automata üzemeltető és italcsapolást végző vállalkozásoknak alkalmazniuk kell, és ugyanakkor tanácsokat is ad ahhoz, hogyan teljesítsék a követelményeket. A jogszabályoknak való megfelelés nem önkéntes, de az élelmiszeripari vállalkozások nem kötelesek az Útmutatókban előírtakat alkalmazni, amennyiben más úton teljesítik a megfelelést. Az Útmutató nem a jogszabály magyarázata.

Az Útmutató összeállítása során figyelembe vételre kerültek az élelmiszerekkel összefüggő kötelezően alkalmazandó jogszabályok.

A hatályos jogszabályok a NÉBIH alábbi oldalán érhetőek el:

http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/elelmiszer_takarmanybizton_sag/jogszabalyok/hazaijogszabalyok/elelm_jogsz.html?query=jogszab%C3%A1lygy%C5%B1item%C3%A9ny

3. Az élelmiszer-előállítók és a hatósági ellenőrök legfontosabb feladatainak összefoglalása

Az élelmiszer-előállítók alapvető törvényi kötelezettsége, hogy biztonságos élelmiszert állítsanak elő, és az illetékes hozzáértő hatósági szakemberek feladata a hivatalos ellenőrzés.

3.1. Az élelmiszer-forgalmazók feladatai:

1. Az élelmiszer forgalmazóknak biztosítaniuk kell saját tevékenységük minden lépésének szabályozását és azt, hogy az élelmiszer megfelel az élelmiszer törvény rájuk vonatkozó követelményeinek, és ellenőrizniük kell, hogy ezek a követelmények teljesülnek.
2. Az élelmiszerek forgalmazásának bármely szakaszát az 1 bekezdés alkalmazási körébe tartozó szakaszokat követően végző élelmiszeripari vállalkozók betartják a II. mellékletben megállapított általános higiéniai követelményeket (852/2004/EK 4. cikk 2. pont).
3. A rendelet követelményeinek való megfelelés segítésére az élelmiszer-előállító / forgalmazó alkalmazhat nemzeti/közösségi útmutatókat segítségül (852/2004 4. cikk 6. pont).

3.2. A hatósági ellenőrzés követelményei

1. A tagállamoknak biztosítaniuk kell, hogy az élelmiszer előállítók minden támogatást megadnak, amely szükséges a hozzáértő hatósági ellenőrzés hatékony végrehajtásához. Ezért:
 - a.) hozzáférhetővé teszik az épületekbe, helyiségekbe és más infrastruktúrába való bejutást;
 - b.) hozzáférhetővé tesznek minden dokumentumot és feljegyzést, melyet jelen rendelet megkövetel, vagy azt szükségesnek ítéli meg a hatóság a helyzet elbírálása érdekében.
 2. A hozzáértő hatósági ellenőröknek hivatalos ellenőrzést kell végezniük, hogy ellenőrizzék az élelmiszer-előállító megfelelőségét az alábbi rendeletek követelményei szerint:
 - a.) 852/2004/EK rendelet.
 3. A hatósági ellenőrzésnek magában kell foglalnia:
 - a.) a jó higiéniai gyakorlat és a veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontokon alapuló eljárásokat;
 - b.) az 5.-8. cikkben leírt hatósági ellenőrzéseket;
 - c.) bármely sajátos audit feladatot, mely a mellékletekben szerepel.
 4. A jó higiéniai gyakorlat felülvizsgálatának tartalmaznia kell annak ellenőrzését, hogy az élelmiszer-előállító folyamatosan és megfelelően működteti legalább az alábbi eljárásokat alkalmazza:
 - a.) élelmiszerlánc ellenőrzések;
 - b.) az épületek és berendezések tervezése és fenntartása;
 - c.) a működés előtti, működési és működés utáni higiénia;
 - d.) személyi higiénia;
 - e.) higiéniai képzés és munkautasítások;
 - f.) állati kártevők elleni védelem;
 - g.) víz minőség;
 - h.) hőmérséklet ellenőrzés;
 - i.) az élelmiszer átvétel és kiszállítás és annak dokumentumai.
 5. A HACCP alapú eljárások felülvizsgálatának tartalmaznia kell annak ellenőrzését, hogy az élelmiszer-előállító folyamatosan és megfelelően alkalmazza-e ezeket az eljárásokat.
- Amikor, a 852/2004/EK rendelet 5. cikkének előírása szerint, az élelmiszer-előállító a HACCP alapelvek érvényesülése érdekében Útmutatókat használ inkább, mint saját eljárásokat, a felülvizsgálatnak ezek helyes alkalmazását is tartalmaznia kell.
6. A hatósági ellenőrzés során a hozzáértő ellenőrnek az alábbiakra kell különös figyelmet fordítania:

- a.) határozza meg, hogy az alkalmazottak és azok tevékenysége a termelési folyamat minden lépésében megfelel-e a hatályban lévő rendeletek követelményeinek. A felülvizsgálat támogatására, az illetékes hatósági ellenőr végezhet teljesítmény vizsgálatokat, annak érdekében, hogy elbírálja, hogy az alkalmazottak teljesítménye egyezik-e a kijelölt paraméterekkel;
 - b.) ellenőrizze a megfelelő feljegyzéseket;
 - c.) vegyen mintákat a laboratóriumi vizsgálatokból, ahol szükséges;
 - d.) dokumentálja a figyelembe vett elemeket és az audit megállapításait.
7. Az egyedi létesítmények audit feladatainak természete és intenzitása a kockázatok becslésén kell alapuljon. Ennek érdekében a hatósági ellenőrnek ellenőriznie kell:
- a.) a lakosság, a fogyasztó egészségének kockázatát;
 - b.) a folyamatok típusát és teljesítményét;
 - c.) az élelmiszertörvénynek való megfelelésre vonatkozó korábbi feljegyzéseket.

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
---	---	---

4. A 852/2004 EU rendelet II. melléklet: a valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények és a 853/2004/EK rendelet III. melléklet II. szakaszának előírásai követve a 852/2004/EK melléklet számozását

4.1.II. melléklet I. fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)

Jelen fejezet követelményei a kihelyezett automaták és italcsapolók esetében a 4.3 fejezetben kerültek kifejtésre. Az automatát, italcsapolót üzemeltető vállalkozások saját raktárai és egyéb helységeire vonatkozó elvárások megtalálhatók az ágazat specifikus Jó Higiéniai Gyakorlat Útmutatókban, amelyek internetes elérhetőségei megtalálhatók jelen útmutató bevezetőjében.

4.2.II. melléklet II fejezet (Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott üzemeket)

Jelen fejezet követelményei a kihelyezett automaták és italcsapolók esetében nem értelmezhető. Az automatát, italcsapolót üzemeltető vállalkozások saját raktárai és egyéb helységeire vonatkozó elvárások megtalálhatók az ágazat specifikus Jó Higiéniai Gyakorlat Útmutatókban, amelyek internetes elérhetőségei megtalálhatók jelen útmutató bevezetőjében.

4.3.II. melléklet III. Mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusok járművei), elsődlegesen magánlakóházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkozó követelmények

4.3.1.

A fenti létesítményeket és automatákat, amennyiben ésszerűen megvalósítható, úgy kell elhelyezni, tervezni, összeállítani, tisztán és jó karban tartani, hogy elkerüljék különösen az állatok és kártevők által okozott

A 4.3 pontban szabályozott egységek üzemeltetéséhez ideiglenes szabadtéri kitelepítés vagy fedett területen, üzlethelyiségben történő elhelyezés esetén úgy kell eljárni, hogy az ne jelentsen veszélyt a termék biztonságára.

