

HACCP

(Veszélyelemzés és Kritikus Szabályozási Pontok)
élelmiszerbiztonsági rendszer

TERVDOKUMENTÁCIÓ

Öko-Grill Szolgáltató és Kereskedelmi Kft.

9749, Nemesbőd

Ady Endre u. 25.

Az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos jogi szabályozásban fontos szerepet kap a "Jó Higiéniai Gyakorlat" (GHP) és az erre épülő "Veszélyelemzés és a Kritikus Szabályozási Pontok" (HACCP) rendszere. Ennek jogi háttérét, az Európai Közösség (EK) Tanácsának az élelmiszer higiéniájáról szóló 93/43 sz. direktívája tartalmazza, mely előírja, hogy *"az élelmiszer gyártóknak azonosítaniuk kell tevékenységük minden olyan lépését, amely kritikus az élelmiszer biztonsága szempontjából, és biztosítaniuk kell a megfelelő biztonsági eljárások azonosítását, bevezetését, fenntartását és felülvizsgálatát a HACCP rendszer kialakításához alkalmazott alapelvek alapján"*, valamint a 178/2002/EK, 852/2004/EK, 853/2004/EK és 854/2004/EK EK rendeletek, illetve Magyarországon az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény által adott felhatalmazás alapján kiadásra került 68/2007 (VII. 26.) számú az élelmiszer előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről szóló FVM-EüM-SZMM együttes rendelet, valamint a 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről, melyek szintén rendelkeznek az élelmiszer higiéniáról.

A HACCP nemzetközileg elfogadott, szisztematikus módszer az élelmiszerek **biztonságának megteremtésére, a lehetséges kockázatok, veszélyek azonosítása, értékelése és kezelése** révén. Segítségével nő a termék biztonsága, növekszik a vevők bizalma a termékek és az előállító iránt és költségkímélő szabályozást tesz lehetővé az élelmiszerek okozta veszélyek terén. Írásos bizonyítékként szolgál az élelmiszer láncban megtalálható folyamatok szabályozottságáról és eszközként használható az előállítás, forgalmazás során esetlegesen fellépő hibák kiküszöbölésére.

A termékbiztonsági rendszer egy adott termékre, esetleg termékcsoportra vagy egy adott technológiára dolgozható ki, a HACCP módszer hét alapelve segítségével.

Létrehoztuk a HACCP munkacsoportot. A termék utat lépésenként ellenőrizve és a telephely általános higiéniai állapotát figyelembe véve meghatároztuk a Kritikus Szabályozási Pontokat (CCP), a hozzájuk tartozó kritikus fontosságú paramétereket és kidolgoztuk ezen pontok szabályozásának módját.

Az Öko-Grill Kft. (Központ: 9700. Szombathely, Nagy László u. 26.; Telephely: 9749 Nemesbőd, Ady Endre u. 25.) a UniQuelle Kft. (9747 Vasszilvágy Rákóczi Ferenc utca 43.) szerződéses partnere, valamint Szegedi Károly. E.V. Cegléd, Mizsei u. 34. (Sze-Szo Aqua minősített ásványvíz). Tevékenysége az UniQuelle Kft, Szegedi Károly E.V.. által palackozott ásványvíz és a hozzá kapcsoló szolgáltatás (házi forrás kihelyezés, kiegészítők kiszállítása stb.) eljuttatása a fogyasztókhoz.

Telephelyén a tárolási funkción kívül elvégzi a különböző típusú házi források karbantartását is az előírt módon, a higiéniai követelmények maximális betartása mellett. Tevékenységére vonatkozóan engedéllyel rendelkezik. A telephelyet saját tulajdonban van.

A TERMÉK LEÍRÁSA ÉS ÖSSZETÉTELE

Közismert név:

Felhasználás módja:

Csomagolás módja:

Minőség megőrzési időtartam:

Értékesítés módja:

ásványvíz

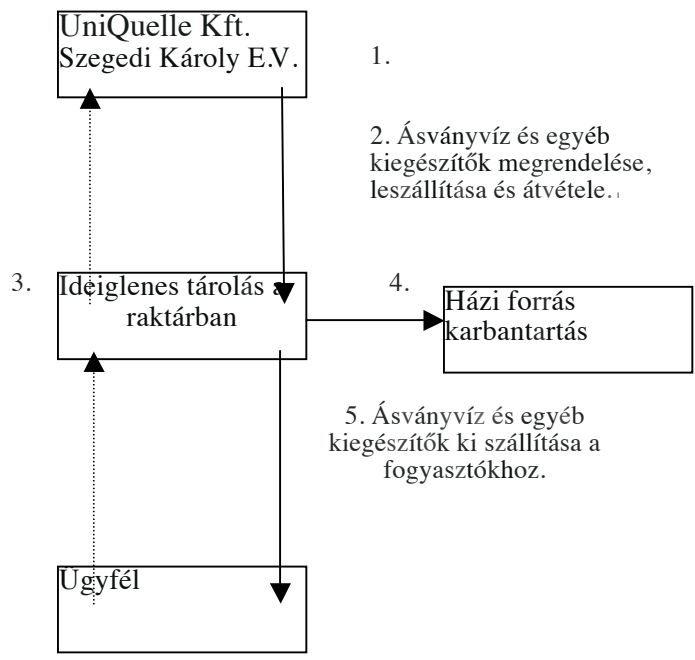
közvetlen fogyasztható

19 literes műanyag ballonba, műanyag kupakkal lezárva

fél év

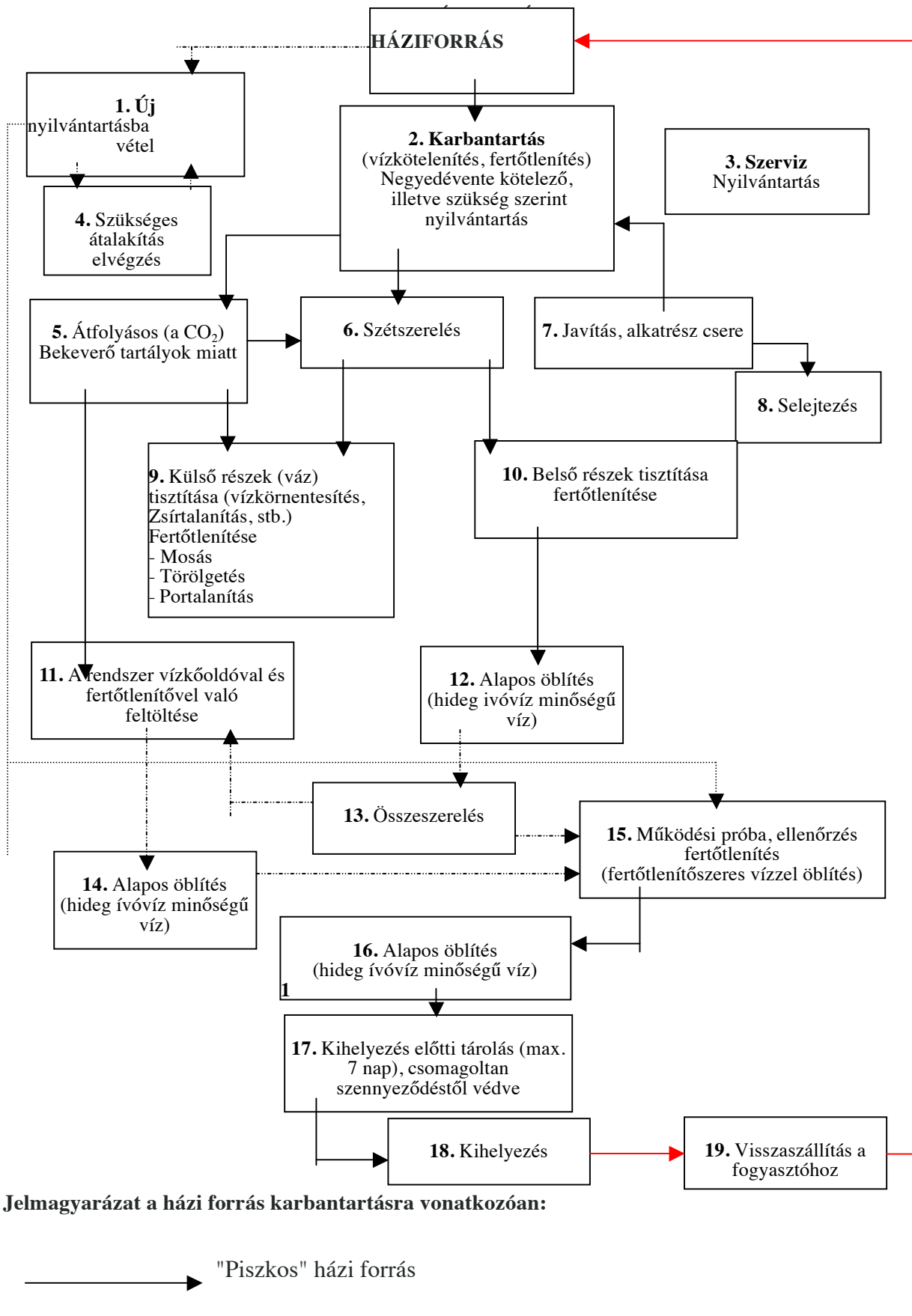
közvetlen fogyasztói értékesítés

FOLYAMATÁBRA
(ásványvíz, házi forrás és kiegészítők mozgása)



----- göngyöleg, visszáru

FOLYAMATÁBRA
(házi forrás karbantartás - vízkötlenítés és fertőtlenítés)



.....▶ "Kezelt" házi forrás

.....▶ Új házi forrás

————▶ "Tiszta" házi forrás

TECHNOLÓGIAI FOLYAMAT LEÍRÁSA
Karbantartási Utasítás a vízkötelenítésre és fertőtlenítésre
(Műveleti utasítás - munkautasítás)

A házi források karbantartása során (előírás szerinti kötelező karbantartás, illetve esetenkénti karbantartás), kötelező elvégezni azok vízkötelenítését, fertőtlenítését, öblítését, illetve működőképességük ellenőrzését.

