

Biztonságos takarmány-alapanyagok ipari előállításának helyes gyakorlatára vonatkozó európai útmutató, 3.1.

Biztonságos takarmány-alapanyagok ipari előállításának helyes gyakorlatára vonatkozó Európai útmutatóútmutatóútmutatóútmutató

**3.1. változat**

**Hatálybalépés időpontja: 2014. X**

**Jelen útmutató hatálya alá tartozó ágazatok**

Az alábbi ágazatspecifikus ágazati dokumentumokat a megfelelő ágazati szervezetek dolgozták ki a takarmány-összetevők európai biztonsági tanúsítási rendszerével (EFISC) együttműködve.

[Starch Europe](http://www.starch.eu/) Ágazati referenciadokumentum a keményítő-feldolgozásból származó biztonságos takarmány-alapanyagok gyártásáról

[FEDIOL](http://www.fediol.eu/) Ágazati referenciadokumentum az olajos magvak sajtolásából és növényi olajok finomításából származó biztonságos takarmány-alapanyagok gyártásáról

[EBB](http://www.ebb-eu.org/) Ágazati referenciadokumentum a biodízel-feldolgozásból származó biztonságos takarmány-alapanyagok gyártásáról

Jelen európai útmutató elérhető egyéb, takarmány-alapanyagok előállításával foglalkozó gyártók számára ágazatspecifikus dokumentum kidolgozása alapján.



**Információk az EFISC rendszerrel kapcsolatban**

Kapcsolattartó:

EFISC Aisbl

Avenue des Arts 43 c/o Starch Europe

B1040 Bruxelles/Brussel

Tel.: + 32 (0)2 771 53 30

Fax: + 32 (0)2 771 38 17

E-mail: info@efisc.eu

Honlap: [www.efisc.eu](http://www.efisc.eu)

**Kiadói és szerzői jogi információ**

Minden jog fenntartva ©EFISC Aisbl

3.1. változat

2014. november

**Közzétételek**

Első kiadás, 2010. július

Második kiadás, 2014. november



# 

# 1. BEVEZETÉS

Ez a biztonságos takarmány-alapanyagok ipari előállításának helyes gyakorlatára vonatkozó európai útmutató összhangban van az Európai Parlament és Tanács takarmányhigiéniai követelmények meghatározásáról szóló rendeletével (183/2005/EK rendelet), konkrétan annak a helyes higiéniai gyakorlatról és a HACCP rendszerek alkalmazásáról szóló útmutatók kidolgozását ösztönző 20–22. cikkével.

Az útmutató célja a takarmány-alapanyagok biztonságát biztosító intézkedések meghozatalának, a vállalkozások európai és nemzeti élelmiszer-higiéniai követelményeknek és az Élelmezési Kódexnek (Codex Alimentarius) megfelelő működtetésének ösztönzése, valamint a nyomon követhetőség javítása.

Jelen útmutató a takarmány-alapanyagok gyártásával foglalkozó ágazatok közös projektje keretében, a takarmánykeverék-gyártók szövetségével (FEFAC) egyeztetve jött létre (további részletekért lásd: [1. melléklet](#Stakeholder_consultation)). Az útmutató kidolgozásának alapelve az volt, hogy más útmutatókkal és gyakorlati kódexekkel összevethető és/vagy azokkal kompatibilis legyen, valamint összhangban álljon az ISO 9001, ISO 22000:2005 és a BSI PAS 222 szabványokban előírt követelmények többségével.

Az állattenyésztés fontos szerepet tölt be az Európai Közösség mezőgazdaságában, életképessége azonban a fogyasztók állati eredetű termékek biztonságosságába helyezett bizalmától, valamint az olyan takarmányok rendelkezésre állásától függ, amelyek nem gyakorolnak kedvezőtlen hatást a gazdasági állatok egészségére.

Az Európai Unió átfogó szabályozási rendszert valósított meg, amelynek célja, hogy az élelmiszerlánc minden szintjén gondoskodjon a biztonságról. A szabályozási rendszer az érintett vállalkozásokra és hatóságokra vonatkozó általános alapelvekből, a vállalkozásokra vonatkozó higiéniai szabályokból, a takarmányok biztonsági előírásaiból és hatósági ellenőrzési szabályokból áll. Ez az új jogi keretrendszer az Európai Közösség szintjén biztosítja a takarmánybiztonsági szabályok szükséges harmonizációját. A kitűzött célok csak az érintett vállalkozások teljes elkötelezettsége mellett érhetők el. Az ágazati szövetségek a vállalkozásoknak támogatást nyújthatnak ezen célok elérésében.