Célszerű minden vállalkozásnak meghatározni a biztonságos védőtávolságot (pl.: közlekedési eszközök nagymennyiségű káros emissziójával (pl. kipufogógázok)

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményeintől mutató ajánlások
<p>zott szennyeződés kockázatát.</p>	<p>sek , söröshordók (KEG) megfelelő tárolása telepítése kizárólag olyan helyre történhet, ahol:</p> <ul style="list-style-type: none"> -a működési engedély megléte igazolja, hogy az értékesítési helyen biztosított az italcsapoló berendezés alkalmazásához szükséges ivóvíz minőségű víz, illetve, ahol az értékesítési hely higiéniai kondíciói megfelelőek az élelmiszer forgalmazására, -biztosított a BIB-ek (Bag In Box) megfelelő tárolása, a tárolás alatti bármilyen szennyeződés, különös tekintettel az állatok okozta esetleges szennyeződés elleni védelem, -rendelkezésre áll élelmiszeripari tisztaságú (min. 99,8%-os) széndioxid az italcsapoló berendezésekhez. <p>A szén-dioxidos palack használatbavétele előtt a palackon elhelyezett címke ellenőrzésével meg kell győződni a gáz élelmiszeripari tisztaságáról. A berendezés telepítését és rendszeres karbantartását megfelelően kiképzett szakember végezheti.</p> <p><u>KARBANTARTÁS - Élelmiszer automaták és italcsapoló berendezések:</u> Helyszínen történő szervizelés, karbantartás esetén a kiszereelés után minden alkatrészt csak tisztítása, - termékkel érintkezőt fertőtlenítése – épségének ellenőrzése után szabad visszaszerelni. A karbantartási munkálatok után a berendezés üzemelése</p>	<p>szennyezett környezetben).</p> <p>Célszerű az élelmiszer árusító automatákat olyan helyen elhelyezni, hogy az hatékony védelmet nyújtson az állati kártevők élelmiszer automatába történő behatolása és betelepülése ellen.</p> <p>A berendezés azon részébe, ahol ez az élelmiszer veszélyeztetése nélkül megvalósítható, oda célszerű a jellemző kártevők megtelepedését gátló csapdákat kihelyezni (az erre a célra forgalmazott közforgalmú szerekkel).</p> <p>Az üzemidőn belüli irtásra eredményesen használhatók az elektromos vagy ragacsos rovarcsapdák, illetve ragacsos egércsapda.</p> <p>Kezelő személyzet nélküli ital-és étel automaták lehetőleg túlzott nedvességtől és portól mentes környezetben megfelelően megvilágított helyen célszerű elhelyezni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>csak a megfelelő tisztítási-fertőtlenítési folyamat elvégzése után kezdődhet meg.</p> <p>Kizárólag olyan szerszámot szabad használni, amelyről használata során abból, vagy arról fizikai szennyeződés nem kerülhet bele az ételmszerbe. Szervizelés, karbantartás során termékkel közvetve vagy közvetlenül érintkező alkatrészt a földre helyezni nem szabad, szerelését kizárólag megfelelően tisztított szerszámmal lehet elvégezni.</p> <p>Karbantartás, szervizelés esetén az alkatrészekre lerakódott vízkő eltávolítása során használt vízkőoldó maradékát az alkatrészről ivóvízzel le kell öblíteni, vízkő mechanikus eltávolítását alkatrész megsértése nélkül kell végezni.</p> <p>Karbantartás, szervizelés közben az berendezésből történő árusítást fel kell függeszteni.</p> <p>A karbantartást, szervizelést végző személy az elvégzett tevékenységéről munkalapot köteles vezetni.</p>	
4.3.2. Különösen, szükség szerint:		
<p>a) megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához (beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézzárításhoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és öltözőhelyiségeket);</p>	<p>Az ételmszer automatákat és az italcsapoló berendezéseket üzemeltetőknek, karbantartóknak biztosítaniuk kell, hogy öltözetükkkel, a munkavégzésre használt eszközeikkel ne szennyezzék az automatába kihelyezett csomagolt ételmszert és az italcsapoló berendezésből csapolandó italt.</p> <p>A személyi higiénia követelményeit és betartandó szabályait utasításban/szabályzatban kell rögzíteni.</p> <p>Mindenkinek aki csomagolatlan ételmszert forgalmazó árusító automatát feltölti, illetve italcsapoló berendezést üzembe helyezi, munkavégzés előtt kötelező a kézmosás folyó meleg vízzel és az erre a célra biztosított kézmosószerrel. Kéztörüléshez egyszer használatos kéztörölőt, vagy kézzárítót kell biztosítani.</p>	<p>Az ital automatákat és italcsapoló berendezéseket nem célszerű WC-k közvetlen közelébe telepíteni.</p> <p>Lehetőség szerint gondoskodni kell, hogy a mosogatóhoz és kézmosáshoz lehetőleg a közelben melegvíz ellátásra legyen lehetőség szerviz- és töltési időben.</p> <p>Ha az üzemeltetés helyszínén nem oldható meg megfelelő módon a termékkel közvetlenül, közvetve érintkező szerkezeti elemek tisztítás fertőtlenítése, akkor úgynevezett „standard cseredarabos tisztítási módszert” célszerű alkalmazni. Ennél a bázishelyen elvégzett teljes körű tisztítás, fertőtlenítés és öblítés után a megszáritott</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A személyzetnek az élelmiszer automata feltöltése közben és az italcsapoló berendezés működtetése közben nem szabad étkezni és dohányozni.</p> <p>Karbantartást, szervizelést végző személyre az üzemeltető által meghatározott személyi higiéniai szabályozások vonatkoznak.</p> <p>Az operátornak rendelkeznie kell megfelelő felszereltséggel annak érdekében, hogy a megfelelő higiénia megtartása mellett a felállítási helyeken a kézmosásra alkalmas helyek eszközeitől függetleníteni tudja magát.</p> <p>Minden új belépő dolgozónak a munkaviszony létesítés előtt előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie.</p> <p>Minden új belépő dolgozónak, aki az automaták feltöltésével, vagy italcsapoló berendezés működtetésével foglalkozik „Egészségügyi nyilatkozattal és vizsgálati adatokkal” kell rendelkeznie, amelyben igazolják az élelmiszer automata és az italcsapoló berendezés üzemeltetéséhez és az élelmiszerrel való érintkezéshez szükséges egészségügyi alkalmasságát.</p> <p>A dolgozónak soron kívüli alkalmassági vizsgálatra kell jelentkezni, és ezt jelenteni kell a vezetőknek, ha az alábbi megbetegedéseket és sérüléseket tapasztalja magán, vagy vele együtt élő családtagján:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sárgaság, • hasmenés, • hányás, • láz, • torokgyulladás, • bőrkürités, 	<p>cseredarabokat higiénikusan zárt csomagolásban kell tárolni, szállítani a tisztítandó automatához, majd a csomagolást a helyszínen szabad csak kinyitni ahol az automatába be kell helyezni a tisztított alkatrészeket.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<ul style="list-style-type: none"> • egyéb bőrelváltozás (a legkisebb bőrgennyesedés, sérülés, stb. is), • váladékozó szembetegség, fül-, és orrfolyás. 	
<p>b) az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő felületeket jó állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, mosható, nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;</p>	<p>A berendezésnek olyan kialakításúnak, illetve anyagúnak kell lennie, hogy az élelmiszerekkel közvetlenül érintkezésbe kerülő felületek ne veszélyeztessék az élelmiszer biztonságát. Az üzemeltetőnek rendelkeznie kell az azt igazoló dokumentációval.</p> <p>A termékkel közvetlenül, vagy közvetve érintkező szerkezeti elemeknek, alkatrészeknek könnyen szétszerelhetőnek, megfelelő módon és mértékben tisztán tarthatóknak, fertőtleníthetőnek kell lenniük. A mosó-, öblítővíznek maradéktalanul kiüríthetőnek kell lennie.</p> <p>Kizárólag olyan alkatrészt szabad használni, amely egészségre káros mértékben kioldódó, illetőleg íz, szag, szín, vagy állomány elváltozást, vagy fizikai szennyeződést okozó anyagot nem tartalmaz. Meghibásodott, sérült, karcolt termékkel érintkező felületű alkatrészt, ha az automatába helyezett, illetve ital csapoló berendezésen kiszolgált termék biztonságát veszélyeztetheti, felhasználni nem szabad.</p> <p>Az alkatrésznek képesnek kell lennie ellenállni az üzemeltetés, a rendszeres tisztítás, fertőtlenítés káros hatásainak. A vízzel rendszeresen érintkező szerkezeti elemeknek vízzel érintkező felületeinek nem korrodálódó anyagból kell lennie.</p> <p>Az élelmiszer és víz továbbítására oly módon kialakított csővezetéknek vagy nem teljesen zárt vezetéknek szabad alkalmazni, amely:</p> <ul style="list-style-type: none"> - jól illeszkedik; - görbületei gyűrődésmentesek, ív alakúak; - úgy lejtjenek, hogy használat után teljesen kiürülnek; - tisztítható fertőtleníthető és szétszedhető. 	<p>Az automata illetve ital csapoló berendezés termékkel nem érintkező felületeinek simának, tisztítás céljából hozzáférhetőnek célszerű lenni. Ajánlott, hogy anyaguk, illetve felület védelmük legyen ellenálló az előírt/alkalmazott mosó és fertőtlenítőszerrel szemben.