

AZ EURÓPAI UNIÓ ÉLELMISZER SZABÁLYOZÁSA

Célja:- a fogyasztók egészségének védelme
- a fogyasztók érdekeinek védelme
- az áruk (itt: élelmiszerek) országok közötti szabad áramlásának elősegítése
- a piaci verseny tisztaságának védelme

A Tanács, a Bizottság és a Bíróság szerepe az európai élelmiszer szabályozásban (jogalkotás, ellenőrzés, vitás esetek eldöntése)

Eszközei:

Jogalkotás: Rendelet (kötelező minden tagállamra) pl. 178/2002 EK Rendelet
Irányelv (a tagállamok átültetik a nemzeti szabályozásukba) pl. 92/46
Határozat (konkrét eset)

Élelmiszer ellenőrző szervezetek fönntartása és működtetése, pl.: DG 24. Food and Veterinary Office

Célok és elvek meghatározása: **Fehér Könyv** 2000. (a fogyasztók bizalmának visszaszerzése és megtartása érdekében „a termőföldtől az asztalig” teljes élelmiszer vertikum – beleértve a takarmányozást is - szabályozandó és ellenőrizendő)

178/2002 EK **Rendelet** – azonosíthatóság és nyomonkövethetőség fontossága
-Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal létrehozása és feladata

Új higiéniai rendeletsomag: 852/2004 EK Rendelet (2006 jan. 1.-től)
853/2004 ek Rendelet (2006. jan. 1.-től)
854/2004 EK Rendelet (2006. jan. 1.-től)

Irányelvek:

1.) A teljes élelmiszer láncolatra vonatkozó irányelvek (beleértve valamennyi feldolgozó üzemet)
pl. 93/43 EGK Tanács Irányelv az élelmiszerek higiénijáról (a HACCP alapelvei) - hatálytalanítja

2.) Egyes iparágakat szabályozó irányelvek

pl.

1.) 64/433 EGK Tanácsi Irányelv az un. vöröshús előállításának és forgalmazásának feltételeiről

2.)71/118 EGK Tanácsi Irányelv a friss baromfihús előállításának és forgalmazásának feltételeiről

3.) 91/493 EGK Tanácsi Irányelv a hal és víziállat húsról

4.)**92/46 EGK Tanácsi Irányelv a tej és tejalapú termékek előállításának és forgalmazásának feltételeiről**

Az irányelvek szerkezete: cikkelyek (§), mellékletek és függelékek

- fogalmak,
- általános feltételek,
- különleges feltételek,
- egészségügyi jelölés

- az előállító személyzetre vonatkozó előírások
- az előállító üzem kötelezettségei
- az illetékes hatóság kötelezettségei
- záró rendelkezések

A MAGYAR ÉLELMISZER SZABÁLYOZÁS

Az EU jogi előírásainak átvétele. Elsősorban tartalmi egyezőség (célszerű a szerkezeti is).

Célok és elvek: mint EU.

Eszközök:

1.)Élelmiszer ellenőrző hatóságok fönntartása és működtetése:

- állategészségügy,
- közegészségügy,
- fogyasztóvédelem

2.)Jogalkotás:

Új fogalmak átvétele (friss hús, csomagolt élelmiszer).

Hazai **jogi hierarhia** az élelmiszer szabályozásban:

a.)Törvények: (parlament)

2003. évi LXXXII. törvény az élelmiszerekről

1995 évi XCI. Törvény az állatregészségügyről (állati eredetű élelmiszerekre is!)

b.)Rendeletek:

A törvény felhatalmazása alapján egy vagy több miniszter közös rendelete (a törvény egy szűkebb területének részletes, konkrét szabályozása) pl. **1/2003 (I.8.) FVM- ESZCSM együttes rendelet a nyers tej, a hőkezelt tej és a tejalapú termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniai feltételeiről**

c.)Magyar Élelmiszerkönyv:

3 kötet 1.) Kötelező előírások (pl. HACCP alapelvei)

2.) Terméklapok („kvázi kötelező”

3.) Vizsgáló módszerek gyűjteménye

1/2003 (I:8.) FVM-ESZCSM együttes rendelet a nyers tej, hőkezelt tej és a tejalapú termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniai feltételeiről:

Nem vonatkozik a magánháztartásban saját fogyasztásra előállított termékekre.

Hatálya kiterjed a közfogyasztásra előállított valamennyi állatfaj nyers tejére, és az abból előállított hőkezelt fogyasztói teje, tejalapú termékre.

Nyers tej: a szmha, juh, kecske vagy a bivaly tejmirigyei által kiválasztott, emberi táplálkozás céljára szolgáló olyan folyadék, amelyet nem melegítettek 40 C fölé, illetve ezzel egyenértékű kezelésben nem részsítettek.

Hőkezelt fogyasztói tej: emberi fogyasztásra szánt olyan tej, amelyet a R-ben meghatározott feltételek szerint állítottak elő, és amely megfelel a R. mellékletében foglalt fizikai, kémiai, higiéniai és mikrobiológiai követelményeknek.

Tejalapú termék: kizárólag tejből előállított olyan termék, amely

- amely a gyártáshoz szükséges, a tejalapútermékeket sem részben, sem teljesen nem helyettesítő összetevő hozzáadásával készült,
- amelyben a tejalapútermékeket nem helyettesítették, és
- amelyben a tejből készült termékanyag mennyiségét és jellegét tekintve meghatározó.

Hőkezelő üzem: olyan létesítmény, ahol nyers tejet szűrnek, tisztítanak (centrifugálnak) hűtenek, főlöznek, pasztöröznek, csomagolnak.

