



**Egyszerűsített HACCP elveken alapuló  
élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása  
vendéglátó, közétkeztető egységekben**

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

**Egyszerűsített HACCP elveken alapuló  
élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása  
vendéglátó, közétkeztető 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

<b>I. Felkészülés a HACCP rendszer kialakítására .....</b>	<b>2</b>
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?.....	6
8. Hogyan kerülhetnek be fizikai szennyeződések (veszélyek) élelmiszereinkbe, és hogyan védekezhetünk ellenük? .....	7

<b>II. Egyszerű HACCP rendszer kialakításának lépései vendéglátásban, közétkeztetésben</b>	<b>8</b>
0. Általános élelmiszer-higiéniai szabályozások bevezetése és betartása.....	8
1. „Recept-kontroll” .....	8
2. Ételkészítési folyamat kontrollja.....	9
3. Az élelmiszer-készítéshez, forgalmazáshoz kapcsolódó általános kiegészítő tevékenységek elemzése és szabályozása .....	10
4. Dokumentálás, adminisztráció .....	11
5. A rendszer időnkénti felülvizsgálata.....	12
6. Hogyan kell felkészülni a hatósági ellenőrzésre? .....	12

## MELLÉKLET

- 1. sz. melléklet:** Ételkészítés általános folyamatábrája
- 2. sz. melléklet:** Ételkészítési folyamat veszélyelemzése (példák)
- 3. sz. melléklet:** Ételkészítési folyamat 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:** Tálalás ellenőrzési lap
- 9. 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 közétkeztető, vendéglátó 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, edények 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 a készített, 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 – különösen nagyobb, illetve szerteágazóbb technológiával dolgozó egységekben – a Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-18/93. számú előírása alapján, illetve a vendéglátók, közétkeztetők részére kidolgozott „Kézikönyv a HACCP rendszer kialakításához” 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 vendéglátó 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 kiszolgált, illetve értékesített élelmiszer ne okozzon egészségi ártalmat.**

A mellékelten 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 konyhákban, 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 vendéglátó, közétkeztető egységekben az élelmiszer-mérgezésekhez, -fertőzésekhez leggyakrabban az alábbi okok vezetnek:

- nem megfelelő hőmérsékleten történő hűtvetartás;
- az élelmiszerek lassú lehűtése, vagy hűtetlenül tárolása;
- az ételek nem elég alapos átsütése, átfőzése, nem megfelelő hőmérsékleten történő melegentartása;
- az ételek túl hosszú ideig történő tárolása;
- a fogyasztásra kész ételek utólagos elszennyezése, a mikrobákat tartalmazó „szennyezett” nyersanyagok (pl. nyers hús, tisztítatlan zöldség), eszközök, edények vagy a dolgozók keze által.

A jogi szabályozás soha nem lehet olyan részletes, hogy a bonyolult vendéglátási, 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 tehetőek.

A veszélyelemzésre alapozott, HACCP jellegű élelmiszerbiztonsági rendszer alapfeltétele, hogy az étkeztetési 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 spóras 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, vágódeszkaról, 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 ételekben a kórokozókat az alapos sütés-főzés ártalmatlanítja.** Vizsgálatok igazolták, hogy az élelmiszerfertőzéshez vezető szokásos kórokozókat pár másodpercig tartó forralás megbízhatóan elpusztítja. Nem mindig szükséges, vagy lehetséges az ételt felforralni, **elegendő, ha az étel minden pontja eléri a 75 °C-ot, vagy legalább 2 percig a 72 °C-ot.**

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 mérgező anyag csak akkor termelődik, amikor a baktérium elszaporodik az élelmiszerben. Az ételek gyors lehűtése és a hűtve tárolás ezt az elszaporodást megakadályozza.

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.

**A kórokozó csak akkor vezet megbetegedéshez, ha az élelmiszerben nagy mennyiségben elszaporodik. A szaporodást a megfelelő hűtés lassítja, megakadályozza. Ugyancsak megakadályozza a baktériumok szaporodását az ételek melegentartása (63 °C felett!).**

A mikrobák szaporodását gátolja még az élelmiszerek savanyítása, víztartalmának csökkentése (szárítás), és tartósítószer alkalmazása is.

