



**Egyszerűsített HACCP elveken alapuló
élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása
kiskereskedelmi egységekben**

*tájékoztató, felkészülést segítő anyag
a mikro- és kis vállalkozások részére*

**Egyszerűsített HACCP elveken alapuló
élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása
kiskereskedelmi egységekben**

*tájékoztató, felkészülést segítő anyag
a mikro- és kis vállalkozások részére*

**Szerkesztette:
Szeitzné Dr. Szabó Mária**

**Lektorálta:
Dr. Rodler Imre**

**Készítette: az OTH megbízásából
az Országos Közegészségügyi Központ
Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézete**

A szerzői munkacsoport tagjai:

Dr. Fehér Ágnes
Horváth Éva
Mészáros László
Szeitzné Dr. Szabó Mária
Török Mónika

2004.

TARTALOMJEGYZÉK

I. Felkészülés a HACCP rendszer kialakítására	2
1. Bevezetés	2
2. Mi a HACCP rendszer?.....	3
3. Miért szükséges a HACCP jellegű élelmiszerbiztonsági rendszer bevezetése?	3
4. Mit jelent a „veszély” fogalma?.....	4
5. Hogyan kerülnek élelmiszereinkbe biológiai veszélyek (mikrobák)?	5
6. Hogyan lehet a biológiai veszélyeket megelőzni, ártalmatlanítani?	5
7. Hogyan kerülnek élelmiszereinkbe egészségre ártalmas vegyi anyagok?.....	7
8. Hogyan kerülhetnek be fizikai szennyeződések (veszélyek) élelmiszereinkbe, és hogyan védekezhetünk ellenük?	7
II. Egyszerű HACCP rendszer kialakításának lépései kiskereskedelmi egységekben	9
0. Általános élelmiszer-higiéniai szabályozások bevezetése és betartása.....	9
1. A tevékenység leírása, csoportosítása, kockázatosságának számbavétele.....	9
2. Az élelmiszer-forgalmazási tevékenység kontrollja	10
3. Az élelmiszer-készítéshez, forgalmazáshoz kapcsolódó általános kiegészítő tevékenységek elemzése és szabályozása	11
4. Dokumentálás, adminisztráció	12
5. A rendszer időnkénti felülvizsgálata.....	12
6. Hogyan kell felkészülni a hatósági ellenőrzésre?	13

MELLÉKLET

- 1. sz. melléklet:* Élelmiszer-forgalmazás általános folyamatábrája
- 2. sz. melléklet:* Élelmiszer-forgalmazási tevékenység veszélyelemzése (példák)
- 3. sz. melléklet:* Élelmiszer-forgalmazási tevékenység kritikus szabályozási pontjainak ellenőrzése (példák)
- 4. sz. melléklet:* Általános, kiegészítő tevékenységek veszélyelemzése (példa)
- 5. sz. melléklet:* Hibanapló
- 6. sz. melléklet:* Rendszeres ellenőrzések javasolt listája
- 7. sz. melléklet:* Hűtőberendezés hőmérséklet ellenőrzési lap
- 8. sz. melléklet:* Jogszabályok

I. Felkészülés a HACCP rendszer kialakítására

1. Bevezetés

A HACCP rendszer bevezetésének követelménye az európai uniós csatlakozással összefüggésben nehézséget jelent a legtöbb kereskedő részére.

Ez az élelmiszerbiztonsági rendszer csak akkor hatékony, ha az üzemeltető érti a rendszer lényegét, a rendszer kialakítását saját maga végzi, de legalábbis abban aktívan részt vesz, és a kialakított rendszert folyamatosan, nehézségek nélkül tudja a gyakorlatban alkalmazni.

A mellékelt anyag segítséget kíván adni a rendszer lényegének megértéséhez és az alkalmazás bevezetéséhez.

Az egyszerűsített élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítását a 90/2003. FVM-ESZCSM együttes rendelet tette lehetővé azáltal, hogy a jelenlegi európai uniós előírásokat szó szerint átvéve a korábbinál érthetőbben és egyszerűbben fogalmazta meg a követelményeket.

A HACCP jellegű rendszer bevezetése nem feltétlenül követeli meg

- a berendezések, eszközök cseréjét,
- az egység átalakítását,
- költséges intézkedések bevezetését,
- külső tanácsadó cégek alkalmazását,
- terjedelmes dokumentáció létrehozását.

Megköveteli viszont

- az alapvető élelmiszer-higiéniai, technológiai ismereteket,
- a tevékenység és az értékesített élelmiszerek ismeretét,
- a hatályos jogszabályban megfogalmazott követelmények betartását,
- az üzemeléssel kapcsolatos általános szabályozások (például takarítási-fertőtlenítési útmutató) elkészítését.

Még az egyszerűsített rendszer bevezetése is erőfeszítéseket követel az üzemeltetőtől. Át kell gondolni a végzett tevékenységet, annak teljes folyamatát és minden egyes lépését. Végig kell gondolni, hogy ezekben a technológiai lépésekben milyen egészségi ártalmakat okozó veszélyek fordulhatnak elő, hogyan lehet ezeket megelőzni, és hogyan lehet ellenőrizni azt, hogy a megelőző intézkedések megtörténtek-e és hatékonyak voltak-e.

Az egyszerűsített HACCP rendszer elsősorban mikro- és kis egységekre alkalmazható. Továbbra is megfelelő és javasolt – különösen nagyobb, illetve szerteágazóbb technológiával dolgozó egységekben – a Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-18/93. számú előírása alapján, illetve az élelmiszerforgalmazók részére kidolgozott, és a Gazdasági és Közlekedési Minisztérium honlapjáról (www.gkm.hu) ingyenesen letölthető „Kézikönyv a HACCP rendszer kialakításához” című kiadvány segítségével kialakított rendszer használata.

2. Mi a HACCP rendszer?

A HACCP egy angol kifejezésből eredő rövidítés (Hazard Analysis and Critical Control Points). Sajnos elfogadott magyar elnevezése nem alakult ki. Ugyancsak nehezíti a rendszer megértését, hogy az eredeti angol nyelvű szöveg hazai fordítása során olyan kifejezések és szavak használata szükséges, melyek nem mindig egyértelműek minden kereskedő számára. Ezért a továbbiakban a rendszer lényegét és a használt kifejezéseket illetően közérthető módon próbálunk fogalmazni.

A rendszer lényege az alábbiakban összegezhető:

- minden egység vezetésének fel kell mérnie, hogy tevékenysége során az élelmiszerbe milyen egészségre ártalmas anyagok (veszélyek) kerülhetnek be;
- ezekkel az egészségre ártalmas anyagokkal (veszélyek) a technológia során mi történik (a veszély megszűnik vagy nem, esetleg fokozódik);
- milyen intézkedéseket kell tenni annak érdekében, hogy az egészségre ártalmas anyag (veszély) az élelmiszerbe lehetőleg ne kerüljön be vagy, ha bekerült, a technológia során ez ártalmatlan mértékűre csökkenjen, vagy megszűnjön;
- milyen saját, belső ellenőrzéseket lehet és kell bevezetni fentiek elérése érdekében.