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>c.) megfelelő berendezést kell biztosítani a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, és szükség szerint fertőtlenítéséhez;</p>	<p>Az élelmiszer és víz továbbítására szolgáló rendszerekben csak szétszedhető és tisztán tartható szerelvények lehetnek.</p> <p>Élelmiszer automata A felállítási hely körülményeinek figyelembevételével meg kell határozni az automata töltésének-tisztításának és fertőtlenítésének gyakoriságát, amelynek módjáról eljárással kell rendelkezni. A takarítási utasításnak világosan jelölnie kell az adott automatán végrehajtandó feladatokat és gyakoriságokat. Az automata tisztítását dokumentáltan kell végezni. A tisztítás, fertőtlenítés előírásában meg kell határozni: - a művelethez szükséges időt, - tisztítás fertőtlenítés eszközeit, - az alkalmazott tisztító és fertőtlenítő szereket, - tisztító fertőtlenítő szerek töménységét, hőfokát, - ha szükséges, a személyi védőfelszereléseket. A tisztításért az élelmiszer automata üzemeltetője a felelős.</p> <p>Megfelelő tisztítási lehetőséget kell teremteni az olyan kivehető alkatrészek számára, melyek nem kívánnak fertőtlenítést.</p> <p>Azoknál az automatáknál, melyek külön víztartállyal rendelkeznek, és amelyeket kézzel kell feltölteni, az alábbiakat kell betartani: - biztonságosan zárhatónak kell lennie a rovarok és légszennyeződések elkerülése érdekében, - könnyen elmozdíthatónak és megközelíthetőnek kell lenniük, az ellenőrzés és tisztítás miatt, - előírás szerint kell azokat üríteni, újra tölteni, tisztítani és alaposan kiöblíteni.</p> <p>Ahol vízszűrők, vagy vízlágyító felszerelése szükséges oly módon kell felszerelni, hogy könnyen hozzáférhető legyen a gyártó utasításában szereplő időközönkénti csere, regenerálás, vagy átmosás elvégzéséhez.</p>	<p>Azoknál az automatáknál, melyek rendelkeznek „alsó szekrényvel” ott a szekrényben célszerű elhelyezni a szükséges tisztító- fertőtlenítő szereket (zárható, gyári csomagolásban) és a takarító eszközöket.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>Az automata élelmiszerrel közvetve érintkező (ezen alkatrészek minden automata esetében leszerelhetők) szerkezeti elemek tisztítását, fertőtlenítését 3 vagy – kombinált tisztítószerek alkalmazása esetén – 2 fázisú öblítéssel rendszerben kell elvégezni.</p> <p>A tisztító- és fertőtlenítőszeret úgy kell tárolni a felállítási helyeken, hogy azok ne váljanak szennyeződés forrásává. A tisztító- és fertőtlenítőszeret elkülönített helyen kell tárolni.</p> <p>A takarító- és fertőtlenítőszer felhasználhatóságáról felhasználás előtt meg kell győződni, mivel minőség-megőrzési idejük van.</p> <p>Vízzel érintkező réz szerkezeti elemek vízkötelenítését elvégezni mechanikusan, vagy megfelelő vízköoldóval lehet, amely a kezelt felületre nincs korrozív hatással.</p> <p>Termékkel közvetlenül/közvetve érintkező alkatrészeket a beépítés előtt tisztítani/fertőtleníteni kell.</p> <p>Az üzemeltetőnek telephellyel kell rendelkeznie, vagy használatáról megállapodást kell kötnie, ahol bizonyos berendezési egységek, illetve alkatrészek (különös tekintettel a termékkel közvetlenül érintkezők), munkaeszközök működési helyszínen nem elvégezhető tisztítása, mosása és fertőtlenítése megfelelően végrehajtható.</p>	
	<p>Italcsapoló berendezések és italadagoló automaták</p> <p>Az italadagoló automatákat csapoló berendezéseket (beleértve a vízadagolókat és a szódagépeket is) kitelepítő vállalatnak írásos utasítást kell adnia a berendezést működtető számára, amelyben rögzítik a megfelelő működtetéssel és a napi tisztítással, ill. a tisztítás gyakoriságával kapcsolatos üzemeltetőre vonatkozó követelményeket.</p>	<p>A csapoló berendezések esetében ajánlott megkérni a berendezés beszállítótól a tisztíthatóságra vonatkozó nyilatkozatát. Sörvezetéként javasolt megfelelő falvastagságú, ill. nyomásállóságú (min. 3bar) polietilén cső használata, melynek hűtetlen szakasza</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A csapoló berendezéseket a kitelepítő vállalatnak el kell látnia olyan berendezéssel, amely lehetővé teszi annak napi vizes öblítését.</p> <p>Az üzembentartónak gondoskodnia kell arról, hogy bizonyos berendezési egységek, illetve alkatrészek működési helyszínen el nem végezhető tisztítását, mosását és fertőtlenítését megfelelően végre tudja hajtani.</p> <p>A csapoló berendezések tisztán tartását a berendezést kitelepítő vállalat képviselőjének adott gyakorisággal ellenőriznie kell. A gyakoriság meghatározásáért a kitelepítő vállalat felel.</p> <p>A berendezések szervizeléséről, javításáról a kitelepítő vállalatnak kell gondoskodnia, és ezeket a tevékenységeket dokumentálnia kell.</p> <p>A berendezés időszakos karbantartással egybekötött teljes tisztítását fertőtlenítését (beleértve az italvezetékeket és az adagoló fejeket) valamint telepítéskor végrehajtott fertőtlenítését a kitelepítést végző vállalatnak el kell végeznie legalább 6 heti gyakorisággal.</p> <p>A vegyszerrel végzett fertőtlenítést követően meg kell győződni annak hatékonyságáról, valamint a tiszta vizes öblítés maradéktalan elvégzéséről vegyszermentességéről. A tisztítások megtörténtét dokumentálni kell. Ennek megtörténtét az üzemeltetőnek aláírásával igazolnia kell a vonatkozó munkalapon.</p> <p>A berendezés tisztítása közben tilos étkezni, inni, dohányozni.</p> <p>A csapoló berendezést rendszeresen (beleértve az italvezetékeket és a csaptelepeket) tisztítani kell:</p> <ul style="list-style-type: none"> - az első használatbavétel előtt, majd szükség szerint, - legalább egy hetes üzemszünetet követő első használatba vételt megelőzően vegyszerrel végzett fertőtlenítéssel - használat közben minden hordó cseréjét követően vizes öblítéssel. 	<p>lehetőleg ne legyen több 3 m-nél.</p> <p>A tisztítási gyakorlat kidolgozásakor célszerű gondolni az alábbiakra:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hatóidő és intervallumok; • a fizikai szennyeződés eltávolításának módja, eszközei; • a tisztító- és fertőtlenítőszer fajtája és koncentrációja; • a tisztító- és fertőtlenítőszer oldat hőmérséklete. <p> Javasolt, hogy a vegyszerrel végzett fertőtlenítést mindig előzze meg mechanikus tisztítás. Célszerű megkérni a gyártó igazolását arra nézve, hogy a szer megfelel az általánosan elfogadott szakmai elvárásoknak, szabályoknak.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>7 napot meghaladó üzemszünet után a sörcsapolás akkor kezdhető meg, ha a vegyszerrel végzett fertőtlenítés megtörtént. Ennek elvégeztetéséért az üzemeltető a felelős.</p> <p>A csapoló fejet minden nap végén, a csapolás befejeztével a mosó adapterre kell csatlakoztatni, s a sört vízzel kinyomni a rendszerből. Hasonlóan kell eljárnia legalább egy hetes üzemszünet megkezdésekor is.</p> <p>Esetleges minőségromlás esetén a sörcsapolás azonnali felfüggesztése szükséges. Újraindítás előtt kötelező a vegyszerrel végzett fertőtlenítés.</p> <p>A csaptelepek azon részeit, melyek felváltva érintkeznek az itallal és a levegővel (a csaptelepek kifolyó részei, csöpögtető tálcák), naponta kell tisztítani.</p> <p>A vezetékcsatlakozó-részeket (pl. csapfej, gyorskuplung) az italhoz (hordóhoz) való minden csatlakoztatás előtt tisztítani kell.</p> <p>Az italcsapoló berendezést kihelyező vállalatoknak útmutatásokkal kell ellátni a berendezéseket üzemeltető vállalkozásokat a napi karbantartási feladatok elvégzését illetően.</p> <p>A berendezés telepítését és rendszeres karbantartását meg- felelően kiképzett szakember végezheti.</p> <p>A csapoló berendezések, a csapoló rendszer csapok, kifolyócsapok közötti italvezetékek, valamint a berendezés környezetének tisztántartásért a csapoló berendezés kezelője (üzemeltetője), a rendszer vegyszerrel végzett fertőtlenítéséért és annak gyakoriságáért az üzemeltető, a felelős.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <p>A csapoló rendszer környezetének - beleértve a hordótároló, helységet is -, napi takarítását, a kihelyező vállalat ajánlásai alapján, az üzemeltetőnek el kell végeznie.</p> <p>A tisztítás szakszerűségének és hatásosságának ellenőrzésére javasolt módszerek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vizuálisan a látható szennyeződések, - indikátorral, ill. érzékszervileg a szermaradvány jelenléte, - tenyésztéssel vagy un. gyors (pl. ATP) teszttel a mikrobiológiai tisztaság. <p>(Tenyésztési módszer esetén 1000 összcsíra/ml koncentráció jónak, a 100 000-as érték rossznak tekinthető. ATP teszt esetén a fenti irányadó értékekkel korreláló értékek érvényesek. Enterális baktériumok, valamint sarjadzó és fonalas gombák jelenléte nem megengedett.</p>

