

# I.

**(Törvények, melyek közzététele kötelező)**

## **AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS**

**a 852/2004/EC RENDELETE**

**2004. április 29.  
az élelmiszerek higiénijával kapcsolatban**

## **AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉG PARLAMENTJE ÉS TANÁCSA**

Figyelembe véve az Európai Közösség Alapító Szerződését, különösen annak 95. és 152 (4) b) Cikkelyét.

Figyelembe véve a Bizottság javaslatát,  
Figyelembe véve a Gazdasági és Szociális Bizottság állásfoglalását  
Figyelembe véve a Régiók Bizottságával történő megbeszéléseket.

A Szerződés 251. Cikkelyében lefektetett eljárásnak megfelelően cselekedve.

1. Magas szintű törekvés történik az emberi élet és egészség megóvására, ami az alapja az élelmiszer törvénynek és a 178/2002/EEC Rendeletben van lefektetve. Ez a Rendelet szintén leír egy közös célt és meghatározásokat a nemzeti Közösségi élelmiszer törvényre, beleértve azt a szándékot, hogy az élelmiszer a Közösségen belül szabadon szállítható legyen.
2. A 93/43/EEC Tanácsi Irányelv az élelmiszerek higiénijával kapcsolatosan lefektetett egy általános szabályt a szabályok teljesítésének és eljárás igazolására.
3. A tapasztalatok azt mutatják, hogy ezek a szabályok és eljárások egy szilárd bázisra épültek, hogy biztosítsák az élelmiszer biztonságot. A közös mezőgazdasági politikával összefüggésben nagyon sok irányelvet építettek be, hogy létrehozzanak speciális, egészséget védő szabályzatot a termékekre, kereskedelmi forgalomba hozatalára, a terméklistát a Szerződés I. Melléklete tartalmazza. Ezek az egészségügyi szabályok lecsökkentették a kereskedelem korlátjait a termék vonatkozásában, annak piacra kerülését és emellett biztosítva emberi egészség magas szintű védelmét.
4. Tekintettel az emberi egészségre ezek a szabályzatok és eljárások közös célt tartalmaznak és különösen az előállító, az illetékes hatóság felelősségéről, strukturálisan, működésileg és higiéniai követelmények felállításával az előállítók, üzemek részére, eljárásokra, üzem jóváhagyására, tárolásra, szállításra és az egészségügyi jelre.
5. Ezek a célok kialakítottak egy olyan bázist a higiénikus termékekre minden élelmiszer vonatkozásában, beleértve az állati eredetű termékeket, mely a Szerződés I. Mellékletében megtalálható.
6. Kiegészítve ezt a közös alapot speciális higiéniai szabályzattal, mely néhány élelmiszer vonatkozásában szükséges.  
Az Európai Parlament és Tanács ...../2004 sz. rendelete fektet le speciális higiéniai szabályozókat állati eredetű élelmiszerekre.
7. Az új általános és speciális higiéniai szabályozásnak a célja és végrehajtása biztosítja a fogyasztók magas színvonalú védelmét az élelmiszer-biztonság vonatkozásában.
8. Egy integrált megközelítés biztosítja az élelmiszer biztonságot, kiindulva az elsődleges terméktől felfelé, kereskedelemben kerüléstől az exportig. Minden élelmiszer előállítónak az élelmiszer lánc vonalán tudnia kell és biztosítani, hogy az élelmiszer előállításnál nincs kompromisszum.
9. A Közösségi szabályozás nem vonatkozik az elsődleges termékekre, melyet hazai magánfogyasztásra, vagy a hazai előkészítésre, kezelésre vagy tárolásra készített magán fogyasztás esetén sem. Mindemellett saját kötelezettség vállalás esetén kell alkalmazniuk, bizonyos tevékenység folytatásának koncepcióját és bizonyos szervezeti forma folytatása érdekében.

10. Az élelmiszer kockázat az elsődleges termék szinten is jelen lehet, ezt fel kell fedezni, azonosítani és megfelelően ellenőrizni, hogy biztosítsák e Rendelet szándékának teljesítését.  
Mindezek mellett abban az esetben, ha egy közvetlen ellátó kis mennyiségű elsődleges termékét az élelmiszergyártó állítja elő, a végső fogyasztó vagy a helyi kiskereskedelmi létesítménynek helyénvaló védeni a közegészséget nemzeti törvényen keresztül, különös tekintettel arra a kapcsolatra, mely a gyártó és a fogyasztó között van.
11. A kockázati tényezők (HACCP) és kritikus ellenőrzési pontok (CCP) alapelve az elsődleges termék vonatkozásában általában még nem megvalósítható. Ennek ellenére egy jó útmutató használata biztatást jelentene egy megfelelő jó higiéniai gyakorlat kialakítására farm szinten.  
Ahol szükséges, egy speciális higiéniai szabályzattal kellene kiegészíteni ezt az útmutatót. Helyes elképzelés a higiéniai szabályzat használata az elsődleges termék esetében és a kapcsolt működéshez, hogy elkülönítse azoktól az egyéb tevékenységektől.
12. Az élelmiszer-biztonság számtalan tényező eredménye: a törvénynek le kellene fektetni a minimum higiéniai követelményeket; a hatósági ellenőrzésnek a helyén kell lenni, hogy az élelmiszer előállításának működésének megfelelőségét ellenőrizze, az élelmiszer előállítóknak létesíteni kellene egy működő élelmiszer-biztonsági programot, melynek az eljárása a HACCP alapelvein kell alapulnia.
13. A HACCP alapelvein alapuló eljárás sikeres alkalmazása szükségessé teszi a teljes együttműködést és elkötelezettséget az élelmiszer előállítókkal. Ennek megfelelően kell az alkalmazottakat kioktatni. A HACCP egy olyan eszköz, amely segít az élelmiszer előállítóknak elérni az élelmiszer-biztonság magasabb fokát. A HACCP rendszert nem kell úgy tekinteni, mint egy önszabályozó eljárást az élelmiszer-biztonság vonatkozásában és nem helyettesítheti a hatósági ellenőrzést.
14. Amíg a HACCP alapelvein alapuló követelmény létrehozása kezdetben nem alkalmazható az elsődleges terméken, a megvalósíthatósága és kiterjesztése egy része lesz a felülvizsgálatnak, amelyet a Bizottság fog végezni azután, hogy ezt a Rendeletet alkalmazzák.  
Helyes eljárás a tagállamok részéről, hogy bátorítsák az előállítókat az elsődleges termék szinten, alkalmazzák ezeket az alapelveket olyan mértékben, ahogyan csak lehet.
15. A HACCP követelményeinek figyelembe kell venni azokat az alapelveket, melyet a Codex Alimentarius tartalmaz. A szükséges rugalmasságot biztosítani kell, ami használható minden esetben, beleértve a kis üzemeket is. Különösen szükséges felismerni bizonyos élelmiszer üzemben, ahol nem lehetséges meghatározni a CCP-eket és néhány esetben jó higiéniai gyakorlat helyettesítheti a CCP monitoring vizsgálatát. Hasonlóan nem szükséges a „számos” (numerikus) határ létrehozása minden esetben. Továbbá a dokumentumok megtartásának a követelményével szintén rugalmasnak kell lenni és elkerülni a megterhelést a nagyon kis üzletek számára.

16. A rugalmasság szintén megfelelő, mert lehetővé teszi hagyományos eljárások használatának folytatását a termékgyártás, kiszállítás bármelyik szakaszában, összehasonlítva az üzemek strukturális követelményeivel. A rugalmasság különösen lényeges a régióknál, amelyek speciális földrajzi, geográfiai hatásnak, kontrasztnak vannak kitéve, beleértve a legtávolabbi régiókat, amelyre a Szerződés 299 (2) Cikkelye hivatkozik.  
A rugalmasság nem okozhat kompromisszumot az élelmiszer higiénijében. Továbbá, mivel minden élelmiszer termék gyártása a higiéniai szabályzat szerint történik, ezért a higiéniai szabályzat szabad cirkulációban áramolhat keresztül a Közösségen, ez az eljárás lehetővé teszi a tagállamoknak a rugalmasság gyakorlását, melynek teljesen átláthatónak kell lenni. Ahol szükséges, lehetővé teszi és megoldja a különböző véleményeket, megtárgyalhatják az Állandó Bizottságban az Élelmiszer Láncon és az Állategészségügyi Bizottsággal, melyet a 178/2002. számú EC Rendelet hozott létre.
17. Az olyan feladatok készítése és alkalmazása, mint a patogén csökkentő program, a szabvány útmutató lehet a higiéniai szabályok alkalmazásában. Szükséges, hogy eljárásokat bocsásson rendelkezésre ilyen célzattal. Ilyen feladat kiegészíthetné a meglévő élelmiszer törvényt, olyat, mint a Tanácsi Rendelet 315/93/EEC 1993. február 8., mely lefekteti a Közösségi eljárást élelmiszer szennyeződés esetére, amely az üzemek részére meghatározza a max. tolerancia határt speciális szennyező anyagokra és 178/2002/EC Rendelet, mely megtiltja a nem biztonságos termék piacra kerülését és egy egységes bázist ad a megelőző intézkedés alapfeladatára.
18. Figyelembe véve a technikai és a tudományos programok fejlődését, egy hatékony együttműködést kellene biztosítani a Bizottság és a tagállamok között az Állandó Bizottságon át az élelmiszer láncon az állategészségügyig. Ez a Rendelet számol ennek a nemzetközi kötelezettségével, mely le van fektetve a WTO Sanitary és Phytosanitary Egyezményben és a nemzetközi élelmiszer-biztonsági szabványokkal, melyet a Codex Alimentarius tartalmaz.
19. Az üzemek regisztrálása, együttműködés az élelmiszer előállítókkal, szükséges, hogy lehetővé tegye, hogy az illetékes hatóság a hatósági ellenőrzést hatékonyan elvégezhesse.
20. Az élelmiszer visszakereshetősége és az élelmiszer alkotórészek állapota az élelmiszer lánc során lényeges rész az élelmiszer-biztonság biztosításában. A 178/2002/EC Rendelet tartalmazza azt, hogy egy termék-termék alkotórész hogyan kereshető vissza és olyan eljárást bocsát rendelkezésre az alkalmazásra, szabályozás beépítésére, hogyan használják ezeket az alapelveket speciális szektor vonatkozásában.
21. Közösségbe importált élelmiszer meg kell, hogy feleljen a 178/2002/EC Rendeletnek, vagy egy olyan rendeletnek, mely egyenértékű a Közösség rendeletével. A jelen Rendelet meghatároz bizonyos speciális higiéniai követelményeket az élelmiszerekre, melyet a Közösségbe importálnak.

