

**Zömében a saját gazdaság elsődleges termelésén
alapuló értékesítés céljából kisléptékű magánházi
élelmiszer előállítás és értékesítés**

Jó higiénia gyakorlat útmutatója

(Nem tartalmazza a kistermelői tevékenység keretében végezhető
falusi vendégasztal során elkészített, értékesített ételek jó higiéniai
gyakorlatát, az erre vonatkozó szabályokat)

Az Útmutató létrejöttét támogatták

- Az Ökotárs Alapítvány adományi programja PP 2521 számú "Civil szervezetek együttműködése a kisléptékű élelmiszer-előállítók érdekképviselétéért" című pályázati támogatás segítségével.
- Accenture, "Képességek a sikerért" 2010. pályázati program keretében

Tartalomjegyzék

I. Bevezetés	6
I. 1. Az útmutató használata	7
II. Jogszabályi alapok	9
1. Alapjogszabályok	9
2. Érvényességi kör	9
3. Felelősség és kötelezettség	12
III. Jó higiénia gyakorlat	13
1. Az infrastruktúrára és a berendezésekre vonatkozó követelmények	13
2. A nyersanyagra vonatkozó követelmények	14
3. Az élelmiszer biztonságos kezelése	15
4. Élelmiszer-hulladék kezelése	15
5. Kártevők elleni védekezési eljárás	15
6. Higiéniai eljárások - tisztítás és fertőtlenítés	16
7. Víztisztítás	16
8. A hűtőlánc fenntartása	17
9. Az élelmiszer előállítását és értékesítést végző személyek egészsége	17
10. Személyi higiénia	18
11. Képzés	19
IV. Élelmiszerben előforduló veszélyek	19
V. Jogszabályok áttekintése	21
I. Melléklet Higiéniai tudnivalók	22
1. Személyi higiénia	22
2. Élelmiszer előállítás higiénája	23
3. Kártevők elleni védekezés	24
II. Melléklet Nyilvántartás minták	25
1. Hűtőlánc ellenőrző lap eltérések igazolása	25
2. Takarmány adalékanyag nyilvántartás (méhtartás esetén nem szükséges)	26
3. Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás Tenyésztés kód (ENAR):	27
4. Növény-védőszer nyilvántartás	28
5. Termelési nyilvántartás (alaptermék)	29
6. Előállítási nyilvántartás (feldolgozatlan és feldolgozott termék)	30
III. Melléklet Adatlap minta 1	31
III. Melléklet Adatlap minta 2	32
III. Melléklet Adatlap minta 3	33
III. Melléklet Adatlap minta 4	34
IV. Melléklet Címke minta 1	35
IV. Melléklet Címke minta 2	36
IV. Melléklet Címke minta 3	37
IV. Melléklet Címke minta 3	38
V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata	39
1. Kistermelői friss hús előállítása és értékesítése (szarvasmarha, sertés, juh, kecske, strucc és emu, kifejlett és növendék)	39
1. 1. Állattartás	39
1. 2. Állatok szállítása	39
1. 3. Vágás vágóhídon és vágóponton	39
1. 4. Termék előállítás	39
1. 5. Előállítási folyamat	40
1. 6. Dokumentáció és nyilvántartás	42
1. 7. Takarítási és fertőtlenítési terv	43

1. 8. Kártevő ellenőrzési terv	44
1. 9. Hűtőlánc fenntartási terv	45
1. 10. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések).....	46
V. Melléklet Kistermelői ételkészítés előállítás jó gyártási gyakorlata	49
2. Kistermelői baromfi (tyúkfélék, víziszárnyas, pulyka, galamb stb.), nyúl előállítás és értékesítése	49
2. 1. Állattartás	49
2. 3. Termék előállítás.....	49
2. 4. Előállítási folyamat, dokumentáció és nyilvántartás.....	50
2. 5. Dokumentáció és nyilvántartás	55
2. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv	56
2. 7. Kártevő ellenőrzési terv	57
2. 8. Hűtőlánc fenntartási terv	58
2. 9. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések).....	59
V. Melléklet Kistermelői ételkészítés előállításának jó gyártási gyakorlata.....	62
3. Kistermelői húskészítmények előállítása és értékesítése	62
3. 1. Termék előállítás.....	62
3. 2. Előállítási folyamat	62
3. 3. Dokumentáció és nyilvántartás	67
3. 4. Példa a fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési idő meghatározására	67
3. 5. Takarítási és fertőtlenítési terv	69
3. 6. Kártevő ellenőrzési terv	70
3. 7. Hűtőlánc fenntartási terv	71
3. 8. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések).....	72
V. Melléklet Kistermelői ételkészítés előállítás jó gyártási gyakorlata	75
4. Kistermelői tejtermékek előállítása és értékesítése.....	75
4. 1. Tejtermelés.....	75
4. 2. Termékek előállítása	75
4. 3. Előállítási folyamat, dokumentáció.....	76
4. 4. Dokumentáció és nyilvántartás	92
4. 5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására	92
4. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv	94
4. 7. Kártevő ellenőrzési terv	95
4. 9. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések).....	97
V. Melléklet Kistermelői ételkészítés előállítás jó gyártási gyakorlata	100
5. Termelői méz és méhészeti termékek előállítása és értékesítése	100
5. 3. Szállítás	100
5. 4. Termékek előállítása	100
5. 5. Előállítási folyamat	100
5. 6. Dokumentáció és nyilvántartás	105
5. 7. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására	105
5. 8. Takarítási és fertőtlenítési terv	107
5. 9. Kártevő ellenőrzési terv	108
5. 10. Hűtőlánc fenntartási terv	109
5. 11. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések).....	110
V. Melléklet Kistermelői ételkészítés előállítás jó gyártási gyakorlata	113
6. Kistermelői savanyúság előállítása és értékesítése	113
6. 1. Növénytermesztés	113
6. 2. Termék előállítása	113
6. 3. Előállítási folyamat	113
6. 4. Dokumentáció és nyilvántartás	119
6. 5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására	119

6. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv	121
6. 7. Kártevő ellenőrzési terv	122
6. 8. Hűtőlánc fenntartási terv	123
6. 9. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések).....	124
V. Melléklet Kistermelői élelmiszerek előállításának jó gyártási gyakorlata.....	127
7. Kistermelői hőkezeléssel feldolgozott növényi eredetű termékek (zöldség, gyümölcs, és gomba konzervek, dzsemek, lekvárok, szörpök, gyümölcssajtok) előállítása és értékesítése.....	127
7. 1. Növénytermesztés	127
7. 2. Termék előállítása	127
7. 3. Előállítási folyamat	127
7. 4. Dokumentáció és nyilvántartás	135
7. 5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására	135
7. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv	137
7. 7. Kártevő ellenőrzési terv	138
7. 8. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések).....	139
V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállításának jó gyártási gyakorlata	142
8. Kistermelői szárítmány (zöldség, gyümölcs, gomba, őrölt fűszerpaprika, fűszer- és gyógynövény) előállítása és értékesítése	142
8. 1. Növénytermesztés	142
8. 2. Termék előállítása	142
8. 3. Előállítási folyamat, dokumentáció és nyilvántartás.....	142
8. 3. 3. Fűszer és gyógynövény szárítmány előállítása és értékesítése	145
8. 4. Dokumentáció és nyilvántartás	146
8. 5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására	146
8. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv	148
8. 7. Kártevő ellenőrzési terv	149
8. 8. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések).....	150
V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállításának jó gyártási gyakorlata	153
9. Kistermelői tisztított, szeletelt, csomagolt zöldség előállítása és értékesítése.....	153
9. 1. Zöldségtermesztés	153
9. 2. Termék előállítása	153
9. 3. Előállítási folyamat	153
9. 3. 1. Kistermelői tisztított, szeletelt zöldség előállítása, értékesítése	154
9. 4. Dokumentáció és nyilvántartás	155
9. 5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására	155
9. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv	156
9. 7. Kártevő ellenőrzési terv	157
9. 8. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések).....	158
V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállításának jó gyártási gyakorlata	161
10. Sóban vagy olajban eltett zöldségek, cukorban eltett gyümölcs előállítása és értékesítése ..	161
10. 1. Zöldség- gyümölcs termesztés	161
10. 2. Termék előállítása	161
10. 3. Előállítási folyamat, dokumentáció és nyilvántartás.....	161
10. 4. Dokumentáció és nyilvántartás	165
10. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv	167
10. 7. Kártevő ellenőrzési terv	168
10. 8. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések).....	169
V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállításának jó gyártási gyakorlata	172
11. Kistermelői kenyér, pékáru, tartós lisztes áru és rétes, csíramálé előállítása és értékesítése.	172
11. 1. Gabonatermesztés	172
11. 2. Gabona őrlés végeztetése malomban	172
11. 3. Liszt tárolása	172

11. 4. Tojástermelés	172
11. 5. Termék előállítás.....	173
11. 6. Előállítási folyamat	173
11. 7. Dokumentáció és nyilvántartás	180
11. 8. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására	180
11. 9. Takarítási és fertőtlenítési terv	182
11. 10. Kártevő ellenőrzési terv	183
11. 11. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések).....	184
V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata	187
12. Kistermelői száraztészta előállítása és értékesítése	187
12. 1. Gabonatermesztés	187
12. 2. Gabona őrlés végeztetése malomban	187
12. 3. Liszt tárolása	187
12. 4. Tojástermelés	187
12. 5. Termék előállítás.....	188
12. 6. Előállítási folyamat	188
12. 7. Dokumentáció és nyilvántartás	191
12. 8. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására	191
12. 9. Takarítási és fertőtlenítési terv	193
12. 10. Kártevő ellenőrzési terv	194
12. 11. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések).....	195
V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata	198
13. Kistermelői malomipari termékek (liszt, dara) előállítása és értékesítése	198
13. 1. Gabonatermesztés	198
13. 2. Gabona őrlés végeztetése malomban	198
13. 3. Örölt termékek tárolása	198
13. 4. Termék előállítás.....	198
13. 5. Előállítási folyamat	198
13. 6. Dokumentáció és nyilvántartás	200
13. 7. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására	200
13. 8. Takarítási és fertőtlenítési terv	202
13. 9. Kártevő ellenőrzési terv	203
13. 10. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések).....	204
V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata	207
14. Kistermelői hidegen sajtolt olajok előállítása és értékesítése	207
14. 1. Növénytermesztés	207
14. 2. Termék előállítás.....	207
14. 3. Előállítási folyamat	207
14. 4. Dokumentáció és nyilvántartás	209
14. 5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására	209
14. 7. Kártevő ellenőrzési terv	212
14. 8. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések).....	213

I. Bevezetés

Célunk a hagyományos magánházi (háztáji) körülmények közötti élelmiszer előállítás és értékesítést végző embereket olyan módszerekkel és feltételekkel megismertetni, amelyek egyrészt a vidéki élet jellemzőit, a kulturális örökségünk részét képező magánházi élelmiszer előállítás hagyományait is magukon viselik, másrészt megfelelnek a biztonságos élelmiszer előállítás feltételeinek. A saját gazdaságban megtermelt növények és felnevelt állatok jelképei a vidék társadalmi megbecsülésének, éppen úgy, mint az elsődleges termelésen alapuló értékesítés céljából előállított élelmiszerek. A kiváló minőségű alapanyagok és élelmiszerek jövedelem kiegészítést is jelentenek a termelőnek, élményt a turizmus szolgáltatás keretében a fogyasztónak.

Ki kell emelni, hogy az ösztönösen betartott higiénés szabályok és **a hagyomány által már bizonyított ismeretek, szokások a mai kor elvárásainak is jórészt megfelelnek** és alkalmazhatóak a fogyasztó egészségének védelme érdekében.

Egy élelmiszer előállító vállalkozásnak - tekintet nélkül a vállalkozás méretére, vagy az előállított élelmiszer típusára, - ideértve a zömében a saját gazdaság elsődleges termelésén alapuló értékesítés céljából kisléptékű magánházi élelmiszer előállítást és értékesítést (továbbiakban kistermelői) is – minden esetben meg kell felelnie a szakma valamennyi szabályának. Az Európai Unió valamennyi tagállamában az élelmiszer-higiéniai előírásoknak való megfelelés alapkövetelményét az élelmiszer-higiéniairól szóló Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK (2004. április 29.) rendelete tartalmazza. A fogyasztó egészségére nem ártalmas és biztonságos élelmiszer készítésekor a jogszabály előírásának minden esetben teljesülnie kell. Az útmutató kidolgozásakor ezeket a követelményeket vettük figyelembe, ezért az útmutató használatakor az élelmiszerbiztonság megteremtésével a jogszabály előírásai teljesülnek.

A HACCP-elveken alapuló eljárás bevezetésére és fenntartására irányuló követelményt a 853/2004/EK rendelet preambuluma (15) bekezdése is előírja oly módon, hogy megfelelő rugalmasságot kell biztosítani, hogy minden helyzetben alkalmazhatóak legyenek, a kisvállalkozókat is beleértve – ilyen vállalkozónak felel meg a kistermelői élelmiszer előállítást és értékesítést végző vállalkozás is. A 853/2004/EK rendelet preambuluma (15) bekezdése rögzíti, hogy **a helyes higiéniai gyakorlat a kritikus szabályozási pontok felügyeletének helyébe is léphet**. Az útmutató készítésekor elvégezve a veszélyelemzést és elkészítve a dokumentációt, arra törekedtünk, hogy amennyiben a kisvállalkozók az élelmiszerek előállítása során a helyes higiéniai gyakorlatot alkalmazzák, megelőzhető a kritikus szabályozási pontok meghatározása, megfigyelése és felügyelete, és elegendő az útmutatóban szereplő formanyomtatványok használata. Az útmutatóban felsorolt követelményeket előkövetelményeknek is nevezhetjük és tulajdonképpen a veszélyek általánosságban történő ellenőrzésére, és azok megelőzésére irányulnak.

A kistermelői élelmiszer előállítást és értékesítést végző élelmiszer vállalkozás esetében valamennyi előkövetelmény maradéktalan teljesítése esetén valamennyi veszély ellenőrizhető. Ebben az esetben elmondható az, hogy a HACCP-eljárás első lépését, a veszélyelemzést elvégezték és nem szükséges a többi HACCP-elv kidolgozása, végrehajtása és fenntartása.

Nem lehet azonban eltekinteni az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló Európai Parlament és a Tanács 1831/2003/EK rendeletének (2003. január 28.) – 18. és 19. cikkében leírt követelményektől. A kistermelői élelmiszer előállítást és értékesítést végző élelmiszer-vállalkozónak is meg kell felelnie a nyomkövethetőség, az élelmiszerek kivonása és a hatáskörrel rendelkező hatóságok tájékoztatására irányuló kötelezettségnek. Ez azt jelenti, hogy amennyiben az élelmiszer előállítójának tudomására jut, hogy az általa értékesített élelmiszertől emberi megbetegedés történt, erről értesítenie kell a hatóságot, továbbá mindent meg kell tennie, hogy a terméket tudja azonosítani és a további megbetegedés ne történjen.

Magyarországon a kistermelői élelmiszer előállítást és értékesítést végző vállalkozóknak teljesíteniük kell a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendeletben foglaltakat is. Az útmutató készítésekor a hatályos rendeletet figyelembe vettük, használata során az előírások teljesülnek.

I. 1. Az útmutató használata

Útmutatónkat **Fűzhető Füzetek** koncepcióban állítottuk össze, csak az élelmiszerelőállító szempontjából szükséges termékcsoport tudnivalókat, mintákat elég hozzáfűzni az általános részhez.

A **I. Melléklet**ben a legfontosabb higiéniai teendőket foglaltuk össze, képek segítik a kistermelőt a higiénia tennivalóira.

A **II. Melléklet**ben, adott termék előállításához és értékesítéséhez szükséges kötelező **nyilvántartás minták** találhatók (hűtőlánc ellenőrző lap, takarmány adalékanyag felhasználás, állatgyógyászati készítmények, növényvédő-szer, termelési és előállítási nyilvántartás).

A hűtést igénylő termékek esetében használja a II. mellékletben mellékelte **hűtőlánc (eltérési) nyilvántartást** (az V. mellékletben leírt és megértett hűtőlánc fenntartási terv alapján). Állati termék esetén nyilvántartást kell vezetni a **takarmány adalékanyag felhasználásról; állatgyógyászati készítményekről**, nyomtatványt mellékelünk. Növénytermesztésben használt szereket **növényvédő-szer nyilvántartásban** kell rögzíteni.

Termelési nyilvántartásba az **alaptermékeket** vezesse fel, amit **termelt vagy tenyésztett** (pl. alma, krumpli, baromfi...) és az **értékesítés/felhasználás helye** oszlopba rögzítse hol adta el az alapterméket, vagy hogyan használja fel az előállítás során (pl.: XY vágóhídon levágatás; vagy gazdaság helyén levágva magánfogyasztásra; vagy gazdaság helyén levágva értékesítésre baromfi, nyúlféle esetében, vagy lekvár-előállításra a gazdaság helyén). Ha több célra is kikerül a termék (el is ad, magánfogyasztásra is használ, és feldolgozni is kíván belőle) akkor azt az értékesítés/felhasználás újabb oszlopában, egymás alá rögzítse.

Az előállítási nyilvántartás a termelési nyilvántartással szoros megfelelésben van, amit nem alaptermékként értékesített, vagy nem használt fel magánfogyasztásra, azt ide vezesse át, s jelölje az előállított terméket, annak értékesítését. (Pl.: **Előállított élelmiszer:** kopasztott baromfi test (nyers hús), vagy sertés nyers hús; vagy füstölt hús, vagy szilvalekvár). Értékesítés oszlopba jelezze azt is, ha a feldolgozás magánfogyasztásra készül, úgy kerül ki (Pl.: szilvalekvár magánfogyasztásra, szilvalekvár piaci értékesítésre). Amennyiben több módon is és több időpontban, helyen értékesíti a készletet, úgy azt az értékesítés oszlopokba egymás alatt vezesse.

A **III. Melléklet**ben **adatlap mintákat** találhatnak.

A **IV. Melléklet**ben **címke mintákat** találhatnak.

Az útmutató **V. melléklete, termék specifikus elemző lapok**.

A V. melléklet tartalmazza a magánháznál leggyakrabban előállított élelmiszerek jó gyártási gyakorlatára vonatkozó elemzést. (1. Friss hús, 2. Baromfi és nyúlhús, 3. Húskészítmények, 4. Tejtermékek, 5. Méz és méhészeti termékek, 6. Savanyúságok, 7. Hőkezeléssel feldolgozott növényi eredetű termékek, 8. Szárítmány (fűszer, gyógynövény, gyümölcs, zöldség, gomba), 9. Tisztított, szeletelt, csomagolt zöldség, 10. Sóban, olajban eltett zöldség, cukorban eltett gyümölcs, 11. Kenyér, pékáru, tartós lisztes áru, rétes, csíramálé, 12. Szárzészta, 13. Malomipari termékek, 14. Hidegen sajtolt étolaj előállítása és értékesítése). A mellékletben, a termék jó gyártási gyakorlatának fontos higiéniai műveleteit elemezzük, amelyeket nagyon fontos betartani a biztonságos élelmiszer előállítása érdekében. **Az elemző lapo(ka)t a tevékenység megkezdése előtt át kell olvasnia, és alá kell írnia a kistermelőnek. Évente legalább egyszer** ajánlatos újra olvasni és dátummal, aláírással megerősíteni az elolvasás tényét.

A következő pontban az adott termék előállításához, értékesítéséhez **szükséges dokumentumok és nyilvántartások** felsorolása található, amelyeket a kistermelőnek be kell szereznie, és ki kell töltenie, és meg kell őriznie.

A Példa a fogyaszthatósági határidő meghatározásában leírtak segíti a kistermelőt az adott termék helyes fogyaszthatósági idejének meghatározásában. Figyelmesen olvassa el.

Az ezt követő pontokban találhatók az adott termék előállításához és értékesítéséhez tartozó legszükségesebb **dokumentum minták** (takarítási terv, kártevő ellenőrzési terv, hűtőlánc fenntartási terv, kistermelő higiéniai önképzésére szolgáló általános higiéniai ismeretek kérdőssor).

A dokumentum mintákat a kistermelői tevékenység előszöri megkezdése előtt el kell olvasni, és ki kell tölteni, a kitöltés napjával dátumozni és a kistermelőnek alá kell írnia. Minden alkalommal tegye meg a feljegyzéseket!

A szükséges tisztító- és fertőtlenítőszereket, hőmérőt, molycsapdát, légyragacsot, egérfogót be kell szerezni.

A **takarítási terv** dokumentum mintába be kell írni az alkalmazott tisztító vagy fertőtlenítőszer nevét és a használati utasítás szerinti felhasználást (koncentráció, hőmérséklet, behatási idő). A takarítási és fertőtlenítési tervből akkor kell újat készíteni, amikor a tisztító- vagy fertőtlenítőszert váltanak.

Kártevő ellenőrzési tervre írja fel a nevét, címét és regisztrációs számát, tegye ki a csapdát, ragacsot. majd az adott nap dátumával írja alá. . A kártevő ellenőrző tervben írja fel, hova és hány darab irtószert, csapdát helyezett el. **Évente legalább egyszer** ajánlatos újra olvasni és dátummal, aláírással megerősíteni az elolvasás tényét. Csak felhasználhatósági időn belül szabad használni a kitett csapdákat. Amennyiben az intézkedés nem hatásos, hívjon szakembert, s az erről szóló papírt őrizze meg.

A hűtést igénylő termékek esetében a hűtőszekrényekbe helyezze el a hőmérőt, legyen külön hőmérő a hűtőtáskához. **A hűtőlánc fenntartási tervre** írja fel a nevét, címét és regisztrációs számát, majd az adott nap dátumával írja alá. A hűtő hőmérsékletének napi ellenőrzésekor **csak az eltérést** és a megtett helyesbítő intézkedést írja fel a II. melléklet 1. hűtőlánc eltérési lapra.

Figyelmesen olvassa el az útmutatót, mely egyben önképzésre is szolgál. Az általános higiéniai ismeretek **tesztet** csak ezután töltsse ki. A kitöltés előtt írja fel a nevét, címét, regisztrációs számát és a kitöltés dátumát. A kitöltés után a válaszait hasonlítsa össze a megoldással. Ha 15 pontnál kevesebbet ért el, olvassa újra az útmutatót. Ha 15 pontot vagy annál többet ért el, Ön felkészült az élelmiszer előállítására.

A dokumentumokat célszerű évente újra átnézni akkor is, ha nincs változás. Az áttekintés tényét dátummal és aláírással rögzíteni kell a terveken.

A dokumentum minták és a nyilvántartás minták korlátlanul másolhatók és szabadon felhasználhatók.

Az útmutató formanyomtatványai kielégítik a feljegyzésekre vonatkozó követelményeket, ezek használatával az útmutató a HACCP egy lehetséges dokumentációjává válik, de további célszerű változtatásnak vagy kiegészítésnek akadály nincs.

II. Jogszabályi alapok

1. Alapjogszabályok

- A kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet (a Tájékoztató a kistermelők élelmiszer-előállítással kapcsolatos lehetőségeiről megtalálható a <http://www.fvm.gov.hu/doc/upload/201011/kistermeloi.pdf> helyen),
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 178/2002/EK RENDELETE (2002. január 28.) 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-higiéniáról.
- A 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

2. Érvényességi kör

Az útmutató az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendeletben megfogalmazott kistermelőre vonatkozik, aki a megengedett maximális mennyiségnél jóval kevesebb élelmiszert értékesít.

2.1 Mennyiségi

MAGÁNLAJÁRÓZÁSI ELŐÁLLÍTÁS, értékesítés céljából (előállítási volumen esetén figyelembe lehet venni az éves mennyiséget is, szezonális termékek esetében (pl. szilvalekvár üstben), amennyiben abból tartós terméket állít elő a termelő, és az értékesítés során nem haladja meg a kistermelői rendelet szerinti mennyiséget):

- Sertés, juh, kecske, strucc, emu húselőállítás: Idény jelleggel hetente legfeljebb 3 db kifejlett vagy növendék állat, (15 kg alatti gida és 50 kg alatti malac húselőállítás során maximum heti 5 db; vegyes koreloszlás esetén is maximum heti 5 db) összesen évente maximum 36 db. állat húsa, vegyes (sertés, juh, kecske, strucc, emu) állatállomány vagy egyféle állatállomány esetében is.
- Szarvasmarha húselőállítás: Idény jelleggel hetente legfeljebb 2 db állat levágásából, évente 12 db állat (100kg alatti borjú vágásával, vegyes korosztály esetében évente maximum 24 db szarvasmarha) levágásából származó húst,
- Hetente legfeljebb 50db házi tyúkfélé vagy 25 db vízi szárnyas, vagy pulyka, nyúl levágásából származó húst. Heti vágás vegyes állatállomány esetében (tyúkfélé, vízi szárnyas, nyúl) maximum 50 db.
- Hetente legfeljebb 35 kg, évente legfeljebb 1300 kg húskészítményt
- Napi 200 liter tej
- Napi 25 kg tejtermék
- Évente legfeljebb együttesen 5000 kg mézet és méhészeti terméket,
- Hetente legfeljebb 150 kg, évente legfeljebb 2600 kg savanyúságot,
- Hetente legfeljebb 150 kg, évente legfeljebb 2600 kg **hőkezeléssel** feldolgozott növényi eredetű terméket (pl.: lekvár, paradicsomlé, szörp, aszalt termékek)
- Hetente legfeljebb 50 kg egyéb feldolgozott növényi eredetű terméket (tisztított, szeletelt, csomagolt zöldség; sóban vagy olajban eltett zöldség; cukorban eltett gyümölcs; szárítmány; malomipari termék; kenyér és pékáru, csíramálé, száraztészta, hidegen sajtolt étolaj).

2.2 Területi

Növényi alaptermék, valamint **méz, méhészeti termék, élő hal** értékesíthető a **gazdaságból**, illetve **országosan** piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen a **végso fogyasztónak**, valamint a gazdaság szerinti **megyében és Budapesten**, vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva, az ország területén legfeljebb **40 km** távolságra lévő, **kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek**.

Kistermelői regisztrációs számmal **állati alapterméket** (tej, tojás, hús) és **bármely feldolgozott terméket** (lekvár, kolbász, sajt, kenyér és pékáru...) értékesíthet a **gazdaságból**, a gazdaság szerinti **megyében és Budapesten** (régió), vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva, az ország területén legfeljebb **40 km** távolságra lévő piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen, vagy házhozszállítással a végso fogyasztónak, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek.

Az egyes termékekre vonatkozó speciális eltéréseket a termékfeleség elemzésénél írjuk le.

2.3 Nyilvántartások, igazolások, jelölések

A különböző termékek esetében a szükséges nyilvántartási listát, speciális jelölési követelményeket minden termékcsoporthoz külön, a V. Mellékletben, a termékek elemző táblázata után soroljuk fel.

A IV. Mellékletben címkemintákat találnak, a jelölési előírásoknak megfelelően.

2.3.1 Az élelmiszer előállításával és forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat, akinek az egészségi állapota erre **orvosilag igazoltan** megfelelő. Ez a körzeti orvos által kiadott igazolás. Egészségügyi kiskönyvet állít ki, évente érvényesíteni kell.

2.3.2 A kistermelőnek **nyilvántartást** kell vezetnie az általa **előállított termékek mennyiségéről, az előállítás idejéről, az értékesített mennyiségről és az értékesítés helyéről, idejéről**. A nyilvántartást vagy annak másolatát a kistermelőnek az **árusítás helyén** kell tartani, **2 évig** köteles **megőrizni**.

Jelen útmutató, **II. Melléklet** 5., és 6. minta.

2.3.3 Állati termék értékesítése esetében az **évenként** megújított **hatósági állatorvosi bizonyítványt** vagy annak a hatósági, vagy jogosult állatorvos által **hitelesített másolatát** a kistermelőnek, illetve az élelmiszer értékesítését végző személynek az **árusítás helyén kell tartania**.

2.3.4 Hatósági húsvizsgálat után kiállított **hússzállítási igazolás, húsbélyegző** szükséges a kistermelői hús értékesítéséhez a végso fogyasztó részére, illetve minden esetben a kiskereskedelmi és vendéglátó, közétkeztetési egység felé történő értékesítés során. A kistermelői értékesítés esetében (amennyiben az nem falusi vendégasztal szolgáltatás) juh, szarvasmarha, kecske, sertés, strucc, emu csak engedélyes vágóhídon való vágás után értékesíthető, ahol a hatósági állatorvos elvégzi a húsvizsgálatot, és a hússzállító igazolást kiállítja. Az igazolást, vagy másolatát **az árusítás helyén kell tartani** (feldolgozott hústermékek esetében is). A kistermelő a hússzállító igazolást köteles **2 évig megőrizni**.

2.3.5 A kistermelőnek nyilvántartást kell vezetni (II. Melléklet), melyet **5 évig** köteles megőrizni:

- **takarmány-adalékanyagokról,**
- **állatgyógyászati készítményekről**
- **növényvédő szerek felhasználásáról és az élelmezés-egészségügyi várakozási időről,**
- **előforduló betegségekről, a növények esetében kártevőkről,**

2.3.6 Gyűjtött gomba csak **szakellenőri engedéllyel** értékesíthető. Az engedélyt jól látható módon kell elhelyezni.

2.3.7 Kistermelőnek **adatlapot** kell készítenie az alaptermékből előállított élelmiszerről (A III. Mellékletben talál mintát!) a következő tartalommal:

- a) a kistermelő neve, címe,
- b) az élelmiszer-előállítás helye,
- c) az élelmiszer megnevezése,
- d) az összetevők csökkenő sorrendben való felsorolása,

e) fogyaszthatósági időtartam, illetve minőségmegőrzési időtartam,

f) tárolási hőmérséklet.

2.3.8 Rendelkezni kell az alábbi **lakossági szerződésekkel**:

- Földhivatali bejegyzés lakó ingatlan státuszról (nem kell a kistermelőnél lennie, kikérhető a földhivatalból, ha szükséges), ingatlan vásárlási szerződés.
- Bérleti szerződés, használatba vételi szerződés, haszonélvezeti jog, amennyiben nem saját ingatlan a telephely.
- Ivóvíz ellátást biztosító vízművel: ha a vízellátás hálózatról történik, (lakossági vízmű számla befizetések).
- Vízjogi engedély: ha a vízellátás saját kutas
- Szennyvízelvezetésről: csatorna hálózatra csatlakozáskor a Csatornázási Művekkel (lakossági vízmű számlabefizetés)
- Szennyvíz elhelyezésről: szennyvízakra működtetések, a tartályos szennyvízszállító vállalkozással
- Hulladék elszállító lakossági kommunális szerződés (számlabefizetések)
- Veszélyes hulladék esetében eseti szerződés szükséges az ATEV, vagy az önkormányzati szolgáltatóval.

2.3.9 Regisztráció: A kistermelő tevékenységének (kivéve kis mennyiségű nem állati eredetű alaptermék termelését, vadon termő alaptermék összegyűjtését és betakarítását) megkezdését, tevékenységének lényeges megváltozását, szüneteltetését és megszűnését a gazdaság helye szerint illetékes Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal (MgSzH) kerületi hivatalának írásban be kell jelentenie, a következő adatok feltüntetésével:

a) a kistermelő neve, címe,

b) a gazdaság vagy élelmiszer-előállítás helye,

c) az értékesíteni kívánt élelmiszerek megnevezése.

A kerületi hivatal a kistermelőt nyilvántartásba veszi és **regisztrációs számmal** látja el.

Amennyiben a kistermelő a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet hatálya alá tartozó kereskedelmi tevékenységet kíván folytatni, úgy azt a 210/2009. Korm. rendelet szerint köteles bejelenteni.

2.4 Jelölések

2.4.1 Csomagolatlan élelmiszer értékesítése esetén, a kihelyezett termék előtt fel kell tüntetni

- a kistermelő nevét,
- címét vagy a gazdaság helyének címét,
- termék nevét („kistermelői”, méz esetében „termelői” jelzővel).

2.4.2 Csomagolt élelmiszer értékesítésénél, a csomagoláson fel kell tüntetni

- kistermelő nevét,
- címét vagy a gazdaság helyének címét,
- termék nevét („kistermelői”, méz esetében „termelői” jelzővel),
- fogyaszthatósági vagy a minőségmegőrzési időtartamát
- tárolási hőmérsékletet fogyaszthatósági időtartammal rendelkező élelmiszerek esetében
- termék tömegét, kivéve, ha a csomagolt terméket a kistermelő a vevő jelenlétében méri le.
- A kistermelői rendelet nem írja elő a végső fogyasztó részére történő értékesítés esetében az összetevők felsorolását a mennyiségük szerinti csökkenő sorrendben, de javasoljuk ezt feltüntetni.
- A kiskereskedelmi, vendéglátó egységek részére történő értékesítés esetén fel kell tüntetni az összetevőket, csökkenő sorrendben való felsorolással.

Ha a kistermelő az általa előállított élelmiszert csomagoltan értékesíti a **kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek, az élelmiszerek jelöléséről szóló** 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes **rendeletben** meghatározott jelölést alkalmaznia kell

2.4.3 Állati alaptermék a tojás.

A gazdaságában legfeljebb 50 tojótyúkot tartó kistermelőnek az általa termelt és a végső fogyasztó részére gazdaságában vagy házhoz szállítással értékesített tojásan nem kell feltüntetnie a **termelő** megkülönböztető számát tartalmazó **kódot** (tartásmód, országcód, telep, termelő), amennyiben az értékesítés helyén feltünteti a nevét és címét. Egyéb esetben a tojás a termelő kód felbélyegzésével értékesíthető a 1234/2007/EK (589/2008/EK) rendelet szerint.

Mintákat a IV. Mellékletben talál.

Kacsa- és libatojás árusítása esetén piacon vásáron, jól olvasható "A tojás legalább 10 perces főzés után, vagy alaposan átsütve fogyasztható!" szövegű feliratot kell elhelyezni.

2.4.4 Tej, tejtermék jelölése:

Nyers tej, illetve nyers tej felhasználásával készült, nem hőkezelt tejtermékek értékesítése esetén az értékesítés helyén, jól látható, és az adott termékkel egyértelműen összekapcsolható módon fel kell tüntetni a „**nyers tej, forralás után fogyasztható**”, illetve „**nyers tejből készült**” jelölést.