	Csak engedélyezett fertőtlenítőszer szabad használni, amelynek nevét a munka elvégzésével a munkalapon (dokumentáción) szerepeltetni kell.	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
d.) amennyiben az élelmiszereket az élelmiszeripari műveletek részeként tisztítják, gondoskodni kell arról, hogy ez higiénikus módon történjen;	NEM ALKALMAZHATÓ	
e) megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel való ellátást kell biztosítani;	<p>Az automaták és az italcsapoló berendezések működtetéséhez ivóvíz minőségű víz használható. Abban az esetben, ha a berendezés közvetlenül hálózati vízről van működtetve, és a telepítés új szakasz kiépítését teszi szükségessé, az új szakasz és az abból nyert ivóvíz minősítését szakhatóságtól kell kérni.</p> <p>Biztosítani kell az italautomata és a vízhálózat szeparálhatóságát (golyós elzárócsap, nyomáscsökkentő, visszacsapó szelep, stb.).</p> <p>Az automata telepítési helyén gondoskodni kell az ivóvíz és áramellátás külső összekötő pontjainak megközelíthetőségéről.</p> <p>Az ivóvíznek meg kell felelnie a 98/83/EK Irányelv, az emberi fogyasztásra szolgáló víz minőségéről, továbbá a 201/2001. (X.25.) kormányrendeletben foglalt követelményeknek.</p>	
f) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a veszélyes és/vagy fogyasztásra alkalmatlan (folyékony vagy szilárd) anyagok és hulladékok tárolására és eltávolítására;	<p>Az automata üzemeltetése közben keletkező szennyvizet az automata szerkezeti elemei közé tartozó cseppfogó tálcában, vagy szennyvízvödörben kell gyűjteni, illetve felfogni. A keletkezett szennyvizet minden látogatás alkalmával ki kell üríteni a közcatornába.</p> <p>Az üzemeltetőnek a szerződő féllel kötött üzemeltetési szerződésben rögzíteni kell az automaták üzemeltetése során keletkező hulladék kezelését.</p>	Célszerű a kezelő személyzet nélküli automatákat túlfolyás érzékelővel felszerelni, mely túlzott mennyiségű szennyvíz esetén leállítja az automata működését.

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	Amennyiben a megbízott személy 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.	
<p>g) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a megfelelő tárolási hőmérsékleti feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére;</p>	<p>Hűtést igénylő élelmiszert csak olyan hűtési kapacitású berendezésbe lehet kihelyezni, amely képes biztosítani a hűtendő élelmiszer szükséges tárolási hőmérsékletét.</p> <p>Automatákban a forgalmazott élelmiszer jellegének megfelelő – hűtött tárolást igénylő élelmiszerek esetén 5°C alatti, illetve a gyártó által előírt - hőmérsékletet kell biztosítani.</p> <p>Amennyiben az élelmiszer automata berendezés nem rendelkezik a kritikus hőmérséklet túllépése esetére az értékesítést gátló vezérléssel az élelmiszer biztonság szempontjából hűtendő termékeket (pl. szendvics) forgalmazó berendezés hőmérsékletét az élelmiszer minőség-megőrzési/ fogyasztási idejének figyelembe vételével, meghatározott gyakorisággal, rövid minőség-megőrzési idő esetén napi gyakorisággal dokumentáltan ellenőriznie kell.</p> <p>Gondoskodni kell az automatában elhelyezett élelmiszer késztermék minőség-megőrzési idejének figyelembe vételével történő feltöltéséről.</p> <p>Többféle áru automatába töltése esetén (pl.: szobahőmérsékletű italos dobozok, édességek és szendvicsek) el kell kerülni a keresztszennyezés lehetőségét és amennyiben hűtést igénylő termék is az automatába kerül, úgy biztosítani kell együtt tárolás esetén is az előírt hőfokokat. Feltöltéskor figyelembe kell venni a hűtő kapacitását, kerülni kell a berendezés túlzásúltóságát.</p>	<p>Ha az automata hűtő, vagy melegítő részében hiba keletkezik, az üzemeltetőnek a működési helyszín fenntartójával (ha alkalmazható) egyeztetni célszerű azt, hogy műszaki hiba esetén értesítsék a hiba elhárítása és az automata működtetésének megszakítása érdekében. Ezt szerződésben is célszerű rögzíteni.</p> <p>A berendezésnek lehetőleg olyan műszaki kialakításúnak kell lennie, amely biztosítja, hogy az előírt tárolási hőfok meghaladása esetén a berendezés automatikusan megakadályozza a termék további értékesítését.</p>
	Italcsapoló berendezések	

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>A csapolandó és adagolandó ital minőségének védelme érdekében a tárolótérben a hőmérséklet 5-20 °C közötti legyen.</p> <p>A csapolandó és adagolandó ital és KEG hordók tárolása során védeni kell a terméket a fagyástól és a közvetlen napfénytől.</p>	<p>Az ital megfelelő minőségének elérése érdekében a berendezésből kiszolgált ital hőmérséklete lehetőleg max. 7 °C legyen jég hozzáadása előtt, ezért ajánlott a berendezés folyamatos üzemeltetése.</p>
<p>h) az élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy szennyeződésének kockázatát az ésszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni.</p>	<p>Az automaták feltöltése és minden látogatás során ellenőrizni kell a csomagolás épségét, a betöltendő áru fogyaszthatósági/minőség-megőrzési idejét.</p> <p>Az automatába kihelyezett termékek rendszeres ellenőrzésének gyakoriságát az üzemeltetőnek szabályoznia kell és az ellenőrzést dokumentálnia kell.</p> <p>A kezelőnek rendelkeznie kell megfelelő felszereléssel, hogy biztosított legyen az automata töltése során az élelmiszer megfelelő, elhelyezése, kezelése. Mebontott csomagot nem szabad a gép belső terében tárolni.</p> <p>Feltöltéskor különös gondot kell fordítani az allergén anyagok kezelésére csomagolatlan élelmiszer esetén.</p> <p>Italcsapoló berendezések</p> <p>Premix csapolóhely kialakítása, telepítése kizárólag olyan helyre történhet, ahol biztosított az italtartályok megfelelő tárolása, a tárolás alatti bármilyen szennyeződés, különös tekintettel az állatok okozta esetleges szennyeződés elleni védelme.</p> <p>Az itallal töltött tartályok, KEG hordók nem tárolhatók földes</p>	<p>Ha betöltéskor nagy a szóródás veszélye, akkor előbb célszerű kivenni a tartályt az automatából.</p> <p>Italcsapoló berendezések</p> <p>A csapolandó és adagolandó ital minőségének védelme érdekében az itallal töltött KEG hordó számára száraz, szagmentes környezetet célszerű biztosítani.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
	<p>árúval azonos térben. A tároló helyiséget olyan burkolattal kell ellátni, mely könnyen tisztítható. A csapoló rendszert egyéb, szennyező forrástól (pl. szemetes, hamutartó, piszkos rongy, konyha, stb.) távol kell tartani. A tartályok és a KEG hordó szelep tányérján lévő védősapkát kizárólag közvetlenül a csapra helyezés előtt szabad eltávolítani.</p>	
4.4.II. melléklet IV. fejezet (Szállítás)		
<p>Jelen fejezet követelményei a kihelyezett automaták és italcsapolók esetében nem értelmezhető. Az automatát, italcsapolót üzemeltető vállalkozások által forgalmazott élelmiszertől függően a szállítási követelményeket (hűtött rakodótér) a vonatkozó iparági higiéniai útmutatók részletezik. A vonatkozó elvárások megtalálhatók az ágazat specifikus Jó Higiéniai Gyakorlat Útmutatókban, amelyek internetes elérhetőségei megtalálhatók jelen útmutató bevezetőjében.</p>		
4.5.II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények) <u>Élelmiszer automata és italcsapoló berendezések</u>		
<p>Jelen fejezet követelményei a kihelyezett automaták és italcsapolók esetében a 4.3 fejezetben kerültek kifejtésre. Az automatát, italcsapolót üzemeltető vállalkozások saját raktárai és egyéb helységeire vonatkozó elvárások megtalálhatók az ágazat specifikus Jó Higiéniai Gyakorlat Útmutatókban, amelyek internetes elérhetőségei megtalálhatók jelen útmutató bevezetőjében.</p>		
4.6.II. melléklet VI. fejezet (Élelmiszer-hulladék)		
<p>Jelen fejezet követelményei a kihelyezett automaták és italcsapolók esetében a 4.3 fejezetben kerültek kifejtésre. Az automatát, italcsapolót üzemeltető vállalkozások saját raktárai és egyéb helységeire vonatkozó elvárások megtalálhatók az ágazat specifikus Jó Higiéniai Gyakorlat Útmutatókban, amelyek internetes elérhetőségei megtalálhatók jelen útmutató bevezetőjében.</p>		
4.7.II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)		
<p>Jelen fejezet követelményei a kihelyezett automaták és italcsapolók esetében a 4.3 fejezetben kerültek kifejtésre.</p>		
4.8.II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)		
<p>Jelen fejezet követelményei a kihelyezett automaták és italcsapolók esetében a 4.3 fejezetben kerültek kifejtésre.</p>		

