

**MMK Erdészeti, Faipari, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari
Tagozat**

SEGÉDLET

az élelmiszeripari szakértők és tervezők részére
a hatályos jogszabályok alapján történő továbbképzéshez

2007. augusztus

TARTALOMJEGYZÉK

1. BEVEZETÉS

2. ALAPJOGSZABÁLYOK

2.1, Általános jogszabályok

2.1.1 Legfontosabb magyar törvények

2.1.2. Legfontosabb EU-s rendeletek

2.1.3. Egyéb magyar és EU-s rendeletek, irányelvek

2.2. Tervezéshez szükséges legfontosabb (egyéb) jogszabályok

2.3. A szakértés egyéb, fontos jogszabályai

3, NÉHÁNY, KIEMELTEN FONTOS JOGSZABÁLY TARTALMÁNAK RÖVID ÖSSZEFOGLALÁSA

3.1. A 178/ 2002/EK, 852/2004/EK, 853/2004/EK, 854/2004/EK és a 882/2004/EK rendelet tartalmának rövid összefoglalása

3.1.1, 178/2002/EK rendelet

3.1.2. 852/2004/EK rendelet

3.1.3. 853/2004/EK rendelet

3.1.4. 854/2004/EK rendelet

3.1.5. 882/2004/EK rendelet

4. ÚTMUTATÓK AZ ÉLELMISZERIPARI GYÁRTÁSTECHNOLÓGIÁK JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ (GHP)

1. BEVEZETÉS

2007-től az élelmiszeripari műszaki szakértés és technológiai tervezés a hatályos jogszabályoknak - 104/2006 (IV. 28.) sz. Kormányrendelet - megfelelően a Magyar Mérnöki Kamara -14/2006. (XI. 15.) Választmányi határozata szerinti szabályozásnak megfelelően - hatáskörébe tartozik.

A regisztrált és az adott szakterületre (**EM-SZ**: Élelmiszeripari mérnöki és mezőgazdasági gépészmérnöki szakértő, valamint az **EM-T**: Élelmiszeripari mérnöki és mezőgazdasági gépészmérnöki tervező) kiadott jogosultsággal rendelkező mérnökök végezhetnek ilyen munkát.

Munkájukat a szakmai tagozat (Erdészeti, Faipari, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari) engedélyezi, koordinálja és ellenőrzi.

Jelen segédlettel kíván a Tagozat segítséget nyújtani a bejegyzett és a jogosultságot megszerezni kívánó tagjainak

Az anyag, elsősorban a jogszabályok tekintetében, a sokrétűség miatt nem teljes, de jó kiindulási alapot nyújt az érintett szakemberek felelősségteljes munkájához.

A jogszabályok folyamatos változása, tartalmi fejlesztése miatt tervezzük a Segédlet félévente történő felülvizsgálatát.

Jelen anyag a 2007. 08. 31-én érvényes szabályokat foglalja össze.

A Tagozat Elnökségének és az Élelmiszeripari albizottságának nevében:

Kovácsné Felkai Éva

2. ALAPJOGSZABÁLYOK

A segédlet szerkesztésekor az alábbi jogszabályok követelményeit vettük figyelembe:

Külön csoportokba szedtük az általános, a tervezőket és szakértőket egyaránt érintő szabályozásokat, valamint a csak tervezőkre ill. csak szakértőkre vonatkozó előírásokat.

2.1, Általános jogszabályok

2.1.1 Legfontosabb magyar törvények

- **2003. évi LXXXII. törvény** az élelmiszerekről
- **2005 évi CLXXVI. törvény** az állategészségügyről
- **1998 év XVIII. törvény** az állatok védelméről

és a törvények végrehajtási rendeletei

2.1.2. Legfontosabb EU-s rendeletek

- Az Európai Parlament **178/2002/EK** rendelete az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
- Az Európai Parlament és a Tanács **852/2004/EK** rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer higiénéről
- Az Európai Parlament és a Tanács **853/2004/EK** rendelete (2004. április 29.) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
- Az Európai Parlament és a Tanács **854/2004/EK** rendelete (2004. április 29.) az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzések megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról
- Az Európai Parlament **2073/2005 EK** rendelete (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól
- A Bizottság **2074/2005/EK** rendelete, a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti bizonyos termékekre és a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti hatósági ellenőrzések megszervezésére vonatkozó végrehajtási intézkedések megállapításáról, a 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletről való eltérésről, valamint a 853/2004/EK és 854/2004/EK rendelet módosításáról