Standardizáló központ: a tejgyűjtőhöz, tejkezelő, vagy tejfeldolgozó üzemhez nem kapcsolódó önálló létesítmény, amelyben a nyers tejet főlözik, vagy a nyers tej természetes alkotórészeinek mennyiségi arányát módosítják.

Tejfeldolgozó üzem: olyan létesítmény, ahol nyers tejet szűrnek, tisztítanak (centrifugálnak) hűtenek, főlöznek, hőkezelnék és hőkezelt fogyasztói tejet, tejalú terméket állítanak elő és csomagolnak.

Szigorított hőkezelés: a nyers tej egészségügyi vagy higiéniai okból végrehajtott, legalább 85C-on 25 másodpercig, vagy ezzel egyenértékű hőmérséklet-idő kombináció szerinti hőkezelése, amelynek hatékonyságáról arra alkalmas módszerrel meggyőződtek.

Burkolócsomagolás (elsődleges csomagolás): a R-ben meghatározott termékek védelme érdekében a terméket közvetlenül körülvevő csomagolóanyag- és eszköz alkalmazása.

Gyűjtőcsomagolás: a burkolócsomagolással ellátott termékek közös csomagolóanyagba vagy -eszközbe való helyezése.

Hermetikusan zárt csomagolás: olyan légmentesen zárt csomagolás, amely a hőkezelés alatt és azt követően is megakadályozza a mikroorganizmusok behatolását.

A termelést szabályozó általános követelmények:

A nyers tejjel szembeni követelmények (nyilvántartásba vett és ellenőrzött létesítményből származhat, az állatállomány állategészségügyi státusa megfelelő, a nyers tej nem tartalmaz tiltott szereket, fizikai, kémiai, biológiai és radiológiai szennyeződések, ionizáló sugárzással nem kezelték, hűtött).

A létesítmény dolgozóira vonatkozó egészségügyi követelmények (egészségügyi alkalmasság orvosi vizsgálata és dokumentálása)

A nyers tej termelésének állategészségügyi és élelmiszer-higiéniai követelményei:

1.)A termelő feladata:

Az állattartás, takarmányozás, az állategészségügy és a tejtermelés feltételeit úgy kell kialakítani, hogy a termelt nyers tej emberi táplálkozás céljára alkalmas legyen. **A különböző fajú állatok nyers tejét egymástól elkülönítetten kell fejni, begyűjteni és kezelni.** A tejlő állat megbetegedését vagy ennek gyanuját az állattartó köteles a telepet ellátó állatorvosnak jelenteni. Csak egészséges állat teje hozható forgalomba.

2.)A hatóság feladata:

- tejtermelő gazdaság:

- nyilvántartásba vétel

--a telephely szerint illetékes állategészségügyi és élelmiszer ellenőrző állomás ellenőrzési számot ad. Csak a nyilvántartásban szereplő gazdaságokból lehet tejet, tejterméket közfogyasztásra forgalomba hozni. Havonta 1-2 alkalommal mintavétel (állami feladattal mb.áo), negyedévente átfogó ellenőrzés

-tejgyűjtő, tejház (naponta 200 liter tej feletti termelés esetén tejházat kell létesíteni):

-nyilvántartásba vétel

-havonta egyszer mintavétel (hatósági áo.), negyedévente átfogó ellenőrzés

-hőkezelő üzem, standardizáló központ, tejfeldolgozó üzem:

-állatorvosi ellenőrzési szám, ovális egészségügyi jel (nyilvános, országos lista: www.oevi.hu)

- min. negyedévente élelmiszerhigiéniai szemle és szűrőpróbaszerű mintavétel.

Hiánypótlásra intézkedési terv.

2004 január 8-tól, amennyiben a nyers tej nem felel meg a R. előírásainak (3.mell.I.fej.1-4. táblázat) a hatóság **köteles elkobozni és megsemmisítését a tulajdonos költségére elrendelni.**

Nyerstej feldolgozó üzemnek való átadására, forgalomba hozatalára vonatkozó feltételek:

- hűtés nélkül (R.2.sz.mell.)
- hűtve R.2.sz.mell.)
- fagyáspont -0,520 C v. alatti hőmérséklet
- gátlóanyagot nem tartalmazhat
- szomatikus sejtszám 400.000/ml
- összcsíraszám: 100.000/ml

- ha nyerstejként kívánják forgalmazni, vagy nem hőkezelt készítményt állítanak elő: Staphylococcus aureus is!

Napi 200 liter alatt termelő gazdaságok kötelezettségei:(R. 10.sz. melléklete): kistermelő, közvetlen piaci értékesítésre

Hatósági nyilvántartásba vétel.

Az állatállomány gümőkórtól, brucellózistól mentes – állatorvos igazolás (1 év!)

