



# ÚTMUTATÓ A CSOMAGOLT VÍZRE VONATKOZÓ HELYES EURÓPAI HIGIÉNIAI GYAKORLATOKRÓL

*Felülvizsgált változat*

*2012. június 6.*

## TARTALOMJEGYZÉK

Bevezetés .....	2. o.
Köszönetnyilvánítás .....	3. o.
Az útmutató alkalmazási köre .....	4. o.
Az útmutató felépítése .....	5. o.

### **1. szakasz: A minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítás fő szempontjai**

- 1.1. Minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerek
  - 1.1.1. Alapelvek
  - 1.1.2. Dokumentáció
- 1.2. A vezetőség felelősségi köre
  - 1.2.1. Vezetőségi elkötelezettség és célkitűzések
  - 1.2.2. Minőségügyi és élelmiszer-biztonsági politika
  - 1.2.3. Minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerek tervezése
  - 1.2.4. Felelősség, hatáskör, valamint belső és külső kommunikáció
  - 1.2.5. A vezetőség által végzett felülvizsgálat
- 1.3. Erőforrás-gazdálkodás:
  - 1.3.1. Erőforrás-biztosítás
  - 1.3.2. Humánerőforrások
  - 1.3.3. Infrastruktúra és munkakörnyezet
- 1.4. Termékminőség és -biztonság ellenőrzése
- 1.5. Mérések, elemzés és fejlesztés
  - 1.5.1. Nyomon követés és mérés
  - 1.5.2. Adatelemzés
  - 1.5.3. Folyamatos fejlesztés
- 1.6. Termékinformáció és vásárlói tudatosság

### **2. szakasz: Előfeltételi programok – PRP-k**

- 2.1. Vízforrások/vízkezelések
  - 2.1.1. Forrásfejlesztés

- 2.1.1.1. Általános követelmények
- 2.1.1.2 Kockázatértékelés
- 2.1.2 Forrásvédelem
- 2.1.3. A forrás kitermelése
- 2.1.3.1 Műszaki követelmények
- 2.1.3.2. Kivételi pont
- 2.1.3.3. Szállítás (csővezetéken keresztül) a töltési művelet helyére
- 2.1.3.4. Tárolótartályok
- 2.1.4. Vízelvezetések
- 2.1.5. Felügyelet
- 2.1.6. Karbantartás
- 2.1.7. Helyesbítő intézkedés
- 2.2. Épületek kialakítása és elrendezése
- 2.2.1. Általános követelmények
- 2.2.2. Környezet
- 2.2.3. A létesítmények helyei
- 2.3. A helyszín és a munkahely elrendezése
- 2.3.1. Általános követelmények
- 2.3.2. Belső tervezési, elrendezési és forgalmi mintázatok
- 2.3.3. Belső szerkezetek és szerelvények
- 2.3.3.a. Padlófelületek
- 2.3.3.b. Falfelületek
- 2.3.3.c. Mennyezetek
- 2.3.3.d. Ablakok
- 2.3.3.e. Ajtók
- 2.3.3.f. Felületek
- 2.3.3.g. Illemhelyek
- 2.3.4. A berendezések helyei
- 2.3.5. Vizsgálati és laboratóriumi berendezések
- 2.3.6. Összetevők, csomagolóanyagok, termékek és vegyszerek tárolása
- 2.4. Közművek: víz, levegő, energia, világítás
- 2.4.1. Általános követelmények
- 2.4.2. Vízellátás
- 2.4.2.a. Ivóvíz
- 2.4.2.b. Nem iható víz
- 2.4.2.c. Újrahasznosított víz
- 2.4.3. Forralási vegyszerek
- 2.4.4. Szellőztetés
- 2.4.5. Sűrített levegő és egyéb gázok
- 2.4.6. Világítás
- 2.5. Hulladékkezelés és szennyvízelhelyezés
- 2.5.1. Általános követelmények
- 2.5.2. Tárolók/edények a hulladékok és veszélyes anyagok számára
- 2.5.3. Hulladékkezelés és -eltávolítás
- 2.5.4. Vízvezető csövek és vízvezetés
- 2.6. A berendezések alkalmassága
- 2.6.1. Általános követelmények
- 2.6.2. Higiénikus kialakítás
- 2.6.3. A termékkel érintkező felületek
- 2.6.4. Hőmérséklet-szabályozó és -ellenőrző berendezés

- 2.7. Munkálatok és karbantartás
  - 2.7.1. Általános követelmények
  - 2.7.2. Üzem és élelmiszer-ipari helyszínek
    - 2.7.2.a. Külső felület
    - 2.7.2.b. Belső felület és berendezések
  - 2.7.3. Eszközök és berendezések: megelőző és javító karbantartás
- 2.8. Vásárolt anyagok kezelése
  - 2.8.1. Általános követelmények
  - 2.8.2. Bejövő anyagokra vonatkozó követelmények (nyersanyagok/összetevők/csomagolás)
    - 2.8.2.a. Víz
    - 2.8.2.b. Egyéb összetevők és a feldolgozás során használt anyagok
    - 2.8.2.c. Elsődleges csomagolóanyagok
    - 2.8.2.d. Csomagolás (nem elsődleges)
- 2.9. Tartályok, kupakok és lezárások
  - 2.9.1. Általános követelmények
  - 2.9.2. Tartályok, kupakok és lezárások tárolása
  - 2.9.3. Tartályok gyártása (helyszíni öntés és/vagy felfújás)
  - 2.9.4. Kupakok és lezárások kezelése
- 2.10. Csomagolt vízzel végzett műveletek
  - 2.10.1. Általános követelmények
  - 2.10.2. Egyutas tartályok rakodása és mosása
  - 2.10.3. Visszaváltható műanyag palackok megszagolása
  - 2.10.4. Visszaváltható tartályok palackos mosása
  - 2.10.5. A palackozott víz töltésére szolgáló terem tervezése és építése
  - 2.10.6. Töltési és kupakolási műveletek
  - 2.10.7. A műanyag ládák mosása
- 2.11. Címkézés és csomagolás
  - 2.11.1. Általános követelmények
  - 2.11.2. Címkézés
  - 2.11.3. A termék kódolása
  - 2.11.4. Csoportosítás és raklapra rakodás
- 2.12. Raktározás és szállítás
  - 2.12.1. A raktározásra vonatkozó általános követelmények
  - 2.12.2. Bejövő anyagok tárolása
  - 2.12.3. Késztermékek tárolása
  - 2.12.4. Fuvarozás és szállítás
- 2.13. Idegen testek ellenőrzése
  - 2.13.1. Általános követelmények
  - 2.13.2. Üvegpalackok mosása és töltése
- 2.14. Tisztítás és fertőtlenítés
  - 2.14.1. Általános követelmények: szennyeződés megelőzése, ellenőrzése és észlelése
  - 2.14.2. Tisztítás és fertőtlenítés
    - 2.14.2.a. Tisztítószeres és szerszámok
    - 2.14.2.b. Helyszíni (CIP) tisztítási és helyszínen kívüli (COP) tisztítási rendszerek
  - 2.14.3. A fertőtlenítés hatékonyságának nyomon követése
- 2.15. Kártevők elleni védekezés
  - 2.15.1. Általános követelmények
  - 2.15.2. Kártevők elleni védekezésre szolgáló programok

- 2.15.3. Megelőző hozzáférés
- 2.15.4. Fészek és fertőzöttség
- 2.15.5. Nyomon követés és észlelés
- 2.15.6. Megszüntetés
- 2.16. Személyi higiénia és a dolgozói létesítmények
  - 2.16.1. Általános követelmények
  - 2.16.2. Személyzeti higiéniai létesítmények és toalették
    - 2.16.2.a. Toalették
    - 2.16.2.b. Mosdókagylók
    - 2.16.2.c. Öltözők
  - 2.16.3. Személyzeti ebédlők és étkezésre kijelölt helyek
  - 2.16.4. Munkaruha és védőruha
    - 2.16.4.a. Munkaruha
    - 2.16.4.b. Védőruha
  - 2.16.5. Egészségi állapot
  - 2.16.6. Betegségek és sérülések
  - 2.16.7. Személyes tisztaság
  - 2.16.8. Magatartás
- 2.17. Képzés
  - 2.17.1. Általános követelmények
  - 2.17.2. Élelmiszer-higiéniai képzések
  - 2.17.3. A HACCP-elvek alkalmazására vonatkozó képzés
- 2.18. Eljárás- és termékspecifikációk
  - 2.18.1. Általános követelmények
  - 2.18.2. A feldolgozási és termékspecifikáció kulcselemei
  - 2.18.3. A specifikációknak való megfelelés
- 2.19. A termék nyomon követése
  - 2.19.1. Ellenőrzési tervek
  - 2.19.2. Felügyeleti tervek
- 2.20. Nyomonkövethetőség, panasz- és válságkezelés, termék-visszavonási és -visszahívási eljárások
  - 2.20.1. Nyomonkövethetőség: folyamattal ellentétes irányú, belső, folyamattal megegyező irányú nyomonkövethetőség, a nyomonkövethetőségi rendszer karbantartása és értékelése
    - 2.20.1.a. Folyamattal ellentétes irányú nyomonkövethetőség
    - 2.20.1.b. Belső nyomonkövethetőség
    - 2.20.1.c. A folyamattal megegyező irányú nyomonkövethetőség
  - 2.20.2. Panaszkezelés
  - 2.20.3. Válságkezelés
  - 2.20.4. Termék-visszavonási és visszahívási eljárások
- 2.21. Élelmiszer-védelem, bio-elővigyázatosság és bioterrorizmus
  - 2.21.1. Általános követelmények
  - 2.21.2. Kockázatértékelési és -kezelési ajánlások
  - 2.21.3. A rendszerhatékonyság értékelése

### 3. szakasz: HACCP – Veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok

- 3.1. Bevezetés
- 3.2. Előzetes lépések
  - 3.2.1. A HACCP-csapat felállítása
  - 3.2.2. A termék leírása
  - 3.2.3. A rendeltetés meghatározása
  - 3.2.4. Folyamatábra készítése
  - 3.2.5. A folyamatábra helyszíni megerősítése
- 3.3. Hét alapelv
  - 3.3.1.a. A veszélyelemzés elvégzése
  - 3.3.1.b. A kritikus szabályozási pontok (CCP-k) meghatározása
  - 3.3.1.c. A kritikus határérték(ek) meghatározása
  - 3.3.1.d. Rendszer létrehozása a CCP megfigyelésére és ellenőrzésére
  - 3.3.1.e. A megteendő helyesbítő intézkedés meghatározása, amennyiben a monitoring azt jelzi, hogy egy adott CCP nincs szabályozás alatt
  - 3.3.1.f. Azoknak az eljárásoknak a kidolgozása, amelyekkel ellenőrizhető és igazolható a HACCP-rendszer hatékony működése
  - 3.3.1.g. Dokumentáció kidolgozása minden olyan eljárásról és nyilvántartásról, amely ezekkel az alapelvekkel és az alkalmazásukkal kapcsolatos
- 3.4. A módszertan illusztrálása
  - 3.4.1. Mikrobiológiai veszély a víztárolási lépésnél
  - 3.4.2. Kémiai veszély a vízkezelési lépésnél
  - 3.4.3. Fizikai veszély az üvegmosó/öblítő lépésnél

#### **4. szakasz: Hivatkozások**

- 4.1. Könyvek
- 4.2. Általános élelmiszeripari jogszabályok és a Kódexszel kapcsolatos dokumentumok
- 4.3. Kifejezetten a csomagolt vizekre vonatkozó jogszabályok, iránymutatások és szabványok
- 4.4. Más hasznos referenciadokumentumok

Általános szójegyzék..... 124. o.

Bibliográfia ..... 129. o.

## Bevezetés

Az élelmiszer-higiéniáról szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK rendelet felsorolja az élelmiszeripari vállalkozások számos kötelezettségét, többek között a rendelet I. mellékletében megállapított általános higiéniai rendelkezéseknek való megfelelés kötelezettségét, valamint a hét HACCP-elven alapuló állandó eljárás vagy eljárások megállapítására, megvalósítására és fenntartására irányuló követelményt.

A helyes higiéniai gyakorlatról szóló útmutatókra tekintettel a rendelet ösztönzi a helyes gyakorlatokhoz nemzeti útmutatók kidolgozását (8. cikk), valamint „közösségi útmutatók” kidolgozását (9. cikk).

A Palackozott Vizek Európai Szövetsége<sup>1</sup>, amely a csomagolt vizek valamennyi típusával kapcsolatos érdekeket képviseli Európa-szerte, 2007 júliusában úgy döntött, hogy kidolgozza az *Útmutató a csomagolt vízre vonatkozó helyes európai higiéniai gyakorlatokról* című dokumentumot. Ezt a dokumentumot a 852/2004/EK rendelet 9. cikkével és a helyes higiéniai gyakorlatokhoz közösségi útmutatók kidolgozására vonatkozó európai közösségi iránymutatásokkal összhangban dolgozták ki. A dokumentum a Brit Szabványügyi Intézet (British Standard Institution, BSI) által közzétett PAS 220:2008 nyilvánosan hozzáférhető előírásban ismertetett követelményeket is magában foglalja. Ez az előírás előfeltételi programokra vonatkozó követelményeket határoz meg annak érdekében, hogy az élelmiszer-biztonsági veszélyek szabályozásához segítséget nyújtson.

Ez az útmutató nem zárja ki annak lehetőségét, hogy a nemzeti élelmiszer- és italgyártó szövetségek útmutatókat dolgozzanak ki.

---

<sup>1</sup> A Palackozott Vizek Európai Szövetsége (European Federation of Bottled Waters, EFBW) olyan brüsszeli székhelyű nonprofit szakmai szövetség, amelyet 2003-ban alapítottak a csomagolt vizek valamennyi típusával kapcsolatos érdekek Európa-szerte történő képviseletének ellátása céljából. Az EFBW tagjain keresztül több mint hatezer palackozót képvisel. (<http://www.efbw.eu>)

## **Köszönetnyilvánítás**

A Palackozott Vizek Európai Szövetsége köszönetét fejezi ki a következő szakértőknek az Útmutató a csomagolt vízre vonatkozó helyes európai higiéniai gyakorlatokról dokumentum kidolgozásában való felbecsülhetetlen értékű közreműködésükért:

**Jean-Christophe Bligny**, Danone Waters, Franciaország

**José Bontemps**, Spadel/FIEB-VIWF, Belgium

**Marc Cwikowski**, The Coca-Cola Company, Belgium

**Giuseppe Dadà**, Ferrarelle/Mineracqua, Olaszország

**Peter Easton**, International Water Resources, Belgium

**Carlo Galli**, Nestlé Waters, Svájc

**Patrick Jobé**, Spadel/FIEB-VIWF, Belgium

**Bernard Quignon**, Danone Waters, Franciaország

**Thierry Vinay**, Alma Group/SES/CSEM, Franciaország

Az EFBW köszönetét fejezi ki továbbá az alábbi szakembereknek is szakértelmük rendelkezésre bocsátásáért és tanácsaikért:

**Orla Brennan**, Coca-Cola Bottlers Ulster Ltd., Észak-Írország, és a Beverages Council of Ireland (az írországi italgyártókat és -forgalmazókat képviselő tanács).

**Benoit Horion**, Service Public Fédéral, Belgium

**Venceslav Lapajne**, Közegészségügyi Intézet, Szlovénia

**Georges Popoff**, a Syndicat des Eaux de Sources volt főmegbízottja, Franciaország

**Bob Tanner**, **Ulrich Kreuter**, **Chris Dunn**, NSF International

**Bob Watson**, A G Barr plc/British Soft Drinks Association, Skócia



## Az útmutató alkalmazási köre

Ez az útmutató a csomagolt vizek gyűjtésére, feldolgozására, csomagolására, tárolására, szállítására, forgalmazására és értékesítésére vonatkozó általános és specifikus higiéniai követelményekre vonatkozó ajánlásokat fogalmaz meg. Az útmutató a feldolgozás konkrét lépéseinél a HACCP-módszertant is bemutatja.

Az európai és nemzeti jogszabályok a szénsavas vagy szénsavmentes vizeknek három kategóriáját különböztetik meg: természetes ásványvizek (NMW), forrásvizek (SW) és az ásványi anyagokkal dúsított vagy feldolgozott vízként is ismert palackozott ivóvizek (BDW). Ez az útmutató mindhárom kategóriát lefedi.

### Természetes ásványvíz

A természetes ásványvíz a 2009/54/EK irányelv I. melléklete I.1. pontjának értelmében meghatározott olyan földfelszín alatti forrásból származó víz, amely mindenféle szennyeződés ellen védelmet biztosít.

A természetes ásványvizet eredeti tisztasága, mikrobiológiai szempontból vett biztonságossága, (a címkén feltüntetettek szerinti) állandó összetétele és bizonyos esetekben előnyös egészségügyi hatásai jellemzik. A természetes ásványvizeket nem lehet fertőtlenítésnek alávetni.

Ezen elvárások teljesítésének érdekében rendszeres és átfogó elemzéseket végeznek.

A természetes ásványvizet a víznyerőhelyen kell palackozni és a beavatkozást jelző zárjellel kell ellátni.

A természetes ásványvíznek rendelkeznie kell a nemzeti hatóságok hivatalos elismerésével. Az Európai Bizottság az elismert természetes ásványvizek aktualizált listáját közzétette a Hivatalos Lapban és alábbi weboldalán:

[http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/water/mw\\_eulist\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/water/mw_eulist_en.pdf)

### Forrásvíz

A forrásvíznek a 2009/54/EK irányelv 9. cikkének (4) bekezdése értelmében szintén magas minőségi követelményeknek kell megfelelnie. A forrásvíznek már a víznyerőhelyen biztonságosan fogyaszthatónak kell lennie, és nem lehet fertőtlenítésnek alávetni. A természetes ásványvízzel ellentétben azonban nem kell állandó ásványianyag-összetétellel rendelkeznie, és kémiai összetételét nem kell feltüntetni a címkén.

### Palackozott ivóvíz

A „palackozott ivóvíz” vagy más néven „ásványi anyagokkal dúsított víz” elnevezést olyan vizek esetében használják, amelyek különféle eredetűek lehetnek, azaz származhatnak például felszíni vizekből vagy települési vízellátásból. A palackozott

ivóvizet általában kezelik és fertőtlenítik, adott esetben ásványmentesítik vagy pótolják ásványi anyagait.

A palackozott ivóvizekre az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről szóló, 1998. november 3-i 98/83/EK irányelv az irányadó.

Ez az útmutató nem tartalmaz a dúsított vizekre, az ízesített vizekre vagy egyéb üdítőitalokra vonatkozó ajánlásokat, és a ballonos vízautomaták forgalmazására és szervizelésére vonatkozó iránymutatást sem. Az útmutató ugyanakkor alkalmazandó a cserepalackok töltésére.

## **A vonatkozó jogszabályok**

Az útmutató elkészítése során az alábbi vonatkozó jogszabályokat vették figyelembe:

az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló **178/2002/EK** rendelet;

az élelmiszer-higiéniáról szóló **852/2004/EK** rendelet;

a természetes ásványvizek kinyeréséről és forgalmazásáról szóló **2009/54/EK** tanácsi irányelv;

a természetes ásványvizek jegyzékének, koncentrációs határértékeinek és címkézési követelményeinek, valamint a természetes ásványvizek és forrásvizek ózonnal dúsított levegővel való kezelésére vonatkozó feltételeknek a megállapításáról szóló **2003/40/EK** bizottsági irányelv;

a fluorid természetes ásványvizekből és forrásvizekből történő kivonásához használt, aktivált alumínium-oxid alkalmazásának feltételeiről szóló, 2010. február 9-i **115/2010/EU** bizottsági rendelet;

az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről szóló **98/83/EGK** tanácsi irányelv;

a vízpolitika terén a közösségi fellépés kereteinek meghatározásáról szóló, 2000. október 23-i **2000/60/EK** európai parlamenti és tanácsi irányelv;

a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről szóló **882/2004/EK** rendelet.

Az egyéb hasznos információk (könyvek, jogszabályok és referenciadokumentumok) felsorolását a 4. szakasz tartalmazza.

## Az útmutató felépítése

E dokumentum fő célkitűzése az, hogy segítséget nyújtson az EFBW-tag nemzeti szakmai szövetségeknek saját útmutatásaik kidolgozásához, valamint a vízpalackozóknak az élelmiszer-higiéniára vonatkozó előírásoknak való megfeleléshez. További célja a csomagoltvíz-ágazat ösztönzése arra, hogy saját minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszereket dolgozzon ki.

Az útmutató három fő szakaszból áll:

1. A minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítás fő szempontjai
2. Előfeltételi programok (PRP-k)
3. Veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok (HACCP)

Az **1. szakasz** a minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítás fő sajátosságaival foglalkozik, amelyeket ajánlott a 3. szakasz szerinti HACCP-megközelítéssel összekapcsolni.

A **2. szakasz** az alapvető helyes higiéniai gyakorlatokról és helyes gyártási gyakorlatokról szól. A 2. szakasz az élelmiszer-higiéniáról szóló 852/2004/EK rendelet valamennyi rendelkezését, valamint a Brit Szabványügyi Intézet (BSI) által a közelmúltban közzétett PAS 220:2008 nyilvánosan hozzáférhető előírásban ismertetett valamennyi előírást figyelembe veszi.

Ez a részletes szakasz röviden felvázolja az ipari eljárásokat (a vízgyűjtőtől kiindulva egészen a késztermék raktározásáig és szállításáig; a 2.1–2.13. szakaszban). A 2.14–2.20. szakasz a higiéniaival és a minőséggel kapcsolatos konkrét témakörök széles körét taglalja: idegen testek, tisztítás és fertőtlenítés, kártevők elleni védekezés, személyes higiénia és munkavállalói létesítmények, valamint képzés, folyamat- és termékleírások, termékellenőrzés, nyomonkövethetőség, panasz- és válságkezelés, termék-visszavonási és -visszahívási eljárások. Az utolsó alszakasz (2.21.) olyan új felmerülő témákkal foglalkozik, mint pl. az élelmiszer-védelem, a bio-elővigyázatosság és a bioterrorizmus.

Minden egyes alszakasz valamennyi pontja esetében a dokumentum két részből épül fel:

Az 1. rész a 852/2004/EK rendeletnek való megfelelést biztosító követelményeket állapítja meg. A „kell” kifejezést azt jelzi, hogy az érintett elemek alapvető ajánlások.

A 2. rész további „iránymutatásokat” ismertet a csomagoltvíz-ágazatban alkalmazott legjobb gyakorlatokról.

A **3. szakasz** a HACCP-vel foglalkozik.

21 12 2012

Az útmutató – az előkészítő lépések és a hét elv áttekintése után – három módszertani példát ismertet, nevezetesen mikrobiológiai, vegyi és fizikai veszélyekre vonatkozó példákat.

## **1. szakasz: A minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítás fő szempontjai**

### **1.1. Minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerek**

#### **1.1.1. Alapelvek**

A minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszereknek a folyamatos fejlesztés elvein kell alapulniuk, kidolgozásuknak pedig az ISO 9001 és 22000 szabványokon.

A hatékonyság érdekében a rendszerek esetében célszerű:

- azonosítani a szükséges folyamatokat;
- meghatározni a folyamatok sorrendjét és a közöttük lévő kölcsönhatásokat;
- megállapítani a folyamatok működése és ellenőrzése hatékonyságának szemléltetéséhez szükséges megfelelő méréseket;
- biztosítani, hogy a működés elősegítéséhez megfelelő erőforrások és információ álljon rendelkezésre;
- ellenőrizni, mérni és elemezni a rendszerfolyamatokat;
- biztosítani a követelményeknek való megfelelést befolyásoló kihelyezett folyamatok ellenőrzését;
- megtenni valamennyi ahhoz szükséges intézkedést, hogy a fogyasztói elvárásoknak és valamennyi alkalmazandó jogszabálynak és rendeletnek megfelelő termékeket lehessen szállítani;
- intézkedéseket megfogalmazni annak eléréséhez, hogy a tervezett eredmények biztosítsák a termékminőség és az élelmiszer-biztonság folyamatos fejlesztését.

### **1.1.2. Dokumentáció**

A minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszereknek a szervezet által vezetett dokumentációjának a következőket kell tartalmaznia:

- a minőségügyi és élelmiszer-biztonsági politikára és célkitűzésekre vonatkozó dokumentált nyilatkozatok;
- minőségügyi kézikönyv az eljárások és módszerek leírásával, amely többek között a vásárlók és az alkalmazandó jogszabályok és rendeletek által megkövetelt eljárásokat és módszereket (vagy az azokra vonatkozó hivatkozást) is tartalmazza;
- az ahhoz szükséges dokumentumok, hogy a szervezet hatékonyan meg tudja tervezni, működtetni és ellenőrizni tudja folyamatait;
- a vásárlók és az alkalmazandó jogszabályok és rendeletek által megkövetelt nyilvántartások.

A minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszereket alkotó dokumentumokat ellenőrizni kell.

A szükséges ellenőrzések meghatározásához eljárásokat kell megállapítani: dokumentumok jóváhagyása, dokumentumok azonosítása, terjesztési szabályok, frissítés és felülvizsgálat, nyilvántartások vezetése stb.

A követelményeknek való megfelelés, valamint a minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerek hatékony működésének igazolása érdekében ajánlott nyilvántartásokat létrehozni és vezetni.

## **1.2. A vezetőség felelősségi köre**

### **1.2.1. Vezetőségi elkötelezettség és célkitűzések**

A szervezet (felső) vezetésének ki kell nyilvánítania, hogy elkötelezett a minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerek kidolgozása és megvalósítása, valamint a rendszerek hatékonyságának folyamatos fejlesztése iránt azáltal, hogy:

- valamennyi munkavállalót tájékoztatja a vásárlói és a jogi követelmények teljesítésének fontosságáról;
- egyértelművé teszi, hogy a szervezet célkitűzései támogatják az élelmiszerbiztonságot;
- a vásárlói elégedettség fokozása érdekében gondoskodik a vásárlói elvárások helyes értelmezéséről és az elvárások következetes teljesítéséről;
- minőségügyi és élelmiszer-biztonsági politikát vezet be;
- mérhető minőségügyi és élelmiszer-biztonsági célkitűzéseket állapít meg a szervezeten belüli illetékes egységeknél és szinteken;
- vezetőségi felülvizsgálatokat végez, valamint
- erőforrásokat bocsát rendelkezésre.

### **1.2.2. Minőségügyi és élelmiszer-biztonsági politika**

A szervezet (felső) vezetésének minőségügyi és élelmiszer-biztonsági politikát kell kidolgoznia, és dokumentálnia, illetve gondoskodnia kell arról, hogy a minőségügyi és élelmiszer-biztonsági politika:

- megfelel a szervezet élelmiszerláncban betöltött szerepének;
- kötelezettségvállalást tartalmaz a jogi követelményeknek és a közösen megállapított minőségi és élelmiszer-biztonsági vásárlói elvárásoknak a teljesítésére, valamint a minőségirányítási rendszer hatékonyságának folyamatos fejlesztésére;
- kötelezettségvállalást tartalmaz az élelmiszer-biztonságra vonatkozóan;
- keretrendszerrel biztosít a minőségügyi és élelmiszer-biztonsági célkitűzések megállapításához és felülvizsgálatához;
- arról a szervezet valamennyi szintjét tájékoztatják, azt valamennyi szervezeti szinten végrehajtják és betartják, illetve helyesen értelmezik;
- azt rendszeres felülvizsgálatnak vetik alá a folyamatos fenntarthatóság érdekében;
- megfelelően foglalkozik a belső és külső kommunikációval.

### **1.2.3. Minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerek tervezése**

A szervezet vezetőségének gondoskodnia kell a következőkről:

- A minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerek tervezését a 3.1.1. pontban megadott követelményeknek való megfelelés, valamint a minőségügyi és élelmiszer-biztonsági célkitűzések teljesítése érdekében elvégzik.
- A minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerek integritását megőrzik, amennyiben a szervezeten belül változásokat terveznek végrehajtani vagy változásokat hajtanak végre.

### **1.2.4. Felelősség, hatáskör, valamint belső és külső kommunikáció**

A szervezet vezetőségének ajánlott gondoskodnia arról, hogy a szervezeten belül a felelőségeket és hatásköröket meghatározzák és azokról tájékoztatás történjék.

A szervezet vezetőségének ajánlott kineveznie a vezetőség egy tagját (tagjait) minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási képviselőnek (képviseleknek), aki (akik) az alábbi felelőségekkel és hatáskörökkel rendelkeznek:

- a HACCP-csapat irányítása és munkájának szervezése;
- gondoskodás a HACCP-csapat tagjai megfelelő képzéséről és oktatásáról;
- a minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerekhez szükséges folyamatok létrehozásának, megvalósításának, fenntartásának és frissítésének biztosítása;
- beszámolás a szervezet vezetőségének a minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerek hatékonyságáról és fenntarthatóságáról, a minőségirányítási rendszernek a szervezet általi megvalósításáról, illetve bármely fejlesztési igényről;
- a vásárlói és az alkalmazandó jogi követelményekkel kapcsolatos szervezeten belüli tájékozottság előmozdításának biztosítása.

A szervezet vezetőségének gondoskodnia kell arról, hogy megfelelő kommunikációs eljárásokat állapítsanak meg a szervezeten belül, valamint arról, hogy a minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerek hatékonyságáról tájékoztatás történjék.

A szervezetnek hatékony rendelkezéseket kell megállapítani, bevezetni és alkalmazni annak érdekében, hogy elegendő, a minőség- és élelmiszer-biztonsági kérdésekkel kapcsolatos információ álljon rendelkezésre az élelmiszerlánc mentén az alábbi szereplőkkel folytatandó kommunikáció során:

- szállítók és vállalkozók;
- vásárlók vagy fogyasztók, különös tekintettel a termékinformációkra, a lekérdezések, szerződések vagy megrendelések kezelésére, ideértve a módosításokat is, valamint a fogyasztói visszajelzésre, ideértve a fogyasztói panaszokat is;
- jogi hatóságok;
- a minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerek hatékonyságát vagy frissítését befolyásoló vagy azáltal érintett egyéb szervezetek.

A kommunikációról nyilvántartást kell vezetni.

#### **1.2.5. A vezetőség által végzett felülvizsgálat**

A szervezet vezetőségének a minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszereket rendszeresen felül kell vizsgálnia a folyamatos megvalósítás, fenntarthatóság, megfelelőség és hatékonyság biztosítása végett.

A vezetőségi felülvizsgálatnak legalább az alábbi inputok felülvizsgálatát és elemzését ajánlott magában foglalnia:

- a belső ellenőrzések, a külső ellenőrzések vagy vizsgálatok eredményei;
- vásárlói és fogyasztói visszajelzések;
- folyamatteljesítmény- és termékmegfelelőségi adatok;
- a megelőző és javító intézkedések státusza;
- a korábbi vezetőségi felülvizsgálatokon alapuló nyomomonkövetési intézkedések;
- olyan változások, amelyek a minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerek teljesítményére befolyást gyakorolhatnak;
- fejlesztési javaslatok;
- az ellenőrzési tevékenységek eredményeinek elemzése;
- a rendszerfrissítési tevékenységek eredményeinek felülvizsgálata;
- olyan változó körülmények, amelyek a minőségre és az élelmiszer-biztonságra befolyást gyakorolhatnak;
- a kommunikációs tevékenységek felülvizsgálata.

A vezetőségi felülvizsgálat eredményének az alábbiakkal kapcsolatos döntéseket és intézkedéseket kell tartalmaznia:

- a minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerek és a rendszerek folyamatai hatékonyságának fejlesztése;
- a minőségügyi és élelmiszer-biztonsági célkitűzések, valamint a minőségügyi és élelmiszer-biztonsági politika alkalmazhatóságának és hatékonyságának megfelelősége vagy felülvizsgálata;
- a termék vagy szolgáltatás vásárlói elvárások tükrében történő fejlesztése;



- erőforrás-allokáció;
- a fejlesztési lehetőségekkel kapcsolatos prioritások megállapítása.

A vezetőségi felülvizsgálatokról nyilvántartást kell vezetni.

### **1.3. Erőforrás-gazdálkodás**

#### **1.3.1. Erőforrás-biztosítás**

A szervezet vezetőségének meg kell határoznia és rendelkezésre kell bocsátania a minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerek létrehozásához, megvalósításához, fenntartásához és frissítéséhez megfelelő, az alábbiakhoz szükséges erőforrásokat:

- a szervezet célkitűzéseinek hatékony elérése;
- a minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerek megvalósítása és fenntartása, valamint hatékonyságuk folyamatos fejlesztése;
- a vásárlói elégedettség biztosítása és fejlesztése a vásárlói elvárásoknak és az alkalmazandó jogi követelményeknek való megfelelés által.

#### **1.3.2. Humánerőforrások**

A szervezetnek:

- meg kell határoznia a termékminőséget és élelmiszer-biztonságot érintő munkát végző személyi állomány szükséges szakmai kompetenciáját;
- képzést kell nyújtania vagy egyéb intézkedéseket kell hoznia ezeknek az igényeknek a teljesítése érdekében;
- értékelnie kell a meghozott intézkedések hatékonyságát;
- biztosítania kell, hogy a személyi állomány tudatában legyen az általa folytatott tevékenységek jelentőségének és fontosságának, valamint annak, hogy hogyan járul hozzá a minőségügyi és élelmiszer-biztonsági célkitűzések eléréséhez;
- megfelelő nyilvántartást kell vezetnie az oktatásról, képzésről, készségekről és tapasztalatokról.

### 1.3.3. Infrastruktúra és munkakörnyezet

A szervezetnek meg kell határoznia, biztosítania kell és fenn kell tartania a termék- és szolgáltatáskövetelményeknek való megfeleléshez szükséges infrastruktúrát.

Az infrastruktúra, adott esetben, a következőket foglalja magában:

- épületek, munkaterület és kapcsolódó közművek;
- feldolgozó berendezések (ideértve a hardvereket és a szoftvereket is);
- támogató szolgáltatások (mint például a szállítás vagy a tájékoztatás).

A szervezetnek meg kell határoznia és irányítania kell a termékkövetelményeknek való megfelelés eléréséhez szükséges munkakörnyezetet.

## 1.4. Termékminőség és -biztonság ellenőrzése

A szervezetnek meg kell terveznie, ki kell dolgoznia és meg kell valósítania az ahhoz szükséges folyamatokat, hogy a vásárlóihoz és fogyasztóihoz biztonságos és minőségi termékeket juttasson el. Ezáltal és a kapcsolódó nyilvántartások vezetésével a szervezetnek képesnek kell lennie annak igazolására, hogy:

- az alkalmazandó jogi követelmények teljesülnek;
- a minőséggel és élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos közösen megállapított vásárlói követelmények teljesülnek.

Ennek adott esetben a következőket ajánlott magában foglalnia:

- a termékkel kapcsolatos minőségügyi és élelmiszer-biztonsági célkitűzések és követelmények meghatározása; a termékre jellemző szükséges ellenőrzési, hitelesítési, nyomonkövetési, felügyeleti és vizsgálati tevékenységek, valamint a termékelfogadási kritériumok;
- az élelmiszer-biztonsági előfeltételek (PRP-k) és a HACCP-programok meghatározása;
- a termékkel kapcsolatos követelmények meghatározása;
- a termékkel kapcsolatos követelmények felülvizsgálata;
- kommunikáció a vásárlókkal;
- tervezés és fejlesztés;
- vásárlási folyamat, a vásárolt termék ellenőrzése és tájékoztatás;
- termelés-ellenőrzés és a termelési folyamatok hitelesítése;
- azonosítás és nyomonkövethetőség;
- vásárlói tulajdon;
- termékmegőrzés;
- ellenőrző és mérőeszközök ellenőrzése.

A szervezetnek továbbá a nem megfelelő termékek szándékolatlan felhasználásának vagy forgalmazásának megelőzésére irányuló eljárásokat és ellenőrzéseket kell alkalmaznia.

Ezekre a dokumentált folyamatokra, amelyek a kapcsolódó felelősségeket és hatásköröket is magukban foglalják, azért van szükség, hogy a nem megfelelő termékeket elkülönítsék az elfogadható terméktől, és azokat ne forgalmazzák.

A szervezetnek a nem megfelelő terméke(ke)t az alábbiak szerint kell kezelnie:

- az észlelt nem megfelelés kiküszöbölésére irányuló intézkedések meghozatala, ideértve az alkalmazandó szabályozói követelményeknek való megfelelés biztosításához szükséges intézkedéseket is;
- az érintett termék valamely illetékes hatóság általi és adott esetben a vásárló általi használatának, kiadásának vagy elfogadásának engedély alapján történő engedélyezése
- az érintett termék eredeti, rendeltetés szerinti használatának vagy alkalmazásának megakadályozására irányuló intézkedés meghozatala.