- A Bizottság **2076/2005/EK** rendelete a 853/2004/EK, a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtására vonatkozó átmeneti szabályok megállapításáról, valamint a 853/2004/EK és a 854/2004/EK rendelet módosításáról

- 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

- **1174/2002/EK** rendelet a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre vonatkozó egyes élelmiszerhigiéniai szabályokról

2.1.3. Egyéb magyar és EU-s rendeletek, irányelvek

1/2003. (I.8.) FVM-ESZCSM együttes rendelete a nyers tej, a hőkezelt tej és a tej alapú termékek előállításának, forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniai feltételeiről.

64/2007. (VII. 23) FVM-EÜM együttes rendelet az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának és az értékesítés helyén történő élelmiszer-előállításnak élelmiszer-higiéniai feltételeiről

68/2007. (VII. 26.) FVM-EÜM-SZMM együttes rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről, mely hatálytalanítja többek között a 90/2003 (VII. 30.) FVM-ESZCSM együttes rendeletet a módosításaival együtt és előírja hogy a magyar GHP-kat kiküldik az Eu-ba és a hivatalos lapjukban mint (Magyarországon) kötelező előírás angolul is elérhető lesz.

14/2006. (II. 16.) FVM-EÜM-ICSSZEM együttes rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, - előállítás és - értékesítés feltételeiről

1774/2002/EK rendelete (2002. október 3.) a nem emberi fogyasztásra szánt állati eredetű melléktermékekre vonatkozó egészségügyi előírások betartásáról

1/2005/EK rendelet az állatoknak a szállítás és a kapcsolódó műveletek közbeni védelméről

24/2005. (III. 23) FVM rendelet a vágóállatok levágásának és feldolgozásának Biztonsági Szabályzatáról

52/2003. (VIII. 15) GKM-FVM rendelet az állatszállítás állatvédelmi szabályairól, módosítva a **73/2003. (XI..13.) számú GKM-FVM** rendelettel

71/2003 (VI. 27) FVM rendelet az állati hulladékok kezelésének és a hasznosításukkal készült termékeknek forgalomba hozatalának állat-egészségügyi szabályairól

22/2004 (XII. 11.) KVM rendelet a hulladékokról

56/1997. (VIII. 14.) FM-İKIM-NM rendelet az élelmiszerek megsemmisítésének feltételeiről és módjairól

201/2001 (X. 25.) Kormányrendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről előírásai

2.2. Tervezéshez szükséges legfontosabb (egyéb) jogszabályok

A, **1997. évi LXXVIII. tv.** az épített környezet alakításáról és védelméről, ezek végrehajtási rendeletei és azok módosításai:

a, **253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet** az országos településrendezési és építési követelményekről (**OTÉK**)

b, **36/2002.(III. 7.) Korm. rendelet** az OTÉK módosításáról

c, **45/1997. (XII. 29.) KTM rendelet** az építészeti tervdokumentáció tartalmi követelményeiről

B, **2006. évi CXXIX. törvény** a munkavédelemről és ezek vonatkozó végrehajtási rendeletei

C, Környezetvédelmi törvények és rendeletek

- **1995. évi LIII. tv.** a környezet védelmének általános szabályairól (módosítva a 2000. évi CXXIX. törvénnyel)

- **1995. évi LVII. tv.** a vízgazdálkodásról

- **1996. évi LIII. tv.** a természet védelméről

- **2000. évi XLIII. törvény** a hulladékgazdálkodásról

és ezek végrehajtási rendeletei, a módosításokkal együtt

(megjegyzés: a technológiai engedélyezési tervek környezetvédelmi tervfejezetét célszerűen környezetvédelmi szakemberek készítik, technológus és szakági mérnökök bevonásával, ill. az általuk elkészített adatszolgáltatások alapján)

D, EU harmonizáció keretében megjelent szabványok az élelmiszeripari gépek berendezések biztonsági és higiéniai követelményeiről, figyelemmel azok tervezésére (kialakítására) és gyártására.