**A fentiek értelmében az élelmiszerbe bekerült mikrobák által okozott ártalmak megelőzése elsősorban az alábbi egyszerű módszerekkel történik:**

- alapos sütés-főzés,
- melegentartás (hőmérséklet ellenőrzése szükséges),
- gyors lehűtés (a lehűtés időtartamának és körülményeinek ellenőrzése szükséges),
- hűtve tárolás (a tárolás hőmérsékletének és időtartamának ellenőrzése szükséges),
- az ételek fogyasztás előtti átforrósítása.

**Az utólagos szennyeződés megelőzése (a késztermék védelme az utólag rákerülő mikrobáktól) elsősorban az alábbi módszerekkel biztosítható:**

- a késztermékek elkülönített tárolása a nyersanyagoktól, főleg a nyers húsoktól és tisztítatlan zöldségektől,
- eszközök, edények, konyhai törlek elkülönített használata, jelölése a fogyasztásra kész és a nyers, tisztítatlan élelmiszerekhez,
- a késztermék fedett módon történő tárolása,
- a kifogástalan személyi tisztaság és egészségi állapot,
- gyakori alapos kézmosás, különösen a különböző tevékenységek végzése között.

## **7. Hogyan kerülnek élelmiszereinkbe egészségre ártalmas vegyi anyagok?**

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

Az ételkészítés, értékesítés során például az alábbi módon szennyeződhet az élelmiszer:

- az egységben használt vegyi anyagok (takarító-, fertőtlenítő szerek) helytelen tárolása, használata, kiszóródása vagy nem alapos leöblítése,
- rovar- és rágcsálóirtó szerek élelmiszerre kerülése,
- edényekből, eszközökből, felületekből, csomagoló-anyagokból kioldódó vegyi anyagok élelmiszerbe kerülése,
- adalékanyagok túladagolása, összetévesztése.

Az élelmiszerekben a technológia során is kialakulhatnak ártalmas anyagok, például:

- a zsírban, olajban sütés során,
- a grillezés során,
- a füstölés során.

**Az ételkészítés, értékesítés 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,
- a zsírban, olajban sütés, grillezés, füstölés ellenőrzött módon történő végzése.

## **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, gyom magvakat, egyéb szennyeződést,
- az ételkészítés, 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 ételkészítés 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 ételkészítés előtt minden szükségtelen tárgy eltávolítása, a dolgozóknál a személyi higiénés és viselkedési szabályok betartása (például ékszerek, műköröm kerülése, hajvédő használata).

## II. Egyszerű HACCP rendszer kialakításának lépései vendéglátásban, közétkeztetésben

### 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. „Recept-kontroll”

Tudni kell, hogy az egységben milyen ételek készülnek, ezeknek mi az összetétele és a technológiája, és ezek milyen kockázatot jelenthetnek a fogyasztóra. Az új Élelmiszer törvény is megköveteli „gyártmánylap” készítését a vendéglátásban is. Ezért minden készített ételről rendelkezésre kell állni egy „termékleírásnak”, mely gyakorlatilag megfelel az étel receptjének.

Ebben szerepeljen az étel:

- megnevezése
- összetétele
- technológiai leírása
- speciális jellemzői (például: betegétkeztetésre vagy gyermekétkeztetésre szánt, stb.),
- veszélyei (például: magas kockázatú, különösen romlékony vagy nyers tojással készült, vagy gyengén hőkezelt, vagy éppen ellenkezőleg, alacsony kockázatú, stb.). Ehhez minden étel elkészítésének technológiáját javasolt végiggondolni a HACCP szemléletmódjának megfelelően.

A „gyártmánylapokat” az ételkészítési folyamatban és felszolgálásban részt vevő dolgozók rendelkezésére kell bocsátani, hogy a fogyasztóknak kellő felvilágosítást tudjanak adni (például: élelmiszerallergia esetén).

## 2. Étélkészítési folyamat kontrollja

**2.1. Végig kell gondolni az ételkészítés és értékesítés folyamatát a beszerzéstől egészen a tálalásig.** A folyamaton belül minden egyes tevékenységet fel kell sorolni. Célszerű ezt le is rajzolni. Ezt nevezzük **folyamatábrának**. A vendéglátásban használatos általános tevékenységekre egy folyamatábrát mellékelünk (*1. sz. melléklet*), mely segítséget adhat az egységben történő tevékenység ábrázolásához. Ebből kell az üzletre jellemző tevékenységeket kiválasztani. (Tálalókonyhán például a következő lépések maradnak: áruátvétel – átforrósítás – melegentartás – kiszolgálás. Ha az étel termoszkonténerben érkezik: áruátvétel – melegentartás – kiszolgálás)