3. Felelősség és kötelezettség

A kistermelő felelős az általa forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért, a 178/2002 EK rendelet 18. cikke szerinti nyomonkövethetőség biztosításáért és dokumentálásáért (az alaptermék előállításától a kész élelmiszer értékesítéséig), valamint egyéb jogszabályok betartásáért. Amennyiben az élelmiszeripari vállalkozó úgy véli vagy okkal feltételezi, hogy egy élelmiszer nem felel meg az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, haladéktalanul kezdeményezi az élelmiszer kivonását a piacról és haladéktalanul tájékoztatja az illetékes hatóságokat.

Alapszabálynak kell tekinteni azt, hogy a **nem biztonságos élelmiszer nem hozható forgalomba, nem értékesíthető.**

Tudnunk kell, hogy engedélyezett vágóhídon és vágóponton állatorvos hoz húsvizsgálati döntést.

Az élelmiszer biztonságosságáért minden esetben az élelmiszer előállító a felelős, legyen az a kistermelő által előállított bármilyen kis mennyiségű élelmiszer is.

Az élelmiszer akkor nem biztonságos, ha az egészségre ártalmas vagy emberi fogyasztásra alkalmatlan.

Az élelmiszer alapanyagra vagy a késztermékre vonatkozóan, a tárolási, előállítási, csomagolási, szállítási és értékesítési műveletek során az élelmiszer előállítónak (kistermelőnek) kell meghoznia az élelmiszer biztonságosságára, fogyaszthatóságára vonatkozó döntést. Az előállítási műveleteket a szakma szabályai szerint, a jó gyártási gyakorlat megvalósításával kell elvégezni.

Ez a felelősség kötelezettséggel is jár. A kistermelőknek a termelés, feldolgozás és értékesítés minden szakaszában gondoskodniuk kell arról, hogy az élelmiszerek megfeleljenek a végzett tevékenységre vonatkozó előírásoknak, és ezt a követelményeknek való megfelelést saját maguknak, önellenőrzés keretében igazolniuk kell. A felhasznált fűszerek, anyagok kifogástalan állapotúak legyenek.

A kistermelőnek is teljesítenie kell a **nyomonkövethetőség biztosítására** vonatkozó követelményt. Igazolnia kell, hogy az élelmiszer előállításra szánt állat, az etetett takarmány vagy bármilyen anyag, amelyet a takarmány vagy az élelmiszer előállításánál felhasznált, honnan származik. (Például vásárolt fűszer és étkezési só származását igazolhatja a számla megőrzésével.) Ugyanilyen fontos azt is tudni, hogy a kistermelő által előállított élelmiszer mikor, hol, hova került eladásra, hogy gyorsan és felkészülten lehessen intézkedni egy olyan esetben, amikor nyilvánvalóvá válik, hogy az élelmiszer nem biztonságos, például emberi megbetegedést okozott.

Megbetegedés, vagy annak gyanúja esetében az élelmiszeripari vállalkozónak, kistermelőnek kötelezettsége van - meg kell tudni mondania azt, hogy van-e még a megbetegedést okozó élelmiszerből készleten (ha van, ételmintának érintetlenül kell hagynia belőle), valamint, tudja-e azonosítani azokat, akikhez a nem biztonságos élelmiszer eljuthatott. Saját hatáskörben, haladéktalanul figyelmeztetnie kell ezeket a vevőket arra, hogy az általa előállított és értékesített élelmiszer nem biztonságos. Intézkednie kell a nem biztonságos élelmiszer visszahívásáról, visszagyűjtéséről és megsemmisítéséről. További kötelezettsége, hogy az eseményről és a megtett

intézkedésekről **haladéktalanul értesíti a területileg illetékes (MgSzH) kerületi állategészségügyi és élelmiszer ellenőrző hivatalt** és együttműködik a hatóság szakembereivel. A területen takarítani, fertőtleníteni a hatósági szakemberek engedélye, megérkezése előtt nem szabad!

III. Jó higiénia gyakorlat

1. Az infrastruktúrára és a berendezésekre vonatkozó követelmények

1.1 Amennyiben ésszerűen megvalósítható, az **épületeket** és a **berendezéseket** úgy kell elhelyezni, tervezni, összeállítani, tisztán, műszakilag jól karban és egyéb szempontból is megfelelő állapotban tartani, hogy elkerüljék a tárolt alapanyagoknak és az előállított élelmiszernek az állatoktól és kártevőktől, vagy bárhonnan származó szennyeződését. Az élelmiszer-előállításához legalább egy helyiséget és a szükséges kiegészítő helyiségeket (pl.: baromfi és nyúlfélék vágása) biztosítani kell. Időbeni elkülönítés mellett az értékesítés céljából történő élelmiszer előállításra kijelölt helyiség lehet pl. a konyha.

A helyiségeket úgy kell kialakítani, illetve elrendezni, hogy a már meglévő magán-lakóház belmagasságát nem kell megváltoztatni. Egy új építésű házban már a tervezéskor gondolni érdemes az élelmiszer előállítás műveleteinek előre haladó útvonalának biztosítására. Figyelembe kell venni az élelmiszer előállítás műveleteit, a tevékenység sajátosságait és a kapacitást. Elegendő helynek kell lennie a helyes élelmiszerhigiéniai gyakorlat szerinti gyártásra, a műveletek elvégzésére, beleértve a szennyeződések elleni védelmet, takarítást, tisztítást és a szükséges fertőtlenítések elvégzését is.

Megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához, beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszáritáshoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és a védőruha felvételére alkalmas helyet (fürdőszoba, konyha).

1.2 Szellőzés: a pára és a nemkívánatos penészbevonat felületen való képződését meg kell előzni, gondoskodni kell elégséges természetes vagy mechanikus szellőzésről. Tekintettel kell lenni a rovarok fertőzést közvetítő szerepének megakadályozására (rovarháló), valamint arra, hogy a tisztításhoz és cseréhez elegendő hely álljon rendelkezésre.

1.3 Világítás: megfelelő természetes vagy mesterséges megvilágítást kell biztosítani az élelmiszer előállítás műveleteinek elvégzéséhez.

1.4 A padló- és falfelületet ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. A konyha padló és falfelületének folyadékot át nem eresztőnek, nem nedvszívónak, moshatónak és nem mérgezőnek (pl. padlóburkolat lehet kő vagy linóleum, járólap; a fal lehet pl.: meszelt is). A falfelületnek a műveletek által megkívánt magasságig simának kell lennie (meszelt fal, csempe, mosható festett falfelület).

1.5 A mennyezetet, vagy a tető belső felületét és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemmlését és csökkentse a pára képződést, a nemkívánatos penészképződést. Mindent meg kell tenni azért, hogy megakadályozzuk az idegen anyagnak (pl. rozsda, festék, vakolat, por) az élelmiszerbe kerülését. A mennyezet lehet meszelt, festett, vagy kezelt, festett fából.

Nyitott, fedett helyen történő élelmiszer előállítás megkezdése előtt (Pl. üstben való főzés, szín alatti munkafolyamatok, stb.), pókhálózunk le, portalanítsuk a mennyezet, akadályozzuk meg a szálló anyagok élelmiszerbe jutását.

1.6 Az ablakokat és ajtókat úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemmlését megakadályozzák. A nyílászáróknak simának, nem nedvszívó felületűnek kell lenni, olyan anyagból kell, hogy készüljenek (pl. műanyag, festett fa), amelyek könnyen tisztíthatók, szükség szerint fertőtleníthetők. A szabadba nyíló ablakokat és ajtókat rovarhálóval kell ellátni, melyek

legyenek könnyen leszerelhetőek, tisztíthatóak. A nyitott ablak, vagy ajtó az élelmiszer szennyeződéséhez vezethet, a nyílászárókat zárva kell tartani az előállítás ideje alatt.

1.7 A szennyvízelvezető berendezésnek (házi csatorna) a kívánt célnak meg kell felelnie. A szennyvíz ne folyjon szennyezett területről tiszta terület irányába. A padlófelületet úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen. Kerülni kell a pangó víz képződésének lehetőségét. Gyümölcs, zöldség mosásakor képződő szennyeződött vizet kiönthetjük a komposztra, vagy a termőföldre.

1.8 Az élelmiszerekkel érintkező felületeket, beleértve a munkaasztal, munkapult, gépek felületeit, hűtőszekrényt, szállítótartályokat, hűtőtáskákat is, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Az anyag sima felületű, mosható, korróziómentes (nem rozsdás), korrózióálló (nem rozsdásodó) és nem mérgező legyen (ilyenek a fából, fémből készült konyhai eszközök is, ha nem rozsdásak, korrodáltak).

Általában elmondható, hogy törekedni kell a résmentes felületek kialakítására és kerülni kell a porfogó szegélyeket, területeket, zugokat. Figyelmet kell fordítani a nehezen elérhető helyek kellő gyakoriságú takarítására.

1.9 A munkaeszközök (kés, láda, üst, bogrács, stb.) mosogatásához, tisztításához és fertőtlenítéséhez megfelelő berendezésnek, edényzetnek kell lennie. Kizárólag az élelmiszer-előállítás céljára gyártott eszközöket lehet használni! Az élelmiszer előállításához használjunk külön eszközöket!

1.10 A tisztító- és fertőtlenítőszereket nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszer alapanyagot raktározunk, vagy élelmiszert állítanak elő, illetve a készterméket tárolják. Kizárólag kereskedelmi forgalomban kapható tisztító- és fertőtlenítőszeret vásároljunk. Az élelmiszertől távol, elkülönítetten, ha lehet szekrényben tároljuk. A használati utasításukat tartsuk meg! A minőség-megőrzési idejük alatt használjuk fel. Ne keverjük össze a különböző szereket! Minden tisztító-és fertőtlenítőszeres üveg címkézett legyen. A hígított tisztító- és fertőtlenítőszer tartalmazó üveg is címkéjén legyen ráírva a szer neve, a hígítás vagy koncentráció, a hígítás napja és a készítő neve.

A használatukat követően a fertőtlenített felülettől függően szükséges lehet a bőséges ivóvíz minőségű vízzel való öblítés.

1.11 Füstölő, üst, aszaló, kemence, pince, kamra, verem, padlás, szín, a rá jellemzően legyen kialakítva. A füstölés szaktudást, gyakorlatot és megfelelő berendezést, biztonságos tárgyi feltételeket igényel. Csak tiszta, natúr keményfát használhatunk a füstöléshez. Nem lehet ipari vegyi anyag a fán, újságpapírt, nem lehet egyéb éghető háztartási hulladékot használni!

A kemence lehet szabadtéri, vagy beltéri, mobil vagy fix. Mikrobiológiai veszély nem jellemző a hőkezelés miatt. Tapasztott kemencét évente újítsuk tapasztással. A lángteret évente mechanikus súrolással koromtalanítjuk. Kemencei tüztérben sütés esetén, a parázs, ha bennmarad, akkor fedett edényben lehet sütni. Edény használat nélkül a parázs kiszedés után, a szabadon vetett termék (pl. kenyér) esetében vizes tisztítást végzünk. A kemence tüzelőanyaga, ipari, vegyianyagtól mentes szervesanyag (pl.: natur fa, rözse, csutka, papír...) lehet.

2. A nyersanyagra vonatkozó követelmények

Kistermelői élelmiszer előállításához csak kizárólag emberi táplálkozásra alkalmas nyersanyagok, félkész és késztermékek, és élelmiszerekhez engedélyezett adalék- és technológiai segédanyagok használhatóak fel. A vásárolt hozzávalókról a számlát, nyugtát őrizzük meg.

Az élelmiszer alapanyagát gondosan válasszuk ki, tároljuk az előírt módon, vagy a tapasztalat szerinti optimális körülmények között (pince, padlás, kamra stb.). Különös figyelmet fordítunk arra, hogy a tárolás során ne károsodjon az alapanyag (pl. idegen szag és íz a dohos pincében). Szükség szerint válogassuk át a tárolt zöldséget és gyümölcsöt. Csak sértetlen és érett növényekből, vagy egészséges állatokból állítsunk elő élelmiszert! A felhasználásra kerülő anyagokat a fogyaszthatósági/minőségmegőrzési idő alatt használjuk fel! Amennyiben a növénytermesztés vagy az állattartás során vegyszereket és gyógyszereket használtunk, várjuk meg az élelmiszer

egészségügyi várakozási idő leteltét és csak azt követően takarítsuk be a termést vagy vágassuk le (sertés, szarvasmarha, juh, kecske, strucc és emu) vagy vágjuk le (baromfi és nyúlfélék) az egészséges állatokat!

A nyersanyagokat különítsük el a félkész, késztermékektől, adalék- és technológiai segédanyagoktól.

3. Az élelmiszer biztonságos kezelése

A magánlakóház konyhájában is, kizárólag időben vagy térben elkülönítve végezhetjük a kistermelői élelmiszer előállítását.

WC nem nyílhat közvetlenül a konyhából, élelmiszer előállító helyiségből!

Amennyiben az élelmiszereket az élelmiszeripari műveletek részeként tisztítják, gondoskodni kell arról, hogy ez higiénikus módon történjen.

Az előállított félkész és készterméket úgy kell elhelyezni (raktározni), hogy szennyeződését el lehessen kerülni, és biztosítani kell a termékre jellemző tárolási hőmérsékletet. Figyelemmel kell lenni a fogyaszthatósági és a minőség-megőrzési idők lejáratára is.

Ha többféle, **hűtést** igénylő terméket állít elő a kistermelő úgy tárolja azokat, hogy ne szennyezzék egymást. A tejtermékek, savanyúságok a hűtőszekrény polcán, műanyag tárolóban, a csomagolt friss hús a hűtő alsó részében, tároló dobozban, vagy a hűtő kosarában legyen elhelyezve.

Raktárhelyiségekben talajszintről a terméket, a terméket tartalmazó tároló edényt emeljük meg raklap, polc... segítségével. A termékek ne szennyezzék egymást.

Élelmiszert csak tiszta, szükség szerint fertőtlenített, az adott **élelmiszer csomagolására** megfelelő csomagolóanyagban, edényzetben tartva, tárolva lehet árusítani. Kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmény részére értékesített feldolgozott élelmiszer csomagolására újrafelhasznált csomagolóanyag nem alkalmazható.

4. Élelmiszer-hulladék kezelése

Az élelmiszer előállítás során keletkező veszélyes és/vagy fogyasztásra alkalmatlan, folyékony vagy szilárd anyagokat és hulladékokat az azok gyűjtésére kijelölt, zárható edényben kell tárolni. Az élelmiszer előállításra használt helyiségből felgyülemelésük megelőzése érdekében a lehető leggyorsabban, rendszeresen el kell távolítani, és ártalmatlanításáról gondoskodni kell. A hulladéktároló edényt és a hulladéktároló helyet tisztán kell tartani, szükség szerint fertőtleníteni is kell. Meg kell előzni, hogy ezektől az anyagoktól az előállított élelmiszer szennyeződhessen.

A nem veszélyes hulladékot (növényi részek) komposztálhatjuk, vagy állatok etetésére használhatjuk.

Az állati eredetű hulladékot (vér, toll, bél, mirigyek, padozatra esett hús) szállítsuk, vagy szállíttassuk el ártalmatlanító helyre.

Nem értékesítésre szánt, élelmezési célból megfelelő melléktermékeket (tejsavó, író) állati takarmányozásra használhatjuk.

Romlott (penészes, rothadt) élelmiszert komposztálhatjuk, vagy hőkezelés után állati takarmányozásra használhatjuk.

5. Kártevők elleni védekezési eljárás

A lakásban tartott házi állatokat (kutya, macska) az élelmiszer előállítása alatt a helyiségtől távol kell tartani, és meg kell előzni, hogy a házi állatok bármilyen módon szennyezzék, vagy károsítsák az élelmiszert.

A kártevőket (egér, patkány, légy, molylepke, hangya) az élelmiszer előállító helyiségektől távol kell tartani. Meg kell akadályozni, hogy a helyiségbe jussanak. Nyitható ajtóra, ablakra szúnyoghálót kell felszerelni a repülő kártevők ellen. Egérfogó elhelyezése a kamra ajtóban,

molylepkék figyelésére feromonos molycsapdát, hangyák megjelenése esetén zárt tárolóban hangyairtó szert lehet kihelyezni.

Az irtószert az élelmiszertől távol elkülönítetten, zárt helyen kell tartani!

Rovarirtószert csak akkor lehet kipermetezni, ha a helyiségben nincs élelmiszer, az előállításához használt eszközök, berendezések, gépek a szekrényben, zárt helyen vannak. A hatásidő letelte után a munkafelületet, edényszárítót, mosogatót vízzel, alaposan öblítsük le!

A kártevők elleni védekezésre egy lehetséges tervet mutatunk be (V. Melléklet Kártevő ellenőrzési terv), ami alapján a kistermelő maga is elvégezheti a kártevők elleni védekezést, nem kell hivatásos céget erre megbízni.

6. Higiéniai eljárások - tisztítás és fertőtlenítés

Az élelmiszer előállításra használt konyhát az élelmiszer előállítása előtt ki kell takarítani, a konyha asztalt, pultot, mosogatót, edényszárítót, eszközöket, berendezéseket az alábbiak szerint tisztítani és fertőtleníteni kell közforgalomban lévő tisztító- és fertőtlenítőszerrel. A használati utasítást gondosan be kell tartani.

Tisztításhoz csak ivóvíz használható élelmiszer előállítás szempontjából használt helyiségekben, és élelmiszerral kapcsolatba kerülő eszközök tisztításához, illetve az élelmiszer előállító személyi higiéniájának biztosításához az élelmiszer előállítás során (konyha, kamra, edények eszközök, kézmosás, törölköző, védőruha mosás).

A megfelelő tisztító-fertőtlenítő hatás eléréséhez mindenekelőtt

- gondoskodni kell a fémből készült tárgyak korrózió-mentesítéséről (pl. a rozsdás felületet lecsiszolni, olajozni, festeni vagy cserélni),
- egyéb anyagok sima, ép felületéről gondoskodjunk (pl. műanyag edény és fa vágódeszka ne legyen törött, zománcos edény lepattant; szükség szerint cseréljük),
- Gyűjtsük össze a padozaton, az asztalon, pulton és az egyéb berendezési tárgyakon lévő hulladékokat és a durva szennyező anyagokat,
- ezt követi a 30-40 °C-os vízzel való áztatásos lemosás a felületekhez ragadt szennyeződés fellazítása
- A vegyszeres tisztításhoz, legalább 40-45 °C-os vízben oldott, jó fehérjeoldó és zsíremulgeáló tulajdonságokkal rendelkező szereket lehet használni. A kombinált szerek használatakor tartsuk be az utasítást.
- A tisztítószert a felületről ivóvízzel kell lemosni.
- A fertőtlenítéshez legalább 40-45 °C-os vízben oldott fertőtlenítőszerrel lehet használni. A fertőtlenítőszer legalább 5 percig (ez az időtartam a használati utasítása szerint változhat) érintkezzen a felülettel.
- Forró vízben is fertőtleníthetjük azokat az eszközöket, amelyek magas hőmérsékleten nem károsodnak. A forró víz, gőz hőmérséklete legalább 85 °C-os (gyöngyöző víz) legyen. A behatási idő 2-5 perc legyen.
- A felhasznált szert a felületről ivóvízzel kell lemosni.
- Az eszközöket, edényeket az edényszárítóban szárítsuk meg.
- A takarítás, fertőtlenítés végeztével a takarítást végző megnézi, hogy mindent rendben végzett-e el, ha hiányosságot észlel, ismételten elvégzi a takarítást, tisztítást, fertőtlenítést.
- Alternatív módszer lehet az eszközök forró vízben való kifőzése és vasalása (pl. konyharuha) a sütőben történő sterilizálása, esetleg leégetése.
- Penészes felület észlelésekor azonnal hatékony szerrel, a használati utasítás szerint kezelni kell a felületet.

Takarítási terv minta található az V. Melléklet Takarítási és fertőtlenítési terv címszó alatt.

7. Vízhőminőség

Ivóvíz minőségű hideg és/vagy meleg vizet kell felhasználni az élelmiszer előállító helyiségben. A vízszolgáltatónak ivóvíz minőségű vizet kell szolgáltatnia minden felhasználási helyen. A vezetékes

ivóvizet nem indokolt vizsgáztatni, amennyiben a víz felhasználója (kistermelő) elkerüli a házi ivóvízhálózatában a víz pangását, rendszeresen, naponta vizet vételez minden vízfelhasználási helyen, illetve ha nincs rá hatósági kötelezés. A házi ivóvízhálózat állapotáért annak használója (kistermelő) felel. A saját kútból származó víznek meg kell felelnie az ivóvízre vonatkozó vízminőségi előírásoknak (fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságokban). Érzékszervi elváltozás esetén tilos a vizet felhasználni.

8. A hűtőlánc fenntartása

Az élelmiszer - típusára tekintettel - megfelelő hőmérsékleten kell tartani. A hűtött térben való tárolással (pl. hűtőszekrény) megelőzhető, hogy a környezetben mindenhol előforduló és szobahőmérsékleten gyorsan (kb. 4 óra) szaporodó, romlást vagy akár emberi megbetegedést okozó baktériumok (mikrobák) elszaporodjanak és veszélyeztessék a fogyasztó biztonságát. A hűtést igénylő élelmiszerek esetében a gyártás (például sertés, szarvasmarha, juh, kecske, strucc és emu húsanak friss húsként való értékesítése során a darabolási és csontozási tevékenység elvégzésének rövid ideje) során ettől el lehet térni, de a tárolás, a szállítás és az értékesítésre való felkínálás során minden esetben biztosítani kell az alacsony hőmérsékletet.

Használjunk ehhez, például hűtőtáskát vagy zárt dobozt kellő számú hűtőakkuval, vagy aktív hűtésű táskát, vagy hűtőkocsit.

Előírt tárolási hőmérsékletek:

Friss hús (sertés, szarvasmarha, juh, kecske, strucc és emu) esetében az előírt hőmérséklet $0 - + 7$ °C közötti és ezen állatfajok belsőségeit illetően követelmény a $0 - + 3$ °C közötti hőmérséklet; a hűtést a vágást követően haladéktalanul, de legfeljebb a vágást követő 2 órán belül meg kell kezdeni. Az előírt hőfokú nyers hús és belsőség 3 napig értékesíthető.

Baromfi és nyúlfélék húsa vonatkozóan az előírt hőmérséklet $0 - + 4$ °C közötti, a belsőség pedig $0 - + 3$ °C közötti. A hőmérsékleti követelmények betartása mellett a vágást követő maximum 3 napig értékesíthető a baromfi és nyúlfélék húsa.

Minden állatfajra vonatkozóan húst és belsőséget **fogyasztani tilos!**

A **nyers tejet** hűtés nélkül a fejés befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni. A $+ 6 - + 8$ °C között tárolt tejet 24 óráig, a $0 - + 6$ °C között tárolt nyers tejet 48 óráig lehet értékesíteni. Nyers tejre, nyers tej alapanyagként való felhasználása esetén is vonatkozó további követelmény, hogy havi 2 minta alapján, két hónapos időszak mértani átlagának meg kell felelni az alábbi kritériumoknak:

- nyers tehéntej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként $100\,000$ vagy kevesebb,
- más állatfajtól származó nyers tej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként $1\,500\,000$ vagy kevesebb.

A **tojást** értékesítésig és felhasználásig tiszta, hűvös, száraz, jól szellőző, napfénytől védett helyen kell tárolni és a tojásrakást követő 21 napon belül értékesíteni kell. A tojásnak egészséges állattól kell származzon, nem lehet szennyezett, repedt vagy törött a tojáshéj. Keltetett, mosott, főtt tojás nem értékesíthető. Keltett vagy főtt tojás alapanyagként sem használható fel!

A téli hideg időszakban (külső hőmérséklet maximum $+ 10$ °C) a friss hús **aktív** hűtés (hűtőkocsi) nélkül, szállítható a vágóhídról a gazdaság helyére, a értékesítés helyére. Aktív hűtés nélkül szállított, hűtőlánc fenntartást igénylő termék csak végső fogyasztó részére értékesíthető.

A hűtőlánc fenntartásához minta található az V. Melléklet Hűtőlánc fenntartási terv címszó alatt. Az ellenőrzés során, az eltérések esetében a II. melléklet 1. pontjában mellékelt **hűtőlánc (eltérési) nyilvántartást** kell vezetni.

9. Az élelmiszer előállítását és értékesítést végző személyek egészsége

Aki fertőző betegségben szenved, vagy valamilyen fertőzés hordozója, vagy kapcsolatban volt fertőzött személyekkel nem dolgozhat, amíg erről orvosi engedélyt nem kap.

Hasmenés, hányás, gyomorpanaszok, fülfertőzés, sebek, bőrbetegség esetén orvoshoz kell fordulni.

Ha a dolgozó bőrén horzsolás, sérülés van, el kell látni a terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni.

10. Személyi higiénia

- Az ételkészítés előállító helyiségben és a hozzá tartozó helyiségekben csak az ételkészítést előállító személyek tartózkodhatnak. Az ételkészítés során a lakóházban lévő fürdőszoba és WC használható. Ezeket a helyiségeket és berendezéseit is szükség szerint, de legalább hetente ki kell takarítani. Rendszeresen tisztítsuk és fertőtlenítsük az ablakokat, az ajtókat és ajtókilincseket is. Heti rendszerességgel takarítsuk és fertőtlenítsük a csaptelepeket, a mosdókagylót, kívül és belül a WC csészéjét, ülőkét. Havonta gondoskodjunk a vízkő eltávolításáról. A közforgalmú vegyszerek utasításában leírtak szerint járjunk el (koncentráció, hőmérséklet).
A fürdőszoba-WC takarításához használt takarítóeszközök nem lehetnek azonosak a konyhában használt eszközökkel (seprű, lapát, felmosó szett) és ezeket elkülönítve tároljuk. A takarítóeszközöket is használat után tisztítsuk, fertőtlenítsük, és az elhasználódottakat cseréljük.
- Minden belépő személynek tiszta munkaruhát kell viselnie és közvetlen belépéskor kezet kell mosnia. A munkaruhát a családtagok ruhájától elkülönítetten ki lehet mosni a fürdőszobai mosógépben. Az ételkészítés előállításakor használt védőruhát fertőtlenítsük (főzőprogram, vasalás), valamint a lábbelit is rendszeresen tisztítsuk. Az ételkészítés előállításához előkészített ruhákat tároljuk szennyeződéstől védett helyen (pl. tegyük egy tiszta zacskóba, szekrénybe).
- **Kézmosás lépései:**
 1. A szennyezett kézzel bő vízzel dörzsöljük le a szennyeződést,
 2. A kézfertőtlenítő szerből tegyük a kezünkre a használati utasítása szerinti mennyiséget,
 3. Alaposan dörzsöljük a kezünkre, alkarunkra, ügyelve arra, hogy a kézfej, a köröm és az alkar teljes felületével érintkezzen a kéz-fertőtlenítőszer,
 4. Tartsuk be a kéz-fertőtlenítőszer behatási idejét (pl. ha 30 másodperc a behatási idő, akkor a kézre tétel kezdetétől számoljunk el 30-ig, közben dörzsöljük össze a kezünket),
 5. A csaptelepet is kenjük be a szerrel, ezáltal annak a felületét is fertőtlenítyük, és a fertőtlenített kezünket nem fertőzi újra a tisztátalan csap,
 6. A kezünkről, alkarunkról bő kézmeleg (maximum 40 °C) vízzel, alaposan öblítsük le a kéz-fertőtlenítőszerrel,
 7. Töröljük szárazra kezünket és alkarunkat papírtörülkövel vagy fertőtlenített, tiszta textiltörülközővel, vagy szárítsuk meg kézszáritóval.
 8. A papírtörülőt dobjuk hulladékgyűjtőbe, a szennyeződött textiltörülközőt cseréljük tisztára.
- Étkezni a konyhában akkor lehet, amikor az ételkészítés előállítását nem végezzük.
- Dohányozni az ételkészítés előállító helyiségen kívül szabad.
- A személyes használatú dolgok az ételkészítéstől távol, az arra használt helyen tárolhatók.
- Munkavégzés közben smink, karóra, ékszerek viselése, étkezés vagy rágózás TILOS! A rövidre vágott köröm csökkenti a baktériumok megtelepedésének lehetőségét. Műkörömmel történő munkavégzés során közvetlen érintkezés esetén használjunk gumikesztyűt.
- Alapos fertőtlenítőszeres kézmosás kötelező minden munkakezdés előtt, közvetlenül a WC használata után, ha a dolgozó elhagyta az ételkészítés előállító helyiséget, minden visszatéréskor, tevékenység váltáskor és a nyers ételkészítéssel, vagy szennyezett anyaggal végzett munka után. A kéz és a köröm legyen ápolat. A körömkefével a köröm alatt lévő szennyeződés könnyen eltávolítható. A kéztisztító- és fertőtlenítő szereket gondosan válasszuk ki és az utasításban leírtak szerint használjuk (pl. behatási idő). A fertőtlenítőszeres lejáratú idejét rendszeresen ellenőrizzuk; lejáratuk után már ne használjuk.
- A kéz sérüléseit vízhatlan, a terméktől eltérő színű sebtapasszal fedhetjük.
- Minden ételkészítés előállítás alkalmával védőruha (pl. kötény, köpeny, sapka, kendő) viselése kötelező. A védőruhát jó állapotban és tisztán kell tartani.
- Fejvédő (hajháló, kendő, sapka) viselése kötelező, melynek teljesen takarnia kell a haját.
- Kesztyű használata esetén biztosítani kell annak tisztaságát rendszeres fertőtlenítőszeres

mosással. A munkavégzéshez használhatunk gumikesztyűt is. Ezeket szennyeződéstől védetten tároljuk és mindig tiszta és fertőtlenített kézre húzzuk fel. Az egyszer használatos kesztyűt nem célszerű egy óránál tovább használni. A gumikesztyűt, mint a kezünket mossuk, fertőtlenítsük; az elhasználódottat vagy szakadtat már nem használhatjuk.

11. Képzés

Mindenkinek, aki kistermelőként kis mennyiségű élelmiszert a magánlakóházában (pl. konyhában) állít elő, el kell olvasnia a jelen útmutatót. Az útmutató átolvasása után az V. Mellékletben lévő Általános higiéniai ismeretekre vonatkozó kérdéssort ki kell tölteni. A sikeres teszt megoldással teljesül az oktatásra vonatkozó előírás. Évente célszerű az ismereteket felfrissíteni, és a teszt kitöltésének dátumát feljegyezni és megőrizni, hogy amennyiben szükséges, ezt az ellenőrző hatóságnak be tudjuk mutatni

IV. Élelmiszerben előforduló veszélyek

Veszély: az élelmiszerben előforduló biológiai, kémiai vagy fizikai hatású anyag, vagy az élelmiszer olyan állapota, amelynek káros egészségügyi hatása lehet

Az előforduló veszélyek az élelmiszer fogyasztóját megbetegíthetik.

Az élelmiszer előállítójának minden intézkedést meg kell tennie azért, hogy az élelmiszer biztonságát veszélyeztető veszélyek a lehető legkisebb kockázatban forduljanak elő.

Fizikai veszélyforrás lehet az élelmiszerbe bekerülő üveg, fa, fém, kő, csont, műanyag, por, rovar és maradványai, növényi rész. Sérüléseket okozhatnak a fogyasztó szájüregében, emésztő rendszerében.

Kémiai anyagok:

- Színezékek, természetazonos és mesterséges aromák,
- növény-védőszer maradékok (klórozott szénhidrogének, szerves foszforsav-észterek, nitrát),
- állat gyógyszer maradékok (antibiotikumok, hormonok, hormonhatású anyagok),
- környezeti anyagok (poliklórozott bifenilek, klórozott dibenzo-dioxinok, mérgező mikroelemek: ólom, kadmium, arzén, fluor, higany),
- radioaktív szennyezők,
- takarmány és élelmiszer adalékanyagok, technológiai segédanyagok (nitrát, nitrit, ízfokozók)
- egyéb vegyi anyagok (policiklusos aromás szénhidrogének, tisztító- és fertőtlenítőszer maradványok, csomagolóanyagból kioldódó anyagok, tiltott anyagok),
- mikotoxinok (aflatoxin, fuzárium toxinok, ochratoxinok, citrinin, citreoviridin, patulin),
- szándékosan hozzáadott vegyszerek.

Ezek bekerülhetnek már az alapanyag előállításánál, a tárolásnál (pl.: túltárolás, burgonyában napfény hatására szolanin képződik, gabona szellőztetlen helyen), a további feldolgozás során az élelmiszer előállítási gyakorlat, emberi gondatlansága illetve felületek nem megfelelősége miatt.

Biológiai veszélyek:

- **vírusok:** ragadós száj- és körömfájás, agyvelőgyulladás, himlő, madárinfluenza,
- **paraziták:** amőbák, ostorosok, csillósok, toxoplazmák, májmétely, galandféreg, trichinellák,
- **baktériumok:** kórokozó Salmonellák, a lépfene okozója a *Bacillus anthracis*, a brucellózis kórokozója a *Brucella abortus*, *Brucella melitensis*, a gümőkór okozója a *Mycobacterium tuberculosis*, a botulizmus okozója a *Clostridium botulinum*, *Escherichia coli*, feltételes kórokozók: staphylococcusok, streptococcusok, egyéb aerob spórás baktériumok,
- **élesztőgombák:** bőrbetegséget okozók, szájpenészt okozó *Candida albicans*,
- **penészgombák:** szántóföldi gombák: *Fusarium*-fajok, *Cladosporium*, *Alternaria*; raktári gombák: *Aspergillus*-, *Penicillium*, *Mucor*-félések

Az élelmiszerral érintkező felületen jelenlévő biofilmek jelenthetnek sok baktériumnak menedéket, sőt kórokozóknak is, amelyek megfertőzhetik az élelmiszert közvetlenül vagy közvetve az emberek,

állatok, a levegőmozgás és a takarítás útján. Így nagy a lehetősége az élelmiszer romlásának, ami csökkenti a minőség megőrzési időt, és növeli az élelmiszerek patogén mikrobákkal való fertőzés veszélyét.