Az élelmiszer- és takarmánygyártás jogi szabályozásának alapelve, hogy a lánc minden vállalkozásának el kell fogadnia a biztonságos termékek előállításához kapcsolódó saját felelősségét. A jogszabály előírja azokat az intézkedéseket, amelyeket a vállalkozás e célból megvalósítani köteles. A vállalkozás ezeket az általánosan megfogalmazott szabályokat alkalmazza, miközben a szabályokat oly módon alakítja, hogy azok vállalati szempontból szolgálják a takarmánybiztonságot. Ez a tevékenység ágazati szinten harmonizálható, amelynek eredménye a lánc minden tagja számára átlátható kell, hogy legyen. Jelen útmutató *alapelve* tehát az *élelmiszer- és takarmánybiztonság szubszidiaritása* és a takarmánybiztonság önszabályozása.

Az útmutató célja, hogy megfelelő szintű védelmet nyújtson a takarmányokhoz kapcsolódó, jogszabályokban említett veszélyek ellen.

Az, hogy az élelmiszerfeldolgozó-üzemek a HACCP rendszert, mint az élelmiszer-biztonsági irányítás eszközét széles körben és sikeresen megvalósították, ráirányította a figyelmet egy hasonló kockázatelemző rendszer bevezetésének lehetőségére a takarmányiparban is. A HACCP alapelvek azonban önmagukban nem elegendők, és ahhoz, hogy egy ilyen megközelítés előnyei megvalósulhassanaknak, azt támogatnia kell egy irányítási rendszernek, a nyomon követhetőséget biztosító eljárásoknak (a 178/2002/EK rendeletben meghatározottak szerint), valamint a takarmányipari szereplők és az adott ágazat közötti kommunikációnak. Az ilyen megközelítéshez a takarmánygyártás és -elosztás összes lépésére vonatkozó belső nyomon követés és ellenőrzés szükséges.

Jelen útmutató célja, hogy általános követelményeket határozzon meg, és hogy a vállalkozások a takarmány-alapanyagokra vonatkozó biztonságirányítási rendszerük kialakításakor referenciaeszközként használják.

Az útmutatót a kialakulóban lévő/új releváns műszaki, tudományos és jogszabályi fejlemények, illetve az ágazatok jogszabályi módosításai nyomán időszakosan felülvizsgálják.

Az európai útmutató mellett az EFISC Aisbl csapata kidolgozott egy párhuzamos és független, harmadik felekre vonatkozó tanúsítási rendszert, amely összhangban áll az ISO/TC 22003 szabvánnyal módosított ISO/ IEC 17021 szabvány követelményeivel, a tanúsítási szabályokat tartalmazó dokumentumban leírtak szerint. AZ EFISC ellenőrizhető rendszerében való részvétel önkéntes elkötelezettségen alapul.

Az EFISC takarmánybiztonsági tanúsítási rendszerét az Európai Akkreditáló Testület értékelte és hagyta jóvá.

2014 májusától az EFISC, valamint az OVOCOM, AIC, GMP+ és QS Qualiteit und Sicherheit platformok kölcsönösen elismerik egymást.

*Kérjük, látogasson el az EFISC honlapjára:* [*http://www.efisc.eu*](http://www.efisc.eu)*, ahonnan elérhetőek ezek a dokumentumok.*

Tartalomjegyzék

[1. BEVEZETÉS 3](#_Toc436399252)

[2 ALKALMAZÁSI KÖR, CÉL ÉS MEGHATÁROZÁSOK 8](#_Toc436399253)

[2.1 Alkalmazási kör és cél: a jelen útmutató használata 8](#_Toc436399254)

[2.2. Az útmutató felépítése 9](#_Toc436399255)

[2.3. Az EFISC irányítása 9](#_Toc436399256)

[2.4. Követelmények kizárása 10](#_Toc436399257)

[2.5. A vállalkozás nyilvántartásba vétele 10](#_Toc436399258)

[2.6. A jelen útmutatóban használt meghatározások 11](#_Toc436399259)

[2.6.1. Jogi meghatározások 11](#_Toc436399260)

[2.6.2. Egyéb meghatározások 13](#_Toc436399261)