A HACCP rendszer végső célja tehát, hogy a fogyasztók részére értékesített élelmiszer ne okozzon egészségi ártalmat.

A mellékelt közzétett egyszerűsített rendszer nem azonos a Magyar Élelmiszerkönyv előírásában közzétett teljes körű HACCP rendszerrel, melynek pontról pontra történő alkalmazása a vendéglátásban általában nem lehetséges. Megfelel ugyanakkor az Európai Unió és a hazai szabályozás előírásainak, mivel a HACCP elvei alapján került kidolgozásra.

3. Miért szükséges a HACCP jellegű élelmiszerbiztonsági rendszer bevezetése?

A tapasztalatok azt mutatják, hogy tiszta, rendben tartott egységekben, az alapvető élelmiszer-higiéniai előírások betartása esetén is előfordulhatnak tömeges élelmiszerfertőzések, -mérgezések. Ennek oka az, hogy ezeket az eseményeket sokszor jelentéktelennek látszó hibák, ellenőrzés nélküli folyamatok okozzák.

A kereskedelmi egységekben az élelmiszer-mérgezésekhez, -fertőzésekhez leggyakrabban az alábbi okok vezetnek:

- nem megfelelő áru beszerzése,
- az áru szállítás közben történő felmelegedése, szennyeződése,
- nem megfelelő hűtőszekrény hőmérsékleten történő árutárolás,
- hűtést igénylő termékek hűtetlen tárolása,
- a fogyasztásra kész termékek (felvágott, kész saláta, hidegkonyhai termék, sütemény, stb.) utólagos elszennyezése, a mikrobákat tartalmazó „szennyezett” nyersanyagok (pl. nyers hús, tisztítatlan zöldség), eszközök, edények vagy a dolgozók keze által,
- a termékek túl hosszú ideig történő tárolása,
- nem megfelelő higiénéjű, ill. beteg dolgozó alkalmazása.

A jogi szabályozás soha nem lehet olyan részletes, hogy a kereskedelmi folyamatok minden részletére kiterjedjen, és nem helyettesítheti a tevékenység saját belső ellenőrzését.

Annak érdekében, hogy minden reálisan lehetséges veszélyforrás felderítésre kerüljön, saját belső, az egység tevékenységére szabott élelmiszerbiztonsági rendszert kell kialakítani és fenntartani.

4. Mit jelent a „veszély” fogalma?

A veszély a HACCP rendszer értelmében az élelmiszerben jelenlevő biológiai, kémiai, fizikai anyag vagy az élelmiszer olyan állapota, mely a fogyasztónál egészségi ártalom kialakulásához vezethet. **A veszély tehát mindig egészséget veszélyeztető anyag jelenlétét jelenti az élelmiszerben.**

Az egészségre ártalmas anyagok (veszélyek) az alábbiak szerint csoportosíthatók:

1. Biológiai jellegű veszélyek

Az élelmiszerben jelenlevő apró, szabad szemmel nem látható élőlények, melyek a fogyasztó szervezetében fertőzést vagy mérgezést okoznak. Lehetnek baktériumok, vírusok, bélférgek petéi, egyéb egysejtű élőlények, élősködők. Közös szóval mikrobáknak nevezhetjük őket.

2. Kémiai veszélyek

Az élelmiszerbe bekerülő, vagy ott termelődő egészségre ártalmas vegyi anyagok. Élelmiszerrel történő elfogyasztásuk esetén azonnali mérgezést vagy lassan, lappangva, évek alatt kialakuló idült megbetegedéseket okozhatnak.

3. Fizikai veszélyek

Az élelmiszerben jelenlevő vagy abba bekerülő idegen anyagok, melyek a fogyasztónál sérülést vagy undort idézhetnek elő. Általában az élelmiszerben szemrevételezéssel láthatók vagy láthatóvá tehetők.

A veszélyelemzésre alapozott, HACCP jellegű élelmiszerbiztonsági rendszer alapfeltétele, hogy az egységben dolgozók **tisztában legyenek a veszély fogalmával, a leggyakoribb veszélyforrásokkal (veszélyelemzés) és a veszélyek megelőzésének, kiküszöbölésének módjaival (kontroll).** Ezzel kapcsolatban a legfontosabb kérdésekre irányítjuk a figyelmet, a teljesség igénye nélkül.

5. Hogyan kerülnek élelmiszereinkbe biológiai veszélyek (mikrobák)?

A mikrobák az élelmiszerekbe jellegzetesen az alábbi módon kerülhetnek be:

- **már a beszállított nyersanyag tartalmazhat mikrobákat**

Néhány példa a mikrobákkal szennyezett nyersanyagokra:

- a nyers csirke felszínén és belsejében általában szalmonella és campylobacter nevű baktériumok találhatók,
- egyéb nyers húsok is tartalmazhatnak kórokozókat,
- a héjas tojás belseje szalmonella baktériumot tartalmazhat, héján pedig többféle egyéb baktérium is megtapadhat,
- a nyers zöldség felülete talajban előforduló spórás baktériumokat tartalmazhat,
- a salátafélék, bogyós gyümölcsök, kagylók időnként élelmiszerrel terjedő vírusokat tartalmazhatnak.

Ennek megelőzésében a szállító gondos megválasztása, és az ellenőrzött áruátvétel nyújthat segítséget.

- **a mikrobák az élelmiszerekre elkészítésük, értékesítésük során is rákerülhetnek**

- a mikrobákkal szennyezett nyers élelmiszerről,
- a dolgozó szennyezett kezéről, orrüregéből, torkából, bőr felszínéről, beteg vagy kórokozó-hordozó személy váladékaiból, székletéből (szennyezett keze közvetítésével)
- a szennyezett, illetve korábban nyersanyaghoz használt edényről, eszközről, vágódeszkáról, berendezésről,
- talajról, levegőből,
- rovarok, rágcsálók, madarak közvetítésével,
- egyéb forrásokból.

6. Hogyan lehet a biológiai veszélyeket megelőzni, ártalmatlanítani?

A mikrobák élőlények, melyeket elpusztítani fertőtlenítő szerek, savak, lúgok alkalmazásával vagy sütéssel, főzéssel lehet.

A fertőtlenítőszeres és egyéb vegyi anyagok alkalmazására takarításkor, fertőtlenítéskor kerül sor.

