

A collage of fresh food items including salmon, onions, peppers, and bread. The background is a dark wooden surface with various ingredients like salmon fillets, red onions, red bell peppers, and a loaf of bread. There are also some small jars and a metal handle visible.

IFS Food 8-as verzió első auditok tapasztalatai a hús- és baromfiiparban

VI. Húsipari Szakmai Nap

2024. február 13.

dr. Csapó Ildikó

**húsipari szakmérnök, élelmiszer-és csomagolás-
biztonsági auditor**



IFS Food: International Featured Standards élelmiszer-biztonsági szabvány
kereskedelmi láncok által leginkább megkövetelt

IFS Food 8-as verzió: 2023 április
választható: 2023. október 15.
kötelező: 2024. január 1.

Nincs olyan követelménypont, ami specifikusan a húsiparra vonatkozna.
(Ellentétben a BRCGS Food v9 szabvánnyal: 5.9 Animal primary conversion,
Module 11: Meat Supply Chain Assurance)

**Közvetve mégis vannak specifikus követelmények: IFS új software
auditjelentésben előírt 2 új kötelező mező**

4.8.2 The process flow, from receipt of goods to dispatch, shall be implemented, maintai... X

Requirement

4.8.2 The process flow, from receipt of goods to dispatch, shall be implemented, maintained, reviewed and where necessary, modified to ensure that the microbiological, chemical and physical contamination risks of raw materials, packaging materials, semi-finished and finished products are avoided. The cross-contamination risks shall be minimised through effective measures.

Only to be filled in for animal slaughtering sites

Add further detail if there is an inspection plan in place at lairage and/or evisceration to ensure animals are fit for human consumption or not.

If yes: description of the plan

English explanation

SAVE

No.	Requirement
	describe, at a minimum: <ul style="list-style-type: none">• finished products• semi-finished products• packaging materials• raw materials• personnel• waste• water.
4.8.2	The process flow, from receipt of goods to dispatch, shall be implemented, maintained, reviewed and where necessary, modified to ensure that the microbiological, chemical and physical contamination risks of raw materials, packaging materials, semi-finished and finished products are avoided. The cross-contamination risks shall be minimised through effective measures.

The screenshot shows the IFS software interface with a modal window for editing requirement 4.8.2. The modal window has a title bar with the text "4.8.2 The process flow, from receipt of goods to dispatch, shall be implemented, maintai... X". The main content of the modal is as follows:

Requirement

4.8.2 The process flow, from receipt of goods to dispatch, shall be implemented, maintained, reviewed and where necessary, modified to ensure that the microbiological, chemical and physical contamination risks of raw materials, packaging materials, semi-finished and finished products are avoided. The cross-contamination risks shall be minimised through effective measures.

Only to be filled in for animal slaughtering sites

Add further detail if there is an inspection plan in place at lairage and/or evisceration to ensure animals are fit for human consumption or not.

If yes: description of the plan

English explanation

A "SAVE" button is located at the bottom right of the modal window.

Maga a követelmény nem új, korábban a 4.14.1 Beérkező áruk ellenőrzése keretében került auditálásra.

Alap: 853/2004 EK rendelet III. melléklet, I. és II. szakasz, I. Fejezet: Élő állatok vágóhídra szállítása, II. Fejezet: A vágóhidakra vonatkozó követelmények, IV. Fejezet: Vágási higiénia.

Amit az auditor ellenőriz a helyszínen az élőállat beérkezéssel kapcsolatban:

- **üzemrajz** az állatok beérkezésének útvonalával, az állatszállítás, vágóvonal, állati test hűtő elhelyezkedésével, szennyes és tiszta övezet meghatározása
- **a bejárás során:** az állatok beérkezése, lehajtása/ketrecek leemelése, állatszállítás körülményei (infrastruktúra, elkülönítési lehetőség, hőmérséklet, zuhanyzás), felhajtás/függesztés, állatjóléti szempontok (kék fény, mellsimogató, bánásmód), állatok azonosítása

Szükséges dokumentumok:

- Munkautasítás az élőállat átvételre
- Állatjóléti szabályzat
- **Szállítási dokumentumok:** Szarvasmarha-útlevél, Állatszállító levél (ENAR, Baromfi Információs rendszer), Állattartó nyilatkozata az állatorvosi szerek alkalmazásáról, Állatorvosi bizonyítvány (sertéspestis, baromfi influenza)
- **Feljegyzés az élőállat minősítésről:** állatok száma, azonosítása, származása, állomány állapota, útihulla, sérülés, kobzás
- Képzési feljegyzése: élőállat átvétel és kezelés, állatjólét

Interjúk: sofőr, állat le- és felhajtó, állatorvos, üzemadminisztrátor

Tapasztalatok: a folyamatok általában jól működnek a szigorú állatorvosi felügyeletnek köszönhetően.