Fejés, tejkezelés általános higiéniai feltételei feleljenek meg az általános jó higiéniai és termelési gyakorlatnak. Állat környezete tiszta. Tőgymosás (tartósan megjelölt edény). A kifejt tej szűrése. Tejet, túró, tejfölt előállíthat és árusíthat **közvetlenül a fogyasztóknak**. Mikrobiológiai szempontból a nyers tej, tejföl, túró megfelel a R. előírásainak (2.mell. VII.fejezet 1.-3. pont). Min. negyedévente hatósági állatorvos ellenőrzi a termékeket és a termelés helyén higiéniai szemlért tart. Nyers tej értékesítés esetén: „Csak forralás után fogyasztható” felirat. Piaci hatósági állatorvosi ellenőrzés (termék, állatorvosi igazolás ellenőrzése). Hatósági állatorvosi intézkedés (Igazolás hiányában: tiltott módon forgalmazott. Érzékszervi kifogás esetén: fogyasztásra alkalmatlannak minősítés, árusítás megtiltása, ártalmatlanítás elrendelése)

Napi 200 liter feletti tejtermelő gazdaság kötelezettségei:

Tejházat kell létesítenie (R.6. sz. mell. V. fejezete: a tejházzal szembeni követelmények)

Falak, padozat, mennyezet, nyílászárók, csapok, vízvételi helyek. Fejés, tejkezelés általános higiéniai feltételei feleljenek meg az általános jó higiéniai és termelési gyakorlatnak. Állat környezete tiszta. Tőgymosás (tartósan megjelölt edény). A kifejt tej szűrése. Tejet, túró, tejfölt előállíthat és árusíthat **közvetlenül a fogyasztóknak**. Mikrobiológiai szempontból a nyers tej, tejföl, túró megfelel a R. előírásainak (2.mell. VII.fejezet 1.-3. pont). **A tejet hűtve kell tárolni**. Mintavétel havonta 1-2 alkalommal. Negyedévente átfogó higiéniai szemle. HACCP rendszert kell működtetnie, ennek dokumentumait 2 évig meg kell őrizni.

Dokumentálni kell állatbetegségek, gyógyszeres kezelések, tejhigiénia, tisztítás,-fertőtlenítés, személyi higiénia követelményeinek teljesítését, ellenőrzését, ezeket a fenti időtartamig meg kell őriznie és a hatósági szemle során be kell mutatnia.

A közvetlen fogyasztásra és feldolgozásra kerülő nyers tej elbírálása fogyasztathóság szempontjából:

Közvetlen fogyasztásra, vagy élelmiszeripari feldolgozásra

a.) nyers állapotban alkalmas

b.) hőkezelés után alkalmas (R.5.mell.pl.: gkór, brucellózis fert. Gyanús)

c.) alkalmatlan (R. 5. mell

.pl: a tehén az ellés előtt 15 napon belül, vagy az ellés után 8 napon belül,

juh, kecske „ 5 „ „ 7 „

vetelés után 8 napig,

-ha a nyerstejben emberre, állatokra veszélyes baktériumokat, mikotoxinokat, radioaktív anyagokat, egyéb maradványanyagokat mutattak ki.

(pl.listeria, salmonella, brucella, antibakteriális anyag mutatható ki a tejből

v. pl.brucellózisban gümőkórban, veszettségben beteg v. gyanúja áll fenn),

- a nyerstej szennyezett, undort keltő, idegen szagú v. ízű,

- olyan létesítményből származik, amely áeg. korlátozás alatt áll

- olyan személy fejte, aki nem felel meg az egészségügyi előírásoknak
- gyógyszeres kezelést kapott az állat az élelmezés-egészségügyi várakozási időn belül

A hőkezelt fogyasztói tej és tejalapú termékek előállításának élelmiszer-higiéniai követelményei:

Engedélyezett és rendszeres állategészségügyi, élelmiszer-higiéniai ellenőrzés alatt álló létesítményben szabad előállítani.

Az üzemeltető kötelezettsége:

- segítségadás a hatósági áo. részére (segéderő, iroda)
- alkalmatlan, hőkezelés után alkalmas nyers tej és tejalapú termék elkülönített, gyűjtéséhez, tárolásához szükséges eszközök, berendezések biztosítása,
- a lefoglalt nyers tej és tejalapú termékek átmeneti, elkülönített tárolásának szolgáló hely, eszköz, berendezés biztosítása

önellenőrzési rendszer működtetése, az eredmények dokumentálása

- az önellenőrzés során hibásnak talált tejet, tejalapú terméket és az azzal kapcsolatos üzemi eljárást köteles bejelenteni a hatósági állatorvosnak. Fogyasztók egészségét veszélyeztető állapot esetén ÁNTSZ-t értesíteni, terméket visszagyűjteni.

-a kereskedelmi forgalmazásra szánt tejalapú terméket kísérőokmánnyal kell ellátni.

A hatósági állatorvos negyedéves élelmiszerhigiéniai szemléjének szempontjai:

- az állatbetegségek megelőzésére szolgáló rendelkezések megtartása
- a terméklőállítás higiénijája,
- az üzemi önellenőrzési rendszer ellenőrzése (szakszerűség, dokumentálás, az eredmények alakulása)),
- a melléktermék és hulladék gyűjtés, tárolás, elszállítás, ártalmatlanítás,
- tisztítást, fertőtlenítést,
- a vízellátás, szennyvízelvezetés
- a dolgozók személyi higiénijája

A hőkezelt fogyasztói tej és tejalapú termék elbírálása a fogyaszthatóság szempontjából:

Lehet:

- 1.) Fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas
- 2.) Ismételt hőkezelés után alkalmas (Csak egy alkalommal lehetséges!)
 - Pl.- ha a hőkezelés eredménytelen volt (foszfátáz próba pozitív)
 - ha az első hőkezelés óta 48 óra eltelt és a fogyaszthatósági idő lejártáig a forgalombahozatal nem oldható meg
 - ha az áeg.hatóság elrendeli.
- 3.) Fogyasztásra alkalmatlan (Pl. kórokozót tartalmaz, rendellenes állományú, ízű, szagú, kémiai maradékanyagot tartalmaz)

Standardizáló köpontok, hőkezelő üzemek, tejfeldolgozó üzemek osztályba sorolása:

Nagyüzem: több, mint 2 millió liter/év nyers tej feldolgozás

Közepes méretű: 500 ezer-2 millió liter/ év nyers tej „

Kisüzem: legfeljebb 500 ezer liter/év nyers tej „

Kisüzemnek engedmények, kérelem dokumentáció és helyszíni vizsgálat alapján

1. sz. melléklet A hőkezelt tej és tejalapú termékek előállításának és minőségének élelmiszer-higiéniai követelményei:

I. fejezet: A hőkezelt fogyasztói tej előállításának követelményei

Hőkezelő brendezés (hő-idő regisztrálása, keveredés megakadályozása és ennek regisztrálása).

