

**NNABIZO KFT.**  
Cím: 1204 Budapest, Versec u. 9.  
Cégjegyzékszám: 01-09-272339  
Adószám: 22741444-2-43



**KAPCSOLAT**  
Tel: +36 30 853 6521  
Web: nnabizo.hu  
Email: nnabizo@gmail.com

# HACCP ÉLELMISZER-BIZTONSÁGI KÉZIKÖNYV

A kézikönyvet jóváhagyta:



**Zoltan Nabradi**  
Ügyvezető, NNABIZO KFT.

Frissítve: 2021. Május 10.



## Tartalomjegyzék

|                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| FOGALOM-MEGHATÁROZÁSOK.....                                       | 3 -  |
| A HACCP RENDSZER KIALAKÍTÁSA, FEJLESZTÉSE .....                   | 4 -  |
| 2.1. A HACCP módszer alkalmazása, a szabályozás kialakítása ..... | 4 -  |
| 2.2. Munkacsoport összeállítása.....                              | 4 -  |
| 2.3. Termékleírás .....                                           | 5 -  |
| 2.4. Folyamatábra készítése és helyszíni igazolása .....          | 5 -  |
| 2.5. Veszélyelemzés elvégzése.....                                | 6 -  |
| A HACCP RENDSZER MŰKÖDTETÉSE .....                                | 7 -  |
| 3.1. A HACCP rendszer igazolása.....                              | 7 -  |
| DOKUMENTÁCIÓ ÉS NYILVÁNTARTÁS .....                               | 9 -  |
| 4.1. Dokumentáció felépítése.....                                 | 9 -  |
| 4.2. Dokumentumok kiadása, módosítása .....                       | 9 -  |
| 5. OKTATÁS .....                                                  | 10 - |
| 5.1. Új belépők oktatása .....                                    | 10 - |
| 5.2. HACCP és higiéniai oktatás .....                             | 10 - |

## Fogalom Meghatározások

**HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point — Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok): Olyan rendszer, amely meghatározza értékeli és szabályozza az élelmiszerbiztonság szempontjából jelentős veszélyeket.

**Veszély:** Az élelmiszerben előforduló biológiai, kémiai vagy fizikai szennyeződés, amely a fogyasztóra nézve káros egészségügyi hatást hordozhat.

**Kritikus határérték:**

Olyan előírás, vagy egy paraméter olyan értéke, amely elválasztja az elfogadhatóságot az elutasítástól.

**Kritikus Szabályozási Pont (Critical Control Point — CCP):**

Olyan pont, műveleti lépés, amelynél szabályozást lehet alkalmazni és az alkalmas valamilyen élelmiszerbiztonsági veszély megelőzéséhez, kiküszöböléséhez, vagy elfogadható szintre csökkentéséhez.

**Szabályozó intézkedés:**

Bármely intézkedés és tevékenység, amelyet egy élelmiszerbiztonsági veszély megelőzésére, kiküszöbölésére vagy elfogadható szintre csökkentésére lehet alkalmazni.

**Felügyelet:** Megfigyelések vagy mérések tervezett sorozatának végzésére irányuló tevékenység annak megállapítására, hogy a CCP szabályozás alatt áll.

**Helyesbítő tevékenység:**

Bármely olyan intézkedés, amelyet akkor kell alkalmazni, ha a kritikus szabályozási pont (CCP) felügyelete a szabályozottság csökkenését, elvesztését jelzi.

**Hibajavító tevékenység:**

Olyan tevékenység, amelyet azért foganatosítanak, hogy egy már meglévő termék nem megfelelőséget megszüntessen.

**Dokumentum:** A HACCP rendszer utasításkörnyezetét biztosító, alapvetően papírra nyomtatott formában megjelenő előírás, követelmény.

**GHP:** (Good Hygiene Practice — Jó Higiéniai Gyakorlat): Mindazon higiéniai eljárások, szabályozások összessége, amelyek a biztonságos élelmiszer előállítás biztosításához szükséges az előállítási lánc valamennyi szakaszában.

**Rendszer felülvizsgálat (Rendszer audit):**

Rendszeres és független belső felülvizsgálat annak meghatározására, hogy a HACCP tevékenységek, illetve ezek eredményei megfelelnek-e a tervezett intézkedéseknek, ezeket az intézkedéseket hatékonyan bevezették-e, valamint az intézkedések alkalmasak-e a célok elérésére.