Előforduló eltérések:

- Infrastrukturális hiányosság, pl.

„A marhaszállás kültéri nyílásai nem voltak védve szúnyoghálóval.”

- Hiányzó aláírás, dátum dokumentáción, feljegyzésen, nem olvasható

Amit az auditor ellenőriz a helyszínen a zsigerelemmel kapcsolatban a bejárás során:
állatorvosi szaksegéd jelenléte a zsigerelemben (Trichinella minta sertésből), élőállat
tétel időbeni elkülönítése, kobzás kezelése, korlátozottan felhasználható húsok
kezelése, kényszervágás körülményei,
vágóhídi infrastruktúra (falak, padozat, mennyezet, csatorna, ventiláció, kondenzáció),
kábítás módja, kábítási paraméterek meghatározása és feljegyzése, pupilla reflex
ellenőrzése, véreztetés időtartama, kopasztási hőmérséklet és idő, bőr/szőr/toll eltávolítás
módja és hatékonysága, bélfal felvágása és zsigerelemzés, állati test és béltraktus
nyomonkövetése, kézfertőtlenítők hőmérséklete, személyi higiéniai és viselkedési szabályok
betartása

Szükséges dokumentumok:

- Állatvágási technológiai utasítás
- Vágott állat minősítés utasítás
- **Vágási napló a kobzással**
- **Vágási paraméterek feljegyzése / CP felügyelet**
- Képzési jegyzőkönyv a vágóvonalon dolgozók számára

Interjúk: vágásvezető, vágóvonalon dolgozók, higiénikus/minőségellenőr, állatorvosi
szaksegéd, minősítő

Tapasztalatok: a folyamatok általában jól működnek a szigorú állatorvosi felügyeletnek köszönhetően.

Előforduló eltérések:

- Infrastrukturális hiányosság, pl.

„Kondenzáció volt megfigyelhető a zsigerelő mennyezetén. A mennyezetet nemrég felújították, és jól takarítható, azonban nem igazolták vizsgálattal, hogy van-e kockázata a mikrobiológiai szennyeződésnek.”

Helyesbítés: mennyezet bevonása a környezethigiéniai programba.

„A megjavított járólapok fűgája tönkrement a marhavágó területén.”

A padozat és a fal összekötése sérült volt a marhavágó béltraktus eltávolítási területén.

„A bőrtakaró
felfüggesztésére
szolgáló
helyiségben
a kézmosóból a
padozatra ömlött
a víz; tudtak a
hibáról, de nem
volt jelölve, hogy
használaton kívül.”

„Pergett a festék a ventilátorokról a
sertézsigerelő vonal felett”.

- **Személyi higiéniai hiányosság, pl.**

„Az állatorvosi segédnek szakálla volt, de nem viselt szakálvédőt az üzemi bejárás alatt.”

Helyesbítés: Oktatás

„Egy dolgozó haját nem teljesen takarta el a hajháló a zsigerelő vonalon.”

Helyesbítés: Oktatás

„Egy dolgozó, aki a csirke láb tisztítógépet kezelte, felvett a padozatról egy leesett lábat, és a tiszta lábához rakta. De a padozat folyamatosan tisztítva van.”

Helyesbítés: Oktatás

„Egy kézmosó nem működött a béltisztító helyiségben.”

Helyesbítés: Javítás

- Idegen anyag kockázat, pl.

„A zsigerelővonalon használt néhány élező acél műanyag nyele elhasználódott.”

Helyesbítés: Csere, oktatás

„A sertésminősítő tulajdonát képező Fat-O-Meter műanyag lapján több repedés volt, ami nem lett feljegyezve.”

Helyesbítés: Sérült műanyag lap lecserélése.