A karbantartandó **házi forrás típusok: minden típus** (az újonnan üzembe helyezett házi források esetén, csak a fertőtlenítés, öblítés és működőképesség ellenőrzését kell elvégezni, amit a **Karbantartási Utasítás a kihelyezés előtti fertőtlenítésre** tartalmaz részletesen):

- ✦ WBF-1000 LA 23 A
- ✦ WBF-1000 LA Co
- ✦ WBF-1000 La hideg-szobahőmérséklet
- ✦ WBF-1000 LA folyamatos
- ✦ YLR HC
- ✦ MC/R
- ✦ Ipari Hűtő
- ✦ Ipari Hűtő folyamatos

Az WBF-1000 LA házi források UV és UV nélküli kivitelben is rendelkezésre állnak. Ez nem befolyásolja a fertőtlenítési és vízkötelenítési folyamatokat.

A karbantartás (vízköoldás és fertőtlenítés) során **alkalmazott** vegyszerek, azok koncentrációja és behatási ideje:

Alkalmazás	Termék	Koncentráció	Behatás	OÉTI
Erősen savas tisztítószer (vízköoldó)	Super Dilac (Dilac U)	5%-50%	0-120 perc	3720/1993
Perecetsavas fertőtlenítőszer	Divosan Forte (perecetsav)	0,2%-0,3% (kb. 300ppm)	0-15 perc	2463/1993
Nagyhatású savas tisztítószer (vízköoldó)	Pascal (Divomil ES)	5%-30%	0-120 perc	2099/1995
Savas tisztítószer (vízköoldó)	Citromsav	50%	0-120 perc	

A vízköoldó koncentrációja függ a házi források szennyezettségétől és a rendelkezésre álló behatási időtől (minél szennyezettebb a házi forrás és minél kevesebb a rendelkezésre álló behatási idő, annál nagyobb koncentráció szükséges). A tisztítás hatásfoka a tisztító oldat hőmérsékletének emelésével is növelhető (max. 50-70 C°).

Műveleti leírás:

- Az újonnan üzembe helyezett házi forrásokat (még nem használt) a kihelyezés előtt csak fertőtleníteni kell (vízköoldás nem szükséges). A fertőtlenítés során a működőképességi ellenőrzés is megtörténik. A fertőtlenítés és működőképesség ellenőrzését a Karbantartási Utasítás a kihelyezés előtti fertőtlenítésre tartalmazza részletesen.
- Az **MCIR**, **WG**, **HWG** és **HWG-RI** házi források esetén a karbantartás 2 munkafázisban történik a CO₂ bekeverő tartályok miatt: átfolyásos és szétszereléses-áztatásos, ecsetelés munkafolyamat együttes alkalmazása.

A szétszereléses-áztatásos, illetve ecsetelés módszer során a hideg vizes tartály, a meleg vizes tartály, a különböző szilikon csövek (vezetékrendszer), kifolyóba ömlő csonkok, csapok kiszerelesre kerülnek a házi forrásokból, majd ezeket a 3-as pontban leírtak szerint tisztítjuk. A tisztítás és öblítés után visszakerülnek a házi forrásokba és következik az átfolyásos módszer.

Az átfolyásos módszer során az összeszerelt házi források bekeverő tartályait tisztítjuk szükség szerint, mivel ezek nem ki- és szétszerelhetők.

A munkafolyamat kivitelezése úgy történik, hogy a hideg vizes tartályt (már tisztított) feltöltjük a tisztításhoz használt vegyszerrel (vegyszer: Super Dilac (Dilac U) oldat,

koncentráció: 5%-10%, vagyis 10 liter vízhez kb. 0,5-1,5 liter Super Dilac, a szennyezéstől és rendelkezésre álló, behatási időtől függően, vagy Pascal (Divomil ES) ugyanebben a koncentrációban). Ezek után fel kell tölteni a házi forrás további tartályait (meleg vizes, CO₂ bekeverő tartály), valamint vezetékszakaszait. Az oldatot a házi forráson legalább 5-15 percig fent kell hagyni (szennyezettségtől és koncentrációtól függően), úgy hogy közben azt szakaszosan áramoltatni is kell (kifolyócsapok megengedése: hidegvíz, meleg víz, CO₂-s víz, valamint a meleg vizes tartály leürítője). Az áramoltatást 4-5 alkalommal kell ismételni.

A behatási idő letelte után (legalább 5-15 perc, vegyszerfelhasználás kb. 5-7 liter) következik a tiszta, ivóvíz minőségű vízzel történő öblítés, melynek megkezdése előtt a tisztítószert le kell engedni a házi forrás minden egységéből. Az öblítés szintén átfolyatásos módszerrel történik (hasonlóan a vízkőoldáshoz), úgy hogy a tartályokat (először a hideg vizes tartályt) feltöltjük tiszta, ivóvíz minőségű vízzel, azt átfolyatjuk a teljes rendszer minden egységén, majd leengedjük a vizet minden egységéből és ismételten feltöltjük és áramoltatjuk. A folyamatot kb. 2-3-szor ismételjük. Ezután következik a végső fertőtlenítés (kihelyezés előtti fertőtlenítés) és a működőképességi próba, melyet részletesen a Karbantartási Utasítás a kihelyezés előtti fertőtlenítés re tartalmaz.

3. A hideg-forró és hideg szobahőmérsékletű házi források, valamint a CO₂-os házi források ki szerelhető egységei nek karbantartása szétszereléses-áztatásos, illetve ecsetelés módszerrel történik. A házi forrásokból kiszerelem a hideg vizes tartályt, a meleg vizes tartályt, a különböző szilikon csöveket (vezetékrendszer), csapokat, beömlő csonkokat, majd ezeket az egységeket a megfelelő vegyszerben áztatjuk (vegyszer: Super Dilac (Dilac U) oldat, koncentráció: 5%-50%, vagyis 10 liter vízhez kb. 0,5-5 liter Super Dilac, a szennyezéstől és rendelkezésre álló behatási időtől függően, vagy Pascal (Divomil ES) 5% - 30% koncentrációban, vagyis 10 liter vízhez kb. 0,5-3 liter Pascal, a szennyezéstől és rendelkezésre álló behatási időtől függően, vagy Citromsav kb. 500/0-os oldatban). Az egyéb csatlakozási csonkokat, esetlegesen nem kiszerelem, de könnyen hozzáférhető (kiömlő csonkok befogatása, meleg vizes tartály felső foglalata stb.) részeket ecseteléssel kell megtisztítani a vízkőtől max. 10%-os koncentrációban (Super Dilac, Pascal, vagy Citromsav). Az áztatás és ecsetelés után a kezelt felületeket, illetve egységeket alaposan, hideg, ivóvíz minőségű vízzel öblíteni kell addig, amíg a vegyszermaradványok eltűnnek a felületről. Az alapos öblítés után következik a házi források összeszerelése, majd a Végső fertőtlenítés és működőképességi próba, mely a Karbantartási Utasítás a kihelyezés előtti fertőtlenítés re tartalmaz részletesen.

A folyamatok befejeztével, illetve közben a házi források burkolatának külső tisztítása is meg kell hogy történjen. A külső felületeket portalanítjuk, zsírtalanítjuk szükség szerint áttöröljük fertőtlenítőszeres törülőkendővel.

A műveletek elvégzése után a házi forrásokat csomagoljuk (eldobható műanyag zacskó) és dobozoljuk, majd a kijelölt tároló helyre szállítjuk (megjelölt elkülönített hely, "tiszta tér").

A karbantartás megtörténtének tényét az SAP nyilvántartásban és a nyilvántartási rendszeren kívül a házi forrásokon is rögzíteni/jelölni kell (címkézés: év, hónap, nap, ki végezte)!

Amennyiben a házi forrás kiszállítása nem történik meg 7 napon belül, úgy a fertőtlenítés folyamatát meg kell ismételni (Karbantartási Utasítás a kihelyezés előtti fertőtlenítés re) !