**2.2. Az ételkészítési és értékesítési folyamat minden egyes lépését végig kell gondolni olyan szempontból, hogy ott milyen hibákat lehet elkövetni, és milyen egészséget veszélyeztető anyagok (veszélyek) kerülhetnek be ennek következtében 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 élelmezés-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 ellenőrizhetőek, 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,
- ezen a ponton történő 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 vendéglátásban:**

- hűtött tárolás (hőmérséklet),
- az ételek lehűtése (hőmérséklet + időtartam),
- az ételek hőkezelése – sütés, főzés, párolás, átmelegítés – (hőmérséklet),
- az elkészült ételek tárolása fogyasztásig (hőmérséklet + időtartam).

Egyes egységeknél ennél több kritikus pont is megállapításra kerülhet, más esetekben (például italboltokban) 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 lehet végezni. A hőmérsékletek mérését hőmérővel, az időtartamok mérését azáltal, hogy feljegyzik vagy megjegyzik a kezdeti időpontot, és a befejezés időpontját. Ez utóbbi esetre gyakran alkalmazott módszer az ételeket tároló edényre kis cédulán feltüntetni az időpontot (például az elkészülés vagy a hűtőszekrénybe helyezés időpontját).

Nem minden esetben szükséges műszeres mérés. Amennyiben néhány előzetes, kísérletes méréssel ez igazolható, hőmérséklet-ellenőrzésnek tekinthető az alapos átsütés-átfőzés szemrevételezéssel történő megállapítása (például a hús megszúrása után a húslé nem vörös vagy a tojás keményre főtt). Az ételek forrása is jelzi a megfelelő hőmérséklet elérését.

## **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 kiszolgáltatását beszüntetni, a kiszállított termékeket visszahívni.

A mellékletben található segédanyagok:

- Ételkészítési folyamat veszélyelemzése (példák) (2. sz. melléklet)
- Ételkészítési folyamat 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 ellenőrzésére.

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 folyamatos, illetve időszakos belső higiéniai ellenőrzések rendjét,
- a munkahelyek és az eszközök tisztaságának ellenőrzését,
- a felhasználásra kerülő anyagok megfelelőségének ellenőrzését,
- a műszaki-higiéniai jellemzők megtartásának ellenőrzését,
- a fenti ellenőrzésekkel megbízott személyek feladatait és határcörét,
- 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 határcöréit 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 árura 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)
- Tálalás ellenőrzési lap (8. 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 külön jogszabály szerint is szükséges gyártmánylapokat, melyek egyúttal megfelelnek a HACCP rendszer szerint kért termékleírásnak,
- a lehetséges veszélyforrások elemzését az ételkészítés, értékesítés minden szakaszára és azon lépések, pontok meghatározását, ahol a fenti veszélyforrások előfordulhatnak (veszélyelemzés),  
Ennek legcélszerűbb módja:
  - az egységben történő ételkészítés, értékesítési folyamat 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.