5.6.2 Based on risks, the criteria for environmental monitoring program shall be docume... X

Requirement

5.6.2 Based on risks, the criteria for environmental monitoring program shall be documented, implemented and maintained.

List of parameters of environmental monitoring program

○

+

[Only for animal slaughtering sites to fill in:] There are defined post-slaughter time and temperature parameters in relation to the chilling or freezing of a product

time - temperature parameters

English explanation

Based on risks, the company has documented and implemented a microbiological environmental monitoring program to reduce the risks of food contamination. Samples reviewed

SAVE

IFS

Master data

IFS Food 8 Checklist

No.	Requirement
5.6.2	Based on risks, the criteria for environmental monitoring program shall be documented, implemented and maintained.
5.6.3	Analyses which are performed in laboratories with an accreditation program shall be reviewed and approved by the laboratory manager at least once within...

5.6.2 Based on risks, the criteria for environmental monitoring program shall be documented, implemented and maintained.

Requirement

5.6.2 Based on risks, the criteria for environmental monitoring program shall be documented, implemented and maintained.

List of parameters of environmental monitoring program

-

[Only for animal slaughtering sites to fill in:] There are defined post-slaughter time and temperature parameters in relation to the chilling or freezing of a product

English explanation

Based on risks, the company has documented and implemented a microbiological environmental monitoring program to reduce the risks of food contamination. Samples reviewed

SAVE

Maga a követelmény nem új, korábban az 5.3 Folyamatszabályozás keretében került auditálásra.

Alap: 853/2004 EK rendelet III. melléklet, I. és II. szakasz, VII. Fejezet:

1. a) Eltérő egyedi rendelkezés hiányában a vágást követő húsvizsgálatot azonnali hűtésnek kell követnie a vágóhídon a belsőség teljes tömegének **3°C** vagy az alatti, és az egyéb húsok teljes tömegének **7°C** vagy az alatti hőmérsékletének biztosítására, olyan hűtési görbe mentén, amely biztosítja a hőmérséklet folyamatos csökkenését. A hús azonban a hűtés során az V. fejezet 4. pontjával összhangban darabolható és csontozható.

„A hús kicsontozható és darabolható, mielőtt eléri a 2. b) pontban említett hőmérsékletet olyan esetben is, ha a darabolóterem a vágóhíd helyiségeivel egy területen van. Ebben az esetben a húst közvetlenül a vágóhíd helyiségeiből, vagy hűtőteremben, illetve hűtőházban eltelt várakozási idő után kell átszállítani a darabolóterembe. Darabolás és megfelelő esetben csomagolás után a húst a 2. b) pontban említett hőmérsékletre kell hűteni.”

Baromfi: „A vizsgálatot és a zsigereletést követően a levágott állatokat meg kell tisztítani és **4°C** vagy az alatti hőmérsékletre le kell hűteni, kivéve, ha a húst még melegen darabolják.”

Amit az auditor ellenőriz a helyszínen a vágott test hűtéssel kapcsolatban a bejárás során: állati test hűtési módszere, tér- és maghőmérséklet mérés módja, gyakorisága, feljegyzése, mérőműszere, eltérés esetén intézkedés, infrastruktúra, jégpehelygyártógép, fagyasztóterem

Szükséges dokumentumok:

- Állati test hűtés technológiai utasítás
- HACCP veszélyelemzés (CCP/CP)
- Vágott állat hűtési felügyelet feljegyzései
- Hőfokregiszterek
- Eltérésjelentés
- Kalibrálási jegyzőkönyv
- Képzési jegyzőkönyv a mérést végző dolgozók számára

Interjúk: vágás- vagy darabolóvezető, minőségügyi vezető, mérést végző dolgozó, kalibrálási felelős

Tapasztalatok: a vonatkozó jogszabályi előírások általában teljesülnek.

Előforduló eltérések, pl.:

„Véletlenszerűen 10 darab vágott csirketestet kell kiválasztani a minőségellenőröknek a CCP1 monitorozáshoz – szeles hűtés utáni maghőmérséklet ellenőrzéséhez –, azonban a HACCP-tervben nincs egyértelműen meghatározva, hogy a mintának reprezentatívnak kell lennie, azaz nagy testeket is kell választani.”

Helyesbítés: Megjegyzés a Csirke hőmérséklet ellenőrző lapon: az állomány testtömegét figyelembe kell venni a méréskor, a nagy testeket kell kiválasztani a méréshez.

„A marha- és sertéstestek és -belsőségek lehűtésének max. időtartama nincs meghatározva a HACCP-ben, de mérik és dokumentálják a "Hőmérséklet ellenőrző lapon."