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<u>4.9.II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések)</u>		
<p>Jelen fejezet követelményei a kihelyezett automaták és italcsapolók esetében nem értelmezhető. Az automatát, italcsapolót üzemeltető vállalkozások által forgalmazott élelmiszer típusától függően ezen követelményeket (hűtött szendvics, kávé, palackozott ital, stb.) a vonatkozó iparági higiéniai útmutatók részletezik. A vonatkozó elvárások megtalálhatók az ágazat specifikus Jó Higiéniai Gyakorlat Útmutatókban, amelyek elérhetőségei internetes megtalálhatók jelen útmutató bevezetésében.</p>		
<u>4.10.II melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)</u>	NEM ALKALMAZHATÓ	
<u>4.11.II melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)</u>	NEM ALKALMAZHATÓ	
<u>4.12.II melléklet XII. fejezet (Képzés)</u>		
<p>Az élelmiszeripari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről:</p>		
<p>4.12.1. az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljük, az élelmiszer-higiénéjára vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képezzük;</p>	<p>Az automaták, illetve italcsapoló berendezéseket működtetési tevékenységét végző (pl.: alapanyagok, eszközök beszerzésével, automata feltöltésével, tisztításával, fertőtlenítésével, karbantartásával foglalkozó) mindazon személyeknek, akik a termékkel közvetlen vagy közvetett kapcsolatba kerülnek, tevékenységük jellegének megfelelő élelmiszerhigiéniai ismeretekkel kell rendelkezniük.</p> <p>A vendéglátóhely üzemeltetőjének feladata, hogy biztosítsa az alkalmazottainak a megfelelő képzettségi szintet és a szükséges oktatásokat.</p> <p>Az élelmiszerhigiéniai oktatást rendszeresen meg kell ismételni. Az ismétlődő oktatások anyagát a jogszabályok változásaihoz, a megfelelő tevékenységhez és azokhoz a közvetlen környezeti körülményekhez kell igazítani, ahol az élelmiszerbiztonsági veszélyek jelen lehetnek.</p>	<p>Az oktatások elvégzéséről, a vizsgált eredményekről ajánlott nyilvántartást vezetni.</p>

Az Európai Parlament 852/2004/EK Rendelet II. mellékletének előírásai	A jogszabály teljesítéséhez szükséges elvárások	A rendelet követelményein túlmutató ajánlások
<p>4.12.2. az e rendelet 5. cikke (1) bekezdésében említett eljárás kialakításáért és fenntartásáért, vagy a vonatkozó útmutatók szerinti működésért felelős személyek megfelelő képzésben részesüljenek a HACCP elveinek alkalmazása terén; és</p>	<p>Biztosítani kell, hogy a dolgozók értsék a kritikus pontok jelentőségét azon tevékenységekhez kapcsolódóan, amelyek elvégzéséért felelősek, a kritikus határértékeket, a felügyelő eljárásokat, az eltérés esetén végrehajtandó intézkedéseket és a vezetendő nyilvántartásokat.</p>	
<p>4.12.3. betartsák az egyes élelmiszeripari ágazatokban dolgozó személyek képzési programjára vonatkozó nemzeti jogszabályok bármely követelményét.</p>	<p>Biztosítani kell, hogy minden olyan dolgozó, aki élelmiszer-forgalmazásban részt vehet, rendelkezzen alapvető ismeretekkel az élelmiszer-higiéniáról, a tevékenysége, munkája által befolyásolt folyamat alapelveiről, az élelmiszerek higiénikus kezelésében játszott saját szerepéről és felelősségéről, a lehetséges veszélyekről és a szabályozás hibáinak egyes következményeiről.</p>	<p>Ajánlott minden élelmiszerkezeléssel foglalkozó személyt a jelentősebb változások (pl. feltárt hibák és nem megfelelések) esetén ismételt oktatásban részesíteni.</p>

4. Mellékletek

4.1. Fogalom meghatározások

Ebben a fejezetben megadjuk az Útmutatóban használt kifejezések meghatározását. Ezzel elkerülhető a kifejezések ismétlése a szövegben és egyben a legfontosabb kifejezések kombinációit is tartalmazza.

Ebben az Útmutatóban a romlást csak akkor vesszük figyelembe, amikor az kockázatot jelent az emberi egészségre. Az Útmutató tárgyalja a mikroorganizmusok által okozott romlást, amely kockázatot jelent az emberi egészségre.

A meghatározásokat az Élelmiszerekről szóló 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről, a Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969. számú előírásából, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv különböző előírásaiból vettük.

Fogalom	Meghatározás
ÜZLET a kereskedelemről szóló 2005 évi CLXIV. törvény 2 § r) pontja értelmében	A szilárd térelemekkel körülhatárolt, talajjal egybeépített vagy ahhoz rögzített, tartós használatra készült, rendszeresen (állandóan vagy ideiglenes jelleggel) nyitva tartó kis- és nagykereskedelmi, jármű- és üzemanyag-kereskedelmi, vendéglátó, szálláshely-szolgáltató, idegenforgalmi, továbbá lakossági fogyasztási cikk javító-szolgáltató értékesítő hely, ideértve a lakástól vagy lakóingatlantól műszakilag el nem különíthető, fogyasztási cikk javító-szolgáltató tevékenység céljára kialakított helyet, a raktározás, tárolás célját szolgáló nyitott, értékesítést folytató helyet, valamint a különböző intézményekben, munkahelyeken üzemelő értékesítő helyeket is.
FERTŐTLENÍTÉS	Mikrobiológiai szennyeződéstől való mentesítés
SZENNYEZŐDÉS	Az Útmutatóban a szennyeződés fogalom az élelmiszer mikrobiológiai (patogének általi), kémiai, idegenanyag, emberi egészségre káros romlást okozó anyag, nemkívánatos, vagy bomló anyaggal való szennyeződését jelenti.
TAKARÍTÁS, TISZTÍTÁS	A sár, élelmiszermaradvány, piszok, zsír vagy olaj, vagy más kifogásolható anyagot eltávolító eljárás (Codex). Állati kártevő: Minden olyan élő és elpusztult állat, amely jelenlétével, testrészeivel, ürülékével vagy az általa hordozott mikroorganizmusokkal (prionokkal, vírusokkal, baktériumokkal, penészgombákkal, állati egysejtűekkel, férgekkel és azok bábjaival, algákkal, élesztőgombákkal stb.) hátrányos hatást gyakorolhat az élelmiszerekre.
KÁRTEVŐK ELLENI VÉDEKEZÉS	Mindazon megelőzési és irtási módszerek összessége, melyek alkalmazásával biztosítható az állati kártevőmentes állapot, beleértve ezek megfelelő dokumentálását is
KÁRTEVŐ-FERTŐZÖTTség FIGYELÉSE	A kártevők megjelenésének jelzése, a fertőzöttség helyének, intenzitásának behatárolása, illetve a fertőzöttség hiányának megállapítása (szubjektív –emberi megfigyelésen- és objektív – mérésen alapuló módszerek).
KÁRTEVŐIRTÁS	A kártevők elpusztítását szolgáló eljárások összessége, melyek célja a kártevők elszaporodásának, elterjedésének megakadályozása a fertőzöttség megszüntetése.
ÁLLATI KÁRTEVŐK ELLENI VÉ-	Az üzem vezetése, és a kártevőirtás kivitelezője által