Hőkezelési módok:

- **termizálás:** 57-68C 15 sec. foszfátáz poz.

-**pasztörözés:** foszfátáz negatív, peroxidáz pozitív

■ tartós pasztörözés: 62-65C 30 perc

■ gyors „ : 71,7C 15 sec, vagy ezzel azonos hatásfokú

-**pillanathevítés:** 100 C alatt, foszfátáz neg., peroxidáz neg.

-**ultramagas hőmérsékleten** végzett hőkezelés: romlást okozó mikroorg.és spórája nem található. Tartóssági próba (30C 15 nap, v. 55C 7 nap után érzékszervi, mikrobiol. megfelelő) Aszeptilus, fényt át nem eresztő csomagolás.

- sterilizés: a terméket hermetikusan zárt csomagolásban 100C fölötti hőmérsékletre hevítik. Romlást okozó mikroorg.és spórája nem található. Tartóssági próba (30C 15 nap, v. 55C 7 nap után érzékszervi, mikrobiol. megfelelő)

Hőkezelt tehéntej: sűrűsége min 1028 g/liter (20C-on)

fehérje tartalma min 28 g/lit

zsírmentes szárazanyag tartalma min 8,5%

fagyáspontja legfeljebb -0,52 C (ha az idegen víz tartalom önellenőrzés során végzett vizsgálatkor magasabb, ezt az üzem köteles a hatósági áo.-nak jelenteni.)

II. fejezet A tejalapú termékek gyártásához felhasznált tejre vonatkozó követelmények:

A nyers tejet – hacsak nem nyers tejből készülnek terméket előállítani- az átvételtől számított 36 (legfeljebb 6C-os tárolás esetén) -48 (legfeljebb 4C-os tárolás esetén) órán belül hőkezelní kell.

III. fejezet: A tejalapú termékek előállításának követelményei:

A nyers tej feleljen meg a R. előírásainak.

A tejalapú termék csak gyártmánylap birtokában állítható elő.

IV. fejezet: A hőkezelt fogyasztói tej és a tejalapú termékek mikrobiológiai követelményei:

2004 jan. 8-tól feleljen meg a R. 3.mell. II. fejezetének:

Tehéntej Mikrobaszám (30C-on): 100.000 /cm³

Szomatikus sejtszám: 400.000 sejt/cm³

Gátlóanyag: az elfogadott vizsg. módszerekkel nem mutatható ki

Staphylococcus aureus szám: n=5, c=2, m= 500, M=2.000

2. sz. melléklet: A nyers tej termelésének és termelőhelyi kezelésének állategészségügyi és élelmiszer-higiéniai követelményei:

I.fejezet: A tejtermelő állatokra vonatkozó állategészségügyi követelmények:

Tehén legalább 2liter/nap termelésű

II.fejezet: Az állattartás és a tejtermelés higiéniai követelményei:

Azokban a tejtermelő gazdaságokban, ahol a feldolgozásra, vagy közvetlen emberi fogyasztásra felkínált nyers tej napi mennyisége a 200 litert meghaladja, tejházat kell létesíteni. (tejház: 6. sz. mell.).

Ha különböző fajú állatokat együtt tartanak egy telepen, minden egyes fajnak eleget kell tennie azon állategészségügyi feltételeknek, amelyeket akkor követelnének meg, ha az adott fajt egyedül tartanák. A nyers tejet fajonként elkülönítetten kell fejni és kezelni. A beteg, betegségre gyanús, fertőzött, fertőzöttségre gyanús állatokat el kell különíteni az egészséges állománytól.

III.fejezet: Üzemi higiénia:

Nyilvántartott, ellenőrzött tejtermelő gazdaság.

Épületekkel szembeni követelmények (Könnyen tisztítható fal, padozat. Megfelelő szellőzés és megvilágítás. Elegendő mennyiségű ivóvíz, melegvíz a mosogatáshoz. Takarító, tisztító szerek és eszközök. Állati kártevők elleni védekezés. Hűtési lehetőség. Szabadtartás esetén fejőház, fejőtér szükséges).

IV.fejezet: A fejés és a nyers tej kezelés higiéniai követelményei, személyi higiénia:

Fejés megkezdése előtt: az állatok gyógyszeres kezelésének ellenőrzése (élelmezéségszségügyi várakozási időn belül külön fejni és megsemmisíteni a tejet), tőgybimbók és környékük megtisztítása. Tiszta munka,-és védőruha viselése, kéz és alkar megmosása.

Első tejsugarak szakszerű kifejeése és érzékszervi vizsgálata (rendellenesség esetén: tartós jelöléssel ellátott edénybe külön fejni)

Vakfejés elkerülése.

Fejés után tőgybimbó fertőtlenítés engedélyezett szerrel.

Fejés helyszínének és eszközeinek tisztántartása.

Lehető leghamarabb, de legalább az állat vagy állatcsoport kifejeése után a kifejt tejet tejházba juttani.

A fejés alatt folyamatosan, de legkésőbb az állat, vagy állatcsoportkifejeése után szűrni a nyers tejet.