[3 TAKARMÁNYBIZTONSÁGI IRÁNYÍTÁSI RENDSZER KÖVETELMÉNYEI 15](#_Toc436399262)

[4. IRÁNYÍTÁSI RENDSZER 17](#_Toc436399263)

[4.1. Vezetői felelősség 17](#_Toc436399264)

[4.1.1. Vezetői elkötelezettség, felelősség és politika 17](#_Toc436399265)

[4.1.2. HACCP csoportvezető: felelősség, hatáskör és kommunikáció 18](#_Toc436399266)

[4.1.3. Vezetői felülvizsgálat 18](#_Toc436399267)

[4.2. Erőforrások kezelése 19](#_Toc436399268)

[4.2.1. Erőforrások biztosítása 19](#_Toc436399269)

[4.2.2. Humán erőforrások 19](#_Toc436399270)

[4.2.2.1. Szervezeti ábra 19](#_Toc436399271)

[4.2.2.2. Kompetencia, felvilágosítás és oktatás 19](#_Toc436399272)

[4.2.2.3. Személyzeti higiénia 20](#_Toc436399273)

[4.2.3. Infrastruktúra és munkakörnyezet 20](#_Toc436399274)

[4.2.3.1. Alapkövetelmények 20](#_Toc436399275)

[4.2.3.2. Rakodási, tárolási és termelési területekre, valamint a takarmány-alapanyagokhoz kapcsolódó egyéb létesítményekre vonatkozó követelmények 20](#_Toc436399276)

[4.2.3.3. Berendezések 23](#_Toc436399277)

[4.2.4. Megfigyelő- és mérőberendezések ellenőrzése 23](#_Toc436399278)

[4.2.5. Karbantartás 25](#_Toc436399279)

[4.2.6. Takarítás, fertőtlenítés és megfelelő higiénés körülmények 25](#_Toc436399280)

[4.2.7. Károsítók elleni védelem 25](#_Toc436399281)

[4.2.8. Hulladék ellenőrzése 26](#_Toc436399282)

[4.2.9. Víz-, gőz- és levegőellátás 26](#_Toc436399283)

[4.3. Üzemeltetési szabályok 27](#_Toc436399284)

[4.3.1. Általános 27](#_Toc436399285)

[4.3.2. Bejövő anyagokkal kapcsolatos követelmények 27](#_Toc436399286)

[4.3.2.1 Takarmány-alapanyagok gyártása során használt technológiai segédanyagok és adalékanyagok 28](#_Toc436399287)

[4.3.2.2. Előzetes ellenőrzési protokoll (nem garantált forrásból származó technológiai segédanyagok és adalékanyagok). 28](#_Toc436399288)

[4.3.3. Bejövő anyagok kezelése 28](#_Toc436399289)

[4.3.4. Keresztszennyeződés megelőzését célzó intézkedések 29](#_Toc436399290)

[4.3.5. A szennyeződés megelőzését célzó intézkedések 29](#_Toc436399291)

[4.3.6. Technológiai segédanyagok és adalékanyagok 29](#_Toc436399292)

[4.3.7. Átdolgozás 30](#_Toc436399293)

[4.3.8. Takarmány-alapanyagok gyártása 30](#_Toc436399294)

[4.3.9. Kész takarmány-alapanyagok 30](#_Toc436399295)

[4.3.10. Tárolás 31](#_Toc436399296)

[4.3.11. Szállítás 33](#_Toc436399297)

[4.3.11.1. A szállításra vonatkozó általános követelmények 33](#_Toc436399298)

[4.3.11.2. Csomagolt takarmány-alapanyagokhoz kapcsolódó szállítási műveletek 33](#_Toc436399299)

[4.3.11.3. Ömlesztett takarmány-alapanyagokhoz kapcsolódó szállítási műveletek 33](#_Toc436399300)

[4.3.11.4. Közúti szállítás 34](#_Toc436399301)

[4.3.11.5. A vízi és vasúti szállítás során végzett rakodás ellenőrzése 35](#_Toc436399302)

[4.3.12. Termék- és folyamatfejlesztés 36](#_Toc436399303)

[4.4. Az irányítási rendszer összetevői 36](#_Toc436399304)

[4.4.1. Dokumentációs követelmények 36](#_Toc436399305)

[4.4.2. Nyomon követhetőség 36](#_Toc436399306)

[4.4.3. Vizsgálat, mintavétel és elemzés 38](#_Toc436399307)