22. Élelmiszer export a Közösségből a harmadik országokba megfelel az általános követelménynek, melyet a 178/2002/EC Rendelet fektet le. A jelen Rendelet meghatároz bizonyos speciális higiéniai követelményeket az élelmiszer exportra a Közösségből.
23. Tudományos javaslatok alátámasztják a Közösség törvényalkotását az élelmiszer higiénéjével kapcsolatosan. Ezen kívül ha szükséges, konzultációt folytatnak az Európai Élelmiszer Biztonsági Hatósággal.
24. Amint ez a Rendelet életbe lép, a 93/43/EEC Irányelv érvényét veszti.
25. Rendelet követelményeit nem szükséges érvényesnek tekinteni az élelmiszer-higiénéjára vonatkozó új törvénykezés minden részének hatályba lépéséig. Helyénvaló, hogy legalább 18 hónapot kell adni az új törvény hatályba lépése és alkalmazása között, hogy az érintett iparág rendelkezzen idővel adaptálására.
26. Ennek a Rendeletnek az alkalmazására szükséges intézkedések adoptálhatók a 468/1999/EEC 1999. június 28-i Tanácsi Határozatból, mely leírja az eljárást az alkalmazás gyakorlatára és a Bizottságra átruházott hatalmát.

Ez a Rendelet adaptálásra került.

## I. FEJEZET

### ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉS

#### 1. Cikkely

##### Célja

1. Ez a Rendelet általános szabályzatokat fektet le az élelmiszer előállítóknak az élelmiszer-higiéniáról, különleges figyelemmel a következő alapelvekre:
  - a) az élelmiszerre vonatkozó biztonságért az elsődleges felelősség az élelmiszer előállítóé;
  - b) az élelmiszer-biztonságot végig az élelmiszer lánc során biztosítani kell, kezdve az elsődleges terméknél;
  - c) igen fontos, hogy az élelmiszert nem lehet biztonságosan tárolni nem megfelelő hőmérsékleten, különösen fagyasztott élelmiszert, valamint a hideg hűtőláncot fenn kell tartani;
  - d) általános alkalmazásának eljárása a HACCP alapelven alapul együtt a jó higiéniai gyakorlat alkalmazásával, növelni kell az élelmiszer előállító felelősségét;
  - e) útmutatók a jó gyakorlathoz elérhetők, hogy segítsék az élelmiszer előállítókat az élelmiszer lánc minden pontján, hogy megfeleljenek az élelmiszerhigiéni szabályainak és azzal, hogy alkalmazzák a HACCP alapelvét;
  - f) szükséges létesíteni mikrobiológiai kritériumokat, hőmérséklet ellenőrző követelmény rendszert, amelyek a tudományos kockázat felmérésen alapulnak;
  - g) szükséges biztosítani, hogy az importált élelmiszerek legalább úgy megfeleljenek a higiéniai szabványnak, mint a termékek a Közösségben, vagy az egyenértékű szabványnak.

Ez a Rendelet a termék minden állapotára vonatkozik a feldolgozástól a kereskedelmi forgalomba kerüléséig, exportra és elfogultság nélkül több speciális követelmény vonatkozik az élelmiszerhigiéniára.

2. Ez a Rendelet nem vonatkozik:

- a) az elsődleges termékre hazai magán használatára,
- b) hazai gyártmányú, kezelésű és tárolású élelmiszerek magán és hazai fogyasztásra,

- c) közvetlen ellátás az előállítótól, kis mennyiségű elsődleges termék a végső fogyasztóhoz, vagy a helyi kiskereskedelmi létesítményből közvetlenül a végső fogyasztóhoz kerül a termék,
  - d) gyűjtőközpont, bőrfeldolgozás, mely nem tartozik az élelmiszer megnevezésbe csak akkor, ha a nyersanyagot zselatin vagy kollagén gyártására használják.
3. A tagállamok létesítsenek a nemzeti törvény alatt olyan szabályozókat, melyek irányítják a 2(c)-ben hivatkozott tevékenységet. Ilyen nemzeti szabályozók biztosítani fogják ennek a Rendeletnek tárgyilagos teljesítését.

## 2. Cikkely

### Fogalom meghatározások

1. Ennek a rendeletnek a célja:
- a) „élelmiszerhigiéna” ezek után csak „higiéniá”-nak nevezett, az intézkedések és feltételek, melyek szükségesek a kockázati tényezők kontrollálására, hogy biztosítsák a termék fogyaszthatóságát, ártalmak megelőzését;
  - b) „elsődleges termék” jelenti az elsődleges termelés termékét a földnek, állat farmoknak, vadászatnak, halászatnak;
  - c) „létesítmény” jelent bármilyen egységet, ahol élelmiszerrel történő munka folyik;
  - d) „illetékes hatóság” jelenti a tagállamok központi hatóságát, mely illetékes biztosítani ezen rendelet követelményeinek a megfelelését, vagy bármilyen más hatóság, melynek a központi hatóság átruházta az illetékességet, ebben benne foglaltatik, ahol ez szükséges, a harmadik országok hatóságaival történő tárgyalás;
  - e) „egyenértékű” jelenti a különböző rendszerek vonatkozásában alkalmas megfeleljen ugyanannak a célpontnak;
  - f) „szennyeződés” jelenti a kockázat jelenlétét vagy megjelenését,
  - g) „ivóvíz minőségű víz” jelenti, hogy a víz megfelel a 98/83/EC 1998. november 3. Tanácsi Irányelvekben lefektetett minimum követelménynek, melyet emberi fogyasztásra szántak,
  - h) „tisztá tengervíz” jelenti a természetes, mesterséges, a tisztított tenger vizet, mely nem tartalmaz mikroorganizmust, ártalmas anyagot vagy toxikus tengeri planktonot olyan mennyiségben, mely alkalmas közvetlenül vagy közvetve hatni az élelmiszer egészség minőségére,

- i) „tisztá víz” jelent tiszta tenger vizet és friss vizet ugyanolyan minőségben,
  - j) „egyedi (elsődleges) csomagolás” jelenti az élelmiszerrel közvetlenül érintkező csomagoló anyagot és magát a csomagoló anyagot vagy konténert,
  - k) „csomagolás” jelenti, hogy egy vagy több egyedi csomagolású élelmiszer konténerbe helyezése, illetve maga a csomagolás vagy a tartály,
  - l) „légmentesen zárt konténer” jelenti azt a konténert, melyet arra szántak, hogy megvédje a terméket a kockázati belépésétől,
  - m) „előállítás” jelent bármilyen olyan kezelést, mely alapvetően megváltoztatja a kezdeti terméket, beleértve a hőkezelést, füstölést, kezelést, érlelést, szárítást, marinálást, lepárlást, sajtolást,
  - n) „nem kezelt termék” olyan élelmiszert jelent, mely nem ment át feldolgozáson, idetartoznak termékek, melyeket elválasztottak, feldaraboltak, szeleteltek, kicsontoztak, daráltak, lebőröztek, őrölték, vágták, tisztították, trimmelték, hűtötték, fagyasztották, mélyfagyasztották vagy kiengedték,
  - o) „előállított termék” olyan terméket jelent, melyet nem feldolgozott termékből állítottak elő. Ez a termék tartalmazhat egyéb alkotórészt, mely az előállításához szükséges és egy speciális jelleget ad a terméknek.
2. A 178/2002/EC Rendeletben lefektetett fogalom meghatározások szintén érvényesek.
3. Rendelet Mellékletében szereplő kifejezések, mint pl. „ahol szükséges, ahol megfelelő vagy elegendő, elégséges” azt jelenti, ahol szükséges, ahol elegendő, elégséges, megfelelő, elegendő teljesíteni ennek a Rendeletnek a célját.