A fertőzés forrása legfőképpen az **EMBER**

- **Bőr:** Általános esetben a bőr felületén a baktériumok száma 100 vagy 1000/cm². Ezek lehetnek szennyező organizmusok, amelyek nem szaporodnak, kézmosással eltávolíthatók, és lehetnek fertőzőek (gennyes sebek, kelések, stb.).
- **Kéz:** Az élelmiszerkezelők kezén lévő baktériumok a legrövidebb úton kerülhetnek az élelmiszerbe.
Kísérlet: Petket és Gilbert (1971) bebizonyította, hogy egyes salmonella alfajok megéltek az ujjbegyeken 3 órával (a mesterséges fertőzés után), és a baktérium átvivődött a pácolt marhahúsra és sonkára. 34 dolgozóból 13 kezén volt jelen az Escherichia coli, 30-ból 29-nél a Staphylococcus aureus és 30-ból 19-nek a Streptococcus.
- **Száj:** A Streptococcus túlnyomó része a nyálban található. Egy tüszentés alatt milliónyi, egy erőteljes köhögés ezer és tízezer közötti baktérium sejt távozik a környezetbe.
- **Orr:** A felnőttek 10-40%-a Staphylococcus aureus hordozója.
- **Haj, fül:** Staphylococcus, Escherichia coli fordulhat elő.
- **Széklelet:** Nagyon nagy számú baktériumot tartalmaz.

A fertőzés közvetítésével említésre méltó szerepe van a rovaroknak, madaraknak, rágcsálóknak.

V. Jogszabályok áttekintése

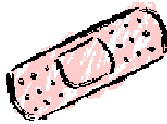
- A kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 178/2002/EK RENDELETE (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 852/2004/EK RENDELETE (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról
- Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
- A BIZOTTSÁG 2073/2005/EK RENDELETE (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól (módosítva a 1441/2007/EK Bizottság rendeletével)
- Az egészségügyi miniszter 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet, módosítva a 46/2007. (X. 29.) EüM rendelettel
- a 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
- A vásárokról és a piacokról szóló 55/2009. (III. 13.) Korm. rendelet
- A vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól szóló 59/1999. (XI. 26.) EüM rendelet
- Az állati hulladékok kezelésének és a hasznosításukkal készült termékek forgalomba hozatalának állat-egészségügyi szabályairól 71/2003. (VI. 27.) FVM rendelet
- Az épített környezet alakításáról és védelméről szóló 1997. évi LXXVIII. törvény
- Az országos településrendezési és építési követelményekről 253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet
- Az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet
- 210/2009. (IX. 29.) Kormány rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről
- 18/1998. (VI. 3.) NM rendelet a fertőző betegségek és a járványok megelőzése érdekében szükséges intézkedésekről
- 38/1995. (IV. 05.) Kormány rendelet a közműves ivóvíz ellátásról és a közműves szennyvízelvezetésről
- 201/2001. (X. 25.) kormány rendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről

I. Melléklet Higiéniai tudnivalók

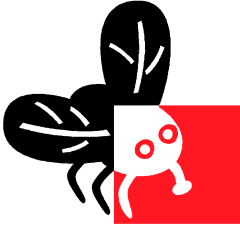
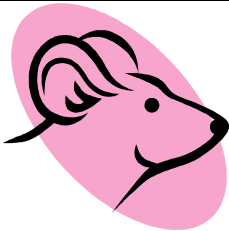
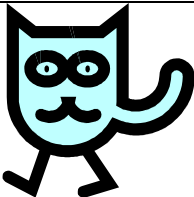
1. Személyi higiénia

Test- és hajápolás		Naponta alapos tisztálkodás Rendszeres hajápolás Rendszeres szakáll-és bajuszápolás Rövidre vágott, tiszta köröm
WC használat		WC, mosdókagyló tisztítása és fertőtlenítése szükség szerint, de legalább hetente
Kézfertőtlenítés		WC használat után kézfertőtlenítés Kéz és szükség szerint alkar fertőtlenítése: • folyékony kézfertőtlenítő szappannal a kezét, alkart alaposan bedörzsölni (csapot is ajánlott) • 30-60 másodpercig hatni hagyni, • folyóvíz alatt lemosni papírtörülkövel, fertőtlenített tiszta törülközővel szárazra törölni.
Védőruházat		Mindig tiszta védőruha használata Tartsuk tisztán a védőruhát Hajhálóval, kendővel védett haj. Tiszta munkapő

2. Élelmiszer előállítás higiénája

Élelmiszer előállító helyiség		Az élelmiszer előállító helyiségben ne dohányozzunk!
Élelmiszer előállító helyiség		Az élelmiszer előállítás közben ne étkezzünk!
Élelmiszer előállító személy		Élelmiszer előállítás közben ékszer, karórát ne viseljünk!
Élelmiszer előállító személy		Betegen ne végezzünk élelmiszer előállítást! Az élelmiszerre ne tüsszentsünk és köhögjünk!
Élelmiszer előállító személy		A bőr sérüléseit az élelmiszertől eltérő színű, vízhatlan ragtapasszal ragasszuk le.
Előállítás helyszíne		Az élelmiszert előállítása előtt és után takarítsuk ki a konyhát.
Előállítás helyszíne		A tisztító- és fertőtlenítőszeret az élelmiszertől távol, megjelölve tároljuk.
Eszközök		A magáncélra is használt eszközöket az élelmiszer előállításának megkezdése előtt tisztítsuk és fertőtlenítsük. Az eszközöket használat előtt után tisztítsuk meg, ellenőrizzük épek-e.
Termék		A késztermék ne érintkezzen tisztátalan nyersanyaggal. A nyersanyagot és készterméket úgy tároljuk, hogy azok ne szennyezzék egymást.

3. Kártevők elleni védekezés

Repülő rovarok		Előzzük meg az épületbe való bejutásukat. A szúnyoghálókat évente ellenőrizzük, ha szükséges cseréljük. A kihelyezett molycsapdákat hetente ellenőrizzük. Légyragacsot rendszeresen cseréljük. A megjelölt irtószert tartsuk távol az élelmiszertől. Kipermetezést csak és kizárólag akkor lehet végezni, ha a helyiségben nincs élelmiszer.
Rágcsálók		Előzzük meg az épületbe való bejutásukat. A megjelölt irtószert tartsuk távol az élelmiszertől. A csapdákat hetente ellenőrizzük. Károsításuk esetén takarítsuk ki a helyiséget.
Háziállatok		Az élelmiszer előállítása alatt háziállat ne tartózkodjon a konyhában.

II. Melléklet Nyilvántartás minták

1. Hűtőlánc ellenőrző lap eltérések igazolása

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:..... 2 évig megőrizni, a hűtő és a szállítójármű
szerves része.

[illegible]

2. Takarmány adalékanyag nyilvántartás (méhtartás esetén nem szükséges)

Kistermelő neve, címe: Regisztrációs száma:.....

(5 évig megőrzendő)

[illegible]

3. Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás

Tenyészet kód (ENAR):.....

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

(5 évig megőrzendő)

[illegible]

4. Növény-védőszer nyilvántartás

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

(5 évig megőrzendő)

[illegible]

5. Termelési nyilvántartás (alaptermék)

Kistermelő neve, címe:Regisztrációs szám:.....

(2 évig megőrzendő, árusítás helyén tartani)

Termelt termék			Értékesítés/felhasználás élelmiszer előállításához			Eltérés/helyesbítő intézkedés	Értékesítő/ előállító aláírása
dátuma	megnevezése	Mennyisége kg, q, t, l, db	dátuma	Mennyisége kg, q, t, l, db	helye		

Nyers tej esetén a fejés időpontját és az árusítás befejezésének időpontját kell feltüntetni

6. Előállítási nyilvántartás (feldolgozatlan és feldolgozott termék)

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

(2 évig megőrzendő) árusítás helyén tartani

[illegible]

III. Melléklet Adatlap minta 1.

a) A kistermelő neve, címe

Példa Jázmin
1234 Település, utca, 01.

b) Az élelmiszer-előállítás helye

1234 Település, utca, 01.

c) Az élelmiszer megnevezése

Kistermelői tisztított, szeletelt vegyes zöldség zellerrel

d) Az összetevők csökkenő sorrendben való felsorolása

Sárgarépa, petrezselyem, vöröshagyma, zeller, kelkáposzta, karfiol, fokhagyma,
petrezselyem levél, zeller levél

e) Fogyaszthatósági/minőség-megőrzési időtartam

Fogyaszthatósági időtartam: 1 nap.

f) Tárolási hőmérséklet

+20 °C vagy az alatti

Település, 2010. november 05.

.....
kistermelő aláírása

III. Melléklet Adatlap minta 2.

a) A kistermelő neve, címe

Példa Jázmin
1234 Település, utca, 01.

b) Az élelmiszer-előállítás helye

1234 Település, utca, 01.

c) Az élelmiszer megnevezése

Kistermelői lilahagymás sajt (nyers tejből készült)

d) Az összetevők csökkenő sorrendben való felsorolása

tej, lilahagyma, só, kultúra, oltóenzim.

e) Fogyaszthatósági/minőség-megőrzési időtartam

Fogyaszthatósági időtartam: 4 nap.

f) Tárolási hőmérséklet

0-+10 °C közötti

Település, 2010. november 05.

.....
kistermelő aláírása

III. Melléklet Adatlap minta 3.

a) A kistermelő neve, címe

Példa Jázmin
1234 Település, utca, 01.

b) Az élelmiszer-előállítás helye

1234 Település, utca, 01.

c) Az élelmiszer megnevezése

Kistermelői meggy szörp

d) Az összetevők csökkenő sorrendben való felsorolása

cukor, meggylé, víz, tartósítószer: nátrium-benzoát.

e) Fogyaszthatósági/minőség-megőrzési időtartam

Minőség-megőrzési időtartam: 12 hónap.

f) Tárolási hőmérséklet

Szobahőmérséklet (18-22 °C)

Felhasználása kilencszeres hígításban ajánlott.

Település, 2010. november 17.

.....
kistermelő aláírása

III. Melléklet Adatlap minta 4.

a) A kistermelő neve, címe

Példa Jázmin
1234 Település, utca, 01.

b) Az élelmiszer-előállítás helye

1234 Település, utca, 01.

c) Az élelmiszer megnevezése

Termelői vegyes virágméz

d) Az összetevők csökkenő sorrendben való felsorolása

Vegyes virágméz

e) Fogyaszthatósági/minőség-megőrzési időtartam

Minőség-megőrzési időtartam: 12 hónap.

f) Tárolási hőmérséklet

+5-+40 °C közötti hőmérséklet, napfénytől védve.

Település, 2010. november 05.

.....*Példa Jázmin*
kistermelő aláírása

IV. Melléklet Címke minta 1.

- a. Csomagolt termék jelölése *kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény számára értékesítve*

Kistermelői Tisztított, szeletelt vegyes zöldség zellerrel

Tömege: 300 g

Fogyasztható (nap/hónap): 08. 10.

Tárolási hőmérséklet: +20 °C vagy az alatti hőmérsékleten.

Összetevők: sárgarépa, petrezselyem, vöröshagyma, zeller 5%, kelkáposzta, karfiol, fokhagyma, petrezselyem levél, zeller levél.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

- b. Csomagolt termék jelölése *a gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen, valamint házhoz szállítással értékesítve*

Kistermelői Tisztított, szeletelt vegyes zöldség zellerrel

Tömege: 300 g

Fogyasztható (nap/hónap): 08. 10.

Tárolási hőmérséklet: +20 °C vagy az alatti hőmérsékleten.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

IV. Melléklet Címke minta 2.

- a. Csomagolt termék jelölése *kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény számára értékesítve*

Kistermelői lilahagymás sajt *félkemény, zsírdús (nyers tejből készült)*

Tömege: 330 g

Fogyasztható (nap/hónap): 04. 10.

Tárolási hőmérséklet: 0-+10 °C közötti hőmérsékleten.

Összetevők: tej, lilahagyma 8%, étkezési só, kultúra, oltóenzim.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

- b. Csomagolt termék jelölése *a gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen, valamint házhoz szállítással értékesítve*

Kistermelői lilahagymás sajt *félkemény, zsírdús (nyers tejből készült)*

Tömege: 330 g

Fogyasztható (nap/hónap): 04. 10.

Tárolási hőmérséklet: 0-+10 °C közötti hőmérsékleten.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

IV. Melléklet Címke minta 3.

b. Csomagolt termék jelölése *kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény számára értékesítve*

Kistermelői meggy szörp

0,5 l

Minőségét megőrzi (nap/hónap/év): 04. 07. 2011.

Tárolás fénytől védett, hűvös (+20 °C alatt) helyen

Felhasználása kilencszeres hígításban ajánlott.

Összetevők: cukor, meggylé, víz, tartósítószer: nátrium-benzoát.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

b. Csomagolt termék jelölése *a gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen, valamint házhoz szállítással értékesítve*

Kistermelői meggy szörp

0,5 l

Minőségét megőrzi (nap/hónap/év): 04. 07. 2011.

Felhasználása kilencszeres hígításban ajánlott.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

IV. Melléklet Címke minta 3.

Csomagolt termék jelölése:

- *kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény számára*
- *a gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen, valamint házhoz szállítással értékesítve*

Termelői vegyes virágméz

Tömege: 1000 g

Minőségét megőrzi (nap, hónap, év): 04. 10. 2011.

Tárolás: +5-+40 °C közötti hőmérsékleten, napfénytől védve.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

A méz eredete: Magyarország.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata

1. Kistermelői friss hús előállítása és értékesítése (szarvasmarha, sertés, juh, kecske, strucc és emu, kifejlett és növendék)

1. 1. Állattartás

A saját gazdaságban tartott állatokkal a jó gazda gondosságával bánjunk. Az állatfajok korának és nemének sajátosságát figyelembe véve elegendő nagy és tiszta helyen tartsuk az állatokat. Az állatok rendszeresen jó minőségű és kellő mennyiségű takarmánnyal etessük és adjunk vizet is az állatoknak. Betegség észlelése esetén azonnal keressük fel az állatorvost és kövessük az utasításait. Gyógykezelés esetén az ételmezés-egészségügyi várakozási idő eltelte után szabad levágotni az egészséges állatot. Az állatgyógyszer felhasználást az állatgyógyászati készítmény nyilvántartásba be kell vezetni. (I. Melléklet Nyilvántartás minta 3. Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás).

1. 2. Állatok szállítása

A vágás napjának ismeretében az egészséges, vágásra szánt állatokat készítsük elő (takarmány megvonás), valamint gondoskodjunk az adott állatfaj vágására engedélyezett vágóhídra történő, arra alkalmas járművel (utánfutó, állatszállító jármű) való szállításukról (szállítatásukról). Kíméljük az állatokat a szállító járműre való felhajtáskor, szállítás során és lehajtáskor, felesleges fájdalmat, sérülést ne okozzunk! Lehetséges a lábon hajtás, ha megfelelő közelségben van a vágóhíd.

1. 3. Vágás vágóhídon és vágóponton

Engedélyezett vágóhídon és vágóponton kizárólag az adott állatfaj egészséges egyedeit vághatják le. A hatósági állatorvosok elvégzik az állati testek húsvizsgálatát és ezt követően a fogyasztásra alkalmas hús a vágóhídról (melegen vagy hűtve) elszállítható.

1. 4 Termék előállítás, értékesítés

1.4.1 Előállítás

A friss hús fagyasztása tilos!

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a szennyezet és tiszta területek, műveletek ne keveredjenek egymással. A szennyezett műveletekhez használt eszközökön megtapadhatnak a mikrobák. A szennyeződött eszközök tisztítás és fertőtlenítés nélküli használatával megfertőződik a friss hús és elszaporodnak a káros mikrobák.

A helyiség (pl.: konyha) minden friss hús és belsőség részekre osztása, darabolása előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre. A hűtőláncot tartsuk fenn, a késztermék tárolásától a szállítás és értékesítés alatt, csökkentve ezzel a mikroorganizmusok szaporodását. A hús és belsőség kezeléséhez használt eszközöket és edényeket kizárólag ezekhez a műveletekhez használjuk! Viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, hajhálót, kendőt. A termék előállítása alatt, nyitott ablak szúnyoghálószerűen ellátott legyen.

- **NEM értékesíthető: Piacon, vásáron, ideiglenes árusító helyen (csak üzletből).**

1. 5. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (friss hús), a fontos higiéniai műveletek meghatározásával, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldalon lévő fontos higiéniai műveletek elemző lapot a kistermelő aláírta.

1. 5. 1. Kistermelői friss hús előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Friss hús és belsőség szállítása, hűtése	A hús és belsőség nem károsodhat, és nem szennyeződhet, üzemképes hűtőszekrény.	Tiszta, friss hús szállítására alkalmas szállító jármű és tiszta, fertőtlenített ládák alkalmazása. Meleg hús és belsőség szállítható, a hűtést legfeljebb a vágást követő 2 órán belül meg kell kezdeni a friss hús hűtését 0-+7 °C, a belsőséget 0-+3 °C közötti hőmérsékletre. Hűtött friss hús és belsőség szállításakor hűtőlánc (friss hús 0-+7 °C, a belsőséget 0-+3 °C közötti hőmérséklet) megtartása, húslé azonnali eltávolítása. A húst a szállítás alatt védeni kell a szennyeződéstől. Hőmérséklet ellenőrzés.	Szennyezett felület levágása, felhasználás magáncélra Ha a hűtött hús vagy a belsőség hőmérséklete meghaladja a +7 vagy +3 °C-ot, haladéktalanul készítsünk belőle húskészítményt, vagy használjuk magáncélra.
Részekre osztás, csontozás, darabolás, darálás	A hűtött térből való fokozatos beszállítás, a hús ne szennyeződjön, hússzéki darabolás.	A helyiség hőmérséklete olyan legyen, hogy a hús + 7 °C vagy az alatti, a belsőség +3 °C vagy az alatti hőmérsékletű legyen a műveletek alatt. A hús darálását olyan hőmérsékletű helyiségben végezzük, ahol a darált hús maghőmérséklete a darálás alatt +4 °C fölé nem emelkedik. A feldolgozás ütemének megválasztása, tiszta, fertőtlenített kézzel, késekkel, darálóval, tiszta felületen és edényzetben. A darálót 2 óránként tisztítsuk és fertőtlenítsük.	Ha a hús vagy a belsőség hőmérséklete meghaladja a +7 vagy +3 °C-ot, haladéktalanul készítsünk belőle húskészítményt. A feldolgozatlan állati testrészeket visszatenni a hűtőszekrénybe, hűtött térbe. Ha a darált hús maghőmérséklete +4 C fölé emelkedne, használjuk fel húskészítményhez, vagy magáncélra. Kéz, kés, vágódeszka tisztítása és fertőtlenítése. Ha a hús vagy belsőség nem fertőtlenített kézzel, késsel, edénnyel érintkezett felhasználása magáncélra

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Tasakolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag (tasak) használata.	A helyiség hőmérséklete olyan legyen, hogy a hús + 7 °C vagy az alatti, a belsőség +3 °C vagy az alatti, a darált hús maghőmérséklet maximum +4 °C hőmérsékletű legyen a csomagolás alatt. Húslé lecsepegtetése, leöntése. Élelmiszer csomagolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és szennyeződéstől védett tárolása.	Ha a hús vagy a belsőség hőmérséklete meghaladja a +7 vagy +3 °C-ot, a darált hús maghőmérséklete a +4 °C-ot haladéktalanul készítsünk belőle húskészítményt, vagy magáncélra készítsünk ételt. Áthelyezés egy másik, élelmiszer tárolására alkalmas, tiszta tasakba.
Tárolás	folyamatosan fenntartott hűtőlánc; a lehető legrövidebb ideig történő tárolás	friss hús 0- +7 °C, belsőség 0- +3 °C, tárolás maximum 3 nap. A darált hús maghőmérséklete 0-+4 °C, tárolása maximum 24 óráig. Tiszta, üzemképes hűtő alkalmazása. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a húslé szemmel látható, vagy a csomagolás sérült, tegyük át a húst egy másik tiszta tasakba. Ha a hűtő meghibásodna a friss húst, és belsőséget tegyük át egy másik tiszta, üzemképes hűtőbe. Ha a hús vagy a belsőség hőmérséklete meghaladja a +7 vagy +3 °C-ot, a darált hús maghőmérséklete a + 4 °C-ot haladéktalanul készítsünk belőle húskészítményt.
Szállítás, értékesítés	Hűtőlánc fenntartása, gyors szállítás és értékesítés (3 napon belül).	Tiszta szállítójármű, táska vagy doboz. A hűtőtáskában legyen elegendő jégakku, vagy aktív hűtésű legyen, amely a kívánt hőmérsékletet biztosítani tudja. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat nedves ruhával töröljük le. A megmaradt friss húst késedelem nélkül feldolgozhatjuk húskészítménynek vagy magáncélra felhasználhatjuk

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

1. 6. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, regisztrációs szám,
- Érvényes Hatósági állatorvosi bizonyítvány,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Hússzállítási igazolás kistermelő által levágott vagy levágotott állatok húzához,
- Takarítási és fertőtlenítési terv (1. 7. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (1. 8. pontban),
- Hűtőlánc fenntartási terv (1. 9. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (1. 10. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Hűtőlánc ellenőrző lap eltérések igazolása (II. Melléklet 1.),
- Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás (II. Melléklet 2.),
- Takarmány adalékanyag nyilvántartás (II. Melléklet 3.),
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba az állattartásból értékesítésre vagy levágásra kerülő állatokat kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a friss hús darabolását, darálását és értékesítést kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általában észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

1. 7. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezése)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés (pl nyers hússzeletelés után), szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
kés, késélező, húsdaráló, láda, vágódeszka, tál, mérleg	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min 85		Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörlővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkezelő:				Minden munka megkezdése előtt Vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban, szükség szerint cserélni kell.
Hűtőszekrény	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Hetente	Falfelület, polcok, tárolók
Tároló doboz, hűtőtáska, hűtőkocsi	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Minden használat után	Kívül belül
Hulladék tároló és környéke	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Minden használat után	

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

1. 8. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra, konyha, húsdaraboló helység...	Egérfogó kihelyezése bejárathoz	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
Repülő rovarok	Kamra, konyha, húsdaraboló helység...	Szúnyogháló nyitható ablakra helyezése. Légyragacs elhelyezése a bejárat fölé, rendszeres cseréje.	Ellenőrzést végezni naponta	Nincs légy konyhában
hangya	Konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák

.....

Hely, dátum

.....

kistermelő

1. 9. Hűtőlánc fenntartási terv

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

A hűtőláncot a III. Jó higiéniai gyakorlat 8. Hűtőlánc fenntartása szerint kell fenntartani.

Előírt tárolási hőmérsékletek:

Friss hús (sertés, szarvasmarha, juh, kecske, strucc és emu) esetében az előírt hőmérséklet 0 - + 7 °C közötti és ezen állatfajok belsőségeit illetően követelmény a 0 - + 3 °C közötti hőmérséklet; a hűtést a vágást követően haladéktalanul, de legfeljebb a vágást követő 2 órán belül meg kell kezdeni. Az előírt hőfokú nyers hús és belsőség 3 napig értékesíthető.

A darált hús maghőmérséklete maximum +4 °C.

Amennyiben egy hűtőben tároljuk, egy hűtőtáskában, hűtőkocsiban szállítjuk a friss húst és belsőséget, darált húst, úgy a hűtőszekrény, hűtőtáska, hűtőkocsi hőmérséklete +3 °C alatti legyen.

Feltételezve a helyes tárolási és szállítási hőmérséklet rendszeres biztosítását és ellenőrzését, a hűtési hőmérsékletet csak abban az esetben kell feljegyezni, ha az előírt értéktől eltér.

Nyilvántartás mintát II. melléklet 1. pontban talál.

Eltérés dátuma óra, perc	Mért hőmérséklet °C		Eltérés/helyesbítő intézkedés	Aláírás
	Hűtőszekrény	Hűtőtáska/hűtőkocsi		
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával	A hűtőben, elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	-	Ha magasabb a hűtő hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, magasabb fokozatra kell kapcsolni, néhány óra elteltével újabb leolvasást kell végezni.	Az ellenőrzést végző aláírása
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával	-	A szállítás megkezdése előtt és az értékesítés alatt a hűtőtáskában, hűtőkocsiban elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	Ha magasabb a hűtőtáska, hűtőkocsi hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, több lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni, magasabb fokozatra kell kapcsolni, 1 óra elteltével újabb leolvasást kell végezni	Az ellenőrzést végző aláírása

.....

Hely, dátum

.....

kistermelő

1. 10. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.
2.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.
3.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.
4.
 - a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
 - b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!
5.
 - c) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.
 - d) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.
6.
 - a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
 - b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
7.
 - a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
 - b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) Gyógyszerrel kezelt állatot nem lehet levágtatni, csak tenyésztésben tartható.
 - b) Gyógykezelés esetén az élelmezés-egészségügyi várakozási idő letelte után, az egészséges állatot le lehet vágtatni.

17.

- a) A friss hús a vágóhídról elszállítható melegen, de a hűtést meg kell kezdeni 2 órán belül.
- b) A friss húst tilos melegen kiszállítani a vágóhídról, mert csak így előzhető meg a baktériumok elszaporodása.

18.

- a) A friss hús csomagolására használt tasakokat és csomagolóanyagot mindig tároljuk együtt a tisztító és fertőtlenítőszerrel.
- b) A friss hús csomagolására használt tasakokat és csomagolóanyagot mindig portól és szennyeződéstől mentes helyen tároljuk, hogy megelőzzük a friss húst a csomagolóanyagtól származó bármilyen káros hatástól.

19.

- a) A friss húst és a belsőséget egy hűtőszekrényben nem tárolhatjuk.
- b) A friss húst és a belsőséget akkor tárolhatjuk egy hűtőszekrényben, ha megelőzzük a hús és a belsőség egymással való szennyeződését, és biztosított a belsőség 0- + 3 °C közötti maghőmérséklete.

20.

- a) Ha a csomagolt friss húst az értékesítés során a földre ejtettük, minden esetben hulladékként kezeljük.
- b) Ha a csomagolt friss húst az értékesítés során a földre ejtettük és a csomagolás sértetlen maradt – tehát a friss hús nem szennyeződött – töröljük le a csomagról a port és adjuk át a vevőnek.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. b, 17. a, 18. b, 19. b, 20. b.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata

2. Kistermelői baromfihús (tyúkfélék, víziszárnyas, pulyka, galamb stb.), nyúlhús előállítása és értékesítése

2. 1. Állattartás

A saját gazdaságban tartott baromfifélével bányunk a jó gazda gondosságával. Az állatokat fajuknak, koruknak és nemüknek megfelelően, elegendő nagy és tiszta helyen tartjuk. Az állatokat rendszeresen jó minőségű és kellő mennyiségű takarmánnyal etessük, és itatóvízzel itassuk. Betegség észlelése esetén azonnal keressük fel az állatorvost és kövessük az utasításait. Gyógykezelés esetén az ételmezés-egészségügyi várakozási idő eltelté után szabad levágni az egészséges állatot. Az állatgyógyszer felhasználást az állatgyógyászati készítmény nyilvántartásba be kell vezetni. (II. Melléklet Nyilvántartás minták 3. Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás).

2. 2. Állatok szállítása

A vágás napjának ismeretében az egészséges, vágásra szánt állatokat készítsük elő (takarmány megvonás). Az állatok a vágóhelyre eljuthatnak lábon hajtással, tereléssel, vagy arra alkalmas ládában vagy járművel is szállítva. Kíméljük az állatokat a tereléskor, a szállító járműre való felhajtáskor, a szállítás során és lehajtáskor, felesleges fájdalmat, sérülést ne okozzunk!

2. 3. Termék előállítás

Baromfihúst és más állat húsát nem lehet egy időben és egy helyen feldolgozni, a húsokat elkülönítetten kell tárolni! Baromfifélék húsának fagyasztása tilos! Tilos a baromfihús festése!
A vágás időpontját minden esetben be kell jelenteni a hatósági vagy a jogosult állatorvosnak!

2. 3. 1. Baromfi, nyúlféle vágása

Gondoskodjunk a vágásra kialakított, külön helyiség takarításáról, fertőtlenítéséről, vágásra való előkészítéséről.

Az állati testek emberi fogyaszthatóságának megítélését, azaz húsvizsgálatát állatorvosnak kell elvégeznie, ezért a vágás idejét a húsvizsgálatot végző szakemberrel egyeztetni szükséges. A húsvizsgálatra úgy készítsük elő az állati testeket, hogy a testek és zsigerek (lép, máj, szív, tüdő), bél garnitúra egymáshoz tartozása és azonosíthatósága biztosított legyen.

A vágás előtti állomány szintű vizsgálatot a hatósági vagy jogosult állatorvossal a gazdaság helyén el kell végezteni. A vágás utáni **húsvizsgálatot nem kell elvégezni**, ha a heti vágási szám a rendeletben meghatározott maximális mennyiség 25 %-át nem haladja meg (házi tyúkféle 50 db, vízi szárnyas és pulyka 25 db, nyúlféle 12 db) és az értékesítés közvetlenül a **végző fogyasztó** részére történik a **gazdaság helye szerinti településen**. A vágás időpontját az állatorvosnak ebben az esetben is be kell jelenteni!

A levágott baromfi húsának vizsgálata a gazdaság helye szerinti piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen történik.

Kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény részére csak húsvizsgálaton átesett és hússzállítási igazolással rendelkező hús értékesíthető.

A húsvizsgálat befejezése előtt tilos a vágott test darabolása!

2. 3. 2. Darabolás

A darabolás érvényes hússzállítási igazolással kezdhető meg.

A helyiség (pl.: konyha) minden friss hús és belsőség részekre osztása, darabolása előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre. A hűtőláncot tartsuk fenn, a késztermék tárolásától a szállítás és értékesítés alatt, csökkentve ezzel a mikroorganizmusok szaporodását. A hús és belsőség kezeléséhez használt eszközöket és edényeket kizárólag ezekhez a műveletekhez használjuk!

Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, hajhálót, kendőt. Csak a szúnyoghálóval ellátott ablak legyen nyitva a termék előállítása alatt.

2. 4. Előállítási folyamat, dokumentáció és nyilvántartás

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (baromfihús, nyúlféle húsa), a fontos higiénia műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldalon lévő fontos higiéniai művelet lapot a kistermelő aláírta.

2. 4. 1. Kistermelői baromfi hús előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Vágás, véreztetés	A szennyes részen végzett munka különüljön el a tiszta munkától; 1-1 db éles kés	Vágás szakszerű gyorsasággal és a legkisebb szenvedéssel járjon. A műveletek végzése egyirányú és előrehaladó legyen.	A szennyes és tiszta övezetek és munkák, eszközök meghatározása, elkülönítése.
Forrázás	Teljes test bemelegítése 55 °C feletti forró vízbe	Szárnytollak könnyen eltávolíthatók legyenek	Tovább forrázás
Kopasztás	Toll nélküli test, szakadás mentes bőr	A forrázás után azonnal kezdjük el, és igyekezzünk a testről a tollat eltávolítani.	Toll és szőr maradványok eltávolítása
Testmosás	Tiszta felület	Hideg folyó vízzel, alaposan	Újra öblítés
Bontás	A test begyartalommal vagy bélsárral ne szennyeződjön.	Tiszta ruha; kéz, kés tisztítása és fertőtlenítése. A vállszeglettől kiindulva a nyakbőrt a fejig felvágjuk, majd itt körüljárva a mellig lehúzzuk, a légcsövet kézzel ki kell tépni és a nyelöcsövet a beggyel együtt, késsel levágni. A hasfelvágást késsel végezzük a kloáka felett kiindulva, egészen a mellcsonti taréjig, majd a kloákát körbevágjuk és a testen kívül helyezzük. A zsigeret a mirigyes gyomornál megfogjuk, kihúzzuk és letépjük. A belsőség leválasztása, zúza tisztítása.	A begyartalommal vagy bélsárral szennyeződött felületek folyóvízes lemosása vagy levágása.
Darabolás, részekre osztás (szükség szerint)	Ne szennyeződjön a test	Tiszta, fertőtlenített kézzel, késsel, tiszta edényzetben	Felhasználás magán célra
Húsvizsgálat (amennyiben ez előírt)	A test és a hozzátartozó zsiger azonosítható legyen Fogyasztásra alkalmas húsvizsgálati döntés.	Tiszta, fertőtlenített felületen elhelyezni az összetartozó testet és a belsőségeket.	A fogyasztásra alkalmas, de nem egyértelműen azonosított testek felhasználása magán célra.
Hűtés	A tiszta test lehűtése	Frissen engedett ivóvízzel, tiszta fertőtlenített edényben.	Felhasználás húskészítmény előállítására, vagy magán célra.
Csomagolás	A csomagolás előtt a víz leöntése, a húsrész lecsepegtetése. Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása. A tasakokat, dobozokat zárjuk le (a tasakot kössük be vagy zárószalaggal tekerjük be).	Csomagolás egy másik, élelmiszer tárolására alkalmas tiszta tasakba.
Tárolás	Vágott test és belsőség lehűtése, hűtési lánc fenntartása; maximum 3 napon belüli értékesítés	A hús 0-+4 °C, a belsőség 0-+3 °C hőmérsékletű legyen. Tiszta, üzemképes hűtőszekrény. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a húslé szemmel látható, tegyük át a húst egy másik tiszta tasakba. A csonttól kiszakadt tasakot is cseréljük.