A folyamathoz (karbantartás, fertőtlenítés) felhasznált eszközök, anyagok (1 db házi forrás esetén):

- ✦ 1db megjelölt fertőtlenítőszeres ballon
- ✦ 1db megjelölt öblítővizes ballon
- ✦ kupak (ballonok lezárására)
- ✦ kb. 5-7 liter 0,2% - 0,3%-os perecetsavas oldat (tömény oldat hígítása)
- ✦ kb. 10 liter 5% - 50%-os Super Dilac (Dilac U), vagy Pascal (Divomil ES) 5% - 30%- os koncentrációban (az ecseteléshez max. 10%-os koncentráció)

- ✦ kb. 10-15 liter ivóvíz minőségű víz (ezt a minőségi követelményt rendszeresen mikrobiológiai vizsgálatokkal ellenőrizni kell)
- ✦ 2-4db perecetsav tesztsík 5-50mg/l koncentráció tartomány
- ✦ 1-2db perecetsav tesztsík 100-500mg/l koncentráció tartomány
- ✦ törlőkendő (fertőtlenítő szeres oldattal átitatva)
- ✦ törlőkendő, lemosó kendő
- ✦ ecset
- ✦ tiszta műanyag zsák, csomagolóanyag (egyszer használatos)
- ✦ szórófejes flaska (porlasztott fertőtlenítőszer kijuttatása)
- ✦ védőkesztyű (eldobható higiéniai kesztyű)
- ✦ kötény (saválló), saválló kesztyű, hajháló, védő szemüveg, megfelelő, tiszta munkaruha, köpeny (eldobható higiéniai köpeny)
- ✦ edény/vödör az áramoltatott és leengedett fertőtlenítőszeres oldat és víz felfogására, valamint az áztatáshoz, ecseteléshez
- ✦ címke

Megjegyzések:

A használati előírások betartása mellett a Super Dilac a nemesacél és alumínium felületeket nem károsítja (a felület védelmét passzíválással biztosítja). Nagy koncentrációban a réz és műanyag felületeket megtámadhatja, károsíthatja. Az oldat nem habzik, erősen maró hatású. A keletkező gázok belégzését kerülni kell. Nagy töménységben történő használat esetén a természetes szellőztetést szükség szerint mesterséges szellőztetéssel is ki kell egészíteni (elszívás).

A Pascal alacsony habzású, nagyhatású, salétromsav alapú vízkőoldó, emulgeáló hatású tisztítószer. Oldata könnyen és maradéktalanul leöblíthető a tisztított felületről. A használati utasítás betartása mellett az oldat alumínium, ötvözött acél, üveg, zománc és műanyag felületek tisztítására is alkalmas. Az alumínium és ötvözött acél felületeket passzíválja.

A kész (tiszt) házi források nem keveredhetnek a többivel (piszkos, karbantartásra, szervizelésre váró)!

A tömény perecetsav rendkívül maró hatású (fehér foltok a bőrön az oxidációs hatás miatt, ami 1-2 óra elteltével elmúlik) és szúró szagú, ezért a tömény oldat hígítását kellő gondossággal kell elvégeznie az arra kioktatott személynek, az egyéni védőeszközöket alkalmazni kell és a helyiség szellőztetését biztosítani szükséges.

A Divosan Forte oldatot a fertőtlenítés után a csatornába kell engedni, visszatárolása nem megengedett a hatékonyság csökkenése miatt. A Divosan Forte hatóanyaga biológiailag lebomlik, így a környezetet nem szennyezi. Az igen nagy hígítás mellett az esetlegesen visszamaradt és élelmiszerbe került anyag egészségre ártalmatlan, semmiféle íz-, vagy szagelváltozást nem okoz!

A fertőtlenítőszer koncentrációjának, illetve az öblítés hatékonyságának ellenőrzése: perecetsav tesztsíkkal történik (100-500mg/l, 5-50mg/l koncentráció tartományban)!

Bakteriológiai szennyezettségi gyanú (minőségi reklamációból eredendően) esetén mindig kötelező a mikrobiológiai vizsgálat.

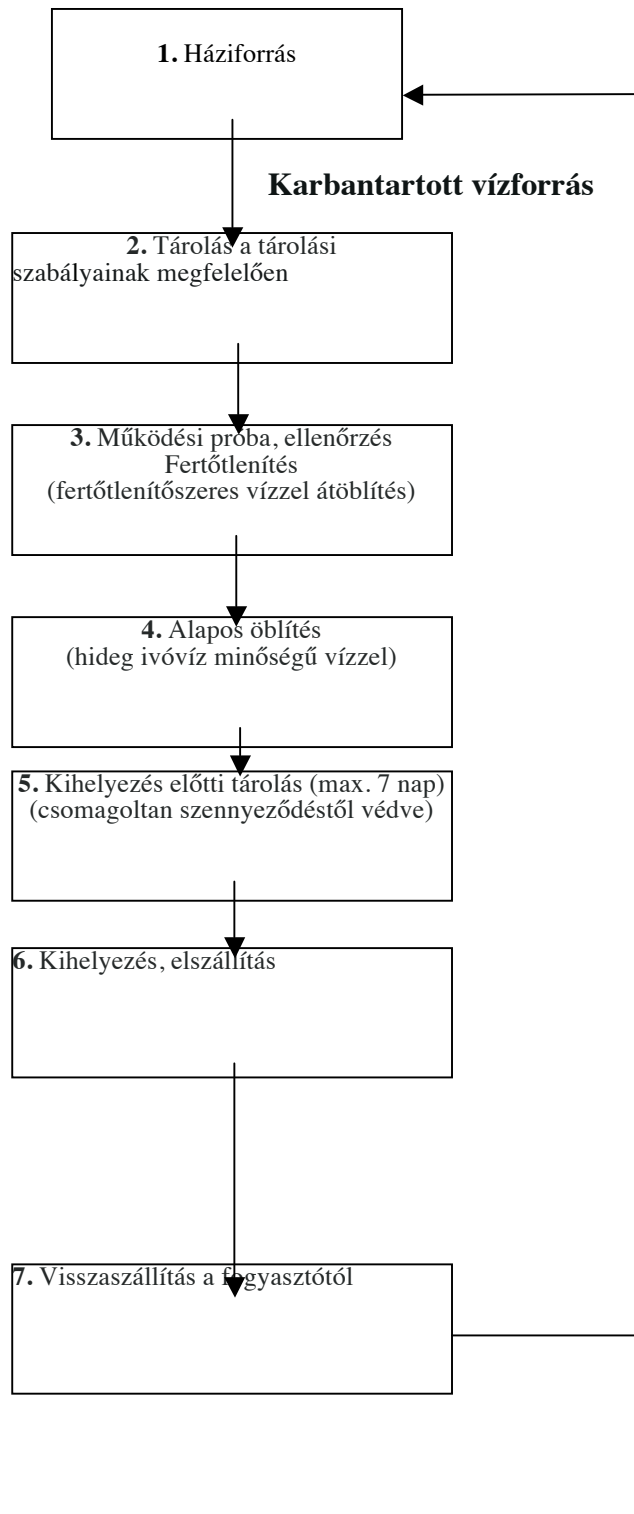
Dokumentálás: SAP nyilvántartásban, mintavételi és vizsgálati jegyzőkönyvek, karbantartási ütemterv, oktatási naplók, házi forrás címkézés

A dokumentálás alapja mindig a gyári szám és a típus megjelölés!

Felelősök: karbantartást, fertőtlenítést végző személy

A munkautasítás kötelezően betartandó minden olyan egységnél, ahol házi forrás kezelés, karbantartás történik!

FOLYAMATÁBRA
(házforrás kihelyezés előtti fertőtlenítés)



TECHNOLÓGIAI FOLYAMAT LEÍRÁSA**Karbantartási utasítás a kihelyezés előtti fertőtlenítésre
(Műveleti utasítás – munkautasítás)**

A háziforrások karbantartása után, illetve a fogyasztókhöz történő közvetlen kihelyezés előtt (minden házi forrásnál, még az újak esetén is) kötelező elvégezni azok fertőtlenítését, öblítését, illetve működőképességük ellenőrzését.

A fertőtlenítés során **alkalmazott** vegyszerek, azok koncentrációja és behatási ideje:

Alkalmazás	Termék	Koncentráció	Behatás	OÉTI
Percetsavas fertőtlenítőszer	Divesan Forte (percetsav)	0,2%-0,3% (kb. 300ppm)	10-15 perc	2463/1993

Műveleti leírás:

Minden háziforrást fertőtleníteni kell a kihelyezés előtt. A fertőtlenítés során a működőképességi ellenőrzés is megtörténik.

A házi források esetében a fertőtlenítés és működési próba ellenőrzése átfolytásos technológiával történik, melynek a menete a következő:

Az arra kijelölt (és megjelölt) 19 literes ballont feltöltjük vízzel. A vízhez hozzáadagoljuk a szükséges vegyszermennyiséget (vegyszer: Divosan Forte oldat, koncentráció: 0,2% - 0,3%, vagyis **19 liter vízhez kb. 40-60ml percetsav, a koncentráció megfeleltetése percetsav tesztsíkkal ellenőrizendő**). Az előkészített fertőtlenítő oldatot kupakkal le kell zárni, majd felhelyezni a házi forrásra. Ezek után fel kell tölteni a házi forrás tartályait (hidegvizes, melegvizes, CO2 bekeverő tartály), valamint vezetékszakaszait. Az oldatot a háziforráson legalább 10-15 percig fent kell hagyni, úgy hogy közben azt szakaszosan áramoltatni is kell (kifolyócsapok megengedése: hidegvíz, melegvíz, CO2-s víz, valamint a melegvizes tartály leürítője). Az áramoltatást 4-5 alkalommal kell ismételni. Szükség szerint a kifolyócsapok külső környezetére is el kell juttatni a fertőtlenítőszer porlasztásos, vagy ecseteléses módszerrel (szóróflakon segítségével). A behatási idő alatt a háziforrás működőképességét is ellenőrizni kell (hűtés, fűtés, kijelző ledek, DV, nyomógombok, valamint a tömítettség), ehhez a készüléket áram alá kell helyezni.