## II. FEJEZET

## AZ ÉLELMISZER ELŐÁLLÍTÓ KÖTELEZETTSÉGEI

## 3. Cikkely

## Általános kötelezettség

Az élelmiszer előállítónak biztosítani kell, hogy a termék az előállítás minden stádiumában a gyártástól a kereskedelmi forgalomba kerülésig megfeleljen ebben a Rendeletben lefektetett higiéniai követelmény rendszernek.

## 4. Cikkely

## Általános és speciális higiéniai követelmények

1. Az élelmiszer előállító, aki elsődleges termékkel foglalkozik, a működése kapcsolódik az I. Mellékletben listázott tevékenységgel és meg kell felelnie az I. Melléklet A Rész-ben lefektetett általános higiéniai rendelkezésnek és bármelyik speciális követelménynek, melyet a ...../2004/EC Rendelet tartalmaz.
2. Az élelmiszer előállító, aki a termékkel bármelyik stádiumában foglalkozik a gyártástól a kereskedelmi forgalomba kerülésig, amelyekre az 1. § vonatkozik, meg kell felelnie az általános higiéniai követelményeknek, amelyet a II. melléklet tartalmaz és bármelyik speciális higiéniai követelménynek, melyről a .../2004/EC Rendelet rendelkezik.
3. Az élelmiszer előállítónak át kell venni a megfelelő specifikus higiéniai intézkedést:
  - a) az élelmiszerre vonatkozó mikrobiológiai kritériumnak meg kell felelni,
  - b) az alkalmazott eljárásnak meg kell felelni és elérni ebben a Rendeletben lefektetett célokat,
  - c) meg kell felelni az élelmiszerre vonatkozó hőmérsékleti ellenőrző követelménynek,
  - d) a hűtlánc fenntartásának,
  - e) a mintavételezésnek és vizsgálatnak.
4. A kritériumokat, követelményeket, feladatokat, mely a 3. §-ban található, alkalmazni kell a 14(2) Cikkelyben lefektetett eljárás szerint.  
Az alkalmazott mintavételezést és a vizsgálati eljárást le kell fektetni ugyanazon eljárás szerint.
5. Amikor ez a Rendelet a ...../2004/EC Rendeletben leírt alkalmazási intézkedések nem rendelkeznek a specifikus mintavételről és/vagy vizsgálatról, akkor az élelmiszer előállító használhat megfelelő eljárást, mely le van írva más Közösségi rendeletben, vagy a nemzeti törvényben, vagy ennek hiányában olyan eljárást lehet alkalmazni, mely egyenértékű eredményt ad a referencia eljárással nyert eredményhez képest és amennyiben az eljárást tudományosan értékeltetik a nemzetközileg elfogadott rendelkezés vagy protokoll szerint.

6. Az élelmiszer előállító használhat útmutatókat, melyet a 7., 8. és 9. Cikkely tartalmaz, hogy megfeleljen ezen Rendelet követelményeinek.

5. Cikkely  
Kockázati elemzés és kritikus ellenőrzési pontok  
(HACCP)

1. Az élelmiszer előállítónak ki kell alakítani, alkalmazni és fenntartani egy folyamatos eljárást vagy a HACCP alapelvén alapuló eljárást alkalmazni.
2. A HACCP alapelve, mely az 1. §-ban került említésre, a következőket tartalmazza:
  - a) azonosít minden kockázati tényezőt, melyet megelőzni, megsemmisíteni vagy csökkenteni kell egy elfogadható szintre,
  - b) azonosítja a kritikus ellenőrzési pontokat (CCP) lépésnél vagy lépéseknél, melyek ellenőrzése lényeges a kockázat megelőzése, megsemmisítése vagy csökkentése érdekében, megfelelő szintre való csökkentése,
  - c) a kritikus ellenőrzési pontokra kritikus határokat kell létesíteni, mely elkülöníti az elfogadhatóságot a nem elfogadhatótól a megelőzésnél, megsemmisítésnél vagy a csökkentésnél a megállapított kockázat esetében,
  - d) létesíteni és alkalmazni egy hatékony ellenőrzési eljárást a kritikus ellenőrzési pontokra (későbbiekben CCP),
  - e) létesíteni egy korrekciós intézkedést, amikor a monitoring ellenőrzés jelzi, hogy nincsenek CCP ellenőrzés alatt,
  - f) létesíteni egy olyan eljárást, melyet rendszeresen el kell végezni, hogy igazolható legyen, azok az intézkedések, melyeket az al-paragrafus (a)-(e)-ig körvonalaz, hatékonyan működnek, és
  - g) létesíteni kell dokumentumokat, feljegyezni az eredményeket az élelmiszer természetétől és nagyságától függően, hogy bizonyítani lehessen az al-paragrafusban az (a)-(f)-ig körvonalazott intézkedések hatékony alkalmazását.

Ha bármilyen módosítás történik a terméknel a gyártásban vagy bármelyik fázisában, az élelmiszer előállítónak felül kell vizsgálni az eljárást és a szükséges változtatást megtenni.

3. Az 1. § csak arra az élelmiszer előállítóra vonatkozik, mely a termék gyártás valamelyik részét végzi, valamint a kereskedelembé juttatását az elsődleges terméknek, mely az I. Melléklet működési listájához kapcsolódik.

4. Az élelmiszer előállítónak kell:
- a) rendelkezésre bocsátani az illetékes hatóság részére az 1. §-nak való megfelelésüket, olyan módon, ahogyan azt az illetékes állatorvos kéri a termékgyártás nagyságát figyelembe véve,
  - b) biztosítani kell, hogy minden előírt dokumentum, mely ennek a cikkelynek megfelelően lett kialakítva, minden időben naprakész legyen,
  - c) egy meghatározott időre megtartani a dokumentumokat, eredményeket.
5. Részletes intézkedést kell tenni ennek a cikkelynek az alkalmazására, írásba foglalni a 14 (2) cikkelyben leírt eljárás alapján. Az ilyen intézkedések segíthetik ennek a cikkelynek az alkalmazását és a HACCP alapelveinek alkalmazására egy útmutatót dolgoznak ki, mely megfelel az 1. §-nak. Ilyen intézkedések meghatározhatják, hogy milyen időpontig őrizzék meg dokumentumaikat és eredményeiket a 4 (c) §-nak megfelelően.

## 6. Cikkely

### Hatósági ellenőrzés, regisztráció, jóváhagyás

1. Az élelmiszer előállítónak együtt kell működni az illetékes hatósággal az érvényben lévő alkalmazandó Közösségi törvény alapján, vagy ha ez hiányzik, akkor nemzeti törvényük alapján.
2. Különös tekintettel minden élelmiszer előállítónak értesítenie kell a megfelelő illetékes hatóságot olyan módon, ahogyan a levél kívánja, hogy minden ellenőrzött létesítmény, mely a termékgyártás bármilyen részét végzi a kezdettől a kereskedelmi forgalomba hozatalig, minden egyes létesítménynek regisztráltatni kell magát.  
Az élelmiszer előállítónak biztosítani kell az illetékes hatóságot, hogy mindig naprakész információt kap az üzemekről, beleértve az értesítést arról, ha lényeges változás történik az üzem tevékenységében, vagy a működő üzemet bezárják.
3. Az élelmiszer előállítónak biztosítani kell, hogy az illetékes hatóság jóváhagyja az üzemet egy helyszíni felülvizsgálatot követően, amikor a jóváhagyáshoz a következők szükségesek:
  - a) a tagállam nemzeti törvénye alapján, ahol az üzem helyeződik,
  - b) a .../2004/EC Rendeletnek megfelelően,
  - c) döntés alkalmazásának megfelelően az eljárást a 14(2) cikkely tartalmazza.

Bármelyik tagállam melyik jóváhagyásért folyomodik, ahol az üzem helyeződik, a területre vonatkozó nemzeti törvény az (a) al-paragrafus alapján értesíti a Közösséget és a többi tagállamot a legutóbbi nemzeti szabályzat alapján.

## III. FEJEZET

## ÚTMUTATÓ A JÓ GYAKORLATHOZ

## 7. Cikkely

## Fejlesztés, terjesztés és útmutatók használata

A tagállamoknak biztatniuk kell nemzeti útmutatók kidolgozását a jó higiéniai gyakorlathoz és a HACCP alapelveinek alkalmazására a 8. cikkelynek megfelelően. A Közösségi útmutatót a 9. cikkelynek megfelelően alakítják ki.

Mint a nemzeti, mind a Közösségi útmutató használata és terjesztésére biztat a Rendelet. Az élelmiszer előállító önkéntes alapon használhatja ezeket az útmutatókat.

## 8. Cikkely

## Nemzeti útmutató

1. Amennyiben a nemzeti útmutatót a jó gyakorlatra fejlesztették akkor fejleszteni és terjeszteni kell az élelmiszer előállítóknak:

- a) tárgyalva a pártok képviselőivel, akiknek az érdeklődését ez lényegesen érinti úgy mint az illetékes hatóságot és a fogyasztói csoportokat,
- b) figyelembe véve a Codex Alimentarius lényeges tapasztalatait,
- c) amikor az elsődleges termék vonatkozásában és azokkal a kapcsolatos tevékenységgel, mely a B Rész I. Melléklet listáján van és tekintetbe véve az I. Melléklet ajánlásait is.