Fejőeszközök, berendezések használati utáni azonnali mosása, fertőtlenítése.

V.fejezet: Termelési higiénia:

Idegen víz tartalom vizsgálata: önellenőrzés keretében (ha idegen vizet mutatnak ki, értesítendő, a hatósági áo.) és hatósági mintavétellel.

VI.fejezet: A nyers tej hűtésének, átadás-átvételének és szállításának követelményei:

Őrizze meg a nyers tej fejés utáni eredeti állapotát.

Nem kell hűteni a nyers tejet, ha a fejésbefejezésétől számított 2 órán belül értékesítik.

Minden egyéb esetben a fejés befejezésétől számított 2 órán belül 4-6C-ra kell lehűteni. .

Ha a tejtermelő gazdaságban nincs hűtési lehetőség, akkor tejgyűjtőbe hőkezelő üzembe, standardizáló központba vagy feldolgozó üzembe kell szállítani és itt az átvételtp l számított 2 órán belül 4-6 C-ra kell lehűteni.

A 4C-ra lehűtött nyers tejet a fejestől számított max. 48 órán belül,
a 6C-ra lehűtött nyers tejet „ „ 24 órán belül át kell adni, vagy fel kell dolgozni.

A szállítás alatt a nyers tej hőmérséklete nem haladhatja meg a 10 C-ot (kivéve ha a fejes v. tejgyűjtés befejezésétől számított 2 órán belül szállítják el.

VII. fejezet: A közvetlen emberi fogyasztásra szánt nyers tej értékesítésének feltételei:

Hűtés nélkül a fejes befejezésétől számított 2 órán belül értékesíthető a nyers tej.

8 C-on tárolt nyers tej a hűtés kezdetétől számított 16 órán belül értékesíthető.

6 C-on	„	„	„	„	24	„	„
4 C-on	„	„	„	„	48	„	„

VIII. fejezet: A tejtermelő gazdaság önellenőrzési kötelezettségei:

Ellenőrizni és dokumentálni köteles (a dokumentumokat 1 évig kell megőrizni)

- a járványos betegségek megelőzésével és megszüntetésével összefüggő tejtermelési és tejkezelési szabályok végrehajtását
- a gyógyszeres kezelés v. egyéb ok miatt forgalmi korlátozás alá vont nyers tej elkülönített fejesét, kezelését, felhasználását v. megsemmisítését,
- a rendelelens tejszelését, szükség szerint megsemmisítését,
- a nyers tejszelésére, kezelésére, tárolására átadás-átvételére és forgalmazására vonatkozó előírások betartását,
- az állatállomány tőgyegészségügyi állapotának figyelemmel kísérésére szolgáló vizsgálatokat,
- a tisztítás, fertőtlenítés hatékonyságát,
- a személy higiénit

3. sz. melléklet: A hőkezelt tejalapú termékek előállítására felhasznált nyers tejszelési és mikrobiológiai követelményei (2004. január 8-tól lép hatályba!):

I. fejezet: a nyers tehén-, juh-, kecske és bivalytejszelési követelményei:

Mikrobaszám, szomatikus sejszám, gátlóanyag és staphylococcus aureus határértékek táblázatai tehén, juh, kecske és bivalytejszelésre.

Az állategészségügyi hatóság ellenőrzi, a termelőhelyen vesz reprezentatív mintát. Az állategészségügyi hatóság feladata a teljes tejszelési folyamat ellenőrzése. A vizsgálati eredmények mértani átlaga alapján hatósági intézkedést kell foganatosítani.

II. fejezet: A tejalapú termékek és hőkezelt fogyasztói tejszelési követelményei:

Kötelező kritériumok (a feldolgozó létesítményből való kiszállításkor)

a.) kórokozó mikroorganizmusokra (Listeria monocytogenes, Salmonella ssp), melyet ha meghalad, a terméket ki kell zárni az emberi fogyasztásból és kivonni a forgalomból

b.) nem megfelelő higiéniai állapotot jelző mikroorganizmusokra (Staphylococcus aureus, Escherichia coli), melyet ha meghalad, felül kell vizsgálni a kritikus pontok figyelemmel kísérésére és ellenőrzésére szolgáló üzemi módszerek végrehajtását, illetve nyerstejszelésből, termizált tejszelésből készült termék és lágysajt esetén toxinkimutatást kell végezni. Ha

enterotoxinogén staphylococcust vagy E.coli-t azonosítottak, a terméket ki kell vonni a forgalomból az ÁNTSZ-t és a hatóság áo.-t értesíteni kell.

c.) indikátor mikroorganizmusokra (coliform, mikrobaszám 21C-on és 30C-on), melyet ha meghalad és az ezt követő vizsgálat potenciális veszélyt jelez, az illetékes hatósági állatorvos a tételt kivonja a forgalomból.

III.fejezet: A nyers tej ellenőrzése:

Csak olyan nyers tej értékesíthető közvetlenül, vagy feldolgozásra, amelyet rendszeresen vizsgálnak.

Hatósági állatorvosi intézkedések:

- **figyelmeztetés** (tehéntej esetén fagyáspont magasabb, mint $-0,52^{\circ}\text{C}$, vagy mikrobaszám 2 hónap mértani átlaga alapján több, mint 100 e/cm^3 , vagy a szomatikus sejtszám 3 hónap mértani átlaga alapján több mint 400 e/cm^3)

- **tejátvétel felfüggesztése** (ha gátlóanyagra pozitív, vagy ha a fagyáspont tehéntejénél magas, mint $-0,52^{\circ}\text{C}$ és ezt istálló próbával is igazolták, vagy a mikrobaszám és a szomatikus sejtszám figyelmeztetés ellenére is túllépi a határértéket. A forgalmi korlátozás mindaddig fennáll, amíg a termelő nem bizonyítja, hogy az általa előállított, vagy forgalmazott nyers tej minősége megfelel az előírásoknak. Az ilyen tejből élelmiszer, takarmány nem készülhet, elföldeléssel meg kell semmisíteni).