Az élelmiszerekben a kórokozókat az alapos sütés-főzés ártalmatlanítja. Vizsgálatok igazolták, hogy az élelmiszerfertőzéshez vezető szokásos kórokozókat pár másodpercig tartó forralás megbízhatóan elpusztítja. Elegendő, ha az étel minden pontja eléri a 75 °C-ot, vagy legalább 2 percig a 72 °C-ot. (Kereskedelmi egységekben ételkészítés általában nem történik, így ezt a lehetőséget nem tudják kihasználni.)

Egyes kórokozók (például a dolgozók torkában, orrüregében, bőrén gyakran megtalálható *sztafilokokkusz baktérium*) olyan mérgező anyagot tudnak termelni, melyet a sütés-főzés már nem hatástalanít. Szerencsére ez a mérgeanyag csak akkor termelődik, amikor a baktérium elszaporodik az élelmiszerben. A gyorsan romló élelmiszerek hűtve tárolása ezt az elszaporodást megakadályozza. **Kereskedelmi egységekben a hangsúly a folyamatos hűtött tároláson, az előírt hőmérséklet betartásán, a hűtlánc biztosításán van.**

Vannak olyan baktériumok, amelyek különösen ellenállóak a szokásos sütés-főzéssel szemben. Ezek általában úgynevezett *spórák baktériumok*, melyek többnyire a környezetből, talajból, porból, állatok bélrendszeréből származnak. A szokásos sütés-főzést túlélhetik, a lassú lehűlés alatt elszaporodnak, esetleg mérgeanyagot is termelnek. Az ételek gyors lehűtése, hűtve tárolása megelőzi az egészségkárosodást. **Kereskedelmi egységekben a hangsúly a külső szennyeződés elkerülésén van (zártan történő tárolás, védelem a környezetből és a tisztítatlan áruktól származó szennyeződéstől).**

A legtöbb kórokozó csak akkor vezet megbetegedéshez, ha az élelmiszerben nagy mennyiségben elszaporodik. **A szaporodást a megfelelő hűtés lassítja, megakadályozza.**

A mikrobák szaporodását gátolja még az élelmiszerek savanyítása, víztartalmának csökkentése (szárítás), és tartósítószer alkalmazása is. Kereskedelmi egységekben az élelmiszerek már készen érkeznek, ezért ezek a módszerek általában nem alkalmazhatók. A szárazáruk ezért kevésbé romlékonyak, ha azonban a helytelen tárolás miatt nedvességet kapnak, a romlás és a mikrobaszaporodás megkezdődhet.

A kereskedelmi tevékenység során történő szennyeződés megelőzése (az árusított élelmiszer védelme az utólag rákerülő mikrobáktól) elsősorban az alábbi módszerekkel biztosítható:

- a közvetlen fogyasztásra kész termékek elkülönített tárolása a nyersanyagoktól, főleg a nyers húsoktól és tisztítatlan zöldségektől (szakosítás szabályainak betartása),
- vágó-, fogóeszközök, deszkák, tárolóedények elkülönített használata, jelölése a fogyasztásra kész és a nyers, tisztítatlan élelmiszerekhez,
- a termékek szennyeződéstől zárt módon történő tárolása,
- a kifogástalan személyi tisztaság és egészségi állapot,
- gyakori alapos kézmosás, különösen a különböző tevékenységek végzése között.

A fentiek értelmében az élelmiszerbe bekerült mikrobák ártalmatlanítása, szaporodásának megakadályozása elsősorban az alábbi egyszerű módszerekkel történik:

- hűtött tárolás (a tárolás hőmérsékletének és időtartamának ellenőrzése szükséges)
- azokban az egységekben, ahol kiegészítő vendéglátó tevékenység is történik:
 - alapos sütés-főzés,
 - gyors lehűtés (a lehűtés időtartamának és körülményeinek ellenőrzése szükséges),
 - az ételek fogyasztás előtti átforrósítása.

7. Hogyan kerülnek élelmiszereinkbe egészségre ártalmas vegyi anyagok?

Már a beszállított élelmiszerek tartalmazhatnak vegyi szennyeződések, például az egészségre már káros mennyiségű növényvédőszer, állatgyógyszer-maradékokat, környezetből eredő szennyeződések. Ennek megelőzésében a beszállító gondos megválasztása, és az áruátvételnél a szükséges árukísérő dokumentumok ellenőrzése nyújt segítséget.

Az élelmiszerek tárolása, értékesítése során többféle módon szennyeződhet az élelmiszer:

- az egységben használt vegyi anyagok (takarító-, fertőtlenítő szerek) helytelen tárolása, használata, kiszóródása vagy nem alapos leöblítése,
- az egységben árusított, nem élelmiszer jellegű termékektől történő szennyeződés (vegyi anyagok, mosószerek, kozmetikumok, stb.)
- rovar- és rágcsálóirtó szerek élelmiszerebe kerülése,
- edényekből, eszközökből, élelmiszerelel érintkező felületekből, csomagoló-anyagokból kioldódó vegyi anyagok élelmiszerebe kerülése,
- sérült csomagolásból történő kiszóródás

Az élelmiszerek tárolása, értékesítése során bekövetkező vegyi anyag szennyeződés, illetve ártalmas vegyi anyagok képződése az alábbi módokon előzhető meg (néhány példa):

- a vegyi anyagok zárt, ellenőrzött tárolása,
- a vegyi anyagok és adalékanyagok pontos adagolása,
- a takarító-, fertőtlenítő szerek alapos leöblítése az edényekről, felületekről,
- rovar- és rágcsálóirtás előtt az élelmiszerek elzárása, védelme, utána pedig az irtószermaradványok eltávolítása,
- egészségügyi szempontból megfelelő eszközök, edények, berendezések, felületek, csomagolóanyagok használata,
- az élelmiszerek zártan, ép csomagolásban történő tárolása.

8. Hogyan kerülhetnek be fizikai szennyeződések (veszélyek) élelmiszereinkbe, és hogyan védekezhetünk ellenük?

A fizikai szennyeződések (veszélyek) jellegzetesen az alábbi módon kerülnek élelmiszereinkbe:

- már a beszállított élelmiszer tartalmazhat szilánkot, kavicsot, gyommagvakat, egyéb szennyeződést,
- a tárolás, az értékesítés során bekerülhetnek
 - edényekről, eszközökről letöredező szilánkok,
 - üvegtörés miatt üvegszilánkok,
 - dolgozóktól eredő szennyeződések (például haj, gomb, ékszer, stb.),
 - az ételkészítés környezetéből eredő tárgyak vagy azok darabjai,
 - rovaroktól, rágcsálóktól eredő szennyeződések,
 - stb.

Az élelmiszer tárolás, értékesítés során bekövetkező fizikai szennyeződés jellegzetesen az alábbi módokon előzhető meg:

- a beszállító gondos megválasztása,
- az áruátvétel során fizikai szennyeződés lehetőségének figyelése,
- a felhasznált alapanyagok ellenőrzése, gondos előkészítése (például szitálás, válogatás),
- üvegtörés megelőzése, figyelése,
- megfelelő edények, eszközök, berendezések használata,
- az élelmiszertárolás, értékesítés területéről minden szükségtelen tárgy eltávolítása,
- a dolgozóknál a személyi higiénés és viselkedési szabályok betartása (például csomagolatlan élelmiszert árusítónál ékszerek, műköröm kerülése, hajvédő használata).