Amennyiben a szállítás vagy felhasználás megkezdése után észlelik a termék nem megfelelőségét, akkor a szervezetnek a meg nem feleléssel járó hatások vagy esetleges hatások szempontjából megfelelő intézkedést kell hoznia.

A nem megfelelő termék(ek) ellenőrzéséről nyilvántartást kell vezetni, ideértve a meg nem felelésre és az intézkedésre vonatkozó leírásokat (adott esetben az engedélyeket) is.

## **1.5. Mérés, elemzés és fejlesztés**

A szervezetnek nyomonkövetési, mérési, elemzési és fejlesztési folyamatokat is terveznie és alkalmaznia kell.

### **1.5.1. Nyomon követés és mérés**

A következőket kell figyelembe venni:

- a vásárlói megítéléssel kapcsolatos információk nyomon követése;
- rendszeres belső ellenőrzések lebonyolítása annak meghatározása céljából, hogy a minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerek összhangban vannak-e a tervezett rendelkezésekkel és megvalósításuk és fenntartásuk hatékony-e;
- megfelelő módszerek alkalmazása a minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerek nyomon követésére és mérésére annak szemléltetése végett, hogy a folyamatok alkalmasak a tervezett eredmények elérésére;
- a termék jellemzőinek nyomon követése és mérése annak ellenőrzése végett, hogy a termékkövetelmények teljesültek-e. Az elfogadási kritériumoknak való megfelelés igazolását meg kell őrizni.

### **1.5.2. Adatelemzés**

A szervezetnek meg kell határoznia, valamint gyűjtenie és elemeznie kell a megfelelő adatokat a minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerek megfelelőségének és hatékonyságának szemléltetése, valamint annak értékelése végett, hogy hol lehet fejlesztéseket végezni.

### **1.5.3. Folyamatos fejlesztés**

A szervezetnek folyamatosan fejlesztenie kell a minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszereinek hatékonyságát minőségügyi és élelmiszer-biztonsági politika, minőségügyi és élelmiszer-biztonsági célkitűzések, auditeredmények, adatelemzések, javító és megelőző intézkedések és vezetőségi felülvizsgálat révén.

## **1.6. Termékinformáció és vásárlói tudatosság**

A fogyasztóknak joguk van tudni, hogy az általuk fogyasztott palackozott víz mit tartalmaz.

A szervezetnek a termékei alkalmazandó jogszabályok szerinti címkézésén kívül, igény esetén, tartalmaz információt kell biztosítani az általa forgalmazott palackozott vizek márkáiról. Ezek az információk többek között, de nem kizárólag az alkalmazandó jogszabályoknak való megfelelést igazoló információkat és elemzési vizsgálatok adateredményeit foglalják magukban.

A szervezetnek meg kell határoznia, hogy az információkat hogyan közli a vásárlókkal (pl. levélben, weboldalon, telefonon stb.), azonban igény esetén írásbeli formában kell a vásárlókat tájékoztatni.

## 2. szakasz: Előfeltételi programok – PRP-k

### 2.1. szakasz: Vízforrások / vízkezelések

Ez a szakasz a kivételi rendszer és a vízkezelés minden összetevőjét bemutatja. Ezek magukban foglalják a vízgyűjtő területet, a kivételi pontot, a szállítást, a kezelést és tárolást – egészen addig a pontig, ahol a vizet átadják töltési vagy feldolgozási célra. Az ebben a szakaszban körvonalazott minden követelmény és iránymutatás a természetes ásványvízre és forrásvízre vonatkozik azok felszín alatti származására, a víz minden szennyeződési kockázattal szembeni védelmének szükségességére, valamint a természetes ásványvíz esetében a speciális elismertetési eljárásra tekintettel. A természetes ásványvíz esetében a követelmények célja az eredeti tisztaság megóvása. A forrásvizek esetében pedig az ivóvízminőségnek való természetes megfelelés védelme a céljuk. Magántulajdonban lévő földfelszín alatti forrásokból nyert palackozott ivóvizek esetében hasonló szintű nyomon követés és védelem az iránymutatás szerint kívánatos.

A szakasz	Követelmények	Iránymutatások
2.1.1. Forrásfejlesztés 2.1.1.1. Általános követelmények	<p>Műszaki elemzést kell végezni a vízforrás jellegének és eredetének teljes körű megismerése érdekében.</p> <p>Vízföldtani tanulmányok segítségével kell meghatározni a vízmedence (az ellátás kinyerésére szolgáló víztestet meghatározó terület, beleértve a kivételi pontot is) helyzetét. A medencét úgy kell kezelni, hogy az védve legyen minden szennyeződési kockázattal szemben.</p> <p>(Képesített szakértők által végzett) hidrogeológiai tanulmányt kell végrehajtani a vízgyűjtő terület és a felszín alatti víz vízgyűjtő területe(i) azonosítására és leírására.</p> <p>Ennek a hidrogeológiai tanulmánynak a következőket kell tartalmaznia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– a kivételi pontok helye</li> <li>– a felszín alatti vízforrást tartalmazó geológiai egység(ek)</li> </ul>	<p>Ezen felül ajánlott környezetvédelmi hatásvizsgálatot készíteni az alábbiak</p>

	<p>(a vízhordozó [akvifer])</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– a felszín alatti víz vízgyűjtő területének helye és kiterjedése</li> <li>– a szennyeződés elleni természetes védelem foka és jellege</li> <li>– felszíni vizek jellemzői, azon felszíni vizek azonosítása, amelyek kapcsolatba lépnek a felszínalattivíz-tározóval</li> <li>– egyéb vízkivevők, azon vízkivevők azonosítása, amelyek ugyanazt a felszínalattivíz-tározót aknázzák ki</li> <li>– a felszínalattivíz-tározó kémiai jellemzői és minősége</li> <li>– vízgyengésűly és kapacitás</li> <li>– a felszín alatti víz levonulási ideje a vízgyűjtő terület és a kivételi hely(ek) között</li> <li>– tanulmányok a kivételi engedély alátámasztására és a felszín alatti víz hozamának fenntarthatósága bizonyítására.</li> </ul>	<p>meghatározása végett:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– a vízhordozó vízgyengésűly és kapacitása</li> <li>– földterület-használat és az antropogén (emberi) tevékenységek alakulása</li> <li>– a kivonás biztonságos határértékei a vízhordozó és a kapcsolódó ökoszisztémák hosszú távú kiaknázásának fenntartása érdekében</li> <li>– nyomonkövetési és gazdálkodási terv a vízforrások és az ökoszisztémák védelme érdekében.</li> </ul> <p>Ezt a környezetvédelmi hatást ajánlott időszakonként, legalább 5 évenként értékelni.</p>
<p>2.1.1. Forrásfejlesztés 2.1.1.2 Kockázatértékelés</p>	<p>Kockázatértékelést kell végezni a vízellátás mennyiségét és minőségét érintő potenciális fenyegetések tekintetében.</p>	<p>A kockázatértékelésnek általában a következőket célszerű tartalmaznia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– A vízmedence (aktuális és korábbi) földterület-tulajdonlásának és -használatának áttekintése</li> <li>– Az alábbiakra vonatkozó adatok gyűjtése: <ul style="list-style-type: none"> <li>– szennyező anyagok</li> <li>– szennyeződési esetek</li> <li>– a víz szennyeződéstől történő védelmére vonatkozó jogi szabályozások</li> </ul> </li> <li>– Kockázatértékelés minden egyes földhasználati formára vonatkozó kockázat, tevékenység vagy természetes kockázat tekintetében: alacsony, közepes vagy magas.</li> </ul>

		<p>Ennek az elemzésnek a kimenete képezi a védőövezetek és a nyomkövetési programok megtervezésének alapját.</p>
<p>2.1.2 Forrásvédelem</p>	<p>A kockázatértékelés eredményeinek felhasználásával védőövezeteket kell meghatározni.</p>	<p>Ennek legalább az előállító tulajdonában lévő ingatlanra kell kiterjednie, de ésszerű mértékben más területekre is ajánlott kiterjednie. Különböző védelmi szintek szükségesek a vízforrás és a potenciális kockázatok közelségétől függően. Hidrogeológiai tanulmányok (lásd a 2.1.1.1. szakaszt) alapján övezeteket kell meghatározni. Gyakori megközelítés három, különböző védelmi és irányítási szintű övezet létrehozása, ahol az 1. övezet a forráshoz legközelebbi és a legmagasabb védelmi szintű övezet.</p> <p><b><u>1. övezet (belső övezet): 1. KÉP</u></b></p> <p>Közvetlenül a kivételi pont mellett és a palackozó teljes körű ellenőrzése alatt álló telken. A gazdasági szereplő teljes körű felügyelettel rendelkezik a hozzáférés és bármely tevékenység felett, a vízforrás kezeléséhez közvetlenül kapcsolódókra korlátozva. Minden egyéb nem létfontosságú és természetesen minden potenciálisan szennyező tevékenységet tiltani kell. Ha lehet, kerítéssel kell körülvenni ezt a területet. Megfelelő intézkedéseket kell hozni az esetleges szándékos bűncselekmények vagy bioterrorista támadások elleni lehető leghatékonyabb védelem érdekében. Például a forrás körül 10–50 méteres körzetben biztonsági területet tanácsos kialakítani.</p> <p><b><u>2. övezet (közbenső övezet):</u></b></p> <p>Ez az övezet gyakran túlnyúlik a</p>

	<p>A vízmedence területére esetlegesen káros hatással lévő vagy annak szennyezésére képes és a forrást veszélyeztető minden tevékenységet a lehetőségek szerint tiltani vagy ellenőrizni kell.</p>	<p>palackozó ellenőrzése alatt álló telektulajdonon. A kezeléséhez általában együttműködés és/vagy megállapodás szükséges a hatóságokkal és/vagy szomszédos telektulajdonosokkal.</p> <p>Az általános meghatározás szerint olyan földrajzi területet jelent, amelyen belül a szennyeződés hatással lehet a vízminőségre a kivételi pontnál vagy a forrásnál. A vízhordozó típusától függően ez gyakran függ a felszín alatti víz levonulási idejétől (például: több hónap). Ajánlott tartalmaznia a közlekedés, az olajok vagy veszélyes anyagok tárolása, a vízelvezetés, a potenciális szennyező anyagok beásása, a hulladékelhelyezés és meghatározott tevékenységek vagy fejlesztések tiltását és/vagy szabályozását. Fontos a műtrágyák, felületaktív anyagok, növényvédő szerek, gyomirtók és bármely oldható szerves vagy szervesetlen anyag használatának nyomon követése és ellenőrzése is. Minden lehetséges felszín alatti szennyeződési forrást, mint például szennyvíz-csatornák, víztisztító aknák, ipari szennyvíz, gáz- vagy vegyi (üzemanyag-) tartályok, csővezetékek stb. el kell távolítani, amennyiben az megoldható, illetve egyéb esetben biztosítani kell azok nyomon követését és ellenőrzését. A csővezetékeket és tárolóberendezéseket minden esetben úgy célszerű kialakítani, hogy az megakadályozza a szivárgást.</p> <hr/> <p><b><u>3. övezet (külső övezet):</u></b></p> <p>Általában ennek az övezetnek a nagy része nem a palackozó ellenőrzése alatt van. A kezeléséhez együttműködés és/vagy megállapodás szükséges a hatóságokkal és telektulajdonosokkal. Sok esetben</p>
--	--	---



		<p>korlátozott a földterület használati formája befolyásolására vonatkozó képesség, de továbbra is fontos a kockázatok nyomon követése.</p> <p>A teljes vízgyűjtő medencét vagy annak nagy részét jelenti, így olyan területek is a részei lehetnek, ahonnan a talajvíz levonulási ideje több évet tesz ki. A potenciális veszélyek ugyanazok, mint a többi terület esetében, de kevésbé súlyosak. Ezért adott esetben védőintézkedéseket tanácsos alkalmazni, figyelembe véve a hosszabb levonulási időket és a szennyező anyagok nagyobb mértékű szóródásának, lebomlásának és felhígulásának lehetőségét.</p>
<p>2.1.3. A forrás kitermelése</p> <p>2.1.3.1 Műszaki követelmények</p>	<p>- A kivétel, a szállítás, a tárolás és a töltés során a vízzel érintkezésbe kerülő minden anyagnak, beleértve a csomagolást is, meg kell felelnie az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokra vonatkozó követelményeknek. Ezek az anyagok nem lehetnek hatással a víz jellemzőire – különös tekintettel a mikrobiológiai jellemzőkre – és nem jelenthetnek kockázatot a fogyasztói egészség szempontjából.</p>	<p>A telepítést megelőzően megfelelő vizsgálatokat kell végrehajtani annak ellenőrzésére, hogy ezek az anyagok feltehetően nem módosítják a víz (érzékszervi, kémiai, mikrobiológiai és fizikai) jellemzőit.</p>
<p>2.1.3. A forrás kitermelése</p> <p>2.1.3.2. Kivételi pont</p>	<p>A vízforrást úgy kell kezelni, hogy minden más víz – például árvíz vagy sekély szivárgás – bejutását megakadályozzák. Továbbá higiénikus módon kell kezelni, minden természetes vagy ember által előállított szennyeződés megakadályozása érdekében.</p> <p><b>2. KÉP</b></p>	<p>Mintavételi pontokat kell tervezni és működtetni a víz vagy szállítócső mindennemű visszafelé irányú (pl. a víz vagy szűretlen levegő visszaáramlásából származó) szennyeződésének megakadályozására. El kell helyezni egy csapot, amely lehetővé teszi a technikai szempontból helyes mintavételt.</p> <p>A kivételi pont esetében az alábbi</p>

		<p>elemeket ajánlott figyelembe venni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Helyszín: a megvalósíthatóság határain belül a helyszínnek potenciálisan szennyező tevékenységektől (beleértve a talajt szennyező korábbi tevékenységeket is) távol ajánlott lennie</li> <li>- A vízkivételi pont tervezésének, megépítésének és kialakításának a legmodernebb elveknek kell megfelelnie, valamint azokat célszerű szakértőnek felügyelnie</li> <li>- Fúrólukak/kutak <b>3. FÉNYKÉP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Úgy kell megépíteni őket, hogy védve legyenek a felszíni és sekély felszín alatti víz okozta szennyeződéstől, általában legalább 10 méter mélyre lehatoló felső burkolattal, és a gyűrűje körül teljes területén cementhabarcs tömítéssel lezárva.</li> <li>- Az építés során kerülni kell a talajvíz szennyeződését, különös tekintettel a mikrobás vagy szénhidrogén (pl. olajak, zsír) eredetű szennyeződésekre <b>4. FÉNYKÉP</b></li> <li>- A kútfejet úgy kell kialakítani, hogy talajvíz védve legyen a lefolyással és a levegőben található szennyező anyagokkal (beleértve a port és a mikroorganizmusokat) szemben. Tömített szerelvényeket és levegőszűrőt ajánlott telepíteni.</li> <li>- A vízzel érintkezésbe kerülő csövekhez és szerelvényekhez teljesen semleges, élelmiszer-</li> </ul> </li> </ul>
--	--	---

		<p>minőségű anyagokat célszerű felhasználni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visszacsapó szelep a víz fúrólukba/kútba való visszafolyása megakadályozására</li> <li>- Források (a galériarendszereket is beleértve) <ul style="list-style-type: none"> <li>- A forrás felfogására alkalmas elemet kell építeni a forrás (vagy galéria) kilépési helye felett, hogy az védve legyen a felszíni és légi szennyeződéstől, valamint a kártevőktől.</li> <li>- Amennyiben lehetséges, a vizet a természetes felszín alatti szintről (ahol jobban védett) ajánlott csappal kivezetni</li> <li>- Az építés során kerülni kell a vízkészlet szennyeződését, különös tekintettel a mikrobás vagy szénhidrogén (pl. olajak, zsír) eredetű szennyeződésekre</li> <li>- A felfogási területet úgy célszerű kialakítani, hogy vízkészlet védve legyen a lefolyással és a levegőben található szennyező anyagokkal (beleértve a port és a mikroorganizmusokat) szemben</li> <li>- A vízzel érintkezésbe kerülő csövekhez és szerelvényekhez teljesen semleges, élelmiszer-minőségű anyagokat célszerű felhasználni.</li> </ul> </li> <li>- Ház (a fúrólukakhoz és forrásokhoz) <ul style="list-style-type: none"> <li>- A fúrólukat vagy forrást fedett és biztonságos házzal kell védeni</li> <li>- A házat úgy kell kialakítani, hogy a kivételi pontot védje az alábbiakkal szemben: jogosulatlan hozzáférés,</li> </ul> </li> </ul>
--	--	--

		<p>kártevők és férgek, levegőben található szennyező anyagok, felszíni víz lefolyása és árvíz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Zárható, és amennyiben telephelyen kívül található, biztonsági riasztással és biztonsági kerítéssel ellátott</li> <li>- Ajánlott létrehozni egy belső védőövezetet (a 2.1.2. szakasz 1. övezete szerint)</li> </ul>
<p>2.1.3. A forrás kitermelése 2.1.3.3. Szállítás (csővezetéken keresztül) a töltési művelet helyére</p>	<p>A vizet a forrástól a töltési művelet helyére kizárólag csővezetéken lehet szállítani, és azt a szennyeződés megakadályozása érdekében higiénikus módon kell végrehajtani.</p>	<p>A rendszert úgy kell megtervezni és kiépíteni, hogy az:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ne szennyezze a töltésre szánt vizet</li> <li>- hatékonyan tisztítható és fertőtleníthető legyen</li> <li>- lehetővé tegye az egyszerű hozzáférést a csővezetékhez, valamint annak egyszerű ellenőrzését, amennyiben valamilyen probléma fordul elő (az ésszerűen megvalósítható mértékben).</li> </ul> <p>A szállító rendszer esetében:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- annak ajánlott élelmiszer-minőségű anyagból készülnie</li> <li>- kerülni kell a zárt végeket, hogy elkerülhető legyen a pangó víz, biztosítható legyen az egyszerű tisztítás, fertőtlenítés és átöblítés, valamint fenntartható legyen a zavartalan áramlás</li> <li>- úgy kell üzemeltetni, hogy elkerülhető legyen a negatív nyomás (amely vízben vagy levegőben található szennyező anyagok beszívását eredményezhetné)</li> <li>- úgy kell megtervezni, hogy <ul style="list-style-type: none"> <li>- elkerülhető legyen a víz vegyszerekkel való szennyeződésének kockázata</li> <li>- biztosítható legyen, hogy a</li> </ul> </li> </ul>

		<p>töltésre szánt víz csővezeték- és tároló rendszerei el legyenek különítve és világosan azonosítva legyenek.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lehetővé tegyék az egyszerű felügyeletet</li> <li>- a beavatkozások után fertőtlenítés történhessen</li> </ul>
<p>2.1.3. A forrás kitermelése 2.1.3.4. Tárolótartályok</p>	<p>Néha víztároló-tartályokat alkalmaznak pufferként. Az ilyen tartályokba belépő levegő minőségének megfelelő higiéniai minőségűnek kell lennie. (2.9.3.)</p> <p>A víztárolást a szennyeződés megakadályozása érdekében higiénikus módon kell végezni.</p>	<p>A víztároló tartályokban nem szabad túlzottan nagy mennyiségű vizet tartani. A tárolótartályok kialakításának és üzemeltetésének minimális szintre kell csökkentenie a vízgyűjtő területtől a töltés helyéig szükséges időt. A tartályok felső terébe csak szűrt vagy kezelt levegő léphet be a termékvíz szennyeződésének megakadályozása érdekében. (2.9.3.)</p> <p>A szállítási rendszerekre vonatkozóan a fentiekben megadott szabályokon túl az alábbi követelményeket ajánlott alkalmazni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a tárolótartályt ajánlott védeni a környezeti szennyeződéstől (házzal körbe kell venni, és levegőszűrővel [0,45 µ vagy kevesebb ajánlott] el kell látni stb.) <b>5. FÉNYKÉP</b></li> <li>- a maximális tárolási időtartamot úgy kell optimalizálni, hogy azzal minimálisra csökkenjen a szennyeződés kockázata, és elkerülhető legyen a pangó víz.</li> </ul>
<p>2.1.4. Vízkezelések</p>	<p>A természetes ásványvizeket és forrásvizeket csak a 2009/54/EK irányelv 4. cikke szerint engedélyezett kezeléseknél lehet alávetni.</p> <p>A kezeléseknél olyan kockázati elemet jelentenek, amelyet megfelelően nyomon kell követni és adott esetben</p>	

	<p>kezelni kell. Ilyen eset lehet például a kezelés sikertelensége, a nem megfelelő karbantartás és regenerálódás, a kezeléshez használt vegyszerek okozta szennyeződés vagy baktériumok elszaporodása, valamint maradványszín kialakulása.</p> <p>Ezért a kezelési folyamatok esetében azonosítani kell a veszélyeket, és az eredményeket szerepeltetni kell a HACCP-elemzésben, valamint azokat kezelni kell a minőségi rendszerre vonatkozó dokumentumokban.</p> <p>Palackozott ivóvíz esetében nincs korlátozás a kezeléstípusokra vonatkozóan.</p> <p>A kezelési folyamatok esetében azonosítani kell a veszélyeket, és az eredményeket szerepeltetni kell a HACCP-elemzésben, valamint azokat kezelni kell a minőségi rendszerre vonatkozó dokumentumokban.</p>	
2.1.5. Felügyelet	<p>Felügyeleti programot kell kialakítani.</p> <p>A nyomon követendő élelmiszerbiztonsági paramétereket, az elemzések gyakoriságát és a mintavételi pontok helyét a HACCP-módszertan alapján kell meghatározni, beleértve a minimumkövetelmények és a kockázatértékelés kombinációját. Ahol az lehetséges és megfelelő, adatnaplózókat kell használni.</p>	<p>Alapvető paraméterek többek között az alábbiak:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. mikrobiológiai indikátorok</li> <li>2. fizikai: áramlási sebesség, hőmérséklet, elektromos vezetőképesség, piezometrikus szint</li> <li>3. fizikai-kémiai: pH, elektromos vezetőképesség, redoxpotenciál stb.</li> <li>4. kémiai: vízjellemzők szerint</li> </ol>
2.1.6. Karbantartás	<p>A víz szállítására, tárolására és töltésére szolgáló rendszerek karbantartási programjának tartalmaznia kell a rendszeres fertőtlenítést és tisztítást a hálózat jó higiéniai viszonyainak fenntartása</p>	<p>A vízkivételi és szállító hálózatot megfelelően kezelni kell és karban kell tartani, valamint tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy minden összetevő mentes legyen a mikrobiológiai, kémiai és fizikai</p>

	<p>érdekében.</p> <p>Mindennemű fertőtlenítési és karbantartási munkálatot követően ellenőrizni kell, hogy a töltés kockázat nélkül folytatható-e.</p>	<p>szennyeződés kockázatától.</p> <p>Maga a forrás esetében a fertőtlenítési rendszert úgy kell kialakítani, hogy az figyelembe vegye a kockázatokat, valamint a működési rendszert. Például egy folyamatosan áramló forrás esetében lehet, hogy csak beavatkozás esetén szükséges fertőtlenítés.</p> <p>Célszerű továbbá részletes készenléti tervet is kidolgozni a megfelelő szakemberekkel és hatóságokkal együttműködésben, hogy a kivételes szintekre a lehető leggyorsabban lehessen reagálni (pl. forrásszennyezés, földrengés, erdőtűz, az adott helyszínnek megfelelően), hogy a következmények a minimális szintre csökkenjenek. Ajánlott, hogy ez a terv az üzemeltető vállalat általános válságkezelési rendszerének részét képezze.</p>
<p>2.1.7. Helyreállító intézkedés</p>	<p>A forrásnál történő vagy a termék töltés során történő szennyeződése esetében a töltést fel kell függeszteni, amíg a szennyeződés eredete meg nem szűnik, és a víz nem teljesíti ismét a minőségi követelményeket.</p>	<p>A felügyeleti adatokat időről időre át kell tekinteni és azokról jelentést készíteni, adott esetben feltüntetve a helyreállító intézkedéseket, az élelmiszer-biztonság tekintetében aggodalomra okot adó bármely eredmény vagy trend tekintetében. Szükség esetén további nyomonkövetési pontokat kell telepíteni, amelyek között új felügyeleti kutak, mintavételi pontok stb. is lehetnek.</p> <p>Valamely minőségi szabvány megszegése esetén szükség lehet a termék visszahívására. Az ilyen műveletekről általában a hatóságokkal megállapodásban születik döntés.</p>

2.2. szakasz: Épületek kialakítása és elrendezése		
A 852/2004/EK rendelet II. melléklete:  az I. fejezet 1. cikkére hivatkozik		
Alszakasz	Követelmények	Iránymutatások
2.2.1.Általános követelmények	<p>Az épületeket oly módon kell elhelyezni, megtervezni, megépíteni és karbantartani, hogy az megfelelő legyen a végrehajtandó feldolgozási műveletek jellege, az ezekhez a műveletekhez kapcsolódó élelmiszer-biztonsági veszélyek, valamint az üzem környezetében található potenciális szennyeződési források szempontjából.</p> <p>Az épületek külső felületét, beleértve a tetőt is, szerkezetileg jó állapotban kell tartani.</p> <p>Az épületet úgy kell kialakítani, hogy az megakadályozza a szennyeződés felhalmozódását és a kondenzációt. Mérgező anyagok nem használhatók az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő helyen.</p> <p>Az épületnek tartós építménynek kell lennie, amely a termék szempontjából nem jelent veszélyt.</p> <p>A tetőnek a vizet önállóan el kell vezetnie, valamint vízhatlannak kell lennie.</p>	<p>A szennyezett levegő (tehergépjárművek égéstermékai, levegőben található szennyező anyagok stb.) bejutását lehetővé tevő széles ajtók számát korlátozni kell, különösen a nyitott palackos területek vagy a csomagolóanyagok tárolására szolgáló területek közelében. A külső ajtóknak ajánlott automatikusan záródóknak és zárt állapotban kártevőbiztosnak lenniük.</p> <p>Az épületet úgy kell kialakítani, a szellőztető rendszert úgy kell megtervezni, valamint a felhasznált berendezéseket és anyagokat úgy kell megválasztani, hogy a szennyeződés és a kondenzáció korlátozott legyen.</p> <p>A palacktöltés és a kupakolás kritikus szakaszához célszerű külön területet kijelölni, hogy ellenőrzött környezetet lehessen biztosítani, azaz a töltési ponton – kamrában vagy helyiségben – pozitív nyomást lehessen fenntartani.</p> <p>Tanácsos ennek az adott területnek a műveleteit minimálisra csökkenteni, azt a palacköblítés, -töltés és -kupakolás területei nyitott palack jellemezte műveletekre korlátozva. A címkézés és a csomagolás jelentős törmelékmennyiséget okozhat a</p>



		<p>levegőben, ezért ezeket ajánlatos kizárni a töltési és kupakolási területekről. A meleg ragasztók használata problémákat okozhat az ízben és illatban. A töltőhelyiségben elhelyezett címkézőgépeket hatásos elszívó rendszerrel kell felszerelni.</p> <p>A palacktöltési és a kupakolási terület körül fizikai lehatárolást kell alkalmazni. A levegő szűrése és pozitív nyomás biztosítása olyan kiegészítő intézkedés, amelyet szintén ajánlott megfontolni.</p>
2.2.2. Környezet	<p>Végig kell gondolni a helyi környezetből származó potenciális szennyeződési forrásokat.</p> <p>A potenciális szennyező anyagok elleni védelem érdekében tett intézkedések hatékonyságát rendszeresen felül kell vizsgálni.</p> <p>Nem használhatók benzin- vagy dízelüzemű targoncák.</p> <p>Az épületeket úgy kell kialakítani, hogy a lehető legkisebbre csökkenjen a kártevők bejutásának lehetősége. A külső ajtóknak megfelelő zárást kell biztosítaniuk és meg kell akadályozniuk a madarak, rágcsálók vagy rovarok bejutását. A külső ajtók nem nyílhatnak közvetlenül olyan területre, ahol nyitott palackok találhatóak.</p>	<p>Nem végezhető élelmiszer előállítás olyan területen, ahol potenciálisan káros anyagok kerülhetnek be a termékbe.</p> <p>Az üzem területére belépő és azt elhagyó gépjárművek számát korlátozni kell, és az ilyen járműveknek meghatározott útvonalon ajánlott közlekedniük.</p> <p>Lehetőség szerint elektromos vagy földgázüzemű emelőket (targoncákat) kell használni.</p> <p>A külső ajtókat amikor csak lehet, zárva kell tartani, azokat csak az anyagok érkezésekor vagy a késztermék kijuttatásakor kinyitva. Automata ajtók használata segítséget nyújthat a védekezésben.</p> <p>Fontos, hogy a telephely egésze megfelelően gondozott legyen, a fű le legyen nyírva, a szemét össze legyen szedve. A tiszta, rendez külső terület fenntartása javítja a vállalatról kialakított képet, fenntartja az alkalmazotti morált, valamint csökkenti a rágcsálók tevékenységét.</p> <p>A kártevők elleni védekezéssel foglalkozó külső szolgáltatás tanácsot tud adni az ellenőrzési</p>

		követelményekről, valamint az ellenőrzés eszközeiről.
2.2.3. A létesítmények helyei	<p>A telephely határait egyértelműen azonosítani kell.</p> <p>A telephelyre való bejutást ellenőrizni kell.</p> <p>A telephelyet jó állapotban kell tartani. A növényzetet gondozni kell vagy el kell távolítani. Gondoskodni kell az utak, udvarok és parkolók vízvezetéséről az álló víz megakadályozása érdekében, valamint ezeket karban kell tartani.</p>	<p>A töltő telephelyek határait fizikai korláttal kell lezárni a külső behatolás elkerülése érdekében.</p> <p>Ajánlott jelzésekkel tudatni, hogy a telephelyen emberi fogyasztásra szánt vizet palackoznak. Az ivóvíz-forrásokat tartalmazó távoli épületeket vagy kamrákat nem kell jelölni.</p>

<b>2.3. szakasz: A helyszín és a munkahely elrendezése</b>		
<p>A 852/2004/EK rendelet II. melléklete:</p> <p>az I. fejezet 2., 3., 4., 6. és 10. cikkére és a IX. fejezet 1. cikkére hivatkozik</p>		
Alszakasz	Követelmények	Iránymutatások
<p>2.3.1. Általános követelmények</p>	<p>Az élelmiszer előállítására szolgáló helyszín elrendezésének, tervezésének, kiépítésének, elhelyezésének és méretének:</p> <p>a) lehetővé kell tennie a megfelelő karbantartást, javítást, tisztítást és fertőtlenítést; meg kell akadályoznia vagy minimalizálnia kell a légi úton történő szennyeződést, és elegendő munkaterületet kell biztosítani minden művelet biztonságos és higiénikus elvégzéséhez;</p> <p>b) védelmet kell nyújtania a szennyeződés felgyülemzése, a mérgező anyagokkal való érintkezés, az idegen anyag élelmiszerbe kerülése, a pára és a nemkívánatos penészbevonat felületre való képződése ellen;</p> <p>c) lehetővé kell tennie a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet, és különösen a kártevők elleni védekezést;</p> <p>Az anyagok, termékek és emberek</p>	<p>A keresztszennyeződés megakadályozása érdekében ajánlott különböző célokra szolgáló területeket meghatározni.</p> <p>Az épületnek alkalmasnak kell lennie arra, hogy a teljes, megszakítás nélküli folyamatnak helyet adjon, a folyamat egyik végén az anyagok beérkezésével és tárolásával, a másik végén a késztermékekkel és az elszállítással, a kettő között pedig a feldolgozási szakaszokkal.</p> <p>Ahol szükséges, az élelmiszer előállítására szolgáló helyszínek elrendezésének, tervezésének, kiépítésének, elhelyezésének és méretének az élelmiszerek megfelelő hőmérsékleten tartását célzó, megfelelő kapacitású, ellenőrzött hőmérsékletű kezelési és tárolási feltételeket kell biztosítani, és lehetővé kell tennie a hőmérsékletek figyelemmel kísérését, és szükség szerint rögzítését.</p>

	<p>mozgási mintázatainak, valamint a berendezések elrendezésének védelmet kell biztosítani a potenciális szennyeződési források ellen.</p>	
<p>2.3.2. Belső tervezési, elrendezési és forgalmi mintázatok</p>	<p>Az épületben megfelelő helyet kell biztosítani – az anyagok, a termékek és a személyzet logikus áramlása mellett –, a nyers és a feldolgozott területeket egymástól elválasztva.</p> <p>Az anyagok, termékek és személyzet áramlását/mozgását egyértelműen meg kell határozni és alkalmazni kell azt.</p>	<p>Az anyagok tárolására szolgáló területet ajánlott elkülöníteni a csomagolóanyagok, záróanyagok, illetve tartályok tárolására szolgáló területekre, és ahol lehetséges, a különböző típusú csomagolóanyagokat (például üveg, PET, PE, PC, PVC és több rétegű karton) is el kell különíteni.</p> <p>A karbantartási tárolóhelyek, a műhelyek és a laboratóriumok kötelesek mérnöki és műszaki szolgáltatások nyújtására. Ezeket megfelelően el kell különíteni a termelési területektől.</p>
<p>2.3.3. Belső szerkezetek és szerelvények</p>	<p>A feldolgozási területen található padlóknak, falaknak, mennyezeteknek, ablakoknak, ajtóknak, felületeknek és illemhelyeknek moshatóknak vagy tisztíthatóknak kell lenniük, az adott folyamattal vagy termékkel kapcsolatos veszélynek megfelelően.</p> <p>Az anyagoknak ellenállóknak kell lenniük az alkalmazott tisztítási rendszerrel szemben.</p> <p>A töltőhelyiségeknek az élelmiszer-minőségű szabványnak megfelelő, sima, nem nedvszívó és könnyen tisztítható felületekkel kell rendelkezniük.</p>	<p>A töltőhelyiségekben a padlóknak és mennyezeteknek tömített csatlakozásokkal és lekerekített sarkokkal kell kapcsolódniuk.</p>
<p>2.3.3.a. Padlófelületek</p>	<p>A padlófelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. <b>6. KÉP</b></p> <p>Ez megköveteli a folyadékot nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok</p>	<p>A töltési területen a padlóknak a vízvezető rendszer felé kell lejtjenie.</p> <p>A padlóknak ki kell állnia az adott jellemző használatot, beleértve a targoncaforgalmat is, ahol alkalmaznak targoncát.</p>

	<p>alkalmazását.</p> <p>Adott esetben, például nedves feldolgozási területek esetében, a padló felületét úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen az álló víz felgyülemelésének elkerülése érdekében.</p> <p>Minden padlónak tömítettnek és könnyen tisztíthatónak kell lennie. <b>7. KÉP</b></p> <p>A padlófelületeket jó állapotban kell tartani és a szükséges javításokat haladéktalanul el kell végezni.</p> <p>A padló nagy fokú tisztaságát kell biztosítani, különösen a lefolyók és vízelvezetők esetében.</p> <p>A fal és padló találkozását és a sarkokat úgy kell kialakítani, hogy az megkönnyítse a tisztítást.</p>	<p>A sarkokat célszerű lekerekíteni.</p>
2.3.3.b. Falfelületek	<p>A falfelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. <b>8. KÉP</b></p> <p>Ez megköveteli a nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, a sima felületet a műveletek által megkívánt magasságig.</p> <p>A falaknak simának, nem áteresztőnek és könnyen tisztíthatónak kell lenniük.</p> <p>A falakat jó állapotban kell tartani.</p> <p>Magas szintű tisztaságot kell fenntartani, különösen az érzékeny területeken, mint például a fűvóhelyiségekben, töltő- és kupakoló területeken, valamint a vízzel érintkező anyagok tárolására szolgáló területeken.</p>	<p>Az érzékeny területeken a falak mennyezethez és a padlóhoz való csatlakozásait célszerű lekerekíteni.</p> <p>A feldolgozásra szolgáló területeken a falaknak ajánlott világos színűnek lenniük, hogy a lehető legtöbb fényt visszatükrözzék, és hogy bármilyen szennyeződés jól látható legyen a takarításnál.</p> <p>A fal és a padló találkozását célszerű lekerekíteni a feldolgozási területeken, azaz a fűvási, mosási, öblítési és töltési területen.</p>