A behatási idő letelte után (legalább 10-15 perc) a fertőtlenítőszeres ballont eltávolítjuk a háziforrásról (vegyszerfelhasználás kb. 5-7 liter a 19 literből) és következik az ivóvíz minőségű vízzel történő öblítés, melynek megkezdése előtt a fertőtlenítőszer le kell engedni a házi forrás minden egységéből. Az öblítés szintén átfolytásos módszerrel történik, úgy hogy a tartályok at feltöltjük a vízzel, azt átfolyatjuk a teljes rendszer minden egységén, majd eltávolítjuk az öblítővizes ballont (szintén 19 literes megjelölt csak az adott folyamatra használható ballon), leengedjük a vizet minden egységéből, majd ismételten feltöltjük és áramoltatjuk. A folyamatot kb. 3-4-szer ismételjük, mindaddig, amíg a kifolyó és leengedő csapoknál a percetsav tesztsík kimutatja az oldószer jelenlétét (a művelethez minimum 10 liter víz szükséges).

A folyamat befejeztével a háziforrásokat szükség szerint áttöröljük fertőtlenítőszeres törlőkendővel, majd csomagoljuk (eldobható műanyag zacskó), dobozoljuk őket és a kijelölt tároló helyre szállítjuk (megjelölt elkülönített hely, "tisztá tér").

A fertőtlenítés megtörténtének tényét az SAP nyilvántartáson és a nyilvántartási rendszeren kívül a házi forrásokon is rögzíteni/jelölni kell (címkézés: év, hónap, nap, ki végezte)!

Amennyiben a házi forrás kiszállítása nem történik meg 7 napon belül, úgy a fertőtlenítés folyamatát meg kell ismételni!

A fertőtlenítés hatékonyságát mikrobiológiai vizsgálatokkal ellenőrizni és igazolni kell az éves

mintázási ütemterv szerint!

A folyamathoz felhasznált eszközök, anyagok (1 db házi forrás esetén):

- ✦ 1db megjelölt fertőtlenítőszeres ballon
 - ✦ 1db megjelölt öblítővizes ballon,
 - ✦ kupak (ballonok lezárására)
 - ✦ kb. 5-7 liter 0,2% - 0,3%-os perecetsavas oldat (tömény oldat hígítása)
 - ✦ kb. 10-15 liter ivóvíz minőségű víz
 - ✦ 3-5db perecetsav tesztsík 5-50mg/l koncentráció tartomány
 - ✦ 1-2db perecetsav tesztsík 100-500mg/l koncentráció tartomány
 - ✦ Törlőkendő, lemosó kendő (fertőtlenítő szeres oldattal átitatva)
 - ✦ tiszta műanyag zsák, csomagolóanyag (egyszer használatos)
 - ✦ szórófejes flaska (porlasztott fertőtlenítőszer kijuttatása)
 - ✦ védőkesztyű (eldobható higiéniai kesztyű), saválló kesztyű
 - ✦ kötény (saválló), hajháló, védő szemüveg, megfelelő, tiszta munkaruha, köpeny
- eldobható higiéniai köpeny)
- ✦ vegyszermérő eszközök (mérőhenger, főzőpohár, lombik stb.)
 - ✦ edény/vödör az áramoltatott és leengedett fertőtlenítőszeres oldat és víz felfogására
 - ✦ címke

Megjegyzések:

A folyamatok csak a "tiszta térben" végezhetőek el, a kész (tiszta) házi források nem keveredhetnek a többivel (piszkos)!

Mivel a tömény perecetsav rendkívül maró hatású (fehér foltok a bőrön az oxidációs hatás miatt, ami 1-2 óra elteltével elmúlik) és szúró szagú, ezért a tömény oldat hígítását kellő gondossággal kell elvégeznie az arra kioktatott személynek, az egyéni védőeszközöket alkalmazni kell és a helyiség szellőztetését biztosítani szükséges.

A Divosan Forte oldatot a fertőtlenítés után a csatornába kell engedni, visszatárolása nem megengedett a hatékonyság csökkenése miatt. A Divosan Forte hatóanyaga biológiailag lebomlik, így a környezetet nem szennyezi. Az igen nagy hígítás mellett az esetlegesen visszamaradt és élelmiszerbe került anyag egészségre ártalmatlan, semmiféle víz-, vagy szagelváltozást nem okoz!

A fertőtlenítőszer koncentrációjának, illetve az öblítés hatékonyságának ellenőrzése: perecetsav tesztsíkkal történik (100-500mg/l, 5-50mg/l koncentráció tartományban)!

Bakteriológiai szennyezettségi gyanú. (minőségi reklamációból eredendően) esetén mindig kötelező a mikrobiológiai vizsgálat.

Dokumentálás: SAP nyilvántartásban, mintavételi és vizsgálati jegyzőkönyvek, karbantartási ütemterv, oktatási naplók, háziforrás címkézés

A dokumentálás alapja mindig a gyári szám és a típus megjelölés!

Felelősök: karbantartást, fertőtlenítést végző személy

A munkautasítás kötelezően betartandó minden olyan egységnél, ahol háziforrás kezelés, karbantartás történik!

Általános működtetési eljárások (ÁMK-k) (Standard Operational Procedure)

1. SZEMÉLYI HIGIÉNYIA

2. KÖRNYEZETI HIGIÉNYIA

2.1 A szociális helyiségek és berendezéseinek takarítása és fertőtlenítése

2.2 A raktárcsarnokok, szervizműhely valamint azok berendezéseinek takarítása és fertőtlenítése (Takarítási utasítás)

2.3 A házforrások tisztítása, fertőtlenítése és szervizelése (Műveleti utasítás)

2.4 A mozgatható eszközök, berendezések tisztítása, fertőtlenítése

2.5 A munkavédelmi eszközök és kéziszerszámok tisztítása és fertőtlenítése

2.6 A szállító járművek általános takarítása és fertőtlenítése (Élelmiszer-szállításra vonatkozó higiéniai eljárásrend)

2.7 A hulladékok gyűjtése, kezelése, szállítása

2.8 A külső udvartér takarítása, tisztán tartása (Takarítási utasítás)

2.9 Az épületek, gépek, berendezések karbantartása

3. TECHNOLÓGIAI ÉS ÉPÜLETGÉPÉSZET

4. A VÍZ HIGIÉNIÁJA

5. ANYAGMOZGATÁS, TÁROLÁS, RAKTÁROZÁS

6. CSOMAGOLÓANYAGOK

7. RÁGCSÁLÓ ÉS ROVARIRTÁS

8. DOKUMENTÁLÁS, FELELŐSSÉG

1. Személyi higiénia

A személyi higiéniára vonatkozó előírások betartásának célja, hogy védjék a fogyasztók egészségét, mivel az emberek egészségét veszélyeztető betegségek, étel fertőzések, ételmérgeзések jelentős hányadát a nem megfelelő körülményekkel termelt, forgalmazott élelmiszerek okozzák. Ennek megakadályozására a következőket kell betartani:

Kizárólag érvényes orvosi alkalmassági igazolással, a szükséges szakképesítéssel, vagy élelmiszerhigiéniai, minőségbiztosítási, környezetvédelmi és közegészségügyi minimumvizsgálással rendelkező, és az alapvető személyi, üzemi higiéniai ismeretekre kioktatott dolgozót lehet alkalmazni. Az oktatásról az adott egység vezetőjének kell gondoskodni, és azt az oktatási naplóban (1. függelék) rögzíteni kell. A higiénia ellenőrzéséről is neki kell gondoskodni (2. függelék). Az orvosi alkalmassági igazolásokat is az adott egység vezetője őrzi, illetve ő tartja nyilván az érvényességüket az erre a célra rendszeresített "Orvosi alkalmassági igazolás nyilvántartása" lapon (3. függelék).

A dolgozó a munkaképtelenséggel nem járó, de fertőzést okozó megbetegedést (pl. ha kézzel érinti a munkafolyamat során a terméket; hámphány, hámsérülés, gyulladással járó bőrmegbetegedése nem lehet), illetve a dolgozóval egy háztartásban élő személyek hasmenéssel járó megbetegedését köteles jelenteni a munkahelyi vezetőjének. A dolgozót a munkáltatónak orvosi vizsgálatra kell küldeni és csak akkor szabad foglalkoztatni az élelmiszerekkel közvetlen kapcsolatban álló munkakörben, ha az illetékes orvos arra alkalmasnak minősíti.

A dolgozók kötelesek egészségük védelme és a termelés biztonsága érdekében testüket (fejbőrt, haját, fogat, kezet, lábat stb.) rendszeresen ápolni és tisztán tartani, a bőrön keletkező sérüléseket kezelni és ~ kézen lévő sebeket vízhatlan borítással (kötés, gumikesztyű, gumiujj) ellátni.