MEGJEGYZÉS: Új élelmiszeripari gépek berendezések típusminősítésére vonatkozó 6/1980-as rendelet megszűnt. Pillanatnyilag az új gépek és berendezések esetében csak a gyártómű Megfelelőségi nyilatkozata szükséges az üzembehelyezéshez. Nem az EU-ban gyártott gépek esetében az EU előírások betartására,

figyelembevételére hivatkozó gyártóművi nyilatkozat mellett a forgalmazó felelősségvállalása a döntő.

A gyártómű megfelelőségi nyilatkozatának meglétére a gépen elhelyezett CE jelzés utal.

- MSZ EN 453:2001** Élelmiszeripari gépek. Dagasztó gépek. Biztonsági és higiéniai követelményei
- MSZ EN 454:2001** Élelmiszeripari gépek. Bolygóműves keverők. Biztonsági és higiéniai követelményei
- MSZ EN 1672-2:2005** Élelmiszeripari gépek. Általános kialakítási elvek.
2. rész: Higiéniai követelmények.
- MSZ EN 1673** Forgó állványos sütők biztonsági és higiéniai követelményei
- MSZ EN 1674** Szeletelő gépek biztonsági és higiéniai követelményei.
- MSZ EN 1678:2000** Zöldségaprító gépek biztonsági és higiéniai követelményei.
- MSZ EN 1974** Tésztanyújtó gépek biztonsági és higiéniai követelményei.
- MSZ EN 10088-2** Korrózióálló acélok 2. rész.
- MSZ EN 12041** Formázók biztonsági és higiéniai követelményei.
- MSZ EN 12043** Köztes kelesztő biztonsági és higiéniai követelményei.
- MSZ EN 12267:2003** Körfűrészek biztonsági és higiéniai követelményei.
- MSZ EN 12268:2003** Szalagfűrészek biztonsági és higiéniai követelményei.
- MSZ EN 12331:2003/A1** Élelmiszeripari gépek. Húsdarálók.
- MSZ EN 12355:2003** Borkéző-, bőrfejtő és kopasztó gépek biztonsági és higiéniai követelményei.
- MSZ EN 12505** Étolaj és zsírfeldolgozó centrifugák biztonsági és higiéniai követelményei.
- MSZ EN 12853:2001** Kézi keverők és habverők biztonsági és higiéniai követelményei.
- MSZ EN 12854:2003** Állványos keverőgépek biztonsági és higiéniai követelményei.
- MSZ EN 13208:2003** Zöldség hámozó gépek biztonsági és higiéniai követelményei.
- MSZ EN 13390:2003** Tészta és lepénykészítő gépek biztonsági és higiéniai követelményei.
- MSZ EN 13570:2005** Élelmiszeripari gépek. Keverőgépek.
- MSZ EN 13732:2003** Tejhűtő berendezések kiscsúszásokban. A szerkezet, a teljesítmény, a használhatóság, a biztonság és a higiénia követelményei.
- MSZ EN 13870:2005** Élelmiszeripari gépek. Daraboló vágógépek.
- MSZ EN 13871:2005** Élelmiszeripari gépek. Kockadaraboló gépek.
- MSZ EN 13885:2005** Élelmiszeripari gépek. Szeletelő gépek.
- MSZ EN 13886:2005** Élelmiszeripari gépek. Motoros keverőszerkezetes és/vagy keverőlapátos főzőüstök.
- MSZ EN 13951:2003** Folyadék szivattyúk. Biztonsági követelmények.
Mezőgazdasági élelmiszerek berendezései. A higiénia használat közbeni biztosításának kivitelezési szabályai.
- MSZ EN 14655:2005** Élelmiszeripari gépek. Franciakenyér szeletelők.
- MSZ EN 45011** Terméktanúsítást irányító tanúsítási szervekre vonatkozó általános feltételek
- MSZ EN 45012** Minőségügyi rendszerek tanúsítását irányító tanúsítási szervekre vonatkozó általános feltételek

MSZ EN 45014: 2000 Gyártók megfelelőségi nyilatkozatának általános kritériumai (ISO/IEC 22:1966)

MSZ EN V1186-1-12 Élelmiszerrel érintkező anyagok és termékek. Műanyagok.