## B. Rész

2. Ezek a nemzeti útmutatók létrehozhatók a nemzeti szabványügyi intézet felügyelete alatt, hivatkozva a 98/34/EC Irányelv II. Mellékletére.

3. A tagállamok felméri a nemzeti útmutatókat, hogy biztosak legyenek:

- a) az 1. §-nak megfelelően lettek kialakítva,
- b) a tartalmuk gyakorlati útmutatás annak a szektornak, akinek készült,
- c) útmutatóként alkalmasak és megfelelnek a 3.4.5. cikkelyének, mely az élelmiszerre vonatkozik.

4. A tagállamok továbbítják nemzeti útmutatóikat a Bizottsághoz, teljesítve a 3. § követelményeit. A Bizottság erről az útmutatóról nyilvántartást vezet és elérhetővé teszi a tagállamok felé.

5. A jó gyakorlat útmutatója először a 93/43/EEC Irányelvnek megfelelően készült, majd folytatták a többi életbe léptetett rendeletekkel, amennyiben a tárgyak összeegyeztethető.

## 9. Cikkely Közösségi útmutatók

1. Mielőtt a Közösségi útmutató a jó higiéniai gyakorlatra vagy a HACCP alapelveinek a bevezetését kifejlesztették, a Bizottság konzultált a szakbizottságokkal, hivatkozva a 14. cikkelyre. Ennek megbeszélésnek a tárgya figyelembe venni az eseteket ilyen útmutatókra, tárgyára, céljára.
2. Amikor a Közösségi útmutató készült, a szakbizottságnak biztosítania kellett, hogy kifejlesztették és szétküldték:
  - a) az európai élelmiszer előállítók szektorának a megfelelő szakmai képviselőivel történő megbeszélésbe beletartozik SMES és egyéb érdekelt cégek és a fogyasztói csoportok,
  - b) együttműködve a pártok képviselőivel, melyek érdeklődésére lényeges hatással volt, ideértve az illetékes hatóságot is,
  - c) és figyelembe vették a Codex Alimentarius lényeges tapasztalatait,
  - d) amikor az elsődleges terméket vizsgálják, az a lista megtalálható az I. Mellékletben és az ajánlás a B. Rész I. mellékletében.
3. A Bizottság hivatkozott a 14. Cikkelyre a Közösségi útmutató tervezet felmérésére annak érdekében, hogy biztosítsák, hogy
  - a) a 2. §-nak megfelelően alakították ki,
  - b) a tartalma gyakorlati a szektorok részére az egész Közösségen át,
  - c) mint útmutató alkalmas és megfelel a 3, 4. és 5. Cikkelynek, mely az élelmiszerekre vonatkozik.
4. A Bizottság időnként meghívja a szakbizottságokat, a 14. cikkely alapján megvizsgálja az összes útmutatót, mely a cikkelynek megfelelően készült, együttműködésben a 2. §-ban említett testületekkel.

Ezeknek a felülvizsgálatoknak a célja, hogy biztosítsák, hogy az útmutató megmaradt praktikusnak és ugyanakkor figyelembe veszi az új technológiai és tudományos ismeret anyagot.
5. A hivatkozások a Közösségi útmutatókra, mely a cikkelynek megfelelően készült az EU Official Journal C szériájában publikálják.

## IV. FEJEZET

## IMPORT ÉS EXPORT

10. Cikkely  
Importok

Az importált élelmiszer higiéniájának vonatkozásában az élelmiszer törvény lényeges követelményei a 178/2002/EC Rendelet 11. Cikkelyében található és idetartozik ennek a Rendeletnek a 3-6. cikkelye, mely szintén irányadó.

11. Cikkely  
Export

Az exportált és a reexportált élelmiszer higiéniai vonatkozásában a lényeges követelményei a 178/2002/EC Rendelet 12. Cikkelyében található és idetartozik ennek a Rendeletnek a 3-6. cikkelye, mely szintén irányadó.

## V. FEJEZET

## VÉGLEGES RENDELKEZÉS

## 12. Cikkely

## Intézkedések megvalósítása és átmeneti intézkedések

Az intézkedések megvalósítása és átmeneti intézkedések leírásra kerültek a 14(2) cikkelyben az eljárással együtt.

## 13. Cikkely

## Az I. és II. Melléklet módosítása és adaptációja

1. Az I. és II. Melléklet adaptálható vagy felújítható a 14(2) cikkelyben leírt eljárás figyelembevételével:
  - a) szükséges az I. Melléklet, B Rész 2. § ajánlásait átvizsgálni, módosítani,
  - b) tapasztalat nyerhető a HACCP alapú rendszer alkalmazásával az 5. cikkely értelmében,
  - c) a technológiai fejlődések, ezek gyakorlati következményei és a fogyasztók elvárásai az élelmiszer összetétellel kapcsolatosan,
  - d) tudományos javaslat, különös tekintettel az új kockázat felmérésre,
  - e) mikrobiológiai és hőmérsékleti kritériumok megállapítása az élelmiszer termékekre.
2. Az I. és II. Melléklet alkalmazására derogáció adható, különösen segítve az 5. cikkely alkalmazását a kisüzemekben a 14(2) cikkelyben leírtak alapján, figyelembe kell venni a lényeges kockázati tényezőket, feltéve ha a derogáció nem befolyásolja ezen Rendelet céljának az elérését.
3. A tagállamok kompromisszum nélkül elérhetik ennek a Rendeletnek a célját, adaptálva ennek a cikkelynek 4-7. §-át a nemzeti intézkedések adaptálják a II. Mellékletben lefektetett követelményeket.
4.
  - a) A nemzeti intézkedések hivatkozással a 3. §-ra, rendelkezniük kell a következő céllal:
    - i) képessé teszi a hagyományos eljárás használatának a folytatását a termék bármelyik stádiumában a gyártás vagy a termék kereskedelmi forgalomba juttatásánál,
    - ii) alkalmazkodik az élelmiszer előállító szükségleteihez a régiók speciális földrajzi helyzetétől függően.
  - b) Egyéb esetekben csak az épületre, konstrukciójára, fekvésére, eszközökre, berendezésekre vonatkozik.

5. Bármelyik tagállam, mely adaptálni kívánja a nemzeti intézkedéseket, ahogy a 3. §-ban le van fektetve, jelentenie kell a Bizottságnak és a többi tagállamnak. A jelentésnek tartalmaznia kell a következőket:
  - a) rendelkezésre kell bocsátani a követelmények részletes leírását és a tagállamok átgondolják az adaptáció szükségességét és természetét,
  - b) leírja az élelmiszert és a létesítményt,
  - c) és még további lényeges információt ad.
6. A többi tagállamnak rendelkezésére áll három hónap azután, hogy megkapja a jelentést, melyre az 5. § hivatkozott, hogy küldjön írott véleményt az anyagról a Bizottságnak. Adaptáció esetén a 4(b) § alapján a tagállam kérésére ez meghosszabbítható 4 hónapra. A Bizottság, ha írott kommentárt kap egy vagy több tagállamtól a szakbizottságon belül, ahogy azt a 14(1) § leírja, megbeszéli az adott anyagot. A Bizottság elhatározhatja a 14 (2) cikkely eljárására hivatkozva, hogy az elképzelt intézkedéseket beépíti-e, ha szükséges, az anyagot megfelelően módosítja. Ahol megfelelőnek tartják, a Bizottság javasolhatja az általános intézkedéseket az 1. vagy 2. §-nak megfelelően.
7. A tagállamok adaptálhatják a nemzeti intézkedéseket, ha adaptálják a II. Melléklet követelményeit, ha
  - a) teljesítve a határozat adaptálását a 6. §-nak megfelelően,
  - b) ha egy hónappal azután, hogy a 6. §-ban jelzett idő lejárt, a Bizottság nem értesítette a tagállamokat, arról írott észrevételeket kapott, vagy arról, hogy készül javasolni a határozat adaptációját a 6. §-nak megfelelően.

#### 14. Cikkely Szakbizottsági eljárás

1. A Bizottságot munkájában segíti a Szakbizottság az Élelmiszer Lánc és az Állategészségügy.
2. Ahol észrevételt tesznek erre a §-ra, az 1999/468/EC Határozat 5. és 7. cikkelye vonatkozik, tekintetbe véve a 8. cikkely rendelkezését. Az időszak le van fektetve az 1999/468/EC Határozat 5 (6) cikkelyében és ezt 3 hónapban határozták meg.
3. A Szakbizottságnak adaptálnia kell ennek a rendeletnek az eljárását.



## 15. Cikkely

## Konzultációk az Európai Élelmiszer Biztonsági Hatósággal

A Bizottság konzultál az Európai Élelmiszer Biztonsági Hatósággal arról, ha ennek a Rendeletnek hatáskörébe tartozó bármilyen dolog merül fel, mely lényeges hatással lehet az emberi egészségre, különösen mielőtt javasolnák a kritériumot, követelményt, célt a 4(4) cikkelynek megfelelően.

