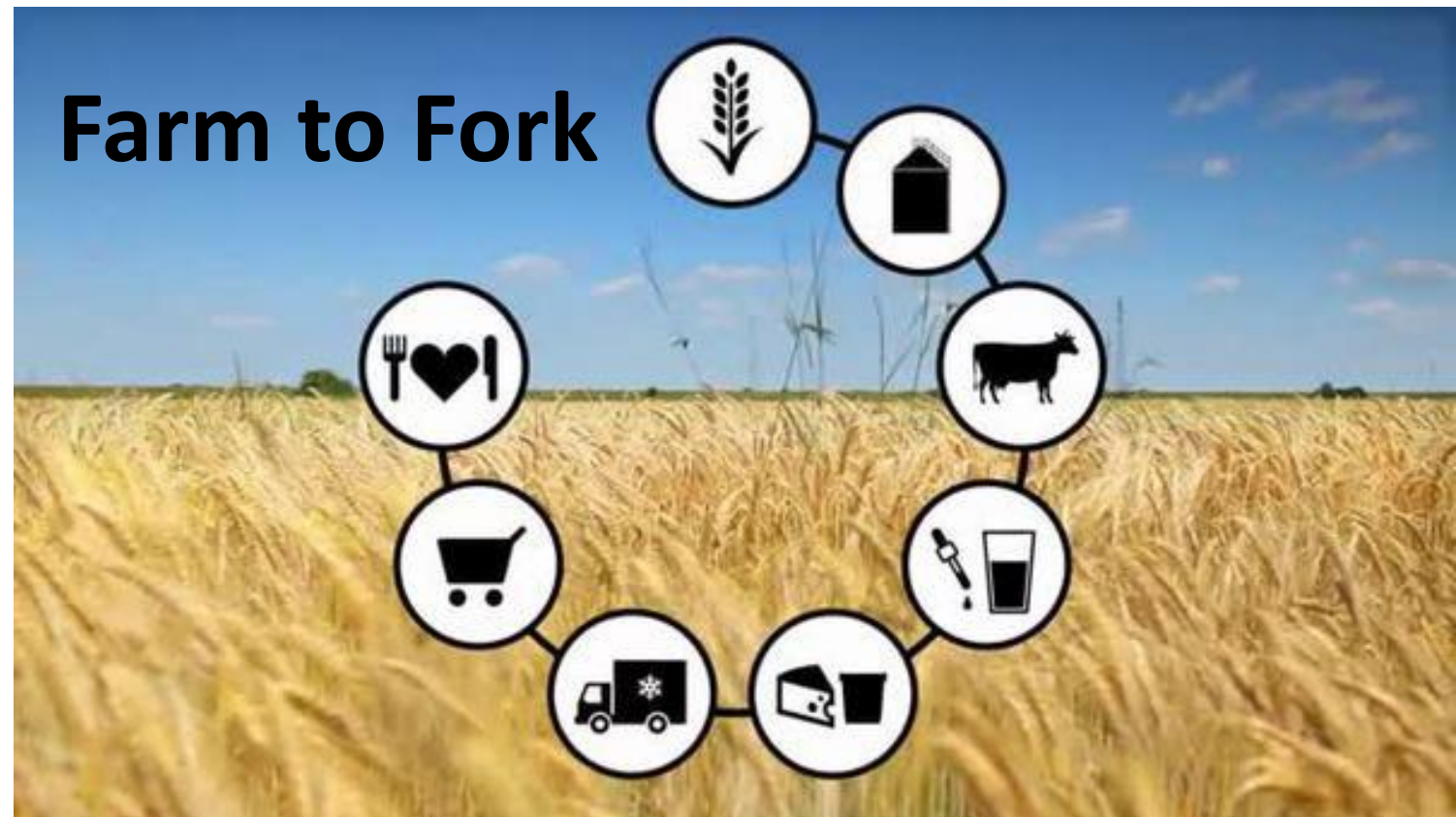


Higiéniái megfelelés, jó higiéniai gyakorlati útmutatók

Dr. Szalay Orsolya
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
osztályvezető