Helyesbítés: CCP szabályozás kiegészítése: „a levágást követő 12 órán belül”.

Általános auditori tapasztalatok a húsiparban:

Termékkategóriák

IFS Food élelmiszer kategóriák

1. **Vörös és fehérhúsok, baromfi és húskészítmények**
2. Hal és halászati termékek
3. Tojás és tojástermékek
4. Tejtermékek
5. Zöldség-gyümölcs
6. Gabonaipari termékek, cereáliák, sütőipari termékek és sütemény, cukrászati termékek, snack-ek
7. **Összetett termékek**
8. Italok
9. Olajok es zsírok
10. Száraz (tartós) termékek, egyéb összetevők és kiegészítők
11. Állateledelek

Általános auditori tapasztalatok a húsiparban:

IFS techn. kat.	IFS feldolgozási lépés beleértve a feldolgozást/kezelést/manipulációt/tárolást	Technológiai besorolás, ami figyelembe veszi a termekkockázatot is
A	P1 Sterilezés (pl. konzervek)	Sterilezés (végleges csomagolásban) a kórokozók elpusztításának céljával: Sterilezett (pl. autoklávozott) termékek a végleges csomagolásban
B	P2 Pasztörözés hőkezeléssel, UHT/aszeptikus töltés, forró töltés. Egyéb pasztörözési technológiák, pl. magas nyomású pasztörözés, mikrohullám	Pasztörözés az élelmiszeripari kockázatok mérséklése érdekében (és UHT folyamat)
C	P3 Élelmiszerek sugárkezelése	Feldolgozott termékek: Kezelés a termék módosítása/eltarthatósági idő meghosszabbítása/élelmiszeripari kockázatok mérséklése érdekében, tartósítási technikák és egyéb feldolgozási technikák. Megjegyzés – kivételek: sugárkezelés is ebbe a kategóriába tartozik, bár a célja a mikroorganizmusok elpusztítása.
	P4 Tartósítás: sózás, marinálás, cukrozás, ecetes savanyítás, pácolás, érlelés, füstölés stb. Fermentálás, savanyítás	
	P5 Bepárlás/dehidratálás, vákuumszűrés, fagyasztva szárítás, mikroszűrés (kisebb, mint 10µ szemcseméret)	
D	P6 Fagyasztás (legalább –18 °C/0 °F) beleértve a tárolást, gyorsfagyasztást, hűtést, a lehűtés folyamatát és a megfelelő hűtve tárolást	Rendszerek, kezelések a termékek integritásának és biztonságának megtartása érdekében: Kezelés azzal a céllal, hogy a termékek minősége és/vagy integritása megmaradjon, beleértve a szennyeződések eltávolítását és/vagy annak megelőzését.
	P7 Antimikrobás merítés/szórás/füstölés	

Általános auditori tapasztalatok a húsiparban:

IFS techn. kat.	IFS feldolgozási lépés beleértve a feldolgozást/kezelést/manipulációt/tárolást	Technológiai besorolás, ami figyelembe veszi a termekkockázatot is
E	P8 Védőgázos csomagolás, vákuumcsomagolás	<p>Rendszerek, kezelések a termékek szennyeződésének megelőzése érdekében: A P9 minden esetben alkalmazható, ha a vállalatban legalább 2 eljárás/módszer valósul meg a termékbiztonság/termékhigiénia garantálása érdekében. Pl.:</p> <ul style="list-style-type: none">• a berendezések fertőtlenítése + hűtött terem hőmérséklet (pl. húсок darabolása)• fertőtlenítés + speciális higiéniai eszközök az alkalmazottak számára (pl. higiéniai zsilip)• túlnyomásos helyiség + speciális higiéniai eszközök az alkalmazottak számára (pl. higiéniai zsilip),• legszűrés + túlnyomásos helyiség
	P9 Szennyeződést megelőző folyamatok, különösen a mikrobiológiai fertőzés megelőzése magas higiéniai fokú ellenőrzéssel és/vagy infrastruktúrával a mozgatás, kezelés és/vagy feldolgozás során, pl. tiszta tér technológia, „fehér terület”, (ellenőrzött munkaterületi hőmérséklet élelmiszerbiztonsági célból, fertőtlenítés a takarítást követően, pozitív levegőnyomás rendszer (pl. szűrés 10 µ alatt).	
	P10 Egyedi elválasztó technikák: pl. szűrés fordított ozmózissal, aktív szén használata	
F	P11 Főzés, sütés, palackozás, sorfőzés, erjesztés (pl. bor), szárítás, olajban sütés, roston sütés, extrudálás, köpülés	<p>Bármilyen egyéb módosítás, kezelés, feldolgozás, ami nem szerepel az A, B, C, D, E pontok alatt és nem kezeli CCP-kent vagy szabályozási intézkedésként</p>
	P12 Beburkolás, panírozás, bundázás, vágás, szeletelés, kockázás, darabolás, keverés, töltés, élőállat vágás, válogatás, kezelés, csomagolás, tárolás ellenőrzött viszonyok között (légkör); kivéve a hőmérsékletet, jelölés	
	P13 Desztillálás, tisztítás, gőzölés, nedvesítés, hidrogénezés, őrlés	

