

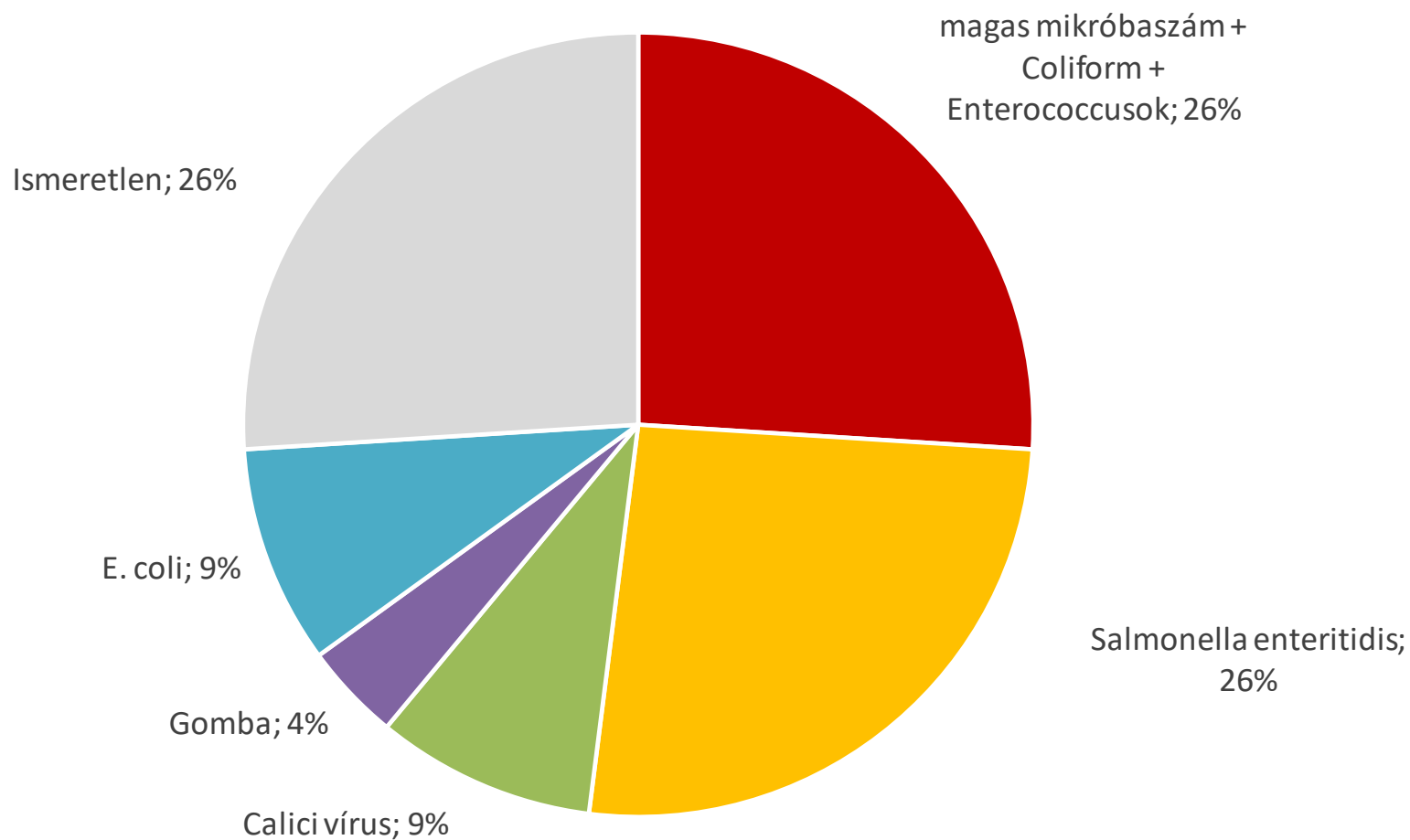
Élelmiszer-ellenőrzés szempontok

Dr. Szabó József
2025. 04. 15.