	<p>A fal és padló találkozását és a sarkokat úgy kell kialakítani, hogy az megkönnyítse a tisztítást.</p>	<p>A sarkokat célszerű lekerekíteni.</p>
<p>2.3.3. c. Mennyezetek</p>	<p>A mennyezeteket és a függő szerkezeteket úgy kell megtervezni, hogy minimális legyen a szennyeződé felgyülemelés és a pára képződés.</p> <p>A mennyezeteket (vagy ahol nincs mennyezet, a tető belső felületét) és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kialakítani, hogy meggátolják a szennyeződé felgyülemelését és csökkentsék a pára képződést, a penészképződést és idegen anyagoknak a termékbe hullását.</p> <p>A mennyezeteket és a függő szerkezeteket megfelelően karban kell tartani, és azok nem képezhetik szennyeződé forrását. Ahol szükséges, védőintézkedéseket kell tenni, például pára képződés és csöpögés elleni védelem.</p>	<p>A mennyezeteknek ajánlott világos színűnek lenniük, hogy a lehető legtöbb fényt visszatükrözzék, és hogy bármilyen szennyeződés jól látható legyen a takarításnál.</p> <p>Azokon a területeken, ahol nyitott palackok vannak, a mennyezeteknek és függő szerkezeteknek ajánlott simának, nem áteresztőnek és könnyen tisztíthatónak lenniük.</p> <p>Ál- vagy leeresztett mennyezet felszerelése esetén ajánlott lehetővé tenni a mennyezet feletti térhez való hozzáférést a szerviz- és karbantartási munkálatok elvégzéséhez.</p> <p>Minden tetőablaknak ajánlott szilánkmentesen törőnek lennie és szerepelnie az üzem üvegnyilvántartásában, valamint ahol lehetséges, kerülni kell az alkalmazásukat.</p>
<p>2.3.3.d. Ablakok</p>	<p>Az ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződé felgyülemelését meggátolják.</p> <p>A szabadba nyíló ablakokat, szükség szerint, tisztítás céljából könnyen leszerelhető rovarhálóval kell ellátni.</p> <p>A termelési területen található ablakokat mindig zárva kell tartani, azaz ezeknek nem nyitható ablakoknak kell lenniük.. Az üzemszünet alatti nyitott ablakok szennyeződést eredményezhetnek.</p> <p>Az ablakoknak pontosan kell</p>	<p>A feldolgozási területeken lévő ablakoknak ajánlott áttetsző, szilánkmentesen törő anyagból lenniük.</p> <p>Az ablakok környezetének ajánlott nem áteresztőnek és könnyen tisztíthatónak lennie. A termelési területeken – ahol lehetséges – az ablakpárkányokat lejtősen célszerű kialakítani, hogy azokat ne használják polcként.</p> <p>Ahol szellőztetés céljára külső ablakokat alkalmaznak, azokat ajánlott könnyen tisztítható rovarhálóval ellátni.</p> <p>Amennyiben ablakok vagy átlátható</p>

	<p>illeszkedniük és lehetővé kell tenniük a hatékony tisztítást.</p> <p>Külső ablakok nem nyílhatnak olyan területre, ahol nyitott palackok vannak.</p> <p>Az ablakoknak erősítettnek kell lenniük a szilánkos törés megakadályozására vagy fóliás védelemmel kell rendelkezniük, de ahol lehetőség van rá, minden feldolgozási területen az üveganyagok alternatíváit kell előnyben részesíteni.</p>	<p>biztonsági panelek vannak ajtókra felszerelve, azoknak áttetsző, nem szilánkosan törő anyagból ajánlott lenniük.</p>
2.3.3.e. Ajtók	<p>Az ajtóknak könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük.</p> <p>Ez megköveteli a sima, nem nedvszívó felületek alkalmazását.</p> <p>Nagy fokú tisztaságot kell fenntartani. Fából készült ajtók használata esetén ezeket megfelelő állapotban tartott, festett vagy légmentes felületkezeléssel kell ellátni, hogy nem áteresztőek és könnyen tisztíthatóak legyenek.</p> <p>A külső ajtókat használaton kívül be kell csukni, és azoknak becsukott állapotban kártevőbiztosnak kell lenniük.</p>	<p>Az ajtóknak pontosan kell illeszkedniük, és ideális esetben a magas szintű kockázat jellemezte területeken (töltés, kupakolás és fűvási területek) automatikusan záródóknak kell lenniük.</p> <p>A magas szintű kockázat jellemezte területeken kerülni kell a fából készült ajtókat. A fa a nem magas kockázat jellemezte területeken azonban elfogadható, ha le van festve vagy egyéb módon kezelve van.</p>
2.3.3.f. Felületek	<p>A feldolgozási területen található felületeket (beleértve a gépek felületeit is) tiszta és jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatónak, illetve szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük..</p> <p>Ez megköveteli sima, mosható, korrózióálló és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a</p>	

	<p>palackozottvíz-előállítók igazolni tudják az illetékes hatóság számára, hogy az általuk használt más anyagok megfelelők.</p>	
2.3.3.g Illemhelyek	<p>Kellő számú vízöblítéses illemhelyet kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízvezető rendszerhez csatlakoznak. Az illemhelyek nem nyílhatnak közvetlenül olyan helyiségbe, ahol élelmiszert kezelnek, vagy ahol élelmiszerral érintkezésbe kerülő anyagok találhatóak védelem nélkül.</p> <p>Kellő számú illemhelyet kell biztosítani az alkalmazottak számának és nemének megfelelően. Az illemhelyek nem lehetnek közvetlenül elérhetők a feldolgozási területekről. Az illemhelyeket jól el kell különíteni a termelési területektől, megfelelő közbülső terek, például folyosók segítségével.</p> <p>A WC-csészéknek rendelkezniük kell ülőkével.</p> <p>Kellő számú, megfelelően elhelyezett és kézmosásra kialakított mosdókagylónak kell rendelkezésre állnia. A kézmosást szolgáló mosdókagylóknál meleg és hideg folyóvizet, kézmosáshoz és a kéz higiénikus szárításához szükséges anyagokat kell rendelkezésre bocsátani.</p> <p>Megfelelő számú mosdókagylót kell elhelyezni az illemhelyek közelében és a telephely stratégiai fontosságú helyein. A csak kézmosásra szolgáló</p>	<p>Az illemhelyek területén célszerű elhelyezni olyan feliratokat, mint például: „Mosson kezet!”.</p> <p>Kézmosásra szolgáló mosdókagylót minden olyan ponton ajánlott elhelyezni, ahol nyitott palackos területre, laboratóriumba, karbantartó műhelybe vagy étkezőbe lépünk be.</p> <p>A nem kézzel működtethető csaptelepeket ajánlott előnyben részesíteni.</p> <p>Bizonyos esetekben keverőcsapot ajánlott használni.</p> <p>Az adagolóknak illatmentes, baktericid szappant/mosószert ajánlott biztosítani. Szilárd szappanokat nem tanácsos használni.</p> <p>Ajánlott rendszeres kifőzéssel vagy gyakori cserével higiénikusan tartott körömkeféket rendelkezésre bocsátani.</p> <p>Meleg levegős kézsárító használata esetén, azoknak működőképességüknek és hatékonyságuknak kell lenniük.</p>



	<p>mosdókagylók nem használhatók élelmiszerek vagy üvegek mosására.</p> <p>Rendelkezésre kell bocsátani szappant vagy tisztítószeret.</p> <p>Rendelkezésre kell bocsátani egyszer használatos kéztörölőt vagy meleg levegős kézszáritót.</p> <p>A higiéniai létesítményeknek megfelelő természetes vagy mechanikus szellőztetéssel kell rendelkezniük.</p> <p>A természetes vagy mechanikus szellőztetési rendszereket úgy kell kialakítani, hogy az illemhelyek használt levegőjét az elvezesse a termelési területtől, valamint az ilyen szellőztetési rendszernek elkülönítettnek kell lennie a töltőüzemen belüli bármely szellőztetési rendszertől.</p>	
2.3.4. A berendezések helyei	<p>A berendezéseket úgy kell megtervezni és elhelyezni, hogy az elősegítse a helyes higiéniai gyakorlatokat és a nyomon követést.</p> <p>A berendezéseket úgy kell elhelyezni, hogy azokhoz hozzá lehessen férni üzemeltetés, tisztítás és karbantartás céljából.</p>	
2.3.5. Vizsgálati és laboratóriumi berendezések	<p>Az inline és online vizsgálati berendezéseket ellenőrizni kell a termékszennyeződés kockázatának minimális szintre való csökkentése érdekében.</p> <p>A mikrobiológiai laboratóriumokat úgy kell megtervezni, elhelyezni és működtetni, hogy megakadályozható legyen az emberek, az üzem és a termékek megfertőzése. Az ilyen laboratóriumok nem nyílhatnak közvetlenül a termelési területre.</p>	

<p>2.3.6. Összetevők, csomagolóanyagok, termékek és vegyszerek tárolása (lásd még a 2.12. szakaszt)</p>	<p>Az összetevők (ásványi anyagok, CO<sub>2</sub>), csomagolóanyagok és termékek tárolására szolgáló létesítményeknek védelmet kell biztosítaniuk a portól, a páraképződéstől, vízvezetési csövektől, hulladéktól és egyéb szennyezési forrásoktól.</p> <p>A tárolásra szolgáló területeknek száraznak és jól szellőzőeknek kell lenniük. Amennyiben elő van írva, alkalmazni kell a hőmérséklet és a páratartalom nyomon követését és ellenőrzését.</p> <p>Minden anyagot és terméket a padlótól távol kell tárolni, az anyagok és a falak között elegendő helyet hagyva az ellenőrzésre és kártevőirtásra.</p> <p>A tárolóterületet úgy kell kialakítani, hogy az lehetővé tegye a karbantartást, a tisztítást és a szennyeződések megelőzését, valamint a lehető legkisebbre csökkentse a károsodás kockázatát.</p> <p>Egy külön lehatárolt területet (lezárt vagy egyéb módon ellenőrzött hozzáférésű terület) kell rendelkezésre bocsátani az olyan vegyszerek tárolásához, mint például a tisztítószer, fertőtlenítő szerek és egyéb kiegészítő vegyszerek. Minden vegyszert tartályokban kell tárolni.</p> <p>A kijelölt tárolási területnek a külső légtér felé megfelelő szellőzésűnek kell lennie.</p>	<p>A tisztítószeret, fertőtlenítő szert és egyéb kiegészítő vegyszereket ajánlott lezárt egységben tárolni, a termelési területektől távol.</p> <p>Az élelmiszer-minőségű kenőanyagokat ajánlott a nem élelmiszer-minőségű olajoktól és zsíroktól elkülönítve tárolni.</p> <p>A fő biztonsági adatlapoknak a vegyszerek használói számára ajánlott azonnal elérhetőeknek lenniük.</p>
---	--	---

#### 2.4. szakasz: Közművek: víz, levegő, energia, világítás

<p>A 852/2004/EK rendelet II. melléklete:</p> <p>az I. fejezet 2., 5. és 7. cikkére és a VII. fejezet 1. és 3. cikkére hivatkozik</p>		
Alszakasz	Követelmények	Iránymutatások
<p>2.4.1. Általános követelmények</p>	<p>A közműszolgáltatások feldolgozási és tárolási területekre vagy azok körül történő biztosítását és eljuttatását úgy kell megtervezni, hogy a termék szennyeződésének kockázata a minimális legyen.</p> <p>A közműszolgáltatások minőségét nyomon kell követni a termék szennyeződése veszélyének minimális szinten tartása érdekében.</p>	
<p>2.4.2. Vízellátás</p>	<p>A termék összetevőjeként vagy a csomagolóanyaggal érintkezésbe kerülő anyagként felhasznált víznek meg kell felelnie a termékre vonatkozó minőségi és mikrobiológiai követelményeknek.</p> <p>Az olyan alkalmazásokban felhasznált víznek, ahol fennáll a termékkel való közvetett érintkezés kockázata (pl. dupla falú edények, hőcserélők) meg kell felelnie az alkalmazásra vonatkozó, meghatározott minőségi és mikrobiológiai követelményeknek.</p> <p>A vízcsöveknek tisztíthatónak és/vagy fertőtleníthetőnek kell lenniük.</p>	

<p>2.4.2.a. Ivóvíz</p>	<p>Az ivóvízellátásnak elegendőnek kell lennie a termelési folyamat(ok) igényeinek kielégítésére.</p> <p>A víz tárolására, elosztására és – szükség esetén – hőmérséklet-szabályozására szolgáló létesítményeket úgy kell megtervezni, hogy azok megfeleljenek a meghatározott vízminőség-követelményeknek.</p> <p>Ivóvizet (a 98/83/EGK irányelvben meghatározottak szerint) kell használni a következőkhöz:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– töltőberendezés tisztítása</li> <li>– termék palackjainak mosása/öblítése</li> <li>– kézmosás</li> </ul> <p>Ahol a vízkészletet klórozzák, ott ellenőrzésekkel kell biztosítani, hogy a maradványklór-szint a felhasználási pontnál a vonatkozó specifikációkban megadott határértékeken belül legyen.</p>	<p>Az ihatósági megfelelőséget ajánlott megfelelő gyakorisággal értékelni.</p> <p>Helyes gyakorlatként minden vízkészletnek ajánlott iható minőségűnek lennie.</p> <p>A környezeti lábnyom csökkentése érdekében ajánlott újrahasznosítási politikát bevezetni.</p>
<p>2.4.2.b. Nem iható víz</p>	<p>A nem iható víz felhasználható tűzoltásra, gőz előállítására, hűtésre és egyéb célokra</p> <p>A nem iható víz számára különálló, felcímkézett, az ivóvízrendszerhez nem kapcsolódó rendszert kell kialakítani, és a nem iható víz nem folyhat vissza az ivóvízrendszerbe.</p>	<p>A tűz esetén használandó tömlőket ajánlott egyértelműen megjelölni a tűzoltáshoz, és azok nem használhatók általános tisztítási célokra.</p>
<p>2.4.2.c. Újrahasznosított víz</p>	<p>Az újrahasznosított víz minőségét annak végső használata szerint kell meghatározni.</p> <p>A feldolgozásban használt újrahasznosított víz nem jelenthet fertőzésveszélyt</p>	<p>Amennyiben az újrahasznosított vizet a feldolgozásban használják fel, minőségének megfelelőségét ajánlott megfelelő gyakorisággal értékelni.</p>

	Az újrahasznosított víznek – amennyiben ilyet használnak – különálló, megfelelően azonosított rendszerben kell keringenie.	
2.4.3. Forralási vegyszerek	<p>A forralási vegyszerek – ha alkalmaznak ilyeneket – az alábbiak lehetnek:</p> <p>a) jóváhagyott élelmiszer-adalékanyagok, amelyek megfelelnek a vonatkozó adalékanyag-specifikációknak; vagy</p> <p>b) adalékanyagok, amelyeket az illetékes szabályozó hatóság jóváhagyott az emberi fogyasztásra szánt vízben való használatra biztonságosként.</p> <p>A forralási vegyszereket különálló, biztonságos (lezárt vagy egyéb módon ellenőrzött hozzáférésű) területen kell tárolni, ha nem kerülnek azonnali felhasználásra.</p>	
2.4.4. Szellőztetés	<p>Megfelelő és elégséges természetes és/vagy mechanikus szellőzést kell biztosítani.</p> <p>A kialakítás és szellőztető rendszer tervezésének, valamint a felhasznált berendezések és anyagok megválasztásának megfelelőnek kell lennie a szennyeződés és a pára képződés korlátozásához.</p> <p>A szervezetnek követelményeket kell megállapítania a vízzel és/vagy csomagolóanyagokkal érintkezésbe kerülő levegő szűrésére, páratartalmára és mikrobiológiai minőségére vonatkozóan.</p> <p>Amennyiben a HACCP-elemzés a</p>	<p>A levegőszűrő rendszerek rendszeres karbantartásához ajánlott olyan ütemterveket készíteni, amelyek magukban foglalják a patronok/szűrők megfelelő gyakoriságú cseréjére vonatkozó követelményeket a hatékony ellenőrzés biztosítása érdekében.</p> <p>A megfelelő helyeken ajánlott jelzőkészülékeket elhelyezni, amelyek vizuális visszajelzést adnak arról, hogy a légáram pozitív nyomású, különösen a nagy kockázat jellemezte területeken, például a töltőhelyiségekben. <b>9. KÉP</b></p>

	<p>hőmérséklet és/vagy páratartalmat kritikusnak ítéli meg, ellenőrző rendszert kell bevezetni és az nyomon követni.</p> <p>Szellőztetést (természetes és/vagy mechanikus) kell biztosítani a túlzott vagy nem kívánt gőz, por és szagok eltávolítására, valamint a nedves tisztítás utáni száradás elősegítésére.</p> <p>A helyiség levegőellátásának minőségét ellenőrizni kell a levegőből származó mikrobiológiai és szemcsés szennyeződések minimális szintre csökkentéséhez a feldolgozási területeken.</p> <p>A szellőztetési rendszereket úgy kell tervezni és megépíteni, hogy a levegő ne a szennyezett vagy nyers területek felől haladjon a tiszta területek felé. A meghatározott pozitív levegőnyomás-különbségeket fenn kell tartani.</p> <p>A rendszereknek tisztítás, szűrőcsere és karbantartás céljából hozzáférhetőeknek kell lenniük.</p> <p>A szellőztetési rendszereket karban kell tartani és megfelelően ellenőrizni kell a rágcsálók és rovarok megjelenésének megelőzése érdekében.</p> <p>A belső és külső légbeszívó nyílásokat időszakonként meg kell vizsgálni fizikai sértetlenségük ellenőrzése céljából.</p>	<p>A nagy kockázat jellemezte területek levegőminőségének nyomon követése céljából ajánlott rendszeresen volumetrikus levegőminta-vételi berendezést használni. <b>9A. FÉNYKÉP</b></p>
<p>2.4.5. Sűrített levegő és egyéb gázok (CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>)</p>	<p>A gyártás során használt sűrített levegős, szén-dioxid-, nitrogén- és egyéb gázrendszereket úgy kell kialakítani és fenntartani, hogy megelőzhető legyen a szennyeződés.</p>	<p>Ajánlott olajmentes kompresszorokat használni.</p> <p>A levegő és egyéb gázok szűrésének a felhasználási ponthoz az ésszerűen</p>

	<p>A termékkel közvetlenül vagy véletlenül érintkezésbe kerülő gázoknak (ideértve a szállításhoz, a felfújáshoz, vagy az anyagok, termékek vagy berendezések szárításához használt gázokat is):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- jóváhagyott forrásból kell származniuk;</li> <li>- a por, olaj és víz eltávolítása céljából szűrteknek kell lenniük;</li> <li>- élelmiszer-minőségűeknek kell lenniük;</li> <li>- meg kell felelniük a technikai gázokra vonatkozó követelményeknek.</li> </ul> <p>Meg kell határozni a szűrésre, nedvességtartalomra és mikrobiológiai jellemzőkre vonatkozó követelményeket.</p> <p>Ahol a kompresszorokhoz olajat használnak, az ilyen olajnak élelmiszer-minőségűnek kell lennie.</p>	<p>megvalósítható lehető legközelebb ajánlott történnie.</p> <p>Minden megvásárolt gázszállítmányt vizsgálati jegyzőkönyvnek kell kísérnie.</p>
2.4.6. Világítás	<p>Az élelmiszer előállítására szolgáló helyszíneket megfelelő természetes és/vagy mesterséges világítással kell ellátni. <b>10. KÉP</b></p> <p>A világításnak megfelelőnek kell lennie a művelet biztonságos elvégzéséhez és a munkahely higiéniai viszonyainak ellenőrzéséhez, valamint meg kell felelnie a munkahelyi egészségvédelmi és biztonsági jogszabályokban foglalt jogi minimumkövetelményeknek.</p> <p>Ahol kitett termék vagy termékkel érintkező felületek találhatóak, 538 lux erősségű megvilágítás biztosítása szükséges ahhoz, hogy megállapítható legyen az, hogy az érintett területen, nevezetesen az alábbi területeken jelen van-e fizikai szennyeződés: palackozás,</p>	<p>A világítótesteknek mind törhetetlen (nem üvegből készült) szórótestekkel vagy burkolattal ajánlott rendelkezniük, és fénycsövek felszerelése esetén a szórótestek végeinek célszerű lefedettnek lenniük. Vagy a csöveknek burkoltnak kell lenniük. Vagy biztonsági (törhetetlen) villanykörtéket ajánlott használni. Az üzem vezetőségének ajánlott kalibrált fénymérőkkel rendelkeznie, hogy ellenőrizhessék a világítási szinteket.</p> <p>A követelmények között nem meghatározott egyéb területeken 215 lux erősségű megvilágítást ajánlott biztosítani.</p> <p>Ahol lehetséges a világítási szerelvényeket be kell süllyeszteni a mennyezetbe.</p>

	hűtő rendbe hozása, feldolgozási berendezések és területek, ahol ezeknek az elemeknek a javítása történik, kézmosás, illemhelyek és a konyha vagy pihenőhelyiség).	
--	--	--

## 2.5 Hulladékkezelés és szennyvízelhelyezés

A 852/2004/EK rendelet II. melléklete:		
Alszakasz	Követelmények	Iránymutatások
2.5.1. Általános követelmények	<p>Rendszereket kell létrehozni annak biztosítására, hogy a hulladékok azonosítása, gyűjtése, eltávolítása és elhelyezése olyan módon történik, amely megakadályozza a termékek vagy termelési területek szennyeződését.</p> <p>A hulladékokat a lehető leghamarabb el kell távolítani a feldolgozó helyiségekből a szennyeződés megakadályozása érdekében.</p>	<p>Ajánlott a hulladék mennyiségének csökkentésére irányuló tervet bevezetni, hogy az eredete helyén csökkenjen minden típusú hulladék termelődése (ideértve a szennyvizet és a csomagolási hulladékot is)</p>
2.5.2. Tárolók/edények a hulladékok és veszélyes anyagok számára	<p>A hulladékok és veszélyes anyagok számára szánt tárolók/edények esetében teljesülnie kell a következőknek: <b>10 a), b), c) FÉNYKÉP</b></p> <p>a) egyértelműen azonosítani kell a rendeltetésüket;</p> <p>b) a számukra kijelölt helyen kell elhelyezni őket;</p>	<p>Külön edényeket kell kijelölni a speciális területeken, különösen a töltési területen való használatra.</p> <p>A potenciálisan szennyező jellegű hulladékot, például ragasztó, nedves karton, padlótörmelék stb. fedett edényekben ajánlott elhelyezni és/vagy ajánlott azonnal eltávolítani az érzékeny területekről.</p>



	<p>c) amikor éppen nincsenek használatban, lecsukva kell lenniük, illetve veszélyes anyagok esetén zárva kell lenniük;</p> <p>d) könnyen tisztítható és fertőtleníthető, nem áteresztő anyagból kell készülniük;</p> <p>e) pedálos nyitási rendszerrel kell rendelkezniük a kritikus területeken: töltőhelyiségekben, valamint kézmosó területeken.</p>	<p>A szeméttárolókat ajánlott legalább naponta üríteni, azokat jó higiéniai állapotban tartani és rendszeresen tisztítani.</p> <p>A szeméttároló edényeket azonosítani kell, hogy a hulladékot a további újrahasznosítás érdekében kategorizálni lehessen.</p> <p>Ha éppen nem töltenek beléjük további hulladékot, a száraz hasznosítható anyagokat vagy csomagolási hulladékot (pl. karton, műanyag fólia) tartalmazó edényeket lefedve kell tárolni, ha azok a termelési területen kívül vannak.</p>
<p>2.5.3. Hulladékkezelés és -eltávolítás</p>	<p>Megfelelő intézkedéseket kell tenni a hulladék elkülönítésére, tárolására és eltávolítására.</p> <p>A hulladéktárolókat úgy kell kijelölni és kezelni, hogy azokat tisztán és kártevőktől mentesen lehessen tartani. (2.15)</p> <p>A kijelölt hulladékgyűjtő területnek olyan jól kezelt tárolóhelyet kell biztosítania, amely semmilyen módon nincs hátrányos hatással a termék épségére.</p> <p>A feldolgozási és tárolási területeken nem megengedett a hulladék felhalmozása. Az eltávolítás gyakoriságát úgy kell meghatározni, hogy a felhalmozódás elkerülhető legyen, de legalább naponta el kell távolítani a hulladékot.</p> <p>A hulladékként meghatározott címkézett anyagokat vagy termékeket a telephely elhagyása előtt roncsolni kell vagy meg kell semmisíteni, hogy a védjegyeket ne</p>	<p>A hulladéktároló nem vonzhatja a kártevőket, illetve nem lehet számukra elérhető.</p> <p>A hulladéktárolóknak ajánlott zárt típusúnak lenniük, amelyek megakadályozzák a kártevők bejutását, valamint a tárolókat rendszeresen üríteni, tisztítani és cserélni kell.</p> <p>Az újrahasznosítás céljára elkülönített és tárolt hulladékokat ajánlott minimális szinten tartani és gondoskodni kell biztonságos tárolásukról.</p> <p>Ajánlott ösztönözni a csomagolási hulladékok újrahasznosítására szolgáló programok bevezetését.</p> <p>Ajánlott hatékony lépéseket tenni a selejt palackok illetéktelen felhasználásának megakadályozására – különösen a vállalati logókat és egyéb azonosítókat viselő palackok esetében. A roncsolásra, megsemmisítésre és vagy</p>

	<p>lehesse ismételt felhasználni. Az eltávolítást és a megsemmisítést jóváhagyott hulladékelhelyezési vállalkozóknak kell végrehajtaniuk. A szervezet jegyzőkönyvet őriz meg a megsemmisítés tényéről.</p> <p>Az egyéb hulladékok – pl. palackok, címkék, záróberendezések és egyéb csomagoló anyagok – elhelyezését megfelelően ellenőrizni kell. A potenciálisan szennyezést okozó hulladékokat (pl. törmelék, üres mosószeres tartályok) higiénikus módon kell ártalmatlanítani.</p> <p>Minden hulladékot a megfelelő gyakorisággal kell eltávolítani, higiénikus és környezetbarát módon, az adott területre alkalmazandó jogszabályokkal összhangban</p> <p>Az elektronikus és elektromos berendezések hulladékainak elhelyezését a helyi szabályozási követelményeknek megfelelően kell végrehajtani.</p> <p>A kenőanyagok és gépolajok hulladékelhelyezésének meg kell felelnie a helyi szabályozói követelményeknek.</p>	<p>engedélyezett begyűjtésre váró selejt palackokat biztonságos módon kell tárolni.</p>
2.5.4. Vízelvezető csövek és vízelvezetés	<p>A vízelvezető csöveket úgy kell megtervezni, megépíteni, elhelyezni és fenntartani, hogy elkerülhető legyen az anyagok vagy termékek szennyeződésének kockázata. A vízelvezető csöveknek kellő kapacitással kell rendelkezniük a várható áramlásterhelés elvezetésére. A vízelvezető csövek nem haladhatnak el feldolgozó sorok felett. A vízelvezető csöveket be kell fedni és le kell zárni. Nem lehet</p>	<p>Ahol lehetséges, a padlókat úgy ajánlott kialakítani, hogy bármilyen folyadékfolyás egy adott vízelvezetőhöz folyjon, így megakadályozva víztócsa kialakulását.</p> <p>Ajánlott padlóösszefolyókat elhelyezni a kifolyt folyékony anyagok összegyűjtésére.</p> <p>A vízelvezető csöveket ajánlott könnyen tisztítható anyagból</p>

	<p>közvetlen kapcsolat a berendezések és a vízvezető vagy szennyvízcsatorna-ágak között. <b>11. FÉNYKÉP</b></p> <p>Általában a vizes létesítményeket és berendezéseket úgy kell megépíteni, hogy elkerülhető legyen a visszaszívó hatás vagy visszaáramlás, visszaáramlást megakadályozó szelepek használatával.</p> <p>A padlót lejtéssel kell ellátni, hogy a nedves területeken hatékony legyen a vízvezetés.</p> <p>Az álló víz kialakulását el kell kerülni és meg kell akadályozni.</p> <p>A víz összegyűlése a padlókon és vízvezető berendezésekben nem lehet potenciális szennyeződés forrása. A szennyvíznek képesnek kell lennie lefolynia a megfelelő vízvezető rendszeren. <b>12. KÉP</b></p> <p>Ahol a vízvezető csatornák teljesen vagy részben nyitottak, azokat úgy kell megtervezni, hogy a szennyvíz ne folyhasson valamely szennyezett terület felől valamely tiszta terület felé vagy ilyen területre, különösen a feldolgozási és tárolási területeken.</p>	<p>készült perforált ajtókkal ellátni, az idegen anyagok, pl. kupakok visszatartása céljából. A vízvezető csövek minden külső kifolyónyílását le kell fedni a rágcsálók és egyéb kártevők bejutásának megakadályozása érdekében.</p> <p>A vízvezető csövek rendszeres tisztításáról és fertőtlenítéséről ajánlott tisztítási ütemtervekben rendelkezni.</p>
--	---	---

## 2.6 A berendezések alkalmassága

A 852/2004/EK rendelet II. melléklete		
Alszakasz	Követelmények	Iránymutatások

<p>2.6.1. Általános követelmények</p>	<p>Az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő berendezéseket (pl. csővezeték, töltőberendezés, szállítószalag stb.) úgy kell megtervezni, megépíteni és telepíteni, hogy az megkönnyítse a tisztításukat, fertőtlenítésüket és karbantartásukat.</p> <p>Az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő berendezéseket úgy kell megtervezni, hogy tisztítás és karbantartás céljából leszerelhetők és szétszerelhetők legyenek. Az ilyen berendezéseket tartós, az ismételt tisztításnak ellenálló anyagból kell készíteni.</p> <p>Amennyiben szükséges, ezeket a berendezéseket fel kell szerelni az alkalmazandó élelmiszer-biztonsági és -minőségi rendeletek teljesítését garantáló megfelelő szabályozó eszközökkel. A szabályozó eszközök a szervezet által az élelmiszer-biztonság (HACCP) és a termékek minősége garantálása érdekében szükségesnek ítélt eszközök.</p> <p>Az érintkezési felületek nem lehetnek hatással a tervezett termékre vagy a tisztítási rendszerre, sem azok nem lehetnek hatással az érintkezési felületre.</p> <p>A feldolgozás alatt álló terméknek lezárt csővezetékben, nyomás alatt kell lennie, szivárgástól vagy egyéb szennyeződési forrástól mentesen. A tárolótartályok fedeleinek teljes zárást kell biztosítaniuk, ha a helyükön vannak.</p> <p>CIP- és COP- ütemterveket kell készíteni és végrehajtani annak biztosítására, hogy minden töltőberendezés megfelelő higiéniai</p>	<p>A termékvízzel érintkezésbe kerülő minden berendezésnek ajánlott a tisztaság és javítottági állapot meghatározására alkalmas mechanizmussal vagy eljárással rendelkeznie.</p> <p>Ajánlott megelőző karbantartási ütemtervet/rendszert alkalmazni. Magas színvonalú karbantartást kell biztosítani és minden károsodott berendezést ajánlott azonnal jelenteni és kezelni. Ajánlott a karbantartáson átesett berendezések gyártásba történő kiadására szolgáló rendszert vagy eljárást alkalmazni.</p> <p>A zsineggel vagy ragasztószalaggal megoldott javítások nem támogatandók, még akkor sem, ha azok ideiglenesek.</p> <p>Ügyelni kell, hogy semmilyen kis tárgy, mint például csavaranya, csavar vagy alátét ne maradjon a nyitott palackos területeken.</p> <p>A termelési területeken és az elsődleges csomagolóanyag tárolásának területén nem célszerű rajzszegeket és hasonló rögzítő eszközöket használni.</p>
---------------------------------------	--	--

	<p>állapotban legyen. (Lásd még a 2.14. szakaszt.)</p> <p>A szállítószalagok kenőanyagainak alkalmasnak kell lennie élelmiszercélú felhasználásra és nem lehetnek káros hatással a vízre és annak tárolótartályaira.</p>	
<p>2.6.2. Higiénikus kialakítás</p>	<p>A berendezésnek képesnek kell lennie kielégítenie a higiénikus kialakításra vonatkozó meghonosodott elveket, beleértve az alábbiakat:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) sima, elérhető, tisztítható, a nedves feldolgozási területeken magától száradó felületek;</li> <li>b) a tervezett termékekkel, tisztító és öblítő szerekkel kompatibilis anyagok használata;</li> <li>c) a kereten nem haladnak át lyukak vagy csavaranyák vagy csavarok;</li> <li>d) a termékkel érintkezésbe kerülő anyagok hegesztésének simának kell lennie.</li> </ul> <p>A csővezetékeknek, tartályoknak és elvezető csöveknek tisztíthatóknak, teljesen leereszthetőknak kell lenniük, nem rendelkezhetnek zárt végekkel.</p> <p>A berendezést úgy kell tervezni, hogy minimális legyen a kezelő keze és a termék közötti érintkezés.</p> <p>Nem lehet közvetlen kapcsolat a berendezések és a vízvezető vagy szennyvízcsatorna-ágak között. A tárolótartályokból kivezető csövek nem léphetnek ki az árvízszint vagy a talajban futó vízvezető csövek alatt.</p>	<p>A töltőhelyiségekben nem ajánlott járópallókat használni.</p> <p>A kitett nyersanyagok, félkész termékek vagy még be nem csomagolt késztermékek esetében fából készült feldolgozó berendezések nem engedélyezettek.</p>

<p>2.6.3. A termékkel érintkező felületek</p>	<p>A termékkel érintkező felületeket élelmiszer-ipari használatra szánt anyagokból kell kialakítani. Ezeknek a felületeknek át nem eresztőeknek, rozsdá- és korróziómenteseknek kell lenniük.</p> <p>Az élelmiszer-ipari minőségű rozsdamentes acél a legmegfelelőbb anyag a vízzel kapcsolatba kerülő berendezésekhez.</p> <p>Alternatív anyagok használata esetén létfontosságú annak biztosítása, hogy azok ne hagyjanak semmilyen szagot vagy ízt a vízben, illetve semmilyen módon ne változtassák meg annak összetételét.</p> <p>Amennyiben kémiai adalékanyagokat kell használni a berendezés és a tartályok korróziójának megakadályozására, az ilyen anyagokat a helyes gyakorlattal összhangban kell alkalmazni.</p> <p>Minden vegyi anyag esetében értékelni kell a REACH rendeletnek való megfelelést.</p> <p>A termékkel vagy a termékkel érintkező felületekkel való véletlen érintkezés lehetőségének fennállása esetén a használt kenőanyagoknak élelmiszer-minőségűnek kell lenniük.</p>	<p>A vegyi anyagokkal kapcsolatosan általánosságban a gyártó utasításait ajánlott betartani és figyelembe venni az élelmiszer-biztonsági veszélyek értékelése (HACCP) során.</p> <p>Ajánlott iktatni azokat a dokumentumokat (pl. levél vagy garancia), amelyek igazolják, hogy a termékkel érintkező felület alkalmas élelmiszer-ipari felhasználásra.</p> <p>A vegyi anyagoknak rendelkezniük kell a megfelelő biztonsági adatlappal (MSDS), és annak elérhetőnek kell lennie.</p>
<p>2.6.4. Hőmérséklet-szabályozó és -ellenőrző berendezés</p>	<p>A termikus eljárásokhoz (pl. előkészített víz vagy víz tisztítása/fertőtlenítése) használt berendezéseknek képesnek kell lenniük az adott termékspecifikációkban meghatározott hőmérséklet gradiens és hőtartási viszonyok teljesítésére.</p>	<p>A berendezésnek ajánlott hallható és/vagy látható jelzéseket adó riasztási rendszerrel rendelkeznie rendszerhiba esetére.</p>

	A berendezésnek képesnek kell lennie hőmérséklet ellenőrzésére és szabályozására.	
--	---	--

<b>2.7. Munkálatok és karbantartás</b>
--

A 852/2004/EK rendelet II. melléklete:		
Alszakasz	Követelmények	Iránymutatások
2.7.1. Általános követelmények	<p>Az élelmiszer előállítására szolgáló helyszínt tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.</p> <p>Rendelkezni kell megelőző karbantartási programmal.</p>	<p>Az alvállalkozókat, szervizmérnököket, ideiglenes és egyéb külső dolgozókat ajánlott megfelelően irányítani.</p>
2.7.2. Üzem és élelmiszer-ipari helyszínek		
2.7.2.a. Külső felület	<p>Az épületek külső felületét, beleértve a tetőt is, szerkezetileg jó állapotban kell tartani.</p>	<p>Fontos, hogy a telephely egésze megfelelően gondozott legyen, a fű le legyen nyírva, a szemét össze legyen szedve. A tiszta, rendes külső terület fenntartása javítja a vállalatról kialakított képet, fenntartja az alkalmazotti morált, valamint csökkenti a rágcsálók tevékenységét.</p> <p>Az épület körül korlátozni kell a por mennyiségét.</p>