- 30 napra kizárás:

(--ha a termelő nyers teje 1 naptári évben 4 alkalomnál többször túllépte a mikrobaszámra, sejtszámra előírt határértékeket.

--ha 1 naptári évben 4-nél többször gátlóanyagot tartalmazott a nyers teje,

--ha „ 4-nél többször bizonyítottan vizezett volt) (Az ilyen tejből élelmiszer, takarmány nem készülhet, elföldeléssel meg kell semmisíteni)

Felfüggesztés, kizárás megszüntetéséről az állomás dönt laboratóriumi vizsgálat és helyszíni élelmiszerhigiéniai szemle alapján. A mintavétel, vizsgálat költségei a termelőt terhelik. A termelő által kifogásolt vizsgálat esetén újabb vizsgálatot kezdeményezhet.

4. sz. melléklet: A tejellenőrzéssel összefüggő állategészségügyi hatósági minták vizsgálatának elvégzésére jogosult laboratóriumok:

Hatósági minták vizsgálata.

Szolgáltatói vizsgálat (minden akkreditált)

5. sz. melléklet: A nyers tej elbírálása a fogyaszthatóság szempontjából (ld. előbb)

6. sz. melléklet: A hőkezelő üzem, a standardizáló központ és a tejfeldolgozó üzem létesítésének, tevbékenységének és üzemeltetésének élelmiszer-higiéniai követelményei:

I. fejezet Általános élelmiszer-higiéniai követelmények:

Szennyezett övezete:

- Istállók, felhejtő utak, a fejtőház, a takarmány és a trágya tárolására szolgáló területek, épületek, helyiségek,
- A belső forgalmi útvonalaknak a kapubejárótól a kocsimosóig terjedő szakasza,
- A tejátvételi helyek, az egyéb alapanyag átvétel területei, helyiségei az alózetesen már feldolgozott termékek kivételével,
- Az előtárolók, az átvételi laboratórium,
- A szennyes göngyölegek fogadására és tisztítására szolgáló területek és helyiségek,
- A hulladéktároló, a melléktermékek gyűjtő és tárolóhelyei,
- A szennyvíztisztító és kezelőtelep
- A vegyszer és méregraktárak
- A kazánházak, a javító és karbantartó műhelyek, szerviz és forgalmi telep,
- Gyűjtő, csomagolóanyag tárolására szolgáló helyiségek.

II. fejezet A hőkezelő üzemek és feldolgozó üzemek engedélyezésének általános feltételei:

Munkaterület a termékelőállításához. Elkülönített munkaterület bizonyos munkaműveletekhez. A helyiségek sorrendje igazodjék a munkaműveletek sorrendjéhez. A technológia egyirányúsága. Funkció szerinti feliratozás. A nyerstej tárolására és szállítására használt eszközök mosóhelye: a tejátvételi helyiségből és kívülről is legyen megközelíthető. A nyerstejes kannákat, tankokat tartálykocsikat minden kiürülés után, vagy amennyiben az ürítés és az újratöltés közötti idő túl rövid, a használat minden egyes sorozata után, de műszajkonként legalább egyszer tisztítani és fertőtleníteni.

- Padozat. Oldalfalak. Mennyezet. Nyílászárók. Szellőzés, páraelszívás. Világítás (természetes, mesterséges). Nem kézzel, nem karral működtethető kézmosó berendezések Tisztítási lehetőségek (eszköz, berendezés, felszerelés). Nyersanyag és késztermék hűtők.
- Állati kártevők elleni védekezés. Légfüggöny, rovarcsapda, pulmann csatlakozó. Rágcsálóirtó dobozok. Térkép.
- Eszközök, berendezések higiéniai alkalmassága.
- Ivóvíz rendszer és védelme, vízvizsgálatok. Saját kút esetén: klórozóberendezés, alarm, az aktuális klórtartalom mérése és dokumentálása.
- WC-k és öltözők (a kézmosó itt sem lehet kézzel vagy karral működtethető)

III. fejezet: Az építményekre, berendezésekre, eszközökre alkalmazandó általános higiéniai feltételek:

Tisztán és jókarban kell tartani.

A létesítményben engedélyezett fertőtlenítőszeres tárolása, alkalmazása. Tisztítási,- fertőtlenítési munkautasítás.

IV. fejezet: Személyekre alkalmazandó általános higiéniai feltételek:

Abszolút tisztaság. Munkaruha, a haját teljesen elfedő fejtető, lábbeli (mosható, fertőtleníthető), kesztyű és szájmascsk (ha kézzel érintkezik a termékkel pl. sajtgártás). Kézmosási kötelezettség. Dohányzási tilalom. Egészségügyi kivizsgáltság.

V. fejezet: A tejház tevékenységének és üzemelésének ált. higiéniai követelményei:

Itt végezhető a nyerstej szűrése, hűtése, hűtve tárolása

Tejszűrés kötelező.

Eszköz, berendezés mosogatása, fertőtlenítése kötelező.

Dokumentált önellenőrzés (eszközök és berendezések műszaki megfelelősége, állateü. jogszabályok betartása, korlátozás alatt álló egyedek tejének szakszerű elkülönítése, felhasználása, megsemmisítése, eljárás a rendellenes tejjel, tisztítás,- fertőtlenítés, hatékonysága, személyi higiénia). A dokumentumokat 2 évig kell megőrizni.