[4.4.3.1. Mintavétel 39](#_Toc436399308)

[4.4.3.2. Az elemzés gyakorisága 40](#_Toc436399309)

[4.4.3.3. Laboratórium és módszerek 40](#_Toc436399310)

[4.4.4. Nem megfelelő termék ellenőrzése 42](#_Toc436399311)

[4.4.5. Válságkezelés – biztonsági okokból végzett bevonás és visszahívás 42](#_Toc436399312)

[4.4.6. Belső ellenőrzések 44](#_Toc436399313)

[4.5. Szállítói és vevőkapcsolatok 44](#_Toc436399314)

[4.5.1. Szállítói kapcsolat 45](#_Toc436399315)

[4.5.2. Vevőkapcsolat 45](#_Toc436399316)

[5. Előfeltételi programok 47](#_Toc436399317)

[5.1. Épület felépítése és elrendezése (lásd: 4.2.3.2. cikk). 47](#_Toc436399318)

[5.2. Létesítmény és munkaterület elrendezése (lásd: 4.2.3.3. cikk). 47](#_Toc436399319)

[5.3. Közművek (lásd: 4.2.3.3. cikk). 47](#_Toc436399320)

[5.4. Hulladékkezelés (lásd: 4.2.8. cikk). 47](#_Toc436399321)

[5.5. Berendezések, takarítás és karbantartás (lásd: 4.2.3.4. cikk). 47](#_Toc436399322)

[5.6. Bejövő anyagok kezelése (lásd: 4.3.3. cikk, 4.5.1. cikk). 47](#_Toc436399323)

[5.7. Szennyeződés megelőzését célzó intézkedések (lásd: 4.3.4. cikk). 47](#_Toc436399324)

[5.8. Takarítás és fertőtlenítés (lásd: 4.2.6. cikk). 47](#_Toc436399325)

[5.9. Károsítók elleni védekezés (lásd: 4.2.7. cikk). 47](#_Toc436399326)

[5.10. Személyzeti higiénia (lásd: 4.2.2.3. cikk). 47](#_Toc436399327)

[5.11. Személyzeti létesítmények (lásd: 4.2.2.3. cikk). 47](#_Toc436399328)

[5.12. Átdolgozás (lásd: 4.3.5. cikk). 47](#_Toc436399329)

[5.13. Termék bevonása és visszahívása (lásd: 4.4.4. cikk és 4.4.5. cikk). 47](#_Toc436399330)

[5.14. Tárolás (lásd: 4.3.9. cikk). 47](#_Toc436399331)

[5.15. Szállítás (lásd: 4.3.10. cikk) 47](#_Toc436399332)

[5.16. Személyzet képzése és felügyelete (lásd: 4.2.2.2. cikk) 47](#_Toc436399333)

[5.17. Termékekre vonatkozó információk (lásd: 6.4. cikk) 47](#_Toc436399334)

[5.18. Élelmiszer-védelem, biovigilancia és bioterrorizmus (lásd: 4.1.1. cikk, 6.6. cikk) 48](#_Toc436399335)

[6. HACCP-rendszer 49](#_Toc436399336)

[6.1. Általános bevezetés 49](#_Toc436399337)

[6.2. Általános követelmények 49](#_Toc436399338)

[6.3. HACCP-csoport és csoportvezető 50](#_Toc436399339)

[6.4. Bejövő anyag és takarmány-alapanyag leírása 50](#_Toc436399340)

[6.5. Folyamattal kapcsolatos információk 51](#_Toc436399341)

[6.6. Veszélyelemzés 53](#_Toc436399342)

[6.7. Kockázatértékelés 53](#_Toc436399343)

[6.8. Az ellenőrzési intézkedések kiválasztása és értékelése 55](#_Toc436399344)

[6.9. A működési előfeltételi programok (OPRP) kidolgozása 57](#_Toc436399345)

[6.10. A HACCP-terv kidolgozása 57](#_Toc436399346)

[6.11. Kritikus határértékek, teljesítményi követelmény és ellenőrzés 57](#_Toc436399347)

[6.12. Kiigazítás 58](#_Toc436399348)

[6.13. A takarmánybiztonsági irányítási rendszer validálása 59](#_Toc436399349)

[6. 14. A takarmánybiztonsági rendszer hitelesítése 59](#_Toc436399350)

[7. REFERENCIADOKUMENTUMOK 60](#_Toc436399351)