A munka megkezdése előtt és munkaszünetet követően is a dolgozók kötelesek a kezüket gondosan megmosni, fertőtleníteni.

Kötelező a kézmosás és fertőtlenítés, ha munka közben szennyeződött, WC használat után, továbbá étkezés előtt és után is a "kézmosás szabályai" szerint. A kézmosás szabályai:

1. a szennyezett kéz bevizezése;
2. mindkét kéz alapos bedörzsölése fertőtlenítő hatású folyékony szappannal (Leverline Sensisept - OTR 3179-2/1999, Ultra Sol - aTR 4986/1996) öblítése; Clarasept - OÉTI 2761/2004)
3. a kéz szárazra törlése papírtörölközővel;
4. a papírtörölköző elhelyezése a kézmosónál elhelyezett szemétyűjtőbe.

A kézmosáshoz, kézfertőtlenítéshez a kézmosó helyeken rendszeresített Leverline Sensisept, Clarasept, vagy Ultra Sol fertőtlenítő hatású folyékony kéztisztítót kell alkalmazni.

A kéztörléshez egyszer használatos papírtörölközőket kell használni, s az elhasznált papírtörölközőket a kézmosók mellett elhelyezett lábbal működtethető hulladékárolókban kell összegyűjteni.

Az egészségügyi és szociális létesítményeket és ezek berendezésének tisztaságát gondosan óvni kell, ügyelni kell arra, hogy állandóan használható állapotban legyenek.

A munka közbeni szünetek nem eredményezhetik később a termék szennyeződését.

A védő és munkaruhát csak ahhoz a munkához szabad használni, amelyhez kiadták. A szervizeléssel, kiszállítással foglalkozó személyek a munka során kötelesek viselni a kiadott munkaruhát, védőruhát. Minden munkanap megkezdésekor tiszta munkaruhában kell megjelenni, de ha szükséges napközben is cserélni kell azt. A munkaruha tisztántartása a dolgozók feladata. A takarítást végző személyek részére külön védőöltözetet kell biztosítani.

A helyiségekben a személyforgalmat korlátozni kell. A raktár- és szervizhelyiségekben csak az oda beosztott dolgozók tartózkodhatnak, és csak akkor, amikor munkájuk végzése azt szükségessé teszi.

Alkalmazás	Termék	Koncentráció mennyiség	Behatás	OÉTI10TH
Tisztító/fertőtlenítő szer	Ultra Sol	1 ml	min. 1 perc	4986/1996
Tisztító/fertőtlenítő szer	Leverline Sensisept	1 ml	min. 1 perc	3179-2/1999
Tisztító/fertőtlenítő szer	Clarasept	1 ml	min. 1 perc	2761/2004

Ellenőrzési dokumentálás:

A felelős vezető munkakezdés előtt és műszak közben szűrőpróbaszerűen, de legalább egy alkalommal szemrevételezéssel ellenőrzi a személyi higiéniai előírások betartását, és a "Személyi higiéniai ellenőrző lapon" (2. függelék) dokumentálja azt.

Felelős/dokumentálás:

A vizsgálatok, ellenőrzések elvégzéséért a munkahelyi vezető a felelős. A vizsgálati jegyzőkönyveket lefűzve őrzi meg. A vizsgálatok eredményét az "Igazoló eljárások" (4. függelék) lapra felvezeti.

Eltérés esetén javító intézkedést tesz, melyet az "Eltérések és javító intézkedések" táblán (5. függelék) dokumentál.

2. Környezeti higiénia

2.1 A szociális helyiségek és berendezéseinek takarítása és fertőtlenítése (Takarítási utasítás)

Helyiségek megnevezése:

- ✦ Öltözők, kézmosók, zuhanyzók
- ✦ Mellékhelyiségek
- ✦ Pihenők, étkezők
- ✦ Irodahelyiségek
- ✦ Folyosók, közlekedők
- ✦ Tároló helyiségek
- ✦ Raktárcsarnokok
- ✦ Szerviz/műhely

Az adott egységnél dolgozók legmagasabb létszámának megfelelő nagyságú, felszereltségű és számú, az egészségügyi követelményeket kielégítő öltözőt, hideg-meleg folyóvízzel ellátott mosdót, zuhanyzót és WC-t kell létesíteni, amelyeket meghibásodásuk esetén azonnal meg kell javítani. A raktárhelyiségben és a szervizműhelyben a tárolás és karbantartás sajátosságának megfelelő számú és elhelyezésű meleg folyóvízes kézmosót kell felszerelni, és ezeket el kell látni folyékony kézmosó-, és fertőtlenítőszerrel, egyszer használható kéztörölővel, valamint lábbal működtethető hulladéktárolóval.

A WC-k előtt előteret kell létesíteni, ahol meleg vizet szolgáltató kézmosót, hulladékgyűjtőt, valamint a tisztálkodáshoz és fertőtlenítéshez szükséges eszközöket és berendezéseket kell elhelyezni.

Biztosítani kell a dohányzásra kijelölt helyiségeket, területeket. A raktárakban és a szervizműhelyben tilos a dohányzás.

A művelet leírása:

- ✦ A darabos szennyeződések összesöprése és kommunális szemétyűjtőbe helyezése.
- ✦ A padozat és csempeburkolat mosása, fertőtlenítése, vízkőmentesítése az alábbi szerek meleg vizes (min. 45 °C)oldatával:

Általános tisztítószerek:

Alkalmazás	Termék	Koncentráció	Behatás
Tisztító/fertőtlenítőszer	Hypo	1-10 %	1-5 perc
Tisztító/fertőtlenítőszer	Domestos	1-2% vagy koncentráltan	1-5 perc
Tisztító/fertőtlenítőszer	Florasept	1-2%	1-5 perc
Fertőtlenítőszer	SumaD4	1%	1-10 perc
Felület tisztítószer	Taski Alpur	2-4%	10 perc

- ✦ A felületek szükség szerinti bő hideg vizes öblítése a fertőtlenítő és tisztítószer maradványok eltávolításának érdekében

A művelethez használandó (jelölt) eszközök: műanyag vödör, műanyag kefe, felmosó szett, habosító berendezés és egyéni védőfelszerelés (gumikesztyű, saválló kötény, védő szemüveg, szűrős légző-arcmaszk stb.) szükség szerint.

A művelet gyakorisága:

Valamennyi szociális helyiséget naponta, a műszak befejezése után (illetve szükség szerint), takarítani, fertőtleníteni kell.

Felölő/dokumentálás:

A műveletet a takarító, illetve az oda beosztott dolgozó végzi és a "Napi takarítási ellenőrző jegy"-en (6. függelék) dokumentálja.

Ellenőrzés/dokumentálás:

A munkahelyi vezető szemrevételezéssel naponta ellenőrzést végez, és az ellenőrzés eredményeit ugyanazon a lapon dokumentálja.

Mellékelve: vegyszerek dokumentációja, "Biztonsági adatlapjuk"

2.2 A raktárcsarnokok, szervizműhely valamint azok berendezéseinek takarítása és fertőtlenítése (Takarítási utasítás)

A raktárcsarnokok és a szervizműhely berendezéseit úgy kell elhelyezni és karbantartani, hogy az megfeleljen az alkalmazni kívánt folyamatoknak és biztosítsák az anyagok, illetve termékek szennyeződés-, és károsodásmentes kezelését. A berendezések és eszközök higiéniai szempontból élelmiszer-ipari célra alkalmasak kell hogy legyenek, ha szükséges minősítő bizonyítvánnyal kell rendelkezniük.

A padozat, oldalfal (csempe) és gépek, berendezések külső burkolatának tisztítása és fertőtlenítése, valamint annak dokumentálása a "Szociális helyiségek és berendezéseik takarítása, fertőtlenítése" Címszó alatt leírtak szerint történik, illetve az ott alkalmazott tisztító és fertőtlenítőszeres kerülnek alkalmazásra a leírtaknak megfelelően és módon.

Összefoglalva:

- ✦ A darabos szennyeződések összesöprése és kommunális szemétygyűjtőbe helyezése.
- ✦ Meleg vizes (min. 45 °C) lemosás folyóvízzel
- ✦ A padozat, csempeburkolat, gépek, berendezések külső felületének meleg vizes (min. 45 °C), vegyszeres tisztítása, mosása, fertőtlenítése, vízkőmentesítése és zsírtalanítása.
- ✦ A felületek szükség szerinti hő hideg vizes öblítése a fertőtlenítő és tisztítószer maradványok eltávolításának érdekében

Takarítási vízvételi (hideg-meleg víz) lehetőség mindenhol biztosított kell hogy legyen.

Műszak közbeni takarítás:

Műszak közben csak a darabos hulladékok összesöprése, eltávolítása, illetve a berendezések, gépek külső felületének meleg vizes tisztítását kell elvégezni szükség szerint.

Műszak utáni takarítás:

Minden műszak után el kell végezni a padozat, oldalfal (csempe), gépek, berendezések külső felületének tisztítását, mosását, zsírtalanítását és vízkőmentesítését a leírtaknak megfelelően.