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Szállítás	hűtőlánc fenntartása	Tiszta szállítójármű, hűtőtáska. A hűtőtáskában annyi előre lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni, vagy aktív hűtésű legyen, amely az értékesítés teljes időtartama alatt biztosítja a hús 0-+4 °C, a belsőség 0-+3 °C hőmérsékletét. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a hús vagy a belsőség hőmérséklete magasabb, mint az előírt érték, felhasználhatjuk húskészítmény, vagy magáncélú élelmiszer előállítására.
Húsvizsgálat a gazdaság helye szerinti piacon, vásáron	Fogyasztásra alkalmas húsvizsgálati döntés.	Tiszta, fertőtlenített felületen elhelyezni az összetartozó testet és a belsőségeket.	A fogyasztásra alkalmas, de nem egyértelműen azonosított testek felhasználása magán célra
Értékesítés	hűtőlánc fenntartása	A hűtőtáskában annyi előre lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni, vagy aktív hűtésű legyen, amely az értékesítés teljes időtartama alatt biztosítja a hús 0-+4 °C, a belsőség 0-+3 °C hőmérsékletét. Hőmérséklet ellenőrzés	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat nedves ruhával töröljük le. Ha a hús vagy a belsőség hőmérséklete magasabb, mint az előírt érték, felhasználhatjuk húskészítmény, vagy magáncélú élelmiszer előállítására. A 3 napon belül nem értékesített húst magáncélra használja fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

2. 4. 2. Kistermelői nyúlhús előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Vágás, véreztetés	A szennyes a tiszta rész munkáitól elkülönüljön; fertőtlenített éles kések a nyaki erek átvágására véreztetés kb. 2 perc	A műveletek végzése egyirányú és előrehaladó legyen.	A szennyes és tiszta övezetek és munkák, eszközök meghatározása, elkülönítése.
Nyúzás	A hús sérülése nélkül, fertőtlenített késsel.	Véreztetés után haladéktalanul végezzük el a műveletet.	Felhasználás magáncélra
Zsigerelés	A test belsárral ne szennyeződjön, fertőtlenített késsel	A szennyeződött testüreget szabad vízzel mosni, és a húslevet ki kell csorgatni.	Felhasználás magáncélra; a nyúltesteket nem szabad vízzel mosni.
Hűtés	Ne szennyeződjön (szükség szerint)	Tiszta, fertőtlenített felület. Tiszta, üzemképes hűtőszekrény. Hőmérséklet ellenőrzés.	Húslé eltávolítása, felhasználás magáncélra
Húsvizsgálat (amennyiben ez előírt)	A test és a hozzátartozó zsiger azonosítható legyen. Fogyasztásra alkalmas húsvizsgálati döntés.	Tiszta, fertőtlenített felületen elhelyezni az összetartozó testet és a belsőségeket.	A fogyasztásra alkalmas, de nem egyértelműen azonosított testek felhasználása magáncélra.
Darabolás, részekre osztás (szükség szerint)	Ne szennyeződjön a test, húsrész és belsőség	Tiszta, fertőtlenített kézzel, késsel, tiszta edényzetben. A darabolás alatt a hús +4 °C vagy az alatti, a belsőség +3 °C vagy az alatti hőmérsékletű legyen.	Felhasználás magáncélra. Ha a hús vagy belsőség hőmérséklete meghaladja a +4 vagy +3 °C-ot, készítünk belőle húskészítményt.
Hűtés, tárolás	Ne szennyeződjön, ne érjen össze	A hús 0-+4 °C, a belsőség 0-+3 °C hőmérsékletű legyen. Tiszta, fertőtlenített felület. Tiszta, üzemképes hűtőszekrény. Hőmérséklet ellenőrzés.	Húslé eltávolítása, felhasználás magáncélra.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag	Csomagolóanyag (tasak, doboz) szennyeződéstől védett tárolása. A csomagolás alatt a hús +4 °C vagy az alatti, a belsőség +3 °C vagy az alatti hőmérsékletű legyen.	Áthelyezés egy másik tiszta tasakba.
Tárolás	Folyamatos hűtőlánc; legrövidebb ideig történő tárolás	nyúlféle húsa 0- +4 C° belsőség 0- +3 C° értékesítés maximum 3 nap Tiszta, üzemképes hűtőszekrény. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a húslé szemmel látható, vagy a tasak kiszakadt, a tasakot cseréljük. Ha a hús vagy a belsőség hőmérséklete magasabb, mint az előírt érték, felhasználhatjuk húskészítmény, vagy magáncélú élelmiszer előállítására.

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Szállítás	hűtőlánc fenntartása	Tiszta szállítójármű, hűtőtáska. A hűtőtáskában annyi előre lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni, vagy aktív hűtésű legyen, amely az értékesítés teljes időtartama alatt biztosítja a hús 0-+4 °C, a belsőség 0-+3 °C hőmérsékletét. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a hús vagy a belsőség hőmérséklete magasabb, mint az előírt érték, felhasználhatjuk húskészítmény, vagy magáncélú élelmiszer előállítására.
Húsvizsgálat a gazdaság helye szerinti piacon, vásáron	Fogyasztásra alkalmas húsvizsgálati döntés.	Tiszta, fertőtlenített felületen elhelyezni az összetartozó testet és a belsőségeket.	A fogyasztásra alkalmas, de nem egyértelműen azonosított testek felhasználása magán célra
Értékesítés	hűtőlánc fenntartása	A hűtőtáskában annyi előre lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni, vagy aktív hűtésű legyen, amely az értékesítés teljes időtartama alatt biztosítja a hús 0-+4 °C, a belsőség 0-+3 °C hőmérsékletét. Hőmérséklet ellenőrzés	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat nedves ruhával töröljük le. Ha a hús vagy a belsőség hőmérséklete magasabb, mint az előírt érték, felhasználhatjuk húskészítmény, vagy magáncélú élelmiszer előállítására. A 3 napon belül nem értékesített húst magáncélra használja fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

2. 5. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, regisztrációs szám,
- Érvényes Hatósági állatorvosi bizonyítvány,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Hússzállítási igazolás kistermelő által levágott vagy levágotott állatok húzához (kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek történő értékesítéskor),
- Takarítási és fertőtlenítési terv (2. 6. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (2. 7. pontban),
- Hűtlánc fenntartási terv (2. 8. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (2. 9. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Hűtlánc ellenőrző lap eltérések igazolása (II. Melléklet 1.),
- Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás (II. Melléklet 2.),
- Takarmány adalékanyag nyilvántartás (II. Melléklet 3.),
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba az állattartásból levágásra kerülő és/vagy majd értékesítésre (élő állat) kerülő állatokat kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a baromfi és nyúlféle vágását, és értékesítését kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általa észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

2. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezése)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés (pl nyers hússzeletelés után), szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Kés, késélező, vágódeszka, tál, mérleg, láda	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörlővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkezelő:				Minden munka megkezdése előtt vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban
Hűtőszekrény	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Hetente	Falfelület, polcok, tárolók
Tároló doboz, hűtőtáska	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Minden használat után	Kívül belül
Hulladék tároló és környéke	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Minden használat után	

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

2. 7. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kopasztó-zsigerelő, konyha	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
Repülő rovarok	Kopasztó-zsigerelő, konyha	légycsapda kihelyezése a bejárat fölé, rendszeres cseréje. Nyitható ablakra szúnyogháló felszerelése.	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs légy a helyiségben
hangya	Kopasztó-zsigerelő konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzés naponta	Nincsenek hangyák

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

2. 8. Hűtőlánc fenntartási terv

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

A hűtőláncot a III. Jó higiéniai gyakorlat 8. Hűtőlánc fenntartása szerint kell fenntartani.

Előírt tárolási hőmérsékletek:

Baromfi és nyúlfélék húására vonatkozóan az előírt hőmérséklet 0 - + 4 °C közötti, a belsősége pedig 0 - + 3 °C közötti. A hőmérsékleti követelmények betartása mellett a vágást követő maximum 3 napig értékesíthető a baromfi és nyúlfélék húsa.

Minden állatfajra vonatkozóan húst és belsőséget fagyasztani tilos!

Amennyiben egy hűtőben tároljuk, egy hűtőtáskában, hűtőkocsiban szállítjuk a friss húst és belsőséget, úgy a hűtőszekrény, hűtőtáska, hűtőkocsi hőmérséklete +3 °C alatti legyen.

Feltételezve a helyes tárolási és szállítási hőmérséklet rendszeres biztosítását és ellenőrzését, a hűtési hőmérsékletet csak abban az esetben kell feljegyezni, ha az az előírt értéktől eltér.

Nyilvántartás mintát II. melléklet 1. pontban talál.

Eltérés dátuma óra, perc	Mért hőmérséklet °C		Eltérés/helyesbítő intézkedés	Aláírás
	Hűtőszekrény	Hűtőtáska/hűtőkocsi		
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával	A hűtőben, elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	-	Ha magasabb a hűtő hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, magasabb fokozatra kell kapcsolni, néhány óra elteltével újabb leolvasást kell végezni.	Az ellenőrzést végző aláírása
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával	-	A szállítás megkezdése előtt és az értékesítés alatt a hűtőtáskában, hűtőkocsiban elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	Ha magasabb a hűtőtáska, hűtőkocsi hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, több lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni, magasabb fokozatra kell kapcsolni, 1 óra elteltével újabb leolvasást kell végezni	Az ellenőrzést végző aláírása

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

2. 9. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.
2.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.
3.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.
4.
 - a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
 - b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!
5.
 - a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.
 - c) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.
6.
 - a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
 - e) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
7.
 - a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
 - b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkütiés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) A vágott baromfitestek, nyúltestek emberi fogyasztathatóságának megítélését, azaz húsvizsgálatát állatorvosnak kell elvégeznie.
 - b) A vágott baromfitestek, nyúltestek emberi fogyasztathatóságának megítélését a kistermelő is

elvégezheti.

17.

- a) A nagy testtömegű pulyka húsát nem kell elkülönítetten tárolni.
- b) A baromfifélék húsát más állatfajok húsától elkülönítetten kell tárolni!

18.

- a) A vágott baromfi húsát engedélyezett színezékekkel lehet festeni.
- b) A vágott baromfi húsát tilos festeni!

19.

- a) A baromfi és nyúlfélék húsát a hűtőláncban úgy kell tárolni, hogy az izomban mért hőmérséklet (maghőmérséklet) 0- + 4 C° között legyen.
- b) A baromfi és nyúlfélék húsát a hűtőláncban úgy kell tárolni, hogy az izomban mért hőmérséklet (maghőmérséklet) 0- + 7 C° között legyen.

20.

- a) A bélsárral vagy begytartalommal szennyeződött baromfi húst tilos ivóvízzel leöblíteni.
- b) A bélsárral vagy begytartalommal szennyeződött baromfi húst szabad ivóvízzel leöblíteni.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. a, 17. b, 18. b, 19. a, 20. b.

V. Melléklet Kistermelő élelmiszer előállításának jó gyártási gyakorlata

3. Kistermelői húskészítmények előállítása és értékesítése

3. 1. Termék előállítás

Az alapanyag előállításának követelményeit a V. Melléklet 1. Jó gyártási gyakorlat friss hústra vonatkozó fejezetei tartalmazzák.

Húskészítményt tilos fagyasztott húsból előállítani!

A helyiség (pl.: konyha) az előállítás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre. A hűtőláncot tartsuk fenn, a késztermék tárolásától a szállítás és értékesítés alatt, csökkentve ezzel a mikroorganizmusok szaporodását. A hús és belsőség kezeléséhez használt eszközöket és edényeket kizárólag ezekhez a műveletekhez használjuk! Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, hajhálót, kendőt. Csak a szúnyoghálóval ellátott ablak legyen nyitva a termék előállítása alatt.

3. 2. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (kolbászfélék, hurka, májas termékek, disznósajt, füstölt nyers húskészítmények, töpörtyű és zsír), a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldalakon lévő fontos higiéniai művelet lapot a kistermelő aláírta.

3. 2. 1. Kolbászfélék előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Alapanyag előkészítése	nem szennyeződhet	Tiszta, fertőtlenített kéz, kések, tiszta felület és edényzet. A kéz-sérülést vizet át nem eresztő anyaggal kell fedni.	A fel nem dolgozott húst azonnal visszatenni a hűtőszekrénybe. Tisztítás, fertőtlenítés, a védőkötés kicserélése.
Aprítás, darálás	A friss hús ne szennyeződjön. A szemcsenagyság a kolbászra jellemző legyen.	Tiszta, fertőtlenített daráló, kéz, edények és felületek. A darálót 2 óránként tisztítsuk és fertőtlenítsük.	Daráló, kés, kéz, vágó-deszka újramosása, fertőtlenítése, öblítése, szárítása.
Keverés, töltés	Jó minőségű fűszerek, megfelelően előkészített bél, tiszta, sérüléstől mentes kéz	A fűszer, a bél rendelkezzen a rá jellemző állománnyal, színnel, ízzel és illattal, a minőség-megőrzési időn belül használjuk fel. Tiszta, fertőtlenített kéz, töltő, kés. A töltőt legalább 2 óránként tisztítsuk és fertőtlenítsük.	Kifogásolható fűszert, belet ne használjuk fel. felhasználás magáncélra
Sütnivaló kolbász csomagolása, tárolása, értékesítése	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag (tasak), hűtőlánc megtartása.	Csomagolóanyag beszerzése szennyeződéstől védett tárolása, Tárolás 0- +4 °C max 3 nap, tiszta, üzempékes hűtőszekrényben. A szállítás és értékesítés alatt is biztosítsuk a 0-+4 °C-os hőmérsékletet. Hőmérséklet ellenőrzés.	Áthelyezés egy másik, élelmiszer tárolására alkalmas, tiszta tasakba, vagy ha a hűtés nem megfelelő, másik hűtőszekrénybe vagy felhasználás magánfogyasztásra.
Füstölés	Kellemes füst illatú és ízű legyen.	Füstölés keményfával, hideg (+20 °C alatt) füstben.	Továbbfüstölés Ha melegebb füstöt kapott a kolbász, minél hamarabb sült kolbászt készítsünk belőle.
Érlelés, tárolás	Nem szennyeződhet, nem károsodhat, nem penészedhet. A kolbászra jellemző állomány, íz, illat kialakítása.	Az érlelési hőmérséklet +20 °C alatt legyen. A levegő páratartalmának szabályozása, száraz jól szellőző kamra, a kolbász rudak ne érjenek össze.	szellőztetés, páraelszívás Az enyhén penészedett rudakat étolajjal töröljük át. A romlott kolbászt meg kell semmisíteni.
Szállítás, értékesítés	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag	Tiszta ládában, tárolóban szállítsuk. Zsírpaper beszerzése és tisztán tárolása. A kolbászt védjük a szennyeződéstől, napfénytől. A minőség- megőrzési időn belül értékesítsük.	A szennyeződött kolbászt használjuk fel magánfogyasztásra, vagy semmisítsük meg.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

3. 2. 2. Hurka- és májasfélék, abált szalonna és disznósajt előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Alapanyag előkészítése	Csak a szükséges alkotókat és mennyiséget készítsük elő.	tiszta, fertőtlenített eszközök felületek, sérülésmentes kéz, a kéz-sérülést vizet át nem eresztő anyaggal kell fedni	A fel nem dolgozott húst azonnal visszatenni a hűtőszekrénybe. Tisztítás, fertőtlenítés, a védőköntés kicserélése.
Hőkezelés - pasztörözés (abálás) Főzés	A húsrész, belseg teljes tömegében puhára főzött legyen.	Ivóvízben a húsrészeket, belsegeket és egyéb összetevőket lassú tűzön, csendes forralással főzni, a hús a csonttól könnyen váljon le.	Tovább főzés
Hűtés	Kézzel megfogható legyen.	Tiszta, fertőtlenített ládába, edénybe helyezzük a megfőzött részeket. Hagyjuk magától lehűlni a megmunkálás hőmérsékletére.	Tovább hűtés.
Aprítás, darálás	A főtt hús, szalonna és egyéb összetevő ne szennyeződjön. A jellemző szemcseméret kialakítása.	Tiszta, fertőtlenített kés, daráló, kéz, edények és felületek.	Daráló, kés, kéz, vágódeszka újramosása, fertőtlenítése, öblítése, szárítása.
Keverés, töltés melegen	Az alkotók egyenletesen eloszlásban legyenek jelen a termékben. A termékre jellemző állomány, alak kialakítása.	Alapos keverés. +40-+50 °C közötti főtt anyagok, jó minőségű fűszerek, megfelelően előkészített bél, gyomor, tiszta, sérüléstől mentes kéz.	Kifogásolható fűszert, belet, gyomrot ne használjuk fel. Felhasználás magáncélra
Hőkezelés Hurka abálása	A termék a fogyaszthatósági időn belül eltartható legyen.	Ivóvízben végezzük a hőkezelést. A hurka abálása: mártsuk forró vízbe a hurkát. A disznósajt max. 2kg legyen. Májasok és a disznósajt hőkezelése: 80-85 °C-os (gyöngyöző) vízben, legalább 30 percig.	Tiszta, fertőtlenített felületek
Hűtés	A hőkezelt termékek lehűtése a további műveletekhez.	Fertőtlenített láda, tepsi, asztal. A nem füstölt termékeket kézmelegre hűtsük, majd helyezzük hűtőszekrénybe.	Tovább hűtés.
Füstölés (szükség szerint)	Kellemes füst íz és illat és szín kialakítása.	A füstölést keményfával, hidegfüstben (+20 °C alatt) végezzük.	továbbfüstölés, szellőztetés
Hűtve tárolás	A hűtlánc fenntartása.	Tiszta, üzemképes hűtőszekrényben, 0-+5 °C-on. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a hűtőszekrény meghibásodna, a termékeket tegyük át egy másik üzemképes, tiszta hűtőszekrénybe.
Szállítás, csomagolás, értékesítés	hűtlánc megtartása	Tiszta szállítójármű. A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy legyen aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a 0-+5 °C közötti hőmérsékletet. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag beszerzése, és tisztán tartása. Hőmérséklet ellenőrzés.	Áthelyezés egy másik, élelmiszer tárolására alkalmas, tiszta csomagolóanyagba. Ha a hűtés nem megfelelő, felhasználás magánfogyasztásra.

Hely, dátum

kistermelő

3. 2. 3. Sózott, füstölt húсок, szalonna és érlelt sonka előállításа és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Alapanyag előkészítése	A húsrészre, szalonnára jellemző alak kialakítása.	Tiszta, fertőtlenített kéz, kések, tiszta felület és edényzet. A kéz-sérülést vizet át nem eresztő anyaggal kell fedni.	A fel nem dolgozott húst azonnal visszatenni a hűtőszekrénybe. Tisztítás, fertőtlenítés, a védőkötés kicserélése.
Sózás fűszerezés	A sózás, fűszerezés végére alakuljon ki a termékre jellemző szín, íz és állomány.	Tiszta, fertőtlenített kéz, edények és felületek. A só idegen anyagtól mentes legyen, ha szükséges szitáljuk át. A fűszer idegen anyagtól mentes, a rá jellemző állományú, színű, illatú, ízű legyen. A hús és szalonna darabokat sóval alaposan dörzsöljük be. A sózást hűvös helyen (+ 6 -+ 8 °C-on, legalább 2-3 hétig végezzük. Egy hét elteltével forgassuk át a részeket, sózzuk át. Hőmérséklet ellenőrzés.	a kéz és az edény újramosása, fertőtlenítése, öblítése.
Lemosás	Sómentes, tiszta felület.	Ivóvízzel mossuk le a hús és szalonna darabokat. Tiszta, fertőtlenített kézzel végezzük a műveletet.	Újramosás
Füstölés	Kellemes füst íz, illat, szín kialakítása.	Füstölést keményfával, hideg füstben (+20 °C alatt) végezzük.	továbbfüstölés
Érlelés, tárolás	Kellemes íz, illat, a termékre jellemző állomány kialakítása.	Száraz, hűvös (+20 C° alatt), jól szellőző helyen. A darabok ne érjenek össze.	Ha penészes a hús, vágjuk körül a penészes részt, magáncélra, hőkezelt élelmiszert készítsünk belőle, vagy semmisítsük meg.
Szállítás, csomagolás, értékesítés	Tiszta hús és szalonna darabok.	Tiszta tárolóban való szállítás. Zsírpapír beszerzése és tisztán tárolása. Az asztal legyen tiszta.	A szennyeződött darabokat használjuk fel magáncélra, vagy semmisítsük meg.

.....

Hely, dátum

.....

kistermelő

3. 2. 4. Zsír és töpörtyű előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Alapanyag előkészítése	A megfelelő méretű darabokra vágás.	Az alapanyag + 7 °C-os. Tiszta, fertőtlenített kéz, kések, tiszta felület és edényzet. A kéz-sérülést vizet át nem eresztő anyaggal kell fedni	hűtőben elhelyezés, tisztítás, fertőtlenítés a védőkötés kicserélése
Zsírsütés	A töpörtyű kívül barnás sárga színű, belül tompafehér, kissé ropogós, szivacsos állományú. A zsír fehér, vagy krémszínű, kenhetően szilárd állományú.	Tiszta, fertőtlenített kéz, edények és felületek. Sütés +120 C°-130 °C-on.	a kéz és az edény újramosása, fertőtlenítése, öblítése, szárítása. Ha megégett a töpörtyű és a zsír ne értékesítsük.
Hűtés	A tepertő és a zsír tiszta, csomagolható legyen	Tiszta, száraz hűvös helyen. A zsír szilárduljon meg.	Tovább hűtés.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag, edény használata.	Csomagolóanyag beszerzése szennyeződéstől védett tárolása. A tepertőt tiszta, fertőtlenített kézzel, vagy fogóval helyezzük a tasakba. A zsírt tiszta, fertőtlenített eszközzel tegyük a csomagolóanyagba.	Áthelyezés egy másik, élelmiszer tárolására alkalmas, tiszta tasakba.
Tárolás	A csomagolás tiszta legyen. A töpörtyű és a zsír kellemes ízű és illatú.	Ajánlott tárolás +10 °C alatt. Tiszta kamrában, vagy üzemképes hűtőszekrényben.	Felhasználás magáncélra, vagy ha a hűtés nem megfelelő, magánfogyasztás.
Szállítás, értékesítés	Tiszta maradjon a csomagolt termék.	Tiszta kosárban, táskában szállítsuk. Az asztal tiszta legyen. A minőség-megőrzési időn belül értékesítsük.	Ha a csomagolt termék szennyeződött nedves ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

3. 3. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, regisztrációs szám,
- Érvényes Hatósági állatorvosi bizonyítvány,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Húszállítási igazolás kistermelő által levágott vagy leváगतott állatok húzához,
- Takarítási és fertőtlenítési terv (3. 5. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (3. 6. pontban),
- Hűtőlánc fenntartási terv (3. 7. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (3. 8. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Hűtőlánc ellenőrző lap eltérések igazolása (II. Melléklet 1.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

Az előállítási nyilvántartásba a húskészítmények előállítását és értékesítést kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általában észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

3. 4. Példa a fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési idő meghatározására

A húskészítmények fogyaszthatósági idejének meghatározásához elkülönítünk legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. hűtőszekrény elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett fogyaszthatósági idő pl. 5 nap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a fogyaszthatósági idő félidejében, a tárolás megkezdésének 3. napjában
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 5. nap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
- 4. számú minta – a teljes fogyaszthatósági idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 5 nap egyharmada 2 nap, ezért a 7. nap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a hűtőszekrény hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük a húskészítményt terméket és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéspont megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 4 napra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 2 nap múlva, a 4. számú mintát a 5. napon kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

3. 5. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (Megnevezése)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	Behatási Idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés (pl nyers hússzeletelés után), szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Fazék, lábas, kés, vágódeszka, tál, láda, kanál, daráló, töltő, szűrő, füstölőbot	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig Füstölés után	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörölővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkeoldó:				Minden munka megkezdése előtt Vízkeoldás szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban
Füstölő	Takarítás			-	Hetente Évente	Padozat Falfelület
Hűtőszekrény	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Hetente	Falfelület, polcok, tárolók
Tároló doboz	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Minden használat után	Kívül belül
Hulladék tároló és környéke	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Minden használat után	

.....

Hely, dátum

.....

kistermelő

3. 6. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsálók (egér, patkány)	Füstölő, érlelő, konyha,	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
Repülő rovarok	Konyha, érlelő	Légyragacs kihelyezése a bejáráthoz. Légyragacs rendszeres cseréje. Szúnyogháló a nyitható ablakon.	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs légy a helyiségben.
hangya	Konyha, érlelő	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzést végezni naponta.	Nincsenek hangyák

.....

Hely, dátum

.....

kistermelő

3. 7. Hűtőlánc fenntartási terv

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

A hűtőláncot a III. Jó higiéniai gyakorlat 8. Hűtőlánc fenntartása szerint kell fenntartani.

Minden állatfajra vonatkozóan húst és belsőséget fagyasztani tilos!

A sütni való kolbászt +4 °C vagy az alatti maghőmérsékleten kell tárolni.

A sütni való hurkát, abált szalonnát, májasokat, disznósajtot 0 és +5 °C között kell tárolni.

Étkezési sertésszár, és töpörtyű 0 és +10 C között tárolandó.

A füstölt húskészítményeket tiszta, száraz, szellős hűvös, (+20 °C alatt) helyen, szennyeződéstől védve kell tárolni.

Feltételezve a helyes tárolási és szállítási hőmérséklet rendszeres biztosítását és ellenőrzését, a hűtési hőmérsékletet csak abban az esetben kell feljegyezni, ha az az előírt értéktől eltér.

Nyilvántartás mintát II. melléklet 1. pontban talál.

Eltérés dátuma óra, perc	Mért hőmérséklet °C		Eltérés/helyesbítő intézkedés	Aláírás
	Hűtőszekrény	Hűtőtáska/hűtőkocsi		
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával	A hűtőben, elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	-	Ha magasabb a hűtő hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, magasabb fokozatra kell kapcsolni, néhány óra elteltével újabb leolvasást kell végezni.	Az ellenőrzést végző aláírása
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával	-	A szállítás megkezdése előtt és az értékesítés alatt a hűtőtáskában, hűtőkocsiban elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	Ha magasabb a hűtőtáska, hűtőkocsi hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, több lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni, magasabb fokozatra kell kapcsolni, 1 óra elteltével újabb leolvasást kell végezni	Az ellenőrzést végző aláírása

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

3. 8. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.
2.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerral.
3.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.
4.
 - a) Az élelmiszerral érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
 - b) Az élelmiszerral érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!
5.
 - a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.
 - b) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.
6.
 - a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
 - b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
7.
 - a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
 - b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.

- 16.
- a) Húskészítményt kizárólag fogyasztásra alkalmas húsvizsgálati döntéssel rendelkező, előírt tárolási körülmények között tárolt és fogyaszthatósági idejének lejártá előtti, érzékszervileg kifogástalan alapanyagból szabad előállítani.
 - b) A kissé idegen szag nem zárja ki azt, hogy húskészítményt készítsünk, hiszen a fűszerezés majd elfedi a kisebb szín, íz vagy szag elváltozásokat.
- 17.
- a) A lejárt minőség-megőrzési idejű fűszereket azért kell a húskészítmények készítésekor felhasználni, hogy megelőzzük az anyagi kárt.
 - b) A lejárt minőség-megőrzési idejű fűszereket tilos húskészítmények gyártásakor felhasználni.
- 18.
- a) Hőkezelt húskészítményeket védeni kell az utószennyeződéstől.
 - b) A hőkezelt húskészítményeket nem kell védeni az utószennyeződéstől.
- 19.
- a) Általános szabály, hogy a kéz sérülésekor a sebet úgy kell lefedni, hogy a sebváladék vagy a baktériumok ne szennyezzék a terméket.
 - b) Általános szabály, hogy a kéz sérülésekor tilos húskészítményt előállítani.
- 20.
- a) A füstölt szárazárú (kolbász, szalonna) az érlelés, tárolás és értékesítés során nem szennyeződhet, nem károsodhat, és nem penészedhet.
 - b) A füstölt szárazárúra (kolbász, szalonna) az érlelés és tárolás nem jelent veszélyt.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. a, 17. b, 18. a, 19. a, 20. a.

V. Melléklet Kistermelő élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata

4. Kistermelői tejtermékek előállítása és értékesítése

4. 1. Tejtermelés

4. 1. 1. Állategészségügy, takarmányozás

Kizárólag engedélyezett szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A takarmány adalékanyag és állatgyógyászati készítmény felhasználást a takarmány adalékanyag illetve állatgyógyászati készítmények nyilvántartásba be kell vezetni. (I: Melléklet Nyilvántartás minták: 2., 3.).

4. 1. 2. Fejés

Fejés előtt a tőgyet meg kell tisztítani. A tejelő állat betegsége, láza, hasmenése, vagy ha a kifejt tej rendellenes, a tej értékesítése és felhasználása tejtermékek készítésére tilos, az állatorvost haladéktalanul értesíteni kell.

4. 1. 3. Tejtárolás

A kifejt nyers tejet meg kell szűrni kizárólag erre a célra használt és megjelölt edényzetben. A nyers tejet +6-+8 °C között tárolva 24 óráig, 0-+6 °C között tárolva 48 óráig lehet értékesíteni és felhasználni tejtermékek készítésére. A tejet hűtés nélkül a fejés befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni.

A nyers tejnek meg kell felelnie a két hónapos időszak (havi két minta alapján) mértani átlagán alapuló kritériumoknak:

- Nyers tehéntej: összcsíraszám 30 C-on ml-ként 100.000 vagy kevesebb,
- Más állatfajtól származó nyers tej: összcsíraszám 30 C-on ml-ként 1.500.000 vagy kevesebb.

4. 2. Termékek előállítása

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a szennyezet és tiszta területek, műveletek ne keveredjenek egymással. Az előállítási folyamat a nyers tejjel kezdődik a további feldolgozási műveletekkel az előállított termék fogyaszthatóvá válik. A konyha minden tejfeldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvizes öblítésre. A hűtőláncot tartsuk fenn, a késztermék tárolásától a szállítás és értékesítés alatt, csökkentve ezzel a mikroorganizmusok szaporodását. A tej kezeléséhez és a tejfeldolgozáshoz használt eszközöket és edényeket kizárólag ezekhez a műveletekhez használjuk! A nyers tejből készült tejtermékek előállítását, a fejest követő 2 órán belül kezdjük el. Hűtött nyers tejből ajánlatos pasztörözött tejterméket előállítani a tejtermék minősége miatt. Termék előállításkor viseljünk tiszta védőruhát, kötenyt, sapkát, kendőt. Csak a szúnyoghálóval ellátott ablak legyen nyitva a termék előállítása alatt.

4. 3. Előállítási folyamat, dokumentáció

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (tejtermékek nyers tejből és pasztörözött tejből), a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldalon lévő fontos higiéniai művelet elemző lapo(ka)t a kistermelő aláírta.

4. 3. 1. Kistermelői túró előállítás, értékesítése nyers tejből

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Alvasztás	A fejest követően maximum 2 órán belül kezdjük el az alvasztást. Májasan törő, savanykás illatú és ízű alvadék.	Előzetesen fertőtlenített, alaposan ivóvízzel öblített tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Az alvasztás szobahőmérsékleten 20-24 °C-on történjen.	Ha a fejest követő 2 órán belül nem döntik el, hogy a nyers tejből milyen feldolgozott terméket készítenek, akkor azt le kell hűteni.
Felvágás	Fertőtlenített késsel végezzük	A kést előzetesen tisztítsuk és fertőtlenítsük.	A túró hőkezelt élelmiszerhez használjuk fel.
Hevítés	Kíméletes, kézmeleg (maximum 40 °C)	Vízfürdőben vagy vastag aljú edényben kis hőhatással kezdve, majd a hőmérsékletet emelve történjen a hevítés úgy, hogy az alvadék maximum kézmeleg legyen. Keverő kanalat előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük és ivóvízzel alaposan öblítsük.	Ha odaégett az alvadék, de még nem kozmás ízű és illatú az alvadék, tegyük át egy másik tiszta, fertőtlenített edénybe és folytassuk a hevítést. Ha nem fertőtlenítettük a keverő kanalat, alkalmazás előtt tegyük meg.
Csurgatás Hűtés	A túró tiszta, kellemesen savanykás illatú és ízű legyen	Fertőtlenített kézzel, túrószűrővel (tiszt, mosott, vasalt), szűrőben végezzük a műveletet.	Hőkezelt élelmiszerhez való felhasználás.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás tiszta csomagolóanyagba.
Hűtve tárolás	0-+5 °C közötti tárolási hőmérséklet. A tasak tiszta legyen.	0-+5 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása, karbantartása. A csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a tasak külső felülete szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, a túróat tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha a túró megpenészedett vagy élesztő szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk. .
Szállítás, értékesítés	Hűtőlánc fenntartása: 0-+5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy legyen aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a 0-+5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt túró magáncélra mihamarabb használjuk fel magáncélra.

Hely, dátum

kistermelő

4. 3. 2. Kistermelői tejfő előállítás, értékesítése nyers tejből

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Tejalvasztás	A fejest követően maximum 2 órán belül kezdjük el az alvasztást. Májasan törő, savanykás illatú és ízű alvadék	Előzetesen fertőtlenített, ivóvízzel alaposan öblített tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Az alvasztás szobahőmérsékleten 20-24 °C-on történjen.	Ha a fejest követő 2 órán belül nem döntik el, hogy a nyers tejből milyen feldolgozott terméket készítenek, akkor azt le kell hűteni.
Tejszín leszedése	A tejszín tiszta, sűrűn folyó, enyhén savanykás illatú és ízű legyen.	A kanalat és a tejtermékekhez használatos edényt előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük, ivóvízzel alaposan öblítsük le.	Pasztörözött termék előállítása.
Tejszeparálás	A tejszín tiszta sűrűn folyó, édeskés ízű, tiszta illatú.	A tejszeparátor tiszta, fertőtlenített legyen.	Ha a tejszeparátort nem volt fertőtlenítve, a tejszínt hőkezelt termékhez használjuk fel.
Alvasztás	Sűrűn folyó, tiszta, a tejfőre jellemző savanykás ízű és illatú legyen.	Az alvasztás szobahőmérsékleten 20-24 °C-on történjen.	Ha élesztős ízű, illatú a tejfő állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk fel.
Hűtve érlelés	Kellemesen savanykás ízű és illatú, penésztől, élesztőtől mentes legyen.	+4-+5 °C közötti hőmérsékleten, zárt edényben. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha élesztős, penészes, kesernyés ízű lenne, állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk fel.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás tiszta csomagolóanyagba.
Hűtve tárolás	Tiszta tasak 0-+5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0-+5 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a tasak külső felülete szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, a tejfőlt tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha megpenészedett vagy élesztő szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk. .
Szállítás, értékesítés	Hűtőlánc fenntartása: 0-+5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, a vagy legyen aktív hűtésű, mely biztosítani tudja a 0-+5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt tejfőlt magáncélra mihamarabb használjuk fel magáncélra.

Hely, dátum

kistermelő

4. 3. 3. Kistermelői édestejszín-vaj előállítása, értékesítése nyers tejből

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Nyers tej tárolás	Maximum a fejestől számított 15 óráig 0-+6 °C-on	0-+6 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodott, a nyers tejet tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle.
Tejszín leszedése	A tejszín tiszta, édes tejszínre jellemző illatú és ízű legyen.	A kanalat és a tejtermékekhez használatos edényt előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük, ivóvízzel alaposan öblítsük le.	Pasztörözött termék előállítása
Tejszeeparálás	A tejszín tiszta sűrűn folyó, édeskés ízű, tiszta illatú.	A tejszeeparátor tiszta, fertőtlenített legyen.	Ha a tejszeeparátort nem volt fertőtleníttve, a tejszínt hőkezelt termékhez használjuk fel.
Tejszín tárolása, érlelése	Maximum a tejszín nyeréstől számított 15 óráig 0-+6 °C-on	0-+6 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tejszín tárolására alkalmas zárt edényben való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodott, a tejszínt tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle.
Köpülés	2-3 mm-es átmérőjű vajrögök képződjenek	Tiszta, fertőtlenített köpülő, robotgép használata	Felhasználás hőkezelt élelmiszer készítéséhez
Gyúrás	Tömör vaj kialakítása.	Gyúrás megkezdése előtt kéz- és edényfertőtlenítés	Felhasználás hőkezelt élelmiszer készítéséhez
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	A csomagolás megkezdése előtt kézfertőtlenítés. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása, tisztán tartása.	Felhasználás hőkezelt élelmiszer készítéséhez. Átcsomagolás tiszta csomagolóanyagba.
Hűtve tárolás	0-+5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0-+5 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tejtermékek tárolására alkalmas zárt edényben való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a csomagolás külső felülete szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, a vajat tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha megpenészedett állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk. .
Szállítás, értékesítés	Hűtőlánc fenntartása: 0-+5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy legyen aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a 0-+5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt vajat magáncélra mihamarabb használjuk fel magáncélra.