[8. ÁGAZATI REFERENCIADOKUMENTUMOK 63](#_Toc436399352)

[1. MELLÉKLET: Konzultáció az érdekelt felekkel 65](#_Toc436399353)

[2. MELLÉKLET: Betűszók és rövidítések jegyzéke 66](#_Toc436399354)

3. MELLÉKLET: Ágazati referenciadokumentum a keményítő-feldolgozásból származó

biztonságos takarmány-alapanyagok gyártásáról

4. MELLÉKLET: Ágazati referenciadokumentum az olajos magvak sajtolásából és növényi

olajok finomításából származó biztonságos takarmány-alapanyagok gyártásáról

5. MELLÉKLET: Ágazati referenciadokumentum a biodízel-feldolgozásból származó

biztonságos takarmány-alapanyagok gyártásáról

# 2 ALKALMAZÁSI KÖR, CÉL ÉS MEGHATÁROZÁSOK

## 2.1 Alkalmazási kör és cél: a jelen útmutató használata

Jelen dokumentum a Biztonságos takarmány-alapanyagok ipari előállításának helyes gyakorlatára vonatkozó európai útmutató.

Jelen útmutató célja, hogy a következő eszközökkel biztosítsa a takarmány-alapanyagok biztonságát:

* Nem biztonságos takarmány-alapanyagok takarmányláncba történő bekerülési kockázatának minimalizálása.
* Lehetővé tenni a vállalkozások számára, hogy megvalósítsák a takarmány-higiéniai rendelet (183/2005/EK) célkitűzéseit.
* Intézkedések az egyéb vonatkozó takarmánybiztonsági szabályozói követelmények betartásának biztosítása érdekében.

Jelen útmutató kiterjed a takarmány-alapanyagok ipari előállítására, a bejövő anyagok belépési pontjától, a takarmány-alapanyagok előállításához kapcsolódó nyersanyagok megvásárlásán, az üzemi tároláson, gyártáson, az előállított termék értékesítésén és szállításán keresztül a tulajdonjog átadásának pontjáig.

Jelen útmutató nem terjed ki az elsődleges termelésre, az adalékanyagok gyártására, illetve a takarmány-alapanyagok kereskedelmére.

Jelen útmutató kidolgozásának célja az volt, hogy eleget tegyen a takarmánykeverék ágazat azon jogos elvárásának, hogy biztonság iránt elkötelezett takarmányalapanyag-gyártókkal dolgozzon.

Jelen útmutatót kizárólag a takarmány-alapanyagokat ipari mértékben előállító vállalkozások alkalmazhatják (a továbbiakban: „vállalkozás”). Nyilvánosan elérhető dokumentum, melynek tartalmát bármely ilyen gyártó önkéntesen követheti.

Jelen útmutató betartása nem mentesíti a vállalkozást abbéli kötelezettsége alól, hogy minden egyes országban, ahol tevékenységet folytat, és ahol a termék forgalomba kerül, eleget tegyen az uniós és nemzeti rendeleti kötelezettségeinek.

A takarmányalapanyag-gyártó felel a jelen útmutató hatálya alá tartozó takarmány-alapanyagok biztonságáért.

## 2.2. Az útmutató felépítése

Az útmutató az alábbi dokumentumokból áll:

1. Útmutató a helyes gyakorlathoz
2. Ágazatspecifikus dokumentumok
3. Konkrét kérdésekkel foglalkozó ágazati gyakorlati kódexek

A felelős európai takarmányalapanyag-gyártó ágazati szervezetek által kidolgozott ágazatspecifikus dokumentumok az útmutató szerves részét képezik. Az ágazati dokumentumok példákat mutatnak be a termékekre, veszélyekre, folyamatokra, kockázatértékelésekre és ellenőrzési intézkedésekre vonatkozóan. Az ágazati dokumentumokat a megfelelő európai ágazati szervezet, valamint az EFISC hagyja jóvá. Az ágazati dokumentumokban hivatkozott gyakorlati kódexek az útmutató részét képezik.

Az útmutató elérhető az EFISC Aisbl honlapján ([www.efisc.eu](file:///C:\Users\tothtta\AppData\Local\Local%20Documents%20-%20no%20backup\DGT\Dossiers\SANCO\SANCO-2014-12881\www.efisc.eu)), valamint az [Egészségügyi és Fogyasztóvédelmi Főigazgatóság](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/guide_goodpractice_en.htm) honlapján.