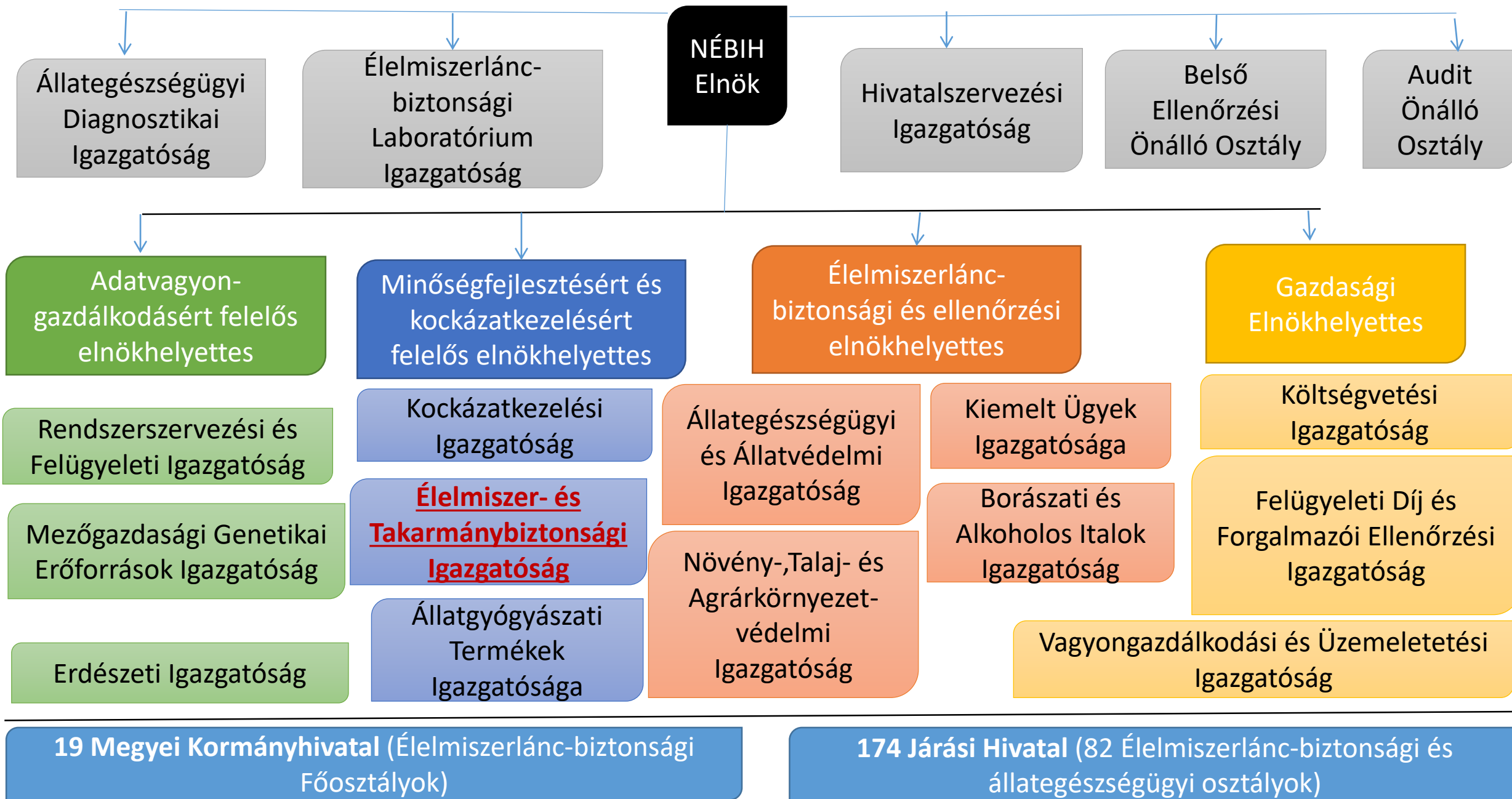
Múlt, jelen, jövő

A 22/2012 (II.29.)
Kormányrendelet
2012. március 15-i
hatállyal
létrehozta a
Nemzeti
Élelmiszerlánc-
biztonsági Hivatalt,
mely az MgSzH és
a Magyar
Élelmiszerbiztonsá-
gi Hivatal
összeolvadásából
jött létre.



A NÉBIH élén az elnök áll,
aki egyben az országos
főállatorvos helyettese.