II. Egyszerű HACCP rendszer kialakításának lépései kiskereskedelmi egységekben

0. Általános élelmiszer-higiéniai szabályozások bevezetése és betartása

Minden élelmiszer-előállítással, forgalmazással foglalkozó egység esetében vannak olyan tevékenységek, melyek megfelelő végzése alapvetően szükséges az ott készített vagy forgalmazott élelmiszerek biztonságosságához.

Ezek többek között az alábbiak:

- árubeszerzési helyek, szállítók gondos megválasztása,
- megfelelő szállítójárművel történő áruszállítás,
- rovar és rágcsáló elleni védekezés,
- takarítás-fertőtlenítés, mosogatás szabályozása,
- személyi higiéniai szabályozás (védőruha, szociális helyiségek, dolgozói magatartás, stb.),
- a dolgozók élelmiszer-higiéniai oktatása, ismeretei,
- hulladékgyűjtés és -kezelés szabályozása,
- vegyi anyag tárolás és felhasználás szabályozása,
- berendezések, eszközök rendszeres karbantartása,
- általános jó higiéniai gyakorlat betartása,
- stb.

Ezeket a szabályozásokat az érvényes jogszabályok szerint be kell vezetni és be kell tartani. A HACCP jellegű élelmiszerbiztonsági rendszer bevezetése csak ezt követően, ezekre alapozva valósítható meg, az alábbiak szerint.

1. A tevékenység leírása, csoportosítása, kockázatosságának számbavétele

Át kell gondolni, milyen típusú termékek árusítása történik az egységben. Ezeket egészségi kockázatosságuk szerint lehet csoportosítani:

- A. Hűtést nem igénylő, eredeti csomagolásban értékesített termékek (liszt, cukor, édesség stb.).
- B. Hűtést igénylő, eredeti csomagolásban értékesített termékek (tejtermékek, csomagolt felvágottak, stb.). Ide sorolhatók a gyorsfagyasztott termékek is.
- C. Hűtést igénylő, csomagolatlan termékek, melyeket a vásárló még közvetlenül elfogyasztani nem tud (ételkészítés alapanyagai, pl. nyers hús, baromfi).
- D. Hűtést igénylő, csomagolatlan, közvetlen fogyasztásra szánt termékek (hidegkonyhai termékek, szeletelt felvágottak, sajtok, sütemények, stb.).
- E. Külön végig kell gondolni, történik-e az üzletben előrecsomagolás vagy ételkészítési tevékenység (helyben készített saláták, grillcsirke, főtt kolbász, stb.). Ez utóbbi esetben az ételkészítésre vonatkozó szabályokat is be kell tartani.

Az egyes tevékenységek egészségügyi kockázatosságát végig kell gondolni. Például az A) árucsoport alacsony kockázatú, veszély alig valószínű, kritikus pontja nagy valószínűséggel nincs. A B) és C) árucsoportok értékesítése közepes kockázatú, főleg a megfelelő hűtésre kell figyelemmel lenni. A D) és E) tevékenységek különösen kockázatosak.

A D) termékcsoporthoz a hűtésre és a termékek utószennyeződéstől való védelmére kell összpontosítani.

Ha az egységben ételkészítés is történik (beleértve a salátabárt is), arra külön el kell végezni a veszélyelemzést és kritikus kontroll pontok értékelését.

2. Az élelmiszer-forgalmazási tevékenység kontrollja

2.1. Végig kell gondolni az árubeszerzés, tárolás, értékesítés teljes folyamatát.

A folyamaton belül minden egyes tevékenységet fel kell sorolni. Célszerű ezt le is rajzolni. Ezt nevezzük **folyamatábrának**. A kereskedelemben szokásos tevékenységre egy általános folyamatábrát mellékelünk (*1. sz. melléklet*), mely segítséget adhat az egységben történő tevékenység ábrázolásához. Ebből kell az üzletre jellemző tevékenységeket kiválasztani. (például egy kis önkiszolgáló boltban: áruátvétel – árutárolás – önkiszolgáló értékesítés).

2.2. A folyamat minden egyes lépését végig kell gondolni olyan szempontból, hogy ott milyen hibákat lehet elkövetni, és milyen egészséget veszélyeztető anyagok (veszélyek) kerülhetnek be emiatt ennél a tevékenységi lépésnél az élelmiszerekbe. Figyelembe kell venni annak előfordulását is, hogy a veszélyes anyag az ételkészítés során alakul ki vagy a baktériumok felszaporodhatnak. Ezt nevezzük **veszélyelemzésnek**. A veszélyelemzéshez segítséget nyújt a korábban részletezett ismeretanyag. További részletes ismereteket szerezhet az élelmiszer-egészségügyi minimumtanfolyamokon, illetve írásos kiadványokból.

2.3. Minden feltárt, reálisan szóba jöhető veszély esetén át kell gondolni, milyen intézkedések jöhetnek szóba a veszély megelőzésére, és kiküszöbölésére. Ezt nevezik kontrollnak, illetve magyar nyelven **szabályozásnak**. Egyszerű, a gyakorlati munka során könnyen megvalósítható, megelőző intézkedésekre kell itt gondolni, amelyeket egyébként a jogszabályok általában elő is írnak.

2.4. Miközben a tevékenységet és a veszélyek megelőzésének, kiküszöbölésének lehetőségét végiggondolják, meg kell állapítani azokat a pontokat, melyek az adott tevékenység biztonságosságához (az elfogyasztott élelmiszer ártalmatlanságának biztosításához) a legfontosabbak, és amelyek egyúttal ellenőrizhetők, sőt rendszeres ellenőrzésük szükséges is. Ezeket nevezzük **kritikus kontroll pontnak** vagy hazai szóhasználattal kritikus szabályozási pontnak.

Ez a legnehezebb része a rendszernek, de egyúttal a legfontosabb is. Nem lehet ugyanis mindig mindent folyamatosan és alaposan ellenőrizni, ezért fontos tudni, hogy a tevékenység során melyek az élelmiszerek biztonságossága szempontjából legkritikusabb tevékenységek.

A kritikus pontok megválasztása a rendszer kialakítását végző feladata a tevékenység és a feltételek ismeretében.

A kritikus pontokra az alábbiak jellemzők:

- az itt végzett tevékenység szabályos végrehajtása a késztermék biztonsága szempontjából alapvetően fontos,
- a rendszeres ellenőrzés szükséges és technikailag lehetséges,
- a rendszeres ellenőrzés elmaradása a fogyasztott élelmiszereknél egészségkárosodáshoz vezethet,
- az itt elkövetett hibát az ételkészítés, értékesítés további folyamatában már nem lehet helyrehozni.