MSZ EN 13289 Szárítók és hűtők biztonsági és higiéniai követelményei. (angol).

MSZ EN 13378 Tésztaprések biztonsági és higiéniai követelményei. (angol).

2.3. A szakértés egyéb, fontos jogszabályai

A, A Magyar Élelmiszerkönyv

I. kötet : Előírások

1-1-87/250	Az élelmiszerek alkoholtartalmának jelölése. 2. kiad. <u>Módosult az 57/2006. (VIII. 4.) FVM rendelettel!</u>
1-1-90/496	Az élelmiszerek tápértékének jelölése
1-2-19/1979	Az élelmiszer besugárzó létesítmények ajánlott működési szabályzata
1-2-1999/2	Az élelmiszerek ionizáló energiával való kezelési szabályai
1-2-2000/63	Az élelmiszerekben használható egyes adalékanyagok tisztasági követelményei, az édesítőszer és színezékek kivételével (Második kiegészítés)
1-2-2001/30	Az élelmiszerekben használható egyes adalékanyagok tisztasági követelményei, az édesítőszer és színezékek kivételével (Harmadik kiegészítés)
1-2-2002/16	Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagokban és műanyag eszközökben levő epoxiszármazékokra vonatkozó előírások. 2. kiad. <u>Az 57/2006. (VIII. 4.) rendelet (2. § 2. pont) alapján hatályát veszítette! Helyette 1895/2005/EK rendelet van érvényben!</u>
1-2-2002/72	Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagok és műanyag eszközök minőségi követelményei. 2. kiad. <u>Módosult a 2/2005. (I. 11.) FVM rendelettel!</u>
1-2-2002/82	Az élelmiszerekben használható egyes adalékanyagok tisztasági követelményei, az édesítőszer és színezékek kivételével (Negyedik kiegészítés)
1-2-2003/95	Az élelmiszerekben használható egyes adalékanyagok tisztasági követelményei, az édesítőszer és színezékek kivételével (Ötödik kiegészítés)
1-2-2004/45	Az élelmiszerekben használható egyes adalékanyagok tisztasági követelményei, az édesítőszer és színezékek kivételével. (Hatodik kiegészítés) <u>Módosult a 2/2005. (I. 11.) FVM rendelettel!</u>
1-2-78/142	Az élelmiszerekkel rendeltetészerűen érintkezésbe kerülő vinil-klorid monomert tartalmazó anyagokkal és tárgyakkal szemben támasztott minőségi követelmények

1-2-80/766	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak vinil-klorid monomer tartalmának meghatározása
1-2-81/432	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokból és tárgyaktól az élelmiszerekbe kioldódó vinil-klorid mennyiségének meghatározása
1-2-81/712	Egyes élelmiszer adalékanyagok tisztasági kritériumainak ellenőrzésére szolgáló vizsgálati módszerek
1-2-82/711	Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagok és műanyagtárgyak komponenseinek kioldódási vizsgálatai
1-2-84/500 (1. kiad.) 1-2-84/500 (2. kiad.)	Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkezésbe kerülő kerámiatárgyak (2. kiad.) Kötelező alkalmazás időpontja: 2006. május 20.
1-2-88/344	Az élelmiszerek előállítása során felhasználható extrakciós oldószerek
1-2-88/388	Az élelmiszerekben használható aromaanyagok és az előállításukra szolgáló nyersanyagok
1-2-89/107	Az élelmiszerekhez engedélyezett adalékanyagok általános előírásai. 2. kiadás.
1-2-89/109	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak minőségi követelményei. 2. kiadás. A 20/2005. rendelet (2. § 2. pont) alapján hatályát veszítette! Helyette <u>1935/2004/EK</u> rendelet van érvényben!
1-2-93/10	Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő regenerált cellulózfilmek. 2. kiad. <u>Módosult a 2/2005. (I. 11.) FVM rendelettel!</u>
1-2-94/35	Az élelmiszerekben használható édesítőszer. 3. kiadás. <u>Módosult a 2/2005. (I. 11.) FVM rendelettel!</u>
1-2-94/36	Az élelmiszerekben használható színezékek. 3. kiadás. <u>Módosult a 2/2005. (I. 11.) FVM rendelettel!</u>
1-2-95/2	Az élelmiszerekben használható adalékanyagok, az édesítőszer és színezékek kivételével. 4. kiadás. <u>Módosult a 2/2005. (I. 11.) FVM rendelettel!</u>
1-2-95/31	Az élelmiszerekben használható édesítőszer tisztasági követelményei. 3. kiad. <u>Módosult a 2/2005. (I. 11.) FVM rendelettel!</u>
1-2-95/45	Az élelmiszerekben használható színezékek tisztasági követelményei. 3. kiad. <u>Módosult a 2/2005. (I. 11.) FVM rendelettel!</u>
1-2-96/77	Az élelmiszerekben használható egyes adalékanyagok tisztasági követelményei, az édesítőszer és színezékek kivételével
1-2-98/86	Az élelmiszerekben használható egyes adalékanyagok tisztasági követelményei, az édesítőszer és színezékek kivételével (Első kiegészítés)
1-3/13-1	Egyes húskészítmények