Az útmutató a vonatkozó uniós jogszabályra épül. Az alkalmazandó jogszabály áttekintését lásd a [7. fejezetben](#_7._REFERENCIADOKUMENTUMOK).

## 2.3. Az EFISC irányítása

A biztonságos takarmány-alapanyagokra vonatkozó európai útmutatót az EFISC Aisbl tartja fenn, ami egy Brüsszelben, Belgiumban letelepedett nonprofit szervezet. Az EFISC Aisbl magában foglal egy napi irányítási egységet, egy műszaki bizottságot, valamint az EFISC Igazgatótanácsot és az EFISC Közgyűlést. A tagok a megfelelő európai szintű ágazati szervezetek.

A napi irányítási egység foglalkozik az útmutatóval, annak fejlesztésével, valamint feladatai közé tartozik még az érdekelt felekkel történő kommunikáció és ösztönzés.

Az EFISC műszaki bizottsága áttekinti és frissíti a dokumentumokat annak érdekében, hogy azok megfeleljenek a jogi követelményeknek, a helyes gyakorlatban történt fejleményeknek és a műszaki fejlesztéseknek. Ez a folyamat a megfelelő európai ágazati szervezetek takarmánybiztonsági munkacsoportjaival folytatott párbeszéd keretében történik.

Az EFISC Igazgatótanácsa utasítja a napi irányítási egységet és a műszaki bizottságot, valamint felülvizsgálja és jóváhagyja az elvégzett munkát.

Az irányítási egység, a műszaki bizottság, az EFISC Igazgatótanács és az EFISC Közgyűlés tagjai a takarmány-alapanyagok biztonsága területén szerzett szakértelmük és tapasztalatuk alapján kerülnek kiválasztásra.

## 2.4. Követelmények kizárása

Előfordulhat, hogy a jelen útmutatóban foglalt bizonyos követelmények nem vonatkoznak a vállalkozásra. Amennyiben a vállalkozás kockázatértékelést végzett, amelynek során bebizonyosodott, hogy az adott követelmény nem vonatkozik rá és/vagy nem releváns ránézve, akkor a követelmény kizárható. A kockázatértékelés megállapításait elérhetővé kell tenni és dokumentálni kell. A követelmények kizárása semmilyen körülmények között sem akadályozhatja az európai és nemzeti jogszabályokban foglalt takarmány-alapanyag biztonságra vonatkozó követelmények teljesülését.

## 2.5. A vállalkozás nyilvántartásba vétele

A 183/2005/EK rendeletértelmében a takarmány-alapanyagot gyártó vállalkozás köteles nyilvántartásba venni minden, az irányítása alatt lévő létesítményt, amely a takarmányalapanyag-gyártás bármely szakaszában tevékenykedik.

## 2.6. A jelen útmutatóban használt meghatározások

A jelen útmutatóban és kapcsolódó mellékleteiben használt meghatározások:

### 2.6.1. Jogi meghatározások

a) Jelen dokumentum keretén belül:

**Tétel:** beazonosítható mennyiségű takarmány, amely közös jellemzőkkel rendelkezik, úgymint eredet, fajta, a csomagolás típusa, csomagoló, feladó, címkézés, valamint az előállítási folyamatok esetében az egyetlen üzemben egységes előállítási paraméterek felhasználásával előállított termelési egység vagy – amennyiben azokat egymás után folyamatosan állítják elő és együtt tárolják – több ilyen egység (767/2009/EK rendelet)

**Létesítmény**: egy takarmányipari vállalkozás bármely egysége (183/2005/EK).

**Takarmány:** bármely olyan anyag vagy termék, az adalékanyagokat is beleértve, akár feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan, amelynek célja, hogy állatok szájon át történő etetésére használják (178/2002/EK rendelet).

**Takarmány adalékanyag:** olyan takarmány-alapanyagoktól és előkeverékektől eltérő anyag, mikroorganizmus vagy készítmény, amelyet szándékosan adnak hozzá a takarmányhoz vagy az ivóvízhez, azzal a céllal, hogy ellásson egy vagy több specifikus funkciót:

* kedvezően befolyásolja a takarmány jellemzőit;
* kedvezően befolyásolja az állati termékek jellemzőit;
* kedvezően befolyásolja a díszhalak és -madarak színét;
* kielégíti az állatok tápanyagszükségletét;
* kedvezően befolyásolja az állattenyésztés környezeti hatásait;
* kedvezően befolyásolja az állattenyésztést, az állatok teljesítményét vagy jóllétét, különös tekintettel a gyomor-béltraktus flórájára vagy a takarmányok emészthetőségére gyakorolt hatására; vagy
* kokcidiosztatikus vagy hisztomonosztatikus hatással rendelkezik.