Jellegzetes kritikus pontok a kereskedelemben:

- hűtött tárolás,
- előre csomagolás,
- hűtést igénylő, csomagolatlan, közvetlen fogyasztásra szánt termékek értékesítése

Egyes egységeknél ennél több kritikus pont is megállapításra kerülhet, más esetekben (például csak hűtést nem igénylő csomagolt élelmiszer árusítása esetén) kiderülhet, hogy nincs is kritikus pont.

2.5. Rendszeres ellenőrzés megvalósítása a kritikus pontokon.

Miután megállapítottuk a tevékenység azon pontjait, melyek a későbbi egészségártalom megelőzése szempontjából kritikusak, ezeket **rendszeresen ellenőrizni kell**. Az ellenőrzést az elérhető legegyszerűbb módon célszerű végezni. A hőmérsékletek mérését hőmérővel, az időtartamok ellenőrzését (pl. helyben előre csomagolt termékeknél) azáltal, hogy a csomagoláson jelölik a kiszereles időpontját és, hogy a termék meddig árusítható. Az ellenőrzés egyes esetekben szemrevételezéssel is történhet.

2.6. Meg kell előre tervezni, mit kell tenni akkor, ha a belső önellenőrzés hiányosságot jelez („hibajavító intézkedés”).

Kit kell értesíteni, ki dönthet az áru sorsáról, hogyan kell a berendezések gyors javítását kérni, milyen esetben kell a hatóságot is értesíteni, vagy a termékek forgalmazását beszüntetni.

A mellékletben található segédanyagok:

- Élelmiszer-forgalmazási tevékenység veszélyelemzése (példák) (2. sz. melléklet)
- Élelmiszer-forgalmazási tevékenység kritikus szabályozási pontjainak ellenőrzése (példák) (3. sz. melléklet)

3. Az élelmiszer-készítéshez, forgalmazáshoz kapcsolódó általános kiegészítő tevékenységek elemzése és szabályozása

Az előzőekhez hasonlóan célszerű végiggondolni, hogy az általános kiegészítő tevékenységekből milyen veszélyek származhatnak az élelmiszerek biztonságosságára, vagyis e tevékenységek gondatlan, ellenőrizetlen végzése során milyen egészségre ártalmas anyagok kerülhetnek az élelmiszerekbe.

Különösen ajánlott az alábbi folyamatok veszélyelemzése:

- takarítás, fertőtlenítés, mosogatás,
- rovar- és rágcsálóirtás,
- vegyi anyag tárolás és felhasználás,
- karbantartás,
- személyi higiénia,
- hulladékgyűjtés és -kezelés.

Ezeknél a tevékenységeknél ugyanúgy szükséges figyelemmel lenni a lehetséges veszélyek megelőzésére és a tevékenységek rendszeres belső ellenőrzésére. Itt azonban általánosságban nem szokás kritikus pontot kijelölni.

A mellékletben példaként a tisztítási, fertőtlenítési tevékenységre vonatkozó veszélyelemzés található (4. sz. melléklet).

4. Dokumentálás, adminisztráció

A HACCP rendszer lényegéhez hozzátartozik az is, hogy a kritikus ponton történő ellenőrzéseket, és azok megfelelőségét dokumentálni kell. A jelenlegi hazai előírások a kritikus pontokon történő ellenőrzések folyamatos dokumentálást egyelőre nem teszik kötelezővé, de ennek bevezetése várható.

A hazai előírások értelmében (90/2003. (VII. 30.) FVM-ESZCSM együttes rendelet 4. §) ugyanakkor írásban kell rögzíteni:

- a) a folyamatos, illetve időszakos belső higiéniai ellenőrzések rendjét,
- b) a munkahelyek és az eszközök tisztaságának ellenőrzését,
- c) a felhasználásra kerülő anyagok megfelelőségének ellenőrzését,
- d) a műszaki-higiéniai jellemzők megtartásának ellenőrzését,
- e) a fenti ellenőrzésekkel megbízott személyek feladatait és hatáskörét,
- f) a fenti ellenőrzések során tapasztalt higiéniai és műszaki higiéniai hiányosságokat, valamint az azok megszüntetésére irányuló intézkedéseket a felelősök és határidők feltüntetésével jegyzőkönyvbe foglalva, melyet két évig meg kell őrizni.

A folyamatos, illetve időszakos ellenőrzések (a) – d) pont) dokumentálhatók például a rendszeres ellenőrzések szempontjai (javaslat a 6. sz. melléklet-ben) segítségével elkészített ellenőrzési lapokkal. Az ellenőrzések gyakoriságát az adott szempont, a tevékenység és az egység jellegének figyelembe vételével célszerű meghatározni.

Az ellenőrzések az így elkészített ellenőrzési lapok meghatározott gyakoriságú vezetésével dokumentálhatók.

A belső ellenőrzésekkel megbízott személyek feladatait és hatásköreit a kis egységekben is írásban kell rögzíteni.

A hiányosságok észlelése és az azok megszüntetésére tett intézkedések például a hibanapló vezetésével dokumentálhatók.

Az adminisztrációt úgy kell megoldani, hogy beilleszkedjen az egység mindennapi működésébe, viszonylag egyszerűen megvalósítható legyen.

További dokumentáció lehet például az árukísérő irat is, melyre feljegyezhető az áruva vonatkozó rövid észrevétel, és a mért hőmérséklet, valamint a hőmérsékletek ellenőrzését feltüntető ív is.

A mellékletben található ellenőrző lap minták:

- Hibanapló (5. sz. melléklet)
- Rendszeres ellenőrzések javasolt listája (6. sz. melléklet)
- Hűtőberendezés hőmérséklet ellenőrzési lap (7. sz. melléklet)

5. A rendszer időnkénti felülvizsgálata

Fontos tudni, hogy a HACCP jellegű egyszerűsített élelmiszerbiztonsági rendszert is mindig újra át kell gondolni (felül kell vizsgálni), ha a folyamatban, az egység működésében változás történik, de a jelenlegi szabályozás szerint felülvizsgálata két évente mindenképpen kötelező.