## 16. Cikkely

## Jelentés az Európai Parlamentnek és a Tanácsnak

1. A Bizottságnak törvény által meghatározott időben fel kell terjesztenie .... a jelentést az Európai Parlamentnek és a Tanácsnak.
2. A jelentés különösen felülvizsgálja ennek a Rendeletnek az alkalmazásából nyert tapasztalatokat és gondolkoznak azon, hogy kívánatos és praktikus lenne-e az 5. cikkely követelményeit kiterjeszteni az élelmiszer előállítókra, akik elsődleges termékkel foglalkoznak és azokat a kapcsolódó tevékenységeket is, melynek listája az I. Mellékletben megtalálható.
3. Amennyiben megfelelő a javaslat, a Bizottságnak a jelentés mellé kell csatolni.

## 17. Cikkely

1. A 93/43/EEC Irányelvet hatálytalanítani kell attól a naptól, amikor ez a Rendelet életbe lép és alkalmazzák.
2. Hivatkozások a megszüntetett Irányelvre megmagyarázásra kerülnek a Rendeletben és annak létrehozásában.
3. Annak ellenére, hogy a határozat értelmében az Irányelv a 3(3). és 10. pontja érvényben marad attól függően, hogy azok helyettesítése határozattal ennek a Rendeletben vagy a 178/202/EC Rendeletben megfelelően megtörténik-e. Attól függően, hogy kialakítva a kritériumokat vagy követelményeket, melyre ennek a Rendeletnek a 4(3) cikkelye (a-e) pontig hivatkozik, a tagállamok fenntarthatnak bármilyen nemzeti rendeletet, létrehozva olyan kritériumokat vagy követelményeket, amit ők adaptáltak a 93/43/EC Irányelvnek megfelelően.
4. Függően az alkalmazásától az új Közösségi törvény megköveteli az élelmiszer hatósági ellenőrzését a tagállamokban és megteszi az összes szükséges intézkedést, hogy biztosítsa ebben a Rendeletben lefektetett kötelezettségek teljesítését.

## 18. Cikkely

Ez a Rendelet húsz nappal azután lép életbe, hogy az Európai Unió lapjában az Official Journalban megjelentetik.

A következő törvények életbelépése után 18 hónappal lép életbe ez a Rendelet:

- a) Rendelet 853/2004/EC,
- b) Rendelet 854/2004/EC, melyet az Európai Parlament és a Tanács ....., speciális rendelkezéseket fektetett le az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termék hatósági ellenőrzéséről és annak szervezetéről.
- c) Az Európai Parlamentnek és a Tanácsnak az Irányelve ... bizonyos Irányelveket megszüntet az élelmiszer higiénéjével és a termék egészségi állapotával kapcsolatban, melyeket kereskedelmi forgalomba szántak, a termék állati eredetű és emberi fogyasztásra szántak.

Mindezek ellenére nem fog korábban életbe lépni, mint 2006. január 1.

Ez a Rendelet teljes terjedelmében kötelező lesz és közvetlenül alkalmazható minden tagállamban.

Készült Strasburgban, 2004. április 29.

Európai Parlament nevében  
az elnök

P. COX

Tanács nevében  
az elnök

M. Mc POWELL

## I. MELLÉKLET

## ELSŐDLEGES TERMÉK

## A RÉSZ:

ÁLTALÁNOS HIGIÉNIAI RENDELKEZÉS AZ ELSŐDLEGES  
TERMÉK VONATKOZÁSÁBAN ÉS A KAPCSOLÓDÓ MŰVELETEK

## I. KITERJEDÉS

1. Ez a Melléklet vonatkozik az elsődleges termékre és az azt követő kapcsolódó műveletekre:
  - a) az elsődleges termék szállítása, raktározása, kezelése, az elsődleges termék helyén, ha nem változtatja meg alapjaiban a természetét,
  - b) élő állatok szállítása, ahol szükséges, elérni a Rendelet szándékát,
  - c) növényi eredetű termék esetében, halterméknél, vadállat húsánál szállítás szükséges, hogy eljuttassák az elsődleges terméket, a természete, mely nem változott alapvetően, míg elszállították ahonnan származott a termék egy létesítménybe.

## II. HIGIÉNIAI RENDELKEZÉSEK

2. Az élelmiszer előállító működtetőjének, amennyire csak lehet biztosítania kell, hogy az elsődleges termék védve legyen a szennyeződés ellen, figyelembe véve, hogy az elsődleges termék valamilyen további feldolgozáson átmegy.
3. Annak ellenére, hogy az általános feladat leírásra került 2 §-ban, az élelmiszer előállítóknak meg kell felelniük a megfelelő Közösségi és a nemzeti törvényes rendelkezésnek, amelyek a kockázati tényezőket kontrollálják az elsődleges termékben és a kapcsolódó tevékenységet, ideszámítva:
  - a) intézkedés a légi eredetű föld, víz, műtrágya, állatgyógyászati készítmények, növényvédő szerek, biocidok tárolása, szennyvízkezelésből eredő szennyeződés kontrollálására,
  - b) intézkedés az állategészség vonatkozásában, állatvédelem, növény egészségügy, melyek hatással vannak az emberi egészségre, beleértve programokat a monitoring vizsgálatokra és a zoonózisok kontrolljára és a zoonotic agensekre.
4. Az élelmiszer előállítók tevékenységük során részt vesznek az állatok felnevelésében, betakarításban, állatok vadászatán, elsődleges állati eredetű terméket produkálnak és megteszik a megfelelő intézkedést:

- a) a használt eszközöket, melyek kapcsolatba kerültek az elsődleges termékkel és a kapcsolódó tevékenységgel, ideszámítva a berendezést, melyet tárolásra használnak és takarmány kezelésre meg kell tisztítani és ahol ez megfelelő eljárás, utána fertőtleníteni megfelelő módon,
  - b) tisztán kell tartani és ahol szükséges, a takarítás után fertőtleníteni megfelelő módon a berendezéseket, konténereket, szállító járműveket, ketreceket, hajót stb.,
  - c) ahogyan csak lehetséges biztosítani kell a vágásra kerülő állatok tisztaságát és ahol szükséges, az állati terméket megvédeni,
  - d) ivóvíz minőségű vagy tiszta víz használata szükséges a szennyeződés megelőzésére,
  - e) biztosítani kell, hogy a dolgozók, akik kezelik a húst, jó egészségben legyenek és az egészséggel kapcsolatos kockázatról oktatásban részesüljenek,
  - f) amennyire lehet, meg kell előzni, hogy állatok és a rágcslók szennyeződést okozzanak,
  - g) a hulladék és a veszélyes anyagok tárolása és kezelése úgy történjen, hogy megelőzzék a termék szennyeződését,
  - h) meg kell előzni a fertőző betegségek behurcolását és terjesztését, melyek ételmiszerrel átvihetők emberre, új állat bekerülésekor megelőző intézkedést kell tenni, betegség kitörésének gyanúja esetén jelenteni kell az illetékes hatóságnak,
  - i) az állatokból vett minták vagy más minták, melyek az emberi egészségre nagy befolyással vannak, ezek vizsgálatának eredményeit figyelembe kell venni,
  - j) takarmány adalékanyagokat és állatgyógyászati szereket korrektül a törvény előírásainak megfelelően kell használni.
5. A növényi terméket előállító vagy gyűjtő, arató ételmiszer előállítónak megfelelő intézkedést kell tenni, hogy az megfelelő legyen:
- a) tisztán tartani, ahol szükséges, tisztítás után fertőtleníteni megfelelő módon az eszközöket, berendezést, konténereket, rekeszeket, szállító autókat, hajókat,
  - b) biztosítani kell, ahol szükséges a higiénikus termék előállítását, szállítást, tárolást és a tisztaságot a növényi eredetű termékeknek,
  - c) a szennyeződés megelőzésére ivóvíz minőségű vagy tiszta vizet kell használni,
  - d) biztosítani kell, hogy a dolgozók akik az ételmiszert kezelik, jó egészségben legyenek és az egészséggel kapcsolatos kockázatról oktatásban részesültek,

- e) amennyiben lehet, meg kell előzni, hogy állatok, rágcsálók szennyeződést okozzanak,
  - f) a hulladék és a veszélyes anyag tárolása, kezelése úgy történjen, hogy megelőzzék a termék szennyeződést,
  - g) a növényi anyagokból vagy egyéb anyagokból, mely kihatással van az emberi egészségre, a vett minták vizsgálati eredményeit figyelembe kell venni,
  - h) növényvédő szerek és biocidok korrekt használata megkövetelt és a használat a törvény előírása szerint történjen.
6. Az élelmiszer előállítók megfelelő helyreállító intézkedést tesznek, amikor értesülnek a probléma azonosításáról a hatósági ellenőrzés során.