(1831/2003/EK rendelet és 183/2005/EK rendelet).

**Takarmányipari létesítmény:** bármely olyan profitorientált vagy nonprofit, köz- vagy magántulajdonú vállalkozás, amely a takarmány bármiféle termelését, gyártását, feldolgozását, tárolását, szállítását vagy értékesítését tartalmazó tevékenységet végez, beleértve azon gyártókat, akik saját állattartás céljából gyártanak, dolgoznak fel vagy tárolnak takarmányt; (178/2002/EK rendelet és módosításai). Lásd: „Termelés, feldolgozás és értékesítés fázisai”.

**Takarmányipari vállalkozás:** az a természetes vagy jogi személy, aki az élelmiszerek és takarmányok jogi szabályozásában meghatározott követelmények saját ellenőrzése alá tartozó takarmányipari létesítményen belüli betartásáért felel. (178/2002/EK rendelet és módosításai). Lásd: „Takarmányipari létesítmény”.

**Takarmányhigiénia:** a veszélyek ellenőrzéséhez, valamint egy takarmány állati fogyasztásra való alkalmasságának biztosításához szükséges intézkedések és feltételek összessége, figyelembe véve a takarmány felhasználásának szándékát (183/2005/EK rendelet).

**Takarmány-alapanyagok**: olyan természetes állapotú, friss vagy tartósított, növényi vagy állati eredetű termékek, amelyek elsődleges rendeltetése az állatok táplálkozási szükségleteinek fedezése, illetve az ilyen termékek ipari feldolgozásából származó termékek, valamint olyan szerves vagy szervetlen anyagok, adalékanyagokkal vagy azok nélkül, amelyeket akár magukban, akár feldolgozás után állatok etetéséhez vagy összetett takarmányok előállításához vagy előkeverékek vivőanyagaként szándékoznak felhasználni (767/2009/EK rendelet).

**Első forgalomba hozatal:** takarmány-alapanyag gyártását vagy takarmány-alapanyag importálását követő első forgalomba hozatal az Európai Unió piacán (1831/2003/EK rendelet és módosításai).

**Élelmiszer:** bármely olyan anyag vagy termék, akár feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan, amelynek célja, vagy amellyel kapcsolatban ésszerűen várható, hogy emberek emésszék meg.

Az „élelmiszer” fogalma kiterjed az italokra, rágógumira, valamint bármely olyan anyagra, beleértve a vizet, amelyet a gyártás, előkészítés vagy kezelés során szándékosan adnak az élelmiszerhez.

Az „élelmiszer” fogalma a következőkre nem terjed ki: takarmány; élő állatok, kivéve, ha emberi fogyasztásra előkészítve hozzák forgalomba; betakarítás előtt álló növények; gyógyszerek; kozmetikumok; dohány és dohánytermékek; kábítószerek és pszichotróp anyagok; maradékok és szennyezőanyagok (178/2002/EK rendelet).

**Veszély:** a takarmányláncban szereplő olyan biológiai, kémiai vagy fizikai anyag, amely potenciálisan egészségkárosító hatású (178/2002/EK rendelet).

**Címkézés**: bármilyen szöveg, adat, védjegy, márkanév, ábra vagy jelzés adott takarmányhoz történő rendelése, beleértve a hirdetési célokat is, ezeknek az információknak a takarmányra vonatkozó vagy azt kísérő bármilyen eszközön, mint például csomagoláson, tartályon, feliraton, címkén, okmányon, gyűrűn, galléron vagy az interneten való feltüntetése által (767/2009/EK rendelet).

**Vállalkozás:** lásd takarmányipari vállalkozás.

**Forgalomba hozatal:** élelmiszer vagy takarmány értékesítés céljából történő felhasználása, beleértve az értékesítésre vagy bármely más átadásra történő felkínálást, akár ingyenes, akár nem, valamint magát az értékesítést, elosztást és az átadás más formáit is (178/2002/EK rendelet).