Általános auditori tapasztalatok a húsiparban:

1. fejezet: Vezetőség, szervezet

1.2.5* A felső vezetésnek rendelkeznie kell egy olyan rendszerrel, amely biztosítja, hogy a társaságot folyamatosan tájékoztassák az összes **vonatkozó jogszabályról**, a tudományos és műszaki fejlesztésekről, az iparági jó gyártási és higiéniai gyakorlatról, az élelmiszer-biztonságot és a termékminőséget érintő kérdésekről, és hogy tisztában legyenek az élelmiszereket befolyásoló élelmiszervédelmi és élelmiszercsalással kapcsolatos kockázati tényezőkkel.

ÉLELMISZEREKRE VONATKOZÓ JOGSZABÁLYOK JEGYZÉKE

Jogszabálygyűjtemény

117. kiadás

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

 nébih

Zöldszám:
06/80 263-244

Összeállítás időpontja:

2024. 01. 22.

Élelmiszer-biztonsági jogszabályok:

178/2002/EK rendelet

az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról

2008. évi XLVI. Törvény

az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

852/2004/EK rendelet

az élelmiszerhigiéniáról

853/2004 EK rendelet

az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról

68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM rendelet

az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről

66/2006. (IX. 15.) FVM rendelet

az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó egyes élelmiszerhigiéniai szabályokról

1169/2011/EU rendelet

a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról

36/2014. (XII. 17.) FM rendelete

az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról

Élelmiszer-biztonsági jogszabályok 2:

5/2023. (I. 12.) Korm. Rendelet

az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről

2073/2005/EK

Az élelmiszer mikrobiológiai kritériumairól

4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet

az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről

2023/915/EU rendelet

az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeiről

49/2014. (IV. 29.) VM rendelet

az élelmiszerekben előforduló egyes szennyezőanyagokra és természetes eredetű ártalmas anyagokra vonatkozó határértékekről

37/2010/EK rendelet

a farmakológiai hatóanyagokról

396/2005/EK rendelet

a növényi és állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, illetve azok felületén található megengedett növényvédőszermaradékok határértékéről

Élelmiszer-biztonsági jogszabályok 3:

1333/2008/EK rendelet
az élelmiszer-adalékanyagokról

1935/2004/EK rendelet
az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról

10/2011/EU rendelet
az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagokról és műanyag tárgyokról ...



Általános auditori tapasztalatok a húsiparban:

2. fejezet: dokumentáció, HACCP

2.2.1.1 A vállalat élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerének alapja a teljesen bevezetett, módszeres és átfogó HACCP alapú terv kell legyen, mely követi a **Codex Alimentarius** elveit és a gyártó ország és a **célország jogszabályi követelményeit** is, amelyek túlnyúlhatnak ezeken az elveken. A HACCP tervet minden termelési helyszínen egyedileg be kell vezetni.



Általános auditori tapasztalatok a húsiparban:

2. fejezet: dokumentáció, HACCP

2.3.4.1. Dokumentáljanak és tartsanak fenn folyamatábrát minden egyes termékre vagy termékcsoporthoz, valamint a folyamatok és részfolyamatok minden változatára (beleértve az újrafeldolgozást és az átdolgozást is). A folyamatábra azonosítsa valamennyi lépést, minden, a CCP-kre meghatározott szabályozó intézkedést, valamint az egyéb szabályozó intézkedéseket. Dátummal kell ellátni, és bármilyen változás esetén frissíteni kell.