1-3-1999/4	Kávé- és cikóriakivonatok
1-3-2000/36	Kakaó- és csokoládétermékek
1-3-2001/110	Méz
1-3-2001/111	Egyes cukortermékek
1-3-2001/112	Gyümölcslevek és bizonyos hasonló termékek. Módosult az 19/2007. (III. 24.) FVM rendelettel!
1-3-2001/113	Gyümölcsdzsem, zselé, marmelád és cukrozott gesztenyekrém
1-3-2001/114	Részben vagy teljesen dehidratált, emberi fogyasztásra szánt, tartós tejtermékek (Sűrített tej és tejpör). 2. kiad. Módosult az 57/2006. (VIII. 4.) FVM rendelettel!
1-3/51-1	Egyes tejtermékek. 2. kiadás.
1-3-76/621	Az étolajokban, zsírokban, valamint hozzáadott étolajat és zsírt tartalmazó élelmiszerekben megengedett erukasav tartalom. 2. kiad. Módosult az 57/2006. (VIII. 4.) FVM rendelettel!
1-3/81-1	Egyes kenyerek és péksütemények
1-3-83/417	Az étkezési kazeinek és kazeinátok /laktoproteinek összetételéről és jelöléséről. Módosult az 19/2007. (III. 24.) FVM rendelettel!
1-3-89/108	A gyorsfagyasztott élelmiszerek. 2. kiad. Módosult az 57/2006. (VIII. 4.) FVM rendelettel!
1-3-92/2	A gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hivatalos ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárás és vizsgálati módszer. 2. kiad. Módosult az 57/2006. (VIII. 4.) FVM rendelettel!

2. kötet: Irányelvek

2-1/1969	A veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer útmutatója
2-13	Húskészítmények
2-33	Tartósított termékek
2-33/2	Gyorsfagyasztással tartósított termékek
2-4211	Étolajok
2-4213	Növényi ételzsírok
2-51	Tej és tejtermékek
2-5210	Jégkrém
2-61	Malomipari termékek
2-81	Sütőipari termékek
2-83	Egyes cukoripari termékek
2-84	Édesipari termékek
2-85	Szárasztészták
2-86	Kávé, kávékeverék, pótkávé és egyéb kávékészítmények
2-8720	Fűszerpaprika-örlemény

B, Egyéb fontos előírások és jogszabályok

(a teljesség igénye nélkül; szakáganként ill. szakterületenként célszerűen bővítendő)