<p>2.7.2.b. Belső felület és berendezések</p>	<p>Az épületek belsejét kiváló állapotban, tisztán kell tartani. Ez vonatkozik az épületszerkezeti elemekre és az olyan szerelvényekre is, mint például a világítás és a szellőztetés.</p> <p><b>13. FÉNYKÉP</b> Ahol kiterjedtebb szerkezeti módosításra és javításra van szükség, megfelelő ellenőrzést kell biztosítani, hogy a termelés tovább folytatódhasson a termékvíz porral vagy törmelékkel való szennyeződése nélkül. Ezt végig megfelelően irányítani és ellenőrizni kell, valamint az ilyen munkálatot a lehető leghamarabb be kell fejezni.</p> <p>A telephely és a termelési berendezések egészére kiterjedően magas szintű tisztaságot és higiénit kell biztosítani.</p> <p>A tisztítószereket megfontoltan kell kiválasztani.</p>	<p>Amennyiben megoldható, ajánlott megfelelő gyakorisággal általános rutinjavításokra szolgáló leállást betervezni.</p> <p>A termelési idő alatt festést nem tanácsos végezni. A használt festéket megfontoltan kell kiválasztani. Ajánlott kifejezetten az élelmiszer-előállítási környezetekbe szánt, minimális szaggal rendelkező festéket választani. Nem lehet eléggé hangsúlyozni, hogy a festék szagát a víz átveszi, és az ízére is hatással lehet. Ajánlott lehet olyan festék választása, amely penészgátlót is tartalmaz.</p> <p>Ajánlott meghatározni a rutinszerű takarítás részletes ütemtervét és eljárásait. A különböző területek takarításának gyakoriságát és típusát az adott felhasználási célhoz ajánlott igazítani.</p> <p>A tisztítószereknek szagtalanoknak, illetve ha lehetséges, öblítő összetevőtől mentesnek kell lenniük.</p> <p>Az alkalmazott tisztítóberendezést ajánlott ütemezés szerint karbantartani és tisztítani. Fából készült eszközök nem használhatók.</p> <p>A takarító csapatnak képzettnek kell lennie, beleértve a higiéniaival kapcsolatos képzést is, valamint a munkájukat ajánlott felügyelni.</p> <p>A tisztaságra vonatkozó szabályokat egy illetékes belső felügyeleti/vezetőségi személyzetnek ajánlott folyamatosan felülvizsgálnia és nyomon követnie annak biztosítására, hogy az ütemezések és eljárások megfelelőek, és hatékonyan alkalmazzák azokat.</p>

<p>2.7.3.: Eszközök és berendezések: megelőző és javító karbantartás</p>	<p>A megelőző karbantartási programnak ki kell terjednie az élelmiszer-biztonsági veszélyek nyomon követésére és/vagy ellenőrzésére használt minden készülékre.</p> <p>A javító karbantartást úgy kell végrehajtani, hogy a szomszédos sorokon vagy berendezéseken folyó termelést ne veszélyeztesse szennyeződés.</p> <p>A termékbiztonságra hatással lévő karbantartási kérelmek elsőbbséget élveznek.</p> <p>Az ideiglenes megoldások nem jelenthetnek kockázatot a termékbiztonságra nézve, és azokat megfelelő időben végleges megoldással kell kiváltani.</p> <p>Zsineg, ragasztószalag, huzal, gumiszalag stb. nem használható ideiglenes javításként.</p> <p>A kenőanyagoknak</p>	
--	---	--

	<p>és hűtőadó folyadékoknak élelmiszer- minőségűeknek kell lenniük, amennyiben fennáll annak a lehetősége, hogy közvetlenül vagy közvetve érintkezésbe kerülnek a termékkel.</p> <p>A karbantartáson átesett berendezés termelésbe történő visszahelyezésére vonatkozó folyamatnak tartalmaznia kell a letisztítást, a fertőtlenítést, ha az meg van határozva a fertőtlenítési eljárásokban, valamint a használatba vétel előtti ellenőrzést.</p> <p>A helyi terület előfeltételi programjainak követelményei alkalmazandók a karbantartási területekre és a feldolgozási területeken végzett karbantartási műveletekre.</p> <p>A karbantartást végző személyzetnek képzettséggel kell rendelkeznie a tevékenységükkel kapcsolatos termékveszélyek terén.</p>	
--	--	--

--	--	--

<b>2.8. szakasz: Vásárolt anyagok kezelése</b>		
A 852/2004/EK rendelet II. melléklete: az I. fejezet 1. cikkére a X. fejezet 1. és 4. cikkére hivatkozik		
Alszakasz	Követelmények	Iránymutatások
2.8.1. Általános követelmények	<p>Az élelmiszer-biztonságra hatással lévő anyagok vásárlását ellenőrizni kell az arról való meggyőződés végett, hogy az alkalmazott beszállítók rendelkeznek-e a meghatározott követelmények, mind a technikai, mind a szabályozói követelmények kielégítéséhez szükséges képességekkel.</p> <p>Ellenőrizni kell a bejövő anyagok meghatározott vásárlási követelményeknek való megfelelését.</p>	
2.8.2. Bejövő anyagokra vonatkozó követelmények (nyersanyagok/összetevők/csomagolás)	<p>Csomagolt víz előállítója nem fogadhat el olyan nyersanyagot vagy összetevőt, vagy a termékek feldolgozásában használt bármilyen más anyagot, amelyről ismert, vagy ésszerűen várható vele kapcsolatban, hogy parazitákkal, patogén mikroorganizmusokkal vagy mérgező, lebomlott vagy idegen anyagokkal szennyezett, olyan</p>	<p>A bejövő anyagokat az átvétel vagy használatba vétel előtt ajánlott ellenőrizni a meghatározott követelményeknek való megfelelésükről való meggyőződés céljából. Az ellenőrzési módszert dokumentálni kell.</p>

	<p>mértékben, hogy még a csomagolt víz előállítója által alkalmazott normál higiéniai válogatási és/vagy előkészítési vagy feldolgozási folyamatok után is emberi fogyasztásra alkalmatlan lenne a végtermék.</p> <p>A szállító járműveket a lerakodás előtt és közben ellenőrizni kell az arról való meggyőződés érdekében, hogy az anyag minősége és biztonságossága a szállítás során megmaradt (pl. a zárjegyek épek, parazitafertőzéstől mentes az áru, a csomagolás sértetlen stb.).</p> <p>A bejövő anyagokat ellenőrizni kell és/vagy vizsgálati jegyzőkönyvvel igazolni kell a meghatározott követelményeknek való megfelelést az átvétel vagy a használatba vétel előtt.</p> <p>Az ellenőrzés gyakoriságának és körének az anyag által jelentett veszélyen és az adott szállítók kockázatelemzésén kell alapulnia.</p> <p>A vonatkozó specifikációknak nem megfelelő bejövő anyagokat dokumentált eljárás keretében kell kezelni, amely eljárás biztosítja, hogy nem kerül sor a véletlen felhasználásukra.</p> <p>Az ömlesztett anyagok (pl. PET-forgács) fogadó sorainak hozzáférési pontjait</p>	
--	---	--

	azonosítani, lezárni és zárolni kell. Az ilyen rendszerekbe való kiöntésre csak az átveendő anyag jóváhagyása és ellenőrzése után kerülhet sor.	
2.8.2.a. Víz	<p>A természetes ásványvíznek és forrásvíznek meg kell felelnie a (módosított) 2009/54/EK irányelvnek és/vagy a (módosított) 98/83/EK irányelvnek és a 2003/40/EK irányelvnek.</p> <p>A palackozott ivóvíznek meg kell felelnie a 98/83/EK irányelvnek.</p> <p>A vizet forgalomba hozó vállalatoknak a rendeletek vonatkozó szakaszaiban meghatározott paraméterek rendszeres vizsgálatával igazolniuk kell az ezeknek való megfelelést.</p>	
2.8.2.b. Egyéb összetevők és a feldolgozás során használt anyagok	<p>Minden egyéb összetevőt (ásványi anyagok<sup>2</sup> és CO<sub>2</sub>) és a feldolgozás során használt anyagokat (pl. szűrőközeg) jóváhagyott szállítótól kell megvásárolni, és azoknak meg kell felelniük a közösen megállapított specifikációknak és a vonatkozó élelmiszer-biztonsági jogszabályoknak.</p> <p>Ügyelni kell annak biztosítására, hogy semmilyen érzékszervi vagy mikrobiológiai szennyező anyag ne képződjön a CO<sub>2</sub>-vel való érintkezésből, sem</p>	Adott esetben ajánlott vizsgálatot végezni annak bizonyítására, hogy az összetevők és a feldolgozáshoz felhasznált anyagok megfelelnek az élelmiszer-biztonsági jogszabályoknak.

<sup>2</sup> Amelyeket kizárólag remineralizációs céllal lehet ivóvízhez hozzáadni

	a végtermék, sem a víz töltésére használt elsődleges csomagolóanyag esetében.	
2.8.2.c. Elsődleges csomagolóanyagok	<p>Az elsődleges csomagolóanyagokat (PET, PE, PC, PVC, üveg, alumínium, karton stb.) a gyártó által jóváhagyott szállítóktól kell beszerezni. Ezeknek az anyagoknak meg kell felelniük a közösen megállapított specifikációknak és a vonatkozó élelmiszer-biztonsági jogszabályoknak. Ezeket az anyagokat úgy kell tárolni és felhasználni, hogy az a termékek sértetlenségére ne legyen káros hatással.</p> <p>Az elsődleges csomagolóanyagok esetében beszállító-jóváhagyó és -ellenőrző rendszereket kell alkalmazni (pl. a beszállító megfelelőségének auditálása).</p>	<p>Adott esetben ajánlott vizsgálatot végezni annak bizonyítására, hogy az elsődleges csomagolóanyagok megfelelnek az élelmiszer-biztonsági jogszabályoknak.</p> <p>Ajánlott, hogy a bejövő elsődleges csomagolóanyagok (palackok, kupakok, előformált palackok) élelmiszer-minőségű nyersanyagból előállított anyagok legyenek.</p> <p>Továbbá, ajánlott megfelelő vizsgálatokat végezni annak igazolására, hogy a csomagolóanyagok feltehetően nem módosítják a végtermék jellemzőit (érzékszervi, kémiai és fizikai jellemzőit) annak eltarthatósági ideje alatt, valamint a csomagolás mechanikai jellemzőinek igazolására.</p> <p>Ezeket a vizsgálatokat meg kell ismételni, amennyiben jelentős változás történik a csomagolás jellemzőiben, például újrahasznosított PET felhasználása esetén.</p>
2.8.2.d. Csomagolás (nem elsődleges)	<p>Az elsődleges csomagolóanyagon kívüli egyéb csomagolóanyagok nem lehetnek szennyeződések forrásai.</p> <p>A rekeszes kialakítás lehetővé teszi az egyszerű, több tételt érintő tisztítást a</p>	<p>A csomagoláshoz használt (az elsődleges csomagolásokon kívüli) anyagokat jóváhagyott szállítóktól kell megvásárolni, és azoknak meg kell felelniük a közösen megállapított specifikációknak.</p> <p>Az elsődleges</p>

	mosóban.	<p>csomagolóanyagoktól eltérő csomagolóanyagok esetében beszállító-jóváhagyó és -ellenőrző rendszereket kell alkalmazni (pl. a beszállító megfelelőségének auditálása).</p> <p>A csomagolt termékek tárolására és szállítására szolgáló állványokat megfelelő állapotban kell tartani és azok nem jelenthetnek kockázatot a tartalmukra nézve.</p>
--	----------	--

<b>2.9. szakasz: Tartályok, kupakok és lezárások</b>		
A 852/2004/EK rendelet II. melléklete:  az I. fejezet 3. cikkére a X. fejezet 1–4. cikkére hivatkozik		A csomagoltvíz-ágazatra jellemző
Alszakasz	Követelmények	Iránymutatások
2.9.1. Általános követelmények	<p>Az élelmiszert a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában óvni kell bármilyen szennyeződéstől, amely az élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlanná, az egészségre ártalmassá vagy olyan módon szennyezetté teheti, hogy az előállt állapotban ésszerűtlen volna fogyasztását elvárni.</p> <p>A vízzel közvetlen kapcsolatba kerülő bármely elem hatással lehet a végtermék élelmiszer-biztonságára és minőségére.</p>	



	<p>Tervezésükből fakadóan az elsődleges csomagolóanyagok, mint például tartályok, kupakok és lezárások nem lehetnek szennyeződés forrásai.</p> <p>A csomagolási folyamatnak a megfelelő elhelyezkedéssel, higiénikus kialakítással és/vagy a megfelelő higiéniai berendezés megválasztásával, a berendezés-karbantartással és a töltési műveletek ellenőrzésével biztosítani kell, hogy a termék ne szennyeződjön.</p> <p>Az elsődleges csomagolóanyagokat úgy kell tárolni, hogy a szennyeződés veszélyének ne legyenek kitéve.</p> <p>Minden elsődleges csomagolóanyagot a 2.8.2. szakaszban leírtak szerint kell kiválasztani, megvásárolni és jóváhagyni.</p>	
<p>2.9.2. Tartályok, kupakok és lezárások tárolása</p>	<p>Az elsődleges csomagolási anyagokat (pl. előformák, felfújt műanyag palackok, tisztított üvegpalackok, kupakok és lezárások) olyan módon kell tárolni, hogy megakadályozható legyen az illó összetevőktől, levegőben található szennyező anyagoktól, kártevőktől való és szándékos bűncselekményekből származó szennyeződés.</p> <p>Az üvegpalackok és egyéb újrahasználatos tartályok kialakításának lehetővé kell tennie az egyszerű, egyszerre több egységen végzett tisztítást és fertőtlenítést a mosóban.</p> <p>A kupakokat és lezárókat száraz helyen, hőtől, portól, kártevőktől és</p>	<p>Ha az üres tartályokat a szabad levegőn tárolják, akkor azokat ajánlott megfelelően védeni a nedvességtől, portól, szélsőséges időjárási viszonyoktól és kártevőktől. Műanyagból készült tartályok esetében a túlzott hő és napfény elleni védelmet is szükséges biztosítani.</p> <p>A tárolási területek esetében ajánlott tisztítási ütemterveket alkalmazni.</p> <p>A raktárakban ajánlott rendszeres higiéniai ellenőrzéseket végezni a helyes tárolási gyakorlatok alkalmazásáról való meggyőződés érdekében.</p>

	vegyszerektől védve kell tárolni.	
<p>2.9.3. Tartályok gyártása (helyszíni öntés és/vagy felfújás)</p>	<p>A tartálygyártási műveleteknek igazodniuk kell a 2.3. (A helyszín és a munkahely elrendezése) és a 2.4. (Közművek) szakaszban foglalt iránymutatásokhoz.</p> <p>A tartálygyártási területek (beleértve különösen az öntési vagy gyantaátvételi területet, a fújási vagy öntési-fújási berendezést a PET-tartályok esetében, az előformák és üres palackok esetében az összes szállítószalagot) kritikus fontosságúak. A bemeneti levegőt szűrni kell (gravimetrikus szűrő). A területet tisztán és rendben kell tartani (pl. műanyag vagy bármilyen más törmelék nem fordulhat elő).</p> <p>A sűrített levegőnek és a tartályok felfújásához használt túlnyomásos levegőnek is szárítottnak, olajmentesnek és mikroszűrtnek (0,2 µm vagy kisebb) kell lennie, hogy elkerülhető legyen az üres tartályok kémiai vagy mikrobiológiai szennyeződése. A levegőkompresszor-rendszer és szűrők karbantartására eljárással és meghonosodott ütemezéssel kell rendelkezni.</p> <p>A PET előformákat védeni kell és megfelelő körülmények között kell tárolni (tisztá tartályok vagy tiszta, erre a célra szánt silók). Műanyag zsákok használata esetén azok csak egyszer használatos, élelmiszer-minőségű zsákok lehetnek.</p> <p>Rendelkezni kell dokumentált eljárással és meghonosodott ütemezéssel a befúvó és öntő gépek és kapcsolódó berendezések karbantartására.</p>	<p>A tartálygyártó területeknek célszerű olyan külön helyiségben lenniük (kivéve a fújó/töltő szerkezetet), amelyben a levegő pozitív nyomású szűrt levegő, és amely szorosan illeszkedő és automatikusan záródó ajtókkal rendelkezik.</p> <p>Az ablakoknak ajánlott állandóan zárt állapotban lenniük.</p> <p><b>14. FÉNYKÉP</b> Az előformákat felfújás előtt ajánlott megtisztítani szűrt levegővel annak biztosítása végett, hogy ne forduljon elő benne a csomagolásból származó por vagy műanyag- vagy fatörmelék.</p> <p>A szállítószalagokat és töltőgaratokat ajánlott lefedni, hogy a tartályokat védeni lehessen a szennyeződéstől (por, elcseppenő folyadék, kifúvás stb.). A takaráshoz használt eszközöknek állíthatóknak vagy olyan kialakításúknak kell lenniük, hogy minden oldalról védjék a különböző méretű tartályokat a szennyeződéstől.</p> <p><b>15. KÉP</b></p>

<p>2.9.4. Kupakok és lezárások kezelése</p>	<p>A kupakokat és lezárásokat védeni kell a felöntő garatra való betöltésük előtt.</p> <p>A kupakokat és lezárásokat tartalmazó dobozokat nem lehet közvetlenül a talajon tárolni.</p> <p>A kupakokat és lezárásokat az eredeti, lezárt tartályukban kell tárolni a felhasználás idejéig.</p> <p>A kupakokat és lezárásokat csak közvetlenül a használat előtt lehet betölteni a felöntő garatba.</p> <p>A kupakokat és lezárásokat szállító rekeszes, felöntő garatos, serleges, surrantós és szállítószalagos rendszereket meg kell tisztítani, hogy elkerülhető legyen részecskék bekerülése a késztermékbe.</p> <p>A kupakokat és lezárásokat szállító felöntő garatokat és kupakszállító rendszereket megfelelően le kell fedni.</p> <p><b>16. KÉP</b></p>	<p>A szállítószalagos kupakszállító rendszerek az előnyben részesített a pneumatikus rendszerekhez képest, mivel azok kevesebb port képeznek. <b>17. KÉP</b></p>
---	---	--

2.10. szakasz: Csomagolt vízzel végzett műveletek		
A 852/2004/EK rendelet II. melléklete:  az I. fejezet 3. cikkére és a X. fejezet 3. és 4. cikkére hivatkozik		A csomagoltvíz-ágazatra jellemző
Alszakasz	Követelmények	Iránymutatások
2.10.1. Általános követelmények	<p>Az élelmiszert a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában óvni kell bármilyen szennyeződéstől, amely az élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlanná, az egészségre ártalmassá vagy olyan módon szennyezetté teheti, hogy az előállt állapotban ésszerűtlen volna fogyasztását elvárni.</p> <p>A vízzel közvetlen kapcsolatba kerülő bármely elem hatással lehet a végtermék élelmiszer-biztonságára és minőségére.</p> <p>A tisztítás, a fertőtlenítés és az öblítés nem képezheti a termék szennyeződésének forrását.</p>	
2.10.2. Egyutas tartályok rakodása és mosása	<p>A feldolgozó létesítményben úgy kell kialakítani a tartályok rakodására szolgáló területet, hogy a töltést és a lezárást megelőzően a szennyeződés a lehető legkisebb legyen.</p> <p>A tartályokat higiénikusan kell kezelni.</p>	<p>A rakodási pont és a kupakoló között a szállítószalagokat, valamint a töltőgaratokat a tartályok szennyeződésének megakadályozása érdekében ajánlott lefedni.</p> <p>Ajánlott az egyszer használatos (egyutas) tartályok töltés előtti öblítését megelőző intézkedésként elvégezni, melynek hatékonyságát ajánlott eseti alapon értékelni.</p>

		<p>A tartályokat szállító szállítószalagokat a mosógép vagy az utolsó öblítést végző berendezés és a kupakoló között ajánlott megfelelően lefedni.</p> <p>A tartályok töltés előtti és/vagy a tartályokba töltött termék vizuális vagy automatikus vizsgálata megfelelő megelőző intézkedés lehet az idegen testekkel való szennyeződés ellen.</p>
2.10.3. Visszaváltható műanyag palackok megszagolása	<p>A hulladék tartályokat megfelelő eszközzel el kell választani a jó tartályoktól.</p> <p>A kiselejtezett (szennyezett vagy nem tisztítható) műanyag palackokat el kell különíteni, majd azt követően úgy kell kezelni, hogy az üveg véletlenül ne kerülhessen vissza a gyártósorba (keveredés kockázatának elkerülése).</p>	<p>Az egyes palackok megszagolását ajánlott hatékony megelőző intézkedésnek tekinteni. Elektronikus szagérzékelő használata esetén a berendezést tanácsos időszakosan kalibrálni és tesztelni.</p>
2.10.4. Visszaváltható tartályok palackos mosása	<p>A palack formájának lehetővé kell tennie a palack mosón keresztül történő egyszerű, többszöri mosását és fertőtlenítését. Hatékony palackmosókkal kell rendelkezni.</p> <p>Hatékony nyomonkövetési és ellenőrző programmal kell rendelkezni a teljesítménykritériumoknak való megfelelés és annak biztosítása érdekében, hogy maga a folyamat ne jelentsen szennyezési (pl. maró anyagok átvitele) kockázatot.</p> <p>A palackmosókat/-fertőtlenítőket védett helyen kell elhelyezni. A mosót úgy kell elhelyezni, hogy a lehető legkisebbre csökkenjen a tartályok fertőtlenítést követő szennyeződésének lehetősége, mielőtt azok a töltőterembe kerülnének (a tiszta és a piszkos tartályok összekeverése kockázatának kiküszöbölése).</p>	<p>A mosó kimeneténél ajánlott automata palackkirakodó rendszert elhelyezni.</p> <p>A megtisztított palackokat a mosó kimeneténél tilos kézzel mozgatni, és higiénikusan kell azokat kezelni.</p> <p>Ajánlott a tartályok töltés előtti öblítését megelőző intézkedésként elvégezni, melynek hatékonyságát ajánlott eseti alapon értékelni. <b>GD fotó</b></p> <p>A szennyeződés miatt kiselejtezett palackok tisztítására ajánlott megfelelő eljárást alkalmazni, vagy az ilyen palackokat ajánlott megsemmisíteni.</p>

	<p>A szállítószalag takarója anyagának és formájának elő kell segítenie a tisztítást.</p> <p>A tisztításhoz jóváhagyott termékeket kell használni.</p> <p>A palackmosók működésére, karbantartására és fertőtlenítésre vonatkozóan (mosószer koncentrációja, öblítési ciklusok, szórófej nyomása, működési hőmérsékletek stb.) dokumentált eljárásokkal kell rendelkezni. A karbantartásra és ellenőrzésre vonatkozó adatokat is rögzíteni kell. A tartályok töltés előtti vizuális vagy automatikus vizsgálatát mint a szennyeződéssel szembeni megfelelő megelőző intézkedést, el kell végezni.</p>	<p>A mosó kimenetét ajánlott megfelelő védelemmel ellátni. A mosógép kimenetétől a töltőgéphez vezető szállítószalagokat ajánlott lefedni a tartályok szennyeződéstől történő megóvása érdekében. A megtisztított és fertőtlenített palackokat a szállítószalagokon, a töltőasztalokon stb. ajánlott folyamatosan védeni. A szállítószalagok takaróját úgy ajánlott kialakítani, hogy az felülről és oldalról védje a palackokat a portól, a tüsszentésektől stb. <b>19. KÉP</b></p>
<p>2.10.5. A palackozott víz töltésére szolgáló terem tervezése és építése</p>	<p>A töltőteremnek zárt építménynek kell lennie.</p> <p>A töltőterem ajtajainak automatikusan záródónak, az ablakoknak pedig nyithatatlanak kell lenniük.</p> <p>A szállítószalag töltőterembe vezető és onnan kimenő nyílásainak mérete nem lehet nagyobb, mint a nyíláson áthaladó, jelenleg gyártott tartály mérete. <b>23. KÉP (BQ vagy GD)</b></p> <p>A nyílást használaton kívül és ha ugyanazon teremben több tartálmérettel is dolgoznak le kell fedni, kivéve, ha folyamatosan pozitív nyomású rendszer működik.</p> <p>A töltőtermet kizárólag a szükséges berendezésekkel kell felszerelni. Nem megengedettek az olyan műveletek, amelyek szennyezhetik a terméket vagy veszélyeztethetik a töltőterem egészségügyi</p>	<p>A töltőberendezés (öblítő, töltő, kupakoló) védelmét szűrt levegőjű, pozitív nyomás alatti kis szekrényrel (nagy hatásfokú részecske- és levegőszűrő, ún. HEPA-szűrő) vagy steril légszűrővel ellátott, pozitív nyomás alatti teremben ajánlott biztosítani. <b>20. GD KÉP</b></p> <p>A töltőterem bejáratánál ajánlott kétszárnyú ajtót elhelyezni. Ezen a területen automata keverőcsappal ellátott kézmosót, megfelelő meleg- és hidegvízellátást, (fertőtlenítő hatású) illatanyagmentes folyékony szappant adagoló rendszert, kézszáritó rendszert vagy papírtörölközőket, és lábbal nyitható, fedeles szeméttartályt ajánlott elhelyezni oly módon, hogy a dolgozók a töltőterembe való belépés előtt használják ezeket a felszereléseket.</p>

	<p>körülményeit.</p> <p>A töltőterembe kizárólag felhatalmazott, megfelelően öltözött személyek léphetnek be a kötelező vizsgálatok vagy feladatok elvégzése érdekében.</p> <p>A töltőtermet úgy kell megtervezni, hogy minden felületét rendszeresen alaposan le lehessen mosni és fertőtleníteni. Eljárásnak kell leírnia az elvégzendő tisztítási műveleteket. E tisztítási műveletekről és a hatékonyságvizsgálatokról nyilvántartást kell vezetni.</p> <p>A töltőterem vízelvezetésének meg kell akadályoznia a „vítócsák” kialakulását. A csőhálózatot megfelelően kell felszerelni és karbantartani. A termékvizet el kell választani az ipari víztől a termék szennyeződésének megakadályozása érdekében (különálló csőrendszer vagy a visszafolyást megelőző megfelelő eszközök, például vákuummegszakítók segítségével).</p> <p>Gondoskodni kell a vízelvezető csövek megfelelő karbantartásáról és tisztításáról. A szennyvíztől való elválasztást elzáró szelepek biztosítják.</p> <p>A berendezések felületeinek át nem eresztőnek, simának és higiénikus anyagból készültnek kell lenniük.</p> <p>A berendezés minden tartozékát, a csöveket, az elektromos vezetékeket, a szállítószalagok motorját stb. úgy kell felszerelni, hogy azok a töltőteremben ne a sterilizált, lezárt üvegeket szállító szállítószalagok fölött helyezkedjenek el.</p>	<p>Az ajtóknak ajánlott önzáróknak lenniük. <b>21. és 22. KÉP</b></p> <p>A töltőterem bejáratánál ajánlott „Most mosson kezet!” feliratokat elhelyezni.</p> <p>A kétszárnyú ajtót ajánlott cipőfertőtlenítő eszközzel (lábfürdő) felszerelni, kivéve, ha cipőtakarót kell viselni.</p>
--	---	--

	A töltőterem területén nem lehet faforgács, kartondoboz és hasonló tárgy.	
2.10.6. Töltési és kupakolási műveletek	<p>A töltőteremben/-területen a személyzetnek specifikus öltözetet kell hordania.</p> <p>A töltőterem HEPA-szűrőjének pozitív nyomását rendszeresen ellenőrizni kell, ha használnak ilyen szűrőket. Az ellenőrzések módszerét és gyakoriságát, valamint a szűrőcsere gyakoriságát írott eljárásnak kell meghatározni.</p>	
2.10.7. A műanyag ládák mosása	A műanyag ládák formájának lehetővé kell tennie a ládák mosón keresztül történő egyszerű, többszöri mosását.	Ajánlott műanyagláda-mosókat és a tisztaságukra vonatkozó ellenőrzéseket alkalmazni, mivel a tiszta ládák a megfelelő higiénia benyomását keltik.



2.11. szakasz: Címkézés és csomagolás		
A 852/2004/EK rendelet II. melléklete: a X. fejezet 3. cikkére hivatkozik  1169/2011/EU rendelet		
Alszakasz	Követelmények	Iránymutatások
2.11.1. Általános követelmények	<p>A csomagolási művelet során el kell kerülni a termék közvetett szennyeződését.</p> <p>Formájuk révén a csomagolóanyagok (nem elsődleges csomagolás, pl. címkék, ládák, kartonok, fóliák, raklap) tárolás közben, a csomagoló területre történő átvitelkor és a műveletek során – sem a helyszínen, sem a termék élettartama során – nem jelenthetnek közvetett szennyezési forrást a termékekre nézve.</p> <p>A megfelelő berendezés kiválasztásának, a berendezés karbantartásának és a csomagolási műveletek ellenőrzésének biztosítania kell a termék sérülésmentességét vagy jövőbeni sérülésmentességét élettartama során.</p>	
2.11.2. Címkézés	A címkének meg kell felelnie a szabályozásnak, és szükség esetén	Ha műszaki vagy személyi szervezési okoknál fogva a címkézőknek jelen kell

	<p>világos utasításokkal kell szolgálnia a fogyasztók részére a termék tárolása, elkészítése és használata tekintetében.</p> <p>Eljárásokat kell alkalmazni annak biztosítására, hogy a termékekre megfelelő címkék kerüljenek.</p>	<p>lenniük a töltőteremben, a töltőgéptől a lehető legtávolabb ajánlott elhelyezkedniük, és fedett szellőzőt (hideg ragasztó használata esetén nem alkalmazandó) ajánlott felszerelni, amely eltávolítja a címkézéskor keletkezett füstöt, oldószereket és ragasztót. Ebben az esetben – a keresztzennyeződés elkerülése érdekében – ajánlott a levegőkeringést megtervezni.</p>
2.11.3. A termék kódolása	<p>A kódnak olvashatónak kell lennie.</p> <p>Lézeres kódolórendszer a töltőteremben csak akkor megengedett, ha megfelelő fedett szellőzőt szerelnek fel a szagelszívás érdekében.</p>	<p>Ha használnak tintasugaras vagy lézeres palackkódoló berendezést, azt a töltőterem kívül ajánlott elhelyezni (oldószerveszély). Ha műszaki vagy személyzeti szervezési okokból a kódoló berendezést a töltőteremben kell elhelyezni, a kódolófejet a töltőteremben, a berendezés többi részét pedig azon kívül ajánlott telepíteni.</p>
2.11.4. Csoportosítás és raklapra rakodás	<p>A csoportosítási és raklapra rakodási műveletek során el kell kerülni a termék közvetett szennyeződését.</p>	<p>Fa raklap használata esetén a rossz szagú raklapokat ajánlott megfelelő eszközzel elválasztani a jó raklapoktól. A fa raklapokat jó állapotban ajánlott tartani, hogy a szilánkok, a szögek vagy a csavarok ne okozzanak kárt a termékekben.</p>

<b>2.12. szakasz: Raktározás és szállítás</b>		
<p>A 852/2004/EK rendelet II. melléklete:</p> <p>a IV. fejezet 1., 2., 5., 6. és 7. cikkére, a IX. fejezet 2. és 3. cikkére, valamint a X. fejezet 2. cikkére hivatkozik</p>		
Alszakasz	Követelmények	Iránymutatások
<p>2.12.1. Általános követelmények</p>	<p>Az összetevők, a csomagolás és a termékek tárolására használt létesítményeknek védelmet kell biztosítaniuk a portól, a páráképződéstől, a vízelvezetési csövektől, hulladéktól és egyéb szennyezési forrásoktól.</p> <p>A tárolásra szolgáló területeknek száraznak és jól szellőzőeknek kell lenniük. Amennyiben elő van írva, alkalmazni kell a hőmérséklet, a páratartalom és egyéb környezeti feltételek nyomon követését és ellenőrzését.</p> <p>Minden anyagot és terméket a padlótól távol kell tárolni, az anyag és a falak között elegendő helyet hagyva az ellenőrzésre, a tisztításra és a kártevőirtásra. <b>24. KÉP</b></p> <p>A bejövő anyagokat és a késztermékeket elkülönített helyen kell tárolni.</p>	<p>A létesítményen belül elektromos villástargoncákat, a létesítmény egyéb részein pedig – mint például a raktárakban vagy a szállítási területeken – gázüzemű vagy elektromos villástargoncákat ajánlott használni.</p> <p>A létesítményen vagy a raktáron belül gépjárművek, dízel teherautók vagy dízel villástargoncák használata nem megengedett.</p>

	<p>A raktározás nem károsíthatja a készterméket.</p> <p>A tárolóterületet úgy kell kialakítani, hogy az lehetővé tegye a karbantartást, a tisztítást és a szennyeződések megelőzését, valamint a lehető legkisebbre csökkentse a károsodás kockázatát.</p> <p>A vegyi anyagokat (tisztítószer, kenőanyagok és egyéb veszélyes anyagok) elkülönített, biztonságos (lezárt vagy egyéb módon ellenőrzött hozzáférésű) és jól szellőző területen kell tárolni. <b>25. KÉP</b></p> <p>A hulladék- és vegyi anyagokat elkülönítve kell tárolni (lásd a 2.5. szakaszt).</p> <p>Dízel villástargoncákat élelmiszer-összetevők vagy termékek tárolására szolgáló területeken nem lehet használni. Ezek a területek elektromos és/vagy gázüzemű járműveket kell használni.</p> <p>A kártevők elleni védekezésre megfelelő eljárásokat kell alkalmazni.</p>	<p>A vegyi anyagok tárolására szolgáló tartályokat nyitott tartályokban ajánlott elhelyezni, melyek kapacitása elegendő bármely szivárgás, kifolyás vagy kilocsanás felfogására, hogy az ne szennyezze a környező területet.</p>
--	--	--

<p>2.12.2. Bejövő anyagok tárolása</p>	<p>A bejövő anyagokat (szén-dioxid, előformák, tartályok, kupakok és lezárások, fóliák, raklapok stb.) tiszta, száraz, jól szellőző, portól, páráképződéstől, füsttől, szagoktól és egyéb szennyezési forrásoktól védve kell tárolni a károsodások és a szándékos bűncselekmények megelőzése érdekében.</p> <p>Az előírt készletértékelési eljárásokat (FIFO/FEFO) kell alkalmazni.</p>	<p>Az egymás felett elhelyezett termékek esetében ajánlott gondoskodni az alsóbb szintek védelméhez szükséges intézkedésekről.</p> <p>A tárolási területek esetében ajánlott tisztítási ütemterveket alkalmazni.</p> <p>A raktárakban ajánlott rendszeres higiéniai ellenőrzéseket végezni a helyes tárolási gyakorlatok alkalmazásáról való meggyőződés érdekében.</p> <p>Tanácsos a bejövő anyagok beszállítóit tájékoztatni azokról a gyakorlatokról, amelyeknek szerződésük keretein belül meg kell majd felelniük. Az anyagok átvételi feltételeit ajánlott jóváhagyott specifikációkba foglalni. Ajánlott folyamatosan biztosítani, hogy a palackok, lezárások és egyéb csomagolóanyagok közvetlenül ne érintkezzenek a talajjal. A gyártó által biztosított megfelelő védőcsomagolásnak a felhasználási helyig érintetlennek kell maradnia.</p>
<p>2.12.3. Késztermékek tárolása</p>	<p>A késztermékeket (a raklapon lévő palackokat) tiszta, száraz, jól szellőző, portól, páráképződéstől, füsttől, szagoktól (pl. erősen ízesített/fűszerezett ételek) és egyéb szennyezési forrásoktól védve kell tárolni. <b>26. GD KÉP</b></p> <p>Fedett körülmények között, vákuumcsomagolásban (vagy ahhoz hasonló csomagolásban), és kizárólag korlátozott (24 óránál rövidebb) időtartamra a kültéri tárolás megengedett.</p> <p>A csomagolt víz tárolása és</p>	<p>Ügyelni kell a termék fagyásának megelőzésére, ami a tágulás miatt a palackok törését és/vagy felrobbanását okozhatja, és/vagy növelheti a forgalmazás közbeni sérülést és következésképpen a fogyasztó biztonságára jelentett kockázatot.</p> <p>Hangsúlyozni kell azt is, hogy komoly hideghullámot követően megnövekedik a páráképződés kockázata a palackokon, ami a címkék sérülését/penészedését és a másodlagos csomagolás átnedvesedését okozhatja.</p> <p>Késztermékeket nem ajánlott kültéren tárolni.</p>