6. Hogyan kell felkészülni a hatósági ellenőrzésre?

Az ellenőrzés során mindenképpen be kell tudni mutatni:

- a külön rendeletek szerint is szükséges általános szabályozásokat (például takarítási-fertőtlenítési útmutató, rovar-rágcsálóirtással, hulladékkezeléssel kapcsolatos szabályozások vagy szerződések, egészségügyi nyilatkozatok, stb.),
- a lehetséges veszélyforrások elemzését az élelmiszer-forgalmazás minden szakaszára és azon lépésekre, pontokra meghatározását, ahol a fenti veszélyforrások előfordulhatnak (veszélyelemzés),
Ennek legcélszerűbb módja:
 - az egységben történő élelmiszer-forgalmazási tevékenység részletes, lépésenkénti leírása, lehetőleg annak áttekinthető ábrázolásával együtt (folyamatábra),
 - az egyes lépéseknél szóba jöhető veszélyforrások, veszélyek elemzése (veszélyelemzés).
- a kritikusnak ítélt lépések, pontok felsorolását (kritikus pontok),
- a kritikus pontokon szükséges és lehetséges ellenőrzéseket és intézkedéseket (szabályozás),
- a 4. (Dokumentálás, adminisztráció) pontban említett követelményeknek megfelelő dokumentumokat,
- az előírt higiéniai oktatások (pl. minimumtanfolyam) igazolását.

Ugyancsak kérhetik az ellenőrzés során a kritikus pontokon történő ellenőrzéshez szükséges eszközök, műszerek, egyéb felszerelés használatának bemutatását és annak igazolását, hogy ezek az ellenőrzések ténylegesen megtörténnek.

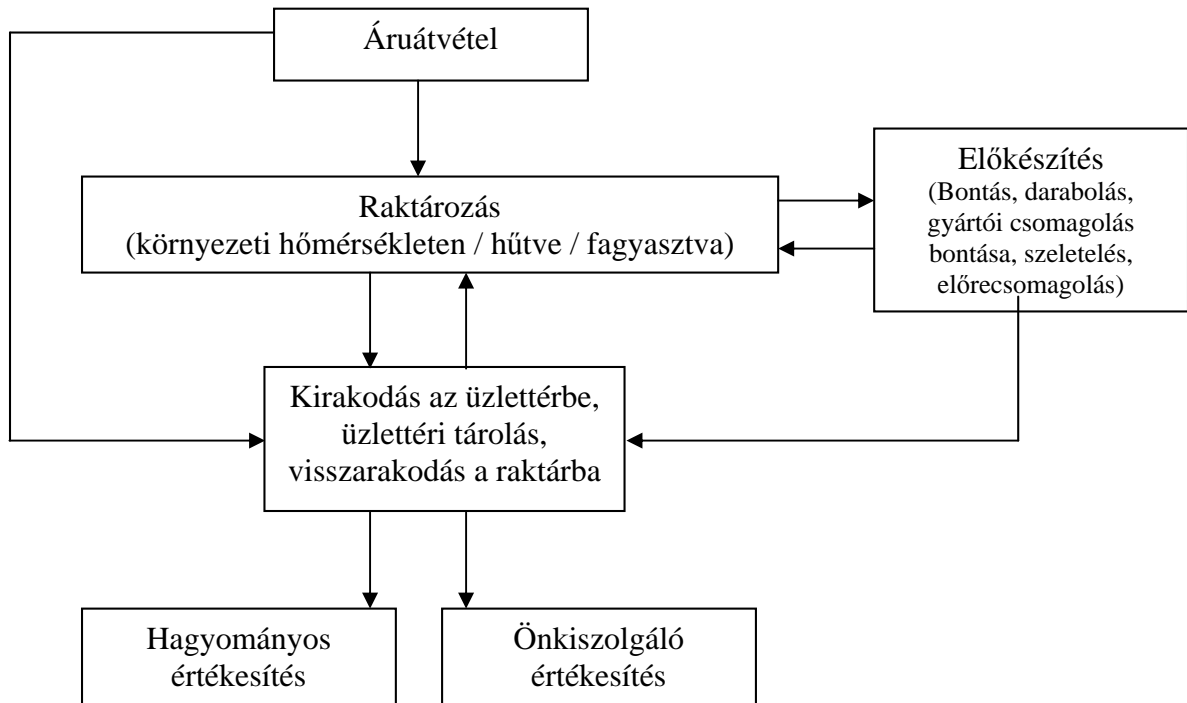
A folyamatábra, veszélyelemzés, stb. kézírással is megfelel, a dokumentációhoz egyszerű füzet is használható. A mellékletben található nyomtatott ívek csak javaslatok.

A kiadás időpontjában érvényes, az élelmiszer-forgalmazáshoz kapcsolódó, legfontosabb jogszabályok a mellékletben találhatóak (8. sz. *melléklet*).

**Egyszerűsített HACCP elveken alapuló
élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása
kiskereskedelmi egységekben**

MELLÉKLET

ÉLELMISZER-FORGALMAZÁS ÁLTALÁNOS FOLYAMATÁBRÁJA



ÉLELMISZER-FORGALMAZÁSI TEVÉKENYSÉG VESZÉLYELEMZÉSE (példák*)

Művelet	Milyen egészségre ártalmas anyag kerülhet be? (Veszély jellege)	Hogyan lehet megelőzni? (Szabályozó intézkedés)	Kritikus pontnak számít-e?*** Igen / Nem
Áruátvétel	- Kórokozó mikrobák, egészségre ártalmas mennyiségű kémiai anyag, fizikai idegen anyag jelenléte szennyezett élelmiszerben	- Minőségi követelmények rögzítése szerződésben - Számla, szállítólevél megőrzése a helyszínen -Tiszta szállítóedény, szállítóeszköz biztosítása -Fogyaszthatósági / minőség- megőrzési időn belüli élelmiszer átvétel, fogyaszthatósági / minőség- megőrzési idő ellenőrzése - Kifogástalan érzékszervi állapotú élelmiszer - Sértetlen csomagolású élelmiszer, csomagolás épségének, tisztaságának ellenőrzése	
	- Kórokozó mikrobák jelenléte, szaporodása, méreganyag termelés nem megfelelő hőmérsékletű termék érkezése miatt	- Az élelmiszer jellegének megfelelő hőmérséklet biztosítása szállítás alatt, hűtést igénylő élelmiszerek hőmérsékletének ellenőrzése	
	- Kórokozó mikrobák, egészségre ártalmas mennyiségű kémiai anyag, fizikai idegen anyag jelenléte átvételi keresztszennyeződés miatt (szennyezett élelmiszerről tisztára)	- Különböző árucsoportok elkülönített (időben vagy térben) átvétele	
Raktározás	- Mikrobákkal, fizikai anyagokkal szennyeződés nyersanyagok és fogyasztásra kész élelmiszerek közös tárolása miatt	- Szakosított tárolás, megfelelő számú hűtőberendezés biztosítása	
	- Mikrobák szaporodása, méreganyag termelés a megengedettnél magasabb hőmérsékleten való tárolás miatt	- Megfelelően működő hűtőberendezések biztosítása, hűtőterek hőmérsékletének ellenőrzése	
	- Mikrobák szaporodása, méreganyag termelés a megengedettnél hosszabb tárolási idő miatt	-Fogyaszthatósági / minőség- megőrzési időn belüli élelmiszer raktározás, fogyaszthatósági / minőség- megőrzési idő ellenőrzése	
	- Mikrobák, fizikai anyagok jelenléte környezetből való szennyeződés miatt	- Tiszta tárolóterek (hűtők, raktárak) biztosítása, szennyeződéstől védett tárolás (ép csomagolás, fedett edényekben való tárolás) ellenőrzése	