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



**Nyilvántartott
létesítmények
száma
2018-ban**

Szakterület	Nyilvántartott létesítmények száma (db)
Engedélyköteles élelmiszer-előállító	940 + 88 tejgyűjtő + 212 tojáscsomagoló
Bejelentés köteles élelmiszer-előállító	6 136
Élelmiszer-forgalmazó	38 268
Étkeztetés-vendéglátás	47 369
Takarmány-előállító és forgalmazó	5 468

A NÉBIH a láncszemléletű hatósági ellenőrzés megvalósítása érdekében:

- ❖ *kockázatbecslésen alapuló*
- ❖ *integrált többéves nemzeti ellenőrzési terv alapján*
- ❖ *területi éves ellenőrzési tervet dolgoz ki,*

amelyet időarányosan **teljesít és annak teljesülését ellenőrzi.**

ÉFÁT/124/2019 Államtitkári körlevél, 2019.03.29

Hatósági ellenőrzés

A hatósági ellenőrzés több területen, egymással szoros összefüggésben történik:

Létesítmény ellenőrzés

- ❖ előállító
- ❖ kereskedelem
- ❖ vendéglátás

Termék ellenőrzés

- ❖ helyszínen
- ❖ laboratóriumban

Az ellenőrzési tervben a nyilvántartott egységtípusokat élelmiszer biztonsági *kockázatbecslés* alapján veszélyességi kategóriákba soroljuk:

- ❖ különösen magas,
- ❖ magas,
- ❖ átlagos,
- ❖ alacsony.

A tervezésnél figyelembe vesszük:

- ❖ létesítmény fenti besorolása,
- ❖ forgalmi adatok,
- ❖ korábbi ellenőrzések eredményei,
- ❖ utolsó ellenőrzése óta eltelt idő.

Létesítmény- ellenőrzési tervezési modell

Ellenőrzés végrehajtása :

teljes körű ellenőrzés vagy rész-ellenőrzés

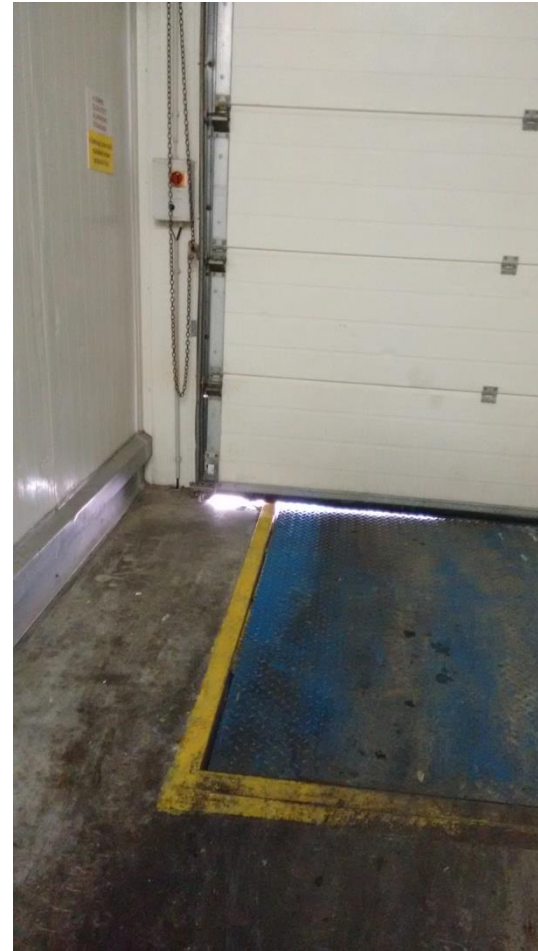
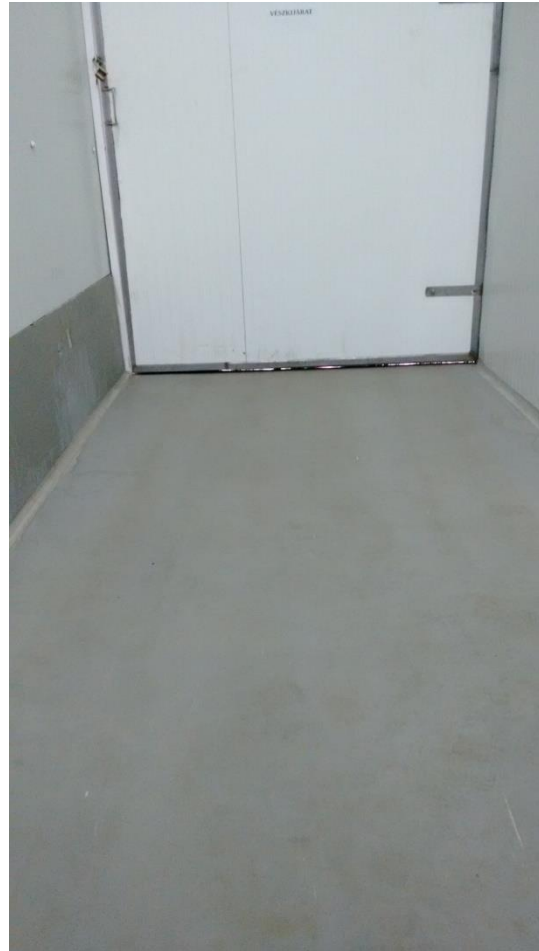
Gyakoriság az éves élelmiszerlánc felügyeleti tervnek megfelelően,
engedélyköteles létesítmény **kiemelt kockázatú** létesítmény