	<p>szállítása általában szobahőmérsékleten történik.</p> <p>Az előírt készletértékelési eljárásokat (FIFO/FEFO) kell alkalmazni.</p> <p>A nem megfelelőként azonosított anyagok számára elkülönített területet vagy más elkülönítési módot kell biztosítani.</p>	
<p>2.12.4. Fuvarozás és szállítás</p>	<p>A palackozott természetes ásványvizeket és forrásvizeket a végső fogyasztóknak szánt tartályokban kell szállítani (2009/54/EK irányelv).</p> <p>Szállítás közben specifikus hőmérséklet-ellenőrzésre általában nincs szükség.</p> <p>A csomagolóanyagok és élelmiszer szállításához használt járműveket, szállítóeszközöket és tartályokat tisztán, szagmentesen, jól karbantartva és olyan állapotban kell tartani, hogy védje a termékeket a szennyeződéstől, és – szükség esetén – úgy kell kialakítani, hogy lehetővé tegye a megfelelő tisztítást és/vagy fertőtlenítést.</p> <p>Az összetevőket, nyersanyagokat, csomagolóanyagokat és késztermékeket tilos olyan egyéb anyagokkal együtt szállítani, amelyek közvetett vagy közvetlen szennyeződést okozhatnak (pl. peszticidek, vegyszerek, szagos anyagok és élelmiszerek).</p> <p>Ha ugyanazokat a járműveket, szállítóeszközöket és tartályokat használják az élelmiszer- és nem élelmiszertermékekhez, akkor a rakományok után tisztítást kell végezni a szennyeződés veszélyének elkerülése érdekében.</p> <p>A járműveken lévő gyűjtődényeket</p>	<p>A késztermékek szállítására szolgáló járműveket vagy tartályokat a rakodás előtt ajánlott alapos vizsgálatnak alávetni, és e vizsgálatokat ajánlott dokumentálni.</p> <p>A kiemelkedően magas hőmérsékleten történő szállítás kedvezőtlen hatással lehet a minőségre (pl. az elsődleges csomagolóanyagokból származó vegyületek migrációjának kockázata).</p> <p>Tanácsos az elsődleges csomagolóanyagok beszállítóit tájékoztatni azokról a gyakorlatokról, amelyeknek szerződésük keretein belül meg kell majd felelniük. Az anyagok átvételi feltételeit ajánlott jóváhagyott specifikációkba foglalni. Folyamatosan biztosítani kell, hogy a csomagolt palackok ne érintkezzenek a talajjal. A gyártó által biztosított megfelelő védőcsomagolásnak a felhasználási helyig érintetlennek kell maradnia.</p>

	<p>és/vagy tartályokat kizárólag élelmiszer szállítására lehet használni abban az esetben, ha más anyag szállítása szennyeződést okozhatna.</p> <p>Az ömlesztett termékek szállítására szolgáló tartályokban kizárólag élelmiszert lehet tárolni. Ha szervezési okok indokolják, az ömlesztett termékek szállítására szolgáló tartályokban specifikus anyagot lehet tárolni. A tartályokat közvetlenül megtöltésüket követően megfelelő zárszerkezettel le kell zárni.</p>	<p>Az ömlesztett gázszállítványok fogadására ajánlott különleges szerződéses megállapodásokat alkalmazni.</p>
--	--	---

2.13. szakasz: Idegen testek ellenőrzése		
<p>A 852/2004 rendelet II. melléklete:</p> <p>az I. fejezet 3. cikkére hivatkozik</p>		
Alszakasz	Követelmények	Iránymutatások
2.13.1. Általános követelmények	<p>A termékeket a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában óvni kell bármilyen szennyeződéstől, amely a terméket emberi fogyasztásra alkalmatlanná, az egészségre ártalmassá vagy olyan módon szennyezetté teheti, hogy az előállt állapotban ésszerűtlen volna fogyasztását elvárni.</p> <p>Veszélyértékelés alapján intézkedéseket kell hozni a lehetséges szennyeződés megelőzése, ellenőrzése vagy</p>	<p>Üveg vagy törékeny anyag (pl. a berendezés kemény műanyag alkotórészei) használatát a lehetőség szerint el kell kerülni.</p>

	<p>feltárása érdekében.</p> <p>Ilyen intézkedések lehetnek például:</p> <p>a) a berendezés vagy az érintett anyagokat tartalmazó tartályok vagy termékek fölött elhelyezett megfelelő lefedések;</p> <p>b) árnyékolók, mágnesek, sziták vagy szűrők használata;</p> <p>c) érzékelő/felfogó berendezések, mint pl. kamera, fémezékelők vagy röntgen használata.</p> <p>d) levegőminta-vételi berendezések rendszeres használata penész, élesztőgomba vagy por jelenlétének meghatározására a töltőtermekben.</p>	
<p>2.13.2. Üvegpalackok mosása és töltése</p>	<p>Üvegpalackok használata esetén időszakos ellenőrzési követelményeket és törés esetén alkalmazandó meghatározott eljárásokat kell alkalmazni, különösen az üvegpalackok mosási és töltési fázisai közben.</p> <p>A palackok szén-dioxid tartalmú vízzel való töltése közben különleges intézkedéseket kell alkalmazni a robbanás elkerülése, valamint a termék és a dolgozók törmelék elleni védelme érdekében.</p> <p>Külön erre a célra szolgáló optikai eszközt kell felszerelni az üvegpalackok nyaka kialakításának, valamint annak ellenőrzésére, hogy az üvegben előfordul-e törmelék. A hibás üvegeket automatikusan el kell távolítani a gyártósorról (érezékelő/felfogó berendezés).</p> <p>Az üvegtörésekről nyilvántartást kell vezetni.</p>	<p>Az üvegpalack-töltő berendezéseket úgy ajánlott programozni, hogy üvegpalack robbanását/beszakadását követően előre meghatározott számú palackot elutasítson.</p> <p><b>27. KÉP</b></p>



21 12 2012

--	--	--

2.14. szakasz: Tisztítás és fertőtlenítés		
A 852/2004/EK rendelet II. melléklete:  az I. fejezet 2. cikkére hivatkozik		
Alszakasz	Követelmények	Iránymutatások
2.14.1 Általános követelmények: szennyeződés megelőzése, ellenőrzése és észlelése	<p>A szennyeződések megelőzésére, ellenőrzésére és észlelésére programokat kell alkalmazni.</p> <p>A mikrobiológiai, fizikai és vegyi szennyeződések megelőzésére szolgáló intézkedéseknek ki kell terjedniük az alábbiakra:</p> <p>a) Mikrobiológiai keresztszennyeződés.</p> <p>Azon területeket, ahol a mikrobiológiai keresztszennyeződés lehetősége fennáll (levegőben vagy a közlekedéssel terjedő), azonosítani kell, és elkülönítési (övezeti) tervet kell végrehajtani.</p> <p>Veszélyértékelést kell végezni a lehetséges szennyezési forrásoknak, a termék érzékenységének és az e területeknek megfelelő az alábbiak szerint ellenőrzési intézkedések meghatározására:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a nyersanyagok késztermékektől való elválasztása;</li> <li>- szerkezeti elkülönítés: fizikai akadályok/falak/különálló épületek;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- hozzáférés-ellenőrzés munkaruhára vonatkozó követelményekkel;</li> <li>- közlekedés: emberek, anyagok, berendezések és szerszámok (beleértve a külön célra rendszeresített szerszámok használatát is);</li> <li>- légnyomás-különbözetek</li> <li>- légszűrés.</li> </ul> <p>b) Fizikai és vegyi szennyeződés:</p> <p>Veszélyértékelés alapján intézkedéseket kell hozni a lehetséges fizikai és vegyi szennyeződés megelőzése, ellenőrzése vagy feltárása érdekében.</p> <p>Üveg és törékeny anyagok használata esetén időszakos ellenőrzési követelményeket és törés esetén alkalmazandó meghatározott eljárásokat kell alkalmazni.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-</li> </ul>	<p>Ajánlott az üveg és törékeny műanyagok kezelésére vonatkozó, <u>írásba foglalt politikát</u> bevezetni.</p> <p>Az üvegtörésre vonatkozó ellenőrzési intézkedések lehetnek például:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a berendezés vagy az érintett anyagokat tartalmazó tartályok vagy termékek fölött elhelyezett megfelelő lefedések;</li> <li>- árnyékolók, mágnesek, sziták vagy szűrők használata;</li> <li>- érzékelő/felfogó berendezések, mint pl. kamera, idegentest-érzékelők vagy röntgen használata.</li> </ul>
2.14.2. Tisztítás és fertőtlenítés	<p>Szükség esetén megfelelő létesítményeket kell biztosítani a munkaeszközök és berendezések tisztítására, fertőtlenítésére és tárolására. E létesítményeket korrózióálló és nem abszorbens anyagokból kell építeni, könnyen tisztíthatóknak kell lenniük, és meleg-, valamint hidegvíz ellátással kell rendelkezniük.</p>	

	<p>A töltősor, a tartályok a csövek és egyéb berendezések tisztítási és fertőtlenítési gyakoriságát és módszerét a mikrobiológiai nyomon követés és a HACCP-program eredményei alapján kell meghatározni.</p> <p>Tisztítási és fertőtlenítési programokat kell létrehozni és jóváhagyni az élelmiszer-feldolgozó berendezések és a környezet higiénikus állapotban tartásának biztosítására. A programokat a folyamatos fenntarthatóság és a hatékonyság érdekében nyomon kell követni.</p> <p>A tisztítási programoknak legalább az alábbi feltételeket meg kell határozniuk:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) tisztítandó területek, berendezések és eszközök;</li> <li>b) a meghatározott feladatokért felelős személyek;</li> <li>c) tisztítási módszer és gyakoriság;</li> <li>d) vegyi anyagok koncentrációja, érintkezési idő/hőmérséklet;</li> <li>e) ellenőrzési és nyomonkövetési megállapodások;</li> <li>f) tisztítás utáni/indítás előtti vizsgálatok.</li> </ul> <p>Minden új gépet és berendezést használat előtt alaposan meg kell tisztítani a gyártása során használt maradvány zsírok, kenőanyagok vagy oldószerek eltávolítása érdekében, ideértve az új rozsdamentes acél csőrendszer passziválását is.</p>	
--	---	--

<p>2.14.2.a. Tisztítószeres és szerszámok</p>	<p>A létesítményeket és a berendezéseket olyan állapotban kell tartani, amely megkönnyíti a nedves vagy száraz tisztítást és fertőtlenítést.</p> <p>Az élelmiszer-ipari minőségű tisztítószereseket és vegyszereket egyértelműen azonosítani kell, elkülönítve kell tárolni, és kizárólag a gyártó utasításai szerint lehet használni.</p> <p>A tisztítóeszközöknek és -berendezéseknek higiénikus kialakításúaknak kell lenniük, és azokat olyan állapotban kell tartani, hogy ne lehessenek külső eredetű anyag lehetséges forrásai. A termelési berendezések és területek tisztítására szolgáló eszközöket és berendezéseket el kell különíteni a toalettekben és a dolgozók tisztálkodó helyiségeiben használt berendezésektől és eszközöktől.</p>	<p>A fő biztonsági adatlapoknak a vegyszerek használói számára ajánlott azonnal elérhetőeknek lenniük.</p>
<p>2.14.2.b. Helyszíni (CIP) tisztítási és helyszínen kívüli (COP) tisztítási rendszerek</p>	<p>A CIP-rendszereket el kell különíteni az aktív gépsoroktól. <b>28. KÉP</b></p> <p>A CIP-/COP-rendszerek paramétereit meg kell határozni és nyomon kell követni (ideértve az összes használt vegyszer típusát, koncentrációját, érintkezési idejét és hőmérsékletét is).</p> <p>Ha valamely töltősor kizárólag víz töltésére szolgál, legalább hidegtisztítási és fertőtlenítési eljárást kell alkalmazni. CIP-/COP-műveleteket rendszeresen kell végezni. A tisztító- és fertőtlenítőszereseknek minden termékáramlási területre be kell hatolniuk (CIP) és le kell fedniük a működési felületeket (COP). <b>29. KÉP</b></p>	<p>A töltősorokat lehetőség szerint kizárólag víz palackozására szabad használni. Ha ez nem lehetséges, a víz palackozásának célszerű megelőznie más italok palackozását. Az átállítási feladatokhoz elegendő időt kell biztosítani.</p>

	<p>A gyártósor újbóli üzembe helyezése előtt e szerek minden nyomát el kell távolítani. Ügyelni kell arra, hogy az öblítéshez használt víz megfeleljen a higiéniai követelményeknek.</p> <p>Ha valamely gyártósort más italokhoz és vízhez is használnak, a víz töltése előtt a sort alaposan tisztítani és fertőtleníteni kell.</p> <p>Eljárást kell alkalmazni annak ellenőrzésére, hogy minden előző termékmaradványt megfelelően eltávolítottak, és a gyártósort megfelelően fertőtlenítették a termékváltás előtt.</p>	<p>Még az ilyen szigorú eljárásokat követően is tanácsos biztosítani, hogy erre a célra kijelölt és tapasztalt személyzet (kifinomult ízelemzéssel és szaglással rendelkező íz- és szagérzékelők) értékeljék az indításkor a víz minőségét, annak érdekében, hogy az ízesített termékről ne kerüljön át íz vagy illat.</p>
<p>2.14.3. A fertőtlenítés hatékonyságának nyomon követése</p>	<p>A tisztítási és fertőtlenítési programokat meghatározott gyakorisággal nyomon kell követni folyamatos fenntarthatóságuk és hatékonyságuk biztosítása érdekében.</p> <p>A programok aktualizálását az időszakos HACCP-felülvizsgálatok keretében kell elvégezni.</p>	

2.15. szakasz: Kártevők elleni védekezés		
A 852/2004/EK rendelet II. melléklete:  az I. fejezet 2. cikkére és a IX. fejezet 4. cikkére hivatkozik		
Alszakasz	Követelmények	Iránymutatások
2.15.1. Általános követelmények	<p>Az élelmiszer előállítására szolgáló helyszín elrendezésének, tervezésének, kiépítésének, elhelyezkedésének és méretének lehetővé kell tennie a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlatok alkalmazását, ideértve a szennyeződés elleni védelmet, és különösen a kártevők elleni védekezést is.</p> <p>Higiéniai, tisztítási, bejövő termékek vizsgálatára és nyomon követésére szolgáló eljárásokat kell bevezetni annak elkerülése érdekében, hogy a kártevők tevékenysége szempontjából kedvező környezet jöjjön létre.</p>	A kártevők elleni védekezésre szolgáló termékeket (peszticideket, rágcsálóirtó szereket stb.) nem ajánlott a helyszínen tárolni.
2.15.2. Kártevők elleni védekezésre szolgáló programok	<p>A kártevők elleni védekezésre megfelelő eljárásokat kell alkalmazni. Megfelelő eljárásokat kell alkalmazni annak megakadályozására is, hogy a háziállatok bejuthassanak az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy tárolására szolgáló helyiségekbe.</p> <p>A létesítményben ki kell jelölni egy, a kártevők elleni védekezés</p>	<p>A kártevők elleni védekezéshez ajánlott kártevőirtásra specializálódott külső vállalkozást igénybe venni. Az ilyen vállalkozás tanácsokat ad és nyomon követi azon vizsgálati követelményeket, amelyeket egyébként figyelmen kívül hagyhatnának.</p> <p>Zárt dobozokban elhelyezett szilárd</p>

	<p>irányításáért és/vagy a kijelölt szerződéses szakemberekkel való kapcsolattartásért felelős személyt.</p> <p>A kártevők elleni védekezési programokat dokumentálni kell és azokban meg kell határozni a célzott kártevőket, továbbá terveket, módszereket, ütemtervet, ellenőrzési eljárásokat és – szükség esetén – képzési követelményeket kell előírniuk.</p> <p>A programoknak tartalmazniuk kell a létesítmény meghatározott területein használható vegyszerek (peszticidek) listáját.</p>	<p>blokk formájú csalétek használata ajánlott. A csalétek dobozát egyértelműen azonosítani kell és a helyszínen rögzíteni kell. Nyitott edényben lévő granulált csalétket a termelési vagy raktárterületeken nem tanácsos használni.</p> <p>A rovarkábító eszközöket – ha használnak ilyeneket, és ott, ahol használják azokat – ajánlott körültekintően elhelyezni, hogy az elkábított rovarok és azok darabjai ne essenek bele a nyitott palackokba vagy tetőkbe. Ragasztócsík típusú rovarölő eszközök használata ajánlott. A tálcáknak elég nagyoknak kell lenniük ahhoz, hogy felfogják a lehulló rovarokat. Gondoskodni kell az eszközök rendszeres karbantartásáról és tisztításáról.</p> <p><b>30. és 30a. KÉP</b></p>
2.15.3. Megelőző hozzáférés	<p>Az épületeket úgy kell kialakítani, hogy a lehető legkisebbre csökkenjen a kártevők bejutásának lehetősége. A külső ajtóknak jól kell illeszkedniük, és meg kell akadályozniuk a madarak, rágcsálók és rovarok bejutását. A külső ajtók nem nyílhatnak közvetlenül olyan területre, ahol nyitott palackok találhatóak.</p> <p>Az épületeket megfelelően karban kell tartani. A lyukakat, vízelvezető csöveket és az egyéb olyan pontokat, amelyeken keresztül a kártevők bejuthatnak le kell zárni.</p> <p>A külső ajtókat, ablakokat vagy szellőzőnyílásokat úgy kell kialakítani, hogy a lehető legkisebbre csökkenjen a kártevők bejutásának lehetősége.</p> <p><b>31. KÉP</b></p>	<p>A külső ajtókat, amikor csak lehetséges, ajánlott zárva tartani, és azokat csak az anyagok átvételekor vagy a késztermék berakodásakor szabad kinyitni. Automata ajtók használata segítséget nyújthat a védekezésben.</p> <p>Az ablakokra és a szellőzőnyílásokra ajánlott hálót szerelni, és használaton kívül azokat ajánlott zárva tartani.</p>
2.15.4. Fészek és fertőzöttség	<p>A tároló helyiségeket úgy kell kialakítani, hogy a kártevők az élelmiszerhez és a vízhez ne</p>	



	<p>férhessenek hozzá.</p> <p>A fertőzött anyagokat oly módon kell kezelni, hogy más anyagok, termékek vagy a létesítmény ne fertőződjön.</p> <p>A lehetséges kártevőfészkeket (pl. lyukakat, bozótot, tárolt tételeket) el kell távolítani.</p> <p>Ha a tárolás kültéren történik, a tárolt tételeket védeni kell az időjárás és a kártevők okozta kártól.</p>	
2.15.5. Nyomon követés és észlelés	<p>A kártevő-nyomonkövetési programok keretében érzékelőket és csapdákat kell elhelyezni a kulcsfontosságú helyeken a kártevők tevékenységének felderítése érdekében.</p> <p>Az érzékelőket és csapdákat feltüntető térképet kell készíteni. Az érzékelőket és csapdákat úgy kell kialakítani és elhelyezni, hogy megakadályozzák az anyagok, a termékek vagy a helyiségek lehetséges szennyeződését.</p> <p>Az érzékelőknek és a csapdáknak erős és jogosulatlan felnyitás ellen védett szerkezeteknek kell lenniük. A célzott kártevőhöz illőnek kell lenniük.</p> <p>Az érzékelőket és a csapdákat olyan gyakorisággal kell ellenőrizni, hogy fel lehessen deríteni a kártevők új tevékenységét.</p> <p>Az ellenőrzések eredményét a tendenciák meghatározása érdekében elemezni kell.</p>	
2.15.6. Megszüntetés	<p>A fertőzöttség bizonyítékát figyelembe kell venni, amint arról</p>	

	<p>tudomást szereznek.</p> <p>Peszticideket kizárólag képzett dolgozók használhatnak és alkalmazhatnak, és használatukat és alkalmazásukat a termékbiztonságra vagy -minőségre jelentett veszélyek elkerülése érdekében ellenőrizni kell.</p> <p>A peszticidek használatáról nyilvántartást kell vezetni a használt típus, mennyiség és koncentrációk, az alkalmazás helye, időpontja és módja, valamint a célzott kártevő feltüntetésével.</p>	
--	---	--

<b>2.16. szakasz: Személyi higiénia és a dolgozói létesítmények</b>		
<p>A 852/2004 rendelet II. melléklete:</p> <p>a VIII. fejezet 1. és 2. cikkére, valamint a IX. fejezet 3. cikkére hivatkozik</p>		
Alszakasz	Követelmények	Iránymutatások
<p>2.16.1. Általános követelmények</p>	<p>Az élelmiszert a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában óvni kell bármilyen szennyeződéstől, amely az élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlanná, az egészségre ártalmassá vagy olyan módon szennyezetté teheti, hogy az előállt állapotban ésszerűtlen volna fogyasztását elvárni.</p> <p>A személyi higiénia és viselkedés normáit – a feldolgozási területre vagy a termékre jelentett veszéllyel arányosan – meg kell határozni, és dokumentálni kell.</p> <p>Minden dolgozónak, látogatónak és beszállítónak tiszteletben kell tartania a dokumentált előírásokat.</p> <p>Minden személy, aki az élelmiszerral érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiénéjét fenntartani, és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni.</p>	

<p>2.16.2. Személyzeti higiéniai létesítmények és toalették (lásd még a 2.3. szakaszt)</p>	<p>Személyzeti higiéniai létesítményeket kell kialakítani annak érdekében, hogy a személyi higiénia szervezet által megkövetelt szintjét fenn lehessen tartani.</p> <p>A létesítményeket a higiéniai követelmények alkalmazási helyeihez közel kell elhelyezni, és azokat egyértelműen ki kell jelölni, illetve könnyen hozzáférhetőeknek kell lenniük.</p>	
<p>2.16.2.a. Toalették</p>	<p>A létesítményekben:</p> <p>a) megfelelő számú és megfelelően higiénikus kialakítású toalettet kell biztosítani a dolgozók számának és nemének függvényében, minden toalettben kézmosót, kézszáritót és szükség esetén fertőtlenítőt kell elhelyezni;</p> <p>b) olyan toalettet, zuhanyozókat és egyéb dolgozói higiéniai létesítményeket kell kialakítani, amelyek nem közvetlenül a termelésre, rakodásra vagy tárolásra szolgáló területekre nyílnak; a toalettet megfelelő térelválasztók – mint például folyosók vagy kétszárnyú önzáró ajtók – segítségével el kell választani a termelésre vagy az élelmiszer kezelésére szolgáló egyéb területektől.</p> <p>c) a higiéniai létesítményekből és a termelésre szolgáló területről a levegő eltávolítására tervezett természetes vagy mechanikus szellőzőrendszerrel kell rendelkezni, amelyet el kell választani a töltőterem szellőzőrendszerétől.</p>	<p>Ajánlott „Most mosson kezet!” feliratokat elhelyezni a toalették területén és az egyéb dolgozói higiéniai létesítményekben. <b>32. KÉP</b></p> <p>Célszerű nem kézzel működtetett csapokat alkalmazni.</p> <p>A szeméttartályoknak ajánlott fedetteknek és lábballal működtethetőeknek lenniük.</p>

<p>2.16.2.b. Mosdókagylók</p>	<p>A létesítményekben:</p> <p>a) megfelelő számú, megfelelő helyen elhelyezett higiénikus kézmosásra és -szárításra, valamint szükség esetén fertőtlenítésre szolgáló eszközt kell biztosítani (ideértve a mosdókagylókat, a hideg- és meleg- vagy szabályozható hőmérsékletű ivóvizet, szappant, szárítót és szükség esetén fertőtlenítőt is);</p> <p>b) az élelmiszerekhez használt mosogatóktól és a berendezések tisztítóállomásaitól elkülönülő, kézmosásra kijelölt mosogatókat kell biztosítani;</p> <p>A kezeket tisztán kell tartani, és bepiszkolódás, toaletthasználat, étkezés, dohányzás után és az olyan területekre történő belépéskor, ahol nyitott palackok találhatóak, minden esetben kezet kell mosni.</p>	<p>A kézmosó pontokon a csapoknak ajánlott nem kézzel működtethetőeknek lenniük.</p> <p>Ajánlott a nyitott palackok kezelésére szolgáló területek, a laboratóriumok, a karbantartóműhelyek és az ebédlők minden bejáratánál kézmosásra szolgáló mosdókagylót elhelyezni.</p> <p>Helyes gyakorlat a „CSAK KÉZMOSÁSRA” kijelölt mosdókagylókat azonosító jeleket elhelyezni.</p> <p>A keverőcsapokat kell előnyben részesíteni.</p> <p>Az adagolóban illatmentes, baktericid szappant/mosószert ajánlott biztosítani. Ajánlott rendszeres kifózással vagy gyakori cserével higiénikusan tartott körömkeféket is biztosítani.</p> <p>Ha meleg levegős kézsárítókat is szerelnek fel, akkor fontos, hogy azok hatékonyan és jól működjenek.</p> <p>Ha törölközőket is biztosítanak, akkor fontos, hogy azok egyszer használatos törölközők legyenek. Görgős törölközőket nem tanácsos használni.</p> <p><b>33. KÉP</b></p> <p>A szeméttartályokat ajánlott lefedni.</p>
<p>2.16.2.c. Öltözők</p>	<p>A létesítményekben a személyzet részére megfelelő öltözőket kell biztosítani.</p> <p>Az élelmiszert kezelő személyzetnek a kültérbe való kilépés nélkül kell elérnie a termelési területet.</p> <p>Az illemhelyeknek megfelelő természetes vagy mechanikus szellőztetéssel kell rendelkezniük.</p>	<p>Ajánlott minden dolgozó részére zárható szekrényt biztosítani.</p> <p>A zárható szekrényeket ajánlott ferde tetővel tervezni a rajtuk történő tárolás megakadályozása céljából.</p> <p><b>34. KÉP</b></p> <p>A talaj és a zárható szekrény alja között ajánlott megfelelő távolságot biztosítani ahhoz, hogy a takarítást el lehessen</p>

	<p>A természetes vagy mechanikus szellőztetési rendszereket úgy kell kialakítani, hogy a higiéniai létesítmények használt levegőjét az elvezesse a termelési területtől, valamint az ilyen szellőztetési rendszernek elkülönítettnek kell lennie a töltőüzemen belüli bármely szellőztetési rendszertől.</p>	<p>végezni. Ajánlott lehetővé tenni a piszkos ruhák tisztáktól való elkülönítését.</p> <p>Nem ajánlott, hogy a feldolgozási területekről a szekrényes öltözőkhöz közvetlen hozzáférés legyen. A hozzáférést térelválasztó területekkel, például folyosókkal kell biztosítani. Az öltözőket a tisztaság szempontjából ellenőrizni kell.</p>
<p>2.16.3. Személyzeti ebédlők és étkezésre kijelölt helyek</p>	<p>Az arra kijelölt helyeken kívül tilos az étkezés (ideértve a rágógumizást is), az ivás vagy a dohányzás.</p> <p>A személyzeti étkezők, valamint az élelmiszer tárolására és fogyasztására kijelölt helyek elhelyezkedését úgy kell megválasztani, hogy a termelési területek keresztzennyeződési lehetősége a lehető legkisebbre csökkenjen.</p> <p>A személyzeti étkezőket úgy kell kialakítani, hogy biztosítsák az összetevők higiénikus tárolását, valamint az ételek higiénikus elkészítését, tárolását és felszolgálatát.</p> <p>A tárolási feltételeket, a tárolási, főzési és tartási hőmérsékletet, valamint az időkorlátokat meg kell határozni.</p> <p>A dolgozók saját élelmiszereit és italaikat kizárólag az arra kijelölt helyen lehet tárolni és fogyasztani.</p>	<p>Az étkezési szünetek céljára ajánlott étkezőt vagy pihenőhelyiséget biztosítani.</p> <p>A termeléshez nem kapcsolódó és személyes tárgyakat nem tanácsos bevinni a termelési területre.</p>
<p>2.16.4. Munkaruha és védőruha</p>	<p>Az olyan területeken dolgozó vagy olyan területekre belépő személyzetnek, ahol kitett termékeket és/vagy anyagokat kezelnek a célnak megfelelő, tiszta és jó állapotban lévő öltözetet kell viselnie.</p>	

	<p>Az élelmiszerek védelmére vagy higiéniai célokra használt ruhát tilos más célra használni.</p>	
2.16.4.a. Munkaruha	<p>A munkaruhán az öv felett nem lehetnek zsebek vagy külső gombok. Cipzárak és patentok elfogadottak. A nagy kockázatot jelentő helyeken viselt munkaruhán egyáltalán nem lehet zseb.</p> <p>A munkaruhát a ruha használatának megfelelő időközönként és meghatározott szabályok szerint tisztítani kell.</p> <p>A munkaruhának megfelelően takarnia kell a testet ahhoz, hogy haj, izzadság stb. ne szennyezze be a terméket.</p> <p>A haját, szakállt vagy bajuszt takarni kell (pl. teljesen le kell fedni), kivéve, ha a veszélyelemzések ezt nem teszik indokolttá.</p> <p>A hosszú haját le kell szorítani oly módon, hogy egyetlen tincs se maradjon szabadon.</p> <p>Az élelmiszerekkel érintkező kesztyűknek tisztáknak és jó állapotúaknak kell lenniük. A latex kesztyűk használatát lehetőség szerint el kell kerülni.</p> <p>A feldolgozási területeken használt cipőnek teljesen zártnak kell lennie, és nem áteresztő anyagokból kell készülnie.</p>	<p>A következetesség és a helyes higiéniai gyakorlat kultúrájának előmozdítása érdekében ajánlott minden területen hajhálót viselni.</p> <p>Olyan területen végzett munka esetén, ahol nyitott palackok találhatóak, ajánlott a szakáll hálóval történő letakarása.</p> <p>A körmöket tisztán kell tartani, és rövidre kell vágni. Körömlakk és műköröm viselése nem tanácsos.</p> <p>Műszempilla viselése nem tanácsos.</p> <p>Parfüm vagy borotválkozás utáni arcszesz zavaró használatát kerülni kell.</p> <p>Jegygyűrű vagy más, a gyártó által kifejezetten jóváhagyott vallási vagy etnikai ékszer kivételével nem tanácsos ékszert viselni.</p> <p>Kesztyű használata esetén azt ajánlott szükség szerint gyakran cserélni. Eldobható kesztyűk használata ajánlott. Kesztyű helyett megfelelően alkalmazott és szükség esetén cserélt fertőtlenítő készítményeket is lehet használni.</p>
2.16.4.b. Védőruha	<p>A személyi védőfelszereléseket – amennyiben ezek szükségesek –, úgy kell megtervezni, hogy ne szennyezzék a terméket, és higiénikus állapotban kell azokat tartani.</p>	<p>Ajánlott a védőruhák szerződés keretében történő tisztítása.</p> <p>Azokon a területeken, ahol nyitott palackok találhatóak, kesztyűk és maszkok használata segítheti a termék sértetlenségének megőrzését. Kesztyű</p>

		<p>használata esetén azt ajánlott szükség szerint gyakran cserélni. A kesztyűket ajánlott megfelelően alkalmazott és szükség esetén cserélt fertőtlenítő készítményekkel helyettesíteni.</p> <p>A védőruhát ajánlott kizárólag a telephelyen használni. A zsebeket ajánlott a derék alatti területekre korlátozni, és azokban kizárólag munkához szükséges eszközöket célszerű tartani. A védőruhán ne legyenek külső gombok.</p>
2.16.5. Egészségi állapot	<p>A dolgozóknak, mielőtt az élelmiszerekkel való érintkezéssel járó műveleteket végeznének (a telephelyi étkeztetést is beleértve), orvosi vizsgálaton kell részt venniük, kivéve, ha dokumentált veszélyértékelés ezt nem teszi szükségessé.</p> <p>A szervezet által meghatározott időközönként kiegészítő orvosi vizsgálatokon kell részt venni a működési ország jogszabályi korlátozásait figyelembe véve.</p>	
2.16.6. Betegségek és sérülések	<p>Nem kezelhet élelmiszereket, és semmilyen minőségben nem léphet be egyetlen, élelmiszerek kezelésére szolgáló területre sem olyan személy, aki élelmiszerek útján valószínűleg átvihető betegségben szenved, vagy annak hordozója, vagy például elfertőződött sebe, bőrfertőzése, gennyes sebe vagy hasmenése van, amennyiben a közvetlen vagy közvetett fertőzés veszélye fennáll. Az ily módon érintett és élelmiszeripari vállalkozásban alkalmazott, és az élelmiszerekkel valószínűleg érintkezésbe kerülő bármely személynek azonnal jelentenie kell a csomagoltvízgyártó felé betegségét vagy a tüneteket, illetve lehetőség szerint azok okát.</p>	<p>A ruháknak ajánlott világos színűeknek és szükség esetén fémérzékelővel átvilágíthatónak lenniük.</p> <p>A kiütéseket, vágásokat, horzsolásokat színes, vízhatlan és fémérzékelővel átvilágítható kötéssel ajánlott lefedni. A kötésekkel minden csere után ajánlott elszámolni, és minden csere előtt újjal ajánlott helyettesíteni az előírásoknak megfelelően.</p> <p>A nagy kockázatot jelentő területekre való belépés előtt a látogatóknak ajánlott egészségügyi kérdőívet kitölteniük.</p>



	<p>Minden betegséget vagy sérülést jelenteni kell a felügyelőknek, és fel kell jegyezni. A menedzsment jogi felelősséggel tartozik az élelmiszerek kockázatokkal szembeni védelmének felsorolt egészségügyi feltételek révén történő biztosításáért. Ez magában foglalhatja a személyzet tagjának a helyszínről történő kizárását az állapot fennállásának idejére, vagy az olyan területeken történő munkavégzésből történő kizárását, ahol nyitott palackok találhatóak. Ez a beszállítókra és a látogatókra is vonatkozik, akiket megérkezésükkor tájékoztatni kell az ilyen megelőző intézkedésekről.</p> <p>Élelmiszerek útján átvihető betegséggel fertőzött vagy feltételezhetően fertőzött, illetve azt hordozó személyek nem léphetnek be az élelmiszerek kezelésére szolgáló területekre.</p> <p>Az élelmiszerek kezelésére szolgáló területeken dolgozó, sebeket vagy égési sérüléseket hordozó személyeknek specifikus öltözékkel el kell takarniuk ezeket. Az elveszett ruhadarabokat azonnal jelenteni kell a felügyelőknek.</p>	
2.16.7. Személyes tisztaság	<p>A személyzetnek kezet kell mosnia és szükség esetén fertőtlenítenie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) az élelmiszer-kezelési tevékenységek megkezdése előtt;</li> <li>b) toaletthasználat vagy orrfúvás után azonnal;</li> <li>c) a potenciálisan szennyezett anyagok kezelését követően azonnal;</li> <li>d) dohányzás után.</li> </ul>	

	<p>A személyzetnek tartózkodnia kell az anyagok vagy a termékek feletti tüsszentéstől vagy köhögéstől.</p> <p>A köpködés tilos.</p> <p>A körmöket tisztán kell tartani, és rövidekre kell vágni.</p>	
2.16.8. Magatartás	<p>Dokumentált politikának kell meghatároznia a személyzet által a feldolgozási, csomagolási és tárolási területeken követendő magatartást.</p> <p>A politikának legalább az alábbi elemekre ki kell terjednie:</p> <p>a) a dohányzás, étkezés, rágógumizás kizárólag az arra kijelölt helyen megengedett;</p> <p>b) a megengedett ékszerek jelentette veszélyek csökkentésére szolgáló ellenőrző intézkedések; a megengedett ékszerek olyan specifikus ékszerek, amelyeket a személyzet a feldolgozási és tárolási területeken vallási, etnikai, egészségügyi vagy kulturális okokra tekintettel hordhat.</p> <p>c) személyes tárgyak, mint dohányzóeszközök és gyógyszerek kizárólag az arra kijelölt helyen tarthatóak;</p> <p>d) körömlakk, műköröm és műszempilla viselésének tilalma;</p> <p>e) tollak és ceruzák fül mögött hordásának tilalma;</p> <p>f) az öltözőszekrények rendben tartása avégett, hogy azok hulladéktól és piszkos ruháktól mentesek legyenek;</p> <p>g) termékekkel érintkező szerszámok és berendezések</p>	

	<p>öltözőszekrényekben való tárolásának tilalma.</p> <p>h) személyes tárgyak termelési területekre történő bevitelének tilalma.</p>	
--	---	--

2.17. szakasz: Képzés		
A 852/2004/EK rendelet II. melléklete:  a XII. fejezet 1., 2. és 3. cikkére hivatkozik		
Alszakasz	Követelmények	Iránymutatások
2.17.1. Általános követelmények	<p>A csomagolt víz gyártóinak gondoskodniuk kell arról, hogy az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljék, az élelmiszer-higiéniára vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képzésben részesítsék.</p> <p>A csomagolt víz gyártóinak gondoskodniuk kell az egyes élelmiszer-ipari ágazatokban dolgozó személyek képzési programjára vonatkozó nemzeti jogszabályok követelményeinek betartásáról.</p>	
2.17.2. Élelmiszer-higiéniái képzések	<p>A víztöltési műveletekben részt vevő személyeket – ideértve az ideiglenes alkalmazottakat is – felügyelni kell, és élelmiszer-biztonsági és -higiéniái utasításokkal kell ellátni vagy ilyen képzésben kell részesíteni. A dolgozóknak, mielőtt megkezdénék munkájukat a töltő létesítményben, írásos vagy szóbeli, az alapvető termékbiztonsághoz elengedhetetlen élelmiszer-higiéniái gyakorlatokat bemutató és a specifikus feladatokkal kapcsolatos útmutatást kell kapniuk.</p>	<p>A formális képzésre váró új és kevésbé tapasztalt személyzet esetében – ideértve az idénymunkásokat is – fokozottabb felügyeletre lehet szükség.</p>