**Megfelelőségi felülvizsgálat (Megfelelőségi audit):**

A CCP-k megfelelőségének rendszeres és független belső vizsgálata a veszélyek helyes azonosítása érdekében.

## A HACCP rendszer kialakítása, fejlesztése

### 2.1. A HACCP módszer alkalmazása, a szabályozás kialakítása

A HACCP alkalmas az élelmiszer-biztonság megfelelő kialakítására és fenntartására, illetve a minőségi veszélyek azonosítására és szabályozására.

A termékek, termékcsoporthoz tartozó termelési folyamatára történő HACCP rendszer kialakításáról, bevezetéséről vagy módosításáról a **tulajdonos** dönt. A rendszer kialakításához, fejlesztéséhez szükséges oktatások, továbbképzések szervezése az **5. fejezet** szerint történik.

Amennyiben a HACCP szabályozás működésének nem megfelelőségére utaló külső vagy belső probléma merül fel, úgy a tulajdonos felelős a HACCP munkacsoport újbóli (2.2 pont szerinti) összehívásáért és a veszélyelemzés és a szabályozás kialakításának indokolt mélységű megismétléséért.

Ha a HACCP szabályozás érvényességi területén belül olyan technológiai vagy egyéb módosítás válik szükségessé, amely a rendszer működését lényegesen befolyásolja, úgy az előző bekezdésben leírtak szerint kell eljárni.

### 2.2. Munkacsoport összeállítása

A HACCP módszer segítségével elvégzett szabályozások kidolgozását **munkacsoport** végzi, amely rendelkezik az adott termékre, termékcsoporthoz vonatkozó megfelelő speciális tudással és szakértelemmel, illetve a mikrobiológiai, a kémiai és a fizikai veszélyek felmérésére, azonosítására alkalmas szakemberrel.

A munkacsoport vezetője, a tulajdonos.

Feladata:

- a munkacsoportot menetéről, munkájáról történő beszámolás
- a munkacsoport megfelelő összetételének biztosítása
- a munkacsoport tevékenységének összehangolása
- a feladatok szétosztása a munkacsoport tagjai között és azok számonkérése
- a munkacsoport üléseinek vezetése

A HACCP munkacsoport üléseiről a **munkacsoport vezető által kijelölt személy** feljegyzést készít.

## 2.3. Termékleírás

A **HACCP munkacsoport** feladata a lehetséges veszélyek teljes körű meghatározása érdekében a termék/termékcsoport adatainak, alkotóinak összegyűjtése, és ennek dokumentálása.

A rögzítés módjaként elfogadható a - termékre vonatkozó érvényes dokumentációkra való - egyértelmű hivatkozás is.

Szükséges rögzíteni minden esetben:

- az általános leírást (a veszélyforrásokat - a termék biztonságát veszélyeztető tényezőket),
- a forgalmazás módját és a várható felhasználást,
- az összetételre vonatkozó információkat,
- a szállítási, raktározási, eladási feltételeket,
- a minőség megőrzési időt.

A hivatkozott dokumentumokhoz való hozzáférést a munkacsoport vezetőnek az érintett munkacsoport tagok részére biztosítani kell.

## 2.4. Folyamatábra készítése és helyszíni igazolása

A **HACCP munkacsoportnak** a veszélyelemzés előkészítéseként el kell készítenie a termék/termékcsoport kezelésének részletes folyamatábráját oly módon, hogy a tervezet helyességét a helyszíni ellenőrzés formájában igazolják, és ahol szükséges helyesbíteni kell

az ábrán. A folyamatábra helyszíni ellenőrzésének igazolását az adott **munkacsoport ülés feljegyzése** tartalmazza.

## 2.5. Veszélyelemzés elvégzése

A veszélyelemzések és a hozzájuk tartozó szabályozások elkészítése a **munkacsoport** feladata, amelyet a **HACCP TERVBEN** kell rögzíteni.

A **HACCP munkacsoport** ötletbörze alkalmazásával meghatározza az egyes folyamatlépésekhez kapcsolódó veszélyeket, majd mérlegelik azok kockázatát a **VESZÉLYELEMZÉSI ADATLAP** szerint és meghatározzák a szabályozásukra (megelőzésükre) alkalmas módszer(ek)e)t, tevékenység(ek)et. Az elemzés egyaránt kiterjed a **biológiai, kémiai, fizikai** és **egyéb** veszélyek bekövetkezési lehetőségeinek felmérésére. A szabályozó intézkedéseknek a veszély bekövetkezésének okának a megszüntetésére kell irányulnia.