Az ellenőrzésnek ki kell kiterjednie:

- a létesítmény műszakhigiéniai állapotára (kialakítás, tiszta és szennyes övezetek, útvonalak, munkafolyamatok elkülönítése, berendezések elhelyezése állapota, világítás, szellőzés,)
- ivóvíz, szennyvíz, kártevők elleni védekezés
- személyi higiénia – dolgozók egészségügyi alkalmassága,
- jó higiéniai és jó gyártási gyakorlat a munkavégzés során, önellenőrzési rendszerek működtetése , HACCP

Rendelkezésre áll ellenőrzési **check lista**, az ellenőrzés eredményéről **jegyzőkönyv** készül ill. az ellenőrzés eredménye rögzítésre kerül a központi adatbázisba (OAIR/FELIR)

A külvilágra
nyíló ajtó nem
résmentes



Sérült oldalfal
(panel)



Pergő festék



Padozati hiba



Csomagolatlan
termék fölött
kondenzáció



Rozsdás felületek



Szalagja erősen
rojtozott szélű,
elhasznált volt



A töltő teremben
a zsákos
fűszerkeveréket
gyári
kiszereelésben fa
raklapon tárolták



A fagyasztva
tárolóban a
fagyasztott hús
tömbök sarkán az
elsődleges
csomagolás több
esetben sérült
volt.



A kopasztás utáni
testmosó előtti
átrakás után a
testek minden
esetben
érintkeznek a
melléktermékes
edény belső
falával és a
szalag oldalával.



El nem távolított
címkék



A
teremhőmérséklet
14°C volt.



Helytelen öltözőszekrény használat



Fenőacél a kézmosóban



- **Élelmiszerlánc Mintavételi Terv**

Megyei és Járási Kormányhivatalok
Központi Monitoring Mintavételi Projekt

- **Szezonális ellenőrzés**

Tavaszi, téli, nyári

- **Célellenőrzések – Kiemelt projektek**

Szupermenta

A 2018. évben az ÉTbI szakterülethez kapcsolódó élelmiszer-előállító- és forgalmazó létesítményeket érintő ellenőrzések száma központi és megyei szinten **53.184** volt.

Export tevékenységgel kapcsolatban **107** központi ellenőrzésre került sor, melynek hozományaként **36** vállalkozás kapott új exportjogosultságot.

Higiéniai útmutatók

A 2006. január 1-étől hatályos 852/2004/EK rendelet 7. cikke alapján a tagállamok ösztönzik a higiénéiára és a HACCP-elvek alkalmazására vonatkozó helyes gyakorlatról szóló nemzeti útmutatók kidolgozását.

A nemzeti és közösségi útmutatók terjesztését és használatát egyaránt ösztönözni kell. Az élelmiszer-ipari vállalkozók azonban önkéntes alapon használhatják ezeket az útmutatókat.

A helyes gyakorlatról szóló útmutatókat az élelmiszeripari vállalkozások kategóriáinak megfelelően kell kidolgozni és terjeszteni, egyeztetve az érintettek képviselőivel, például a hatáskörrel rendelkező hatóságokkal és a fogyasztói csoportokkal.

Higiéniai útmutatók

Nemzeti útmutatók:

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

Közösségi útmutatók:

https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en

Jogszabálygyűjtemény:

<https://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszer-jogszabalyok-jegyzeke>

**Higiéniai
Bizottság
2007-2013**

2007. augusztus 1. és 2013. június 28. között, a 68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-ESzCsM együttes rendelet 3. §-a alapján Magyarországon **Higiéniai Bizottság értékelte a Helyes Higiéniai Gyakorlatra (Good Hygiene Practice, a továbbiakban: GHP) vonatkozó útmutatókat, hogy megfelelnek-e a jogszabályokban foglaltaknak.**

Higiéniai Munkacsoport 2013-

A Kormány a 1373/2013. (VI. 27.) Korm. határozattal módosította **Higiéniai Munkacsoportra** a testület megnevezését, amely a GHP-re vonatkozó útmutatók ellenőrzésével, jóváhagyásával és aktualizálásával összefüggő döntéseket meghozó konzultatív, véleményező, javaslattevő testület.

Köszönöm megtisztelő figyelmüket!