	<p>A bevezető képzésnek ki kell terjednie a következőkre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) a minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítás fő szempontjai,</li> <li>b) személyi higiénia,</li> <li>c) helyes gyártási és háztartási gyakorlatok,</li> <li>d) a HACCP-programban betöltött specifikus szerepek és felelősségek,</li> <li>e) egészség és elsősegély,</li> <li>f) élelmiszer-biztonság és -védelem.</li> </ul> <p>A képzés tartalmának és intenzitásának a tevékenységtől és annak az élelmiszer-biztonságra gyakorolt lehetséges hatásától kell függenie. Különleges képzési formákat kell alkalmazni, ha a képzésben résztvevők tanulási, olvasási és nyelvi nehézségekkel küzdenek. A képzéseket rendszeresen, illetve annyiszor meg kell ismételni, ahányszor szükséges (pl. változtatások, korrekciós intézkedések szükségessége, új gépek, új szabályozás).</p> <p>A teljes személyzetet megfelelően felügyelni kell a munkavégzés higiénikusságának biztosítása érdekében.</p>	
2.17.3. A HACCP-elvek alkalmazására vonatkozó képzés	<p>A HACCP-rendszer kialakításáért, fenntartásáért és irányításáért felelős személyzetnek megfelelő képzésben kell részesülnie a HACCP-elvek alkalmazásáról.</p> <p>A hangsúlyt a termék épségének és biztonságosságának a fogyasztók</p>	

	<p>számára történő megőrzésére kell helyezni.</p> <p>A képzés során nyújtott útmutatásnak ki kell terjednie a vállalat kockázatértékelése során azonosított összes ellenőrzési és nyomonkövetési pontra.</p>	
--	--	--

2.18. szakasz: Eljárás és termékspecifikációk (Lásd az 1. mellékletben található példát.)		
A 852/2004 rendelet II. melléklete:  -----  -----		A csomagoltvíz-ágazatra jellemző
Alszakasz	Követelmények	Iránymutatások
2.18.1. Általános követelmények	A késztermékek minden típusát részletesen le kell írni a „feldolgozási és termékspecifikáció” dokumentumban.	<p>Ennek ajánlott a vállalat tervezési és fejlesztési eljárásának részét képeznie. Ennek az eljárásnak ajánlott egyértelműen meghatározni a specifikációk megvalósításával kapcsolatos felelősségeket és célkitűzéseket.</p> <p>Általános szabályként elfogadott, hogy új terméket (pl. új csomagolástípus bevezetése) specifikáció nélkül tilos forgalomba hozni. Meglévő termék esetén a „feldolgozási és termékspecifikáció” dokumentumot a termék feldolgozásának minden változásakor aktualizálni kell (pl. szűrési szakasz hozzáadása, új csomagolási forma bevezetése).</p> <p>A feldolgozási és termékspecifikáció megszövegezését vagy a K+F-osztálynak, vagy a műszaki részlegeknek kell végeznie, szükség esetén az ipari, minőségügyi vagy egyéb részlegek bevonásával. Az ipari osztály minden esetben felelős a specifikáció ellenőrzéséért és jóváhagyásáért az új vagy megújított termék gyártásának megkezdése előtt.</p>
2.18.2. A feldolgozási és termékspecifikáció kulcselemei		<p>A „feldolgozási és termékspecifikáció” kulcselemeinek a következőknek ajánlott lennie:</p> <p>a) vízforrás jellemzői: víz típusa,</p>

		<p>forrás neve, tipikus összetétele</p> <p>b) A feldolgozás leírása (feldolgozás lépései a fő operatív paraméterekkel): vízkezelés, palackmosási eljárás, töltési feltételek)</p> <p>c) A késztermék jellemzői, amelyeket a lehető leggyakrabban meg kell határozni a céllal, az elfogadható és az elutasítandó határértékekkel együtt:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mikrobiológiai szabványok</li> <li>- fizikai-kémiai szabványok (pl. pH, vezetőképesség vagy összes oldott szilárd anyag (TDS), szén-dioxid (CO<sub>2</sub>) szint a szénsavas vizek esetében, ásványi összetétel, szerves vegyi összetétel)</li> <li>- csomagolási paraméterek (pl. nyomatékra vonatkozó szabványok, töltési szintek)</li> <li>- érzékszervi jellemzők</li> </ul> <p>a) csomagolás leírása (elsődleges, másodlagos, harmadlagos csomagolás)</p> <p>b) eltarthatóság meghatározása (pl. minőségmegőrzési határidő meghatározása)</p> <p>c) tételmeghatározás és kódolási szabályok</p> <p>d) specifikus kezelési, tárolási és szállítási követelmények</p> <p>e) ellenőrzési tervek (vagy legalább hivatkozás az alkalmazandó ellenőrzési tervre)</p>
	Eljárásnak kell meghatároznia a	



2.18.3. A specifikációknak való megfelelés	specifikációknak való megfelelés ellenőrzésének szabályait és az ahhoz kapcsolódó felelőségeket	
--	---	--

2.19. szakasz: A termék nyomon követése		
A 852/2004 rendelet II. melléklete:  -----  -----		A csomagoltvíz-ágazatra jellemző
Alszakasz	Követelmények	Iránymutatások
2.19.1. Ellenőrzési tervek	<p>Az előző szakaszban említetteknek megfelelően a termékek nyomon követése az egyik fontos lépés annak ellenőrzése tekintetében, hogy a termék megfelel-e a specifikációknak.</p> <p>A termékek nyomon követését kétféle nyomonkövetési terv keretében lehet elvégezni: <u>ellenőrzési tervek</u> és <u>felügyeleti tervek</u>.</p> <p>A vállalat rendelkezésére álló laboratóriumi létesítményektől és a jogszabályi követelményektől függően az elemzéseket házon belül vagy azon kívül is el lehet végezni. Egyes ellenőrzéseket a gépkezelők is elvégezhetnek (folyamat közbeni ellenőrzések). Ebben az esetben megfelelő képzést kell biztosítani.</p> <p>Az ellenőrzési terveknek nemcsak a késztermékekre, hanem a nyersanyagokra és a csomagolóanyagokra, a feldolgozás ellenőrzésére és a terület ellenőrzésére is ki kell terjedniük (pl. felületi mintavétel, levegőminta-vétel).</p>	Ajánlott vizuális segédeszközöket biztosítani a gépkezelők számára az említett folyamat közbeni ellenőrzések értelmezéséhez (különösen a csomagolási hibákhoz).

	<p>Az ellenőrzési terveknek legalább az alábbiakat tartalmazniuk kell:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) a nyomon követendő termékek és eljárás specifikációja,</li> <li>b) a nyomon követés gyakorisága,</li> <li>c) cél, minimális és maximális határértékek (tűréshatárok),</li> <li>d) a termék nyomon követéséért felelős személy/ek,</li> <li>e) a nyomonkövetési eredmények felülvizsgálatáért felelős személy/ek,</li> <li>f) korrekciós intézkedések, arra az esetre ha a specifikációban meghatározott értékeket túllépik.</li> </ul> <p>A nem megfelelő termékek esetében az azok ellenőrzésére szolgáló egyértelmű eljárásokat – ideértve a felelősségeket is – kell alkalmazni, és elsajátíttatni a felhatalmazott személyzettel. Ezek az eljárások magukban foglalják az elutasítást vagy a korlátozásokkal történő elfogadást is.</p> <p><u>A korrekcióknak és korrekciós intézkedéseknek az azonosított kockázat súlyosságával arányosnak kell lenniük.</u></p> <p>Megfelelően képzett személyt kell kijelölni a nem megfelelő termékekre vonatkozó értékelés és döntés elvégzésére.</p> <p>A késztermék ellenőrzési tervére az I. melléklet, az elsődleges csomagolás folyamat közbeni ellenőrző lapjára a II. és III. melléklet, a palackok kódolásának folyamat közbeni vizuális segédeszközeire a IV. melléklet szolgál példával.</p>	
--	---	--

2.19.2. Felügyeleti tervek	<p>Ezt az átfogó elemzést a rutinellenőrzésekhez képest sokkal kevésbé gyakran kell elvégezni. Általában évente egyszer vagy kétszer kerül rá sor.</p> <p>Tekintettel az ilyen ellenőrzés kiterjedt alkalmazási körére, ezt általában – legalábbis részben – alvállalkozás keretében egy vagy több külső laboratóriummal kell elvégeztetni. Ha az elemzéseket házon belül, a létesítmény laboratóriumában végzik el, meg kell erősíteni a helyes laboratóriumi gyakorlatokat, és jóváhagyott módszereket kell alkalmazni.</p>	<p>Ha az elemzéseket alvállalkozói szerződés keretében külső laboratórium végzi, a kiválasztott laboratórium(ok)nak akkreditálnak, de legalább hivatalosan elismertnek kell lennie, és meg kell felelnie az ISO 17025 szabvány elveinek (pl. képzett személyzet, jártassági vizsgálatok, effluensek és patogének ellenőrzése stb.).</p>

<b>2.20. szakasz: Nyomonkövethetőség, panasz- és válságkezelés, termék-visszavonási és -visszahívási eljárások</b>		
<p>A 852/2004 rendelet II. melléklete:</p> <p>-----</p> <p>----</p>		
A szakasz	Követelmények	Iránymutatások
<p>2.20.1. Nyomonkövethetőség: folyamattal ellentétes irányú, belső, folyamattal megegyező irányú nyomonkövethetőség, a nyomonkövethetőségi rendszer karbantartása és</p>	<p>A szervezetnek <u>nyomonkövethetőségi</u> rendszert kell terveznie, megvalósítania és karbantartania, a szabályozási korlátok és a fogyasztók igényeinek figyelembevételével.</p> <p>A rendszer célja:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>az élelmiszer-biztonsági kockázat-ellenőrzés javítása,</li> <li>probléma esetén megbízható információkhoz való gyors</li> </ol>	<p>A vállalat nyomonkövethetőségi rendszerének, mint eszköznek, ajánlott a minőség- és élelmiszerbiztonság-irányítási rendszerek alapvető részét képeznie (1. szakasz).</p> <p>A termék-nyomonkövethetőségi folyamatnak az alábbi elemeken kell alapulnia:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>minden gyártási tétel és</li> </ol>

<p>értékelése</p>	<p>hozzáférés lehetővé tétele, c) a félretett, visszahívott vagy visszavont termékek számának lehető legkisebbre csökkentése, miközben maximális biztonságot garantál a fogyasztók részére.</p> <p>A teljes láncot hatékony nyomonkövethetőségi rendszernek kell lefednie:</p> <p>a) Folyamattal ellentétes irányú nyomonkövethetőség: a bejövő termékek nyomonkövethetősége (víz, nyersanyagok és csomagolások);</p> <p>b) Belső nyomonkövethetőség: a töltési műveletek nyomonkövethetősége;</p> <p>c) A folyamattal megegyező irányú nyomonkövethetőség: a késztermékek a létesítménytől a fogyasztóig.</p> <p>A nyomonkövethetőségi rendszernek minden módon tökéletes kapcsolatot kell biztosítania e három terület között.</p> <p>A nyomonkövethetőségi rendszer az alábbi elemeken alapul:</p> <p>a) egy adott probléma által potenciálisan érintett termékek azonosítása minden időben és mindenütt (a folyamattal egyező irányú nyomon követéssel);</p> <p>b) a probléma eredetének gyors azonosítása (a folyamattal ellentétes irányú nyomon követéssel);</p> <p>c) a nyomonkövethetőségi adatok hatóságok és fogyasztók részére történő kommunikációja a termékek visszavonása vagy visszahívása esetén.</p>	<p>logisztikai egység egyedi azonosítása, b) adatrögzítés a gyártási folyamatnak a szállítási tétellel való összekapcsolása, és a fordított folyamat, érdekében.</p> <p>A nyomonkövethetőségi folyamatot ajánlott legalább tizenkét havonta ellenőrizni.</p>
-------------------	---	--

<p>2.20.1.a. Folyamattal ellentétes irányú nyomonkövethetőség</p>	<p>A folyamattal ellentétes irányú nyomon követést garantáló eljárásoknak és eszközöknek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) meg kell határozniuk, és meg kell valósítaniuk a tételek szállításának irányítását (pl. tételszám-azonosítás) a nyersanyagok, a feldolgozási segédanyagok és a csomagolóanyagok beszállítóival;</li> <li>b) biztosítaniuk kell a bejövő termékek átvételét a jogszabályoknak és a vállalat specifikációinak megfelelően;</li> <li>c) probléma esetén lehetővé kell tenniük a kiegészítő információknak a vízzel érintkezésbe kerülő nyersanyagok és csomagolóanyagok beszállítóitól való beszerzését.</li> </ul>	<p>A nyersanyagok (ideértve a feldolgozási segédanyagokat is) és az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok (csomagolás) esetében a következő információkat ajánlott beszerezni és nyilvántartani a beszállítóktól az egyes tételek és szállítmányok esetében:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) a termék neve, a beszállító neve és az átvétel dátuma;</li> <li>b) a beszállított tétel száma és/vagy gyártási időpontja;</li> <li>c) „minőségmegőrzési határidő” és „fogyaszthatósági idő”;</li> <li>d) specifikus tárolási feltételek;</li> <li>e) átvett mennyiség;</li> <li>f) a szállító neve;</li> <li>g) a beszállított tételre vonatkozó megfelelőségi jelentés a specifikációknak megfelelően.</li> </ul> <p>A beszállítók nyomonkövethetőségi rendszerei tényleges hatékonyságának értékelése céljából ajánlott a beszállítót rendszeresen ellenőrizni, beleértve egy nyomonkövetési gyakorlat alkalmazását is.</p>
<p>2.20.1.b. Belső nyomonkövethetőség</p>	<p>A belső eljárásoknak és eszközöknek biztosítaniuk kell a kapcsolatot a termék gyártási eljárásának egészén keresztül, az anyagok átvételétől kezdve a késztermék elosztásáig.</p>	<p>A belső nyomonkövethetőségnek lehetővé kell tennie a folyamattal ellentétes és megegyező irányú kapcsolatok létrehozását az anyagok és a késztermék között a feldolgozás minden szakaszában (bejövő termékek, gyártás lépései, karbantartási és fertőtlenítési eljárások vagy más specifikus események), különösen az egyedi tételszám egyes gyártási tételekhez való hozzárendelése révén, a gyártás során felhasznált összes anyag és eljárás tekintetében.</p> <p>A terméktételekből vett termékmintákat a vizsgálatok</p>

		<p>céljára ajánlott a lejárati időpontjáig megőrizni (például vásárlói panasz esetén).</p> <p>Helyes gyakorlat tételenként és terméktípusonként 2 palackot megőrizni – amely legalább 0,5 l-nyi mintát jelent – a lejárati időpontot követő három hónapig.</p> <p>A belső nyomonkövethetőségi eljárás tényleges hatékonyságának értékelése céljából ajánlott a belső nyomonkövetési gyakorlatot rendszeresen ellenőrizni, beleértve egy nyomonkövetési gyakorlat alkalmazását is.</p>
--	--	---

<p>2.20.1.c. A folyamattal megegyező irányú nyomonkövethetőség</p>	<p>A folyamattal megegyező irányú nyomonkövethetőség azon bevezetett eljárásokra és eszközökre utal, amelyek lehetővé teszik a termékek nyomon követését a gyártótól a vásárló, majd a fogyasztó – beleértve a logisztikai szolgáltatókat és az elosztó központokat is – részére történő fizikai szállítását követően.</p> <p>A nyomonkövethetőségi folyamat az alábbi elemeken alapul:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) minden termék egyedi azonosító kódja és címkézése,</li> <li>b) adatdigitalizálás, adatrögzítés és kapcsolatmenedzsment a teljes ellátási lánc mentén oly módon, hogy szükség esetén minden lényeges információt gyorsan és pontosan meg lehessen találni,</li> <li>c) az összes késztermék nyomonkövethetősége a kezdeti szállítási ponttól a végső elosztási pontig az egyes fogyasztási és értékesítési egységeken (dobozok, ládák, rekeszek, tálcák stb.) és logisztikai egységeken (raklapok) található tételkód révén,</li> <li>d) megbízható azonosítási és lokalizálási rendszer rendelkezésre állása a szükség szerinti visszahívási műveletek elvégzése érdekében,</li> <li>e) előre meghatározott nyomonkövethetőségi adatok közzétevése az ellátási lánc mentén a termékek gyors és pontos visszavonása és visszahívása érdekében (nyomonkövethetőségi adatok a szállítási láncon: rakjegyek, elosztási jegyek, szállítólevelek stb.).</li> </ul> <p>A rendszernek lehetővé kell tennie a csomagolási vagy újracsomagolási tevékenységekből származó termékek</p>	<p>A folyamattal megegyező irányú nyomonkövethetőségi eljárás tényleges hatékonyságának értékelése céljából ajánlott a folyamattal megegyező irányú nyomonkövethetőségi rendszert rendszeresen ellenőrizni, beleértve egy nyomonkövetési gyakorlat alkalmazását is.</p>
--	--	---



	nyomonkövethetőségét.	
--	-----------------------	--

	A szervezeteknek meg kell határozniuk, mely termékkel és feldolgozással kapcsolatos információkat kell megőrizni a hibás termékért való felelősséggel kapcsolatos 85/374/EGK irányelvnek megfelelően.	
2.20.2. Panaszkezelés	A fogyasztói panaszok nyilvántartására és kezelésére panaszkezelési rendszert kell bevezetni.	
2.20.3. Válságkezelés	Minden szervezetnek belső eljárást kell alkalmaznia a <u>válságkezelésre</u> .	<p>A <u>válságkezelésnek</u> megfelelő eljárásokat, egyértelműen meghatározott felelősségeket és hatékony képzési programokat ajánlott magában foglalnia.</p> <p>Ennek érdekében a szervezetnek ajánlott:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>egyértelműen és pontosan meghatározni a válság fogalmát és az eljárás alkalmazási területét.</li> <li>belső eljárásokat, ellenőrző lapokat és dokumentációt alkalmaznia a válságkezelés legjobb gyakorlatainak biztosítására.</li> <li>formális válságcsapatot felállítania, amelyen belül minden tag szerepe és felelőssége egyértelműen meg van határozva.</li> <li>mind a vállalaton belül, mind azon kívül sürgősségi kapcsolati listákat készítenie és folyamatosan frissítenie (beszállítók, fogyasztók, hatóságok, laboratóriumok, PR-ügynökségek stb.)</li> <li>a szükséges információkat begyűjtő kockázatelemzéseket végeznie, amelyek segítenek felmérni az esemény lehetséges jogi és gazdasági hatásait, és</li> </ol>

		<p>eldönteni, hogy milyen intézkedéseket kell hozni. Az értékelésnek az alábbi elemekre ajánlott kiterjednie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– a kockázat típusa és foka;</li> <li>– a különféle alkalmazható intézkedések enyhítő hatásai;</li> <li>– az alkalmazott kommunikációs módszer;</li> <li>– a lehetséges következmények, minden esetben tekintettel a fogyasztó biztonságának prioritására.</li> </ul> <p>a) egyértelmű szabályok és felelősségek meghatározása a belső és külső kommunikáció tekintetében válság esetén</p> <p>b) szükség esetén termék-visszahívási vagy -visszavonási terv kezdeményezése</p> <p>c) minden jelentős válság esetén rendszeres post-mortem elemzés végzése a probléma okaiból és forrásaiból levont tanulságokból való okulás és annak érdekében, hogy megelőző és korrekciós intézkedési terveket lehessen készíteni és megvalósítani.</p> <p>A válságcsapat az alábbi elemek kezeléséért és szervezéséért felelős:</p> <p>a) Kockázatmegelőzés:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– az üzletvitelre (környezeti, társadalmi, pénzügyi szempontból) potenciálisan káros hatást gyakorló kérdések (gyenge jelek...) lehetséges felmerülésének lehető legkorábbi</li> </ul>
--	--	--

		<p>azonosítása;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– az élelmiszer-biztonsági kockázatok megelőzése;</li> <li>– belső és külső információk ellenőrzése (fogyasztói és vásárlói kapcsolatok, sajtóban és médiában megjelent cikkek, beszállítói tájékoztatás stb.).</li> </ul> <p>b) Kockázatkezelés:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– megbizonyosodás a kockázatértékelés aktualizálásáról, valamint arról, hogy az megfelelő szintű védelmet és tájékoztatást tud nyújtani;</li> <li>– a válságkezelési eljárások, visszahívási tervek, kapcsolatlisták és álláspontok időszakos aktualizálása.</li> </ul> <p>c) Képzés:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– a válságcsapat tagjai;</li> <li>– médiaképzés.</li> </ul> <p>d) Rendszerértékelés:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– a rendszer időszakos felülvizsgálata és ellenőrzése;</li> </ul> <p>- mintagyakorlatok.</p>
2.20.4. Termék-visszavonási és -visszahívási eljárások	<p>A termékekkel kapcsolatos válságokat illetően a visszahívások esetére a kiemelt kapcsolatokról listát kell vezetni.</p> <p>Az azonnali egészségügyi kockázatok miatt visszavont termékek esetén az azonos körülmények között gyártott termékeket el kell különíteni, és a biztonságosságukat értékelni kell. Meg kell fontolni a közönség riasztását.</p> <p>A visszahívott és visszavont termékeket a vállalat megfigyelése alatt kell tartani addig, amíg döntés nem születik a termékek végleges rendeltetése tekintetében (pl. megsemmisítés).</p>	<p>A szervezetnek ajánlott a termékek szükség szerinti visszahívására és visszavonására rendszereket és eljárásokat bevezetnie és fenntartania (élelmiszer-biztonsági kockázat, jogszabályoknak való nem megfelelés stb.) a fogyasztói biztonsági kockázat lehető legkisebbre csökkentése érdekében.</p> <p>A visszahívás vagy visszavonás okát, kiterjedését és eredményét szerepeltetni kell a vezetési felülvizsgálatban.</p>

		<p>A szervezetnek ajánlott időszakonkénti belső auditok és kihívási tesztek révén ellenőriznie a visszahívási vagy visszavonás programok hatékonyságát.</p> <p>A nem biztonságosként azonosított érintett terméktételek teljes körű és kellő időben történő visszavonásának vagy visszahívásának elősegítése érdekében a rendszerben ajánlott egyértelműen meghatározni a következőket:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) a visszahívási/visszavonási programok indítására és végrehajtására felhatalmazott személyek;</li><li>b) a visszahívott/visszavont, valamint az érintett, még raktáron lévő termékek kezelésére vonatkozó felelősség és eljárások;</li><li>c) az érintett felek értesítésére szolgáló eljárások;</li><li>d) a visszahívások esetén a fogyasztók tájékoztatása érdekében alkalmazott riasztási eljárások;</li><li>e) a nyilvántartási követelmények.</li></ul>
--	--	---

2.21. szakasz: Élelmiszer-védelem, bioelővigyázatosság és bioterrorizmus		
A 852/2004/EK rendelet II. melléklete:  -----  -----		
Alszakasz	Követelmények	Iránymutatások
2.21.1. Általános követelmények	<p>Minden létesítménynek értékelnie kell azt a veszélyt, amelyet a lehetséges szabotázsakciók, garázdaság vagy terrorcselekmények jelenthetnek a termékre, és arányos védőintézkedéseket kell bevezetniük.</p> <p>Gondoskodni kell a létesítményen belüli potenciálisan érzékeny területek azonosításáról, feltérképezéséről és az azokhoz való hozzáférés ellenőrzéséről.</p>	<p>Megjegyzés: az élelmiszer-ipari vállalkozások rosszindulatú támadásoktól való védelmére vonatkozó további információkért és útmutatásért olvassa el a PAS 96-Élelmiszerbiztonság: Az élelmiszer-ellátási lánc rosszindulatú, ideológiai motivációjú támadások elleni védelmére vonatkozó (a Brit Szabványügyi Intézet (BSI) által megjelentetett) útmutatást.</p>
2.21.2. Kockázatértékelésre és -kezelésre vonatkozó ajánlások		<p>A rosszindulatú vagy a bioterrorista cselekmények kockázata hatékony kezelésének biztosítása érdekében a vállalatoknak ajánlott a Codex Alimentariusban (az Élelmiszerkönyvben) leírt, HACCP-n alapuló megközelítést kifejlesztetniük, amely meghatározza „a rosszindulatú/bioterrorista cselekmények jelentette kockázatokra vonatkozó kritikus szabályozási pontokat”.</p> <p>A védőintézkedéseknek ajánlott az</p>

		<p>alábbiakra kiterjedniük, anélkül hogy a felsoroltakra korlátozódnának:</p> <p><u>a)</u> menedzsment: pl. kapcsolat a megfelelő helyi szervekkel (rendőrség, tűzoltóság);</p> <p><u>b)</u> személyzet (pl. személyi azonosító rendszer, az érzékeny területekhez való korlátozott hozzáférés, képzés);</p> <p><u>c)</u> létesítmények (pl. felszerelések és épületek felügyelete, létesítménybe való beléptetés);</p> <p><u>d)</u> vízforrások (pl. védelmi zónák, vízkivételi helyek védelme, tárolótartályok védelme).</p>
2.21.3. A rendszerhatékonyság értékelése		<p>A bioterrorista vagy rosszindulatú cselekmények jelentette kockázat kezelésére szolgáló eljárásoknak ajánlott rendszeres, a vizsgálati módszerek és erőforrások kritikai elemzéséhez és aktualizálásához vezető rendszeres értékelést tartalmazniuk. Az értékelést rendszeres munkakörülmények között legalább évente egyszer el kell végezni. Ugyanakkor bármely megkísérelt rosszindulatú cselekményt – attól függetlenül, hogy a termékbiztonságot sikerült-e hátrányosan befolyásolnia – ajánlott elemezni, majd rendszer-újraértékelést végezni.</p>

### **3. szakasz: HACCP – Veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok**

#### **3.1. Bevezetés**

Ennek a szakasznak az a célja, hogy illusztrálja a HACCP-módszertant a csomagoltvíz-ágazatban néhány válogatott példán keresztül. Ennek megfelelően nem tekintendő teljes körű, minden lehetséges esetre kiterjedő HACCP-tanulmánynak.

Az élelmiszer-higiéniáról szóló 852/2004/EK rendelet II. fejezete 5. cikkének (1) bekezdése alapján a csomagoltvízgyártók a HACCP elvein alapuló, a Codex Alimentarius Bizottság által elfogadott állandó eljárást vagy eljárásokat vezetnek be, alkalmaznak és tartanak fenn.

A tudományosan megalapozott és szisztematikus HACCP-rendszer azonosítja a konkrét egészségügyi kockázatokat és az ellenőrzésükre tett intézkedéseket, ezzel garantálja a csomagolt víz biztonságát. A HACCP olyan eszköz, amellyel fel lehet mérni a veszélyeket és megfelelő ellenőrző rendszereket lehet létrehozni, melyek inkább a megelőzésre, és nem elsősorban a végtermékek tesztelésére koncentrálnak.

Minden HACCP-rendszernek képesnek kell lennie változások kezelésére, mint pl. az alkalmazott berendezések és a feldolgozási folyamatok tökéletesítése és a technológiai fejlődés.

A HACCP sikeres alkalmazásához a vállalatvezetés és a munkások teljes elkötelezettsége és részvétele szükséges. Multidiszciplináris megközelítést is igényel.

A HACCP alkalmazása kompatibilis az olyan minőségirányítási rendszerekkel, mint az ISO 9000 sorozat, és ezeken a rendszereken belül szokták alkalmazni az élelmiszer-biztonság kezelésére. Az ISO 22000 rendszerbe is be van építve.

Minden, a HACCP-rendszerrel kapcsolatos nyilvántartást és dokumentumot olyan formátumban kell megőrizni, hogy az illetékes hatóságok kérésére azonnal elő lehessen keresni.

A HACCP-rendszert rendszeresen felül kell vizsgálni és frissíteni kell, hogy minden időben érvényes és naprakész legyen.

A termelési, feldolgozási és a termékekkel kapcsolatos dokumentumokat és nyilvántartásokat meg kell őrizni a törvényben megszabott ideig, de legalább a késztermék teljes élettartamáig.



21 12 2012

A Codex Alimentarius módszertana 12 lépést és 7 alapelvet foglal magában, amelyek a 852/2004/EK rendelet 5. cikkéhez kapcsolódnak az alábbiak szerint:

<b>HACCP-lépések</b>	<b>Alapelvek</b>	<b>A 852/2004/EK rendelet 5. cikke</b>
1. A HACCP-csapat felállítása		
2. A termék leírása		
3. A rendeltetés meghatározása		
4. Folyamatábra készítése		
5. A folyamatábra helyszíni megerősítése		
6. A potenciális veszélyforrások felsorolása minden egyes lépésnél, veszélyelemzés végzése, és a következők figyelembe vétele: minden, az azonosított veszélyforrások elkerülése érdekében tett intézkedés	1. ALAPELV A veszélyelemzés elvégzése	5. cikk (2) bekezdés a) pont
7. A kritikus szabályozási pontok meghatározása	2. ALAPELV A kritikus szabályozási pontok (CCP-k) meghatározása	5. cikk (2) bekezdés b) pont
8. A kritikus határértékek meghatározása minden egyes CCP-re	3. ALAPELV A kritikus határérték(ek) meghatározása.	5. cikk (2) bekezdés c) pont
9. Monitoringrendszer felállítása minden egyes CCP-re	4. ALAPELV Rendszer létrehozása a CCP megfigyelésére és ellenőrzésére	5. cikk (2) bekezdés d) pont
10. Helyesbítő intézkedések meghatározása	5. ALAPELV A megteendő helyesbítő intézkedés meghatározása, amennyiben a monitoring azt jelzi, hogy egy adott CCP	5. cikk (2) bekezdés e) pont

	nincs ellenőrzés alatt.	
11. Ellenőrző eljárások meghatározása	6. ALAPELV Azoknak az eljárásoknak a kidolgozása, amelyekkel ellenőrizhető és igazolható a HACCP-rendszer hatékony működése.	5. cikk (2) bekezdés f) pont
12. A dokumentáció és a nyilvántartás kialakítása	7. ALAPELV Dokumentáció kidolgozása minden olyan eljárásról és nyilvántartásról, amely ezekkel az alapelvekkel és az alkalmazásukkal kapcsolatos	5. cikk (2) bekezdés g) pont

### 3.2. Előzetes lépések

A vállalatvezetés elkötelezettségének megszerzése után a szervezetnek a következő öt előzetes lépést kell megtennie:

#### 3.2.1. A HACCP-csapat felállítása

A töltési műveletek során gondoskodni kell arról, hogy rendelkezésre álljon a termékkel kapcsolatos tudás és szakértelem egy hatékony HACCP-terv kidolgozásához. Ezt egy HACCP-ben járatos multidiszciplináris csapat összeállításával lehet elérni.

Ha ez a szakértelem nem áll rendelkezésre a helyszínen, szaktanácsok beszerezhetők más forrásból is (pl. HACCP-szakirodalom és HACCP-útmutatások, beleértve a meglévő nemzeti, szektorspecifikus HACCP-útmutatásokat is).

A HACCP-tervnek a szervezet tevékenységeinek teljes skálájára ki kell terjednie, a nyersanyagok átvételétől egészen a termékek felhasználásáig, és a veszélyek minden általános osztályával foglalkoznia kell: a mikrobiológiai, a vegyi és a fizikai egészségügyi veszélyekkel egyaránt.

#### 3.2.2. A termék leírása

A termékről teljes körű leírást kell készíteni, ami a megfelelő biztonsági információkat is tartalmazza, így a következőket:

- nyersanyagok: víz, CO<sub>2</sub> és hozzáadott ásványi anyagok<sup>3</sup>,
- engedélyezett vízkezelés,
- a termékkel érintkezésbe kerülő anyagok, és

<sup>3</sup> Amelyeket kizárólag remineralizációs céllal lehet ivóvízhez hozzáadni

- tartósság, tárolási feltételek és a terítés módjai.

### 3.2.3. A rendeltetés meghatározása

A rendeltetést arra kell alapozni, hogy a felhasználó vagy a fogyasztó várhatóan milyen célra fogja a terméket felhasználni. Meghatározott esetekben a lakosság kiszolgáltató helyzetben lévő csoportjainak (pl. csecsemők, különleges diétára szoruló) igényeit is figyelembe kell venni.

Az alábbiakban ismertetünk egy, a termékleírást és rendeltetést tartalmazó lapra vonatkozó példát:

Az alábbi táblázatot és a benne felsorolt, a felmerülő kérdésekre adott példákat akkor kell figyelembe venni, amikor a termékleírást kidolgozzák:

<b>Figyelembe veendő témák</b>	<b>Példák megválaszolendő kérdésekre</b>
A termék megnevezése	Köznapi megnevezés? Természetes ásványvíz? (NMW) Forrásvíz? (SW) Feldolgozott/készített víz?
Kereskedelmi megnevezés	Hegyi forrásvíz? Kútvíz? Szén-dioxiddal dúsított víz
Rendeltetés	Megisszák úgy, ahogy van? Szódavizet készítenek belőle? Édesítés után isszák? Főzéshez?
Végfelhasználók	A nagyközönség? Csecsemők? Kiszolgáltató helyzetben lévő csoportok? Meghatározott csoportok?
Termékjellemzők	Kémiai és fizikai-kémiai vízparaméterek? Engedélyezett alkalmazott vízkezelések? Szén-dioxid-szint, típus és eredet? Hozzáadott ásványi anyagok?
Csomagolás	Csomagolás mérete és nagysága? Az elsődleges csomagolás jellege (pl. üveg, műanyag, fém, papír, ömlesztett)? A lezárás típusa (pl. műanyag, alumínium)? A másodlagos csomagolás típusa (pl. rekesz, láda, csomag)? A harmadlagos csomagolás típusa (pl. raklap, fóliázás)?
Címkézés	A címkék típusa (pl. papír, polipropilén) és a ragasztó adatai? Szabályozói előírások?
A termék eltarthatósága	Az eltarthatóság időtartama?

	Kódolási leírás? A kódolás típusa (pl. tintasugaras, lézer)?
Tárolási és terítési feltételek	Belső tárolás? Külső tárolás? Tárolási hőmérsékleti tartomány? Ömlesztett?

### 3.2.4. Folyamatábra készítése

A folyamatábrát a HACCP-csapatnak kell elkészítenie, a töltési művelethez igazodva.

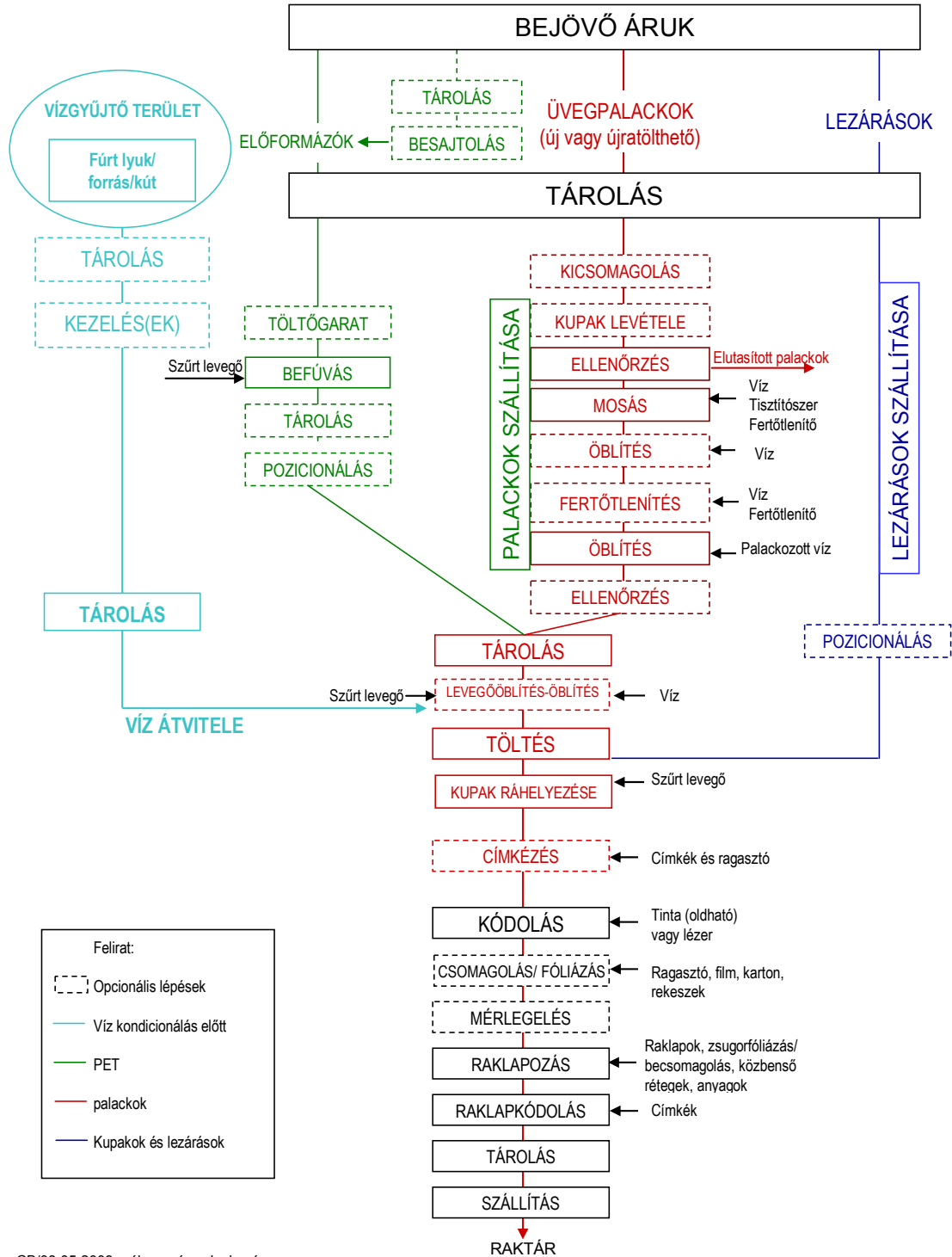
A folyamatábra minden olyan lépést tartalmaz, amely az adott termékhez kapcsolódó működéshez tartozik (pl. NMW, SW és feldolgozott vizek, szénsavas vagy szénsavmentes) egy meghatározott csomagolóanyagban.