VI. fejezet: A tejgyűjtő tevékenységének és üzemelésének élelmiszer-higiéniai követelményei:

Itt végezhető a nyerstej átvétele, szűrése, hűtése és hűtve tárolása.

Rendelkeznie kell a tevékenység végzéséhez szükséges eszközökkel, berendezésekkel és ezek tisztításához, -fertőtlenítéséhez szükséges felszereltséggel.

Beszállítók pontos nyilvántartása.

Dokumentált önellenőrzés (eszközök és berendezések műszaki megfelelősége, tisztítás,- fertőtlenítés, hatékonysága, személyi higiénia). A dokumentumokat 1 évig kell megőrizni.

VII. fejezet: A hőkezelő üzem tevékenységének és üzemeltetésének élelmiszer-higiéniai követelményei:

Itt végezhető a nyerstej átvétele, szűrése, hűtése, hűtve tárolása, fölözése, tartós pasztörözése, a pasztörözött tej csomagolása és hűtve tárolása.

Rendelkeznie kell a tevékenység végzéséhez szükséges eszközökkel, berendezésekkel és ezek tisztításához, fertőtlenítéséhez szükséges felszereltséggel.

Beszállítók pontos nyilvántartása.

Pasztöröző berendezést el kell látni:

- a.) automatikus hőmérséklet szabályozóval,
- b.) a hőkezelés hőmérsékletének és időtartamának regisztrálására alkalmas kalibrált berendezéssel (regisztrátumot 1 évig kell megőrizni)
- c.) az elégtelen hőkezelést megakadályozó automata biztonsági berendezéssel,
- d.) olyan biztonsági berendezéssel, amely képes megakadályozni a hőkezelt tej keveredését a nyers, vagy a nem megfelelően hőkezelt tejjel.

Automata töltőberendezés, kivéve tartály, tank, kanna.

A visszatérő csomagolóanyagokat újratöltés előtt tisztítani, fertőtleníteni.

Dokumentált önellenőrzés (Eszközök és berendezések higiéniai és műszaki megfelelősége. Pasztörözés határfoka, pasztörözött tej mbiol. állapota, pasztörözött tej csomagolása, jelölése, tárolása, szállítása körülményei. Tisztítás,- fertőtlenítés, hatékonysága, személyi higiénia). A dokumentumokat 1 évig kell megőrizni.

VIII. fejezet: A standardizáló központ tevékenységének és üzemelésének élelmiszer-higiéniai követelményei:

Itt végezhető: a nyerstej átvétele, szűrése, tisztítása (centrifugálása), hűtése, hűtve tárolása, a nyerstej természetes alkotórészei arányának megváltoztatása.

Rendelkeznie kell a tevékenység végzéséhez szükséges eszközökkel, berendezésekkel és ezek tisztításához, fertőtlenítéséhez szükséges felszereltséggel.

Beszállítók pontos nyilvántartása.

Dokumentált önellenőrzés (Eszközök és berendezések higiéniai és műszaki megfelelősége. . Tisztítás,- fertőtlenítés, hatékonysága, személyi higiénia). A dokumentumokat 1 évig kell megőrizni.

IX. fejezet: A tejfeldolgozó üzem tevékenységének és üzemeltetésének élelmiszer-higiéniai követelményei:

Itt végezhető a nyerstej átvétele, szűrése, tisztítása (centrifugálása), hűtése, hűtve tárolása, az állomás által engedélyezett tejalapú termékek előállítása és forgalmazása. Nem tejalapú élelmiszert és egyéb terméket csak az állomás külön engedélye alapján állíthat elő.

Tisztán és jókarban kell tartani.

A létesítményben engedélyezett fertőtlenítőszeresek tárolása, alkalmazása. Tisztítási,- fertőtlenítési munkautasítás.

A dolgozókra vonatkozó követelmények: Abszolút tisztaság. Munkaruha, a haját teljesen elfedő fejfedő, lábbeli (mosható, fertőtleníthető), kesztyű és szájmasc (ha kézzel érintkezik a termékkel pl. sajtgyártás). Kézmosási kötelezettség. Dohányzási tilalom. Egészségügyi kivizsgáltság.

Rendelkeznie kell a tevékenység végzéséhez szükséges eszközökkel, berendezésekkel és ezek tisztításához, fertőtlenítéséhez szükséges felszereltséggel ezen belül is különösen

- a.) automata töltőberendezéssel (kivéve 4 liternél nagyobb csomagolást)
- b.) csomagolóanyag tárolóval,
- c.) visszatérő csomagolóanyag esetén az újratöltés előtti mosási lehetőséggel,
- d.) hűtőtároló eszközök ellenőrzéséhez kalibrált hőmérővel,
- e.) standardizáló berendezéssel és az ilyen tej tárolására szolgáló eszközökkel,
- f.) az OÉVI által véleményezett és az állomás által engedélyezett pasztörözőberendezéssel (automatikus hőmérséklet szabályozóval, hőmérséklet szabályozóval, automata adatrögzítő készülékkel a biztonsági rendszerhez, az elégtelen hőkezelést megakadályozó automata biztonsági berendezéssel, olyan biztonsági berendezéssel, amely képes megakadályozni a hőkezelt tej keveredését a nyers, vagy a nem megfelelően hőkezelt tejjel. A hőkezelés regisztrációjának dokumentumait 2 évig kell megőrizni.

Beszállítók nyilvántartása.