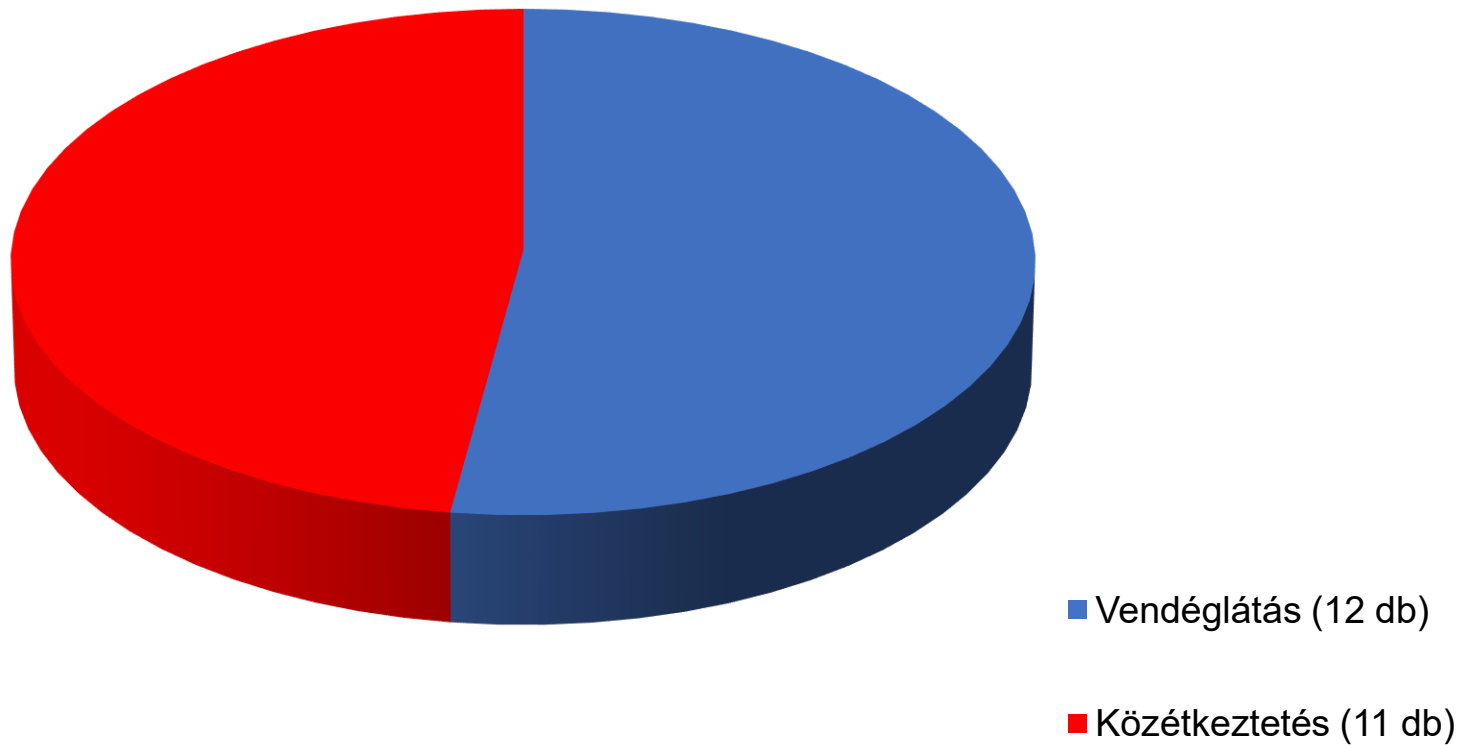
Bejelentett és nyilvántartott élelmiszer eredetű események és megbetegedések száma

Év	Bejelentett			Nyilvántartott			
	Esemény	Beteg	Kórházban ápol	Esemény	Beteg	Kórházban ápol	Elhunyt
	száma						
2017	50	2038	94	28	1301	57	3
2018	83	2616	112	43	1654	73	0
2019	60	2395	218	35	2030	173	0
2020	20	593	24	11	277	22	0
2021	32	796	43	19	561	40	0
2022	35	813	42	15	792	39	1
2023	51	1847	102	36	1557	91	2
2024	47	931	105	23	590	74	0