Ugyanaz a folyamatábra felhasználható több olyan termékhez is, amelyeket hasonló feldolgozási műveletekkel gyártanak (pl. ugyanaz a termék két különböző címkével vagy csoportosításban).

Amikor a HACCP-t valamely meghatározott műveletre alkalmazzák, mérlegelni kell az adott műveletet megelőző és követő lépéseket is.

**A folyamatára helyszíni megerősítése**

A víz palackozásának jellemző folyamatábrája



CB/08 05 2009 – ábra - víz palackozása

Gondoskodni kell róla, hogy a feldolgozási műveletek a működés minden szakaszában és mindenkor megfeleljenek a folyamatábrának, és szükség esetén ki kell igazítani a folyamatábrát.

A folyamatábrát olyan személynek vagy olyan személyeknek kell megerősíteniük, akik kellő mélységben ismerik a feldolgozási műveletet.

A folyamatábrát naprakészen kell tartani, és át kell vezetni minden, a termékben és a műveletekben bekövetkezett változást.

### 3.3. Hét alapelv

Ennek a fejezetnek a végső célja az alábbi táblázat kitöltése a következő hét alapelv szerint:

Lépés	Veszély	Kockázat száma	CM	CCP I/N	C Limits	Monitoring	CA	Ellenőrzés	Doc
		P1		P2	P3	P4	P5	P6	P7

*Itt meg kell határoznunk, hogy mit jelentenek a fenti táblában megjelenő rövidítések (például CM : szabályozó intézkedés(ek))*

**A 3.1. pontban említett HACCP-alapelvek a következőkből állnak** (vö. 1.2. fejezet):

**3.3.1.a. Azon veszélyek azonosítása, amelyeket meg kell előzni, ki kell zárni vagy elfogadható szintre kell csökkenteni.**

A HACCP-csapat (lásd a fenti 1. lépést) minden egyes lépésnél számba veszi az összes olyan veszélyt, amely ésszerű elvárások mellett bekövetkezhet az elsődleges termelés, a feldolgozás, a gyártás és a forgalmazás során, egészen a termék elfogyasztásáig. Minden egyes, folyamatábrán megjelölt lépést (lásd a fenti 4. és 5. lépéseket) értékelni abból a szempontból, hogy belép-e, illetve fennáll-e valamilyen veszély.

A HACCP-csapat a következő lépésben veszélyelemzést végez, melynek során megállapítja a HACCP-terv céljára, hogy melyek az olyan jellegű veszélyek, amelyeknek a kiküszöbölése vagy elfogadható szintre csökkentése elengedhetetlen ahhoz, hogy biztonságos csomagolt vizet lehessen előállítani.

A veszélyelemzés lebonyolítása során, ahol csak lehet, szerepeltetni kell a következőket:

- a veszély bekövetkezésének valószínűsége és a hátrányos egészségügyi következmények súlyossága a kockázatértékelés tükrében,
- minőségi és/vagy mennyiségi értékelés arról, mennyire képesek a veszélyek fennmaradni, illetve a nemkívánatos mikroorganizmusok szaporodásának valószínűségéről,
- toxinok, vegyi vagy fizikai hatóanyagok termelődése vagy fennmaradása a vízben, és
- a fentieket eredményező feltételek.

21 12 2012

Mérlegelni kell, hogy az egyes veszélyek kiküszöbölése érdekében lehet-e szabályozó intézkedéseket tenni, és ha igen, mik azok. Egynél több szabályozó intézkedésre lehet szükség egy vagy több meghatározott veszély esetében, de az is előfordulhat, hogy több veszélyt lehet kiküszöbölni egy adott szabályozó intézkedéssel.

Alább adunk egy példát a kockázatértékelési eszközre:



A VESZÉLY bekövetkezésének VALÓSZÍNŰSÉGE	SÚLYOSSÁG
1 valószínűtlen pl. tízévente egyszer	1 csekély
2 kevésbé valószínű pl. évente	2 közepes
3 esetenként pl. havonta	3 erős (kritikus)
4 valószínű pl. hetente	4 nagyon erős
5 gyakori pl. naponta	

pl. nincs jelentős egészségügyi hatás  
pl. rossz közérzet, émelygés, kisebb hasmenés  
pl. orvosi ellátást igénylő betegség vagy sérülés  
súlyos egészségromlás, halált is okozhat

		Severity			
		1 (minor)	2 (medium)	3 (high)	4 (very high)
Probability	1 (improbable)	1	2	3	4
	2 (unlikely)	2	4	6	8
	3 (occasional)	3	6	9	12
	4 (likely)	4	8	12	16
	5 (frequent)	5	10	15	20

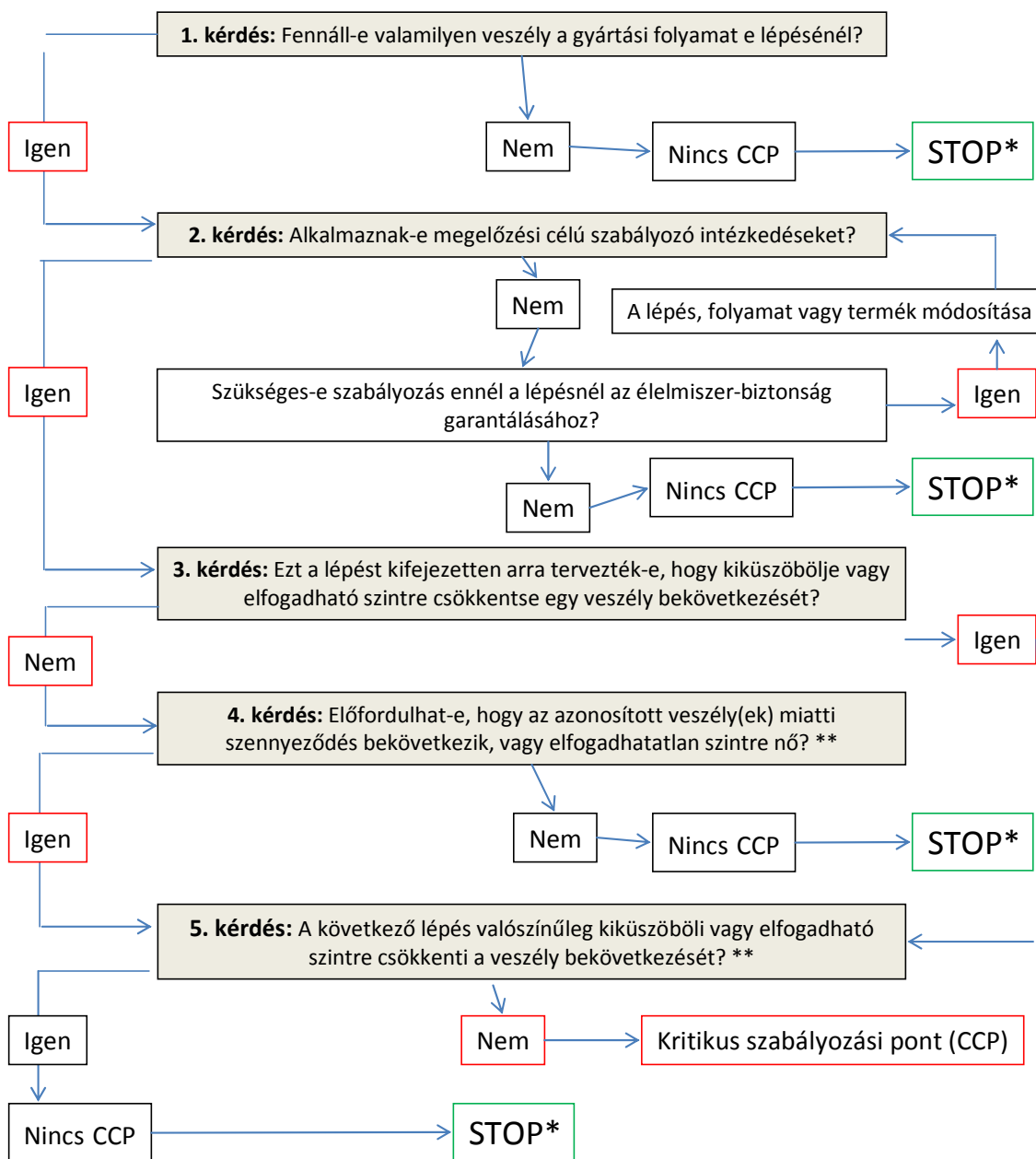
A HACCP-csapat úgy is dönthet, hogy az alacsony kockázati besorolású, vagyis 2 alatti veszélyek nem jelentősek, ezért *kifejezetten rájuk vonatkozó* szabályozó intézkedést nem szükséges bevezetni.

Lépés	Veszély	Kockázat száma	CM
P1			

**3.3.1.b. A kritikus szabályozási pontok meghatározása azon lépésnél vagy azon lépéseknél, ahol a szabályozás a veszély megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez elengedhetetlen.**

Még lehet könnyíteni a CCP meghatározását a HACCP-rendszerben azzal, ha alkalmazzuk a következő döntési fát, amely egy logikus érvelési megközelítést jelez:

**DÖNTÉSI FA A KRITIKUS SZABÁLYOZÁSI PONTOK (CCP-K) MEGHATÁROZÁSÁHOZ:**  
 forrás= *Codex alimentarius*.



\* : Menjen tovább a leírt folyamatban azonosított következő veszélyre

\*\* : Nagyon fontos, hogy az elfogadható szint meghatározásakor figyelembe vegyünk azokat az általános célokat, amelyeket a CCP meghatározásakor jelöltünk ki a HACCP-tervben.

A döntési fa alkalmazása legyen rugalmas, tekintsük útmutatásnak a CCP-k meghatározásában. Más megközelítések is felhasználhatók.

Egynél több olyan CCP is lehetséges, amely ugyanazt a veszélyt hivatott kivédeni.

Lépés	Veszély	Kockázat száma	CM	CCP I/N
P1				P2

A mellékletekben adunk példát a CCP meghatározására.

**3.3.1.c. A kritikus szabályozási pontokon az elfogadhatóság és elfogadhatatlanság különválasztásához szükséges kritikus határértékek megállapítása az azonosított veszélyek megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez.**

Minden egyes kritikus szabályozási pont esetében meg kell határozni és érvényesíteni kell a kritikus határértékeket. Rögzíteni kell a kritikus határértékek megállapításának részleteit.

Ezeknek a kritikus határértékeknek mérhetőnek kell lenniük.

Néhány esetben előfordulhat, hogy egy adott lépésnél egynél több kritikus határértéket kell kidolgozni.

Lépés	Veszély	Kockázat száma	CM	CCP I/N	Kritikus határértékek
P1				P2	P3

**3.3.1.d. Hatékony monitoringeljárások létrehozása és alkalmazása a kritikus szabályozási pontokon.**

A monitoring adott kritikus szabályozási pont ütemterv szerinti mérése vagy megfigyelése a hozzá tartozó kritikus határértékekhez viszonyítva. A monitoringeljárásoknak alkalmasnak kell lenniük arra, hogy jelezzék a szabályozottság megszűnését a kritikus szabályozási ponton.

Továbbá a monitoringmódszerek ideális esetben ezt az információt kellő időben kell nyújtania, hogy a kritikus határértékek túllépésének megelőzésére meg lehessen tenni azokat a helyesbítéseket, amelyek biztosítják a folyamat szabályozottságát. Ha lehetséges, a folyamat helyesbítését akkor kell elvégezni, amikor a monitoringeredmények valamely CCP-nél a szabályozottság megszűnésének irányába mutató tendenciát jeleznek. A helyesbítéseket azelőtt kell végrehajtani, mielőtt eltérés következik be.

A monitoringtevékenységből származó adatokat olyan kijelölt személynek kell kiértékelnie, aki megfelelő ismeretekkel és hatáskörrel rendelkezik a helyesbítő tevékenységek szükség esetén való megtételéhez. Ha a monitoring nem folyamatos, a monitoring mennyiségének és gyakoriságának elegendőnek kell lennie ahhoz, hogy garantálja a CCP szabályozás alatt tartását.

A CCP-k esetében a legtöbb monitoringeljárást gyorsan kell elvégezni, mivel ezek online folyamatokra vonatkoznak, és nincs idő hosszadalmas analitikai vizsgálatokra. A fizikai és kémiai méréseket gyakran előnyben részesítik a mikrobiológiai vizsgálatokkal szemben, mivel gyorsan elvégezhetőek és gyakran ezek is jelzik a termék mikrobiológiai szabályozottságát.

A CCP-k monitoringjával kapcsolatos minden nyilvántartást és dokumentumot alá kell írnia a monitoringot végző szakképzett személy(ek)nek és a szervezet felelős felülvizsgáló alkalmazottjának (alkalmazottainak). A nyilvántartásokkal igazolható, hogy a CCP-eket szabályozás alatt tartják.

Lépés	Veszély	Kockázat száma	CM	CCP I/N	Kritikus határértékek	Monitoring
		P1		P2	P3	P4

### **3.3.1.e. Helyesbítő intézkedések meghatározása, amikor a monitoring azt jelzi, hogy valamely kritikus szabályozási pont nem áll szabályozás alatt.**

Konkrét helyesbítő intézkedéseket kell kidolgozni minden egyes CCP-re vonatkozóan a HACCP-rendszerben, hogy ha eltérések fordulnak elő, kezelni tudjuk őket.

Helyesbítő akcióttervet kell összeállítani annak érdekében, hogy a követelményektől eltérő helyzetet ismét szabályozás alá lehessen vonni. Ezek az intézkedések biztosítják, hogy a CCP ismét szabályozás alá kerüljön. A megtett intézkedéseknek magukban kell foglalniuk az érintett termék szakszerű ártalmatlanítását.

A helyesbítő intézkedések sorába tartozhat a szabályozási lehetőségek felülvizsgálata, a szabványok felülvizsgálata és a monitoring és ismételt képzések gyakoriságának növelése is.

Az eltérési és a termékártalmatlanítási eljárásokat dokumentálni kell a HACCP-nyilvántartásban.

Lépés	Veszély	Kockázat száma	CM	CCP I/N	Kritikus határértékek	Monitoring	CA
		P1		P2	P3	P4	P5

### **3.3.1.f. Rendszeresen végrehajtandó eljárások létrehozása az a)–e) pontban vázolt intézkedések hatékony működésének igazolására.**

Az ellenőrzést a monitoringhoz képest pluszban kell lefolytatni. Ellenőrzési és auditálási módszerek, eljárások és tesztek alkalmazása, beleértve a mintavételt és az elemzést is, szükséges ahhoz, hogy megállapítható legyen a HACCP-rendszer helyes működése. Az ellenőrzésnek elég gyakorinak kell lennie ahhoz, hogy meg lehessen erősíteni a HACCP-rendszer hatékony működését.

Az ellenőrzést valaki másnak kell elvégeznie, nem annak a személynek, aki a monitoring és helyesbítő intézkedések végrehajtásáért felelős. Amennyiben bizonyos ellenőrző

tevékenységeket nem lehet házon belül elvégezni, az ellenőrzést a vállalat nevében külső szakértőkkel vagy szakképzett harmadik személyekkel kell elvégeztetni.

Az ellenőrző tevékenységek például az alábbiak lehetnek:

- a HACCP-terv és nyilvántartások felülvizsgálata;
- a késztermékek mikrobiológiai adatainak felülvizsgálata;
- az eltéréseknek és a termék ártalmatlanításának felülvizsgálata;
- annak a megerősítése, hogy a CCP-k szabályozás alatt állnak.

Lépés	Veszély	Kockázatszáma	CM	CCP I/N	Kritikus határértékek	Monitoring	CA	Ellenőrzés
		P1		P2	P3	P4	P5	P6

**3.3.1.g. Az élelmiszer-ipari vállalkozás jellegének és méretének megfelelő olyan dokumentumok és nyilvántartások létrehozása, amelyek igazolják az a)–f) pontban vázolt intézkedések hatékony alkalmazását**

A HACCP-rendszer alkalmazásához alapvető fontosságú a hatékony és pontos nyilvántartás-vezetés. A HACCP-eljárásokat dokumentálni kell. A dokumentálás és a nyilvántartás-vezetés alkalmazkodjon a tevékenység jellegéhez és méretéhez, és legyen elegendő mértékű ahhoz, hogy segítse a vállalkozást annak igazolásában, hogy a HACCP szabályozások rendelkezésre állnak és azokat működtetik.

Szakértők által kidolgozott HACCP útmutató anyagokat (pl. szektorspecifikus HACCP-útmutatók) fel lehet használni a dokumentáció részeként, feltéve, hogy ezek az anyagok tükrözik a vállalkozás jellegzetes, egyedi, élelmiszerrel kapcsolatos tevékenységét.

Nem teljes körű példák a dokumentációra:

- veszélyelemzés;
- CCP-meghatározás;
- kritikus határérték meghatározása.

Nem teljes körű példák a nyilvántartásra:

- CCP-monitoring tevékenységek;
- eltérések és a kapcsolódó helyesbítő intézkedések;
- az elvégzett ellenőrzési eljárások;
- a HACCP-terv módosításai;
- HACCP-vel kapcsolatos személyzeti képzések nyilvántartásai.

A nyilvántartási rendszert be lehet építeni a meglévő műveletekbe, és az felhasználhatja a meglévő bizonylatokat, például a szállítói számlákat és az olyan értékek rögzítésére szolgáló ellenőrző listákat, mint például a termékek hőmérséklete.

Lépés	Veszély	Kockázatszám	CM	CCP I/N	Kritikus határértékek	Monitoring	CA	Ellenőrzés	Doc
		P1		P2	P3	P4	P5	P6	P7

### **3.4 A módszertan illusztrálása**

A teljes HACCP-módszertan illusztrálására a következő három, konkrét lépéseknél felmerülő veszélytípust választottuk ki.

### 3.4.1. Mikrobiológiai veszély a víztárolási lépésnél (a folyamatábrán szürke árnyékolással)

Ezek a példák a következő feltételezéseken alapulnak:

- a forrás viszonylag jól védett (nem karsztos mészkő)
- a vízzel és az elsődleges csomagolással érintkezésbe kerülő levegő szűrt
- a személyzet megfelelő higiéniai képzést kapott
- a víz csak korlátozott ideig marad a tartályban

Lépés	Veszély	P	S	R	Szabályozó intézkedések
Vítárolás	Szennyeződés forrása:				
	❖ Coliform az alábbiak miatt:				
	○ Emberi eredetű szennyezés a karbantartás/mintavétel során	1	2	2	Higiéniai képzési terv és eljárások
	❖ Coli O157 a következő miatt:				
	○ Emberi eredetű szennyezés a karbantartás/mintavétel során	1	3	3	Higiéniai képzési terv és eljárások
	❖ Élesztő a következők miatt:				
	○ Szennyeződés a levegőből	2	1	2	Légszűrők karbantartása
	❖ Penész a következők miatt:				
	○ Szennyeződés a levegőből	2	1	2	Légszűrők karbantartása
	❖ Algák a következők miatt:				
	○ Szennyeződés a levegőből	2	1	2	Légszűrők karbantartása
	❖ Cianobaktériumok a következők miatt:				
	○ Szennyeződés a levegőből	2	3	6	Légszűrők karbantartása
A következők elszaporodása:					
❖ Coliform baktériumok	1	2	2	Maximális tartózkodási idő	
❖ Coli O157	1	3	3	A tartály higiénikus kialakítása	
❖ Élesztő	1	1	1		
❖ Penész	1	1	1		
❖ Algák	1	3	3		
❖ Cianobaktériumok	1	3	3		

#### Megjegyzések:

- Ennél a lépésnél a tanulmánynak a vegyi és fizikai veszélyeket is értékelnie kell.
- P= a veszély bekövetkezésének valószínűsége
- S= a veszély súlyossága
- R= P szorozva S-sel

Ennek a veszélyelemzésnek az eredményeként a HACCP-csapat meghatározhatja, hogy azokat a veszélyeket, amelyek R értéke legalább 3, jelentős veszélynek tekinti. Ebben az esetben:

- az E. Coli O157-tel és a cianobaktériumokkal való szennyeződés, valamint
- az E. Coli O157 és a cianobaktériumok elszaporodása

olyan veszélyek, amelyeket meg kell előzni, ki kell küszöbölni vagy elfogadható szintre kell csökkenteni.

Lépés	Veszély	Kockázati szint (R)	Szabályozó intézkedések	CCP I/N
Vízátrolás	Szennyeződés forrása: Coli O157	3	Higiéniiai képzési terv és karbantartási/mintavételi eljárások	1. kérdés: I 2. kérdés: N 3. kérdés: N
	Szennyeződés forrása: Cianobaktériumok	6	Szűrők karbantartása	N -> Nem CCP
	Az E. Coli O157 elszaporodása	3	Maximális tartózkodási idő és a tartály higiénikus kialakítása	1. kérdés: I 2. kérdés: N 3. kérdés: N
	A következők elszaporodása: Cianobaktériumok	3	Maximális tartózkodási idő és a tartály higiénikus kialakítása	N -> Nem CCP

Ebben a példában a tanulmány véget ér ezen a ponton, mivel a vízátrolás lépése nem minősül CCP-nek ezen négy meghatározott jelentős veszély esetében.

A folyamatban vagy annak környezetében bekövetkezett bármely lényeges változás új értékelést kell, hogy eredményezzen, amely eltérő következtetést (következtetéseket) állapíthat meg.



### 3.4.2. Kémiai veszély a fluorid eltávolítására irányuló vízkezelési lépésnél (<1,5 mikrogramm/liter) (zöld árnyékolás a folyamatábrán)

Lépés	Veszély(ek)	P	S	R	Szabályozó intézkedések
<b>A fluorid szelektív adszorpciója aktivált alumínium-oxidon</b>	❖ Alumíniumkibocsátás aktivált alumínium-oxidból az első használat után és minden egyes elégtelen öblítés miatti regeneráció után	1	3	3	Az aktivált alumínium-oxid vételi specifikációjának betartása Visszaöblítés induláskor Az öblítési eljárás helyes alkalmazása a regenerálás után
	❖ A fluorid adszorpciójának hiánya az aktivált alumínium-oxid telítődése miatt	2	3	6	A megállapított maximális átfolyási sebességnél kisebb átfolyási sebesség Regenerálás az előre meghatározott vízsűrési volumen után Ahol szükséges, az adszorpció közegét le kell cserélni
	❖ Marónátron és/vagy kénsav miatti szennyeződés elégtelen öblítés miatt a regenerációs folyamat után	1	2	2	Az öblítési eljárás helyes alkalmazása a regenerálás után

Ennek a veszélyelemzésnek az eredményeként a HACCP-csapat meghatározhatja, hogy azokat a veszélyeket, amelyek R értéke legalább 3 vagy, jelentős veszélynek tekinti. Ebben az esetben:

- Alumíniumkibocsátás aktivált alumínium-oxidból az első használat után és minden egyes elégtelen öblítés miatti regeneráció után
- A fluorid adszorpciójának hiánya az aktivált alumínium-oxid telítődése miatt

olyan veszélyek, amelyek megelőzendők, kiküszöbölendők vagy elfogadható szintre csökkentendők le.

Lépés	Veszély	Kockázati szint (R)	Szabályozó intézkedések	CCP I/N
-------	---------	---------------------	-------------------------	---------

<b>A fluorid szelektív adszorpciója aktivált alumínium-oxidon</b>	Alumíniumkibocsátás aktivált alumínium-oxidból az első használat után és minden egyes elégtelen öblítés miatti regeneráció után	<b>3</b>	Az aktivált alumínium-oxid vételi specifikációjának betartása Visszaöblítés induláskor Az öblítési eljárás helyes alkalmazása a regenerálás után	<b>1. kérdés: I</b> <b>2. kérdés: I</b> <b>3. kérdés: I</b> <b>5. kérdés: N</b> <b>-&gt; CCP</b>
	A fluorid adszorpciójának hiánya az aktivált alumínium-oxid telítődése miatt	<b>6</b>	A megállapított maximális átfolyási sebességnél kisebb átfolyási sebesség Regenerálás az előre meghatározott vízsűrési volumen után Ahol szükséges, az adszorpció közegét le kell cserélni	<b>1. kérdés: I</b> <b>2. kérdés: I</b> <b>3. kérdés: I</b> <b>5. kérdés: N</b> <b>-&gt; CCP</b>

Ebben a példában a fluorid szelektív adszorpciója aktivált alumínium-oxidon lépést CCP-ként határoztuk meg a következő két jelentős veszély miatt:

- Alumíniumkibocsátás aktivált alumínium-oxidból az első használat után és minden egyes elégtelen öblítés miatti regeneráció után
- A fluorid adszorpciójának hiánya az aktivált alumínium-oxid telítődése miatt

A folyamatban vagy a víz összetételében bekövetkezett bármely lényeges változás új értékelést kell, hogy eredményezzen, amely eltérő következtetést (következtetéseket) állapíthat meg.

Lépés	Veszély	Kockázati szint (R)	Szabályozó intézkedések	CCP I/N	Kritikus határértékek
<b>A fluorid szelektív adszorpciója aktivált</b>	Alumíniumkibocsátás aktivált alumínium-oxidból az első használat után és	<b>3</b>	A vételi specifikációk betartása Visszaöblítés	<b>I</b>	Meghatározott minimális áramlási sebesség  Meghatározott minimális

<b>alumínium-oxidon</b>	minden egyes elégtelen öblítés miatti regeneráció után		induláskor  Az öblítési eljárás helyes alkalmazása a regenerálás után		átöblítési idő
	A fluorid adszorpciójának hiánya az aktivált alumínium-oxid telítődése miatt	<b>6</b>	A megállapított maximális átfolyási sebességnél kisebb átfolyási sebesség  Regenerálás az előre meghatározott vízsűrési volumen után Ahol szükséges, az adszorpció közegét le kell cserélni	<b>I</b>	Meghatározott maximális átfolyási sebesség a konkrét kiépítésnek megfelelően  Meghatározott maximális szűrési volumen a víz összetétele és a közeg jellemzői szerint

Mivel meghatározták a kritikus határértékeket, most hatékony monitoringeljárásokat kell kijelölni és alkalmazni:

Lépés	Veszély	Kockázati szint (R)	Szabályozó intézkedés	CCP I/N	Kritikus határértékek	Monitoring
<b>A fluorid szelektív adszorpciója aktivált alumínium-oxidon</b>	Alumíniumkibocsátás aktivált alumínium-oxidból az első használat után és minden egyes elégtelen öblítés miatti regeneráció	<b>3</b>	Az aktivált alumínium-oxid vételi specifikációjának betartása	<b>I</b>	Minimális áramlási sebesség  Minimális öblítési idő	Vízöblítési volumen: átfolyási sebesség és öblítési idő figyelése

	után					
	A fluorid adszorpciójának hiánya az aktivált alumínium-oxid telítődése miatt	<b>6</b>	A megállapított maximális átfolyási sebességnél kisebb átfolyási sebesség  Regenerálás az előre meghatározott vízsűrési volumen után	<b>I</b>	Meghatározott maximális átfolyási sebesség a konkrét kiépítésnek megfelelően  Meghatározott maximális szűrési volumen a víz összetétele és a közeg jellemzői szerint	Az átfolyási sebesség mérése  Vízvolumen mérése

Most ki kell dolgozni a helyesbítő intézkedéseket, arra az esetre, ha a monitoring azt jelzi, hogy egy kritikus pont nincs szabályozás alatt:

Lépés	Veszély	Kockázati szint (R)	CM	CCP I/N	Kritikus határértékek	Monitoring	Helyesbítő intézkedés
<b>Szelektív adszorpció aktivált alumínium-oxidon</b>	Alumíniumkibocsátás aktivált alumínium-oxidból az első használat után és minden egyes elégtelen öblítés miatti regeneráció után	<b>3</b>	A vételi specifikációk betartása	<b>I</b>	Az a (meghatározandó) öblítésvíz-mennyiség, amely biztosítja, hogy legfeljebb 200 mikrogramm alumínium/liter víz	Vízöblítési volumen	Az öblítési lépések folytatása addig, amíg el nem érik a minimális öblítési volumet

					dózis legyen a rendeletnek megfelelően.		Azoknak az okoknak a meghatározása, amelyek miatt nem teljesülnek a meghatározott paraméterek: átfolyási sebességek és öblítési idők. És a helyesbítő intézkedések megtétele
	A fluorid adszorpciójának hiánya az aktivált alumínium-oxid telítődése miatt	<b>6</b>	A megállapított maximális átfolyási sebességnél kisebb átfolyási sebesség  Regenerálás az előre meghatározott vízszűrési	<b>I</b>	Átfolyási sebesség a konkrét kiépítésnek megfelelően  Maximális szűrési volumen a víz összetétele és a közeg jellemzői szerint	Az átfolyási sebesség mérése  Vízvolumen mérése	Az átfolyási sebesség átállítása és minden olyan termék felfüggesztése, amelyet a legutóbbi, a határértékeknek megfelelő mérés ideje óta gyártottak  A termelés leállítása – azoknak a termékeknek a

			volumen után					felfüggesztése, amelyeket az értékhatár túllépésének ideje óta gyártottak – Regenerálás és a termelés felújítása Azoknak az okoknak a meghatározása, amiért nem tartják be a meghatározott paramétereket: víztömeg. És a helyesbítő intézkedések megtétele
--	--	--	--------------	--	--	--	--	---

Most kell olyan eljárásokat kidolgozni, amelyeket rendszeresen végrehajtanak, annak az ellenőrzése érdekében, hogy a fent vázolt intézkedések hatékonyan működnek-e:

Lépés	Veszély	Kockázat száma	CM	CCP I/N	Kritikus határértékek	Monitoring	CA	Ellenőrzés
<b>Szelektív adszorpc</b>	Alumíniumkibocsátás	<b>3</b>	A vételi specifikáció	<b>I</b>	Az a (meghatározandó	Vízöblítési volumen	Az öblítési lépések	Az alumínium

iő aktivált alumínium- oxidon	aktivált alumínium- oxidból az első használat után és minden egyes elégtelen öblítés miatti regeneráció után		k betartása		) öblítővíz- mennyiség, amely biztosítja, hogy legfeljebb 200 mikrogramm alumínium / liter víz dózis legyen az aktivált alumínium-oxid a fluorid természetes ásványvizekből és forrásvizekből történő kivonásához való használatának feltételeiről szóló iránymutatásokna k megfelelően		folytatása addig, amíg el nem érik a minimális öblítési volument	dózisa vízben előre meghatároz ott gyakoriság- gal annak ellenőrzése érdekében, hogy az alumínium szintje 200 mikrogramm /liter alatt maradjon a rendelet szerint  A folyamat belső auditálása
	A fluorid adszorpcióján ak hiánya az aktivált alumínium- oxid telítődése miatt	<b>6</b>	A megállapítot t maximális átfolyási sebességné l kisebb átfolyási sebesség	<b>l</b>	Átfolyási sebesség a konkrét kiépítésnek megfelelően	Az átfolyási sebesség mérése	Az átfolyási sebesség átállítása és minden olyan termék felfüggesztés e, amelyet a legutóbbi, a határértékek megfelelő	A fluorid dózisa vízben előre meghatároz ott gyakoriság- gal annak ellenőrzése érdekében, hogy a

			Regenerálás az előre meghatározott vízsűrési volumen után		Maximális szűrési volumen a víz összetétele és a közeg jellemzői szerint	Vízvolumen mérése	mérés ideje óta gyártottak  A termelés leállítása – azoknak a termékeknek a felfüggesztése, amelyeket az értékhatár túllépésének ideje óta gyártottak – Regenerálás és a termelés felújítása	fluorid szintje 1,5 mikrogramm/liter alatt marad a rendelet szerint A folyamat belső auditálása
--	--	--	---	--	--	-------------------	--	--

A táblázat azzal végződik, hogyan meghatározza azokat a dokumentumokat és nyilvántartásokat, amelyek ahhoz szükségesek, hogy igazolni lehessen a fent leírt intézkedések hatékony alkalmazását:

Lépés	Veszély	Kockázat száma	CM	CCP I/N	Kritikus határértékek	Monitorin g	CA	Ellenőrzés	Dokumentáció
<b>Szelektív adszorpció</b>	Alumínium-kibocsátás aktivált	<b>3</b>	A vételi specifikációk betartása	<b>I</b>	Az a (meghatározandó) öblítővíz-	Vízöblítési volumen	Az öblítési lépések folytatása	Az alumínium dózisa vízben előre	Az aktivált alumínium-oxid vételi



<b>aktivált alumínium-oxidon</b>	alumínium-oxidból az első használat után és minden egyes elégtelen öblítés miatti regeneráció után				mennyiség, amely biztosítja, hogy legfeljebb 200 mikrogramm alumínium / liter víz dózis legyen az aktivált alumínium-oxid a fluorid természetes ásványvizekből és forrásvizekből történő kivonásához való használatának feltételeiről szóló iránymutatásoknak megfelelően		addig, amíg el nem érik a minimális öblítési volument	meghatározott gyakorisággal annak ellenőrzése érdekében, hogy az alumínium szintje 200 mikrogramm/liter alatt marad  A folyamat belső auditálása	specifikációs Regenerálási üzemeltetési eljárások Szűrési üzemeltetési eljárások Analitikus módszerek Különbéle monitoring- és ellenőrzési nyilvántartások ...
	A fluorid adszorpciójának hiánya az aktivált alumínium-oxid telítődése miatt	<b>6</b>	A megállapított maximális átfolyási sebességnél kisebb átfolyási sebesség	<b>I</b>	Átfolyási sebesség (meghatározandó a konkrét kiépítésnek megfelelően)	Az átfolyási sebesség mérése	Az átfolyási sebesség átállítása és minden olyan termék felfüggesztése, amelyet a legutóbbi, a határértékeknek megfelelő állapot ideje	A fluorid dózisa vízben előre meghatározott gyakorisággal annak ellenőrzése érdekében, hogy a fluorid szintje 10 mikrogramm/liter alatt marad  A folyamat	Az aktivált alumínium-oxid vételi specifikációs Regenerálási üzemeltetési eljárások Szűrési üzemeltetési eljárások Analitikus módszerek Különbéle monitoring- és

			Regenerálás az előre meghatározott vízsűrési volumen után		Maximális szűrési volumen (meghatározandó a víz összetétele és a közeg jellemzői szerint)	Vízvolumen mérése	<p>óta gyártottak</p> <p>A termelés leállítása – azoknak a termékeknek a felfüggesztése, amelyeket az értékhatár túllépésének ideje óta gyártottak – Regenerálás és a termelés felújítása</p>	belső auditálása	ellenőrzési nyilvántartások ...
--	--	--	---	--	---	-------------------	---	------------------	---------------------------------

### 3.4.3. Fizikai veszély (üvegtörmelékek) az üvegmosó/öblítő lépésnél

Lépés	Veszély	P	S	R	Szabályozó intézkedések
Üvegmosó/öblítő lépés	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Az üvegtörmelékek átmosás után is ott maradnak a következők miatt:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Az öblítő működési hibája</li> <li>○ Az üvegtörmelékek bent maradnak (alak probléma)</li> <li>○ Az üvegtörmelékek az öblítő kijáratánál keletkeznek</li> </ul> </li> </ul>	3	3	9	Az öblítő karbantartása

Ennek a veszélyelemzésnek az eredményeként a HACCP-csapat meghatározhatja, hogy azokat a veszélyeket, amelyek R értéke legalább 3, jelentős veszélynek tekinti. Ez esetben (R=(9):

- Az üvegtörmelékek átmosás után is ott maradnak a következők miatt:
  - Az öblítő működési hibája
  - Az üvegtörmelékek bent maradnak (alak probléma)
  - Az üvegtörmelékek az öblítő kijáratánál keletkeznek

Ez olyan veszélyforrás, amely megelőzendő, kiküszöbölendő vagy elfogadható szintre csökkentendő le.