A veszélyek súlyosságának meghatározására pontozásos rendszert alkalmaznak, amely szerint az azonosított veszély előfordulásának kockázatát és következményét külön-külön pontozzák.

Alkalmazott pontszámok:

|   |   |         |
|---|---|---------|
| 1 | — | nagy    |
| 2 | — | közepes |
| 3 | — | kicsi   |

Egy-egy technológiai lépésnél fellépő veszély súlyosságának értékét, annak kockázatára és következményére adott pontszámok szorzata adja. A lehetséges kritikus pontok (CCP-k) a veszélyük súlyosságára megállapított 3-as, vagy az alattiértékű pontszámmal rendelkező veszélyekből kerül meghatározásra.

Az azonosított veszélyek súlyossága és a Döntési fa (1-2-18/1993 Codex Alimentarius Hungaricus) alapján a munkacsoport meghatározza az adott folyamat előállításának kritikus szabályozási pontjait (CCP), amely a **DÖNTÉSI MÁTRIXBAN** kerül rögzítésre.

a./ melléklet: Döntési fa (1-2-18/1993 Codex Alimentarius Hungaricus)

## 2.6. Szabályozás kialakítása

A szabályozott állapot megvalósítása érdekében felügyelő rendszert kell kialakítani és bevezetni, a kritikus pontoknál szabályozott veszélyek kézbentartásához.

Ennek érdekében az előzőekben azonosított kritikus szabályozási pontoknál (CCP) meghatározzák a szabályozó intézkedéshez tartozó kritikus határértékeket a tudományos, szakmai ismereteik és a hatósági szabályozás követelményeinek figyelembevételével oly módon, hogy az a későbbiekben is alátámasztható, igazolható legyen.

Meg kell határozni a felügyelő tevékenység által ellenőrzött paraméterek nyilvántartási helyét (feljegyzések), amelyekkel igazolni lehet a CCP-k állandó felügyeletét.

A **HACCP munkacsoport** feladata, hogy meghatározza és dokumentálja az egyes kritikus szabályozási pontokhoz tartozó olyan helyesbítő tevékenységeket a **HACCP TERVBEN**. Ezen helyesbítő tevékenységeket abban az esetben kell elvégezni, ha az adott CCP-nél a felügyelet (monitoring), a szabályozás csökkenését, megszüntét jelzi.

A felügyelő tevékenység által tapasztalt hibák esetén, a nem megfelelőséget tapasztaló személy feladata, hogy a nem megfelelő termék elkülönítésről, megjelöléséről gondoskodjon, illetve értesítse az intézkedésre jogosult személyt, aki intézkedését a megfelelő formában dokumentálja.

## A HACCP rendszer működtetése

### 3.1. A HACCP rendszer igazolása

#### A HACCP rendszer működésének felülvizsgálata és igazolása

A HACCP rendszer hatékony működésének felügyelete, és szükség szerinti javítása céljából a tulajdonos **évente** minimum **egy alkalommal a rendszer teljes felülvizsgálatát elvégzi** (szükség szerint külső szakértőket is bevonva), amelyről feljegyzést készít(enek). A tapasztalt eltéréseket intézkedési tervben rögzítik, amelyen meghatározzák a szükséges teendőket és az elvégzéséért felelős személy(ek)e)t.

A tulajdonos példányát (1. sz. példány.) a belső auditor vagy felkért külső szakértő vizsgálja felül. A felülvizsgálat célja, hogy a HACCP-vel kapcsolatos tevékenységeket megvalósították-e, és alkalmasak-e ezek az élelmiszer biztonságos előállítására.

A felülvizsgálat során értékelni kell

- az eltéréseket
- a CCP-k és a veszélyek megfelelő azonosíthatóságát
- a vevői reklamációkat
- a hatósági észrevételeket, a felügyelet által jelzett eltéréseket, illetve
- a megrendelőktől szerzett tapasztalatokat, és szükség esetén meg kell változtatni a belső szabályozást

**NNABIZO KFT.**  
Cím: 1204 Budapest, Versec u. 9.  
Cégjegyzékszám: 01-09-272339  
Adószám: 22741444-2-43



**KAPCSOLAT**  
Tel: +36 30 853 6521  
Web: nnabizo.hu  
Email: nnabizo@gmail.com

### **Vevői reklamációk kezelése**

A beérkező vevői reklamációkat külön panaszkezelési procedúra szerint kezeljük, valamint erről naplót vezetünk.