Jellemző hibák: hiányzó lépések, hiányzó bemenő elemek, hiányzó kijövő elemek. Pl.:

„Néhány elem nem volt feltüntetve a folyamatábrákon: sertések függesztése a perzselés után, a bőrtakaró eltávolításának kikerülése a sertéseknél, lebőrözött testek trimmelése, zsineg a bőrtakaró felfüggesztéséhez, néhány lépésbe bemenő víz.”

„Néhány elem hiányzott a folyamatábrákról: a hurkák esetén a kutter kikerülése, az egyfüstös kolbász esetén a kéregfagyasztás kikerülése, a víz és sűrített levegő bemenete a fasírt formázáshoz, a víz bemenete és gőzképzés a szekrényes főzésnél, füstfejlesztés faaprítékból és a füst bemenete a füstölőszekrényekbe, szárazkolbászok külsejének kézi olajozása a védőgáz csomagolás előtt.”

„A CCP-k nem voltak feltüntetve a folyamatábrákon.”

Általános auditori tapasztalatok a húsiparban:

2. fejezet: dokumentáció, HACCP

2.3.6.1. Veszélyelemzést kell végezni minden **lehetséges és várható** fizikai, kémiai (beleértve radiológiai és allergének) és biológiai veszélyek. Az elemzésnek ki kell terjednie az alábbiakkal kapcsolatos veszélyekre is: élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagok, csomagolóanyagok, valamint a munkakörnyezettel kapcsolatos veszélyek.

A veszélyelemzés során figyelembe kell venni a **veszélyek valószínű előfordulását és azok káros egészségügyi hatásai súlyosságát**. Tekintetbe kell venni a specifikus szabályozó intézkedéseket, amelyeket az egyes jelentős veszélyekre alkalmaznak.

Codex Alimentarius General Principles of Food Hygiene 2022:

Significant hazard: A hazard identified by a hazard analysis as reasonably likely to occur at an unacceptable level in the **absence** of control, and for which control is essential given the intended use of the food.

Jelentős veszély: Amit a veszélyelemzés úgy azonosít hogy, **szabályozás hiányában észszerűen** valószínűleg bekövetkezik egy elfogadhatatlan szinten, és amelyekre a szabályozás elengedhetetlen az élelmiszer tervezett felhasználása miatt.

Általános auditori tapasztalatok a húsiparban:

2. fejezet: dokumentáció, HACCP

Jellemző hibák: nem azonosított vagy specifikált veszélyek (jogsabályi határérték), hiányzó veszélyelemzés, pl.:

„Több veszély nem azonosítottak: nem-proteolitikus *Clostridium botulinum* a 10 napnál hosszabb eltarthatóságú vákuumcsomagolt húsekban, téves minőség megőrzési idő kódolás mikrobiológiai veszélye, védőgáz szennyeződésének kémiai veszélye. A radiológiai, a tisztító- és fertőtlenítőszer maradvány, kenőanyag, dupla darálás, gázelemző tüje veszélyeit nem elemezték.”

„A vízkezelés lépéseinek veszélyeit nem elemezték.”



Általános auditori tapasztalatok a húsiparban:

2. fejezet: dokumentáció, HACCP

2.2.3.9* KO No. 2: A módszer, a mérés vagy a megfigyelés gyakorisága és az eredmények rögzítése tekintetében egyedi szabályozási eljárásokat kell meghatározni minden CCP-re, amely révén a szabályozott állapottól való bármilyen eltérés észlelhető. Minden CCP-t felügyelet alatt kell tartani. Minden egyes CCP felügyeletét és szabályozását feljegyzésekkel kell bemutatni.

Jellemző hibák: nem elég részletes szabályozási terv, ellentmondás a terv és gyakorlat között, pl.:

„A testek és belsőségek lehűtésének max. időtartama nincs meghatározva a HACCP-ben, de mérik és dokumentálják a "Hőmérséklet ellenőrző lapon.”

„A HACCP terv nem határozta meg, hogy milyen gyakran kell feljegyezni a szárítási hőmérsékletet az egyes tételek 1-4-hetes szárítása során. A gyártárvezető rendszeresen figyeli a szárítási hőmérsékletet, de csak tételenként egyszer jegyzi fel.”

„A száraz- és félszáraz kolbászok nedvességtartalmát előírja a Magyar Élelmiszerkönyv, mégsem tekintik kritikus határértéknek az érleléskor (CCP4). Hasonlóan nem tekintik annak a vele arányos tömegveszteséget, bár ez utóbbit felügyelik.”