ÉLELMISZER-FORGALMAZÁSI TEVÉKENYSÉG VESZÉLYELEMZÉSE (példák*)

Művelet	Milyen egészségre ártalmas anyag kerülhet be? (Veszély jellege)	Hogyan lehet megelőzni? (Szabályozó intézkedés)	Kritikus pontnak számít-e? ** Igen / Nem
Előkészítés (Bontás, darabolás, gyártói csomagolás bontása, szeletelés, előrecsomagolás)	- Mikrobákkal, kémiai és fizikai anyagokkal szennyeződés a szakosítatlan munkavégzés és az előkészítésre vonatkozó szabályok be nem tartása (pl. helytelen bontás miatt csontszilánkok képződése, csomagolás nem megfelelősége) miatt	- Az élelmiszer jellegének megfelelően szakosított előkészítés feltételeinek biztosítása (elkülönített előkészítő helyiségek, jó állapotú, jelölt eszközök) - Tiszta (szabályosan mosogatott, fertőtlenített és szennyeződéstől védve tárolt) edény, eszköz, gép, berendezés használata - Megfelelő személyi higiénés magatartás oktatása - Sérülésmentes kéz, kéz tisztítás-fertőtlenítés közvetlenül művelet előtt, kézfertőtlenítési művelet szűrőpróbaszerű ellenőrzése - A berendezés épségének folyamatos figyelemmel kísérése - A gépszírfolyás elkerülése - Élelmezés-egészségügyi szempontból megfelelő csomagolóanyag használata - Előkészített élelmiszer és csomagolóanyag tisztaságának, idegen anyag mentességének megtekintéssel történő ellenőrzése	
	- Fizikai szennyeződés a helytelen bontás miatt csomagolóanyag maradványok jutnak a termékbe	- Bontás előtt a csomagolóanyag megtisztítása - Kinyitott felület épségének és az élelmiszer szemrevételezéses ellenőrzése bontás után	
Kirakodás az üzlettérbe, üzletláti tárolás, visszarakodás a raktárba	- Mikrobákkal, kémiai és fizikai anyagokkal szennyeződés a különböző áruk egyidejűleg történő kirakodása és a csomagolás sérülése miatt	- Különböző árucsoportok elkülönített (időben vagy térben) kirakodása - Sértetlen csomagolású élelmiszer, csomagolás épségének, tisztaságának ellenőrzése	
	- Mikrobákkal, fizikai anyagokkal szennyeződés nyersanyagok és fogyasztásra kész élelmiszerek közös tárolása miatt	- Szakosított tárolás, megfelelő számú hűtőberendezés biztosítása	
	- Mikrobák szaporodása, mérgezőanyag termelés a megengedettnél magasabb hőmérsékleten való tárolás miatt	- Megfelelően működő hűtőberendezések biztosítása, hűtőterek hőmérsékletének ellenőrzése	

ÉLELMISZER-FORGALMAZÁSI TEVÉKENYSÉG VESZÉLYELEMZÉSE (példák*)

Művelet	Milyen egészségre ártalmas anyag kerülhet be? (Veszély jellege)	Hogyan lehet megelőzni? (Szabályozó intézkedés)	Kritikus pontnak számít-e?*** Igen / Nem
Kirakodás az üzlettérbe, üzletteri tárolás, visszarakodás a raktárba (folyt.)	- Mikrobák szaporodása, méreganyag termelés a megengedettnél hosszabb tárolási idő miatt	-Fogyaszthatósági / minőség- megőrzési időn belüli élelmiszer tárolás, fogyaszthatósági / minőség- megőrzési idő ellenőrzése	
	- Mikrobák, fizikai anyagok jelenléte környezetből való szennyeződés miatt	- Tiszta tárolótérek (hűtők, raktárak) biztosítása, szennyeződéstől védett tárolás (ép csomagolás, fedett edényekben való tárolás) ellenőrzése	
Értékesítés (hagyományos, önkiszolgáló)	- Mikrobákkal, kémiai és fizikai anyagokkal szennyeződés a szakosítatlan értékesítés és a csomagolás sérülése, nem megfelelősége miatt	- Különböző árucsoportok elkülönítetten történő értékesítése - Sértetlen csomagolású áruk forgalmazása - Élelmezés-egészségügyi szempontból megfelelő csomagolóanyag használata	

* A veszélyelemzés nem terjed ki minden munkafolyamatra, a táblázatot az egységben végzett valamennyi technológiai lépésre vonatkozóan kell módosítani.

** A veszélyelemzést végző dönti el, hogy az adott folyamat kritikus-e.

ÉLELMISZER-FORGALMAZÁSI TEVÉKENYSÉG KRITIKUS SZABÁLYOZÁSI PONTJAINAK ELLENŐRZÉSE (példák*)

Művelet	Mit és hogyan kell a kritikus ponton ellenőrizni? (Kritikus határérték)	Milyen gyakorisággal?	Mit tesz, ha eltérő értéket talál?
Áruátvétel	- Hűtést igénylő élelmiszerek hőmérsékletének (0 - +5 °C) ellenőrzése érzékszervileg, gyanú esetén hőmérsékletmérés	minden átvételnél	Szállító értesítése, vagy termék visszautasítás, ha: - hiányzik a számla, szállítólevél, termesztési igazolás, minőségi bizonylat vagy termékjelölés - nem megfelelő a hőmérséklet - érzékszervileg nem megfelelő a termék - a forgalmazás tekintetében rövid vagy lejárt fogyaszthatósági/minőség megőrzési idő - a csomagolás olyan mértékben sérült, hogy az áru szennyeződhetett
Raktározás	- Hűtőterek hőmérsékletének ellenőrzése (hűtve tárolás esetén 0 - +5 °C, fagyasztva tárolás esetén -18 °C alatt)	legalább naponta műszak kezdéskor	- Hűtőberendezés javítása - A termék hőmérsékletének ellenőrzése - Tovább hűthető a termék, ha hőmérséklete nem emelkedett +5 °C fölé - Egyéb esetben forgalmazási tilalom, selejtezés - Felolvasztott élelmiszer forgalmazási tilalma
Üzlettéri tárolás	- Hűtőterek hőmérsékletének ellenőrzése (hűtve tárolás esetén friss húsnál +2 - +7 °C, belsősnél +3 °C alatt, egyéb élelmiszernél 0 - +5 °C vagy a gyártó által meghatározott hőmérséklet; fagyasztva tárolásnál -18 °C alatt)	legalább naponta műszak kezdéskor	- Hűtőberendezés javítása - A termék hőmérsékletének ellenőrzése - Tovább hűthető a termék, ha hőmérséklete nem emelkedett friss hús esetén +7 °C fölé, belsőség esetén +3 °C fölé, egyéb élelmiszer esetén +5 °C vagy a gyártó által meghatározott hőmérséklet fölé - Egyéb esetben forgalmazási tilalom, selejtezés - Felolvasztott élelmiszer forgalmazási tilalma

* A táblázatot valamennyi kritikus pontra vonatkozóan el kell készíteni.