Felelős/dokumentálás:

A műveletek elvégzését a "Napi takarítási ellenőrző jegy"-en (6. függelék) dokumentáljuk.

A napi, műszak végi, heti, havi és éves nagytakarításokat külön, az erre a célra rendszeresített védőruházatban, munkaruhában (köpeny, gumikesztyű stb.) kell elvégezni, oly módon, hogy a forgalmazott termékek, élelmiszerek, nyersanyagok ne szennyeződhessenek, károsodhassanak.

A tisztításhoz, mosogatáshoz, takarításhoz alkalmazott vegyszereket, tisztítószeret elkülönítve kell tárolni, mindig az eredeti csomagolásukban.

A takarítás kellő hatásfokának eléréséhez mindig legalább 45C°-os vizet kell használni. A takarítási vízvétel külön, az erre a célra kialakított és megjelölt helyen történik.

Az egyes helyiségekben a takarítást mindig a tisztább hely felől kell kezdeni és a szennyezettebb részek felé kell haladni. A helyiségekben fentről lefelé kell haladni a takarítással.

Az alkalmazott vegyszereknek rendelkezni kell a biztonságtechnikai adatlapjukkal.

2.3 A háziforrások tisztítása, fertőtlenítése és szervizelése (Műveleti utasítás)

A háziforrások tisztítása és fertőtlenítése a Műveleti utasításokban foglaltak szerint történik:

Karbantartási utasítás a vízkőtelenítésre és fertőtlenítésre (7. oldal)

Karbantartási utasítás a kihelyezés előtti fertőtlenítésre (12. oldal)

A Műveleti utasítások magukba foglalják a betartandó technológiai sorrendet, eljárást, a szükséges vegyszereket és azok koncentrációját.

Minden javítási folyamat után, ahol a háziforrás zárt rendszere megbontásra kerül (termékvízzel érintkező belső részek), a fertőtlenítés elvégzése kötelező a "Karbantartási utasítás a kihelyezés előtti fertőtlenítésre" munkautasításban foglaltak szerint.

Felelős/dokumentálás: karbantartást végző

Ellenőrzés/dokumentálás: karbantartást végző a "Háziforrás karbantartási ellenőrzési lista"-n SAP nyilvántartás.

Mellékelve: vegyszerek dokumentációja, "Biztonsági adatlapjuk", munkautasítások a karbantartásra vonatkozóan.

2.4 A mozgatható eszközök, berendezések tisztítása és fertőtlenítése

Valamennyi mozgatható berendezést, eszközt a használat helyén kell tisztítani és fertőtleníteni "A raktárcsarnokok, szervizműhely valamint azok berendezéseinek takarítása és fertőtlenítése" fejezetében leírtak szerint és az ott felsorolt tisztító és fertőtlenítő szerekkel.

A művelet gyakorisága:

Szennyeződés esetén, illetve minden műszak végén.

Felelősdokumentálás:

A műveleteket az oda beosztott dolgozók végzik és a "Napi takarítási ellenőrző jegy"-en (6 függelék) dokumentálják azt.

Ellenőrzési dokumentálás:

A munkahelyi vezető szemrevételezéssel minden műszakkezdés előtt ellenőrzést végez, és észrevételeit, intézkedéseit és azok végrehajtására vonatkozó utasításokat a fent említett lapon szintén rögzíti.

2.5 A munkavédelmi eszközök, berendezések tisztítása és fertőtlenítése

A technológiai, szervizelési műveletek során alkalmazott munkavédelmi eszközök és kézi szerszámok anyagának, higiénijának olyannak kell lenni, hogy azokkal az élelmiszer ne szennyeződhessen és érintkezzen.

Az alkalmazott munkavédelmi eszközök:

Gumikesztyű takarítás, vegyszer (mosó és fertőtlenítőszer) keverés, hígítás, savazás

Saválló kötény vegyszer (mosó és fertőtlenítőszer) keverés, hígítás, savazás

Védőszemüveg vegyszer (mosó és fertőtlenítőszer) keverés, hígítás, savazás

Gumicsizma(fekete/fehér) külső és belső használatra

Zajvédő fültek halláskárosodás megelőzése (nem kötelező)

Tisztítás, fertőtlenítés, tárolás:

A dolgozó a munkájához szükséges tiszta és fertőtlenített munkavédelmi eszközeit és kéziszerszámait az erre kijelölt tároló szekrényből magához veszi. Meggyőződik azok épségéről. Sérült eszközök, szerszámok használata nem megengedett. Azokat cserélni kell a szabályozott módon (Egyéni védőeszközök juttatásának rendje).

Műszak végén, használat után:

A dolgozó a műszak végén a használt attól függően a munkavédelmi eszközeit, kézi szerszámait elmossa, folyóvízzel öblíti, (szükség szerint fertőtleníti), majd a kijelölt tároló szekrényben elhelyezi.

2.6 A szállító járművek általános takarítás a és fertőtlenítése (Élelmiszer-szállításra vonatkozó higiéniai eljárásrend)

A szállításra és gépjárműre vonatkozó eljárásrend:

Az élelmiszer-szállítást úgy kell megvalósítani, hogy az adott áruféleségek, termékek ne szennyeződhessenek (zárt rakodótér stb.) és ne károsodhassanak (szennyeződés, megromlás stb.).

A szállításnál meg kell valósítani, illetve biztosítani kell a különböző áruféleségek elkülönített tárolását (szakosított tárolás). A különböző tisztasági fokú árukat úgy kell elhelyezni, hogy azok egymást ne szennyezhesék.

A szállításnál biztosítani kell a gyártó által előírt tárolási követelményeket.

Ki és berakodás során a szállított élelmiszert közvetlenül a földön tárolni, mozgatni tilos (kivétel: földes áru).

Az élelmiszer-szállító jármű tisztaságát biztosítani és folyamatosan ellenőrizni kell.

Az élelmiszer-szállító járművet szükség szerint (a szállított élelmiszer fajtájától függően) tisztítani, fertőtleníteni kell (engedéllyel rendelkező autómósó, vagy engedélyezett telephelyen történő tisztítás).

Kiömlés, elfolyás és minőségileg kifogásolható termékek esetén a sérült tételeket el kell különíteni (selejtezés), meg kell akadályozni további termékek sérülését, szennyeződését és a rakodó felület tisztítását szükség szerint el kell végezni/végeztetni.

A személyi higiéniaira vonatkozó eljárásrend:

A szállítást és rakodást végző dolgozó köteles egészsége védelme és a szállított áruféleségek védelme érdekében testfelületét (fejbőrt, haját, fogat, kezet, lábat stb.) rendszeresen ápolni és tisztán tartani, a bőrön keletkező sérüléseket kezelteni és a kézen lévő sebeket vízhatlan borítással (kötés,

gumikesztyű, gumi ujj) ellátni.

A szállítást végző személynek gondoskodnia kell a tiszta munkaruháról, védőruháról (köpeny stb.).

Élelmiszer forgalmazásával, értékesítésével, szállításával csak olyan személy foglalkozhat, aki megfelel a munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálatairól és véleményezéséről szóló jogszabálynak. Kizárólag érvényes orvosi alkalmassági igazolással, a szükséges szakképesítéssel, vagy élelmiszer-higiéniái, minőségbiztosítási, környezetvédelmi és közegészségügyi minimumvizsgálával rendelkező, és az alapvető személyi higiéniai ismeretekre kioktatott dolgozót lehet alkalmazni.

A dolgozó a munkaképtelenséggel nem járó, de fertőzést okozó megbetegedést (pl. ha kézzel érinti a munkafolyamat során a terméket hámhiánya, hámsérülése, gyulladással járó bőrmegbetegedése nem lehet), illetve a dolgozóval egy háztartásban élő személyek hasmenéssel járó megbetegedését köteles jelenteni a közvetlen felettesének. A dolgozót a munkáltatónak orvosi vizsgálatra kell küldeni és csak akkor szabad foglalkoztatni az élelmiszerrel közvetlen kapcsolatban álló munkakörben, ha az illetékes orvos arra alkalmasnak minősíti.

Az utasításban foglaltak betartásért felelős: a szállító gépjármű vezetője

Érvényesség: visszavonásig

2.7 A hulladékok gyűjtése, kezelése, szállítása

Kommunális hulladékok gyűjtése, szállítása

A kommunális hulladékok gyűjtése az épületekben elhelyezett, másra nem használható, fóliával bélelt lábbal működtethető edényekben történik. Ezeket az erre kijelölt helyen elhelyezett zárt kommunális szeméttárolókba (műanyag kuka) kell üríteni.

A kommunális szeméttárolót kiürítése után tisztítani és fertőtleníteni kell.

A kommunális szeméttárolót a szervezett köztisztasági szolgálat a helyi önkormányzati rendeletben foglaltak szerint heti minimum 1 alkalommal szilárd hulladéklerakó telepre szállítja.

Veszélyes hulladékok gyűjtése, szállítása:

A normál üzemállapotú működés során veszélyes hulladék kategóriájába sorolt hulladék nem keletkezik.

A kiürült irodatechnikai tonerek és vegyszeres kannák visszaszállításra kerülnek a forgalmazókhöz. A felhasznált vegyszerek megfelelő hígítás, vagy semlegesítés után a csatornába engedhetők.