Általános auditori tapasztalatok a húsiparban:

3. fejezet: személyi higiénia, képzés, szociális létesítmények

3.2.2.* 3. KO: A személyi higiéniára vonatkozó követelményeket minden érintett személyzetnek, vállalkozónak és látogatónak meg kell értenie és alkalmaznia kell.

Jellemző hibák: követelmények betartásának és ellenőrzésének hiánya, pl.:

„Az étkezőben további eldobható védőköpenyt kell felvenni, azonban a helyszíni bejárás során megfigyeltük, hogy étkezés közben néhány köpeny elől nem volt zárva.”

„Egy dolgozó nyakláncot viselt a szárazkolbász raktárban.”

„Egy dolgozónak horzsolás volt a kezén, de nem volt lefedve ragtapasszal.”

„Egy férfi dolgozó szakállát nem takarta el teljesen a maszk, viszont szakálvédő nem volt elérhető a tovább-feldolgozóban.”

„Egy termékcsomagolásként szolgáló poharat használtak ivásra az étkezőben.”

„Nem volt mosási utasítás a dolgozók saját textil maszkjának otthoni mosására.”

„A fehér női öltözőben néhány csizmát közvetlenül a padozaton tároltak, és egy pár cipő és szemét volt a szekrények alatt. A férfi öltöző zuhanyzójában volt egy csikk a padlón, néhány lefolyóban alkatrészeket láttunk, a szappantartók vízkövesek és piszkosak voltak.”

Általános auditori tapasztalatok a húsiparban:

4. fejezet: specifikációk, vevői megállapodások, jelölés, állítások

Jellemző hibák: hiányos vagy pontatlan specifikáció (élőállat spec.), eltérés a vevői megállapodástól, jelölési hibák, pl.:

„A sertés féltetek és apróhús specifikációja általánosan deklarálna, hogy megfelel az EU-s és magyar jogi követelményeknek, de nem specifikálta a vonatkozó rendeleteket. Nem volt elérhető specifikáció a vödrök PE béléstartásához.”

„A mangalicahús, a szalonna és a vér specifikációjában nem volt utalás a magyar mikrobiológiai rendeletre és a vegyi szennyezettséget szabályozó EU-s rendeletre.”

„A pritaminpaprika és a hagyma specifikációja nem tért ki a peszticidekre, mindazonáltal, a vizsgálati terv tartalmazta. A liszt specifikációja nem említette a DON toxint (vizsgálati terv tartalmazza) és nehézfémeket, a pálmazsír a dioxinokat, PAH-okat, PCB-et.

„A só és nitrites só specifikációja nem volt áttekintve 2019 óta, holott a felülvizsgálat gyakorisága 3 év.”

„A néhány címkén megjelenő 100% allergénmentes állítást igazolták gluténre és laktózra, de nem igazolták a többi jelenlevő allergénre (tojás, mustár, szulfit, tejfehérje).”

„A vevő az elfogadás után lángolt kolbásznak nevezte el az újonnan kifejlesztett starterkultúrás terméket, amelyet a Magyar Élelmiszerkönyv szerint direkt lángolni kell vagy forrón füstölni. Azonban az elfogadott termék hidegen lett füstölve.”

Általános auditori tapasztalatok a húsiparban:

4. fejezet: előfeltételi programok

Jellemző hibák: infrastruktúra sérülései, közművek hiányosságai, elégtelen takarítás, idegen anyag veszély, nem megfelelő tárolás és kiszállítás, karbantartási hiányosságok

„Egy törhető pengéjű sniccert láttunk a szárazkolbászraktárban.”

„A csomagolóanyag-raktáros otthonról hozott – nem törhető – pengét használt a termékcímke tekercseket tartalmazó kartondobozok kinyitásához, de csak a csomagolóraktári irodában.”

„Egy szalámi érlelő kereten az egyik botot papír kéztörlővel támasztották ki.”

„Egy nyitott termékkel teli füstölőkocsit az üveg hőmérő alá helyezték a szárítóteremben.”

„A stesszelésre váró hús alapanyagot közvetlenül a védelem nélküli ablaküveg mellett tárolták nyitott ládákból.”

„A régi címkéket nem mindig távolították el a műanyag ládákról (csomagolt termékek gyűjtőcsomagolása), mielőtt új címkét tettek rá.”