Amennyiben a reklamáció helyt álló, megteszi a szükséges intézkedéseket a hiba jövőbeni előfordulásának megelőzése végett.

### **Hatósági észrevételek kezelése**

A hatóság részéről érkező észrevételeket a tulajdonos fogadja. A hatósági reklamációk kivizsgálásával és rendezésével kapcsolatos adatoknak *az intézkedési tervben* történő rögzítéséért, a reklamációra vonatkozó dokumentumok megőrzéséért a tulajdonos a felelős.

## Dokumentáció és nyilvántartás

### 4.1. Dokumentáció felépítése

A HACCP rendszer dokumentumai az alábbiak szerint épül fel:

*HACCP Kézikönyv:* A HACCP rendszer követelményeit, tevékenységeit és felelősségi viszonyait ismerteti. Rögzíti a feladatokat a Codex Alimentarius Hungaricus 1-2-18/1993 előírásainak, valamint a vevői és az egyéb követelményeknek a teljesítése érdekében.

*HACCP Terv:* A HACCP alapelvekkel összhangban készített dokumentum, amelynek célja az élelmiszer-biztonság szempontjából jelentős veszélyek szabályozása a termék-előállítás folyamatában, részletes feladat és felelősség megjelöléssel.

*HACCP felülvizsgálati napló:*  
A HACCP rendszer éves felülvizsgálatát igazoló dokumentum.

### 4.2. Dokumentumok kiadása, módosítása

Minden HACCP rendszerrel kapcsolatos belső dokumentumokon legalább a következő azonosítóknak kell szerepelni:

- dokumentum címe
- dokumentum dátuma
- oldalszámozás

A dokumentum érvényes kiadási állapotának azonosítása és az érvénytelen vagy elavult dokumentumok alkalmazásának elkerülése érdekében a tulajdonos listát készít, melyet naprakészen vezet. Amennyiben a törzspéldányról másolatok kerülnek kiadásra, azokat nyilván kell tartani, és a cseréjéről gondoskodni kell, amit szintén át kell vezetni a nyilvántartáson.

Dokumentáción történő módosítást bármely dokumentum **felhasználó** kezdeményezhet szóban vagy írásban a tulajdonosnál, aki dönt a módosítási igény elfogadásáról (a dokumentum módosításáról). Amennyiben a hatóság részére dokumentáció kerül kiadásra, azt nem kell nyilvántartani.

Az elavult dokumentumok törzspéldányait "ÉRVÉNYTELEN" felirattal kell ellátni és az érvényes dokumentumoktól elkülönítve 2 évig kell megőrizni. A megőrzésért a tulajdonos a felelős.

A jogszabályok érvényességi állapotának figyeléséért a tulajdonos a felelős.

A HACCP rendszer működésével kapcsolatos feljegyzések összegyűjtésével, rendezésével, tárolásával, megőrzésével, selejtezésével kapcsolatos feladatok elvégzéséért a tulajdonos a felelős.

## 5. Oktatás

### 5.1. Új belépők oktatása

A belépő új dolgozók a munkavégzésükhöz szükséges ismeretek megszerzését biztosító képzésben részesülnek, amelyek az **oktatási procedúra** szerint történnek és minden oktatásról **oktatási napló** is készül. Az oktatások során sor kerül:

- általános cégbemutató
- az adott munkahelyen végzendő tevékenység elvégzéséhez szükséges ismeretek oktatása
- munkavédelmi oktatás
- általános HACCP ismeretek oktatása

A képzések megszervezése a tulajdonos feladata.

### 5.2. HACCP és higiéniai oktatás

A HACCP rendszer gyakorlati bevezetése előtt, illetve az aktuális HACCP célkitűzésekről, az eredményekről, a HACCP rendszerben történő változásokról a tulajdonos HACCP oktatást szervez azoknak a munkatársaknak, akiknek a rendszer működtetésében szerepük van, különös tekintettel a CCP felügyelettel megbízott munkatársakra. Az oktatás megtartása és a részvétel igazolása 5.1 pont szerint történik.

A higiéniai és HACCP ismeretekről a tulajdonos **évente egyszer** oktatást szervez az összes dolgozó számára, amelynek dokumentálása az előző bekezdésben meghatározott módon történik.