

**4. )Mutassa be, miért fontos az élelmiszereket forgalmazó kereskedelmi egységekben a HACCP alkalmazás! Jelemezze az áruforgalmi munkafolyamatot a HACCP szempontjából! Foglalja össze a HACCP dokumentálásával, felülvizsgálatával és az ellenőrzéssel kapcsolatos teendőket! Értelmezze a rendelkezésre bocsátott „ Rendszeres ellenőrzések javasolt listája” dokumentum kiemelt részét!**

Információtartalom vázlata:

A HACCP rendszer lényege

A HACCP rendszer bevezetésének célja

A „ veszély” fogalma

Az áruforgalmazási tevékenység veszélyelemzése és az ebből adódó gyakorlati teendők

Hogyan, és milyen egészségre ártalmas anyag kerülhet be ( a veszély jellege)

Hogyan védekezünk ellene

A HACCP dokumentálása

Felkészülés a hatósági ellenőrzésre

A „Rendszeres ellenőrzések javasolt listája” dokumentum értelmezése

**A HACCP rendszer egy nemzetközileg elfogadott módszer arra, hogy a lehetséges veszélyeket azonosítsa értékelje kezelje a biztonságos élelmiszerek forgalmazása érdekében. ( Maga a szó mozaikszó, jelentése: Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pont)**

### Az áruforgalmi tevékenység veszélyelemzése

A biztonságos élelmiszer forgalmazási rendszer kialakításának kiindulópontja, a veszélyek elemzése.

A lehető legtöbb információt kell gyűjteni, a vizsgált területről, majd ezeket értékelni kell, és meghatározhatjuk a kritikus szabályozási pontokat.

#### **1.) Veszélyelemzés végzése.**

A HACCP módszer első alapelve előírja, hogy fel kell mérni a veszélyeket.

**A veszély az élelmiszerben jelenlévő biológiai, kémiai, fizikai anyag, vagy az élelmiszer olyan állapota, amely a fogyasztónál egészségi ártalom kialakulásához vezethet.**

1.1. Biológiai veszélyek: ezeket mikróbák okozzák

**a.) ezeket már tartalmazhatják a beszállított élelmiszerek pl.:**

- nyers húsok
- tojás héja
- nyers zöldségek és gyümölcsök

**b.) a mikróbák a tárolás értékesítés során is rá kerülhetnek az élelmiszerekre:**

- a dolgozó szennyezett kezéről
- a nem megfelelően tisztított eszközökről pl.: vágódeszkáról
- rovarok, rágcsálók, madarak közvetítésével

A biológiai veszélyek megelőzésének módjai:

- gondosan meg kell választani a szállítókat
- folyamatosan fent kell tartani a hűtőláncot
- még hűtve sem szabad a fogyaszthatósági időn túl tárolni a termékeket
- a közvetlen fogyasztásra kész termékeket a nyersanyagoktól, főleg a nyers húsoktól, zöldségektől elkülönítve tároljuk.

- be kell tartani a személyi higiénia szabályait.

1.2.Kémiai veszélyek: az élelmiszerbe bekerülő, vagy ott termelődő, egészségre ártalmas vegyi anyagok.

**a.)** már a beszállított élelmiszer tartalmazhat pl.: növényvédőszert, környezeti szennyeződések.

**b.)** az élelmiszerek, a tárolás értékesítés során is szennyeződhetnek:

- az üzletben használt takarító és fertőtlenítő szerek helytelen tárolása, használata miatt
- az üzletben árusított mosószerektől, kozmetikumoktól
- rovar-és rágcsáló irtóktól
- csomagoló anyagtól stb.

A szennyezés megelőzési módjai.:

- a vegyi anyagokat zártan, ellenőrzötten kell tárolni.
- a takarítószereket alaposan le kell öblíteni a felületről
- egészségügyileg megfelelő edényeket, eszközöket, gépeket, csomagoló anyagokat kell használni.

1.3.Fizikai veszélyek

Az élelmiszerben jelenlévő, vagy abba bekerülő idegen anyagok ,amelyek a fogyasztónál sérülést avgy undort idézhetnek elő.

**a.)** már a beszállított élelmiszer tartalmazhat:- üveg-fém szilánkot, szálkát,kavicsot,gyommagvakat

**b.)** a tárolás, értékesítés során bekerülhetnek : dolgozóktól eredő szennyeződések : gombok,ékszerek, ezen kívül:csont szilánk, tojáshéj, rovaroktól, rágcsálóktól eredő szennyeződések stb.

A Fizikai szennyeződés megelőzésének módjai.:

- precízebb áruátvétel
- üvegtörés megelőzése
- megfelelő eszközök, berendezések használata
- a dolgozóknál a személyi higiénia és a viselkedési szabályok betartása.

A veszélyelemzést mindig arra a területre kell elvégeznünk, amelynek a szabályozására közvetlen hatáskörrel rendelkezünk.

A veszélyelemzés része a veszélyek előfordulási gyakoriságának, és a szabályozásukra szolgáló megelőző intézkedéseknek megállapítása.

## **2.)A kritikus szabályozási pontok (CCP-k) meghatározása.**

Meg kell állapítani azokat a pontokat, amelyek szabályozásával a veszélyek kiküszöbölhetőek. Ezeket nevezzük kritikus szabályozási pontoknak.Ez a legnehezebb, de egyben a legfontosabb része is a rendszernek.

Jellegzetes kritikus pontok a kereskedelemben.:

- tárolás
- előrecsomagolás
- hűtést igénylő, csomagolatlan közvetlen fogyasztásra szánt termékek értékesítése

### **3.)Rendszeres ellenőrzés megvalósítása a kritikus pontokon.**

#### **4.)Hibajavító intézkedések megtervezése**

Először elkell dönteni, hogy mi történjen a nem megfelelő termékekkel, utána intézkedni kell arról, hogy az ilyen eset ismételt előfordulását **kizárjuk!**

#### **5.) A HACCP rendszer dokumentálása**

Nagyon fontos lépés ez is, olyannak kell lennie a dokumentációnak, amely kellően áttekinthető.

Az ellenőrzések **ellenőrzési lapok** kitöltésével dokumentálhatók(Pl.: hűtőszekrények hőmérsékletének ellenőrzése). Az ellenőrzéssel megbízott személyek feladatait és hatáskörét a kis egységekben is írásban kell rögzíteni.

Hibanapló vezetése is szükséges.

A rendszer időről-időre felül kell vizsgálni. Ez kétévente kötelező és azt is dokumentálni kell.