Lépés	Veszély	Kockázati szint (R)	Szabályozó intézkedések	CCP I/N
Üvegmosó/öblítő lépés	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Az üvegtörmelékek átmosás után is ott maradnak a következők miatt:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Az öblítő működési hibája</li> <li>○ Az üvegtörmelékek bent maradnak (alak probléma)</li> </ul> </li> </ul>	9	Az öblítő karbantartása	<p><b>1. kérdés: N*</b> A szabályozás ezen a ponton szükséges a biztonsághoz? : I</p> <p>* Az öblítő karbantartása nem olyan intézkedés, amely megelőzné, kiküszöbölné vagy elfogadható szintre csökkentené az azonosított veszélyt minden leírt esetben (pl.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Az üvegtörmelék az öblítő kijáratánál keletkeznek</li> </ul>			az alak problémája)
--	---	--	--	---------------------

A HACCP-csapat azt is megállapíthatja, hogy az azonosított jelentős veszélyt ezen a ponton nem lehet teljes mértékben szabályozni, ezért módosítani kell a folyamatot. Ez a következtetés elvezethet egy újabb ellenőrzési lépés hozzáadásához (pl. automatikusan) a mosó/öblítő kimeneténél.

A folyamatmódosítás és annak az élelmiszer-biztonságra gyakorolt hatása szemléltetésére vegyük most szemügyre ugyanezt a veszélyt ennél az új folyamat lépésnél:

Lépés	Veszély(ek)	P	S	R	Szabályozó intézkedések
<b>Automatikus ellenőrző lépés a mosó/öblítő kimeneténél</b>	❖ Az üvegtörmelékek átmosás után is ott maradnak az ellenőrző berendezés hibás működése miatt	1	3	3	Az ellenőrző berendezés karbantartása Az ellenőrző berendezés kezelő munkatárs betanítása

Ennek a veszélyelemzésnek az eredményeként a HACCP-csapat meghatározhatja, hogy azokat a veszélyeket, amelyek R értéke legalább 3, jelentős veszélynek tekinti. Ebben az esetben:

- Az üvegtörmelékek átmosás után is ott maradnak az ellenőrző berendezés hibás működése miatt, ez olyan veszély, amelyet meg kell előzni, ki kell küszöbölni vagy elfogadható szintre kell csökkenteni

Lépés	Veszély	Kockázati szint (R)	Szabályozó intézkedések	CCP I/N
<b>Automatikus ellenőrző lépés a mosó/öblítő kimeneténél</b>	❖ Az üvegtörmelékek átmosás után is ott maradnak az ellenőrző berendezés hibás működése miatt	3	Az ellenőrző berendezés karbantartása Az ellenőrző berendezés kezelő munkatárs betanítása	1. kérdés: I 2. kérdés: I -> CCP

Ebben a példában az automatikus ellenőrző lépést az azonosított jelentős veszély kritikus szabályozási pontjaként azonosítottuk.

Lépés	Veszély	Kockázati szint (R)	Szabályozó intézkedések	CCP I/N	Kritikus határértékek
<b>Automatikus ellenőrző lépés a mosó/öblítő kimeneténél</b>	❖ Az üvegtörme lékek átmosás után is ott maradnak az ellenőrző berendezés hibás működése miatt	<b>3</b>	Az ellenőrző berendezés karbantartása Az ellenőrző berendezés kezelő munkatárs betanítása	<b>I</b>	Az ellenőrző lépésen túljutott üres palackban nincsen üveg

Mivel meghatározták a kritikus határértékeket, most hatékony monitoringeljárásokat kell kijelölni és alkalmazni:

Lépés	Veszély	Kockázati szint (R)	Szabályozó intézkedések	CCP I/N	Kritikus határértékek	Monitoring
<b>Automatikus ellenőrző lépés a mosó/öblítő kimeneténél</b>	❖ Az üvegtörme lékek átmosás után is ott maradnak az ellenőrző berendezés hibás működése miatt	<b>3</b>	Az ellenőrző berendezés karbantartása Az ellenőrző berendezés kezelő munkatárs betanítása	<b>I</b>	Az ellenőrző lépésen túljutott üres palackban nincsen üvegtörmelék	Annak a lehetőségnek az időszakos tesztelése, hogy felderíthessük és tudatosan elutasíthassuk az üres üvegeket (tesztminták)

	miatt					
--	-------	--	--	--	--	--

Most ki kell dolgozni a helyesbítő intézkedéseket, arra az esetre, ha a monitoring azt jelzi, hogy egy kritikus pont nincs szabályozás alatt:

Lépés	Veszély	Kockázati szint (R)	Szabályozó intézkedések	CCP I/N	Kritikus határértékek	Monitoring	Helyesbítő intézkedések
<b>Automatikus ellenőrző lépés a mosó/öblítő kimeneténél</b>	❖ Az üvegtörmelék atmoszféra után is ott maradnak az ellenőrző berendezés hibás működése miatt	<b>3</b>	Az ellenőrző berendezés karbantartása Az ellenőrző berendezés kezelő munkatárs betanítása	<b>I</b>	Az ellenőrző lépésen túljutott üres palackban nincsen üvegtörmelék	Annak a lehetőségnek az időszakos tesztelése, hogy felderíthessük és tudatosan elutasíthassuk az üres üvegeket (tesztminták)	A termelés leállítása – Azoknak a késztermékeknek a felfüggesztése, amelyeket a legutóbbi sikeres tesztelés óta gyártottak (később azoknak a késztermékeknek a visszahívása, amelyek elhagyták az előállítás helyét) – A gyanús megtöltött palackok ismételt átvizsgálása, ha lehetséges (ha nem, a gyanús megtöltött palackokat meg kell semmisíteni)



Lépés	Veszély	Kockázat száma	Szabályozó intézkedések	CCP I/N	Kritikus határértékek	Monitoring	Helyesbítő intézkedések	Ellenőrzés
<b>Automatikus ellenőrző lépés a mosó/öblítő kimeneténél</b>	❖ Az üvegtörmelékek átmosás után is ott maradnak az ellenőrző berendezés és hibás működés miatt	<b>3</b>	Az ellenőrző berendezés karbantartása Az ellenőrző berendezés kezelő munkatárs betanítása	<b>I</b>	Az ellenőrző lépésen túljutott üres palackban nincsen üvegtörmelék	Annak a lehetőségnek az időszakos tesztelése, hogy felderíthessük és tudatosan elutasíthassuk az üres üvegeket (tesztminták)	A termelés leállítása – Azoknak a késztermékeknek a felfüggesztése, amelyeket a legutóbbi sikeres tesztelés óta gyártottak (később azoknak a késztermékeknek a visszahívása, amelyek elhagyták az előállítás helyét) – A gyanús megtöltött palackok ismételt átvizsgálása, ha lehetséges (ha nem, a gyanús megtöltött palackokat meg kell semmisíteni) – Az ellenőrző berendezés ismételt beállítása – A gyanús üres palackok	A folyamat belső auditálása Az üveggel kapcsolatos panaszok áttekintése



							újratesztelése – A termelés felújítása	
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Most kell olyan eljárásokat kidolgozni, amelyeket rendszeresen végrehajtanak, annak az ellenőrzése érdekében, hogy a fent vázolt intézkedések hatékonyan működnek-e:

A táblázat azzal végződik, hogy meghatározza azokat a dokumentumokat és nyilvántartásokat, amelyek ahhoz szükségesek, hogy igazolni lehessen a fent leírt intézkedések hatékony alkalmazását:

Lépés	Veszély	Kockázat száma	CM	CCP I/N	Kritikus határértékek	Monitoring	Helyesbítő intézkedések	Ellenőrzés	Dokumentáció
<b>Automatikus ellenőrző lépés a mosó/öblítő kimeneténél</b>	❖ Az üvegtörmel ékek átmosás után is ott maradnak az ellenőrző berendezés hibás működése miatt	<b>3</b>	Az ellenőrző berendezés karbantartása Az ellenőrző berendezés kezelő munkatárs betanítása	<b>I</b>	Az ellenőrző lépésen túljutott üres palackban nincsen üvegtörmelék	Annak a lehetőségnek az időszakos tesztelése, hogy felderíthessük és tudatosan elutasíthassuk az üres üvegeket (tesztminták)	A termelés leállítása – Azoknak a késztermékeknek a felfüggesztése, amelyeket a legutóbbi sikeres tesztelés óta gyártottak (később azoknak a késztermékeknek a visszahívása, amelyek elhagyták az előállítás helyét) – A gyanús megtöltött	A folyamat belső auditálása Az üveggel kapcsolatos panaszok áttekintése	Pl. a gyártó üzemeltetési kézikönyve, karbantartási eljárások és nyilvántartások, Különféle monitoring- és ellenőrzési nyilvántartások, képzési nyilvántartások, beállítási nyilvántartások ...

							palackok ismételt átvizsgálása, ha lehetséges (ha nem, a gyanús megtöltött palackokat meg kell semmisíteni) – Az ellenőrző berendezés ismételt beállítása – A gyanús üres palackok újratesztelése – A termelés felújítása		
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## **4. szakasz: Hivatkozások**

### **4.1. Könyvek**

- D. Senior & N .Dege – Technology of Bottled Water – 2<sup>ND</sup> EDITION Blackwell Publishing – 2005 – ISBN 1-4051-2038-X. Harmadik kiadás, 2011-ben jelenik meg.
- D. Tampo – Les eaux conditionnées –Tec & Doc Lavoisier – 1992 – ISBN 2-85206-801-X

### **4.2. Általános élelmiszeripari jogszabályok és a Codexszel kapcsolatos dokumentumok**

4.2.1. A helyes higiéniai gyakorlathoz közösségi útmutatók kidolgozására vonatkozó európai közösségi iránymutatások.

4.2.2. A Bizottság 2023/2006/EK rendelete (2006. december 22.) az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokra és tárgyakra vonatkozó helyes gyártási gyakorlatról, valamint az 1935/2004/EK rendelet az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról

4.2.3. Az Európai Parlament és a Tanács 1924/2006/EK rendelete (2006. december 20.) az élelmiszerekkel kapcsolatos, tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról

4.2.4. Az Európai Parlament és a Tanács 1925/2006/EK rendelete (2006. december 20.) a vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról

4.2.5. A Bizottság 282/2008/EK rendelete (2008. március 27.) az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő, újrafeldolgozott műanyagokról és műanyag tárgyokról

4.2.6. FAO/WHO 2005. évi útmutatása kormányok számára a HACCP alkalmazásáról kis és/vagy kevésbé fejlett élelmiszeripari vállalkozásoknál – FAO Élelmiszeripari és táplálkozási könyv 86. sz.

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

4.2.8. Az Európai Parlament és a Tanács 1935/2004/EK rendelete (2004. október 27.) az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról

4.2.9. Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról

4.2.10. Az Európai Parlament és a Tanács 2000/13/EK irányelve (2000. március 20.) az élelmiszerek címkézésére, kiszerezésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről

4.2.11. Szén-dioxid és ásványi sók tisztasági kritériumai, a 2000/63/EK és 96/77/EK bizottsági irányelvben foglaltak szerint

4.2.12. Codex és FAO/WHO alapvető szövegek az élelmiszer-higiéniáról, beleértve a javasolt nemzetközi gyakorlati kódexet - Az élelmiszer-higiéniá általános elvei (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2003) valamint veszélyelemzés és kritikus szabályozási pont (HACCP) rendszer és alkalmazási útmutatások

4.2.13. Első jelentés a hibás termékekért való felelősségre vonatkozó tagállami törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezések közelítéséről szóló tanácsi irányelv (85/374/EGK tanácsi irányelv) alkalmazásáról

4.2.14. ISO/TS 22002-1:2009 Élelmiszer-biztonsági előfeltételi programok

### **4.3. Kifejezetten a csomagolt vizekre vonatkozó jogszabályok, iránymutatások és szabványok**

4.3.1. Az Európai Parlament és a Tanács 2009/54/EK irányelve (2009. június 18.) a természetes ásványvizek kinyeréséről és forgalmazásáról (átdolgozás).

4.3.2. A Bizottság 115/2010/EU rendelete (2010. február 9.) a fluorid természetes ásványvizekből és forrásvizekből történő kivonásához használt, aktivált alumínium-oxid alkalmazásának feltételeiről

4.3.3. A Bizottság 2003/40/EK irányelve (2003. május 16.) a természetes ásványvizek jegyzékének, koncentrációs határértékeinek és címkézési követelményeinek, valamint a természetes ásványvizek és forrásvizek ózonnal dúsított levegővel való kezelésére vonatkozó feltételeknek a megállapításáról.

4.3.4. Az aktivált alumínium-oxid a fluorid természetes ásványvizekből és forrásvizekből történő kivonásához való használatának feltételeiről szóló iránymutatások (2007. december 14-i iránymutatások)

4.3.5. A Tanács 98/83/EK irányelve (1998. november 3.) az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről

4.3.6. A WHO ivóvízminőségre vonatkozó iránymutatásai (az első és a második kiegészítés a negyedik kiadásban egységes szerkezetbe foglalva)

4.3.7. Codex szabvány a természetes ásványvizekhez (STAN108 – 1981, felülvizsgálva: 1997, 2008)

4.3.8. Codex általános szabvány palackozott/csomagolt ivóvizekhez (kivéve a természetes ásványvizeket) (CODEX STAN 227-2001)

4.3.9. A higiénikus gyakorlat kódexe természetes ásványvizek gyűjtéséhez, feldolgozásához és forgalmazásához (CAC/RCP 33-1985)”

4.3.10. Codex higiénikus gyakorlatok kódexe palackozott/csomagolt ivóvizekhez (kivéve a természetes ásványvizeket) (CAC/RCP 48-2001)

4.3.11. AZ Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete (2011. október 25.) a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról

#### **4.4. Más hasznos referenciadokumentumok**

- 4.4.1. BSDA (Brit Üdítőital Szövetség) 2006 Ipari útmutató a helyes higiéniai gyakorlathoz: palackozott víz
- 4.4.2. NFI (Nederlandse Frisdranken Industrie) 2006 Hygiëncode natuurlijk mineraal-en bronwater
- 4.4.3. MINERACQUA 2005 Manuale di corretta prassi igienica sulle acque minerali naturali confezionate
- 4.4.4. NSAI (Ír Nemzeti Szabványügyi Hatóság) 2005 ír szabványspecifikációk csomagoltvízhez
- 4.4.5. IBWA (Nemzetközi Palackozott Víz Szövetség) 2009 Palackozott víz gyakorlati kézikönyv.
- 4.4.6. GBWA - EBWA (Német Ballonos Vízautomata Gyártók Szövetsége – Ballonos Vízautomata Gyártók Európai Szövetsége) 2005 Kódex a helyes higiéniai gyakorlathoz ballonosvízautomata-gyártók számára
- 4.4.7. CFIS (Kanadai Élelmiszer-ellenőrzési Hivatal) 2003-as Higiénikus gyakorlatok kódexe, kereskedelmi előrecsomagolt és nem-előrecsomagolt víz és függetlenek ([www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca))
- 4.4.8. BSDA (Brit Üdítőital Szövetség) 2002 Útmutató a jó palackozott víz szabványokhoz
- 4.4.9. IBWA (Nemzetközi Palackozott Víz Szövetség) 2005. évi Üzemtechnikai referenciakézikönyv
- 4.4.10. Guide autocontrôle des entreprises de la production des eaux embouteillées, des boissons rafraichissantes et des jus de fruits et nectars, draft 2, FIEB-VIWF

## **ÁLTALÁNOS SZÓJEGYZÉK**

**Ambiens:** A környezet hőmérséklete. Általános szóhasználatban szobahőmérsékletet jelent.

**Anyag-/termékspecifikáció:** Részletes dokumentált leírása vagy felsorolása azoknak a paramétereknek, beleértve a megengedett eltéréseket is, amelyek a meghatározott elfogadhatósági vagy minőségi szint eléréséhez szükségesek.

**Anyagok:** Általános kifejezés, amellyel a nyersanyagokat, a csomagolóanyagokat, a hozzávalókat, a folyamatilag segédanyagokat és a kenőanyagokat jelölik.

**Csírátlanítás:** A mikroorganizmusok számának csökkentése vegyi hatóanyagokkal és/vagy fizikai módszerekkel.

### **Csomagolóanyag**

a) értékesítési csomagolás vagy elsődleges csomagolás, vagyis olyan csomagolás, amely értékesítési egységet jelent a végfelhasználó vagy fogyasztó számára a vásárlás helyén;

b) csoportosított csomagolás vagy másodlagos csomagolás, vagyis olyan csomagolás, amelyet úgy alakítanak ki, hogy a vásárlás helyén bizonyos számú értékesítési egységet csoportba foglaljon, ez utóbbit árulhatják egy csomagként a végfelhasználó vagy a fogyasztó részére, de az is lehetséges, hogy csak a polcok feltöltésére szolgál az értékesítési helyen; úgy eltávolítható a termékről, hogy nem változtatja meg annak tulajdonságait;

c) szállítási csomagolás vagy harmadlagos csomagolás, vagyis olyan csomagolás, amelyet úgy alakítanak ki, hogy megkönnyítsék bizonyos számú értékesítési egység vagy csoportosított csomagolás kezelését és szállítását, hogy a termékek a fizikai kezelés és a szállítás során ne károsodjanak. A szállítási csomagolás nem foglalja magában a vasúti, közúti, vízi- és légi szállításnál alkalmazott konténereket.

**Csomagolt víz:** Ugyanaz, mint a palackozott víz.

**Élelmiszer-biztonság:** Az a koncepció, amely szerint az élelmiszer nem lesz káros a fogyasztó számára akkor, ha rendeltetésszerűen készítik és/vagy fogyasztják el.

**Élelmiszer-biztonsági veszély:** Olyan biológiai, vegyi vagy fizikai hatóanyagok az élelmiszerben, vagy az élelmiszer olyan állapota, amely potenciálisan egészségkárosító.

**Élelmiszer-higiénia:** Minden olyan intézkedés, amely a csomagolt víz biztonságának garantálásához szükséges valamennyi fázisban, a víz kinyerésétől és a feldolgozástól egészen a végső fogyasztásig.

**Élelmiszer-kezelés:** Minden olyan művelet, amely kapcsolódik palackok összegyűjtéséhez, töltéséhez, csomagolásához, illetve csomagolt víz tárolásához, szállításához, forgalmazásához és értékesítéséhez.

**Élelmiszer-kezelő:** Olyan személy, aki közvetlenül kezel csomagolt vagy csomagolatlan élelmiszert, élelmiszeripari berendezéseket és eszközöket vagy az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő felületeket, ezért elvárás vele szemben, hogy betartsa az élelmiszer-higiéniai követelményeket.

**Eljárás:** Valamilyen tevékenység vagy folyamat elvégzésének meghatározott módja.

**Előfeltételi program:** Azok az alapvető feltételek és tevékenységek, amelyek ahhoz szükségesek, hogy az élelmiszerlánc minden pontján fenn lehessen tartani a higiénikus környezetet biztonságos végtermékek előállítására, kezelése és szállítása érdekében, illetve biztonságos, emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszer előállítására érdekében.

**Előírás:** Olyan szükséglet vagy elvárás, amelyet általánosan elismernek vagy kötelező jelleggel előírnak.

**Elsődleges csomagolás:** Olyan csomagolás, amely értékesítési egységet jelent a végfelhasználó vagy fogyasztó számára a vásárlás helyén.

**Eltarthatósági idő:** Előírt időtartam, melynek során a termék felbontatlanul úgy tárolható, hogy biztonságos és fogyasztható marad.

**Felszín alatti víz védelmi területe:** Az a felszíni terület, amelyen belül az eső közvetlenül vagy közvetetten bekerülhet abba a felszín alatti vízrendszerbe, amelybe a kút behatol, és amely hozzájárulhat a kút hozamához.

**Felszín alatti víz:** Permeábilis kőzetben található víz, megújuló erőforrás, stabilabb, mint a felszíni víz, fúrt lyukakkal, kutakkal, csatornarendszerekkel nyerhető ki.

**Felszíni víz:** Az atmoszféra felé nyitott vizek, úgymint tavak, folyamok, folyók, kisebb tavak és víztározók.

**Feltöltési zóna:** A földfelszínnek az a része, ahol a feltöltés végbemegy.

**Fertőtlenítés:** Minden olyan cselekmény, amely tisztítással vagy a higiénikus viszonyok fenntartásával foglalkozik valamilyen létesítményben, melynek skálája meghatározott berendezések tisztításától és/vagy fertőtlenítésétől egészen a teljes létesítményt érintő tisztítási tevékenységekig terjed (beleértve az épületek, szerkezetek és területek megtisztítását is)

**FIFO/FEFO:** First in First Out / First Expired First Out (először be, először ki / először lejárt, először ki).

**Folyamat:** Olyan, egymáshoz kapcsolódó vagy interakcióban lévő tevékenységek sorozata, amely inputokat outputokká alakít át.

**Folyamatábra:** A lépések sorozatának és interakcióinak sematikus és szisztematikus bemutatása.

**Folyamatba épített ellenőrzés:** A folyamatba épített ellenőrzés az az ellenőrzés, amelyet a munkás maga gyakorol a saját munkája felett, a meghatározott rendelkezések szerint (szabad fordítás az ISO 8402-ből).

**Forrás:** Felszín alatti víz természetes kiáramlási pontja.

**Forrásvíz (SW):** Olyan víz, amely természetes állapotában emberi fogyasztásra alkalmas, és egy olyan kútból jön föl, amely egy vagy több, természetes vagy fúrt kimenetből tör a felszínre, és a forrásnál palackozzák/csomagolják.

**Helyi tisztítás (CIP):** Olyan rendszer, amely kizárólag detergens hatású vegyi oldatok a tisztítandó felszíneken vagy azokon át történő keringetésével és/vagy áramoltatásával, valamint mechanikai vízöblítéssel tisztít.

**HEPA-szűrő:** Nagy hatásfokú részecske- és levegőszűrő.

**Higiénia** Azon intézkedések összessége, amelyek garantálják a víz biztonságát és ártalmatlanságát előkészítés, feldolgozás, gyártás, szállítás, forgalmazás és értékesítés során.

**Kártevő:** Élelmiszeripari helyszíneken nemkívánatos állati élőlények, különösen rovarok, madarak, patkányok és egerek, amelyek képesek közvetlenül vagy közvetetten elszennyezni az élelmiszereket.

**Készített víz:** Olyan vizek, melyek összetétele megváltozott olyan folyamatok során, mint pl. vízkezelés, ásványok hozzáadása/eltávolítása stb. Bármilyen vízforrásból származhatnak, de nem tartalmazhatnak természetes ásványvizet vagy forrásvizet.

**Kezelések** (természetes ásvány- és forrásvizek): Azok a technikák, amelyek engedélyezettek a 2009/54/EK irányelv 4. cikke alapján bizonyos, a természetes ásványvizekben és forrásvizekben természetes állapotukban jelen lévő összetevők elkülönítésére, és amelyeket az EFSA szakvéleményének megfelelően kell elvégezni.

**Kötegelt művelet (vagy termelési kötegelt művelet):** Olyan egységek csoportja, amelyeket azonos körülmények között gyártanak. Olyan egységek/kötegméreték előállítása, amelyeket azonos feltételek között gyártanak és csomagolnak, és amelyek méretét a gyártó határozza meg/dönti el.

**Kritikus határérték:** Az a kritérium, amely megkülönbözteti az elfogadhatót az elfogadhatatlantól.

**Kritikus szabályozási pont (CCP):** (olyan élelmiszer-biztonsági) lépés, ahol szabályozást lehet alkalmazni, és amelynek segítségével megelőzhető, kiküszöbölhető vagy elfogadható szintre csökkenthető valamilyen élelmiszer-biztonsági veszély.

**Lekerekített felületkialakítás:** A falak és a mennyezetek, illetve a falak és a padlók, vagy két fal illeszkedésének lekerekített felületkialakítása a könnyebb és hatékonyabb tisztítás érdekében.

**Létesítmény:** Olyan alkalmas épület(ek), területek(ek) vagy környezet, ahol a palackozandó vizet összegyűjtik, feldolgozzák és palackokba töltik.

**Másodlagos csomagolás:** Olyan csomagolás, amelyet úgy alakítanak ki, hogy a vásárlás helyén bizonyos számú értékesítési egységet csoportba foglaljon, ez utóbbit árulhatják egy csomagként a végfelhasználó vagy a fogyasztó részére, de az is lehetséges, hogy csak a polcok feltöltésére szolgál az értékesítési helyen; úgy eltávolítható a termékről, hogy nem változtatja meg annak tulajdonságait (pl. címkék, ragasztó, karton, zsugorfólia, raklap, stb.)

**Meg nem felelés:** Valamilyen követelmény be nem tartása

**Megelőző intézkedések:** Azok az intézkedések, melyek célja valamilyen veszély bekövetkezésének megakadályozása vagy a bekövetkezés valószínűségének elfogadható szintre csökkentése.



**Megfelelőség:** Annak az igazolása vagy megerősítése, hogy egy adott termék gyártója vagy beszállítója megfelel az elfogadott gyakorlatok szerinti követelményeknek, a jogszabályoknak, az előírt szabályoknak és rendeleteknek, a meghatározott szabványoknak vagy egy szerződés feltételeinek.

**Mikroorganizmusok:** Az olyan mikroszkopikus méretű organizmusok, mint a baktériumok, az élesztő és a penészgombák. (B6)

**Minőség:** Az a mérték, amennyire belső tulajdonságok sorozata eleget tesz a követelményeknek

**Monitoring:** Megfigyelések vagy mérések egy tervezett sorozatának elvégzése annak a megállapítására, hogy a szabályozó intézkedések az elképzeléseknek megfelelően működnek-e.

**Nagy kockázatú terület:** Olyan terület, ahol a termék szennyeződésének potenciális veszélye különösen magas.

**Nyitott palack terület (OBA):** A töltési műveletnek azok a fázisai, amikor a nyitott palackokat szállítják, öblítik, töltik vagy lezárják. Azt javasoljuk, hogy ezek a műveletek ellenőrzött környezetben folyjanak.

**Nyomonkövethetőség:** Az a képesség, amely lehetővé teszi a vizsgált dolog történetének, alkalmazásának vagy tárolási helyének nyomon követését

**Palackozott / csomagolt ivóvíz (BDW):** - Olyan víz, amelyet hermetikusan lezárt, különböző összetételű, formájú és űrtartalmú hordozókba töltenek, amelyek biztonságosak és alkalmasak a közvetlen fogyasztásra további kezelés nélkül. A palackozott ivóvíz élelmiszernek minősül. A vízzel kapcsolatosan az „ivó-” és „iható” kifejezések egymással felcserélhetők.

**Palackozott víz:** Bármilyen fajta csomagolt víz, beleértve a természetes ásványvizet és a forrásvizet is.

**REACH rendelet:** A REACH az Európai Unió rendelete vegyi anyagok regisztrálásáról, értékeléséről, engedélyezéséről és korlátozásáról. 2007. június 1-én lépett hatályba, és egységes rendszerrel váltott fel számos európai irányelvet és rendeletet.

**Szabálybetartás:** Valamilyen követelmény betartása.

**Szabályozó intézkedés:** Olyan intézkedés vagy tevékenység, melynek segítségével megelőzhető, kiküszöbölhető vagy elfogadható szintre csökkenthető valamilyen élelmiszer-biztonsági veszély.

**Szén-dioxiddal dúsított víz:** olyan víz, amely oldott, hozzáadott és/vagy természetes eredetű szén-dioxidot tartalmaz.

**Szennyező:** Bármely olyan biológiai vagy vegyi hatóanyag, idegen vagy más anyag, amelyet nem szándékosan adtak hozzá az élelmiszerhez, és amely csökkentheti az élelmiszerbiztonságot vagy -alkalmasságot.

**Szennyeződés:** Szennyező anyag bejutása vagy előfordulása élelmiszerben vagy élelmiszer környezetében.

**Termékkel érintkező felület:** Minden olyan felület, amely érintkezik a termékkel vagy az elsődleges csomagolóanyaggal normál működés során.

**Természetes ásványvíz (NMW):** Mikrobiológiai szempontból biztonságos víz, amely földfelszín alatti vízáradó rétegből vagy vízlelőhelyből származik, és egy vagy több természetes vagy fúrt járaton keresztül kilépő forrásból jut a felszínre és a víznyerőhelyen palackozzák. Jellege (ásványianyag- és nyomelemtartalom), eredeti állapota egyértelműen megkülönbözteti a közönséges ivóvíztől, a víznyerőhelyen palackozzák/csomagolják, és az illetékes hatóság természetes ásványvíznek ismeri el.

**Tétel:** A terméknek az a mennyisége, amely egy meghatározott méretű tárolót tölt meg, meghatározott jellegű és meghatározott kóddal van ellátva, egy adott üzemben termelték meghatározott idő alatt, ami nem lehet több, mint egy nap.

**Tisztítás más helyszínen (COP)** Olyan rendszer, ahol a berendezést szétszerelik és tartályban vagy más automatikus mosóberendezésben tisztítják, valamilyen tisztító oldat keringetésével, fenntartva egy minimális hőmérsékletet az egész tisztítási ciklus során.

**Tisztítás:** Talaj, ételmaradék, zsiradék vagy más nemkívánatos anyag eltávolítása.

**Újratöltés:** Az a csapadék (eső vagy hó), amely áthatol a talaj felszínén, és eljut a vízáradó rétegbe vagy a vízhordozóba, ahol feltölti a felszín alatti vizet.

**Védett terület:** Olyan, vízforrás körül meghatározott terület, amelyre korlátozások és más intézkedések vonatkoznak annak érdekében, hogy megvédjék a szennyeződéstől, pl. üzemanyagtartályokból, legelő állatoktól és gépjárművek elhaladásából.

**Vízáradó réteg:** Le nem zárt vízhordozó földfelszín alatti vízének szabad felszíne.

**Vízgyűjtés:** Víz, elsősorban esővíz begyűjtése vagy összegyűjtése.

**Vízgyűjtő terület:** Az a felszíni terület, amelyen belül az eső közvetlenül vagy közvetetten bekerülhet abba a felszín alatti vízrendszerbe, amelybe a kút behatol, és amely hozzájárulhat a vízhordozó feltöltéséhez.

**Vízhordozó:** Olyan geológiai egység, amely jelentős mennyiségű rétegvizet tárol normál hidraulikus feltételek mellett.

**Víznyerőhely:** Felszín alatti víz kinyerési pontja, amely eredhet forrásból, kútból vagy fúrt lyukból.

## BIBLIOGRÁFIA

A Bizottság 10/2011/EK rendelete (2011. január 14.) az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagokról és műanyag tárgyokról

A Bizottság 115/2010/EU rendelete (2010. február 9.) a fluorid természetes ásványvizekből és forrásvizekből történő kivonásához használt, aktivált alumínium-oxid alkalmazásának feltételeiről

A Bizottság 2003/40/EK irányelve (2003. május 16.) a természetes ásványvizek jegyzékének, koncentrációs határértékeinek és címkézési követelményeinek, valamint a természetes ásványvizek és forrásvizek ózonnal dúsított levegővel való kezelésére vonatkozó feltételeknek a megállapításáról.

A Tanács 98/83/EK irányelve (1998. november 3.) az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről

Afssa jelentés 2005. április: information to be provided for recognition of a NMW by French authorities [A francia hatóságok által a természetes ásványvíz elismeréséhez megadott információk]

Afssa jelentés 2005. június: evaluation of the stability of composition of NMW [a természetes ásványvíz összetétel-stabilitásának értékelése]

Arrêté du 14 mars 2007 relatif aux critères de qualité des eaux conditionnées, aux traitements et mentions d'étiquetage particulier des eaux minérales naturelles et de source conditionnées ainsi que de l'eau minérale naturelle distribuée en buvette publique, 5 avril 2007, Journal officiel de la république française

Az Afssa 2005. március 17-i jelentése: evaluation of the use of metal oxide-coated sands for the treatment of water for human consumption and NMW, metal oxide-coated filtration materials [fénoxiddal bevont homok alkalmazása emberi fogyasztásra szánt víz és természetes ásványvíz kezelése céljából, és fénoxiddal bevont szűrőanyagok]. Bibliográfiai tanulmány

Az Afssa 2005. március 17-i jelentése: evaluation of treatment to remove specific mineral constituents present in NMW and SW [a természetes ásványvizekben és forrásvizekben jelen lévő meghatározott ásványi alkotórészek eltávolítása céljából alkalmazott kezelés értékelése]

Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról, az Európai Közösségek Hivatalos Lapja, 2002.2.01., L 31/1

Az Európai Parlament és a Tanács 1935/2004/EK rendelete (2004. október 27.) az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról, valamint a 80/590/EGK és a 89/109/EGK (1) irányelvek hatályon kívül helyezéséről, az Európai Unió Hivatalos Lapja 117., 2004.4.30. 1. oldal

Az Európai Parlament és a Tanács 2000/60/EK irányelve (2000. október 23.) a vízpolitika terén a közösségi fellépés kereteinek meghatározásáról

Az Európai Parlament és a Tanács 2009/54/EK irányelve (2009. június 18.) a természetes ásványvizek kinyeréséről és forgalmazásáról

Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer-higiénéről, Európai Unió Hivatalos Lapja, 2004.4.30, L 139/1

Az Európai Parlament és a Tanács 882/2004/EK rendelete (2004. április 29.) a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről, az Európai Unió Hivatalos Lapja, 2004.5.28., L 191/1

Codex Alimentarius: Code of Hygienic Practice For Bottled/Packaged Drinking Waters (Other Than NMW) [Higiénikus gyakorlatok kódexe palackozott/csomagolt ivóvizekhez (kivéve a természetes ásványvizeket)] (CAC/RCP 48-2001)

Codex Alimentarius: Codex Standard For NMW [A természetes ásványvizekre vonatkozó szabvány], Codex Stan 108 - 1981, Rev. 1 – 1997 (módosítva 2001-ben és 2008-ban)

Codex Alimentarius: General standard for bottled/package drinking waters (other than NMW) [Általános szabvány palackozott/csomagolt ivóvizekhez (kivéve a természetes ásványvizeket)] (CODEX STAN 227-2001)

Codex Alimentarius: Recommended International Code of Hygienic Practice for the Collecting, Processing and Marketing of NMW [A higiénikus gyakorlat ajánlott nemzetközi kódexe természetes ásványvizek összegyűjtésére, feldolgozására és forgalmazására] CAC/RCP 33-1985

Dancing with the Devil - Crisis Management in the Food and Drinks Industry – Robert BARTLETT – Edition Leatherhead Publishing – 1999 – ISBN : 0 905748 62 X

Európai Bizottság (2006): comparison between Codex limit values, NMW limit values and drinking water limit values [a Codex határértékek, az természetesásványvíz-határértékek és az ivóvíz-határértékek összehasonlítása]

Európai Bizottság, : A természetes ásványvizek egyesített listája:  
[http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/water/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/water/index_en.htm)

ISO 9000: Quality Management Systems - Fundamentals and vocabulary [Minőségirányítási Rendszerek - Alapok és szókincs]

ISO Standard 22 000 (October 2005) Food Safety Management – Requirements for any organisation in the food chain [ISO 22 000 (2005. október) Élelmiszer-biztonság kezelés – Követelmények minden, az élelmiszerláncban működő szervezet számára]

The EFSA Journal (2005) 237, 1-8, Opinion of the Scientific Panel on Contaminants in the Food Chain on a request of the Commission related to concentration limits for boron and fluoride in NMW [Az élelmiszerláncba bekerülő szennyezőanyagok tudományos testületének

szakvéleménye a Bizottság kérésére a természetes ásványvízben előforduló bór és fluorid határértékeiről] elfogadva 2005. június 22-én

The EFSA Journal (2006) 394, 1-8 - opinion of the scientific panel on food additives, flavourings, processing aids and materials in contact with food on a request related to the safety in use of the activated alumina treatment for the removal of fluoride from natural mineral waters [Az élelmiszer-adalékanyagok, aromák, technológiai segédanyagok és az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok tudományos testületének szakvéleménye az aktivált alumínium-oxidnak a fluorid természetes ásványvizekből történő eltávolítására való felhasználásának biztonságosságáról], elfogadva 2006. szeptember 27-én.

The EFSA Journal (2008), 784-19 – scientific opinion of the panel on food additives, flavourings, processing aids and materials in contact with food, on the safety in use of the treatment for the removal of manganese, iron and arsenic from natural mineral waters by oxyhydroxide media [Az élelmiszer-adalékanyagok, aromák, technológiai segédanyagok és az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok tudományos testületének szakvéleménye az oxo-hidroxidnak a mangán-, vas- és arzénmaradványok természetes ásványvizekből történő eltávolítására való felhasználásának biztonságosságáról], elfogadva 2008. június 12-én.

World Health Organisation (2011) - Guidelines for drinking-water [Egészségügyi Világszervezet (2011) - Útmutató ivóvízhez] a negyedik kiadás első kiegészítése