DEKEZÉSI PROGRAM	közösen kidolgozott, leírt program, mely tartalmazza a kártevők meghatározását, a megelőzési, az ellenőrzési, és az ellenőrzés során fertőzöttnek talált helyeken szükségessé váló irtási módszereket, a felelősségi köröket, a dokumentációs rendszert, és az oktatást.
CSALÉTEK	A kártevő által kedvelt, számára vonzó készítmény. Amennyiben a csalétek irtószert is tartalmaz mérgezett csalétekről beszélünk.
CSAPDA	Irtószertmentes eszköz, mely a kártevő befogásával (gyűjtőcsapda), vagy annak elpusztításával, a kártevő továbbjutását megakadályozza. A csapdák egyben a kártevő-fertőzöttség mérésére is alkalmasak.
A MAGYAR ÉLELMISZEREKÖNYV 2-1/1969 SZ. IRÁNYELV SZERINTI FOGALMAK	
SZABÁLYOZ (CONTROL)	Megtesz minden szükséges intézkedést a HACCP-tervben megállapított követelményeknek való megfelelés biztosítására és fenntartására.
SZABÁLYOZÁS (CONTROL)	Az az állapot, melyben a helyes eljárásokat követik és betartják a követelményeket.
SZABÁLYZÓ INTÉZKEDÉS	Bármely intézkedés és tevékenység, amelyet egy élelmiszer-biztonsági veszély megelőzésére, kiküszöbölésére vagy elfogadható szintre csökkentésére lehet alkalmazni.
HELYESBÍTŐ TEVÉKENYSÉG	Bármely olyan intézkedés, amelyet akkor kell megtenni, ha a kritikus szabályozási pont (CCP) felügyelete a szabályozottság csökkenését vagy elvesztését jelzi
KRITIKUS SZABÁLYOZÁSI PONT (CCP)	Olyan lépés, amikor szabályozást lehet alkalmazni a lényeges élelmiszer-biztonsági veszélyek megelőzéséhez, kiküszöböléséhez vagy elfogadható szintre csökkentéséhez.
KRITIKUS HATÁRÉRTÉK	Olyan előírás, amely elválasztja az elfogadhatóságot a nem elfogadhatóságtól.
ELTÉRÉS	Egy kritikus határérték elérésének sikertelensége.
FOLYAMATÁBRA	Valamely meghatározott élelmiszer előállításához vagy feldolgozásához használt lépések vagy műveletek sorrendjének módszeres ábrázolása.
HACCP	Olyan rendszer, amely meghatározza, értékeli és szabályozza az élelmiszer-biztonság szempontjából jelentős veszélyeket.
HACCP TERV	A HACCP-alapelvekkel összhangban készített dokumentum, amelynek célja, hogy biztosítsa az élelmiszerlánc figyelembe vett részében az élelmiszer-biztonság szempontjából jelentős veszélyek szabályozását.
VESZÉLY	Az élelmiszerben előforduló biológiai, kémiai vagy fizikai hatású anyag, vagy az élelmiszer olyan állapota, amelynek káros egészségügyi hatása lehet.
VESZÉLYELEMZÉS	A veszélyekről és a jelenlétükhöz vezető körülményekről való információgyűjtés és értékelés folyamata annak eldöntésére, hogy az élelmiszer-biztonság szempontjából, mely tényezők jelentősek, és ezért ezekkel kell foglalkozni a HACCP-tervben.
FELÜGYELET (MONITOR):	A megfigyelések vagy a mérések tervezett sorozatának végzésére irányuló tevékenység, annak megállapítására, hogy a CCP szabályozás alatt áll-e.
LÉPÉS:	Az élelmiszerlánc egy pontja, eljárása, művelete vagy szakasza, beleértve a nyersanyagokat, az elsődleges termeléstől a végső fogyasztásig.
ÉRVÉNYESÍTÉS (VALIDÁLÁS)	Bizonyítékok gyűjtése arra vonatkozóan, hogy a HACCP-terv elemei hatékonyak.
IGAZOLÁS (VERIFIKÁLÁS):	A felügyelettől eltérő módszerek, eljárások, vizsgálatok és más értékelések alkalmazása, a HACCP-tervnek való

	megfelelés megállapítására.
FOGALMAK AZ ÉLELMISZEREKRŐL SZÓLÓ 2003. ÉVI LXXXII. TÖRVÉNY SZERINT	
ÉLELMISZER	Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendeletének 2. Cikke szerint élelmiszernek minősülő anyag, illetve termék azaz élelmiszer” minden olyan feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyagot vagy terméket jelent, amelyet emberi fogyasztásra szánnak, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el.
ÉLELMISZER-BIZTONSÁG	Annak biztosítása a termelés, az élelmiszer-előállítás, a tárolás és forgalomba hozatal teljes folyamatában, hogy az élelmiszer nem veszélyezteti a végső fogyasztó egészségét, ha azt a rendeltetési célnak megfelelően készíti el és fogyasztja.
ÉLELMISZER-CSOMAGOLÓANYAG	Az élelmiszerral érintkező, rendszerint fogyasztásra alkalmatlan anyag, amely védi az élelmiszert a szennyeződéstől, a tápérték- és minőségcsökkentő hatásoktól.
ÉLELMISZERFORGALMAZÁS	Az élelmiszernek a viszonteladókhoz vagy az élelmiszerfogyasztókhoz való eljuttatását szolgáló szállítási, tárolási, előcsomagolási, kiszolgálási, értékesítési műveletek összessége, vagy ezek részműveletei, függetlenül attól, hogy a vendéglátás, közétkeztetés vagy kereskedelmi tevékenység keretében történik-e.
ÉLELMISZER FORGALOMBA HOZATAL	A 178/2002/EK rendelet 3. Cikkének 8. pontja szerint az élelmiszer vagy takarmány készentartása eladás céljára, beleértve az élelmiszer vagy takarmány eladásra való felkínálását, vagy az élelmiszerek és takarmányok ingyenes vagy ellenérték fejében történő átadásának bármely egyéb formája, valamint az élelmiszerek és takarmányok eladása, forgalmazása vagy átadásának egyéb módja.
ÉLELMISZER FORGALMAZÓ	A 178/2002/EK rendelet 3. Cikkének 8. pontja szerinti forgalomba hozatali tevékenységet végző élelmiszer-vállalkozó.
ÉLELMISZER-HIGIÉNYIA	Az élelmiszer előállításának, forgalomba hozatalának az emberi fogyaszthatóságra való alkalmassággal összefüggő követelményrendszere, az élelmiszer útján terjedő fertőzés és egyéb ártalom megelőzése és elhárítása.
ÉLELMISZER-MINŐSÉG	Az élelmiszer azon tulajdonságainak összessége, melyek alkalmassá teszik a rá vonatkozó előírásokban rögzített és a fogyasztók által elvárt igények kielégítésére.
TERMÉK-VISSZAHÍVÁSI ELJÁRÁS	Olyan dokumentált vészhelyzeti eljárás, amely a gyanús, veszélyes, hibás tételek további fogyasztásának megakadályozását és a szállítóhoz vagy más megfelelő helyre történő maradéktalan visszaszállítását szolgálja, ahol teljes kivizsgálása megtörténik.
IPARÁGBAN HASZNÁLATOS FOGALMAK	
BIB	„Bag in box” csomagolás, termékkel érintkező zsák, szilárd külső csomagolóanyagban
KEG	Szabványosított sörcsapoláshoz szükséges nyomásálló csatlakozó.