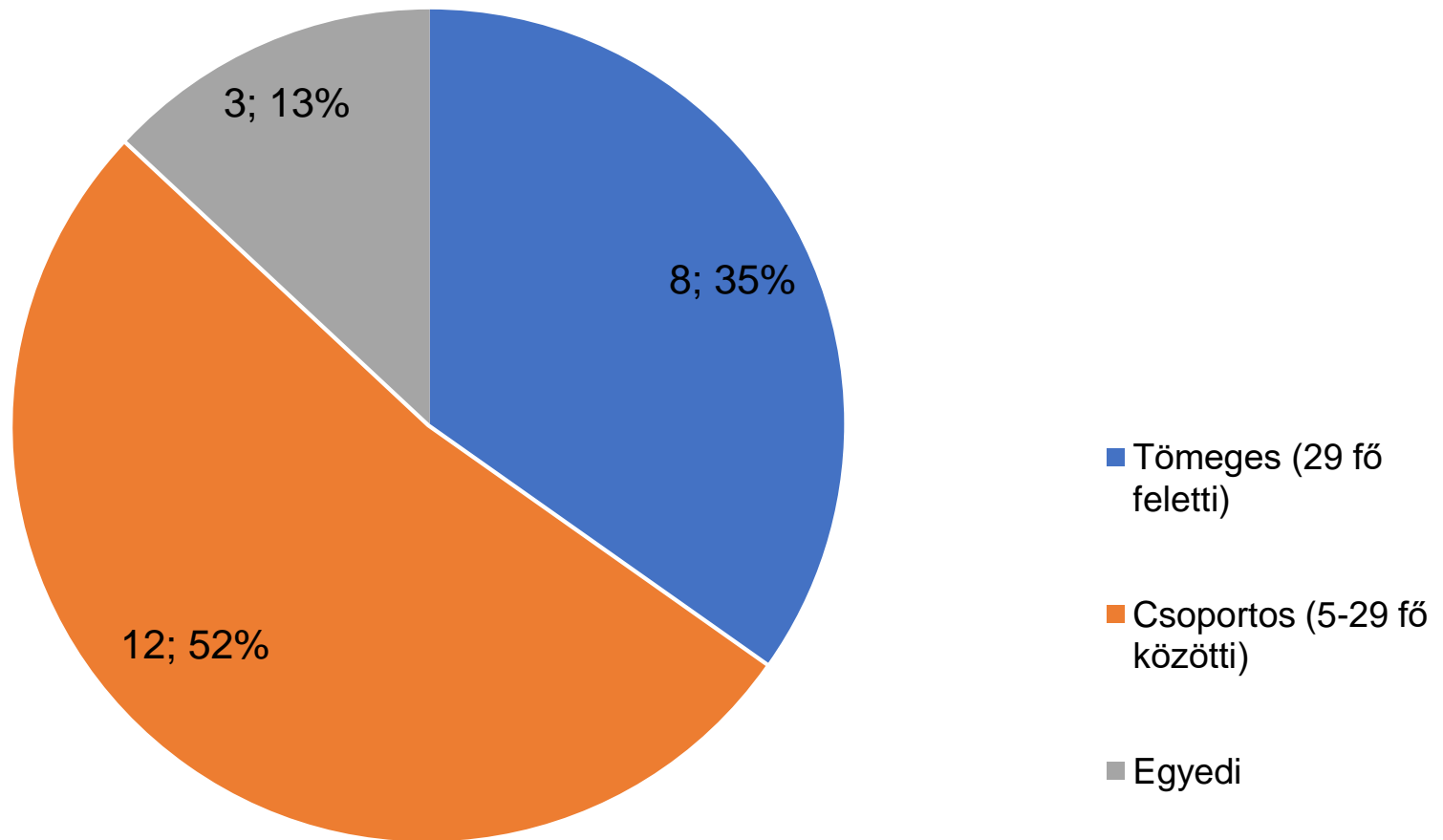
Élelmiszer eredetű események és megbetegedések megoszlása kórokozók szerint



Események előfordulási hely szerinti megoszlása



Eseményszámok nagyságrend szerinti bontása



Élelmiszer-ellenőrzések típusai

- Közérdekű, Zöld szám
- Hivatalból induló ellenőrzés, LET, kompenzációs ellenőrzés
- - Célellenőrzés, szezonális ell.
- - Kockázati ellenőrzés (NÉBIH)
- - Társhatósági ellenőrzés

Helyszíni ellenőrzés szempontjai

- Szubjektív szempontok
- Objektív szempontok
- Ellenőrzés checklista alapján

Megbetegedés esetén

- Állategészségügyi nyomozás
- Felderíteni minden olyan külső és belső tényezőt, amelyek elvezettek az élelmiszer közvetítette megbetegedés kialakulásához
- Ajánlások

Szankciók

- Élelmiszerlánc-felügyeleti bíróság
- Élelmiszer ellenőrzési bíróság
- Változás: az Éltv. módosítás nem ad lehetőséget a figyelmeztetésre
- Szankciós tv. Alkalmazása 2021-től
- KSH-ben rögzítésre kerül

Hatósági eljárás

- Forgalomból való kivonás
- Bírság
- Megsemmisítés
- Egység bezárása

Mit jelent a HACCP elvein alapuló eljárás?

Egy megelőző (proaktív) veszélykezelési rendszer. célja az élelmiszer-biztonság érdekében az élelmiszer mikroorganizmusokkal, kémiai anyagokkal vagy fizikai szennyező anyagokkal történő szennyeződésének ellenőrzés alatt tartása.

Melyek a HACCP előfeltételei?