- **2073/2005/EK** rendelet az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól
- **92/2004. (V.25.) FVM-ESzCsM-GKM** együttes rendelet a hatósági élelmiszer-ellenőrzésről
- **466/2001/EK** rendelet az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok legmagasabb értékének meghatározásáról
- **17/1999. (VI.16.) EüM** rendelet az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről, módosítva 9/2003. (III. 13.) ESzCsM rendelettel
- **25/2000. (VII.26.) GM-FVM** rendelet az előrecsomagolt iparcikkek és élelmiszerek megengedett tömeg- és térfogatértékeiről és azok ellenőrzési módszereiről módosítva a 60/2003 (X.10.) és a 65/2004. (IV. 27.)
- **197/2006/EK** rendelet (2006. február 3.) a korábban élelmiszerként használt termékek összegyűjtése, szállítása, kezelése, felhasználása és ártalmatlanítása tekintetében az 1774/2002/EK rendelet szerinti átmeneti intézkedésekről
- **65/2004. (IV. 27.) FVM-ESZCSM-GKM** együttes rendelete a természetes ásványvíz, az ivóvíz, az ásványi anyagokkal dúsított ivóvíz és az ízesített víz palackozásának és forgalomba hozatalának szabályairól, módosítva az 59/2006. (VIII.14) **FVM-EüM-SZMM** együttes rendelettel
- **19/2004. (II.26.) FVM-ESzCsM-GKM** együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről, valamint a módosítására kiadott 167/2004. (XI. 29.) FVM-EüM-GKM, a 38/2005. (IV.27.) FVM-EüM-GKM, és az 5/2006. (I. 20.) FVM-EüM- ICsSzEM együttes rendelet
- **2000/13/EK** Irányelv az élelmiszerek címkézésére, kiszerezésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről
- **37/2005/EK** rendelet (2005. január 12.) az emberi fogyasztásra szánt gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének a szállítóeszközökben, a raktárakban és a tárolókban történő ellenőrzéséről

3, NÉHÁNY, KIEMELTEN FONTOS JOGSZABÁLY TARTALMÁNAK RÖVID ÖSSZEFOGLALÁSA

3.1. A 178/ 2002/EK, 852/2004/EK, 853/2004/EK, 854/2004/EK és a 882/2004/EK rendelet tartalmának rövid összefoglalása

3.1.1, 178/2002/EK rendelet

- az élelmiszerjog általános jogszabályait, az élelmiszerbiztonsági ügyekben alkalmazandó eljárásokat, a nyomkövethetőség biztosítását és az EU Élelmiszerbiztonsági Hivatalának létesítésére vonatkozó feltételeket írja elő.

a rendelet egyértelműen meghatározza, hogy az előállított termék vonatkozó elsődleges felelősség az élelmiszer előállítójáé.

- a fogalmi meghatározások nagyon fontosak a HACCP rendszer kialakításhoz szükséges elvek, kifejezések egyértelműsítéséhez / kockázat elemzés, kockázat becslés, veszély, nyomkövethetőség, stb./, valamint az élelmiszerbiztonság fogalmának tisztázásához. Részletesen megfogalmazza a rendelet a kockázatbecslés, az elővigyázatossági elv, a fogyasztói érdekvédelem kritériumait. -

- az EU-n belüli és a harmadik országokkal folytatott élelmiszer-és takarmánykereskedelem élelmiszerbiztonsági elveit, az élelmiszer-és takarmánybiztonság követelményeit. Megfogalmazza az élelmiszer-és takarmány előállítás, feldolgozás és forgalmazás felelősségi kérdéseket és a nyomkövethetőségre vonatkozó előírásokat.

- meghatározza az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság feladatkörét, a szervezeti felépítését, az egyes szervezeti egységek feladatait,

- meghatározza a működtetésre vonatkozó szabályokat és elveket / függetlenség, átláthatóság, bizalmasság és tájékoztatás/ valamint az egyes feladatok végrehajtására vonatkozó előírásokat

- részletes előírásokat tartalmaz a sürgősségi riasztórendszerrel, a válságkezeléssel és a vészhelyzetek kezelésével kapcsolatosan.

- a 178/2002/EK rendelet 55. cikke előírja, hogy a Bizottság az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatósággal és a tagállamokkal szorosan együttműködve készítse el az élelmiszerek és a takarmányok biztonságára vonatkozó általános válságkezelési tervet.

.

3.1.2. 852/2004/EK rendelet

az élelmiszer-higiéniáról

- az élelmiszeripari vállalkozások általános higiéniai szabályait tartalmazza, beleértve az épületekre, berendezésekre, felszerelésekre és az eszközökre vonatkozó követelményeket valamint a HACCP alapelvein alapuló önellenőrzési rendszerek bevezetését.