### III. EREDMÉNYEK VEZETÉSE

7. Az élelmiszer előállítók vezetik és megőrzik az adatokat kapcsolódóan, hogy a kockázati tényező ellen milyen intézkedés történt megfelelő módon, megfelelő időszakban, összefüggésben a hiba természetével és nagyságával. Élelmiszer előállítók feljegyzéseikbe beírják a lényeges információjukat, adatokat folyamatosan, ezek a feljegyzések az illetékes hatóság kérésére elérhetők.
8. Az élelmiszer előállítók, akik segítik az állatok felnevelését, állati eredetű elsődleges terméket állítanak elő, azoknak a következő feljegyzéseket kell vezetni:
- a) az állati takarmányok természete, eredete,
  - b) az állatgyógyászati termékekről és egyéb más, az állatok kezelésére használt szerekről fel kell jegyezni a kezelés dátumát, kiürülési idejét (várakozási idő),
  - c) olyan betegség megjelenése, mely hatással van az állati eredetű termék biztonságára,
  - d) a vett minták vizsgálatának eredményei, melyet állatokból vettek vagy más diagnosztikai céllal vett minták, amelyek lényeges befolyással bírnak az emberi egészségre,
  - e) állatok vagy állati eredetű termékekkel kapcsolatos ellenőrzés során talált bármilyen lényeges jelenteni való.
9. Az élelmiszer előállítók, akik a termelést, learatják a növényi terméket a következő feljegyzéseket szükséges vezetni:
- a) növényvédő szerek és biocidok használatáról,
  - b) a növényekből vett és vizsgált minták eredménye, vagy más minták, melyek lényeges befolyással vannak az emberi egészségre.

10. Az élelmiszer előállítóknak segítséget nyújthat az állatorvos, mezőgazdasági szakember (agronómus), farm technikus az adatok vezetésében.

## B. RÉSZ

### AJÁNLÁSOK A JÓ HIGIÉNAI GYAKORLAT ÚTMUTATÓJÁRA

1. A nemzeti és a Közösségi útmutatók, amelyre ez a Rendelet 7-9. cikkelye hivatkozott, tartalmaznia kellene útmutatót a jó higiéniai gyakorlatra, a kockázatok ellenőrzésére az elsődleges terméknél és a kapcsolódó tevékenységnél.
2. A jó higiéniai gyakorlat útmutatójához tartozik, hogy legyen megfelelő információ a kockázatokról, melyek felmerülhetnek az elsődleges termék és a kapcsolódó tevékenység során, a kockázatok ellenőrzéséhez tartoznak azok a lényeges intézkedések, melyeket a Közösség készített és a nemzeti törvények vagy nemzeti és Közösségi programnak.  
Például olyan kockázat és intézkedés tartozhat ide, mint:
  - a) a szennyeződések, mint a mycotoxinok, nehézfémek, radioaktív anyagok,
  - b) víz használata, szerves hulladék, műtrágya,
  - c) a növényvédő szerek, biocidok és ezek visszakereshetősége, valamint korrekt és megfelelő alkalmazása,
  - d) az állatgyógyászati készítmények, takarmány kiegészítők, valamint ezek visszakereshetősége, korrekt és megfelelő használata,
  - e) előállítása, tárolása, használata a takarmánynak,
  - f) az elhullott állatok, a hulladék, trágya megfelelő megsemmisítése,
  - g) védő intézkedések a fertőző betegségek megelőzésére és az olyan fertőző betegségek megelőzésére, melyek az élelmiszerrel átvihetők az emberre, ezek valamelyikének észlelésekor értesíteni kell az illetékes hatóságot,
  - h) az alkalmazott eljárásoknak, gyakorlatoknak, módszereknek biztosítaniuk kell, hogy az élelmiszer, amit gyártanak, kezelnek, csomagolnak, tárolnak, szállítanak, megfelelő higiéniai körülmények között történik, beleértve a hatékony tisztítást és rovar-rágcsáló irtást,
  - i) az intézkedés a vágásra és termékre szánt állatok tisztaságáról,
  - j) az intézkedés függ az adatok nyilvántartásától.

## II. MELLÉKLET

ÁLTALÁNOS HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNY MINDEN ÉLELMISZER  
ELŐÁLLÍTÓ RÉSZÉRE  
(KIVÉVE HA AZ I. MELLÉKLET VONATKOZIK)

## BEVEZETÉS

Az V-XII. Fejezet vonatkozik az előállítás minden stádiumára, gyártásra, az élelmiszer forgalomba hozatalára és a maradék Fejezet vonatkozik a következőkre:

- I. Fejezet vonatkozik az élelmiszert előállító üzemekre, kivéve azt, amelyre a III. Fejezet vonatkozik.
- II. Fejezet vonatkozik a helyiségekre, ahol a gyártás történik, kivéve az étkező helyiséget és az üzemnek azt a részét, amelyre a III. Fejezet vonatkozik.
- III. Fejezet vonatkozik azokra az üzemekre, melyeket a Fejezet felzetében listáztak.
- IV. Fejezet vonatkozik minden szállításra.

## I. FEJEZET

ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEK ÉLELMISZER ELŐÁLLÍTÓ  
LÉTESÍTMÉNYEKRE  
(MÁSOK MINT AZOK, AMELYEKET A III. FEJEZET  
MEGJELÖLT)

1. Az élelmiszer üzemeket tisztán, megfelelően karbantartva, jó állapotban kell tartani.
2. Az élelmiszert előállító üzemek fekvése, kialakítása, tervezése és nagysága:
  - a) lehetővé teszi a megfelelő fenntartást, takarítást és/vagy fertőtlenítést, elkerülni vagy minimalizálni a levegő okozta szennyeződést, megfelelő nagyságú munkateret biztosítani a higiéniai tevékenység, működés elvégzésére,
  - b) védeni kell a szennyező anyag felhalmozódástól, toxikus anyaggal történő érintkezéstől, apró részecskék ne kerüljenek az élelmiszerbe, kivédeni a kondenzációt a nem kívánatos penészt a felületeken,
  - c) lehetőséget adni a jó élelmiszer-higiéniai gyakorlatnak, beleértve a szennyeződés elleni védelmet és a rágcsáló irtást,
  - d) ahol szükséges, megfelelő hőmérsékletet biztosítani a feldolgozáshoz, a tároláshoz elegendő kapacitású tároló helyet megfelelő hőmérsékleten és ezt a hőmérsékletet monitoring módon ellenőrizni és feljegyezni.
3. Megfelelő számú öblítéssel toalettet kell biztosítani, mely egy hatékony csatorna rendszerbe van kötve. A toalettek nem nyílhatnak közvetlenül olyan helyiségbe, ahol élelmiszert kezelnek.
4. Megfelelő számú kézmosót kell biztosítani alkalmas, hozzáférhető helyen kézmosási célra. A kézmosókat el kell látni hideg és meleg folyó vízzel, kézmosó szerrel és higiénikus kézzárítóval. Ahol szükséges, az élelmiszer mosására használt edényzetet a kézmosótól elkülönítetten kell végezni.
5. Rendelkezniük kell alkalmas és elegendő természetes és mechanikus légcserével. A mechanikus levegő áramoltatás során el kell kerülni a légáramoltatást a szennyes övezet felől a tiszta övezet felé. A légcserét úgy kell kialakítani, hogy a filtereket, vagy egyéb részeket tisztítani, cserélni lehessen.
6. A higiéniai megfeleléshez rendelkezni kell természetes vagy mesterséges légcserével.
7. Az élelmiszer létesítményeknek rendelkezniük kell természetes vagy mesterséges fényvel.



8. A célnak megfelelő csatorna rendszerrel kell rendelkezni. Úgy kell megtervezni és kialakítani, hogy a szennyeződés kockázatát elkerüljék. Ahol a csatornák teljesen, vagy részben nyitottak, úgy kell kialakítani, hogy a hulladék ne áramoljon a szennyes övezetből a tisztába, különösen ott, ahol élelmiszer jelen lehet a szennyeződés lehetősége, nagy kockázatot jelent a végső fogyasztókra.
9. Ahol szükséges, az eszközök cseréjét biztosítani kell.
10. Takarító szereket, fertőtlenítő szereket nem lehet az élelmiszerrel azonos területen tárolni.

## II. FEJEZET

### SPECIÁLIS KÖVETELMÉNYEK A HELYISÉGEKRE, AHOL A TERMÉKET GYÁRTJÁK (KIZÁRVA AZ ÉTKEZŐ RÉSZEKET ÉS AZOKAT, AMELYEKET A III. FEJEZETBEN MEGJELÖLTÉK)

1. Helyiségekben, ahol az élelmiszert gyártják, kezelik (kivéve azokat a helyiségeket, részeket, amelyeket a III. Fejezetben megjelöltek, de beleértve azokat a helyiségeket, amelyek a szállítással kapcsolatosak) a tervek, a helyiségek elrendezése lehetővé teszi a jó higiéniai gyakorlatot, beleértve a védekezést a szennyeződés ellen, közben és a működés során. Különös tekintettel:
  - a) a padozat felszínét ép állapotban kell tartani, melyet könnyű tisztítani és ahol szükséges fertőtleníteni. Ez megköveteli, hogy a padozat víz át nem eresztő, áthatolhatatlan, takarítható, nem toxikus anyagból készült és ha egyéb anyagot használnak, akkor az élelmiszer előállító jelzi az illetékes hatóságnak az anyag megfelelőségét. Ahol lehetséges, ott a padozat felületén lehetséges megfelelő nyitott padló csatorna,
  - b) a falaknak épnek, sérülés mentesnek, könnyen tisztíthatóknak és szükséges fertőtleníthetőnek kell lenni. Ez megköveteli, nem áteresztő, mosható, nem toxikus anyagból készüljön, legyen sima felületű, a borítás megfelelő magasságú a tevékenységnek megfelelően, egyéb anyag használatánál az előállítónak jelezni kell a megfelelőséget az illetékes hatóság felé,
  - c) mennyezet (ahol nincs mennyezet, a tető belső felülete) és az ahhoz rögzített felszereléseket úgy kell kialakítani, hogy megelőzze szennyező anyag felhalmozódását és csökkentse a kondenzációt, a nem kívánatos penész megjelenését és védelmet nyújtanak,