Hely, dátum

kistermelő

4. 3. 4. Kistermelői túró előállítás és értékesítése (pasztörözött tejből)

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Pasztörözés	Kórokozó mikroorganizmusok elpusztulása	Előzetesen fertőtlenített, alaposan ivóvízzel öblített tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Pasztörözés: legalább 63 °C-on 30 perc	Az edény fertőtlenítése, alapos öblítése. Újbóli pasztörözés
Alvasztás	A tej maximum 20-24 - °C os legyen. Kultúra vagy boltban vásárolt tejföl vagy saját készítésű aludttej tiszta, szennyeződéstől mentes, kellemes ízű és illatú legyen. Májasan törő, savanykás illatú és ízű alvadék	A kultúra csomagolását a felbontás után, visszazárva tartjuk a hűtőben az ajánlott tárolási hőmérsékletén és minőség-megőrzési időn belül. Mindig tiszta, fertőtlenített eszközzel vegyünk ki belőle.	Ha nem megfelelő az alvadék, bűzös, keserű állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk fel.
Felvágás	Fertőtlenített késsel végezzük	A kést előzetesen tisztítsuk és fertőtlenítsük	Hőkezelt élelmiszerhez való felhasználás.
Hevítés	Kíméletes, kézmelegre.	Vízfürdőben vagy vastag aljú edényben kis hőhatással kezdve, majd a hőmérsékletet emelve történjen a hevítés úgy, hogy az alvadék maximum kézmeleg legyen. Keverő kanalat előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük és alaposan ivóvízzel öblítsük.	Ha odaégett az alvadék, de még nem kozmás ízű és illatú az alvadék, tegyük át egy másik tiszta, fertőtlenített edénybe és folytassuk a hevítést. Ha nem fertőtlenítettük a keverő kanalat, alkalmazás előtt tegyük meg.
Csurgatás Hűtés	A túró tiszta, kellemesen savanykás illatú és ízű legyen.	Fertőtlenített kézzel, túróhoz használt textíliával (tiszt, mosott, vasalt), szűrőben végezzük a műveletet.	Hőkezelt élelmiszerhez való felhasználás.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba.
Hűtve tárolás	0-+10 °C közötti tárolási hőmérséklet. A tasak tiszta legyen.	0-+10 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. A csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a tasak külső felülete szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, a túróat tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha a túró megpenészedett vagy élesztő szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk.

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Szállítás, értékesítés	Hűtőlánc fenntartása: 0-+10 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy legyen aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a 0-+10 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt túrót 5 napon belül értékesítsük, vagy használjuk fel magáncélra.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

4. 3. 5. Kistermelői tejföl előállítás, értékesítése pasztörözött tejből

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Pasztörözés	Kórokozó mikroorganizmusok elpusztulása	Előzetesen fertőtlenített, alaposan ivóvízzel öblített tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Pasztörözés: legalább 63 °C-on 30 perc	Az edény fertőtlenítése, alapos öblítése. Újbóli pasztörözés
Alvasztás	A tej maximum 20-24 °C-os legyen. Kultúra vagy boltban vásárolt tejföl vagy saját készítésű aludttej tiszta, szennyeződéstől mentes, kellemes ízű és illatú legyen. Májasan törő, savanykás illatú és ízű alvadék.	A kultúra csomagolását a felbontás után, visszazárva tartjuk a hűtőben a tárolási hőmérsékletén és minőség-megőrzési időn belül. Mindig tiszta, fertőtlenített eszközzel vegyünk ki belőle.	Ha nem megfelelő az alvadék, búzós, keserű állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk fel.
Tejszín leszedése	A tejszín tiszta, édes tejszínre jellemző illatú és ízű legyen.	A kanalat és a tejtermékekhez használatos edényt előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük, ivóvízzel alaposan öblítsük le.	Pasztörözött termék előállítása
Alvasztás	Sűrűn folyó, tiszta, a tejföldre jellemző savanykás ízű és illatú legyen.	Az alvasztás szobahőmérsékleten 20-24 °C-on történjen.	Pasztörözött termék előállítása
Hűtve érlelés	Kellemesen savanykás ízű és illatú, penésztől, élesztőtől mentes legyen.	+4-+5 °C közötti hőmérsékleten, zárt edényben. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha élesztős lenne, hőkezelt élelmiszer előállításához, ha penészes, kesernyész ízű lenne komposztálásra. használjuk fel.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas és/vagy tiszta csomagolóanyagba.
Hűtve tárolás	Tiszta tasak. 0-+5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0-+5 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres karbantartása. A csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a tasak külső felülete szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, a tejfölt tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha megpenészedett vagy élesztő szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk. .

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Szállítás, értékesítés	Hűtőlánc fenntartása: 0-+5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy legyen aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a 0-+5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt tejfölt 5 napon belül értékesítsük, vagy használjuk fel magáncélra.

.....

Hely, dátum

.....

kistermelő

4. 3. 6. Kistermelői édestejszín-vaj előállítás, értékesítése pasztörözött tejből

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Tej pasztörözése	Kórokozó mikroorganizmusok elpusztulása	Előzetesen fertőtlenített, alaposan ivóvízzel öblített tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Pasztörözés: legalább 63 °C-on 30 perc	Az edény fertőtlenítése, alapos öblítése. Újbóli pasztörözés
Hűtés	A tejszín különüljön el.	0-+6 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres karbantartása. Tejtermékek tárolására alkalmas zárt edényben való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Újbóli pasztörözés
Tejszín leszedése tejszeparátor	A tejszín tiszta, édes tejszínre jellemző illatú és ízű legyen.	A kanalat és a tejtermékekhez használatos edényt előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük, ivóvízzel alaposan öblítsük le.	Pasztörözött termék előállítása
Tejszín tárolása, érlelése	Maximum a tejszín nyeréstől számított 2-6 óra hosszát 0-+6 °C-on	0-+6 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres karbantartása. Tejtermékek tárolására alkalmas zárt edényben való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Újbóli pasztörözés.
Köpülés	2-3 mm-es átmérőjű vajrögök képződjenek	Tiszta, fertőtlenített köpülő, robotgép használata	Felhasználás hőkezelt élelmiszer készítéséhez
Gyúrás	Tömör vaj kialakítása.	Gyúrás megkezdése előtt kéz- és edényfertőtlenítés.	Felhasználás hőkezelt élelmiszer készítéséhez
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	A csomagolás megkezdése előtt kézfertőtlenítés. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Felhasználás hőkezelt élelmiszer készítéséhez. Átcsomagolás tiszta csomagolóanyagba.
Hűtve tárolás	Tiszta tasak. 0-+5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0-+5 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. A csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas zárt edényben való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a csomagolás külső felülete szennyeződött, át kell csomagolni. Ha a hűtő meghibásodott, tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha megpenészedett állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk.
Szállítás, értékesítés	Hűtlánc fenntartása: 0-+5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy legyen aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a 0-+5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt vaját 5 napon belül értékesítsük, vagy használjuk fel magáncélra.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

4. 3. 7. Kistermelői aludttej előállítása és értékesítése (pasztörözött tejből)

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Pasztörözés	Kórokozó mikroorganizmusok elpusztulása	Előzetesen fertőtlenített, alaposan ivóvízzel öblített tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Pasztörözés: legalább 63 °C-on 30 perc	Az edény fertőtlenítése, alapos öblítése. Újbóli pasztörözés
Kultúrázás	A tej maximum 22-24 °C-os legyen. Kultúra vagy boltban vásárolt tejföl vagy saját készítésű aludttej tiszta, szennyeződéstől mentes, kellemes ízű és illatú legyen.	A kultúra csomagolását a felbontás után, visszazárva tartjuk a hűtőben az ajánlott tárolási hőmérsékletén és minőség-megőrzési időn belül.	Ha a kultúra szennyeződött, vagy a minőség-megőrzési ideje lejárt ne használjuk fel, vásároljunk újat.
Poharazás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas tetővel ellátott csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas és/vagy tiszta csomagolóanyagba.
Alvasztás	Májasan törő, savanykás illatú és ízű alvadék	Az alvasztás szobahőmérsékleten 20-24 °C-on történjen.	Ha nem megfelelő az alvadék, bűzös, keserű állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk fel.
Hűtve érlelés	Kellemesen savanykás ízű és illatú, penésztől, élesztőtől mentes legyen.	+4-+5 °C közötti hőmérsékleten. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha élesztős lenne, hőkezelt élelmiszer előállításához. Ha penészes, kesernyős ízű lenne komposztálásra.
Hűtve tárolás	Tiszta pohár. 0-+5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0-+5 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. A csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a pohár külső felülete szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha a megpenészedett vagy élesztő szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk. .
Szállítás, értékesítés	Hűtőlánc fenntartása: 0-+5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy legyen aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a 0-+5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt aludttejet 5 napon belül értékecsítsük, vagy használjuk fel magáncélra.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

4. 3. 8. Kistermelői joghurt, kefir előállítás és értékesítése (pasztörözött tejből)

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Pasztörözés	Kórokozó mikroorganizmusok elpusztulása	Előzetesen fertőtlenített, alaposan ivóvízzel öblített tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Pasztörözés: legalább 63 °C-on 30 perc	Az edény fertőtlenítése, alapos öblítése. Újbóli pasztörözés
Kultúrázás	A tej maximum 22-24 °C-os legyen. Kultúra vagy boltban vásárolt joghurt, kefir vagy saját készítésű joghurt vagy kefir tiszta, szennyeződéstől mentes, kellemes ízű és illatú legyen.	A kultúra csomagolását a felbontás után, visszazárva tartjuk a hűtőben az ajánlott tárolási hőmérsékletén és minőség-megőrzési időn belül.	Ha a kultúra szennyeződött, vagy a minőség-megőrzési ideje lejárt ne használjuk fel, vásároljunk újat.
Poharazás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas tetővel ellátott csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas és/vagy tiszta csomagolóanyagba.
Alvasztás	Májasan törő, savanykás illatú és ízű alvadék	Az kefir alvasztás szobahőmérsékleten 20-24 °C-on, a joghurt 40-45 °C-on történjen.	Ha nem megfelelő az alvadék, bűzös, keserű állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk fel.
Ízesítés (szükség szerint)	Kellemesen savanykás, az ízesítőre jellemző ízű, illatú legyen. A felhasznált ízesítők az adott termékre jellemző ízű, színű, állományú legyen.	Az ízesítőket a fogyaszthatósági idejükön belül használjuk fel. Az alvadék feltöréséhez tiszta, fertőtlenített kanalat, keverőt használunk.	Ha nem megfelelő az ízesítés, állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk.
Hűtve érlelés	Natur joghurt, kefir kellemesen savanykás ízű és illatú, ízesített az ízesítésre jellemző ízű és illatú, penésztől, élesztőtől mentes legyen.	+4-+5 °C közötti hőmérsékleten. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha élesztős lenne, hőkezelt élelmiszer előállításához. Ha penészes, kesernyős ízű lenne komposztálásra.
Hűtve tárolás	Tiszta pohár. 0-+5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0-+5 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a pohár szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha a megpenészedett vagy élesztő szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk. .

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Szállítás, értékesítés	Hűtőlánc fenntartása: 0-+5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy legyen aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a 0-+5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt joghurtot, kefirt 5 napon belül értékesítsük, vagy használjuk fel magáncélra.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

4. 3. 9. Kistermelői sajt előállítása és értékesítése (nyers tejből)

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Alvasztás	A fejest követően maximum 2 órán belül kezdjük el az alvasztást. Kultúra, oltóenzim. tiszta, szennyeződéstől mentes legyen Májasan törő, tiszta illatú és ízű alvadék	Előzetesen fertőtlenített, ivóvízzel alaposan öblített tejalvasztásra használt edény alkalmazása. A kultúra és oltó csomagolását a felbontás után, visszazárva tartjuk a hűtőben az ajánlott tárolási hőmérsékletén és minőség-megőrzési időn belül. Mindig tiszta, fertőtlenített eszközzel vegyünk ki belőle.	Ha a fejest követő 2 órán belül nem döntik el, hogy a nyers tejből milyen feldolgozott terméket készítenek, akkor azt le kell hűteni. Ha nem megfelelő az alvadék, bűzös, keserű állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk fel.
Felvágás	Fertőtlenített késsel, hárfával végezzük	A kést, hárfát előzetesen tisztítsuk és fertőtlenítsük	Hőkezelt élelmiszerhez való felhasználás.
Kidolgozás	A megfelelő nagyságú és szilárdságú alvadék rögök kialakítása.	Vízfürdőben vagy vastag aljú edényben, a sajt jellegének megfelelő legyen. Keverőt előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük, és ivóvízzel alaposan öblítsük.	Ha nem fertőtlenítettük a keverőt, alkalmazás előtt tegyük meg.
Ízesítés, formázás, préselés	A sajtra jellemző íz, alak és szilárdság kialakítása.	A felhasznált ízesítő anyagokat az útmutató 10. jó gyártási gyakorlat szerint készítjük elő. Fertőtlenített kézzel, sajthoz használt textíliával, formában végezzük a műveletet.	Hőkezelt élelmiszerhez való felhasználás.
Sózás	A sajtnak megfelelő sós íz kialakítása.	A sóoldatot forraljuk fel, hűtsük le, majd helyezzük bele a sajtot. A sóoldat újbóli felhasználása előtt a sólevet szűrjük le és forraljuk fel. A sózóedény tisztítása, fertőtlenítése. Sózási hőmérséklet 12-16 °C közötti. Üzemképes, tiszta hűtőszekrény álljon rendelkezésre. Hőmérséklet ellenőrzés.	Újra forralás. Újbóli fertőtlenítés. Hűtőszekrény javítása, a sajt áthelyezése másik működő hűtőszekrénybe, vagy hőkezelt élelmiszer előállítása.
Füstölés (szükség szerint)	A sajtra jellemző füst íz.	Hideg füstölés: gyantamentes faféleség elégetése 180-300 °C-on.	Ha meleg füstöt kapna a sajt állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk.
Érlelés (szükség szerint)	A sajtra jellemző állomány, íz, illat legyen.	Kizárólag sajt érlelésre használt tiszta helyiség, hűtőszekrény, doboz alkalmazása. A sajtnak megfelelő érlelési hőmérséklet és idő biztosítása.	Ha penészes, élesztős, idegen ízű, vagy romlott a sajt állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk.

Fontos higiénia művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Darabolás Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	A daraboláshoz előzetesen fertőtlenített sajtívágót, vágódeszkát használjunk. A darabolás megkezdése előtt kézfertőtlenítés. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Újbóli fertőtlenítés Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba.
Hűtve tárolás	Tiszta tasak. 0-+10 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0-+10 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. A csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a tasak szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha a sajt megpenészedett vagy élesztő szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk.
Szállítás, értékesítés	Hűtőlánc fenntartása: 0-+10 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy aktív hűtésű legyen, amely biztosítani tudja a 0-+10°C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt sajtot 5 napon belül értékesítsük, vagy magáncélra használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

4. 3. 10. Kistermelői sajt előállítása és értékesítése (pasztörözött tejből)

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Pasztörözés	Kórokozó mikroorganizmusok elpusztulása	Előzetesen fertőtlenített, alaposan ivóvízzel öblített tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Pasztörözés: legalább 63 °C-on 30 perc	Az edény fertőtlenítése, alapos öblítése. Újbóli pasztörözés
Alvasztás	Kultúra, oltóenzim. tiszta, szennyeződéstől mentes legyen Májasan törő, tiszta illatú és ízű alvadék	A kultúra és oltó csomagolását a felbontás után, visszazárva tartjuk a hűtőben az ajánlott tárolási hőmérsékletén és minőség-megőrzési időn belül. Mindig tiszta, fertőtlenített eszközzel vegyünk ki belőle.	Ha nem megfelelő az alvadék, bűzös, keserű állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk fel.
Felvágás	Fertőtlenített késsel, hárfával végezzük	A kést, hárfát előzetesen tisztítsuk és fertőtlenítsük	Hőkezelt élelmiszerhez való felhasználás.
Kidolgozás	A megfelelő nagyságú és szilárdságú alvadék rögök kialakítása.	Vízfürdőben vagy vastag aljú edényben, a sajt jellegének megfelelő legyen. Keverőt előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük, és ivóvízzel alaposan öblítsük.	Ha nem fertőtlenítettük a keverőt, alkalmazás előtt tegyük meg.
Ízesítés, formázás, préseles	A sajtra jellemző íz, alak és szilárdság kialakítása.	A felhasznált ízesítő anyagokat az útmutató 10. jó gyártási gyakorlat szerint készítjük elő. Fertőtlenített kézzel, sajthoz használt textíliával, formában végezzük a műveletet.	Hőkezelt élelmiszerhez való felhasználás.
Sózás	A sajtnak megfelelő sós íz kialakítása.	A sóoldatot forraljuk fel, hűtsük le, majd helyezzük bele a sajtot. A sóoldat újbóli felhasználása előtt a sólevet szűrjük le és forraljuk fel. A sózóedény tisztítása, fertőtlenítése. Sózási hőmérséklet 12-16 °C közötti. Üzemképes, tiszta hűtőszekrény álljon rendelkezésre. Hőmérséklet ellenőrzés.	Újra forralás. Újbóli fertőtlenítés. Hűtőszekrény javítása, a sajt áthelyezése másik működő hűtőszekrénybe, vagy hőkezelt élelmiszer előállítása.
Füstölés (szükség szerint)	A sajtra jellemző füst íz.	Hideg füstölés: gyantamentes faféleség elégetése 180-300 °C-on.	Ha meleg füstöt kapna a sajt állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk.

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Érlelés (szükség szerint)	A sajtra jellemző állomány, íz, illat legyen.	Kizárólag sajt érlelésre használt tiszta helyiség, hűtőszekrény, doboz alkalmazása. A sajtnak megfelelő érlelési hőmérséklet és idő biztosítása.	Ha penészes, élesztős, idegen ízű, vagy romlott a sajt állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk.
Darabolás Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	A daraboláshoz előzetesen fertőtlenített sajtvagót, vágódeszkát használunk. A darabolás megkezdése előtt kézfertőtlenítés. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Újbóli fertőtlenítés Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba.
Hűtve tárolás	Tiszta tasak. 0-+10 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0-+10 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. A csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a tasak szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha a sajt megpenészedett vagy élesztő szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk.
Szállítás, értékesítés	Hűtlánc fenntartása: 0-+10 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy aktív hűtésű legyen, amely biztosítani tudja a 0-+10°C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt sajtot 5 napon belül értékesítsük, vagy magáncélra használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

4. 4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, regisztrációs szám,
- Érvényes Hatósági állatorvosi bizonyítvány,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Takarítási és fertőtlenítési terv (4. 6. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (4. 7. pontban),
- Hűtőlánc fenntartási terv (4. 8. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (4. 9. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Hűtőlánc ellenőrző lap eltérések igazolása (II. Melléklet 1.),
- Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás (II. Melléklet 2.),
- Takarmány adalékanyag nyilvántartás (II. Melléklet 3.),
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba az állattartásból értékesítésre kerülő tejet kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a tejtermékek előállítását és az értékesítést kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általa észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

4. 5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A tejtermékek fogyaszthatósági idejének meghatározásához elkülönítünk legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. hűtőszekrény elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett fogyaszthatósági idő pl. 5 nap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
2. számú minta – a fogyaszthatósági idő félidejében, a tárolás megkezdésének 3. napjában
3. számú minta – a lejárat napján, a 5. nap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
4. számú minta – a teljes fogyaszthatósági idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 5 nap egyharmada 2 nap, ezért a 7. nap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a hűtőszekrény hőmérsékletét. Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük az tejterméket és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 4 napra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 2 nap múlva, a 4. számú mintát a 5. napon kell vizsgálni.) Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

4. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezése)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék gyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés (pl nyers hússzeletelés után), szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék gyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Fazék, lábas, kés, tál, tálca, kanál, vágódeszka, textil, sajtforma, szűrőszövet, szűrőedény, füstölő keverő,	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig Füstölés után	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék gyűjtése, vizes letörlést követően papírtörlővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkezelő:				Minden munka megkezdése előtt Vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban
Füstölő	Takarítás				Hetente Évente	Padozat falfelület
Hűtőszekrény	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Hetente	Falfelület, polcok, tárolók
Tároló doboz	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Minden használat után	Kívül belül
Hulladék tároló és környéke	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Minden használat után	

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

4. 7. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Érlelő, füstölő, konyha	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
Repülő rovarok	Konyha, érlelő	Légyragacs elhelyezése bejárat fölé. Rendszeres cseréje. Nyitható ablakra szúnyogháló elhelyezése.	Ellenőrzést végezni naponta	Nincs légy konyhában
hangya	Konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

4. 8. Hűtőlánc fenntartási terv

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

A hűtőláncot a III. Jó higiéniai gyakorlat 8. Hűtőlánc fenntartása szerint kell fenntartani.

Előírt tárolási hőmérsékletek:

A nyers tejet hűtés nélkül a fejés befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni. A + 6 - + 8 °C között tárolt tejet 24 óráig, a 0 - + 6 °C között tárolt nyers tejet 48 óráig lehet értékesíteni. Nyers tejre vonatkozó további követelmény, hogy havi 2 minta alapján, két hónapos időszak mértani átlagának meg kell felelni az alábbi kritériumoknak:

- f) nyers tehéntej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 100 000 vagy kevesebb,
- g) más állatfajtól származó nyers tej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 1 500 000 vagy kevesebb.

A tejfölt, joghurtot, kefirt, aludttejet, vaját 0-+5 °C, a túró, a sajtokat 0-+10 °C között kell tárolni.

Amennyiben egy hűtőben tároljuk, egy hűtőtáskában, hűtőkocsiban szállítjuk a tejtermékeket, úgy a hűtőszekrény, hűtőtáska, hűtőkocsi hőmérséklete 0-+5 °C között legyen.

Feltételezve a helyes tárolási és szállítási hőmérséklet rendszeres biztosítását és ellenőrzését, a hűtési hőmérsékletet csak abban, esetben kell feljegyezni, ha az az előírt értéktől eltér.

Nyilvántartás mintát II. melléklet 1. pontban talál.

Eltérés dátuma óra, perc	Mért hőmérséklet °C		Eltérés/helyesbítő intézkedés	Aláírás
	Hűtőszekrény	Hűtőtáska/hűtőkocsi		
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával	A hűtőben, elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	-	Ha magasabb a hűtő hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, magasabb fokozatra kell kapcsolni, néhány óra elteltével újabb leolvasást kell végezni.	Az ellenőrzést végző aláírása
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával	-	A szállítás megkezdése előtt és az értékesítés alatt a hűtőtáskában, hűtőkocsiban elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	Ha magasabb a hűtőtáska, hűtőkocsi hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, több lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni, magasabb fokozatra kell kapcsolni, 1 óra elteltével újabb leolvasást kell végezni	Az ellenőrzést végző aláírása

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

4. 9. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs szám:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.
2.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerral.
3.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.
4.
 - a) Az élelmiszerral érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
 - b) Az élelmiszerral érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!
5.
 - a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.
 - b) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.
6.
 - a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
 - b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
7.
 - a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
 - b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkütiés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) Bármilyen célra használt edényben készíthető tejtermék.
 - b) A tejterméket külön csak erre a célra használt edényben készítsük.

- 17.
- a) Pasztörözés: legalább 63 °C-on 30 percig történő hőkezelés.
 - b) A pasztörözést 60 °C-on 30 percig végezzük.
- 18.
- a) A tejtermékeket nem kell hűtve tárolni, mert nem tudnak szaporodni bennük a mikroorganizmusok.
 - b) A hűtetlen tejtermékek kiváló táptalajai lehetnek a mikroorganizmusoknak, mert a mikroorganizmusok szaporodásához minden feltétellel rendelkeznek.
- 19.
- a) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használok, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.
 - b) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.
- 20.
- a) A tejtermékek hűtött állapotát a szállítás és értékesítés alatt is fenn kell tartani, romlás megelőzése érdekében.
 - h) A szállítás és értékesítés csak néhány óra, ez idő alatt nem melegszik fel a tejtermék.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. b, 17. a, 18. b, 19. a, 20. a.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata

5. Termelői méz és méhészeti termékek előállítása és értékesítése

5. 1. Állategészségügy

Kizárólag engedélyezett szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. Az állatgyógyászati készítmény felhasználást állatgyógyászati készítmények nyilvántartásba be kell vezetni. (II: Melléklet Nyilvántartás minták: 3.).

5. 2. A méz, virágpor, propolisz elvétele

Csak az érett mézet szabad elvenni a kaptárból. A méz akkor érett, amikor a méhek a lép 1/3-át, 1/2-ét lefedték. Pörgetési próba végzésénél a pörgetőből kifolyó méz boltozódva folyik az edénybe, csak lassan tud ott szétterülni. A méheket a legegyszerűbben rázással és a méhleseprő kefe használatával lehet eltávolítani a lépekről.

Csak a tiszta, nem romlott, nem penészes virágport lehet felhasználni.

Csak a tiszta propolisz használható fel.

5. 3. Szállítás

A lépeket a pörgetés helyére tiszta kocsin, letakarva szállítsuk, porosodástól, az időjárás viszontagságaitól védjük. Vigyázzunk ne nedvesedjen. Közvetlenül a talajra ne tegyük le a lépeket, és minél hamarabb pörgessük ki. A virágport és a propoliszt tiszta üvegbe vagy tasakba tegyük és zárjuk le.

5. 4. Termékek előállítása

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a szennyezet és tiszta területek, műveletek ne keveredjenek egymással. Az előállítási folyamat a lépes mézzel, kaptárból elvett propolisszal, virágporral kezdődik a további feldolgozási műveletekkel előállított termék fogyaszthatóvá válik. A konyha minden méz és méhészeti termék előállításának megkezdése előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvizetes öblítésre. Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, sapkát, kendőt. Csak a szúnyoghálós ellátott ablak legyen nyitva az előállítás alatt.

5. 5. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (méz, propolisz, virágpor, olajos magvak mézben), a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldalakon lévő lapot a kistermelő aláírta.

Méz alapterméknek minősül.

5. 5. 1. Termelői méz előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Fedelezés	Minél kevesebb viaszrög legyen a mézben.	Tiszta, fertőtlenített, saválló anyagból készült fedelező kés vagy villa használata.	A fedelező kés vagy villa újbóli tisztítása és fertőtlenítése, szárazra törlése papírtörölővel.
Pörgetés	A berendezés saválló anyagból legyen. Ne szennyeződjön.	A berendezést tisztítani és fertőtleníteni kell használat után és mézváltás esetén.	A pörgető tisztítása és fertőtlenítése, öblítés után papírtörölővel kitörölni a vizet.
Pihentetés	A hordó, edény saválló anyagból legyen. A méz tiszta legyen, ne tartalmazzon rovarrészeket, durva viaszrészeket.	Használat előtt tisztítsuk, fertőtlenítsük, hagyjuk megszáradni magától a hordót, az edényt. A pihentetés +5-+40 °C között, tiszta, száraz, napfénytől védett helyen történjen. A méz felületéről a habot távolítsuk el tiszta, fertőtlenített kanállal.	A hordós méz áthelyezése napfénytől védett helyre. A leszedő kanál tisztítása és fertőtlenítése.
Tárolás	A tároló napfénytől védett legyen.	+5-+40 °C között, tiszta, száraz, napfénytől védett helyen tárolás.	A helyiség sötétítése, tisztítása.
Melegítés	Maximum 45 °C-ra melegítsük.	Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha túlmelegítettük a mézet, sütő-főző mézként értékesíthetjük.
Szűrés	A méz tiszta legyen.	A szűrt méz szemrevételezése. Megfelelő szűrőszövet kiválasztása. Szűrőkeret és szövet tiszta, fertőtlenített legyen.	A szűrés megismétlése.
Pihentetés	Tiszta maradjon a méz.	Használat előtt tisztítsuk, fertőtlenítsük, hagyjuk megszáradni magától a hordót, az edényt. Pár nap után a méz felületéről a habot tiszta, fertőtlenített kanállal távolítsuk el.	Ha elmaradt a hordó, vagy edény fertőtlenítése végezzük el, a hordóból a vizet papírtörölővel töröljük ki.
Töltés	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata. Az üveg és a lapka tiszta, kifogástalan állapotú legyen.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása. A hordókat, üvegeket és lapkákat töltés előtt tisztítsuk, fertőtlenítsük, szárítsuk ki. Töltéskor ellenőrizzük az edények, tetők, lapkák tisztaságát, épségét.	A szennyeződött hordót, üveget, lapkát tisztítsuk újra. A sérült üveget, lapkát cseréljük épre.
Tárolás	Tiszta maradjon.	+5-+40 °C között, tiszta, száraz, napfénytől védett helyen	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, nedves ruhával le kell törölni.
Szállítás, értékesítés	Tiszta maradjon.	Tiszta legyen a táska, kosár, asztal.	A megmaradt mézet a minőség-megőrzési időn belül értékesítsük, vagy magáncélra használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

5. 5. 2. Termelői virágpor előállítás és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Előtisztítás	Tiszta legyen, idegen anyagokat, rovarokat ne tartalmazzon.	A kézi válogatás során a szennyeződés eltávolítása.	Újbóli válogatás.
Szárítás	Szárítás maximum 50 °C-on.	Tiszta, fertőtlenített tepsiben vagy szárító kereten szárítsunk. Védjük a virágport a szennyeződéstől. Virágpor a szárítás végén zsemlemorzsaszerű legyen.	Újbóli tisztítás és fertőtlenítés. A szennyeződött részek eltávolítása. Tovább szárítás
Tisztítás	Tiszta, szennyeződéstől, rovarrészekről mentes legyen.	Szemrevételezés során a szennyeződések eltávolítása	Újra tisztítás.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Tiszta csomagolóanyag használata.
Töltés	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata. Az üveg és a lapka kifogástalan állapotban legyen.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tárolása. Az üvegeket és lapkákat töltés előtt tisztítsuk, fertőtlenítsük, szárítsuk ki. Töltéskor ellenőrizzük az üvegek, lapkák tisztaságát, épségét.	A szennyeződött üveget, lapkát tisztítsuk újra. A sérült üveget, lapkát cseréljük épre.
Tárolás	Tiszta maradjon a csomagolás.	Tiszta, száraz, hűvös, napfénytől védett helyen	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, nedves ruhával le kell törölni.
Szállítás, értékesítés	Tiszta maradjon a csomagolás	Tiszta legyen a táska, kosár, asztal.	A megmaradt virágport a minőség-megőrzési időn belül értékesítsük, vagy magáncélra használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

5. 5. 3. Termelői propolisz tinktúra előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Tiszta csomagolóanyag használata.
Fagyasztás	Legalább -18 °C	Hőmérséklet ellenőrzés. A fagyasztó tiszta és üzemképes legyen.	Hőmérséklet beállítása, fagyasztó tisztítása.
Reszelés	Apró részekre reszeljük	A fagyos propoliszt tiszta reszelővel reszeljük, minél gyorsabban.	Ha felengedett a propolisz darab, használjuk fel vagy tömösítve értékesíthető
Feloldás alkoholban/pálinkában	80%-os, alkoholban oldjuk, sötét helyen tároljuk.	Az üveg és lapka tiszta, fertőtlenített legyen. 20 g nyers lereszelt propoliszhoz 0,5-0,7 dl 80%-os alkoholt öntsünk. Naponta rázzuk össze. Kioldódási idő 2 hét.	Sötét színű edénybe tároljuk át.
Szűrés	Tiszta, szennyeződéstől, rovarrészekről mentes legyen.	Tiszta gézlapon szűrjük.	Újra szűrés
Töltés	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata. A sötét színű üveg és a csavarzár kifogástalan állapotban legyen.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás tiszta, sötét színű üvegbe.
Tárolás	Tiszta maradjon a csomagolás.	Tiszta, száraz, hűvös, napfénytől védett helyen	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, nedves ruhával le kell törölni.
Szállítás, értékesítés	Tiszta maradjon a csomagolás	Tiszta legyen a táska, kosár, asztal.	A megmaradt tinktúrát a minőség-megőrzési időn belül értékesítsük, vagy propoliszos mézhez használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

5. 5. 4. Termelői olajos magvak, aszalványok mézben

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Olajos magvak, aszalványok válogatása	Tiszta legyen, idegen anyagokat, rovarokat ne tartalmazzon.	A kézi válogatás során a szennyeződés, sérült szemek eltávolítása.	Újbóli válogatás.
Töltés	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata. Az üveg és a lapka kifogástalan állapotban legyen.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tárolása. Az üvegeket és lapkákat töltés előtt tisztítsuk, fertőtlenítsük, szárítsuk ki. Töltéskor ellenőrizzük az üvegek, lapkák tisztaságát, épségét. Szűrt, pihentetett méz felhasználása.	A szennyeződött üveget, lapkát tisztítsuk újra. A sérült üveget, lapkát cseréljük épre.
Tárolás	Tiszta maradjon a csomagolás.	Tiszta, száraz, +5-+40 °C közötti hőmérsékleten, napfénytől védett helyen.	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, nedves ruhával le kell törölni.
Szállítás, értékesítés	Tiszta maradjon a csomagolás	Tiszta legyen a táska, kosár, asztal.	A megmaradt terméket a minőség-megőrzési időn belül értékesítsük, vagy magáncélra használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

5. 6. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, regisztrációs szám,
- Érvényes Hatósági állatorvosi bizonyítvány,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Takarítási és fertőtlenítési terv (5. 8. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (5. 9. pontban),
- Hűtőlánc fenntartási terv (5. 10. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (5. 11. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Hűtőlánc ellenőrző lap eltérések igazolása (II. Melléklet 1.),
- Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás (II. Melléklet 2.),
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba a méhészetből értékesítésre kerülő hordós mézet, és az előállításra felhasznált mézet, méhészeti termékeket kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a méhészeti termékek előállítását és az értékesítést kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általában észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

Nyilvántartások:

- Méhegészségügyi kiskönyv (állategészségügyi kezelés, gyógyszer nyilvántartás)
- Élelmezés-egészségügyi várakozási idők
- vándoroltatás nyilvántartása
- Mézpergetés nyilvántartása
- Hatósági állatorvosi ellenőrzések nyilvántartása, igazolása

Bejelentések:

- Legeltetés helye szerinti település jegyzőjének bejelentés (igazoló szelvény)
- Legeltetés helye szerinti tulajdonos gazda részére (megegyezés)
- Legeltetés helye szerinti település jegyzőjének kijelentés (igazoló szelvény)

5. 7. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A méz és a méhészeti termékek minőség-megőrzési idejének meghatározásához elkülönítünk legalább 4 üveget. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. hűtőszekrény elkülönített része, vagy kamra – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett minőség-megőrzési idő pl. 12 hónap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
2. számú minta – a fogyaszthatósági idő félidejében, a tárolás megkezdésének 6. hónapjában
3. számú minta – a lejárat napján, a 12. hónap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
4. számú minta – a teljes fogyaszthatósági idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 12 hónap egyharmada 4 hónap, ezért a 16. hónap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a hűtőszekrény hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük a terméket és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelnünk kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett minőség-megőrzési idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 10 hónapra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 5 hónap múlva, a 4. számú mintát a 13. hónap végén kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

5. 8. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezés)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés (pl nyers hússzeletelés után), szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék gyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Pörgető, fedelező kés vagy villa, hordó, szűrőszövet, kés, szűrőkeret, fazék, lábas, reszelő, vágódeszka, tál, kanál, keverő	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék gyűjtése, vizes letörlést követően papírtörlővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkezelő:				Minden munka megkezdése előtt vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban
Fagyasztó berendezés	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Szükség szerint, de legalább évente egyszer, leengedés után	A lepattozott szinterezésű fagyasztó kosarakat cserélni kell.
Üveg, lapka	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Minden használat előtt, vagy ha szennyeződött	Hagyjuk a vizet kicsorogni és magától száradjon meg..