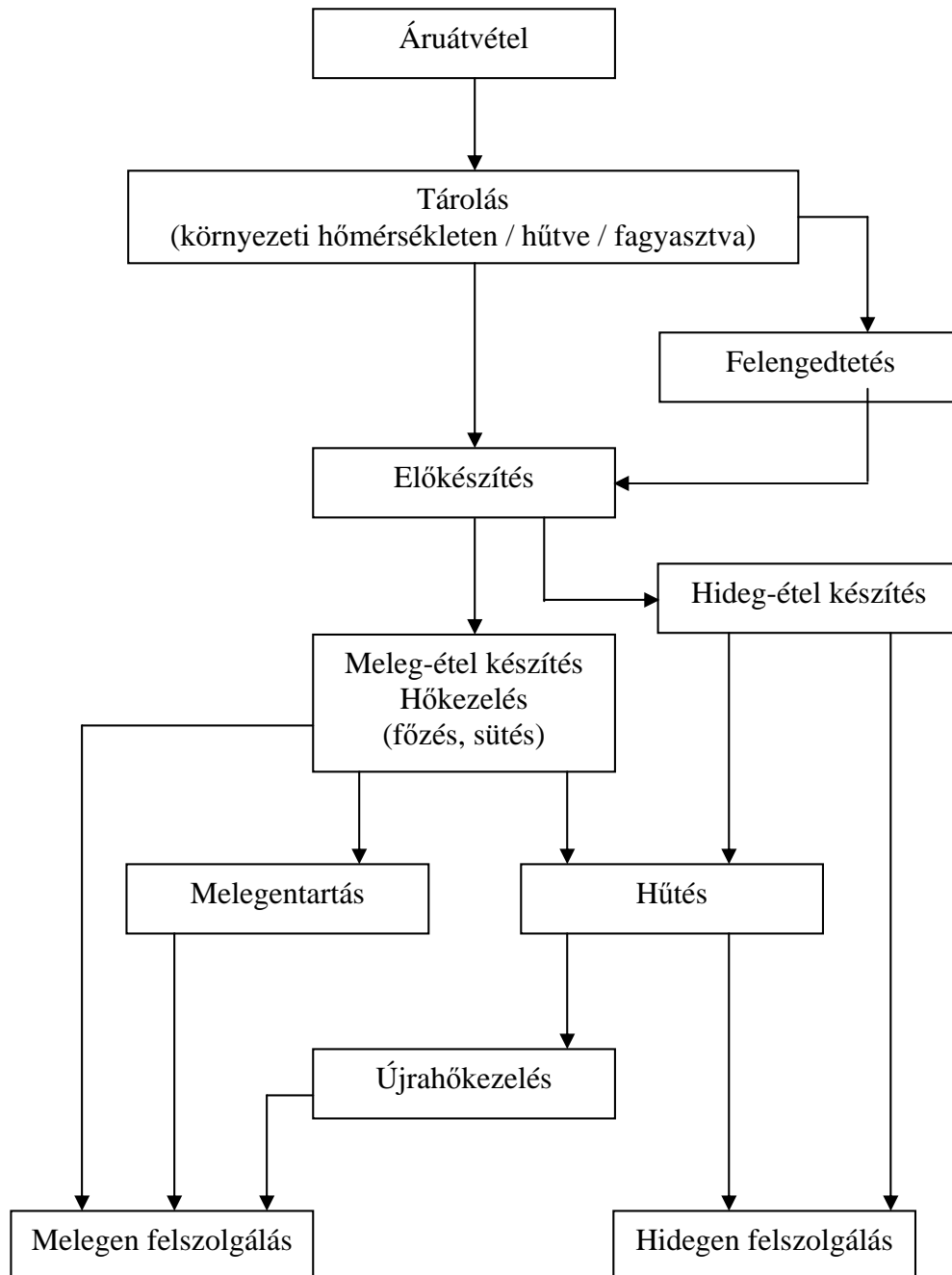
A folyamatábra, veszélyelemzés, stb. kézírással is megfelel, a dokumentációhoz egyszerű füzet is használható. A mellékletben található nyomtatott ívek csak javaslatok.

A kiadás időpontjában érvényes, a vendéglátó, közétkeztető tevékenységhez kapcsolódó, legfontosabb jogszabályok a mellékletben található (9. sz. *melléklet*).

**Egyszerűsített HACCP elveken alapuló  
élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása  
vendéglátó, közétkeztető egységekben**

**MELLÉKLET**

## ÉTELKÉSZÍTÉS ÁLTALÁNOS FOLYAMATÁBRÁJA



## ÉTELKÉSZÍTÉSI FOLYAMAT VESZÉLYELEMZÉSE (példák\*)

Művelet	Milyen egészségre ártalmas anyag kerülhet be? (Veszély jellege)	Hogyan lehet megelőzni? (Szabályozó intézkedés)	Kritikus pontnak számít-e? ** Igen / Nem
<b>Áruátvétel</b>	- Kórokozó mikrobák, egészségre ártalmas mennyiségű kémiai anyag, fizikai idegen anyag jelenléte szennyezett nyersanyagban	- 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 nyersanyag 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 nyersanyagról átkerül a tisztára)	- Különböző árucsoportok elkülönített (időben vagy térben) átvétele	
<b>Tárolás</b>	- 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 idők feltüntetése, ellenőrzése	
	- Mikrobák, fizikai anyagok jelenléte környezetből való szennyeződés miatt	- Tiszta tárolóterek (hűtők, raktárak) biztosítása, szennyeződéstől védett tárolás (ép csomagolás, fedett edényekben való tárolás) ellenőrzése	
<b>Felengedtetés</b>	- Mikrobák szaporodása, méreganyag termelés, az élelmiszer felmelegedése magas hőmérsékletű vagy túl hosszú ideig tartó felengedtetés miatt	- Megfelelő hőmérsékleten történő felengedtetés biztosítása, felengedtetési hőmérséklet ellenőrzése	