„Egy automata vegyszeradagoló berendezés nem volt megfelelően jelölve. 4 lehetséges vegyszer adagolható vele, azonban nem volt egyértelmű, hogy ezek közül a kapcsolóval melyiket választják ki a dolgozók.”

„A ládamosógép két kezelőjének oktatása nem volt kellően hatékony, mert mindketten rakodták mind a szennyes mind a tiszta ládákat, anélkül, hogy közben kezet mostak volna.”

„A különböző színű takarítóeszközök egymáshoz értek a függesztett tárolás közben.”

Általános auditori tapasztalatok a húsiparban:

4. fejezet: nyomkövetés

4.18.1.* 7. KO: Nyomkövethetőségi rendszert kell dokumentálni, bevezetni és fenntartani, amely lehetővé teszi a terméktételek azonosítását és azok kapcsolatát a nyersanyag-tételekkel, **az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő csomagolóanyagokkal és/vagy a jogszabályi és/vagy odavágó élelmiszer-biztonsági információkat tartalmazó anyagokkal.** A nyomkövethetőségi rendszer magában foglalja az alábbiakra vonatkozó összes vonatkozó feljegyzést: átvétel, feldolgozás minden lépése, visszadolgozás, értékesítés. A nyomon követhetőséget a fogyasztóhoz történő átadásig biztosítani és dokumentálni kell.

Jellemző hibák: alap- és csomagolóanyagok nem teljes nyomkövetése, pl.:

„A szállítódobozokból kivett és a csomagolóanyag-raktári irodában tárolt termékcímke-tekercsek nyomon követhetősége lehetséges, de nem kellően robusztus: a termékcímke-tekercseken a gyártó tételszáma látható, miközben eltérő információ (a telephely által generált tételszám, pl. érkezés dátuma) van a rendszerben. A telephelynek kapcsolatba kell lépnie a nyomdával a rendelési szám, a gyártó tételszáma és a helyi tételszám egyeztetése érdekében.”

„A védőgáz nyomkövetése nem teljesen biztosított, mert a felhasználásuk kezdetének dátumát nem jegyzik fel. A vállalat által fagyasztott húson nem jelölik a fagyasztási időt, csak a hűtőtárolásra vonatkozó eredeti felhasználhatósági időt.”

Általános auditori tapasztalatok a húsiparban:

4. fejezet: élelmiszer-csalás

4.20.2* Az élelmiszercsalással kapcsolatos sebezhetőségi értékelést – beleértve az értékelési kritériumokat is – dokumentálni kell, végre kell hajtani és fenn kell tartani. Az értékelés hatálya kiterjed valamennyi nyersanyagra, összetevőre, csomagolóanyagra és kiszervezett folyamatra, hogy meghatározza a helyettesítéssel, a téves címkézéssel, a hamisítással vagy utánzattal kapcsolatos csalási tevékenységek kockázatát.

Jellemző hibák: hiányzó anyagok, hiányzó kritériumok, hiányzó csalás-fajták, pl.:

„A jelölésen feltüntetett sertés- és marhafajták, kecske és juh nem szerepeltek a csalási kockázatbecslésben.”



Általános auditori tapasztalatok a húsiparban:

5. fejezet: mérés, elemzés

5.1.2 Az auditoroknak kompetensnek és az auditált területtől függetlennek kell lenniük.

Jellemző hibák: függetlenség hiánya, pl.:

„A HACCP-t az egyik teamtag auditálta, ezért függetlensége nem volt teljesen biztosított.”

5.3.5 A folyamatok és a munkakörnyezet validálását az összegyűjtött adatok alapján kell el kell végezni, amelyek a termékbiztonságot és a folyamatokat érintik. Ha lényeges változások következnek be, akkor el kell végezni az újvalidálást.

Jellemző hibák: validálás hiánya, pl.:

„A vizes kádban történő főzés validálása nem a legrosszabb körülmények között történt (a kád hidegpontja nem lett meghatározva). Az érlelés validálása nem volt elérhető. A füstölő-főzőszekrények hidegpontja nem lett kimérve.”

„A kb. 13C-os feldolgozó helyiségben a 4C-os felengedett húskészítményeket és a marinált húskockákat a munkaasztalokra halmozzák sasliktűzéshez a műszak elején és közben, azonban ezen anyagok max. hőmérsékletét és a tartózkodás időtartamát nem validálták.



Köszönöm megtisztelő
figyelmüket!

lldiko.csapo42@gmail.com
+36304165136