- d) ablakok és egyéb nyílás zárókat úgy kell kialakítani, hogy megelőzzék a szennyező anyag felhalmozódását. Azokat az ablakokat, melyek a külvilág felé nyílnak, szúnyoghálóval kell ellátni, mely könnyen levehető és tisztítható. Ahol nyitott ablakok szennyeződést okozhatnak, ott az ablakot be kell zárni és fixálni a termelés során,
  - e) az ajtók olyan anyagból készüljenek, melyet könnyű tisztítani. Ez megköveteli, hogy a felülete sima, víz át nem eresztő anyagú legyen, egyéb anyag használatánál az élelmiszer előállítónak jelezni kell az anyag megfelelőségét a illetékes hatóság felé,
  - f) a felületeknek (beleértve a berendezéseket) ahol élelmiszert kezelnek, különösen ami érintkezik az élelmiszerral, épek, sérülésmentes felületűnek, könnyen tisztíthatónak és ahol szükséges, fertőtleníthetőnek kell lenni. Ez megköveteli, hogy sima, mosható, korrózióknak ellenálló, nem toxikus anyagúnak kell lenni, egyéb anyag használatánál az élelmiszer előállítónak jelezni kell az illetékes hatóságnak az anyag megfelelőségét.
2. Megfelelő eszközök, berendezések használata szükséges, a takarításhoz, fertőtlenítésre, tárolásra, munkaeszközökre, berendezésekre. Ezeket a berendezéseket nem korrodeáló anyagból kell készíteni, mely könnyen tisztítható és biztosítani kell a hideg-meleg folyóvizet.
  3. Megfelelő rendelkezés szükséges ott ahol az élelmiszert mossák. Minden mosó berendezést, ahol az élelmiszert mossák, el kell látni elegendő hideg-meleg ivóvíz minőségű folyóvízzel a VII. Fejezet követelményeinek megfelelően, tisztán kell tartani és ahol szükséges, fertőtlenítő anyagot használni.

### III. FEJEZET

#### KÖVETELMÉNYEK MOZGÓ ÉS/VAGY IDEIGLENES LÉTESÍTMÉNYEKRE (OLYAN MINT A PIACI BÜFÉK, MOZGÓ ELÁRUSÍTÓ KOCSIK), MELYEKET ELSŐSORBAN LAKÓHÁZKÉNT HASZNÁLNAK, DE AHOL ÉLELMISZERT RENDSZERESEN KÉSZÍTENEK, PIACRA VISZIK ÉS AUTOMATÁK

1. Létesítmények és automaták tisztaságáért, jó állapotukért, tervezésükért, fenntartásukért, elfogadhatóan praktikus, hogy a telepítő felelős, azzal is, hogy elkerüljük a szennyeződés lehetőségét állatok, rágcsálók által.
2. Különösen ahol szükséges:
  - a) megfelelő berendezések, személyi higiénia folyamatos megtartása (ideértve a higiénés kézmosó, szárító berendezéseket, öltöző helyiségeket),

- b) az élelmiszerrel érintkező felületnek ép, megfelelő állapotúnak kell lenni, mely könnyen tisztítható és ahol szükséges, könnyen fertőtleníthető,
- c) megfelelő rendelkezés szükséges a gépek, berendezések, eszközök tisztítására és ahol szükséges, fertőtlenítésükre,
- d) ahol az élelmiszert gyártási eljárás részeként mossák, az előállítónak megfelelő rendelkezést kell kiadni, a műveletet higiénikus elvégzésére,
- e) hideg-meleg ivóvíz minőségű víz ellátásról gondoskodni kell,
- f) megfelelő intézkedést kell tenni és berendezéssel rendelkezni a melléktermék, a veszélyes, nem ehető anyagok, szemét, hulladék félék (akár szilárd, akár folyékony) tárolására és megsemmisítésére,
- g) megfelelő berendezés és intézkedés szükséges az adott élelmiszerre vonatkozó hőmérséklet biztosítására,
- h) az élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy elkerüljék a szennyeződés veszélyét, amilyen módon csak lehet.

#### IV. FEJEZET

##### SZÁLLÍTÁS

1. A szállító járművet vagy konténereket az élelmiszer szállítására mindig tisztán, jó állapotban és kondícióban kell tartani, hogy védjék az élelmiszert a szennyeződéstől és ahol szükséges, úgy tervezték és úgy alakították ki, hogy lehetőség legyen elengedő tisztításra és/vagy fertőtlenítésre.
2. A szállítóközi tartályok és/vagy konténerei nem használhatók másra, csak élelmiszer szállításra a szennyeződés elkerülése miatt.
3. Ahol járműveket és/vagy konténereket az élelmiszerek mellett egyéb más élelmiszereket is kívánnak szállítani ugyanazon időben, ahol szükséges a hatékony termék elkülönítést kell biztosítani.
4. Az élelmiszerek nagybani szállítása akár folyékony, granulátum vagy por formájában történik, a járműveket, konténereket csak élelmiszer szállítására alkalmazhatják. Ezeket a konténereket meg kell jelölni, tisztán, olvasható, látható formában egy vagy két közösségi nyelven, mutatva, hogy csak élelmiszer szállítására használhatók „csak élelmiszerre” („for foodstuffs only”).
5. Ahol a szállító járműveket és/vagy konténereket egyéb más anyag vagy más élelmiszer szállítására is használták, ott egy hatékony tisztítás szükséges a kirakodás után a szennyeződés elkerülésére.

6. A járműveken és/vagy konténerekben a szállítandó élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy minimalizálják a szennyeződés veszélyét.
7. Ahol szükséges, a szállító járműveket, konténereket, melyeket élelmiszer szállítására használnak, az élelmiszer megfelelő állapotának megtartása érdekében a megfelelő hőmérsékletet biztosítani kell és monitoring módon ellenőrizni.

## V. FEJEZET

### BERENDEZÉSEK KÖVETELMÉNY RENDSZEREI

1. Minden eszköz, berendezés, alkatrészek, melyek kapcsolatba kerülnek az élelmiszerekkel, azokat:
  - a) hatékonyan meg kell tisztítani, ha szükséges, fertőtleníteni. A tisztítást, fertőtlenítést olyan gyakorisággal kell végezni, hogy a szennyeződés veszélyét elkerüljék,
  - b) úgy kell kialakítani, olyan anyagból és jó állapotban, kondícióban tartani, hogy a szennyeződés veszélye minimális legyen,
  - c) a nem visszatérő konténerektől, csomagolóanyagoktól eltekintve, úgy kell kialakítani, olyan anyagból és olyan jó állapotban, hogy megfelelő takarításuk és szükség esetén fertőtlenítésük biztosítva legyen,
  - d) olyan módon kell kialakítani, hogy a berendezések és környékük hatékonyan tisztítható legyen.
2. Ahol szükséges, a berendezést ellátják megfelelő ellenőrző, érzékelő eszközzel, hogy a Rendelet végrehajtása garantált legyen.
3. Ahol kémiai adalékot is használnak a berendezés korróziójának megelőzésére, akkor azt a jó gyakorlat szerint kell használni.

## VI. FEJEZET

## ÉLELMISZER HULLADÉK

1. Az élelmiszer hulladék, nem ehető melléktermék, fogyasztásra alkalmatlan selejtek, melyet a helyiségből, ahol az élelmiszer jelen van, olyan gyorsan, ahogyan csak lehet, el kell távolítani a felhalmozódás elkerülésére.
2. Az élelmiszer hulladékot, nem ehető mellékterméket, visszautasított selejtet zárható konténerben gyűjtik, vagy az élelmiszer előállító demonstrál egy másik típusú konténert, átfűvő rendszert, mely megfelelő az illetékes hatóságnak. Ezek a konténerek megfelelő kialakításúak és jó állapotban tartottak, könnyen tisztíthatók és ha szükséges, fertőtleníthetők.
3. Megfelelő rendelkezés szerint történik a hulladék nem ehető melléktermék tárolása, megsemmisítése. A tárolókat ki kell jelölni és a lehetőséghez képest tisztán tartani, állatokat, rágcsálókat távol tartani.
4. Minden hulladékot, meg kell semmisíteni higiénikus, környezetbarát módon és a Községi törvénynek megfelelően, hogy ne legyen közvetlen vagy közvetett fertőzés forrása.