ÁLTALÁNOS, KIEGÉSZÍTŐ TEVÉKENYSÉGEK VESZÉLYELEMZÉSE (példa*)

Művelet	Milyen egészségre ártalmas anyag kerülhet be? (Veszély jellege)	Hogyan lehet megelőzni? (Szabályozó intézkedés)	Kritikus pontnak számít-e? Igen / Nem
Tisztítás, fertőtlenítés	- Mikrobák túlélése, kémiai, fizikai szennyeződések visszamaradása nem megfelelő tisztítási-fertőtlenítési technológia miatt	- Tisztítási-fertőtlenítési tevékenységre vonatkozó előírások betartása - Helyiségek, berendezések tisztaságának ellenőrzése	
	- Mikrobákkal fertőződés nem megfelelő tisztaságú takarító, illetve mosogató eszközök használata miatt	- Tisztítási-fertőtlenítési tevékenységre vonatkozó előírások betartása - Takarító személyzet oktatása - Takarítási és mosogató technológiák szűrőpróbaszerű ellenőrzése	
	- Vegyi anyagokkal szennyeződés (tisztító-, fertőtlenítőszer maradványok) elégtelen öblítés miatt	- Tisztítási-fertőtlenítési tevékenységre vonatkozó előírások betartása	

* A táblázatot valamennyi általános, kiegészítő tevékenységre vonatkozóan el kell készíteni.

RENDSZERES ELLENŐRZÉSEK JAVASOLT LISTÁJA

Vizsgált terület	Szempontok
Személyi higiéné	<ul style="list-style-type: none"> - Dolgozók egészségi állapota - Dolgozók személyi higiénéje (munka/védőruha megléte, tisztasága, állapota; ápoltság, tiszta külső, sérülésmentes kézfej, csukló) - A személyi higiéné tárgyi feltételeinek megléte (kézmosók, kézfertőtlenítő szer, egyszerhasználatos kéztörölő vagy kézszáritó), műszaki állapota, tisztasága - Szociális helyiségek műszaki állapota, felszereltsége, tisztasága
Áruátvételi és tárolási feltételek	<ul style="list-style-type: none"> -Helyiségek, hűtőberendezések műszaki állapota, felszereltsége, tisztasága -Mérőeszközök rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága -Tárolási szabályok, szakosítottág biztosítása
Termelési, forgalmazási feltételek	<ul style="list-style-type: none"> -Helyiségek, berendezési tárgyak műszaki állapota, tisztasága -A tevékenységek szakosítottágának biztosítása -Megfelelő edényzet rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága
Gépek, berendezések, eszközök	<ul style="list-style-type: none"> -Műszaki állapota, tisztasága -Felületeik, alkatrészeik épsége -Szakosított használatuk, jelölésük megléte
Takarítás, mosogatás	<ul style="list-style-type: none"> -Takarító eszközök és -szerek rendelkezésre állása, műszaki állapota, tárolási feltételei, jelölése, tisztasága, szerek minőség-megőrzési ideje -Mosogatók és felszereléseik rendelkezésre állása, megfelelősége, műszaki állapota, tisztasága
Hulladékgyűjtés és -tárolás	<ul style="list-style-type: none"> - A hulladékok gyűjtésére és tárolására vonatkozó szabályok betartása -Hulladékgyűjtő és tároló edények rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága
Rovar- és rágcsálóirtás	<ul style="list-style-type: none"> -A helyiségek rovar és rágcsáló mentessége -A kihelyezett rovar- és rágcsálóirtó eszközök megfelelősége
Aláírás:	

Az ellenőrzések gyakoriságát az adott szempont, a tevékenység és az egység jellegének figyelembe vételével célszerű meghatározni.

Az ellenőrzés során észlelt hiányosságot és annak kijavítására tett intézkedést a Hibanaplóban kell rögzíteni.

HŰTŐBERENDEZÉS HŐMÉRSEKLET ELLENŐRZÉSI LAP

Hőmérsékleti követelmény: hűtve tárolás esetén 0- +5 °C, fagyasztva tárolás esetén -18 °C alatt

Dátum: év hónap	Mért hőmérséklet (°C)						Mérést végezte
	Hűtőberendezés megnevezése / jelölése						
	1	2	3	4	5	6	
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							
21.							
22.							
23.							
24.							
25.							
26.							
27.							
28.							
29.							
30.							
31.							

Az azonosító számot a hűtőberendezésre is fel kell vezetni.

Nem megfelelés esetén a hibajavításra tett intézkedést és annak eredményét a Hibanaplóban kell rögzíteni.

JOGSZABÁLYOK

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
1978. évi I. törvény	a belkereskedelemről
4/1997. (I. 22.) Korm. rendelet	az üzletek működéséről és a belkereskedelmi tevékenység folytatásának feltételeiről
2003. évi LXXXII. törvény	az élelmiszerekről
1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelet	az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény végrehajtásáról
1/1997. (I. 17.) IKIM rendelet	az élelmiszer-forgalmazás rendjéről
90/2003. (VII. 30.) FVM-ESzCsM együttes rendelet	az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniái feltételeiről
19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet	az élelmiszerek jelöléséről
56/2004. (IV. 24.) FVM rendelet	a Magyar Élelmiszerkönyv közösségi előírások átvételét megvalósító kötelező előírásairól
79/2003. (VII. 7.) FVM rendelet	a hús-, húskészítmény-forgalmazás rendjéről, feltételeiről és állat-egészségügyi ellenőrzéséről
16/1982. (XII. 30.) EüM rendelet	a gombával kapcsolatos közegészségügyi szabályokról
35/1995. (IV. 5.) Korm. rendelet	a vásárokról és a piacokról
59/1999. (XI. 26.) EüM rendelet	a vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól
62/2003. (X. 27.) ESzCsM rendelet	az élelmiszer eredetű megbetegedések esetén követendő eljárásról
33/1998. (VI. 24.) NM rendelet	a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről
5/1997. (III. 5.) IKIM rendelet	egyes ipari, kereskedelmi és idegenforgalmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képzésekről
44/2000. (XII. 27.) EüM rendelet	a veszélyes anyagokkal és a veszélyes készítményekkel kapcsolatos egyes eljárások, illetve tevékenységek részletes szabályairól