Szennyvíz kezelés, szállítás

A telephelyeken keletkező szennyvizek a csatornahálózatba kerülnek (a szolgáltatóval kötött kommunális szerződés alapján).

Ellenőrzési dokumentálás:

A munkahelyi vezető a munkafolyamatokat rendszeresen, naponta szemrevételezéssel ellenőrzi.

2.8 A külső udvartér takarítása, tisztántartása (Takarítási utasítás)

Esztétikai és higiéniai szempontból nagy fontossággal bír az épületekhez tartozó külső területek, udvarterek takarítása és rendben tartása.

A művelethez használandó eszközök: kerti szerszámok, műanyag vödör, hulladék zsák, fűnyíró stb.

Művelet leírása

A darabos hulladékok összesöprése gereblyézése és a kommunális hulladékgyűjtőbe helyezése, vagy komposztálása. Területrendezés, fűnyírás, árkok, folyókák kitisztítása, ellenőrzése.

A művelet gyakorisága

A külső udvarterületek, utcafronti csapadékelvezető árkok tisztítását, a hulladék összeszedését minden reggel műszakkezdés előtt az oda beosztott dolgozóknak kell elvégezni. A fűnyírást, területrendezést szükség szerint.

Felelős/dokumentálás

A műveletet a takarító, illetve az oda beosztott dolgozók végzik és a "Napi takarítási ellenőrző jegy"-en (6. függelék) dokumentálják.

Ellenőrzési dokumentálás:

A munkahelyi vezető szemrevételezéssel naponta ellenőrzést végez, és az ellenőrzés eredményeit a fent említett lapon dokumentálja.

3. Technológiai és épületgépészet

Épületgépészet:

Vízellátás:

Az épületek a meglévő ivóvíz hálózatra kapcsolódnak. A meleg vizet kombinált gázkazán, vagy bojler szolgáltatja. A csőhálózatok általában szabadon szerelt kivitelűek, horganyzott acél, vagy

műanyag csövekkel. Minden vízfogyasztó szennyvízelvezetővel rendelkezik, mely bűzelzárós szifonnal van a szennyvízelvezető rendszerbe bekötve.

A WC-ben található kézmosók hideg és meleg folyóvízzel ellátottak, kézzel működtethetők.

Fűtés:

Az épületek fűtést radiátorok szolgáltatják központi fűtéssel, több körös rendszerrel megoldva. A kazán gázüzemű, vezetékes gázzal üzemel.

Szellőzés:

A helyiségek természetes szellőzésűek. Az épületek nyitható ablakai rovarhálóval ellátottak.

Szellőztetésre csak a rovarhálóval ellátott ablakok használata engedélyezett.

A szervizhelyiségek szellőzését ventilátorok, elszívók is segíthetik.

Elektromosság:

Az épületek elektromos hálózata adott, az áramszolgáltató hálózatáról történik főelosztón és kapcsoló/elosztószekrényen keresztül. A szabványossági és érintésvédelmi ellenőrző vizsgálatok megtörténtek. A technológiai helyiségek elektromos vezetékezése szabadon szerelt és a falon elhelyezett vezetősínekben futnak.

Világítás:

A helyiségek megvilágításai értékei a szabványban előírtaknak felelnek meg. A megvilágítás részben fénycsöves, részben izzó lámpás lámpatestekkel történik.

Karbantartások:

Az üzemszerű és biztonságos munkavégzés és üzemelés, a megfelelő higiénias állapot fenntartása érdekében a különböző gépek, berendezések, technológiai elemek, egységek karbantartása, javítása szükségszerű. Az egyszerű, mindennapos karbantartási, javítási teendőket a gépkönyvekben, illetve a "Kezelési utasítás"-ban leírtak szerint a dolgozók hajtják végre. Meghibásodás esetén a javítást a szakszervezetek (garanciális javítások is) biztosítják. Minden karbantartási, javítási munka után a gép, berendezés előírt módon történő takarítása, fertőtlenítése végrehajtandó.

Felélős/dokumentálás:

A szükséges napi karbantartásokat az adott géphez, művelethez beosztott dolgozók végzik és annak elvégzését a "Karbantartási napló"-ban rögzítik (9. függelék). A munkahelyi vezető szemrevételezéssel ellenőrzi a napi karbantartások elvégzését.

A garanciális javítások, karbantartások a garanciális feltételeknek megfelelően történnek.

Javító intézkedés:

Eltérés esetén a hibát a munkahelyi vezető a fent említett naplóban és az "Eltérések és javító intézkedések" (5. függelék) lapon is feltünteti, valamint a tett intézkedéseket is regisztrálja.

4. A víz higiénája

Szociális víz

A takarítási, mosogatási, tisztítási folyamatokhoz mindig ivóvíz minőségű vizet kell felhasználni.

A vízvételi helyeket úgy kell kialakítani, a visszafertőződés elkerülése érdekében, hogy ne fordulhasson elő visszaszivárgás az ivóvíz szolgáltató rendszerbe. A szociális víz szolgáltatása vízmű-hálózatról történik, a lakossági rendszerből.

A vízminőség fenntartása

Az ÁNTSZ által végzett vizsgálatok és azok gyakorisága:

1 vízmintavételi pont alpont	szükség szerint, valamint javítási munka után javítási munka után
---------------------------------	--

Végrehajtás/dokumentálás

A mintákat az ÁNTSZ szakembere és a munkahelyi vezető közösen veszik. A vizsgálati eredmények jegyzőkönyveit a tulajdonos lefűzi és a vizsgálat idejét és eredményét az "Igazoló eljárások" (4. melléklet) lapra felvezeti.

Ha az ÁNTSZ vizsgálati eredményei azt indokolják, el kell végezni az ivóvíz vezeték rendszerének fertőtlenítését. A fertőtlenítést a vízmű szakirányú képesítéssel rendelkező szakemberei végzik el. A fertőtlenítés tényét az "Eltérések és javító intézkedések" (5. függelék) lapra fel kell vezetni.

5. Anyagmozgatás, tárolás, raktározás

Az raktár területére érkező ballonok (üres/teli) lerakás a kézi, vagy gépi erő segítségével történik rekeszestől, vagy rekeszek nélkül.

A tárolást, raktározást úgy kell megvalósítani, hogy a termék ne szennyeződhessen és ne károsodhasson. A raktározásánál, tárolásnál meg kell valósítani, illetve biztosítani kell a szakosított tárolást (gyártási tételekként; FIFO). Az adott helyen tárolt árukat feliratozni kell (szavatosság szerint). A késztermékeket és a göngyölegeket külön kell tárolni.

A tárolt terméknek könnyen megközelíthetőnek, kitérőmentesnek kell lennie. Az anyagmozgatás, és személyi forgalom a mellékelt terv en található.

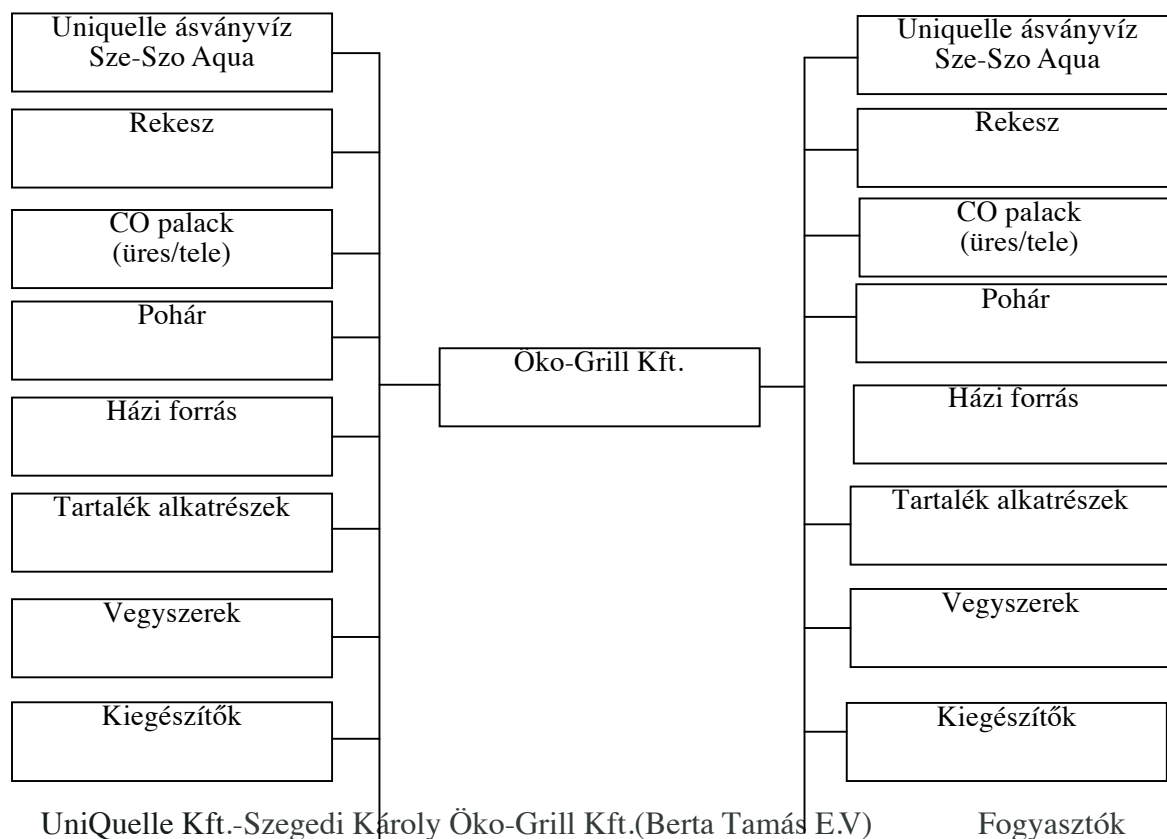
A targonca csak a meghatározott és jelölt útvonalon közlekedhet (térképmelléklet: Anyagmozgatási és személyforgalmi terv).