- ☐ Infrastruktúrára és berendezésekre vonatkozó követelmények
- ☐ Személyzeti és termék útvonalak
- ☐ Személyi higiénia (egészségi állapot, személyes higiénia)
- ☐ Dolgozók képzése
- ☐ Víz
- ☐ Kártevők elleni védekezés
- ☐ Hulladék/melléktermék kezelése
- ☐ Tisztítás / fertőtlenítés
- ☐ Nyersanyagokra vonatkozó követelmények
- ☐ Hűtőlánc folyamatos fenntartása
- ☐ Az élelmiszerek biztonságos kezelésére vonatkozó követelmények (csomagolás, szállítás)
- ☐ Hőmérők kalibrálása, mérlegek hitelesítése
- ☐ Nyomon követés
- ☐ Élelmiszerek forgalomból való kivonásának ill. a visszahívásnak a szabályozása
- ☐ Az élelmiszerek biztonságos kezelésére vonatkozó követelmények (csomagolás, szállítás)
- ☐ Eljárásrendek

Személyzeti higiénia

- az öltözők karbantartása (bejárat/berendezés/tiszta ruhák/utcai ruhák tárolása/mosás/lábbelik/udvari ruhák)
- a kézmosók, kézfertőtlenítők rendszeres ellenőrzése és karbantartása
- a munkaruhák tisztasági állapotának rendszeres ellenőrzése
- a beteg dolgozó felmentése, az egészségi alkalmassági vizsgálat
- a pihenőhelyek a termelési területen kívüli elrendezése

Dolgozók Képzése

Az élelmiszer-vállalkozónak biztosítania kell, hogy az egyes folyamatokban részt vevő dolgozók megfelelő képzettséggel rendelkezzenek, és ismerjék a gyártási, tárolási, szállítási és/vagy elosztási folyamat esetleges veszélyeit és kritikus pontjait. Emellett tisztában kell lenniük az üzletágban alkalmazott korrekciós intézkedésekkel, megelőző intézkedésekkel és megfigyelő és adatrögzítő eljárásokkal a 852/2004/EK rendelet II. mellékletének XII. fejezete szerint.

Ivóvíz

Saját kutas /kevert

- önellenőrzési terv elkészítése, önellenőrzési vizsgálatok kiértékelése, helyesbítő intézkedések dokumentálása
- saját vízmű karbantartása
- visszaszívás gátló szelepek karbantartása
- vízvezetékrendszer ismerete, jelölése

Közüemi

- önellenőrzési vizsgálatok kiértékelése, helyesbítő intézkedések dokumentálása
- üzemi vízkezelés
- visszaszívás gátló szelepek karbantartása

Kártevők elleni védekezés

- az elvégzett kártevőirtás ellenőrzése térképek, feliratok, kiértékelő lapok ellenőrzése
- javítások után keletkezett járatok, szellőzők karbantartása
- rovarhálók épségének ellenőrzése
- kártevők jelenlétének ellenőrzése

Hulladék, melléktermék kezelés

- keresztszennyeződés veszélye (alapanyag-késztermék-hulladék)
- tárolók megfelelősége, épsége, zártsága
- tárolók takarítása és fertőtlenítése
- kültéri zárt, rendezett környezetben kihelyezett hulladéktárolók használata
- állati eredetű melléktermék tárolása megfelelően jelölt edényben bel- és külterületen
- állati eredetű melléktermék takarmányozási célra történő forgalmazása, átadása esetén nyilvántartásba vétel szükséges

Hűtőlánc folyamatos fenntartása

- megfelelő berendezések használata (tudják biztosítani a megfelelő hőfokot, sokkoló hűtő)
- megfelelő szállítóeszköz használata (szállítás közbeni hűtés, aktív hűtő biztosítása, tiszta szállítóeszköz)
- hűtőterek megfelelő hőmérsékletének ellenőrzése
- a hűtők riasztórendszerének biztosítása
- riasztást követő azonnali helyesbítő intézkedés
- hőmérők kalibrálásának biztosítása
- adatokkal alátámasztott dokumentáció vezetése

Nyomon követhetőség

- lehetőség arra, hogy nyomon követhető legyen egy élelmiszer, takarmány, élelmiszer előállítására szánt állat vagy olyan anyag, amely anyagot élelmiszer vagy takarmány előállításánál felhasználásra szánnak, illetve amelynél ez várható, a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában
- az élelmiszer-vállalkozás működése során olyan önellenőrzési, minőségbiztosítási, nyomon követési, termék-visszahívási rendszereket vagy ilyen rendszerek olyan elemeit kell működtetni, amelyekkel biztosítható az élelmiszer biztonságossága, megfelelő minősége, azonosíthatósága és nyomon követhetősége

A HACCP 7 alapelvének az alkalmazása

1. VESZÉLYELEMZÉS
2. KRITIKUS PONTOK (CCP) meghatározása
3. KRITIKUS HATÁRÉRTÉKEK megállapítása a kritikus pontokon
4. FELÜGYELŐ (MONITORING) eljárások a kritikus pontokon
5. HELYESBÍTŐ TEVÉKENYSÉGEK meghatározása
6. IGAZOLÓ ELJÁRÁSOK
7. DOKUMENTÁCIÓ

















Köszönöm a figyelmet!