## ÉTELKÉSZÍTÉSI FOLYAMAT VESZÉLYELEMZÉSE (példák\*)

Művelet	Milyen egészségre ártalmas anyag kerülhet be? (Veszély jellege)	Hogyan lehet megelőzni? (Szabályozó intézkedés)	Kritikus pontnak számít-e?*** Igen / Nem
<b>Előkészítés</b>	- Mikrobiológiai, fizikai, kémiai szennyeződések visszamaradása nem megfelelő válogatás, tisztítás, mosás miatt	- Előkészítési szabályok (pl.: áztatás, folyó vizes mosás, tojásfertőtlenítési műveletek, stb.) betartása - Előkészített élelmiszer tisztaságának, idegen anyag mentességének szemrevételezéssel történő ellenőrzése	
	- Az élelmiszer mikrobás szennyezése helytelenül végzett előkészítő művelet miatt (pl.: tojásfertőtlenítés, jelöletlen eszközök használata)	- Előkészítési szabályok (pl.: áztatás, folyó vizes mosás, tojásfertőtlenítési műveletek, stb.) betartása - Az élelmiszer jellegének megfelelően szakosított előkészítés feltételeinek biztosítása (elkülönített előkészítő helyiségek, jó állapotú, jelölt eszközök) - Tojás fertőtlenítési szabályok előkészítő helyiségben történő kifüggesztése, tárgyi feltételek (jelölt edények, fertőtlenítőszer, mérőedény) meglétének ellenőrzése	
	- Mikrobás utószennyezés előkészítést végző fertőző beteg vagy sérült kezű dolgozóról	- Megfelelő személyi higiénés magatartás oktatása, kézfertőtlenítési művelet szűrőpróbaszerű ellenőrzése - Egészségügyi alkalmasságra vonatkozó előírások betartása	
	- Határérték feletti vegyi anyag élelmiszerbe kerülése vegyi anyagok nem megfelelő adagolása (adalékanyag, színezék, tartósítószer) miatt	- Vegyi anyagok felhasználható mennyiségének kiírása, oktatása, pontos mérőeszköz biztosítása - Vegyi anyag kimérés szűrőpróbaszerű ellenőrzése, mérőeszköz kalibrálása	
<b>Hőkezelés</b>	- Mikrobák életben maradása nem megfelelő mértékű (hőmérséklet, idő) hőkezelés miatt	- Fagyasztott nyersanyagok teljes felengedtetésének ellenőrzése tapintással - Az étel alapos hőkezelése, sütési, főzési hőmérséklet és idő figyelése, szükség esetén hőmérsékletméréssel	

## ÉTELKÉSZÍTÉSI FOLYAMAT VESZÉLYELEMZÉSE (példák\*)

Művelet	Milyen egészségre ártalmas anyag kerülhet be? (Veszély jellege)	Hogyan lehet megelőzni? (Szabályozó intézkedés)	Kritikus pontnak számít-e?*** Igen / Nem
Hőkezelés (folyt.)	- Rákkeltő anyagok keletkezése elhasznált zsiradék felhasználása, zsiradék túlhevülése, túlsütés, leégés miatt	- Sütőolaj túlhevítés, -elszíneződés, -kimerülés elkerülése, sütőolaj érzékszervi vizsgálata - Roston sült élelmiszerek túlsütésének elkerülése, megtekintéssel történő ellenőrzése (az étel nem túlsült, nem égett)	
<b>Hűtés</b>	- Mikrobák szaporodása, méreganyag termelés túl hosszú lehűtési idő miatt	- Meleg étel gyors lehűtése (nagy mennyiség esetén kisebb adagokra osztva), lehűtési időtartam figyelése	
	- Mikrobák szaporodása, méreganyag termelés nem megfelelő hőmérsékletű tárolás miatt	- Megfelelő hőmérsékleten való tárolás biztosítása, hűtőberendezések hőmérsékletének ellenőrzése	
	- Mikrobás utószennyezés szennyezett környezetből	- Hűtőberendezések tisztántartása, ételtároló edények lefedése	