.....

Hely, dátum

.....

kistermelő

5. 9. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra, konyha	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
Molylepke	Kamra, konyha	Molycsapda kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs molylepke a csapdában
Repülő rovarok (légy)	Konyha	Szúnyogháló felszerelése a nyitható ablakra. Légyragacs elhelyezése a bejárat fölé, rendszeres cseréje.	Ellenőrzés naponta	Nincs légy a konyhában
hangya	Konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

5. 10. Hűtőlánc fenntartási terv

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

A fagyasztó hőmérséklete legalább -18 °C legyen.

Feltételezve a helyes tárolási hőmérséklet rendszeres biztosítását és ellenőrzését, a hűtési hőmérsékletet csak abban, esetben kell feljegyezni, ha az az előírt értéktől eltér.

Nyilvántartás mintát II. melléklet 1. pontban talál.

Eltérés dátuma	Fagyasztó mért hőmérséklete °C	Eltérés/helyesbítő intézkedés	Aláírás
Eltérés napja	A fagyasztóban elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése	Ha magasabb a fagyasztó hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, magasabb fokozatra kell kapcsolni, néhány óra elteltével újabb leolvasást kell végezni.	Az ellenőrzést végző aláírása

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

5. 11. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve:.....

Regisztrációs szám:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.
2.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerral.
3.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.
4.
 - a) Az élelmiszerral érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
 - b) Az élelmiszerral érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!
5.
 - a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.
 - b) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.
6.
 - a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
 - b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
7.
 - a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
 - b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) A lépeket letehetjük a talajra, mert úgyis védi a mézet a lépen lévő fedél.
 - b) A lépeket ne tegyük le a talajra, mert szennyeződnek.

- 17.
- a) A mézzel érintkező eszközök, berendezések, tároló edények saválló anyagból készüljenek.
 - b) A méz bármilyen anyagból készült eszközzel, berendezéssel, tároló edénnyel érintkezhet.
- 18.
- a) A mézben lehetnek rovar részek, mert rovertól származik a méz.
 - b) A méz szűrés után tiszta átlátszó, rovar részekről mentes.
- 19.
- a) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használok, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.
 - b) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.
- 20.
- a) A mézet napfénytől védve, +5-+40 °C közötti hőmérsékleten kell tárolni.
 - b) A mézet bárhol lehet tárolni, nem károsodik.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. b, 17. a, 18. b, 19. a, 20. a.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata

6. Kistermelői savanyúság előállítása és értékesítése

6. 1. Növénytermesztés

6. 1. 1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználást a növényvédő szer nyilvántartásban kell vezetni. (II. Melléklet Nyilvántartás minták 4. Növényvédő szer nyilvántartás).

6. 1. 2. Betakarítás

Ügyeljünk arra, hogy az egészséges, érett növényt szedjünk, gyűjtsünk be.

6. 1. 3. Tárolás

Ha szükséges tárolni, akkor száraz, hűvös helyen tároljuk a feldolgozásig.

6. 2. Termék előállítása

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a tiszta és szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással. Az előállítási folyamat a nyers növény válogatásával kezdődik és a további műveletek a fogyasztásra kész savanyúságot eredményezik.

A konyha minden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre.

Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, sapkát, kendőt. Csak a szúnyoghálós ellátott ablak legyen nyitva az előállítás alatt.

6. 3. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszerek (kovászos uborka, savanyított káposzta, vegyes vágott savanyúság, sósvizes uborka), a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldalakon lévő lapo(ka)t a kistermelő aláírta.

6. 3. 1. Kistermelői kovászos uborka előállítása, értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges uborka felhasználása	Rothadt, penészes, elszíneződött, túlérlett, rovarokkal átjárt kiválogatása	Rothadt, penészes darabok hulladékba vagy komposztba helyezése.
Mosás	Föld, homok, virág, hosszú szár, tüske ne legyen az uborkán	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, virágot, szárát, tüskét eltávolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződött cserélni kell.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, virágtól.
Darabolás vagy szurkálás	Azonos méretű darabokra vágjuk, vagy egyenletesen szurkáljuk meg minden darabot	Fertőtlenített kézzel, késsel, vágódeszkán végezzük a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka tisztítása és fertőtlenítése.
Kaporágy készítés	Tisztára mosott egészséges fűszernövények felhasználása. A só tiszta legyen. a rozsliszt tiszta, jellemző illatú, állományú legyen.	A fűszernövényeket előzetesen alaposan mossuk, forrázzuk le. Fertőtlenített kézzel, végezzük a műveletet.	Ismételt mosás, forrázás. Ismételt fertőtlenítés
Üvegbe, edénybe, hordóba rakás	Egyenletesen helyezzük el az edényben az uborkát.	Az üvegeket, edényt, hordót előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük, alaposan öblítsük ivóvízzel. Kezünk legyen fertőtlenítve.	Az edények ismételt fertőtlenítése és alapos ivóvízes öblítése.
Felöntés ivóvízzel	Az uborkát lepje el a víz.	Friss ivóvízzel végezzük a felöntést.	A víz leöntése és az uborka átmosása friss vízzel.
Kenyér elhelyezése (ha rozsliszt nélküli az erjesztés)	A kenyér szennyeződéstől mentes, tiszta ízű, illatú legyen.	A kenyérből akkora darabot vágunk, amekkora elfér az edényben, az uborkák felső részén. A kenyér által felszívott vizet friss ivóvízzel pótljuk.	A penészes, élesztős a kenyeret ne használjuk fel.
Erjesztés	Az uborka savanykás ízű és illatú, ropogós állományú, zöldesbarnás színű legyen.	Ha napra tesszük az üveget, úgy takarjuk le, hogy a rovaroktól és más szennyeződéstől védve legyen az erjedő uborka. Tiszta helyre tegyük.	Ha rovarral szennyeződik, az uborkát meg kell semmisíteni.
Tárolás	Az uborka kellemesen savanykás ízű és illatú, ropogós állományú, zöldesbarnás színű.	A kenyeret vegyük le az uborka felületéről. +5-+10 °C közötti tárolás. A hűtőszekrény tiszta és üzemképes legyen	Ha az uborka kellemetlen illat vagy íz elváltozást mutat, meg kell semmisíteni, vagy komposztálható. Ha a hűtőszekrény meghibásodik a kovászos uborkát tegyük át egy másik működőképes hűtőbe, vagy fogyasszuk el.

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba
Tárolás	Tiszta csomagolás. Az uborka kellemesen savanykás ízű és illatú, ropogós állományú, zöldesbarnás színű.	+5-+10 °C közötti tárolás. A hűtőszekrény tiszta és üzemképes legyen. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a hűtőszekrény meghibásodik a kovászos uborkát tegyük át egy másik működőképes hűtőbe, vagy fogyasszuk el.
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: +5-+10 °C közötti hőmérséklet. A tasakok tiszták maradjanak.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a +5-+10 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal.	A megmaradt kovászos uborkát 7 napon belül értékesítsük, vagy magáncélra használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

6. 3. 2. Kistermelői savanyított káposzta előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
A felső levelek eltávolítása	Egészséges káposzta felhasználása	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt levelek eltávolítása.	Rothadt, penészes darabok hulladékba, komposztba helyezése.
Torzsa meglazítása (fejes káposzta esetén)	A torzsa jó mélyen kereszt alakban legyen bevágva.	Fertőtlenített késsel végezzük.	A kés ismételt fertőtlenítése
Szeletelés	1,5-2 mm vastagságú szeletekre	Fertőtlenített kézzel, késsel, szeletelővel, gyaluval, fertőtlenített tálba végezzük a műveletet.	Kéz, kés, szeletelő, tál tisztítása és fertőtlenítése.
Fűszerek keverése	Tiszta, fűszerekre jellemző ízű, illatú, állományú fűszerek felhasználása.	A tisztított, szeletelt sárgarépa, birsalma, torma tiszta, szennyeződéstől, rovartól és rovarrágástól mentes legyen. A száraz fűszereket a minőségmegőrzési időn belül használjuk fel. Fertőtlenített kézzel, végezzük a műveletet.	Ismételt tisztítás. Ismételt fertőtlenítés
Hordóba rétegezés, tömörítés	A káposzta levelet eresszen.	A hordót előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük, alaposan öblítsük ivóvízzel. Kezünk, döngölő legyen fertőtlenítve.	A hordó, döngölő ismételt fertőtlenítése és alapos ivóvízes öblítése.
Lefedés, nyomatás	A káposzta lé alatt legyen.	A lefedő és a nyomatósúly tiszta, fertőtlenített legyen.	Ismételt fertőtlenítés.
Erjesztés	Savanykás ízű és illatú, ropogós állományú legyen a káposzta.	+15-+20 °C közötti hőmérsékleten végezzük az erjesztést. Tiszta helyre tegyük.	Ha a káposzta kellemetlen illat vagy íz elváltozást mutat, meg kell semmisíteni.
Lemosás	Nyúlós, nyálkás réteg eltávolítása.	A lemosást 10-14 naponta végezzük el. A lefedőt és a nyomatósúlyt tisztítsuk, fertőtlenítsük, és alaposan öblítsük le ivóvízzel.	Ismételt lemosás.
Tárolás	Kellemesen savanykás ízű és illatú, ropogós állományú legyen a káposzta.	+5-+10 °C közötti tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a kamrában nem tudjuk biztosítani a hőmérsékletet, tegyük hűtőszekrénybe.

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Szállítás, csomagolás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: +5-+10 °C közötti hőmérséklet. Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Nyári nagy melegben a hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy aktív hűtésű legyen, amely biztosítani tudja a +5-+10 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló edény és a hűtőtáska, asztal. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	A megmaradt savanyított káposztát nyáron tegyük hűtőszekrénybe, 7 napon belül értékesítsük, vagy magáncélra használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

6. 3. 3. Kistermelői vegyes vágott savanyúság, sósvizes uborka előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges zöldség felhasználása	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt kiválogatása	Rothadt, penészes darabok hulladékba, vagy komposztba helyezése
Mosás	Föld, homok, virág ne legyen a zöldségen	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, virágot eltávolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződött cserélni kell.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, virágtól.
Uborka darabolás vagy szurkálás	Azonos méretű darabokra vágjuk, vagy egyenletesen szurkáljuk meg minden darab uborkát.	Fertőtlenített kézzel, késsel, vágódeszkán végezzük a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka tisztítása és fertőtlenítése.
Szeletelés	1,5-2 mm vastagságú szeletekre	Fertőtlenített kézzel, késsel, szeletelővel, fertőtlenített tálba végezzük a műveletet.	Kéz, kés, szeletelő, tál tisztítása és fertőtlenítése.
Fűszerek keverése	Tiszta, fűszerekre jellemző ízű, illatú, állományú fűszerek felhasználása. A só tiszta legyen.	A friss fűszernövényeket alaposan mossuk meg, ha kell, tisztítsuk. A száraz fűszereket a minőség-megőrzési időn belül használjuk fel. Fertőtlenített kézzel végezzük a műveletet.	Ismételt tisztítás. Ismételt fertőtlenítés
Hordóba helyezés	Egyenletesen helyezük el az edényben a zöldséget.	A hordót előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük, alaposan öblítsük ivóvízzel. Kezünk legyen fertőtlenítve.	A hordó ismételt fertőtlenítése és alapos ivóvízes öblítése.
Felöntés ivóvízzel	A zöldséget lepje el a víz.	Friss ivóvízzel végezzük a felöntést.	A víz leöntése és a darabolt, szeletelt zöldség átmosása friss vízzel.
Erjesztés	A zöldség savanykás ízű és illatú, ropogós állományú legyen.	+15-+20 °C közötti végezzük az erjesztést. Tiszta helyre tegyük.	Ha a zöldség kellemetlen illat vagy íz elváltozást mutat, meg kell semmisíteni vagy komposztálható.
Lepedék eltávolítás	Nyúlós, nyálkás réteg eltávolítása.	A lepedéket 5-6 naponta távolítsuk el, fertőtlenített kanállal szedjük le.	Ismételt lepedék eltávolítás.
Tárolás	Kellemesen savanykás ízű és illatú, ropogós állományú, jellemző színű legyen.	+5-+10 °C közötti tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a kamrában nem tudjuk biztosítani a hőmérsékletet, tegyük hűtőszekrénybe.
Szállítás, csomagolás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: +5-+10 °C közötti hőmérséklet. Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Nyári nagy melegben a hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy aktív hűtésű legyen, amely biztosítani tudja a +5-+10 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló edény és a hűtőtáska, asztal. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	A nyáron megmaradt savanyúságot tegyük hűtőszekrénybe, 7 napon belül értékesítsük, vagy magáncélra használjuk fel.

Hely, dátum

kistermelő

6. 4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, regisztrációs szám,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Takarítási és fertőtlenítési terv (6. 6. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (6. 7. pontban),
- Hűtési lánc fenntartási terv (6. 8. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (6. 9. pontban)
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Hűtőlánc ellenőrző lap eltérések igazolása (II. Melléklet 1.),
- Növényvédőszer nyilvántartás (II. Melléklet 4.)
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba a növénytermesztésből értékesítésre kerülő növényeket, és az előállításra felhasználtakat kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba az előállított savanyúságokat és értékesítésüket kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általában észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

6. 5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A savanyúságok fogyaszthatósági idejének meghatározásához elkülönítünk legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett minőség-megőrzési idő pl. 7 nap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a minőség-megőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 3. napjában
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 7. nap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
- 4. számú minta – a teljes minőség-megőrzési idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 7 nap egyharmada 2 nap, ezért a 9. nap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a kamra hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük az élelmiszert és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéspont megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy éppen ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 5 napra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 3 nap múlva, a 4. számú mintát a 8. napon kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

6. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezés)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés, szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalánítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Kés, vágódeszka, szeletelő, gyalu, tál, savanyító edény, hordó, üveg, nyomatósúly, lefedő	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörölővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkezelő				Minden munka kezdése előtt Vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban
Tároló doboz	Tisztítószer:				Minden használat után	Kívül belül
Hűtőszekrény	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Hetente	Falfelület, polcok, tárolók

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

6. 7. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
molylepke	Kamra	Molycsapda kihelyezése, rendszeres cseréje	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs molylepke a csapdában
Repülő rovarok (légy)	Konyha	A nyitható ablakra szúnyogháló felszerelése. A bejárat fölé légyragacs elhelyezése, rendszeres cseréje.	Ellenőrzés naponta.	Nincs légy a konyhában.
hangya	Konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

6. 8 Hűtőlánc fenntartási terv

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

A hűtőláncot a III. Jó higiéniai gyakorlat 8. Hűtőlánc fenntartása szerint kell fenntartani.

A savanyúságokat +5 - +10°C között kell tárolni szállítani.

Feltételezve a helyes tárolási és szállítási hőmérséklet rendszeres biztosítását és ellenőrzését, a hűtési hőmérsékletet csak abban, esetben kell feljegyezni, ha az az előírt értéktől eltér.

Nyilvántartás mintát II. melléklet 1. pontban talál.

Eltérés dátuma óra, perc	Mért hőmérséklet °C		Eltérés/helyesbítő intézkedés	Aláírás
	Hűtőszekrény	Hűtőtáska/hűtőkocsi		
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával	A hűtőben, elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	-	Ha magasabb a hűtő hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, magasabb fokozatra kell kapcsolni, néhány óra elteltével újabb leolvasást kell végezni.	Az ellenőrzést végző aláírása
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával	-	A szállítás megkezdése előtt és az értékesítés alatt a hűtőtáskában, hűtőkocsiban elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	Ha magasabb a hűtőtáska, hűtőkocsi hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, több lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni, magasabb fokozatra kell kapcsolni, 1 óra elteltével újabb leolvasást kell végezni	Az ellenőrzést végző aláírása

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

6. 9. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.
2.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.
3.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.
4.
 - a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
 - b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!
5.
 - a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.
 - b) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.
6.
 - a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
 - b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
7.
 - a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
 - b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) Nem kell a sáros vizet lecserélni, mert a zöltség még nincs meghámozva.
 - b) A földdel szennyezett zöltség mosásakor többször cseréljük a mosóvizet, a földet alaposan mossuk le.

17.

- a) A kovászos uborkát a napon való erjesztés alatt nem kell letakarni, mert a tetején van kenyér.
- b) Ha a kovászos uborkát a napon erjesztjük, az üveg száját fedjük le, a szennyeződés elkerülése érdekében.

18.

- a) A savanyú káposzta erjesztése alatt nem kell lemosni a lefedőt és a súlyt, mert azon természetesen képződik a nyálka.
- b) Az erjesztés alatt 10-14 naponta le kell mosni a nyálkát a lefedőről és a súlyról, hogy a káposzta kellemesen savanykás ízű, illatú és ropogós legyen.

19.

- a) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használunk, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.
- b) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.

20.

- a) A nyári nagy melegben az erjesztett savanyúságot hidegen (+5-+10 °C) kell tartani.
- a) Az erjesztett savanyúságot nem fontos hidegen tárolni, mert az erjesztett.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. b, 17. b, 18. b, 19. a, 20. a.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszerek előállításának jó gyártási gyakorlata

7. Kistermelői hőkezeléssel feldolgozott növényi eredetű termékek (zöldség, gyümölcs, és gomba konzervek, dzsemek, lekvárok, szörpök, gyümölcssajtok) előállítása és értékesítése

7. 1. Növénytermesztés

7. 1. 1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználást a növényvédő szer nyilvántartásban kell vezetni. (II. Melléklet Nyilvántartás minták 4. Növényvédő szer nyilvántartás).

7. 1. 2. Betakarítás

Ügyeljünk arra, hogy az egészséges, érett növényt szedjünk, gyűjtsünk be.

7. 1. 3. Tárolás

Ha szükséges tárolni, akkor száraz, hűvös helyen tároljuk a feldolgozásig.

7. 2. Termék előállítása

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a tiszta és szennyezet területek műveletei ne keveredjenek egymással. Az előállítási folyamat a nyers növény válogatásával kezdődik és a további műveletek a fogyasztásra kész hőkezelt élelmiszert eredményezik.

A konyha minden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre. Termék előállításkor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, hajhálót, kendőt. Csak a szúnyoghálós védett ablak legyen nyitva a termék előállítása alatt.

7. 3. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszerek (hőkezelt zöldség, gyümölcs, gomba, lekvárok, dzsemek, szörpök, gyümölcssajtok), a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldalakon lévő lapo(ka)t a kistermelő aláírta.

7. 3. 1. Hőkezelt zöldség, gyümölcs, gomba előállítás, értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges növényi rész felhasználása	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt kiválogatása	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok, levél ne legyen a növényi részen.	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, levelet eltávolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződött cserélni kell.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, levéltől.
Tisztítás-hámozás	Tiszta legyen a növényi rész.	Fertőtlenített kézzel, késsel, hámozóval végezzük a műveletet.	A héj részek vagy rovarrágás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Mosás és utótisztítás	Tiszta legyen a növényi rész.	A mosást ivóvízzel végezzük.	A héj részek vagy rovarrágás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Szeletelés-felezés-magozás (szükség szerint)	A megfelelő méret kialakítása. A magot minden szem gyümölcsből távolítsuk el.	Fertőtlenített kézzel, késsel, vágódeszkán, magozóval végezzük a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka, magozó tisztítása és fertőtlenítése.
Előfőzés (szükség szerint)	Rugalmas, de még nem puha állomány kialakítása.	Saválló edényben végezzük a főzést, amit csak befőzésre használunk. 70-75 °C-os vízben 3-8 perc	Ismételt előfőzés
Felöntőlé-készítés	Az ízesítők és fűszerek csíramentesek legyenek	Vízben felforraljuk az ízesítőket és fűszereket.	Tovább forralás
Töltés, zárás	Az üveg ép maradjon. A lapka jól záródjon. A celofán tiszta legyen.	A hibátlan üveget és lapkát felhasználás előtt tisztítsuk és fertőtlenítsük, alaposan öblítsük vízzel. A meleg előfőzött gyümölcsöt, felöntőlevet kis adagokban töltjük az üvegbe.	A sérült üveget, lapkát cseréljük épre. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés. A hirtelen hőhatáshól elrepedt üveget, növényi részeket dobjuk ki, a levet gézlapon szűrjük át egy ép üvegbe.
Hőkezelés	Hosszan (2-3 évig) eltartható legyen.	Az dunsztolóedény alját több réteg újságpapírral béleljük. Hőkezelési hőmérséklet 85-95 °C, a hőtartási idő a növénynek és az üveg méretének megfelelő legyen. A víz fedje el a lapkával lezárt üvegeket. A celofánnal lezárt üvegek 3-4 cm-re álljanak ki a vízből, tiszta, nedves ruhával takarjuk le.	Hőmérséklet szabályozása.

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Tárolás	Tiszta, száraz, hűvös helyen.	A kamrába helyezéskor ellenőrizzük a lapkák záródását. Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. Havonta ellenőrizzük az üvegeket. Az üvegek legyenek a készítési dátummal megjelölve.	Ha a lapka közepe nem húzódott be, a konzervet saját felhasználásig tegyük hűtőszekrénybe. A port nedves ruhával töröljük le. A romlott termék eltávolítása a kamrából, komposztálásra felhasználni. A készítési dátummal nem rendelkező, hibátlan terméket használjuk fel magáncélra.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták, sérülés mentesek maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta, száraz ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

7. 3. 2. Kistermelői lekvárfélék, dzsemek, szilvacibere előállítás és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges gyümölcs felhasználása	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt kiválogatása	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok, levél, szár ne legyen a gyümölcsön	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, levelet, szárat eltávolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződött cserélni kell.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, levéltől.
Tisztítás, hámozás (szükség szerint)	Tiszta legyen a gyümölcs.	Fertőtlenített kézzel, késsel, hámozóval végezzük a műveletet.	A héj részek vagy rovarrágás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Mosás és utótisztítás	Tiszta legyen a gyümölcs.	A mosást ivóvízzel végezzük.	A héj részek vagy rovarrágás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Szeletelés, magozás (szükség szerint)	A megfelelő méret kialakítása. A magot lehetőleg minden szem gyümölcsből távolítsuk el.	Fertőtlenített kézzel, késsel, vágódeszkán, magozóval végezzük a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka, magozó tisztítása és fertőtlenítése.
Főzés	Hosszan (2-3 évig) eltartható legyen. A cukor, méz, édesítőszer kifogástalan állapotban legyen.	Saválló edényben végezzük a főzést, amit csak befőzésre használunk. A szilvaciberét folyósra, a lekvárokat és dzsemeket sűrűre főzzük állandó keverés mellett.	Tovább főzés
Nem magvaváló szilva magozása	A magot a ciberéből maradéktalanul távolítsuk el.	Tiszta, fertőtlenített szűrőn átpasszírozzuk a megfőzött szilvát.	A szűrőt, kanalat újra tisztítjuk és fertőtlenítjük. Ha mag maradna a ciberében újra passzírozzuk.
Töltés, zárás	Az üveg ép maradjon. A lapka jól záródjon	A hibátlan üveget és lapkát felhasználás előtt tisztítsuk és fertőtlenítsük, alaposan öblítsük vízzel. A forró lekvárt, dzsemet kis adagokban töltjük az üvegbe.	A sérült üveget, lapkát cseréljük épre. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés. A hirtelen hőhatáshól elrepedt üveget, lekvárt, dzsemet dobjuk ki.
Pasztörözés (száraz dunszt)	Hosszan (2-3 évig) eltartható legyen.	A száraz dunszt vastag, hőszigetelő anyagból legyen, amit tiszta konyharuhával bélelünk. A dunsztolást az üvegek kihűléséig végezzük.	Még hőszigetelő anyag ráhelyezése.

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Tárolás	Tiszta, száraz, hűvös helyen.	A kamrába helyezéskor ellenőrizzük a lapkák záródását. Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. Havonta ellenőrizzük az üvegeket. Az üvegek legyenek a készítési dátummal megjelölve.	Ha a lapka közepe nem húzódott be, a konzervet saját felhasználásig tegyük hűtőszekrénybe. A port nedves ruhával töröljük le. A romlott termék eltávolítása a kamrából, komposztálásra felhasználni. A készítési dátummal nem rendelkező, hibátlan terméket használjuk fel magáncélra.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták, sérülés mentesek maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta, száraz ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

7. 3. 3. Kistermelői szörpök előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges növényi rész felhasználása	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt kiválogatása	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Pihentetés	Tiszta gyümölcs, virág	Hűvös (+20 °C alatti) helyen 1-2 napig tároljuk az összezúzott és vízzel felöntött gyümölcsöt. Az edényt tiszta textíliával takarjuk le. Néhányszor megkeverjük tiszta, fertőtlenített kanállal.	Ha szennyeződött a gyümölcs, vagy erjedésnek indult komposztáljuk.
Szűrés	Tiszta gyümölcslé	Tiszta vászonkendőben vagy szűrőszöveten, vagy szitán át a lét kinyerjük.	Újra szűrés
Főzés	Legalább 1 évig eltartható legyen.	A felhasznált ízesítők szennyeződéstől, elváltozástól mentesek legyenek. Saválló edényben végezzük a főzést, amit csak befőzésre használunk. A levet a forrástól számított 5 percig forraljuk.	Tovább főzés
Töltés, zárás	Az üveg ép maradjon. A lapka, csavarzár jól záródjon. A celofán tiszta legyen.	A hibátlan üveget, lapkát és csavarzárát felhasználás előtt tisztítsuk és fertőtlenítsük, alaposan öblítsük vízzel. A szörpöt kis adagokban töltjük az üvegbe. A celofánt feszítsük az üveg szájára.	A sérült üveget, lapkát cseréljük épre. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés. A hirtelen hőhatáshól elrepedt üveget dobjuk ki, a szörpöt gézlapon szűrjük át egy ép üvegbe.
Pasztörözés (dunsztolás)	Legalább 1 évig eltartható legyen.	A száraz dunszt vastag, hőszigetelő anyagból legyen, amit tiszta konyharuhával bélelünk. A dunsztolást az üvegek kihűléséig végezzük.	Még hőszigetelő anyag ráhelyezése.
Tárolás	Tiszta, száraz, hűvös helyen.	A kamrába helyezéskor ellenőrizzük a lapkák záródását. Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. Havonta ellenőrizzük az üvegeket. Az üvegek legyenek a készítési dátummal megjelölve.	Ha a lapka közepe nem húzódott be, a konzervet saját felhasználásig tegyük hűtőszekrénybe. A port nedves ruhával töröljük le. A romlott termék eltávolítása a kamrából, komposztálásra felhasználni. A készítési dátummal nem rendelkező, hibátlan terméket használjuk fel magáncélra.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták, sérülés mentesek maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta, száraz ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

7. 3. 4. Kistermelői gyümölcsajt előállítás és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges gyümölcs felhasználása	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt kiválogatása	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok, levél ne legyen a növényen	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, levelet eltávolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződött cserélni kell.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, levéltől.
Szeletelés	Cikkekre, szeletekre.	Fertőtlenített kézzel, késsel, vágódeszkán végezzük a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka tisztítása és fertőtlenítése.
Főzés/sütés	A gyümölcs puha legyen.	Saválló edényben végezzük a főzést, amit csak befőzésre használunk.	Tovább főzés
Pépesítés	Pépes legyen a gyümölcs.	Tiszta robotgép vágó részével végezzük a műveletet.	Tovább pépesítjük.
Főzés	A gyümölcspépet a cukorral főzzük össze.	A saválló edényben a cukorral, citromlével együtt a forrástól számított 10 percig főzzük.	Tovább főzzük
Töltés	Tiszta, fertőtlenített edényekbe.	Vízzel kiöblített edényekbe (üveg, műanyag, porcelán) merjük a gyümölcsajtot.	Az edények újra tisztítása, fertőtlenítése.
Száritás	A gyümölcsajt felülete tapintással teljesen száraz legyen.	Tiszta, szellős ruhával letakarjuk a gyümölcsajtot, száraz hűvös helyen állni hagyjuk. Az edényekből kiöntött sajtot zsír- vagy celofánpapírral bélelt tálcán, szobahőmérsékleten szárítjuk. Közben többször megforgatjuk.	A penészes részeket kivágjuk a maradék sajtot hőkezelt élelmiszerhez használjuk fel.
Csomagolás	A sajt teljes felületét borítsa a csomagolóanyag	Zsírpaper vagy celofán beszerzése és tisztán tartása.	Újra csomagolás tiszta csomagolóanyagba.
Tárolás	Tiszta, száraz, hűvös, szellős helyen.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti, szellős helyen tárolás. Havonta ellenőrizzük. A darabok legyenek készítési dátummal megjelölve.	A port nedves ruhával töröljük le. A romlott termék eltávolítása a kamrából, komposztálásra felhasználni. A készítési dátummal nem rendelkező, hibátlan terméket használjuk fel magáncélra.
Szállítás, értékesítés	A csomagolás tiszta, sérülésmentes maradjon.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta, száraz ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

7. 3. 5. Kistermelői paradicsomlé előállítás és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges paradicsom felhasználása	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt kiválogatása	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Mosás Tisztítás	Föld, homok, levél, szár ne legyen a paradicsomon	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, levelet, szárat eltávolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződött cserélni kell.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, levéltől. A rovarragás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása
Szeletelés	A megfelelő méret kialakítása.	Fertőtlenített kézzel, késsel, vágódeszkán végezzük a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka tisztítása és fertőtlenítése.
Passzírozás	Tiszta paradicsomlé.	Tiszta, fertőtlenített passzírozóval és kézzel végezzük a műveletet.	Passzírozó és kéz ismételt tisztítás és fertőtlenítés.
Főzés	Hosszan (2-3 évig) eltartható legyen.	Saválló edényben végezzük a főzést, amit csak befőzésre használunk.	Tovább főzés
Töltés, zárás	Az üveg ép maradjon. A lapka, csavarzár, celofán jól záródjon.	A hibátlan üveget, csavarzárát és lapkát felhasználás előtt tisztítsuk és fertőtlenítsük, alaposan öblítsük vízzel. A forró paradicsomlé kis adagokban töltjük az üvegbe. A tiszta celofánt feszítjük az üveg szájára.	A sérült üveget, lapkát cseréljük épre. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés. A hirtelen hőhatáshól elrepedt üveget, paradicsomlevet dobjuk ki.
Pasztörözés (száraz dunszt)	Hosszan (2-3 évig) eltartható legyen.	A száraz dunszt vastag, hőszigetelő anyagból legyen, amit tiszta konyharuhával bélelünk. A dunsztolást az üvegek kihüléséig végezzük.	Még hőszigetelő anyag ráhelyezése.
Tárolás	Tiszta, száraz, hűvös helyen.	A kamrába helyezéskor ellenőrizzük a lapkák záródását. Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. Havonta ellenőrizzük az üvegeket. Az üvegek legyenek a készítési dátummal megjelölve.	Ha a lapka közepe nem húzódtott be, a konzervet saját felhasználásig tegyük hűtőszekrénybe. A port nedves ruhával töröljük le. A romlott termék eltávolítása a kamrából, komposztálásra felhasználni. A készítési dátummal nem rendelkező, hibátlan terméket használjuk fel magáncélra.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták, sérülés mentesek maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta, száraz ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

7. 4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, regisztrációs szám,
- Orvosi igazolás (az ételkészítés előállító egészséges),
- Takarítási és fertőtlenítési terv (7. 6. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (7. 7. pontban)
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (7. 8. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Növény-védőszer nyilvántartás (II. Melléklet 4.)
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba a növénytermesztésből értékesítésre kerülő növényeket, és az előállításra felhasználtakat kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba az előállított hőkezelt termékek előállítását és értékesítésüket kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általában észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

7. 5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A termékek minőség-megőrzési idejének meghatározásához elkülönítünk legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett minőség-megőrzési idő pl. 12 hónap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a minőség-megőrzési idő felidejében, a tárolás megkezdésének 6. hónapjában
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 12. hónap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
- 4. számú minta – a teljes minőség-megőrzési idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 12 hónap egyharmada 4 hónap, ezért a 16. hónap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a kamra hőmérsékletét.