- a rendelet mellékletei tartalmazzák az általános higiéniai előírásokon kívül a szállításra, hulladékkezelésre, vízellátásra, személyi higiénia, csomagolásra, hőkezelésre és az oktatásra vonatkozó általános előírásokat is.
- Az Európai Unió élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos jogi szabályozásában fontos szerepe van a 852/2004/EK rendelet III. fejezetének, amely "A helyes gyakorlatról szóló útmutatók" - ról rendelkezik. A rendelet előírásai alapján a tagállamoknak ösztönözniük kell a higiénia és HACCP - elvek alkalmazására vonatkozó helyes gyakorlatról szóló nemzeti és közösségi útmutatók kidolgozását. A rendelet III. fejezetének 7. cikkelye az útmutatók kidolgozásáról, terjesztéséről és használatáról szól, a 8. cikkely tárgyalja a nemzeti útmutatók, míg a 9. cikkely a közösségi útmutatók kérdéséről. A 7. cikk alapján a nemzeti és közösségi útmutatók terjesztését és használatát egyaránt ösztönözni kell, és az élelmiszeripari vállalkozók önkéntes alapon használhatják ezeket az útmutatókat (az útmutatókról részletesebben későbbi fejezetben)

3.1.3. 853/2004/EK rendelet

az állati eredetű élelmiszer-termelésre vonatkozó részletes higiéniai szabályokat írja elő.

- meghatározza a rendelet hatáskörét (nem vonatkozik elsődleges termékek házi és magánfogyasztására, magánfogyasztásra szánt élelmiszerek előállítására, kismennyiségű alaptermékek közvetlen fogyasztói vagy helyi kiskereskedelmi célú forgalmazására, vadászok által lőtt és közvetlen fogyasztói célú vadhús értékesítésre).
- a rendelet előírja az előállító kötelezettségeit, az üzem engedélyezés szabályait, az azonosító jelöléseket, az importálás feltételeit, a szükséges dokumentációkat
- részletes előírásokat tartalmaz az élelmiszerlánc információs rendszerre vonatkozóan (farm-húsüzem információs kapcsolat)és az élelmiszer információs rendszerre vonatkozóan.
- részletes előírásokat ad a különböző állatok vágásával és a vágási higiéniaival kapcsolatban, ismerteti a farmon történő vágás előírásait, továbbá a darált, előkészített, MSM hússokra, hústermékekre vonatkozó követelményeket.
- rendelkezéseket tartalmaz a halak és egyéb puhatestű állatok, haltermékek élelmiszer célú termelésére és felhasználására, a tej-és tejtermékekre, tojás- és tojástermékekre, béka, csiga, állati faggyú, gyomor és belek, zselatin és a kollagén élelmiszercélú előállítására és felhasználására.

3.1.4. 854/2004/EK rendelet

az állati eredetű termékekre vonatkozó higiéniai előírások hatósági ellenőrzésének a szabályait rögzíti.

- a létesítmények engedélyezésére vonatkozó előírásokat, a kockázatelemzésre és a helyes higiéniai gyakorlatra vonatkozó előírások üzemi alkalmazás ellenőrzésének a szabályait rögzíti.
- részletes előírásokat tartalmaz a farm-üzemi információs rendszer, a vágás előtti állatellenőrzésre, a vágás utáni húsvizsgálatra, a speciális kockázatok megállapítására, az ellenőrzés, a felülvizsgálat, a szemle szempontjaira és a meghozandó határozatokra.

- tartalmazza az egyéb élelmiszerek, nem vagy nemcsak állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó ellenőrzési szabályokat, az import ellenőrzési előírásokat, a hatósági intézkedésekre, eljárásokra vonatkozó rendelkezéseket
- ismerteti a hús feldolgozás ellenőrzését az állatok vágóhídra érkezésétől a hústermékek előállításáig, a melléktermékek kezelésének és a laboratóriumi vizsgálatnak a szabályait.
- előírásokat tartalmaz az állategészségügyi jelek használatára, a felülvizsgálatokra, határozatokra és döntésekre vonatkozóan. Szabályozza az ellenőrzések gyakoriságát, a hatósági és üzemi kisegítő személyzet tevékenységét, a szakmai képesítést.
- részletesen ismerteti a különböző fajú állatok húsvizsgálatát.

3.1.5. 882/2004/EK rendelet

a takarmányozás és az élelmiszerjog valamint az állatjóléti jogszabályok betartásának az ellenőrzési rendjét írja le.