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

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

## ÉTELKÉSZÍTÉSI FOLYAMAT KRITIKUS SZABÁLYOZÁSI PONTJAINAK ELLENŐRZÉSE (példák\*)

Művelet	Mit és hogyan kell a kritikus ponton ellenőrizni? (Kritikus határérték)	Milyen gyakorisággal?	Mit tesz, ha eltérő értéket talál?
<b>Áruátvétel</b>	- 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 felhasználás tekintetében rövid vagy lejárt fogyaszthatósági/minőség megőrzési idő - a csomagolás olyan mértékben sérült, hogy az áru szennyeződhetett
<b>Tárolás</b>	- Hűtőterek hőmérsékletének ellenőrzése (hűtve tárolás esetén 0 - +5 °C, fagyaszttva tárolás esetén -18 °C alatt)	legalább naponta műszak kezdéskor	- Hűtőberendezés javítása - Újra hűthető a termék, ha hőmérséklete nem emelkedett +10 °C fölé - A +10 °C-nál magasabb hőmérsékletű termék érzékszervi megfelelőség esetén azonnali felhasználása hőkezelt készítményhez - Egyéb esetben felhasználási tilalom, selejtezés
<b>Hőkezelés</b>	- Az étel hőkezelése legalább 2 percig tartott 72 °C maghőmérsékletűre vagy az étel minden pontján 75 °C-ra vagy forralásig hevítés, sütési, főzési hőmérséklet és idő figyelése, szükség esetén hőmérsékletméréssel	minden ételnél	- Tovább főzés, tovább sütés minimum a kritikus határérték eléréséig
	- Sütőolaj érzékszervi vizsgálata, roston sült élelmiszerek megtekintéssel történő ellenőrzése (az étel nem túlsült, nem égett)	minden ételnél	- Olajszűrés, illetve -csere - Elszenesedett, égett felületű élelmiszer kiszolgálási tilalma
<b>Hűtés</b>	- Lehűtési időtartam figyelése, a termék 2 órán belüli hűtőberendezésbe (0 - +5 °C) helyezése	minden ételnél	- Alapos újrahőkezelés kiszolgálás előtt

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

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

<b>Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete (2002. január 28.)</b>	az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
<b>1978. évi I. törvény</b>	a belkereskedelemről
<b>4/1997. (I. 22.) Korm. rendelet</b>	az üzletek működéséről és a belkereskedelmi tevékenység folytatásának feltételeiről
<b>43/1998. (VI. 24.) IKIM rendelet</b>	a vendéglátó üzletek kategóriába sorolásáról, valamint ártájékoztatásáról
<b>1999. évi XLII. törvény</b>	a nemdohányzók védelméről és a dohánytermékek fogyasztásának, forgalmazásának egyes szabályairól
<b>2003. évi LXXXII. törvény</b>	az élelmiszerekről
<b>1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelet</b>	az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény végrehajtásáról
<b>80/1999. (XII. 28.) GM-EüM-FVM együttes rendelet</b>	a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás és -forgalmazás feltételeiről
<b>90/2003. (VII. 30.) FVM-ESzCsM együttes rendelet</b>	az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniai feltételeiről
<b>9/1985. (X. 23.) EüM-BkM együttes rendelet</b>	az étkezéssel kapcsolatos közegészségügyi szabályokról
<b>19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet</b>	az élelmiszerek jelöléséről
<b>56/2004. (IV. 24.) FVM rendelet</b>	a Magyar Élelmiszerkönyv közösségi előírások átvételét megvalósító kötelező előírásairól
<b>79/2003. (VII. 7.) FVM rendelet</b>	a hús-, húskészítmény-forgalmazás rendjéről, feltételeiről és állat-egészségügyi ellenőrzéséről
<b>16/1982. (XII. 30.) EüM rendelet</b>	a gombával kapcsolatos közegészségügyi szabályokról
<b>17/1999. (VI. 16.) EüM rendelet</b>	az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről
<b>62/2003. (X. 27.) ESzCsM rendelet</b>	az élelmiszer eredetű megbetegedések esetén követendő eljárásról
<b>33/1998. (VI. 24.) NM rendelet</b>	a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről
<b>5/1997. (III. 5.) IKIM rendelet</b>	egyres ipari, kereskedelmi és idegenforgalmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képzésekről
<b>201/2001. (X. 25.) Korm. rendelet</b>	az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről
<b>44/2000. (XII. 27.) EüM rendelet</b>	a veszélyes anyagokkal és a veszélyes készítményekkel kapcsolatos egyes eljárások, illetve tevékenységek részletes szabályairól
<b>71/2003. (VI. 27.) FVM rendelet</b>	az állati hulladékok kezelésének és a hasznosításukkal készült termékek forgalomba hozatalának állat-egészségügyi szabályairól