Az anyagmozgatás és rakodás során szervezéssel a 25/1998 EÜM rendelet előírásainak szellemében mindent meg kell tenni a hát- derékbántalmak kockázatának minimalizálása érdekében.

A vegyszerek szállítása kézi erővel történik a tárolási, illetve felhasználási helyükre a kijelölt útvonalon.

A vegyszerek tárolása elkülönítetten történik az arra kijelölt helyen.

Az anyagmozgatása a következő folyamatábrával szemléltethető:



6. Csomagolóanyagok

Az alkalmazott csomagolóanyagokkal szemben követelmény a termék, ezáltal a fogyasztók védelme a szennyeződésektől (fizikai, kémiai, mikrobiológiai szennyeződések), valamint a kedvező érzékszervi tulajdonságok megőrzése a fogyaszthatóság, illetve minőség megőrzési időtartam végéig. Ezért a beszállított csomagolóanyagok átvételével, kezelésével, tárolásával kapcsolatban a következőket kell betartani:

- ✦ A termékkel érintkezésbe kerülő csomagolóanyagoknak OÉTI engedéllyel kell rendelkeznie (kémiai megfelelés)
 - 19 literes műanyagballon OÉTI 62412002
 - Műanyag kupak OÉTI 384312002
- ✦ A beszállított tételt kísérje minőségi bizonyítvány
- ✦ A csomagolóanyagoknak olyan tisztaságúnak kell lennie, *hogy megfeleljen a 4/1998. (XLII.) EÜM számú rendeletének*, mely az élelmiszerek élelmezés egészségügyi, mikrobiológiai szennyeződésének elhárításáról szól (mikrobiológiai megfelelés)
- ✦ A csomagolás szállítás közbeni szennyeződését meg kell akadályozni (lehetőség szerinti gyűjtőcsomagolás)
- ✦ Tárolásuk tiszta, száraz, por, rovar, rágcsálómentes elkülönített helyiségben történhet (raktár, az üzem erre kijelölt tároló helyei).

7. Rágcsáló és rovarirtás

A rágcsáló- és rovarfertőzés elleni védekezés felöleli az összes csúszó, mászó és repülő élőlényt, amelyek szennyezhetik a terméket, vagy környezetet.

A hatékony védekezés a megelőzésen alapul, ezért:

- ✦ A környezet, a raktár és szerviz helyiségek tisztaságát fenn kell tartani.
- ✦ Az ajtók udvarra való nyitását a szükséges minimumra kell korlátozni.
- ✦ Valamennyi nyitható, szellőztetésre használt ablakot és szellőzőnyílást sűrű szövetű hálósával kell ellátni.
- ✦ A helyiségek padozatát, mennyezetét és falait résmentes állapotban kell tartani.

Mellékelve: Rovar és rágcsáló irtás vállalkozói szerződése.

Végrehajtás, dokumentálás:

A telepítést és későbbi monitorozását, irtást a szerződött vállalkozó végzi, szerződéses formában. A Vállalkozó minden szakmai tevékenységre jogosult.

Védekezés a kártevő fajának megfelelően.

Ellenőrzési dokumentálás:

Ellenőrzés az auditálásnak megfelelően, egyedi, helyszínen felvett mellékelt (8. függelék) jegyzőkönyv szerint.

Irtás: kötelezően végzendő feladatként, illetve az ellenőrzés eredményeként, az ellenőrzés tapasztalata szerint, a szerződött végzi.

Az irtás idejére gondoskodni kell az élelmiszerek védelméről. Kipakolás, eltávolítás a munkát végző utasítása szerint.

Tetemeltávolítás: a munkát végző utasítása alapján.

Az elhullott kártevők eltávolítása után a tulajdonos végzi a takarítást.

8. Dokumentálás, felelősség

Alkalmazott dokumentáció:

1. Oktatási napló

Tartalmazza az oktatások idejét, témáját, az oktató és a résztvevők nevét és aláírását.

2. Személyi higiénia ellenőrzése

A dolgozók napi rendszeres ellenőrzését, a hiányosságok és az azok megszüntetésére tett intézkedések dokumentálását szolgálja.

3. Orvosi alkalmassági igazolások nyilvántartása

A dolgozók orvosi alkalmassági igazolásainak, érvényességének dokumentálását, nyilvántartását

tartalmazza. A munkahelyi vezető vezeti. Ezen a lapon tartja nyilván a "higiéniai minimumvizsga" meglétét, érvényességét a nem szakképzett dolgozók esetében.

4. Igazoló eljárások

Valamennyi hatósági vizsgálatot, annak eredményét ezen a nyomtatványon dokumentáljuk.

5. Eltérések és javító intézkedések

Az ellenőrzések, igazoló eljárások során felmerült eltérések, tett intézkedések összesítője. Az ügyvezető ez alapján tud dönteni, hogy mely folyamatoknál szükséges (rendszeresen jelentkező eltérések) hathatós, lényegi változást eredményezően beavatkozni.

6. Napi takarítási ellenőrző jegy

A helyiségek, területek, berendezések napi takarításának elvégzését, felelősét, ellenőrzését dokumentálja. A takarítással megbízott személy vezeti.

8. Kártevőmentesítési rovar-, rágcsálóirtási lap

A kártevő-, rovar-, és rágcsáló mentesítés során elvégzett ellenőrzések, felhasznált anyagok, kártevőfajta rögzítésére szolgál. Vezetése heti gyakorisággal történik.

9. Karbantartási napló (épület, berendezések)

A javítást, karbantartást végző dolgozó (szakszerviz, garanciális javítás esetén az ügyvezető) ezen tünteti fel a javítás, karbantartás tényét, okát és az azt követő takarítás, tisztítás, fertőtlenítés megtörténtét, felelősét.

Dokumentumok kezelése:

- ✦ Valamennyi dokumentumot külön dossziéban kell összegyűjteni, lefűzni.
- ✦ A dokumentumok kézzel, vagy számítógéppel vezetendők.
- ✦ A naplókat, lapokat védeni kell a sérülésektől, rongálódástól, szennyeződéstől. Állapotuk megőrzéséért azok felelősek, akik azok kitöltéséért meg vannak bízva.
- ✦ A nyomtatványok módosítását bármely alkalmazott kezdeményezheti a HACCP munkacsoport felé, mely dönt a módosításról.
- ✦ A visszavont lapokat meg kell semmisíteni.,

Felülvizsgálat:

A belső ellenőrző vizsgálatok során az alkalmazhatóságot, alkalmasságot felül kell vizsgálni, hogy a követelményeknek, előírásoknak való megfelelést ellenőrizhessük. A felülvizsgálatokat minimum 2 évente el kell végezni még akkor is, ha lényegesebb változás nem történt.

A HACCP dokumentáció

A HACCP tevékenység végrehajtásának folyamatát, személyi, tárgyi, magatartásbeli és egyéb követelményeit határozza meg.

A HACCP dokumentáció egységes szerkezetű és a következő részekből áll:

- ✦ Terméklista
- ✦ Termékleírás
- ✦ Folyamatábrák
- ✦ Veszélyelemzési táblázatok
- ✦ KSzP (CCP) meghatározás
- ✦ HACCP terv
- ✦ SOP-k
- ✦ Dokumentálás bizonylatai

A HACCP dokumentáció törzspéldányai és kiadott példányai azonosíthatóak, az egyes elemeken szerepel a cég neve, oldalszáma. Szerepel rajta kiadás, felülvizsgálat dátuma.

Készítés, jóváhagyás:

A dokumentációt a HACCP munkacsoport készítette, és azt, valamint az abban szereplők végrehajtását a Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszer-lánc biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság véleményezi és ellenőrzi.

A HACCP dokumentáció kiadását Zsizsik Katalin (Öko-Grill Kft.) rendelte el. A kiadásért, elosztásért, visszavonásért, nyilvántartásért és felülvizsgálatért szintén felelős.

A HACCP dokumentáció módosítását bármely dolgozó kezdeményezheti a HACCP munkacsoporton keresztül. A jóváhagyott módosításokat változatszám, dátum megjelöléssel át kell vezetni és ki kell cserélni.

A HACCP dokumentáció elektronikus formában készült, és az eredeti példány így kerül megőrzésre.

Felelősség:

Kiadás, betartatás, ellenőrzés, felülvizsgálatok Zsizsik Katalin (Öko-Grill Kft.)

.....
Zsizsik Katalin