- általános előírásokat tartalmaz a tagállami ellenőrzésre, annak megszervezésére, az illetékes hatóságokra, azok kijelölési kritériumaira és a belső auditálásukra vonatkozóan.
- tartalmazza az egyes jogszabályi ellenőrzés átruházásának szabályait.
- előírásokat tartalmaz az ellenőrzés, felülvizsgálat, a jelentések tartalmára, módszerére és a technikájára.
- rendelkezik a mintavételezés, elemzés módjára és a hatósági laboratóriumokra vonatkozóan.
- leírja a válságkezelés rendjét és a hatósági készenléti tervek elkészítésének rendelkezéseit.
- részletes szabályokat tartalmaz a harmadik országokból érkező áruk ellenőrzésére, a kivitel előtti ellenőrzésre, az illetékes hatóságokra, a vámszervekkel való együttműködésre vonatkozóan. Leírja a hatósági ellenőrzések és dokumentumok kiállítása finanszírozásának szabályait.

4. ÚTMUTATÓK AZ ÉLELMISZERIPARI GYÁRTÁSTECHNOLÓGIÁK JÓ HIGIÉNAI GYAKORLATÁHOZ (GHP)

A 852/2004 EK rendelet III. fejezetének 7, 8, és 9. cikkelye rendelkezik a GHP útmutatók elkészítéséről és használatáról.

A *Campden & Chorleywood Magyarország Kht.* az ÉFOSZ megbízásából, az FVM és az ÉFOSZ támogatásával független szakértők közreműködésével elkészítette az alábbi **Jó Higiéniai Gyakorlat útmutatókat**:

1. Útmutató a Jégkrémgyártáshoz
2. Útmutató a Szikvízgyártáshoz
3. Útmutató az Alkoholmentes Italok gyártásához
4. Útmutató a Baromfi és nyúlfélék vágásához és darabolásához
5. Útmutató a Gyorsfagyasztott termékek gyártáshoz
6. Útmutató a Szárasztésza gyártáshoz
7. Útmutató a Tej- és tejtermékek előállításához
8. Útmutató a Tojástermékek előállítására, a tojás csomagolására
9. Útmutató a Cukoriparhoz
10. Útmutató a Növényolaj-gyártáshoz
11. Útmutató a Söripari gyártáshoz
12. Útmutató a Szeszesipari gyártáshoz
13. Útmutató a Sütőipari gyártáshoz
14. Útmutató a Halfeldolgozáshoz
15. Útmutató a Malomipari technológiákhoz
16. Útmutató a Húskészítmények gyártáshoz
17. Útmutató a Sertés- és Marhavágáshoz, Bontásukhoz és Darabolásukhoz
18. Útmutató az Édesiparhoz
19. Útmutató a Konzervipari gyártáshoz
20. Útmutató a Savanyított Termékek Előállításához

Az Útmutatók letölthetők a

- www.campden.hu és a
- www.fvm.hu oldalakról

Hogyan kell használni az útmutatót?

Az útmutató összeállítása során a követelmények és a megoldások minél teljesebb feldolgozására törekedtek, de természetes, hogy az útmutató csak a kiadás időpontjában rendelkezésre álló ismereteket és gyakorlatot tükrözi. Ezért a követelmények változása, a tapasztalatok bővülése szükségessé teszi az útmutató rendszeres időközönkénti felülvizsgálatát, módosítását (és természetesen a szakértők és a tervezők jogszabály-követését is).

Az útmutató szerkezete három oszlopba van rendezve:

A bal oldali oszlopban található a 852/2004/EK higiéniai rendelet és 853/2004/EK higiéniai rendelet adott termékek gyártására vonatkozó mellékleteinek előírásai,

követve a mellékletek számozását. A 852/2004/EK rendelet pontjaiba szerkesztették be a 853/2004/EK rendelet megfelelő pontjait, lehetőség szerint összekapcsolva a két rendeletet, követve a logikai sorrendet, de nem teljesen széttörve a rendeleteket.

A középső oszlopban fogalmazták meg a követelményeknek való megfeleléshez szükséges előírásokat, melyeket a "KELL", vagy "SZÜKSÉGES" kifejezésekkel jelezték.

A harmadik oszlopba azokat az előírásokat tették, amelyeket előremutatón csak ajánlanak. Ezeket a "CÉLSZERŰ, AJÁNLOTT, AHOL ALKALMAZHATÓ" kifejezésekkel jelezték.

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