## VII. FEJEZET

## VÍZELLÁTÁS

1.
  - a) Rendelkezni kell elengedő mennyiségű ivóvíz minőségű vízzel a tevékenységhez, hogy az élelmiszer ne szennyeződjön.
  - b) Tiszta vizet használnak az egész hal termékhez. Tiszta tengeri víz használható a puhatestű kagylókhoz, echinodermák, tunikák, gastropods. Tiszta víz használható esetleg külső mosáshoz. Ha ilyen vizet használnak, elfogadott berendezés szükséges a víz ellátáshoz.
2. Ahol nem ivóvíz minőségű vizet használnak, mint pl. tűzoltás, gőz gyártás, hűtővíz stb., ezeket egy teljesen külön megjelölt vezetéken kell cirkuláltatni. A nem ivóvíz minőségű víz nem kerülhet kontaktusba vagy nem kerülhet visszaszívásra az ivóvíz minőségű víz rendszerbe.
3. A visszaáramoltatott víz, melyet a feldolgozás során vagy alkotórészként használnak, nem jelenthet szennyeződés veszélyt. Ennek a víznek ugyanolyannak kell lenni, mint az ivóvíz, hacsak nem az illetékes hatóság megelégedett a víz minőségével és a víz nincs kártékony hatással az élelmiszer végtermékre.

4. A jég, ami kontaktusba kerül az élelmiszerrel és esetleg szennyezheti, azért mindig ivóvíz minőségű vízből kell, hogy készüljön, amikor a jeget egész hal hűtésére használják, tiszta vízből lehet készíteni. A jég gyártását, kezelését, tárolását olyan körülmények között kell végezni, hogy megvédjék a szennyeződéstől.
5. A „használt” gőz, ha kontaktusba kerül élelmiszerrel, nem tartalmazhat semmi olyan anyagot, mely veszélyt jelentene az egészségre vagy szennyezné a terméket.
6. Ahol hőkezelést alkalmaznak a hermetikusan zárt konzerv termékekre, biztosítani kell, hogy a víz, melyet a konzervek hőkezelése után hűtésre használnak, nem lehet az élelmiszer szennyeződés forrása.

## VIII. FEJEZET

### SZEMÉLYI HIGIÉNY

1. Minden személy, aki az élelmiszer kezelő részen dolgozik, fenn kell tartania a személyi higiénia igen magas fokát, tisztaságot, alkalmas ruhát kell viselnie, a dolgozó helytől függően, ahol szükséges védőruhát.
2. Olyan személy, aki beteg vagy betegség hordozó és élelmiszeren átvihető, mint pl. fertőzött sebek, bőrfertőzések, bőrbetegségek, hasmenés stb. nem dolgozhat élelmiszer előállító üzemben vagy nem léphet semmilyen élelmiszer kezelő helyre, ha a legkisebb kockázat felmerül közvetlen vagy közvetett fertőzésre. Bármelyik alkalmazott, aki betegségben szenved és munkája szerint érintkezhet az élelmiszerrel, a betegségét, annak tüneteit munkaadójának azonnal köteles jelenteni.

## IX. FEJEZET

### ELJÁRÁSOK, MELYEKET AZ ÉLELMISZEREN ALKALMAZNI KELL

1. Az élelmiszer előállító nem fogadhat el más nyersanyagot, vagy alkotórészt, csak élő állatokat vagy egyéb más anyagot, amit a termékgyártás során felhasznál, ha azok tudottan, vagy várhatóan fertőzöttek parazitával, patogén mikrobákkal, toxin formátummal, teljesen romlott idegen anyaggal olyan mértékben, hogy az élelmiszer előállító higiénikusan alkalmazott válogatás és/vagy előkészítést, vagy gyártó eljárást a végtermék mégis alkalmatlan emberi fogyasztásra.
2. A nyersanyagot és minden alkotórészt az élelmiszer előállítónak úgy kell tartani és tárolni, a megfelelő állapotban, hogy megelőzzék a kártékony elváltozásokat és védjék a szennyeződéstől.

3. A termékgyártás minden stádiumában, feldolgozás során, kereskedelembé való kerülésnél az élelmiszert védeni kell minden szennyeződéstől, azt az élelmiszert, mely nem alkalmas emberi fogyasztásra, veszélyt, sérülést jelent az egészségre, vagy olyan mértékben szennyeződik, várhatóan nem lesz alkalmas emberi fogyasztásra, akkor állati fehérje feldolgozó telepre kell szállítani, megsemmisíteni.
4. Megfelelő eljárást kell alkalmazni a rágcsálók ellen. Szintén alkalmas eljárás szükséges, hogy megelőzzék, hogy háziállat bekerüljön az üzembe, ahol a feldolgozás történik, kezelik, tárolják (kivéve, ha az illetékes hatóság speciális esetben engedélyezi, hogy megelőzze, hogy a belépés ne jelentsen fertőzést).
5. Nyers anyagok, alkotórészek, gyártásközi termékek, végtermékek segíthetik a patogén mikroorganizmusok vagy toxinok szaporodását, ha nem a megfelelő hőmérsékleten történnek a folyamatok és ez veszélyt jelent az egészségre. A hűtlánc nem szakítható meg. Egy behatárolt ideig a külső hőmérsékletet használhatják kontrollra, hogy alkalmazkodjon a kezelés gyakorlatához, az előkészítés, szállítás, tárolás és az élelmiszer szolgálat során, ha az nem jelent veszélyt az egészségre. Az élelmiszer előállítónak a feldolgozásra, elsődleges csomagolásra rendelkeznie kell elegendő nagyságú helyiségekkel, hogy a nyersanyag raktárt a feldolgozott anyagtól megfelelően elválassza és ugyanúgy biztosítson a terméknek külön hűtőtárolást.
6. Ahol az élelmiszert tartják vagy hűtött hőmérsékleten tárolják, az élelmiszert hőkezelés után amilyen gyorsan csak lehet, le kell hűteni, ha nincs hőkezelési eljárás, vagy a végső eljárás során sincs hőkezelési eljárás, olyan hőmérsékletre kell lehűteni, ami nem jelent veszélyt az egészségre.
7. Az élelmiszerek felengedtetését olyan módon kell végezni, hogy a patogén kórokozók vagy toxin formátumok növekedését az élelmiszerben minimumra csökkentsék. A felengedtetés során az élelmiszerek hőmérsékleti tényezőknél vannak kitéve, ami önmagában nem okozhat veszélyt az egészségre. A felengedtetés során kifolyó folyadék jelenthet veszélyt az egészségre és ezért elfogadható módon fel kell szerelni elvezető csatornával. A felengedtetést követően az élelmiszert úgy kell kezelni és oly módon, hogy minimalizálják a patogén mikroorganizmusok vagy toxin formátumok növekedését.
8. Veszélyes és/vagy étkezésre alkalmatlan anyagokat, beleértve az állati takarmányt is, megfelelően kell címkézni és elkülönített, biztonságos csomagolásban, konténerben kell tárolni.

## X. FEJEZET

ELSŐDLEGES ÉS MÁSODLAGOS CSOMAGOLÁSI ELJÁRÁSA  
AZ ÉLELMISZERNEK

1. Az elsődleges és másodlagos csomagolás anyagai nem lehetnek a szennyeződés forrásai.
2. Az elsődleges csomagolásra használt anyagot olyan módon kell tárolni, hogy ne legyen kitéve a szennyeződés veszélyének.
3. Az elsődleges és másodlagos csomagolást úgy kell elvégezni, hogy elkerüljék a termék szennyeződését. Amire ez vonatkozik, különösen konzervek, üvegek esetében ezekkel a konténereknek a sértetlenségét, megfelelő konstrukcióját és tisztaságát biztosítani kell.
4. Az elsődleges és másodlagos csomagoló anyagot élelmiszer csomagolásra újra használni akkor lehet, ha könnyen tisztítható és ha szükséges fertőtleníthető.

## XI. FEJEZET

## HŐKEZELÉS

A következő követelmény rendszer vonatkozik arra az élelmiszerre, melyet légmentesen zárt konténerben forgalmazznak:

1. bármilyen hőkezelési eljárást használnak a gyártás során nem hőkezelt termékre vagy a már hőkezelt terméket tovább kezelik:
  - a) a termék minden részén emelni kell a hőmérsékletet a megadott hőmérsékletre és a megadott időtartamig,
  - b) meg kell előzni, hogy a termék a hőkezelési eljárásai során szennyeződjön;
2. biztosítani kell, hogy az alkalmazott eljárás elérje a megkívánt szintet, az élelmiszer előállítónak rendszeresen ellenőrizni kell a fontosabb paramétereket (hőmérséklet, nyomás, zárás, mikrobiológia), beleértve az automata berendezések használatát;
3. a hőkezelésre használt eljárás meg kell, hogy feleljen a nemzetközi elismert szabványnak (mint pl. pasztörizáció, ultra magas vagy sterilizáló hőmérséklet).



## XII. FEJEZET

## OKTATÁS

Az élelmiszer előállítónak biztosítania kell:

1. az élelmiszerrel dolgozók munkáját, felül kell vizsgálni, utasítást adni és/vagy az élelmiszer-higiéniai témában megfelelő oktatásban részesíteni;
2. azok akik felelősek ezen Rendelet fejlesztéséért és az alkalmazásért vagy az útmutató működtetéséért, azok részére megfelelő oktatást kell biztosítani, hogy a HACCP elveit használni tudják;
3. a nemzeti törvények minden követelményének meg kell felelni ebben a vonatkozásban is és minden dolgozó részére, aki az élelmiszer szektorban dolgozik, megfelelő képzést kell biztosítani.