Az ételkészítésre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük az ételkészítést és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéspont megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy éppen ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 10 hónapra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 5 hónap múlva, a 4. számú mintát a 13. hónapon kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.⁷

7. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezés)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés, szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Kés, vágódeszka, tál, fazék, lábas, üst, fakanál, merőkanál, tölcsér, magozó, szűrő	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörlővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkezelő:				Munka kezdése előtt Vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe, üvegmosó kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban, tudjanak megszáradni.
Üveg, lapka, csavarzár	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Minden használat előtt.	Mindig jó állapotban legyenek.
Tároló doboz	Tisztítószer:				Minden használat után	Kívül belül

.....

Hely, dátum

.....

kistermelő

7. 7. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
molylepke	Kamra	Molycsapda kihelyezése, rendszeres cseréje	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs molylepke a csapdában
Repülő rovarok (légy)	Konyha	A nyitható ablakra szúnyogháló szerelése. A bejárathoz légyragacs elhelyezése, rendszeres cseréje.	Ellenőrzés naponta.	Nincs légy a konyhában.
hangya	Konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

7. 8. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve:.....

Regisztrációs szám:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.
2.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.
3.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.
4.
 - a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
 - b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!
5.
 - a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.
 - b) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.
6.
 - a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
 - b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
7.
 - a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
 - b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) Érett, egészséges gyümölcsöt, zöldséget használjunk fel.
 - b) A kicsit fonnyadt zöldség, gyümölcs is jó befőzéshez.

- 17.
- a) A földdel szennyezett zöldség mosásakor többször cseréljük a mosóvizet, a földet alaposan mossuk le.
 - b) Nem kell a sáros vizet lecserélni, mert a zöldség még nincs meghámozva.
- 18.
- a) A terméknek megfelelő hőkezelési hőmérséklete és a hőntartási ideje biztosíthatja a konzerv hosszú eltarthatóságát.
 - b) A dunsztoláskor elég, ha csak felmelegítjük az üvegeket.
- 19.
- a) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használok, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.
 - b) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.
- 20.
- a) A hőkezelt termékeket úgy kell szállítani, hogy az a szállítás alatt ne szennyeződjön, az üveg ép maradjon.
 - b) Az üvegben lévő zöldséget, gyümölcsöt az üveg és a lapka védi, nem szennyeződhet.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. a, 17. a, 18. a, 19. a, 20. a.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállításának jó gyártási gyakorlata

8. Kistermelői szárítmány (zöldség, gyümölcs, gomba, őrölt fűszerpaprika, fűszer- és gyógynövény) előállítása és értékesítése

8. 1. Növénytermesztés

8. 1. 1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználást a növényvédő szer nyilvántartásban kell vezetni. (II. Melléklet Nyilvántartás minták 4. Növényvédő szer nyilvántartás).

8. 1. 2. Betakarítás

Ügyeljünk arra, hogy az egészséges, érett növényt szedjünk, gyűjtsünk be.

8. 1. 3. Tárolás

Ha szükséges tárolni, akkor száraz, hűvös helyen tároljuk a feldolgozásig.

8. 2. Termék előállítása

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a tiszta és szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással. Az előállítási folyamat a nyers növény válogatásával kezdődik és a további műveletek a fogyasztásra kész szárítmányt eredményezik.

A konyha minden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre.

Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötenyt, sapkát, kendőt. Csak a szúnyoghálós védett ablak legyen nyitva az élelmiszer előállítása alatt.

8. 3. Előállítási folyamat, dokumentáció és nyilvántartás

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszerek (zöldség, gyümölcs, gomba, őrölt fűszerpaprika, fűszer- és gyógynövény szárítmány), a fontos higiénia műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldal(ak)on lévő lapot a kistermelő aláírta.

8. 3. 1. Zöldség, gyümölcs, gomba szárítmány előállítás, értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges növény felhasználása	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt kiválogatása	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok, levél ne legyen a növényen	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, levelet eltávolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződött cserélni kell.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, levéltől.
Tisztítás-hámozás	Tiszta legyen a növény	Fertőtlenített kézzel, késsel, hámozóval végezzük a műveletet.	A héj részek vagy rovarrágás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Mosás és utótisztítás	Tiszta legyen a növény	A mosást ivóvízzel végezzük.	A héj részek vagy rovarrágás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Szeletelés-felezés-magozás	Tiszta legyen a növény	Fertőtlenített kézzel, késsel, vágódeszkán, magozóval végezzük a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka, magozó tisztítása és fertőtlenítése.
Előfőzés (szükség szerint)	A növény színe, állománya az adott növényre jellemző legyen.	95-98 °C-os (erősen gyöngyöző) vízben, 1 perc	Ismételt előfőzés
Hűtés (előfőzés után)	Minél gyorsabb legyen.	Hideg ivóvízben végezzük a lehűtést.	Hőkezeléssel tartósítsuk.
Terítés	Vékony rétegben, a levegő könnyen átjárja.	Fertőtlenített kézzel, szárítókeretre, tepsire végezzük a műveletet.	Ismételt fertőtlenítés
Szárítás	A szárítmány rugalmas, kézzel összenyomva nedvesség nem érezhető rajta, jellemző színű, ízű és illatú.	Ha napon történik a szárítás tiszta szúnyoghálóval védjük a tálcát a rovaroktól és más szennyeződéstől, és tiszta helyre tegyük. Szárítóberendezésben történő szárításnál legyen tiszta a berendezés. Szárítási hőmérséklet maximum 50-60 °C. Többször keverjük át.	A szennyeződött részek eltávolítása A berendezés tisztítása, fertőtlenítése. Hőmérséklet szabályozása. Tovább szárítás.
Tasakolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba
Tárolás	A szárítmány tiszta, rovaroktól mentes, jellemző illatú és ízű legyen.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. A kamrában molycsapda elhelyezése és figyelése. A szárítmány ellenőrzése havonta. A csomagok a készítés dátumával legyenek ellátva.	Ha a tasak szennyeződött, át kell csomagolni. Ha a szárítmány megpenészedett, molyosodott komposztáljuk.
Szállítás, értékesítés	A tasakok tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta, száraz ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

8. 3. 2. Őrölt Fűszerpaprika előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges fűszerpaprika felhasználása	Rothadt, penészes kiválogatása	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése, vagy komposztálható.
Mosás	Föld, homok ne legyen a fűszerpaprikán	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot eltávolítani.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől és homoktól.
Az utóérlelt fűszerpaprika mosása és utótisztítása	Tiszta legyen a fűszerpaprika	Fertőtlenített kézzel, késsel végezzük a műveletet. A mosást ivóvízzel végezzük.	A penészes, rothadt részek vagy rovarragás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Felezés	Tiszta, félbevágott fűszerpaprika	Fertőtlenített kézzel, késsel végezzük a műveletet.	Kéz, kés tisztítása és fertőtlenítése.
Terítés	Vékony rétegben, a levegő könnyen átjárja.	Fertőtlenített kézzel, tálcára, tepsire végezzük a műveletet.	Kéz, tálca, tepsi fertőtlenítése.
Szárítás	A szárítmány rugalmas, kézzel összenyomva nedvesség nem érezhető rajta, sötétvörös színű, fűszerpaprikára jellemző ízű és illatú.	Tiszta szárítóberendezés. A szárítás alatt többször átkeverni.	A berendezés tisztítása.
Őrlés	Tiszta, lisztszerű, élénk vörös színű, a fűszerpaprikára jellemző illatú és ízű.	Fertőtlenített kéz. Tiszta, fertőtlenített paprikaőrő használata	Felhasználás hőkezelt élelmiszerhez.
Tasakolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba.
Tárolás	Az őrlemény tiszta, rovaroktól mentes, jellemző illatú és ízű legyen.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. Az őrlemény ellenőrzése havonta. A csomagok az őrlés dátumával legyenek ellátva.	Ha a tasak szennyeződött, át kell csomagolni. Ha a fűszerpaprika őrlemény dohos, rovarokkal szennyezett meg kell semmisíteni, vagy komposztálható.
Szállítás, értékesítés	A tasakok tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta, száraz ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

8. 3. 3. Fűszer és gyógynövény szárítmány előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges növényi rész felhasználása	Rothadt, penészes kiválogatása	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Gyökér vagy gyökértörzs mosás	Föld, homok ne legyen a növényi részen.	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot eltávolítani.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől és homoktól.
Gyökér vagy gyökértörzs utótisztítás	Tiszta legyen a növényi rész.	Fertőtlenített kézzel, késsel végezzük a műveletet. A mosást ivóvízzel végezzük.	A penészes, rothadt részek vagy rovarragás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Gyökér vagy gyökértörzs szeletelése	Tiszta, 2-3 mm vastag szeletek legyenek.	Fertőtlenített kézzel, késsel, vágódeszkán végezzük a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka tisztítása és fertőtlenítése.
Terítés, függesztés	Vékony rétegben terítve, kis csokrokban függesztve úgy, hogy a levegő könnyen átjárja.	Fertőtlenített kézzel, tálcára, tepsire végezzük a műveletet. A csokrokat tiszta zsineggel kössük át.	Kéz, tálca, tepszi fertőtlenítése.
Szárítás	A szárítmány rugalmas, kézzel összenyomva nedvesség nem érezhető rajta, jellemző színű, jellemző ízű és illatú legyen.	Ha szabadban történik a szárítás tiszta szúnyoghálóval védjük a tálcát a rovaroktól és más szennyeződéstől, és tiszta helyre tegyük. Szárítóberendezésben történő szárításnál legyen tiszta a berendezés. Többször keverjük át.	A berendezés tisztítása. Tovább szárítás.
Tasakolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba
Tárolás	A szárítmány tiszta, a rá jellemző színű, ízű legyen.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. A szárítmányt havonta ellenőrizzük. A csomagok a szárítás dátumával legyenek ellátva.	Ha a tasak szennyeződött, át kell csomagolni. Ha a szárítmány megpenészedett, vagy rovarokkal szennyeződött meg kell semmisíteni, vagy komposztálható.
Szállítás, értékesítés	A tasakok tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta, száraz ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

8. 4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, regisztrációs szám,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Takarítási és fertőtlenítési terv (8. 6. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (8. 7. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (8. 8. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény,
- Vadon gyűjtött gomba gombavizsgálati igazolása.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Növény-védőszer nyilvántartás (II. Melléklet 4.)
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba a növénytermesztésből értékesítésre kerülő növényeket, és az előállításra felhasználtakat kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a szárítmányok előállítását és értékesítésüket kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általában észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

8. 5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A szárítmányok minőség-megőrzési idejének meghatározásához elkülönítünk legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett minőség-megőrzési idő pl. 12 hónap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a minőség-megőrzési idő felidejében, a tárolás megkezdésének 6. hónapjában
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 12. hónap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
- 4. számú minta – a teljes minőség-megőrzési idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 12 hónap egyharmada 4 hónap, ezért a 16. hónap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a kamra hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük az élelmiszert és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéspont megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 10 hónapra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 5 hónap múlva, a 4. számú mintát a 13. hónapon kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

8. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezése)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés (pl nyers hússzeletelés után), szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Kés, vágódeszka, tál, magozó, szárító keret, tálca, tepsi	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörlővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkezelő:				Minden munka megkezdése előtt vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban
Tároló doboz	Tisztítószer:				Minden használat után	Kívül belül

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

8. 7. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	kamra	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
molylepke	kamra	Molycsapda kihelyezése, rendszeres cseréje	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs molylepke a csapdában
hangya	Konyha, kamra	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszerből	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák
Repülő rovarok (légy)	Konyha, kamra	A nyitható ablakra szúnyogháló szerelése. A bejárathoz légyragacs elhelyezése, rendszeres cseréje.	Ellenőrzés naponta.	Nincs légy a konyhában.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

8. 8. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve:.....

Regisztrációs szám:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.
2.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.
3.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.
4.
 - a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
 - b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!
5.
 - a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.
 - b) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.
6.
 - a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
 - b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
7.
 - a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
 - b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkütiés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) A kamrában a tárolás alatt rovarok telepedhetnek meg a szárítmányban. A kamrában elhelyezett molycsapda segítségével megakadályozhatjuk a molyok szaporodását.
 - b) A kamrában nem szokott molylepke lenni.

- 17.
- a) A földdel szennyezett zöldség mosásakor többször cseréljük a mosóvizet, a földet alaposan mossuk le.
 - b) Nem kell a sáros vizet lecserélni, mert a zöldség még nincs meghámozva.
- 18.
- a) Napon való szárításkor a rovaroktól és más szennyeződéstől védeni kell a zöldséget, gyümölcsöt.
 - b) A napsugarak fertőtlenítik a zöldséget, gyümölcsöt, nem kell védeni.
- 19.
- a) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használok, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.
 - b) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.
- 20.
- a) A csomagolt szárítmányt úgy kell szállítani, hogy az a szállítás alatt ne szennyeződjön, a csomagolás ép maradjon.
 - b) A csomagolt szárítmányt csomagolóanyag védi, nem szennyeződhet.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. a, 17. a, 18. a, 19. a, 20. a.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállításának jó gyártási gyakorlata

9. Kistermelői tisztított, szeletelt, csomagolt zöldség előállítása és értékesítése

9. 1. Zöldségtermesztés

9. 1. 1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználást a növényvédő szer nyilvántartásban kell vezetni. (II. Melléklet Nyilvántartás minták 4. Növényvédő szer nyilvántartás).

9. 1. 2. Betakarítás

Ügyeljünk arra, hogy az egészséges, érett zöldséget szedjünk, gyűjtsünk be.

9. 1. 3. Tárolás

Sötét, száraz, hűvös helyen tároljuk a zöldségeinket. Csak az egészséges, érett, sértetlen zöldség tárolható hosszabb időn át. A sérült, egészséges darabokat mihamarabb használjuk fel.

9. 2. Termék előállítása

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a tiszta és szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással. Az előállítási folyamat a földdel, homokkal szennyezett zöldséggel kezdődik és a további műveletekkel egyre tisztábbá tesszük azt és tisztított, közvetlenül fogyaszthatóvá vagy ételkészítésre alkalmassá válik. Vigyázzunk, hogy a tisztított, szeletelt zöldség ne érintkezzen földes, homokos, szennyezett kézzel, eszközzel.

A konyha minden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre.

Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, hajhálót, kendőt. Az előállítás alatt csak a szúnyoghálós védett ablak legyen nyitva.

9. 3. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (tisztított, szeletelt zöldség), a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldalon lévő lapot a kistermelő aláírta.

9. 3. 1. Kistermelői tisztított, szeletelt zöldség előállítása, értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges zöldség felhasználása	Rothadt, penészes kiválogatása	Rothadt, penészes darabok komposztálása, hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok ne legyen a zöldségen	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot eltávolítani.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől és homoktól.
Mosás és utótisztítás	Tiszta legyen a zöldség	Fertőtlenített kézzel, késsel, hámozóval végezzük a műveletet. A mosást ivóvízzel végezzük.	A héj részek vagy rovarragás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Szeletelés gyalulás	Tiszta maradjon a zöldség	Fertőtlenített kézzel, késsel, vágódeszkán, szeletelővel végezzük a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka, szeletelő tisztítása és fertőtlenítése.
Tasakolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tiszta helyen tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba.
Tárolás	Tiszta tasak, a zöldség egészséges legyen	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás maximum 16 óra hosszat	Ha a tasak szennyeződött, át kell csomagolni. Ha a zöldség romlásnak indult, a romlott részek kivágása, az ép részek azonnali hőkezeléssel való felhasználása.
Szállítás, értékesítés	A tasakok tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat nedves ruhával töröljük le. A megmaradt tisztított, csomagolt zöldséget magáncélra mihamarabb használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

9. 4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, regisztrációs szám,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Takarítási és fertőtlenítési terv (9. 6. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (9. 7. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (9. 8. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Növény-védőszer nyilvántartás (II. Melléklet 4.)
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba a növénytermesztésből értékesítésre kerülő növényeket, és az előállításra felhasználtakat kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a tisztított zöldség előállítását és értékesítésüket kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általa észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

9. 5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

Az előállított termékből a fogyaszthatósági idő meghatározásához elkülönítünk legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett fogyaszthatósági idő pl. 3 nap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a fogyaszthatósági idő félidejében, a tárolás megkezdésének 2. napon
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 3. napon vizsgálatokat kell végezni
- 4. számú minta – a teljes fogyaszthatósági idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 3 nap egyharmada 1 nap, ezért a 4.nap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a kamra hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük az élelmiszert és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 2 napra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 1 nap múlva, a 4. számú mintát a 3. napon kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

9. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezés)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés (pl nyers hússzeletelés után), szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Kés, hámozó, gyalu, vágódeszka, tál	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörlővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkezelő				Minden munka megkezdése előtt Vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban
Tároló doboz	Tisztítószer:				Minden használat után	Kívül belül

.....

Hely, dátum

.....

kistermelő

9. 7. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
molylepke	Kamra	Molycsapda kihelyezése, rendszeres cseréje	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs molylepke a csapdában
hangya	Konyha, kamra	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszerből	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák
Repülő rovarok (légy)	Konyha	A nyitható ablakra szúnyogháló felszerelése. A bejárat fölé légyragacs elhelyezése, rendszeres cseréje.	Ellenőrzés naponta.	Nincs légy a konyhában.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

9. 8. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve:.....

Regisztrációs szám:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.
2.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.
3.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a páráképződést és a nemkívánatos penészképződést.
4.
 - a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
 - b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!
5.
 - a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.
 - b) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.
6.
 - a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
 - b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
7.
 - a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
 - b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) A tisztítás után maximum 16 órán belül értékesítsük a zöldséget.
 - b) A tisztított zöldség napokig jó, egy kicsit fonnyad, a vevő úgyis megfőzi.

- 17.
- a) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.
 - b) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használok, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.
- 18.
- a) A szeletelésre, reszelésre kerülő zöldség, gyümölcs tiszta, héj és rovarrágástól mentes legyen..
 - b) A zöldség, gyümölcs már tisztára mosott, ha egy kis héjrész, vagy rovar rágás marad a felületén az nem okozhat romlást .
- 19.
- a) A műveletek megkezdése előtt a mosogatót, edényszárítót, munkaasztalt, munkapultot, késeket, vágódeszkát, szeletelőt tisztítjuk és fertőtlenítjük .
 - b) A konyhában lévő eszközök mindig tiszták szükségtelen azokat fertőtleníteni.
- 20.
- a) Meg kell előzni a kártevők bejutását a konyhába, kamrába.
 - b) Általában nem szokott egér, légy, molylepke lenni a konyhában, kamrában.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. a, 17. b, 18. a, 19. a, 20. a.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállításának jó gyártási gyakorlata

10. Sóban vagy olajban eltett zöldségek, cukorban eltett gyümölcs előállítása és értékesítése

10. 1. Zöldség- gyümölcs termesztés

10. 1. 1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználást a növényvédő szer nyilvántartásban kell vezetni. (II. Melléklet Nyilvántartás minták 4. Növényvédő szer nyilvántartás).

10. 1. 2. Betakarítás

Ügyeljünk arra, hogy az egészséges, érett zöldséget, gyümölcsöt sérülésmentesen szedjünk, gyűjtsünk be.

10. 1. 3. Tárolás

Sötét, száraz, hűvös helyen tároljuk a zöldségeinket. Csak az egészséges, érett, sértetlen zöldség tárolható hosszabb időn át. A sérült, egészséges darabokat mihamarabb használjuk fel. A gyümölcsöt átmenetileg sötét, száraz hűvös helyen tároljuk a feldolgozásig.

10. 2. Termék előállítása

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a tiszta és szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással. Az előállítási folyamat a földdel, homokkal szennyezett zöldséggel kezdődik és a további műveletekkel egyre tisztábbá tesszük azt és közvetlenül fogyaszthatóvá válik.

A konyha minden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre. Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, hajhálót, kendőt. Csak a szúnyoghálóval védett ablak legyen nyitva a termék előállítása alatt.

10. 3. Előállítási folyamat, dokumentáció és nyilvántartás

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (sóban, vagy olajban eltett zöldség, cukorban eltett gyümölcs), a fontos higiénia műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldal(ak)on lévő lapot a kistermelő aláírta.

10. 3. 1. Sóban eltett zöldség előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges zöldség felhasználása	Rothadt, penészes kiválogatása	Rothadt, penészes darabok komposztálása, hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok ne legyen a zöldségen	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot eltávolítani.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől és homoktól.
Utótisztítás és mosás	Tiszta legyen a zöldség	Fertőtlenített kézzel, késsel, hámozóval végezzük a műveletet. A mosást ivóvízzel végezzük.	A héj részek vagy rovarrágás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Aprítás	Megfelelő méretre aprítsunk,	Fertőtlenített kézzel, késsel, vágódeszkán, aprítóval végezzük a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka, aprító, tisztítása és fertőtlenítése.
Keverés	Az alkotók eloszlása egynemű legyen.	Tiszta sőt 16-20 %-ban használjunk.	Ha túlsóztuk, keverjünk hozzá darált zöldséget.
Töltés, zárás	Tiszta, ép üveg és lapka, celofán használata. A zöldséget tömörítsük az üvegbe.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tiszta helyen tartása. Az üvegeket tisztítsuk, fertőtlenítsük, szárítsuk ki felhasználás előtt.	A sérült üveget, lapkát, celofánt cseréljük épre. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés.
Tárolás	Tiszta üveg, a zöldség egészséges legyen	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. Havonta ellenőrizzük az üvegeket. Minden üveget lássuk el a készítés dátumával.	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, töröljük le. Ha a zöldség romlásnak indult, komposztáljuk.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri az üvegeket nedves ruhával töröljük le. A minőség megőrzési idő letelte után komposztáljuk a zöldséget.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

10. 3. 2. Olajban eltett zöldség előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges zöldség felhasználása	Rothadt, penészes kiválogatása	Rothadt, penészes darabok komposztálása, hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok ne legyen a zöldségen	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot eltávolítani.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől és homoktól.
Utótisztítás és mosás	Tiszta legyen a zöldség	Fertőtlenített kézzel, késsel, hámozóval végezzük a műveletet. A mosást ivóvízzel végezzük.	A héj részek vagy rovarragás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Töltés, zárás	Tiszta, ép üveg és lapka, celofán használata.	Az olajat a minőség megőrzési időn belül használjuk a zöldséghez. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tiszta helyen tartása. Az üvegeket tisztítsuk, fertőtlenítsük, szárítsuk ki felhasználás előtt.	A sérült üveget, lapkát, celofánt cseréljük épre. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés.
Tárolás	Tiszta üveg, a zöldség egészséges legyen	Sötét, száraz, hűvös 20 °C alatti tárolás. Havonta ellenőrizzük az üvegeket. Minden üveget lássuk el a készítés dátumával.	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, töröljük le. Ha a zöldség romlásnak indult, komposztáljuk.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri az üvegeket nedves ruhával töröljük le. A minőség megőrzési idő letelte után komposztáljuk a zöldséget.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

10. 3. 3. Cukorban eltett gyümölcs előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges gyümölcs felhasználása	Rothadt, penészes kiválogatása	Rothadt, penészes darabok komposztálása, hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok, levél, szár ne legyen a gyümölcsön.	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, levelet, szárat eltávolítani.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől és homoktól.
Magozás (szükség szerint)	A magot lehetőleg minden szem gyümölcsből távolítsuk el.	Fertőtlenített kézzel, magozóval végezzük a műveletet.	Kéz, magozó tisztítása és fertőtlenítése.
Cukrozás	Egyenletesen keverjük el a cukrot a gyümölccsel.	Tiszta, fertőtlenített edényben végezzük a műveletet. 1 kg gyümölcshöz 60 dkg cukrot tegyünk.	Ha túl sok cukrot tettünk, keverjünk hozzá cukrozatlan gyümölcsöt.
Pihentetés	A cukor oldódjon fel a gyümölcs levében.	Tiszta, üzemképes hűtőszekrényben, zárt edényben tároljuk, naponta keverjük meg. A keverőt előzetesen tisztítsuk és fertőtlenítsük.	Ha nem zártuk le az edényt, kószoljuk meg, ha íz és illat elváltozása van hőkezelt élelmiszerhez használjuk fel.
Töltés, zárás	Tiszta, ép üveg és lapka, celofán használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tiszta helyen tartása. Az üvegeket tisztítsuk, fertőtlenítsük, szárítsuk ki felhasználás előtt.	A sérült üveget, lapkát, celofánt cseréljük épre. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés.
Érlelés	Kellemes íz és illat, a gyümölcsre jellemző szín és állomány kialakítása.	Tiszta, üzemképes hűtőszekrényben kb. 2 hétig tároljuk.	Ha megromlott komposztáljuk.
Tárolás	Tiszta üveg, a gyümölcs egészséges legyen	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. Minden üveget lássuk el a készítés dátumával. Havonta ellenőrizzük az üvegeket.	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, töröljük le. Ha a gyümölcs rotlásnak indult, komposztáljuk.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri az üvegeket nedves ruhával töröljük le. A minőség megőrzési idő letelte után komposztáljuk a gyümölcsöt.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

10. 4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, regisztrációs szám,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Takarítási és fertőtlenítési terv (10. 6. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (10. 7. pontban.),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (10. 8. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Növény-védőszer nyilvántartás (II. Melléklet 4.)
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba a növénytermesztésből értékesítésre kerülő növényeket, és az előállításra felhasználtakat kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a sóban, cukorban eltett termékek előállítását és értékesítésüket kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általa észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

10. 5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A termékek minőség-megőrzési idejének meghatározásához elkülönítünk legalább 4 üveget. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett minőség-megőrzési idő pl. 12 hónap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a minőség-megőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 6. hónapjában
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 12. hónap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
- 4. számú minta – a teljes minőség-megőrzési idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 12 hónap egyharmada 4 hónap, ezért a 16. hónap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a kamra hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük az élelmiszert és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 10 hónapra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 5 hónap múlva, a 4. számú mintát a 13. hónapban kell vizsgálni.) Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

10. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezése)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés (pl nyers hússzeletelés után), szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Kés, tál, magozó, fazék, lábas, fakanál, merőkanál, tölcsér	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörlővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkezelő				Minden munka megkezdése előtt vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban, tudjanak megszáradni.
Hűtőszekrény	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Hetente	Falfelület, polcok, tárolók
Tároló doboz	Tisztítószer:				Minden használat után	Kívül belül

.....

Hely, dátum

.....

kistermelő

10. 7. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
molylepke	Kamra	Molycsapda kihelyezése, rendszeres cseréje	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs molylepke a csapdában
Repülő rovarok (légy)	Konyha	Nyitható ablakra szúnyogháló felszerelése. A bejárat fölé légyragacs elhelyezése, rendszeres cseréje.	Ellenőrzés naponta.	Nincs légy a konyhában.
hangya	Konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

10. 8. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve:.....

Regisztrációs szám:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.
2.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.
3.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a páráképződést és a nemkívánatos penészképződést.
4.
 - a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
 - b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!
5.
 - a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.
 - b) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.
6.
 - a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
 - b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
7.
 - a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
 - b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) Az üvegben eltett zöldséget, gyümölcsöt tiszta, száraz, hűvös kell tárolni, a szennyeződéstől védve.
 - b) Mindegy milyen helyen tároljuk az üvegben eltett zöldséget, gyümölcsöt, mert úgyis le van zárva.

- 17.
- a) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.
 - b) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használok, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.
- 18.
- a) A szeletelésre, reszelésre kerülő zöldség, gyümölcs tiszta, héj és rovarrágástól mentes legyen..
 - b) A zöldség, gyümölcs már tisztára mosott, ha egy kis héjrész, vagy rovar rágás marad a felületén az nem okozhat romlást .
- 19.
- a) Csak ép lapkával zárjuk az üvegeket..
 - b) Ha egy kis sérülés van a lapkán az még felhasználható.
- 20.
- a) A só kiváló tartósítószer, a zöldséget sokáig eltartja.
 - c) A kamrában lévő sóban eltett zöldséget havonta nézzük át, a penészes, romlott üveget vegyük ki.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. a, 17. b, 18. a, 19. a, 20. b.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállításának jó gyártási gyakorlata

11. Kistermelői kenyér, pékáru, tartós lisztes áru és rétes, csíramálé előállítása és értékesítése

11. 1. Gabonatermesztés

11. 1. 1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználást a növényvédő szer nyilvántartásban kell vezetni. (II. Melléklet Nyilvántartás minták 4. Növényvédő szer nyilvántartás).

11. 1. 2. Betakarítás

Ügyeljünk arra, hogy egészséges, érett légszáraz gabonát takarítsunk be.

11. 1. 3. Tárolás

Száraz, hűvös helyen tároljuk a gabonát.

11. 2. Gabona őrlés végeztetése malomban

A búza lisztté őrlését végeztethetik egy malomban, ahol a száraztésztahoz való lisztet őrölnék a saját búzájukból. Feljegyzés készítése fontos, szállítólevél az oda és haza szállított mennyiségről.

11. 3. Liszt tárolása

A lisztet tiszta, száraz, hűvös helyen tároljuk. A felbontott zsákot a liszt kivétele után zárjuk vissza. A minőség-megőrzési időn belül használjuk fel.

11. 4. Tojástermelés

Az állattartásban kizárólag engedélyezett állatgyógyászati készítményeket szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. Az állatgyógyászati készítmény felhasználást az állatgyógyászati készítmény nyilvántartásban be kell vezetni. (I. Melléklet Nyilvántartás minták 3. Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás). Az alkalmazott takarmány-adalékanyag felhasználását az előírásoknak megfelelően kell használni, felhasználásukról nyilvántartást kell vezetni (I. Melléklet Nyilvántartás minták 2. Takarmány-adalékanyag nyilvántartás).

11. 4. 1. Gyűjtés

Csak egészséges állattól származó tojást gyűjtsünk.

11. 4. 2. Tárolás

Tiszta, száraz, hűvös, jól szellőző, napfénytől védett helyen tároljuk a tojásokat. Száraztészta készítéséhez a tojásrakást követően legfeljebb 7 napon belüli tojást használjuk fel,

11. 5. Termék előállítás

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a tiszta és szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással. Az előállítási folyamat a liszt szitálásával és a tojás fertőtlenítésével kezdődik és a további műveletek a fogyasztásra kész kenyeret, pékárut, tartós lisztes árut és rétest eredményezik. A töltelékek kezelését, az arra jellemző termék útmutatója szerint végezzük.

A konyha minden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre. Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, sapkát, kendőt. Az élelmiszer előállítása alatt csak a szúnyoghálóval ellátott ablak legyen nyitva.

11. 6. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (kenyér, kelt tészta, tartós lisztes áru, rétes, csíramálé), a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldal(ak)on lévő lapot a kistermelő aláírta. Nem szükséges péküzem a magánházi előállítás és értékesítés céljára.

11. 6. 1. Kistermelői kenyér előállítás, értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Liszt szitálása	Szennyeződés nélküli liszt	A liszt átszitálása lisztszítán.	Ha mégis szennyeződés kerülne az átszított lisztbe újra szitáljuk.
Kovászkészítés	Az érett kovász szálkás, rugalmatlan	Friss élesztő felhasználása. A kovász hőmérséklete 26-28 °C. Kézi kovászkészítésnél előzetesen a kezünket fertőtlenítsük. Tisztított, fertőtlenített kovászkészítő edényt használjunk.	Újbóli kéz és edény fertőtlenítés.
Dagasztás	Jól formálható, egynemű tészta	Fertőtlenített dagasztógépben, vagy kézzel fateknőben, vagy műanyag tálba1 és kézzel végezzük a műveletet. Tésztahőmérséklet 29-30 °C.	Ha nem fertőtlenítettük a dagasztógépet vagy a kezünket, a tésztát saját célra készítjük.
Feldolgozás	Jellemző kenyérforma kialakítása	Tiszta, fertőtlenített asztal, kéz, kés, szakajtó.	Az asztal, kéz, kés, szakajtó tisztítása, fertőtlenítése.
Kelesztés	A kelesztés végére, a tészta duplájára keljen.	Tartsuk melegen (32-35 °C-on) a tésztát. Tiszta fertőtlenített textíliával takarjuk le a szakajtókat. A kelesztés ellenőrzése.	A helyiség hőmérsékletének növelése a helyes kelesztési tésztahőmérséklet érdekében.
Sütés	A kenyér süljön át, a héja ne legyen égett.	Tiszta legyen a kemence. A sütés folyamatát ellenőrizzük. A kisült kenyeret ivóvízzel nedvesítsük. Vert kenyér esetén az égett hélyrész eltávolítására használt eszközt tisztítsuk.	A kemence tisztítása. Sütési hőmérséklet szabályozása.
Hűtés	A kenyér tiszta legyen.	A kisült kenyeret tiszta, rendezett helyen hűtsük.	Áthelyezés tiszta helyre.
Tárolás	A kenyér tiszta, ropogós maradjon.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti, tiszta helyen tárolás. Tiszta textíliával takarjuk le a kenyeret.	Ha a kenyér szennyeződött ne értékesítsük.
Szállítás, csomagolás, értékesítés	A kenyér tiszta maradjon. Kenyérpapírba csomagolás.	Tiszta legyen a kosár, asztal. A kenyérpapírt tartsuk tisztán.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a kenyeret ne értékesítsük. A szennyeződött kenyérpapírt ne használjuk fel.