4.2. Az iparágra jellemző veszélyek

A folyamatok élelmiszerbiztonsági szabályozásának követelményeit HACCP elemzés alapján kell meghatározni.

A tevékenységek végrehajtását - különös tekintettel a kritikus szabályozási pontokra - írásos utasításban kell szabályozni, meghatározva azt, hogy:

- Ki?
- Mikor?
- Mit?
- Miért?
- Hol?
- Hogyan?

végezzen el. Az előírásokat meg kell ismertetni a dolgozókkal, és biztosítani kell, hogy szükség szerint hozzáférhessenek az utasításokhoz. Célszerű az utasítások tudomásulvételét aláírattani a felelősökkel.

Az élelmiszerbiztonsági szempontokat már a termékek fejlesztésénél, a felhasznált anyagok kiválasztásánál, az összetétel, a feldolgozási technológia és a csomagolás kiválasztásánál figyelembe kell venni, mérlegelve a kockázatokat és a szabályozás lehetséges módszereit.

A termék biztonsága szempontjából fontos, a kritikus pontokhoz tartozó műveleti paraméterek előírt értékeinek betartását, pl. hőmérséklet, idő, előírt összetétel stb. rendszeresen felügyelni és az eredményeket írásban is rögzíteni kell. Ezen paraméterek meghatározásához kalibrált műszereket, és eszközöket kell használni.

Néhány jellemző iparági veszély és azok kiváltó okai

- Fizikai:** kő, rovar maradványok, fa, fém pl.: csomagolóanyag sérüléséből,
Kémiai: tisztítószer maradványok (csapok, vezetékek elégtelen takarításából),
Biológiai: Kórokozók rászennyezése italcsapra, pohárra elégtelen személyi higiénia miatt. Kórokozók szaporodása nem megfelelő hűtés miatt az automatában.

4.3. HACCP rendszer és modell

Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete az élelmiszerhigiéniáról, amelynek előírásait 2006. január 1-től kell alkalmazni, az 5. cikkében előírja:

- (1) Az élelmiszeripari vállalkozók a HACCP alapelvein alapuló folyamatos eljárást vagy eljárásokat vezetnek be, alkalmaznak és tartanak fenn.
- (2) A HACCP (1) bekezdésben említett alapelvei a következőkből állnak:
 - a) azon veszélyek azonosítása, amelyeket meg kell előzni, ki kell zárni, vagy elfogadható szintre kell csökkenteni;
 - b) a kritikus szabályozási pontok meghatározása azon lépésnél vagy azon lépéseknél, ahol a szabályozás a veszély megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez elengedhetetlen;
 - c) a kritikus szabályozási pontokon az elfogadhatóság és elfogadhatatlanság különválasztásához szükséges kritikus határértékek megállapítása az azonosított veszélyek megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez;
 - d) hatékony felügyeleti eljárások létrehozása és alkalmazása a kritikus szabályozási pontokon;
 - e) helyesbítő tevékenységek meghatározása, amikor a felügyelet jelzi, hogy a kritikus szabályozási pont nincs szabályozva;
 - f) rendszeresen végrehajtható eljárások létrehozása az a)-e) pontban vázolt intézkedések hatékony működésének igazolására; és
 - g) az élelmiszer automatát üzemeltető vállalkozás jellegének és méretének megfelelő olyan dokumentumok és nyilvántartások létrehozása, amelyek igazolják az a)-f) pontban vázolt intézkedések hatékony alkalmazását.

Ha bármilyen változtatást hajtanak végre a terméken, a folyamaton vagy bármelyik lépésben, az élelmiszeripari vállalkozók felülvizsgálják az eljárást, és elvégzik a szükséges változtatásokat.

- (3) Az (1) bekezdést csak azon élelmiszeripari vállalkozókra kell alkalmazni, amelyek az élelmiszertermelésének, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármilyen szintjéhez kapcsolódó műveleteket végeznek az I. mellékletben felsorolt elsődleges termelést és az ahhoz kapcsolódó műveleteket követően.
- (4) Az élelmiszer automata üzemeltető vállalkozók:
 - a) a hatáskörrel rendelkező hatóság által előírt módon, figyelembe véve az élelmiszeripari vállalkozás jellegét és méretét, bizonyítékokat mutatnak be a hatáskörrel rendelkező hatóságnak az (1) bekezdés betartására vonatkozóan;
 - b) biztosítják, hogy az e cikkkel összhangban kialakított eljárásokat leíró dokumentumok mindig naprakészek legyenek;
 - c) megfelelő időtartamig megőrzik minden egyéb dokumentumot és nyilvántartást.
- (5) Az e cikk végrehajtására vonatkozó részletes rendelkezéseket a 14. cikk (2) bekezdésben említett eljárással összhangban lehet megállapítani. Az ilyen rendelkezések bizonyos élelmiszeripari vállalkozók számára megkönnyíthetik e cikk végrehajtását, különösen a HACCP-elvek alkalmazásáról szóló Útmutatókban meghatározott eljárások használatának előírásaival, az (1) bekezdés betartása érdekében. Az ilyen rendelkezések meghatározhatják azt az időtartamot, amely alatt az élelmiszeripari vállalkozók a (4) bekezdés c) pontjával összhangban megőrzik a dokumentumokat és nyilvántartásokat.

A HACCP rendszer alkalmazására vonatkozó követelmény az általános élelmiszerhigiéniai szabályozás kulcsfontosságú eleme és célja, hogy az élelmiszer-előállítókat arra ösztönözze, hogy:

- rendszerezett módon gondolják át az élelmiszer automaták üzemeltetése során végzett tevékenységüket. Ehhez kapcsolódóan meg kell határozniuk a termékbiztonsággal összefüggő jellemző paramétereket: pl. feldolgozási műveleti paraméterek, minőség-megőrzési idő, tárolási feltételek, tervezett felhasználás, stb.;

- gondolják át és értsék meg, hogy az automatákon keresztül történő ételkészítés során milyen veszélyek léphetnek fel, amelyek károsíthatják a fogyasztó egészségét. Ezek a veszélyek fizikai, kémiai és biológiai/mikrobiológiai jellegűek lehetnek;
- határozzák meg, hogy ezek a veszélyek tevékenységük mely műveleteinél fordulhatnak elő;
- határozzák meg és alkalmazzák a gyakorlatban azokat a szabályzó intézkedéseket, amelyek segítségével ezek a veszélyek megelőzhetők, kiküszöbölhetők, vagy elfogadható szintre csökkenthetők;
- értékeljék a veszélyeket a döntési fa segítségével, illetve kockázatbecsléssel az adott veszélyt, hogy az:
 - kezelhető az ételkészítés-biztonsági rendszer alapfeltételeként (prerequisite, előfeltétel program) megvalósuló Jó Higiéniái Gyakorlat (GHP – Good Hygiene Practice) részeként, vagy
 - tevékenységük adott lépésénél kritikus az ételkészítés biztonsága szempontjából (CCP). A kritikus jelleg azt jelenti, hogy ha nem szabályozzák azokat megfelelően, akkor azok a fogyasztó biztonságát veszélyeztethetik;

A szabályzó tevékenységek működését rendszeresen felügyelni kell annak érdekében, hogy folyamatosan biztosítsák a hatékonyságot. A felügyelet gyakorisága függ a veszély mértékétől, kockázatától.

A GHP-ként kezelhető veszélyek esetében az ellenőrzés ritkább lehet, a gyakoriság függ a gyakorlattól. A CCP-k esetében a műveleti lépéstől függően, de előírt gyakoribb felügyeletet igényel, szigorú dokumentálási követelménnyel.

Az Útmutató gyakorlati tanácsokat ad a szükséges szabályzó és felügyelő módszerek megválasztásához és helyes alkalmazásához. Ezek a példák azonban nem teljes körűek és egyes esetekben más óvintézkedések alkalmazása is szükséges lehet;

Vizsgálják felül a tevékenységet minden - a terméket, a berendezéseket vagy az üzemi környezetet érintő - változás esetén, és ezen kívül előre megtervezett rendszerességgel is;

Ezt a megközelítést az egész feldolgozási - forgalmazási folyamatra kell alkalmazni;

A teljes HACCP rendszer részét képezi a szakmai helyesség ellenőrzése (validálás) és a működés hatékonyságának igazoló ellenőrzése is.