A hűtetlenülérkező tejet azonnal hűteni v. hőkezelti.

Ha az üzembn az átvételtől számított 4 órán belül nem hőkezelik a nyerstejet, közvetlenül az átvételután 4-6C-ra kell hűteni, ezen kell tárolni és 48 órán belül hőkezelni.

Ha az üzembn az átvételtől számított 36 órán belül nem hőkezelik a nyerstejet, meg kell vizsgálni az összcsíraszámát. Ha az összcsíraszám több mint 300 ezer/cm³, nem használható fel hőkezelt fogyasztói tej előállítására.

Dokumentált önellenőrzési kötelezettség az alábbiakra:

- a.) a beérkező alapanyagok származása,
- b.) az eszközök és berendezések higiéniai-műszaki alkalmassága,
- c.) a hőkezelési eljárások szakszerűsége
- d.) a termékek fizikai,-kémiai, higiéniai,-mikrobiológiai jellemzői,
- e.) a beszállított nyerstej gátlóanyag tartalma, fagyáspontja (szűrőpróbaszerű eö.),
- f.) a termékek csomagolásának, jelölésének tárolásának, szállításának körülményei,
- g.) a tisztítás, fertőtlenítés hatékonysága
- h.) a személyi higiénia.

Az önellenőrzési dokumentumokat 2 évig kell megőrizni.

7. sz. melléklet: A nyers, hőkezelt fogyasztói tej és a tejalapú termékek csomagolásának és jelölésének élelmiszer-higiéniái követelményei:

I. fejezet: A nyers, hőkezelt fogyasztói tej és a tejalapú termékek csomagolásának élelmiszer-higiéniái követelményei:

A burkoló és csomagolóanyagokkal szembeni követelmények. Termék védelem. Visszatérő burkoló,-és csomagolóanyagok tisztítása és fertőtlenítése újratöltés előtt. A csomagolóanyag tárolása.

A csomagolatlan termékkel érintkező személy nem érintkezhet csomagolóanyaggal, eszközzel.

A terméket tartalmazó csomagolóanyagot abban az üzemben kell lezárni, ahol a terméket előállították. A csomagolást, zárást oly módon kell végezni, hogy a csomagolás felbontása vagy a zárás sérülése egyértelműen felismerhető legyen.

II. fejezet: A nyers tej, a hőkezelt fogyasztói tej és a tejalapú termékek egészségügyi jelölésének követelményei:

Célja a fogyasztó tájékoztatása. A jelölést az előállító létesítményben a gyártás alatt, vagy közvetlenül a gyártás után kell elhelyezni. A jelölés anyaga elégítse ki az általános élelmiszerhigiéniái követelményeket, legyen eltávolíthatatlan és a környezeti hatásoknak ellenálló (tintabélyegző, beégetés, címkére nyomtatott, lemez). Kerülhet közvetlenül a termékre, burkolóanyagra, csomagolóanyagra. Az egyedileg csomagolt termékeknél elegendő a gyűjtőcsomagoláson elhelyezni.

Tartalmaznia kell:

- a.) „Nyers tej”, ha a termék ez,
- b.) „Nyers tejből készült”, ha a termék ez,
- c.) a gyártási folyamat során vagy végén alkalmazott hőkezelési eljárást, hőkezelés időpontját, a tárolási hőmérsékletet,
- d.) a létesítmény nyilvántartási számát.
- e.) A Magyar Élelmiszerkönyvben meghatározott adatokat

EU-ba irányulótermékeken: ovális bélyegző lenyomata is feltüntetendő.

8. sz. melléklet: A nyers tej, hőkezelt tej és a tejalapú termékek tárolásának és szállításának élelmiszer-higiéniái követelményei:

I. fejezet: A nyers tej, hőkezelt tej, tejalapú termékek tárolásának követelményei:

A gyártó által megadott hőmérsékleten, vagy hűtetlenül.

Regisztrálandó a hűtési sebesség és tárolási hőmérséklet.

A tartós pasztörözéssel előállított fogyasztói tejet azonnal min. 6 C-ra, ez a tárolási hő is.

Mélyhűtött termék: gyártó által meghatározott hőn, de min. -18C-on.

Tejalapú jégkrém -25C-on fagyasztani, töltés után -18C-on tárolni és szállítani. A felengedett fagyasztott terméket újrafagyasztani tilos.

II. fejezet: A hőkezelt fogyasztói tej és a tejalapú termékek szállításának követelményei:

Eszköz, jármű biztosítson védelmet a termék számára a szállítás teljes időtartama alatt. Kialakítása, raktere.

Kanna, tank, tartály:

- a.) anyaga,
- b.) kialakítása
- c.) tisztítása, fertőtlenítése (2 . mell. szerint)

A pasztörözött fogyasztói tej hőmérséklete a szállítás ideje alatt nem haladhatja meg a 6 C-ot.

9. sz. melléklet: Tejszállítási igazolvány mintája:

Tejgyűjtőből, standardizálóból, keztelőből, tejfeldolgozóból történő szállításához használandó, szigorú számadású. A létesítmény tulajdonosa, üzemeltetője vagy megbízottja állítja ki.

Származási hely (hatósági nyilvántartási szám), állatfaj, termék neve, mennyisége, feldolgozottság típusa, hőkezelés jellege és időpontja, a szállítólevél száma, kelte, egyéb közlendő.

10. sz. melléklet: A napi 200 liter alatt termelő gazdaság, közvetlen piaci értékesítésre szánt mezőgazdasági kistermelői tehén,-juh,-kecske és bivalytej és tejalapú termék termelése, készítése, forgalmazása.

(ld. előbb)