Hely, dátum

kistermelő

11. 6. 2. Kistermelői pékáru: kelt tésztából készült termékek (lekváros, diós, túrós kifli, batyu, pogácsa) előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Liszt szitálása	Szennyeződés nélküli liszt	A liszt átszitálása lisztszítán.	Ha mégis szennyeződés kerülne az átszitált lisztbe újra szitáljuk.
Tojás fertőtlenítése, feltörése	Fertőtlenített tojás.	Szennyeződés fellazítása, tisztítás, öblítés, fertőtlenítés 1 %-os (2 liter vízbe 2 cl hypo) hypo oldatban 5-10 percig, folyóvízes öblítés. A tojásokat törjük egyenként egy kis edénybe. A tojás szaga, színe az egészséges tojásra jellemző legyen.	Ha szennyeződés maradt a tojáson tovább áztatjuk, alaposan tisztítjuk, fertőtlenítjük. Ha a feltört tojás kellemetlen szagú vagy színváltozása van, a tésztához nem használjuk fel.
Dagasztás	Egynemű, jól formálható tészta.	Fertőtlenített edényben és kézzel végezzük a műveletet.	Ha nem fertőtlenítettük az edényt vagy a kezünket, a tésztát saját célra készítjük.
Kelesztés	A kelesztés végére, a tészta duplájára keljen, kellemes, tiszta illatú legyen	Tartsuk melegen (32-35 °C-on) a tésztát. Tiszta fertőtlenített textíliával takarjuk le a szakajtókat. A kelesztés ellenőrzése.	A helyiség hőmérsékletének növelése a helyes kelesztési tésztahőmérséklet érdekében.
Nyújtás	A szükséges vastagságig végezzük a nyújtást.	Fertőtlenített kézzel, tiszta nyújtódeszkán és nyújtófával végezzük a műveletet.	Kéz tisztítása és fertőtlenítése. Nyújtódeszka és nyújtófa tisztítása.
Vágás, töltés, formázás	Tiszta tészta.	Fertőtlenített kézzel, késsel, formázóval, kenővel végezzük a műveletet. A töltelék tiszta, a lekvárra, dióra, túróra jellemző állományú, színű, illatú és ízű	Kéz, kés fertőtlenítése, papírtörölővel szárazra törölése. A töltelék cseréljük hibátlan illatúra, ízűre.
Kelesztés	A jellemző méret alakuljon ki.	Tiszta helyiség.	A helyiség tisztítása.
Sütés	A tészta pirosra sült legyen.	Sütési hőmérséklet 180-200 °C. Ellenőrizzük a sülés folyamatát.	A sütési hőmérséklet szabályozása. Az égett tésztákat ne értékesítsük.
Hűtés	A tészta tiszta legyen.	A kisült tésztát tiszta, rendezett helyen hűtsük.	Áthelyezés tiszta helyre.
Tárolás	A tészta tiszta maradjon.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti, tiszta helyen. Tiszta textíliával takarjuk a tésztát.	Ha a tészta szennyeződött ne értékesítsük.
Szállítás, csomagolás, értékesítés	A tészta tiszta maradjon.	Tiszta legyen a kosár, asztal. Élelmiszer csomagolására alkalmas tasak beszerzése, tisztán tárolása.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a tésztát ne értékesítsük. A szennyeződött csomagolót ne használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

11. 6. 3. Kistermelői tartós lisztes áru (édes vagy sós sütemény, mézeskalács) előállítás és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Liszt szitálása	Szennyeződés nélküli liszt	A liszt átszitálása lisztszítán.	Ha mégis szennyeződés kerülne az átszított lisztbe újra szitáljuk.
Tojás fertőtlenítése, feltörése	Fertőtlenített tojás.	Szennyeződés fellazítása, tisztítás, öblítés, fertőtlenítés 1 %-os (2 liter vízbe 2 cl hypo) hypo oldatban 5-10 percig, folyóvízes öblítés. A tojásokat törjük egyenként egy kis edénybe. A tojás szaga, színe az egészséges tojásra jellemző legyen.	Ha szennyeződés maradt a tojáson tovább áztatjuk, alaposan tisztítjuk, fertőtlenítjük. Ha a feltört tojás kellemetlen szagú vagy színváltozása van, a tésztahoz nem használjuk fel.
Gyúrás	Egynemű, jól formázható tészta.	Fertőtlenített tálban és kézzel végezzük a műveletet.	Ha nem fertőtlenítettük a tálat vagy a kezünket, a tésztát saját célra készítsük.
Nyújtás	A szükséges vastagságú legyen.	Fertőtlenített kézzel, tiszta nyújtódeszkán és nyújtófával végezzük a műveletet.	Kéz tisztítása és fertőtlenítése. Nyújtódeszka és nyújtófa tisztítása.
Szaggatás	A formára jellemző alak kialakítása.	Fertőtlenített kézzel, késsel, szaggatóval, kenővel végezzük a műveletet.	Kéz, kés fertőtlenítése, papírtörölővel szárazra törlése.
Sütés	A tészta mindkét oldala sült legyen.	Sütési hőmérséklet 180-200 °C. Ellenőrizzük a sülés folyamatát.	A sütési hőmérséklet szabályozása. Az égett tésztákat ne értékesítsük.
Hűtés	A tészta tiszta legyen.	A kisült tésztát tiszta, rendezett helyen hűtsük.	Áthelyezés tiszta helyre.
Tárolás	A tészta tiszta maradjon.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti, tiszta helyen tárolás. Tiszta műanyag dobozban tároljuk.	A szennyeződött, penészes süteményt ne értékesítsük, komposztáljuk.
Szállítás, csomagolás, értékesítés	A tészta tiszta maradjon.	Tiszta legyen a kosár, asztal. Élelmiszer csomagolására alkalmas tasak beszerzése, tisztán tárolása.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a süteményt ne értékesítsük. A szennyeződött csomagolóanyagot ne használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

11. 6. 4. Kistermelői rétes előállítás és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Liszt szitálása	Szennyeződés nélküli liszt	A liszt átszitálása lisztszítán.	Ha mégis szennyeződés kerülne az átszítált lisztbe újra szitáljuk.
Tojás fertőtlenítése, feltörése	Fertőtlenített tojás	Szennyeződés fellazítása, tisztítás, öblítés, fertőtlenítés 1 %-os (2 liter vízbe 2 cl hypo) hypo oldatban 5-10 percig, folyóvízes öblítés. A tojásokat törjük egyenként egy kis edénybe. A tojás szaga, színe az egészséges tojásra jellemző legyen.	Ha szennyeződés maradt a tojáson tovább áztatjuk, alaposan tisztítjuk, fertőtlenítjük. Ha a feltört tojás kellemetlen szagú vagy színváltozása van, a tésztához nem használjuk fel.
Gyúrás	Egynemű, jól formálható tészta.	Fertőtlenített tálban és kézzel végezzük a műveletet.	Ha nem fertőtlenítettük a tálat vagy a kezünket, a tésztát saját célra készítjük.
Nyújtás	Szakadásmentes legyen.	Fertőtlenített kézzel, tiszta abroszon végezzük a műveletet.	Kéz tisztítása és fertőtlenítése.
Töltés	Tiszta tészta.	Fertőtlenített kézzel, késsel végezzük a műveletet. A töltelék frissen készített, tiszta, az adott töltelékre jellemző illatú és ízű legyen.	Kéz, kés fertőtlenítése, papírtörölővel szárazra törlése.
Sütés	A rétes mindkét oldala barnáspirosasra sült legyen.	Sütési hőmérséklet 180-200 °C. Ellenőrizzük a sülés folyamatát.	A sütési hőmérséklet szabályozása. Az égett tésztákat ne értékesítsük.
Hűtés	A rétes tiszta legyen.	A kisült rétest tiszta, rendezett helyen hűtjük.	Áthelyezés tiszta helyre.
Szeletelés	Tiszta, jellemző méretű szeletek.	Tiszta, fertőtlenített késsel és kézzel végezzük a szeletelést.	A kés, kéz fertőtlenítése.
Tárolás	A rétes tiszta maradjon.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti, tiszta helyen tárolás. A tepsiket tiszta textíliával takarjuk le.	A szennyeződött rétest ne értékesítsük, komposztáljuk.
Szállítás, csomagolás, értékesítés	A rétes tiszta maradjon.	Tiszta legyen a kosár, asztal. Élelmiszer csomagolására alkalmas tasak beszerzése, tisztán tárolása.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a süteményt ne értékesítsük. A szennyeződött csomagolóanyagot ne használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

11. 6. 5. Kistermelői csíramálé előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Búza válogatása	Tiszta, egészséges, egész búza felhasználása.	Föld, kő, beteg, törött szemek kiválogatása.	Beteg, szemek komposztálása. Újra válogatás.
Áztatás	Tiszta legyen a búza.	Tiszta, fertőtlenített edényben, friss vízzel felöntjük a búzát úgy, hogy ellepje. 1 nap után leöntjük a vizet, friss vízzel legalább háromszor átmoszuk. A művelet végzése előtt kézfertőtlenítés.	Újbóli átmosás.
Terítés, csíráztatás	A kicsírázott búza gyökérzete hófehér és egybefüggő.	3 cm rétegvastagságban terítjük, tiszta, fertőtlenített tepsire, tálcára. Szobahőmérsékleten, tiszta helyen csíráztatjuk, védve a szennyeződéstől.	A tálca, tepszi ismételt tisztítása és fertőtlenítése. A szennyeződött részek kivágása.
Darálás	Egyenletes szemcse nagyság.	Tiszta, fertőtlenített darálóval és kézzel végezzük a műveletet. A darált búzát tiszta, fertőtlenített edénybe fogjuk fel.	Újbóli tisztítás és fertőtlenítés a darálás előtt.
Átmosás	A ledarált búzacsíra tiszta legyen.	Friss vízzel.	Ha nem tiszta, friss vízzel mostuk át, használjuk fel magáncélra.
Szűrés	A csíralé tiszta legyen.	Tiszta, fertőtlenített szűrőben, edénybe.	A szűrő és felfogó edény ismételt tisztítása és fertőtlenítése.
Liszt szitálása	Szennyeződés nélküli liszt	A liszt átszitálása lisztszítán.	Ha mégis szennyeződés kerülne az átszitált lisztbe újra szitáljuk.
Keverés	Egynemű tészta	Tiszta, fertőtlenített kézzel vagy robotgéppel végezzük.	Keverés előtt ismételt tisztítás és fertőtlenítés.
Sütés	Aranysárgára sült csíramálé.	Tiszta tepsiben, sütőben, kemencében megsütjük.	Tovább sütés.
Hűtés	A csíramálé tiszta legyen.	Tiszta, hűvös helyen hidegre hűtjük.	Áthelyezés tiszta helyre.
Szeletelés	A csíramálé tiszta maradjon.	Tiszta, fertőtlenített késsel és kézzel szeleteljük.	Szeletelés előtt ismételt tisztítás és fertőtlenítés.
Csomagolás	Tiszta élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag beszerzése és tisztán tárolása. Csomagolás tiszta, fertőtlenített süteményes lapáttal és kézzel történjen.	A szennyeződött csomagolóanyagot ne használjuk fel. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés.
Tárolás	A csíramálé a rá jellemző színű, ízű, illatú és állományú legyen.	Tiszta, száraz, hűvös helyen, maximum 16 óráig tároljuk.	Szín, íz, állomány elváltozás esetén komposztáljuk, vagy állati takarmányozásra használjuk fel.

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Szállítás, értékesítés	A csomagolás tiszta maradjon.	Tiszta legyen a táska, kosár, rekesz, asztal.	Ha szennyeződés éri a csomagokat töröljük le. Ha a sütést követő 24 órán belül nem értékesítettük, komposztáljuk, vagy állati takarmányozásra használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

11. 7. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, regisztrációs szám,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállító egészséges),
- Takarítási és fertőtlenítési terv (11. 9. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (11. 10. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (11. 11. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Növény-védőszer nyilvántartás (II. Melléklet 4.)
- Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás (II. Melléklet 2.), saját állati termék (töltelék...) esetén
- Takarmány adalékanyag nyilvántartás (II. Melléklet 3.), saját állati termék (töltelék...) esetén
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba a növénytermesztésből értékesítésre kerülő növényeket, és az előállításra felhasználtakat kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a pékáru előállítását és értékesítésüket kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általában észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

11. 8. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A tartós lisztes áru minőség-megőrzési idő meghatározásához elkülönítünk legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett minőség-megőrzési idő pl. 3 hónap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
2. számú minta – a minőség-megőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 6. hetében
3. számú minta – a lejárat napján, a 3. hónap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
4. számú minta – a teljes minőség-megőrzési idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 3 hónap egyharmada 1 hónap, ezért a 4. hónap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a kamra hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük az élelmiszert és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 2 hónapra

vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 1 hónap múlva, a 4. számú mintát a 11. héten kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

11. 9. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezése)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés (pl nyers hússzeletelés után), szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer				Szükség szerint	Élelmiszer maradék gyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Kés, vágódeszka, tál, szűrő nyújtódeszka, nyújtófa, dagasztógép, szakajtó, kenő, tepsi, tálca, daráló, robotgép,	Tisztító- és fertőtlenítőszer, forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Abrosz, konyharuha	Mosópor, fertőtlenítőszer				Minden használat után.	Minden esetben vasalni.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék gyűjtése, vizes letörlést követően papírtörölővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkezelő:				Minden munka megkezdése előtt Vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban.
Tároló doboz	Tisztítószer:				Minden használat után	Kívül belül

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

11. 10. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs szám:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
molylepke	Kamra	Molycsapda kihelyezése, rendszeres cseréje	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs molylepke a csapdában
hangya	Konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszerből	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák
Repülő rovarok (légy)	Konyha	Nyitható ablakra szúnyogháló felszerelése. A bejárat fölé légyragacs elhelyezése, rendszeres cseréje.	Ellenőrzés naponta.	Nincs légy a konyhában.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

11. 11. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.

2.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.

3.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.

4.

- a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
- b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!

5.

- a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.
- b) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.

6.

- a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
- b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.

7.

- a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
- b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkütiés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) A lisztet tiszta, száraz, hűvös kell tárolni, a szennyeződéstől védve.
 - b) Mindegy milyen helyen tároljuk a malomipari terméket, mert úgyis szárazak.

17.

- a) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.
- b) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használok, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.

18.

- a) A megbontott zsákot a kamrában a használat után visszazárom, mert védem a terméket a szennyeződéstől.
- b) A kamrában nem szennyeződhet az élelmiszer.

19.

- a) A pékáru fogyaszthatósági ideje 1 nap, a sütés napján értékesíteni kell.
- b) A pékáru addig értékesíthető, amíg jó ízű..

20.

- a) A kamrában a tárolás alatt rovarok telepedhetnek meg lisztben. A kamrában elhelyezett molycsapda segítségével megakadályozhatjuk a molyok szaporodását.
- b) A kamrában nem szokott molylepke lenni.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. a, 17. b, 18. a, 19. a, 20. a.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata

12. Kistermelői száraztészta előállítása és értékesítése

12. 1. Gabonatermesztés

12. 1. 1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználást a növényvédő szer nyilvántartásban kell vezetni. (II. Melléklet Nyilvántartás minták 4. Növényvédő szer nyilvántartás).

12. 1. 2. Betakarítás

Ügyeljünk arra, hogy egészséges, érett légszáraz gabonát takarítsunk be.

12. 1. 3. Tárolás

Száraz, hűvös helyen tároljuk a gabonát.

12. 2. Gabona őrlés végeztetése malomban

A búza lisztte őrlését végeztethetik egy malomban, bérőrlésként. A bérőrlésre vonatkozó feljegyzés készítése fontos, szállítólevél legyen az oda és haza szállított mennyiségről.

12. 3. Liszt tárolása

A lisztet tiszta, száraz, hűvös helyen tároljuk. A felbontott zsákot a liszt kivétele után zárjuk vissza. A minőség-megőrzési időn belül használjuk fel.

12. 4. Tojástermelés

Az állattartásban kizárólag engedélyezett állatgyógyászati készítményeket szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. Az állatgyógyászati készítmény felhasználást az állatgyógyászati készítmény nyilvántartásban be kell vezetni. (I. Melléklet Nyilvántartás minták 3. Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás). Az alkalmazott takarmány-adalékanyag felhasználását az előírásoknak megfelelően kell használni, felhasználásukról nyilvántartást kell vezetni (I. Melléklet Nyilvántartás minták 2. Takarmány-adalékanyag nyilvántartás).

12. 4. 1. Gyűjtés

Csak egészséges állattól származó tojást gyűjtsünk.

12. 4. 2. Tárolás

Tiszta, száraz, hűvös, jól szellőző, napfénytől védett helyen tároljuk a tojásokat. Száraztészta készítéséhez a tojásrakást követően legfeljebb 7 napon belüli tojást használjuk fel,

12. 5. Termék előállítás

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a tiszta és szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással. Az előállítási folyamat a liszt szitálásával és a tojás fertőtlenítésével kezdődik és a további műveletek a fogyasztásra kész száraztésztát eredményezik. A száraztészta lehet tojásos és tojás nélküli, kézi készítésű (legalább 6 db tojást tartalmaz kilogrammonként) és gépi készítésű (legalább egy műveletet géppel végeznek az előállítás során).

A konyha minden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartjuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre. Termék előállításakor viseljük tiszta védőruhát, kötényt, sapkát, kendőt. A száraztészta előállítása alatt csak a szúnyoghálóval védett ablak legyen nyitva.

12. 6. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (száraztészta), a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldalon lévő lapot a kistermelő aláírta.

12. 6. 1. Kistermelői száraztészta előállítása, értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Liszt szitálása	Szennyeződés nélküli liszt	A liszt átszitálása lisztszítán.	Ha mégis szennyeződés kerülne az átszitált lisztbe, újra szitáljuk.
Tojás fertőtlenítése, feltörése	Kórokozó mikroorganizmust ne tartalmazzon	A tojásokat egy tálba rakjuk vizet engedünk rájuk, 10-15 percig áztatjuk, amíg a szennyeződések fellazulnak. Átrakjuk egy másik tálba, amelyben mosószerrel megmossuk. Az így megtisztított tojásokat folyó víz alatt leöblítjük, fertőtlenítőszeres (3% -os: 2 liter vízbe 6 cl Hypo) vízbe helyezzük 5-10 percig, majd folyó víz alatt leöblítjük, és a vizet lecsepegtetjük. A tojás szaga, színe az egészséges tojásra jellemző legyen. A tojásokat egyenként kis edénybe feltörjük, megszagoljuk.	Ha szennyeződés maradt a tojáson tovább áztatjuk, alaposan tisztítjuk, fertőtlenítjük. Ha a feltört tojás kellemetlen szagú vagy színelváltozása van, a tésztához ne használjuk fel.
Tésztakészítés	Egynemű, rugalmas tészta legyen.	Fertőtlenített tálban és kézzel végezzük a műveletet.	Ha nem fertőtlenítettük a tálat vagy a kezünket, a tésztát saját célra készítsük.
Nyújtás	A tészta kellő vastagságú és jól tömörödött legyen. Nyújtógép tiszta, száraz legyen.	Fertőtlenített kézzel, tiszta nyújtódeszkan és nyújtófával végezzük a műveletet. A nyújtógépet nem napi használat esetén a nyújtás előtt tisztítani, fertőtleníteni és szárítani kell.	Kéz tisztítása és fertőtlenítése. Nyújtódeszka és nyújtófa tisztítása. Ha a nyújtógép nem tiszta, meg kell ismételni a tisztítást, fertőtlenítést és szárítást.
Szikkasztás	A tészta rugalmas, a levelek nem ragadnak össze.	Fertőtlenített, vasalt textília és tiszta asztal.	Az asztal tisztítása, fertőtlenített textília használata.

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Vágás	Vágógép tiszta, száraz legyen.	Fertőtlenített kézzel, késsel, derelyevágóval, vágódeszkán, nyújtódeszkán, csigapödrővel végezzük a műveletet. A vágógépet nem napi használat esetén a vágás előtt tisztítani, fertőtleníteni és szárítani kell.	Kéz, kés, derelyevágó, vágódeszka, nyújtódeszka, csigapödrő fertőtlenítése, papírtörővel szárazra törlése. Ha a vágógép nem tiszta, meg kell ismételni a tisztítást, fertőtlenítést és szárítást.
Szárítás	Száraz, rugalmatlan, tiszta, a száraztésztára jellemző illatú legyen.	Fertőtlenített, vasalt textília és tiszta szobahőmérsékletű helyiség.	A helyiség tisztítása, fertőtlenített, vasalt textília alkalmazása.
Tasakolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas és/vagy tiszta csomagolóanyagba
Tárolás	A száraztészta tiszta legyen.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. A tasakok a készítés dátumával legyenek ellátva. Havonta ellenőrizzük a száraztésztát.	Ha a tasak szennyeződött, át kell csomagolni. Ha a száraztészta megpenészedett meg kell semmisíteni, vagy komposztálható.
Szállítás, értékesítés	A tasakok tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta, száraz ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

12. 7. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, regisztrációs szám,
- Érvényes Hatósági állatorvosi bizonyítvány (tojástermeléshez),
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Takarítási és fertőtlenítési terv (12. 9. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (12. 10. pontban)
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (12. 11. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás (II. Melléklet 2.),
- Takarmány adalékanyag nyilvántartás (II. Melléklet 3.),
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba a tojástermelésből és a gabonatermesztésből értékesítésre kerülő termékeket kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a száraztészta előállítását és az értékesítést kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általában észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

12. 8. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A száraztésztaból minőség-megőrzési idő meghatározásához elkülönítünk legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett minőség-megőrzési idő pl. 6 hónap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a minőség-megőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 3. hónapjában
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 6. hónap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
- 4. számú minta – a teljes minőség-megőrzési idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 6 hónap egyharmada 2 hónap, ezért a 8. hónap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a kamra hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük az élelmiszert és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy éppen ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 5 hónapra

vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 2,5 hónap múlva, a 4. számú mintát a 7,5. hónapban kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

12. 9. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezése)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	Behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés, szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalánítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Kés, vágódeszka, tál, nyújtódeszka, nyújtófa, nyújtó- és vágógép, derelyevágó, csigapödrő	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörölővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkezelő:				Minden munka megkezdése előtt Vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után	Legyenek mindig jó állapotban
Tároló doboz	Tisztítószer:				Minden használat után	Kívül belül
Abrosz, konyharuha	Mosópor, fertőtlenítőszer:				Minden használat után.	Minden esetben vasalni si.

.....

Hely, dátum

.....

kistermelő

12. 10. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
molylepke	Kamra	Molycsapda kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs molylepke a csapdában
hangya	Konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszerrel	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák
Repülő rovarok (légy)	Konyha	Nyitható ablakra szúnyogháló felszerelése. A bejárat fölé légyragacs elhelyezése, rendszeres cseréje.	Ellenőrzés naponta.	Nincs légy a konyhában.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

12. 11. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.
2.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.
3.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.
4.
 - a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
 - b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!
5.
 - a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.
 - b) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.
6.
 - a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
 - b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
7.
 - a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
 - b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkütiés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) A lisztet tiszta, száraz, hűvös kell tárolni, a szennyeződéstől védve.
 - b) Mindegy milyen helyen tároljuk a malomipari terméket, mert úgyis szárazak.

- 17.
- a) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.
 - b) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használok, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.
- 18.
- a) A megbontott zsákot a kamrában a használat után visszazárom, mert védem a terméket a szennyeződéstől.
 - b) A kamrában nem szennyeződhet az élelmiszer.
- 19.
- a) Ha a tojás felülete tiszta, így is feltörhető a száraztésztához.
 - b) A tojásokat felhasználás előtt mindig tisztítani és fertőtleníteni kell.
- 20.
- a) A kamrában a tárolás alatt rovarok telepedhetnek meg lisztben, a száraztészta csomagolásán. A kamrában elhelyezett molycsapda segítségével megakadályozhatjuk a molyok szaporodását.
 - b) A kamrában nem szokott molylepke lenni.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. a, 17. b, 18. a, 19. b, 20. a.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata

13. Kistermelői malomipari termékek (liszt, dara) előállítása és értékesítése

13. 1. Gabonatermesztés

13. 1. 1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználást a növényvédő szer nyilvántartásban kell vezetni. (II. Melléklet Nyilvántartás minták 4. Növényvédő szer nyilvántartás).

13. 1. 2. Betakarítás

Ügyeljünk arra, hogy egészséges, érett légszáraz gabonát takarítsunk be.

13. 1. 3. Tárolás

Száraz, hűvös helyen tároljuk a gabonát.

13. 2. Gabona őrlés végeztetése malomban

A termékek őrlését végeztethetik egy malomban, bérőrlésként. A bérőrlésre vonatkozó feljegyzés készítése fontos, szállítólevél legyen az oda és haza szállított mennyiségről.

13. 3. Őrölt termékek tárolása

A lisztet, darát tiszta, száraz, hűvös helyen tároljuk. A felbontott zsákot a liszt kivétele után zárjuk vissza. A minőség-megőrzési időn belül használjuk fel.

13. 4. Termék előállítás

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a tiszta és szennyezet területek műveletei ne keveredjenek egymással.

A konyha minden csomagolás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre. Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, sapkát, kendőt.

13. 5. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (lisztek, dara), a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldalon lévő lapot a kistermelő aláírta.

13. 5. 1. Kistermelői malomipari termékek (liszt, dara) csomagolása, értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Szállítás	A zsák tiszta maradjon.	Tiszta zsákba kerüljön az őrlemény. Tiszta autóval történjen a szállítás.	Zsák cseréje tisztára. Az autó takarítása.
Tárolás (zsákos liszt)	A gabonára jellemző színű, tiszta illatú, csomómentes.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. A megbontott zsákok visszazárása. Molycsapda figyelése.	Áthelyezés hűvös, száraz, sötét helyre. A molyos, penészes, dohos őrleményt meg kell semmisíteni, vagy komposztálható, vagy állatok etetésére felhasználható.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba
Tárolás (tasakolt liszt)	A tasak tiszta legyen.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. Havonta ellenőrzés.	Ha a tasak szennyeződött, át kell csomagolni. Ha az őrlemény dohos, penészes meg kell semmisíteni, vagy komposztálható.
Szállítás, értékesítés	A tasakok tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal. Az őrleményt a minőség-megőrzési időn belül értékesítsük.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta, száraz ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

13. 6. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, regisztrációs szám,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Takarítási és fertőtlenítési terv (13. 8. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (13. 9. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (13. 10. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Növény védőszer nyilvántartás ((II. Melléklet 4.),
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba a gabonatermesztésből értékesítésre kerülő termékeket kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a liszt, dara előállítását és az értékesítést kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általa észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

13. 7. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A malomipari termékekből minőség-megőrzési idő meghatározásához elkülönítünk legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett minőség-megőrzési idő pl. 6 hónap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a minőség-megőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 3. hónapjában
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 6. hónap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
- 4. számú minta – a teljes minőség-megőrzési idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 6 hónap egyharmada 2 hónap, ezért a 8. hónap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a kamra hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük az élelmiszert és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszésalap megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 5 hónapra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 2,5 hónap múlva, a 4. számú mintát a 7,5. hónapban kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

13. 8. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezése)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	Behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés, szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalánítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Adagoló kanál	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörlővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkezelő:				Minden munka megkezdése előtt Vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban
Tároló doboz	Tisztítószer:				Minden használat után	Kívül belül

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

13. 9. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
molylepke	Kamra	Molycsapda kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs molylepke a csapdában
hangya	Konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszerből	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák
Repülő rovarok (légy)	Konyha	Nyitható ablakra szúnyogháló felszerelése. A bejárat fölé légyragacs elhelyezése, rendszeres cseréje.	Ellenőrzés naponta.	Nincs légy a konyhában.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

13. 10. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve:.....

Regisztrációs szám:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.

a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.

b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.

2.

a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékokat át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.

b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.

3.

a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.

b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a páraképződést és a nemkívánatos penészképződést.

4.

a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.

b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!

5.

a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.

b) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.

6.

a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.

b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.

7.

a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.

b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkütiés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy a gyártás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgylis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) A lisztet, darát tiszta, száraz, hűvös helyen kell tárolni, a szennyeződéstől védve.
 - b) Mindegy milyen helyen tároljuk a malomipari terméket, mert úgylis szárazak.

- 17.
- a) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.
 - b) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használok, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.
- 18.
- a) A megbontott zsákot a kamrában a használat után visszazárom, mert védem a terméket a szennyeződéstől.
 - b) A kamrában nem szennyeződhet az élelmiszer.
- 19.
- a) A piaci asztalon bárhol elhelyezhetem a lisztet, darát, fontos, hogy tiszta legyen.
 - b) A lisztet, darát védjük a napsütéstől.
- 20.
- a) A kamrában a tárolás alatt rovarok telepedhetnek meg lisztben, darában. A kamrában elhelyezett molycsapda segítségével megakadályozhatjuk a molyok szaporodását.
 - b) A kamrában nem szokott molylepke lenni.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. a, 17. b, 18. a, 19. a, 20. a

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata

14. Kistermelői hidegen sajtolt olajok előállítása és értékesítése

14. 1. Növénytermesztés

14. 1. 1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználást a növényvédő szer nyilvántartásban kell vezetni. (II. Melléklet Nyilvántartás minták 4. Növényvédő szer nyilvántartás).

14. 1. 2. Betakarítás

Ügyeljünk arra, hogy egészséges, érett légszáraz olajos növényt takarítsunk be.

14. 1. 3. Tárolás

Száraz, hűvös helyen tároljuk az olajos növényt.

14. 2. Termék előállítás

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a tiszta és szennyezet területek műveletei ne keveredjenek egymással.

Az előállító helyiség minden étolaj előállítás és csomagolás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a helyiségtől. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre. Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, sapkát, kendőt.

14. 3. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (hidegen sajtolt étolaj), a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely adottságai megfelelőek, és a következő oldalon lévő lapot a kistermelő aláírta.

14. 3. 1. Kistermelői hidegen sajtolt olajok előállítása, értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Tárolás	Olajos mag nedvességtartalma 6-12%, tisztasága 98 %-os legyen.	Tiszta, száraz, hűvös, fénytől védett tárolóban, szennyeződéstől védve tároljuk.	Ha az olajos mag nedvességtartalma 12 % fölötti, szárítsuk. Ha a tisztasága 98 % alatti, tisztítsuk. A dohos, penészes olajos magot komposztáljuk, vagy égessük el.
Aprítás	Az őrlemény tiszta, idegen anyagoktól mentes legyen.	Az aprító berendezést termékváltás előtt, és hosszabb állás előtt és után tisztítani kell.	Ha a darálót nem tisztítottuk ki a termékváltáskor és az őrlemény idegen maggal vagy avas maradvánnyal keveredett, vegyük külön. A darálót tisztítsuk.
Préselés	Az olaj kellemes, az alapanyagra jellemző ízű és illatú, minden idegen íztől és illattól mentes legyen.	A prést termékváltáskor és hosszabb állás előtt és után tisztítani és fertőtleníteni kell. A présnyomás nagysága olyan legyen, hogy a présben maximum 80 °C-os legyen az olaj. Élelmiszer tárolására alkalmas étolaj tároló edény beszerzése és használata. A hordót minden használat után erős zsíroldó hatású tisztítószerrel tisztítsuk, és fertőtlenítőszerrel fertőtlenítsük.	Ha présből kifolyó olaj kellemetlen (avas) ízű és illatú használjuk állati takarmányozásra. Ha az olaj dohos, penészes ízű, illatú semmisítsük meg.
Töltés, zárás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba
Tárolás	A palackok, kannák tiszta legyen.	Napfénytől védett, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. Havonta ellenőrzés.	Ha a palack vagy kanna szennyeződött, tisztára kell törölni.
Szállítás, értékesítés	A palackok, kannák tiszták maradjanak. Értékesítés a minőség-megőrzési időn belül.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

14. 4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, regisztrációs szám,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Takarítási és fertőtlenítési terv (14. 6. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (14. 7. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (14. 8. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Növény védőszer nyilvántartás ((II. Melléklet 4.),
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba az olajos magból értékesítésre, előállításra kerülő termékeket, mennyiségeket kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a hidegen sajtolt étolaj előállítását és az értékesítést kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általa észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

14. 5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A malomipari termékekből minőség-megőrzési idő meghatározásához elkülönítünk legalább 4 palackot . Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett minőség-megőrzési idő pl. 9 hónap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a minőség-megőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 4,5. hónapjában
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 9. hónap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
- 4. számú minta – a teljes minőség-megőrzési idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 9 hónap egyharmada 3 hónap, ezért a 12. hónap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a kamra hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük az élelmiszert és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett minőség-megőrzési idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 6 hónapra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 2 hónap múlva, a 4. számú mintát a 9. hónapban kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

14. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezése)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	Behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés, szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalánítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Daráló, prés, hordó, fejtőcső, tölcsér.	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörölővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: vízkőoldó				Minden munka megkezdése előtt Vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban
	Tisztítószer:				Minden használat után	Kívül belül

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

14. 7. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:..... Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
hangya	Konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszerből	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák
Repülő rovarok (légy)	Konyha	Nyitható ablakra szúnyogháló felszerelése. A bejárat fölé légyragacs elhelyezése, rendszeres cseréje.	Ellenőrzés naponta.	Nincs légy a konyhában.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

14. 8. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.

a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.

b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.

2.

a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.

b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.

3.

a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.

b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.

4.

a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.

b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!

5.

a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.

b) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.

6.

a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.

b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.

- 7.
- a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
 - b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.
- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrküütes, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy a gyártás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgymint szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.

15.

- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
- b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.

16.

- a) A hidegen sajtolt étolajat napfénytől védve, tiszta, száraz, hűvös helyen kell tárolni, a szennyeződéstől védve.
- b) Mindegy milyen helyen tároljuk a hidegen sajtolt étolajat, mert a palackokban nem szennyeződik.

17.

- a) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.
- b) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használunk, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.

18.

- a) A műanyag hordón lévő pohár és villa jel arról tájékoztatja a használóját, hogy élelmiszerrel érintkezésbe kerülhet a hordó anyaga.
- b) Bármilyen műanyag hordóba lehet hidegen sajtolt olajat tárolni.

19.

- a) A piaci asztalon bárhol elhelyezhetem az étolajos palackokat, az a fontos, hogy tiszta legyen.
- b) A hidegen sajtolt étolajat védjük a napfénytől.

20.

- a) Kifogástalan tisztaságú, nedvesség tartalmú és illatú olajos magból lehet kifogástalan ízű, illatú hidegen sajtolt étolajat előállítani.
- b) Nem okoz íz és illatváltozást a hidegen sajtolt étolajban, ha az olajos mag nem a magra jellemző illatú.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. a, 17. b, 18. a, 19. b, 20. a

Szerzők:

Csarnai Erzsébet: okleveles élelmiszeripari üzemmérnök, okleveles tartósítóipari mérnök, élelmiszeripari szaktanácsadó egyéni vállalkozóként: HACCP rendszerépítés (szeszfőzés, sertéstartás, vágóhíd, húsbolt, pékség, sörfőzés, húsfeldolgozás, élelmiszer-csomagolás, ételízesítő előállítás). Biokontroll Hungária Kft. munkatársa.

Sztankovánszkiné Dr. Barta Gabriella: élelmiszer minőségfejlesztő okleveles szakmérnök, élelmiszerhigiénikus szakállatorvos, hatósági főállatorvos laboratóriumvezető.

Szabadkai Andrea: Szövetség az Élő Tiszáért Egyesület, elnökségi tag