Minden ételkészítés kiszolgáló automatát működtető helyiség különböző, mivel eltérőek lehetnek a termékek, az alkalmazott kiszolgálási formák, a felhasznált berendezések, a dolgozók szakismerete, tudása, gyakorlati tapasztalata. Ezért minden vállalkozásnál egyedileg kell a HACCP elemzéseket végrehajtani az ott folytatott tevékenységre. További követelmény, hogy mind a vezetőség, mind a dolgozók értsék meg az ételkészítés-forgalmazás folyamatának alapjait, a hozzájuk kapcsolódó veszélyeket és a szabályozás hibáinak következményeit.

A HACCP rendszerhez kapcsolódó fogalom-meghatározásokat az 5.1. fejezet, a rendszer megvalósításához szükséges követelmények részletes leírását a Magyar Ételkészítéskönyv 2-1/1969. számú előírása tartalmazza. Az alábbiakban az ételkészítés automatán keresztül történő kiszolgálásra egy olyan HACCP elemzés mintát mutatunk be, amely az iparág számára általános útmutatásként szolgálhat, és amelyet minden ételkészítés-automatát üzemeltető vállalkozás a saját viszonyainak és egyedi sajátosságainak figyelembe vételével alkalmazhat.

Az itt megadott HACCP elemzés általános modellként szolgál az élelmiszer automaták működtetésének folyamatára

Művelet		Veszély			Szabályozás	Döntési fa				CCP	Kritikus határérték	Felügyelet			Megelőző/helyesbítő tevékenység	Nyilvántartások
száma	neve	jele	neve	forrása		K1	K2	K3	K4			Eljárás	Gyakoriság	Felelős		
1.	Élelmiszer automaták üzemeltetése	B	Kórokozók rászennyezése kiszolgálóeszközre (pl.: italcsap, pohár.)	Nem megfelelő személyi higiénia és takarítás miatt	Személyi higiéniai utasítás Takarítási utasítás					GHP						
		B	Kórokozók szaporodása az automata adagoló berendezésben	Helytelen üzemeltetés és takarítás miatt	Takarítás					GHP						
		B	Romlást okozó baktériumok elszaporodása a hűtendő élelmiszerben élelmiszer automatában és italcsapoló berendezésben	Megengedettnél magasabb hőmérséklet	Technológiai utasítás	I	I			CCP	Max. 5°C	Hűtést igénylő kiszolgálóegység hőmérséklet	Háromszor egy kiszolgálási időszakon belül	Üzemeltető	Hőmérsékletszabályozó átállítása, szerelvényzet újraoktatása	Automata berendezés hőmérséklet ellenőrző lap
		B	Romlást okozó baktériumok elszaporodása az üzemeltetett automatában	Minőségmegőrzési időn túl történt forgalmazás miatt	Technológiai utasítás	I	N	I	N	CCP	Minőségmegőrzési időn belüli forgalmazás az élelmiszer automatán keresztül	Az automatába kihelyezett termékek minőségmegőrzési ideje feltűnéskor	Hetente legalább egyszer, minden feltöltéskor	Üzemeltető	Lejárt minőségmegőrzési idejű termék elkülönítése, Üzemeltető újra oktatása	Minőségmegőrzési idő ellenőrzési lap

4.4. Igazolási terv

Élelmiszer automatákon italcsapoló berendezések működtetése

Tevékenység	Módszer (ha szükséges a tevékenység mellé)	Felelős	Gyakoriság	Hol dokumen- tálja
A HACCP elemzések aktuális állapotának áttekintése /általános/	- folyamatára ellenőrzése - az elemzéshez tartozó dokumentumok ellenőrzése	Üzemeltető	- évente egyszer	HACCP felülvizsgálati jegyzőkönyv
Vevői reklamáció kezelése /általános/		Üzemeltető	- évente - esetenként	Vevői reklamációk jegyzéke
Hőmérők kalibrációja		Üzemeltető	-évente legalább kétszer	Üzemeltetési napló
Csapolt ital és automatából árusított élelmiszer érzékszervi vizsgálata		Üzemeltető	- havonta egyszer	Üzemeltetési napló
Higiéniai bejárása az üzemeltetési helyszíneknek		Üzemeltető	szűrőpróbaszerűen	

4.5. Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez

Jelen fejezetben szeretnénk segítséget nyújtani a mikro-, és kisvállalkozásoknak, illetve mindazoknak, akik nem rendelkeznek a higiéniai rendszerüket szabályozó írott dokumentációs rendszerrel.

A melléklet ezen vállalkozások számára ad útmutatást a GHP tervhez szükséges minimális dokumentáció elkészítéséhez. Természetesen azon vállalkozások, ahol ennél bővebb, nagyobb adattartalmú rendszert működtetnek - amennyiben az tartalmazza a mellékletben szereplő információkat – azok teljes mértékben megfelelnek jelen célnak.

Az Útmutató egyes fejezetei tartalmazzák, hogy melyek azok a dokumentációs követelmények, amelyeket minden vállalkozásnak minimálisan vezetnie kell a Jó Higiéniai Gyakorlatnak megfelelő működés bizonyítása érdekében. A melléklet kiemeli az Útmutató szövegében említett írásos utasításokat, nyilvántartásokat a könnyebb áttekinthetőség érdekében, illetve példákat mutat az egyes írásos utasítások tartalmi követelményeire, illetve a vezetendő nyilvántartások formátumára.

Fel kell hívnunk azonban a figyelmet arra, hogy az itt szereplő formátumok nem kötelezően alkalmazandók, hanem ajánlottak és csak az adattartalomra vonatkozóan adnak útmutatást.

A működést tartalmazó eljárások, utasítások tartalma, terjedelme függ a tevékenység összetettségétől, a higiéniai kockázattól, illetve az élelmiszer automata üzemeltetési tevékenységben résztvevő alkalmazottak számától.

4.5.1. Minimálisan szükséges dokumentáció

A tevékenység méretétől, jellegétől, illetve az alkalmazottak számától függetlenül minden vállalkozás számára az alábbi dokumentációk elkészítése, illetve vezetése szükséges:

- Hatósági engedélyek dossziéja
- Tevékenység rövid leírása
- Személyi higiéniai utasítás
 - egészségi állapot szűrése és jelentése
 - kötelező védőruha,
 - kézmosás szabályai,
 - higiénikus viselkedés szabályai,
 - dohányzás és étkezés szabályozása
 - ellenőrzések és felelősségek
- Takarítási terv
 - terület, berendezés, eszköz
 - alkalmazott szerek
 - alkalmazott módszerek
 - koncentráció, hőmérséklet, idő és esetleg más lényeges paraméterek ahol az alkalmazható
 - karbantartást, vagy más speciális tevékenységet követő takarítás menete
- Víz kémiai, mikrobiológiai ellenőrzésének bizonylatai

Fentiekén túlmenően a rendeletnek megfelelően a HACCP elemzés, és a rendszer felülvizsgálatának dokumentációja.

4.5.2. Minta űrlapok, nyilvántartási lapok

Továbbiakban bemutatunk néhány mintát az egyes higiéniahoz kötődő tevékenység elvégzésének, ellenőrzésének nyilvántartásához:

**Élelmiszer automatákat üzemeltető helyiségek higiéniai ellenőrzési űrlapja
MINTA**

Egység megnevezése:

Ellenőrzési pont	Megfelelő/ nem megfele- lő	Észrevétel, megjegyzés
Üzemeltetési hely állapota		
Automata külső felületének tisztasága		
Hulladékgyűjtési feltételek az automata közelében		
Rágcsáló, rovar mentesség		
A hulladék haladéktalan eltávolítása		
Berendezés épsége		
Élelmiszerrel közvetlenül érintkező és szemmel , szétszerelés nélkül látható felületek tisztasága, takarítószer men- tessége		
Víz		
Eszközök, munkafelületek tisztasága,		
Takarítószeres előírás szerinti tárolása		
Takarítószeres előírás szerinti haszná- lata		
Hőmérők működőképessége		
Stb.		

Jelmagyarázat:

megfelelő: √
nem vizsgált: 0
nem megfelelő: ∅

Dátum:

Ellenőrző személy aláírása:.....

A kitöltés javasolt gyakorisága hetente egy alkalommal, szűrőpróbaszerűen.

Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési űrlapja
(jellemző, kritikus paraméter rögzítéséhez alkalmazható űrlap)
MINTA

A hűtőtér megnevezése:.....

Előírt hőmérsékleti értékek:

Csomagolt élelmiszert ki- maximum ... °C vagy annál kevesebb szolgáltató automatánál:

Dátum	hőfok	Észrevétel /aláírás