**Technológiai segédanyag**: bármely, saját magában nem takarmányként elfogyasztott anyag, amelyet a takarmányok vagy takarmány-alapanyagok feldolgozása során szándékosan egy technológiai cél elérése érdekében használnak fel kezelés vagy feldolgozás közben, amelynek eredményeként nem szándékos, de technológiailag elkerülhetetlen módon az anyag vagy származékainak maradéka lehet jelen a végtermékben, feltéve, hogy ezek a maradékok nem gyakorolnak káros hatást az állategészségre, emberi egészségre vagy a környezetre, és nem gyakorolnak technológiai hatást a kész takarmányra (1831/2003/EK).

**Kockázat:** veszélyből származó egészségkárosító hatás felmerülésének valószínűsége és az adott hatás súlyossága alapján számított függvény (178/2002/EK).

**Kockázatértékelés**: négy lépésből álló tudományos alapú folyamat: veszély azonosítása, veszély jellemzése, expozíció felmérése és kockázat jellemzése (178/2002/EK rendelet).

**Termelés, feldolgozás és értékesítés fázisai:** bármely fázis, beleértve az importot, az élelmiszer elsődleges termelésétől bennfoglalóan, a tárolásig, szállításig, értékesítésig vagy a végső fogyasztóig bennfoglalóan, és adott esetben a takarmány importálását, gyártását, tárolását, elosztását, értékesítését és szállítását (178/2002/EK rendelet).

**Nyomon követhetőség:** olyan élelmiszer, takarmány, élelmiszer-termelő állat vagy anyag nyomon követésének képessége a termelés, feldolgozás és értékesítés minden fázisában, amelynek felhasználási célja vagy várható felhasználása élelmiszerbe vagy takarmányba történő beépítés (178/2002/EK rendelet).

**⮌**

**Nemkívánatos anyagok:** kórokozók kivételével bármely olyan anyag vagy termék, amely jelen van az állati takarmány céljából felhasználandó termékben és/vagy terméken, és amely potenciális veszélyt jelent az állatok vagy emberek egészségére, a környezetre, illetve amely káros hatással lehet az állattenyésztésre (2002/32/EK irányelv).

b) Jelen dokumentumban az „ahol szükséges”, „adott esetben”, „megfelelő” és „elegendő” fogalmak értelmezése, ebben a sorrendben, ahol szükséges, adott esetben, megfelelő vagy elegendő jelen útmutató célkitűzéseinek elérése érdekében (852/2004/EK és módosításai).

### 2.6.2. Egyéb meghatározások

Jelen dokumentum keretén belül:

**Kalibráció**: annak bemutatása, hogy egy adott műszer vagy eszköz a mérések megfelelő tartományában referencia vagy nyomon követhető szabvány által produkált eredményekhez képest adott határértékeken belüli eredményeket produkál.

**Ellenőrzés:** olyan állapot, amelyen belül a megfelelő eljárásokat követik és eleget tesznek a megfelelő kritériumoknak (Codex Alimentarius).

**Helyben történő tisztítás (CIP):**berendezések összeszerelt állapotban és a helyükön történő tisztítása.

**Gyakorlati kódex:** az állati takarmányok biztonságának, és ezáltal az emberi fogyasztásra szánt állati termékek biztonságának biztosítása által megkívánt alapvető takarmányhigiéniai alapelveket tartalmazó dokumentum.

**Szennyező anyag:** bármely olyan biológiai vagy vegyi anyag, idegen anyag vagy egyéb anyag, amelyet nem szándékosan adnak az élelmiszerhez vagy takarmányhoz, és amely káros hatással lehet az élelmiszer és/vagy takarmány biztonságára vagy megfelelősségére (Codex Alimentarius és módosításai).

**Szennyeződés**: szennyező anyag hozzáadása vagy bekerülése élelmiszerbe/takarmányba vagy élelmiszer/takarmány környezetébe (Codex Alimentarius és módosításai).

**Ellenintézkedés:** bármely olyan lépés vagy tevékenység, amellyel megakadályozható vagy megszüntethető, illetve elfogadható szintre csökkenthető egy takarmány-/élelmiszerbiztonsági veszély (Codex Alimentarius és módosításai).

**Kiigazító intézkedés:** bármely olyan lépés, amelynek célja egy észlelt nem megfelelőség vagy más nem kívánatos helyzet okának megszüntetése (ISO 22000:2005).

**Keresztszennyeződés:** egy anyag vagy termék másik anyaggal vagy termékkel történő szennyeződése.

**Kritikus ellenőrzési pont (CCP):** olyan alkalmazható lépés, amellyel alapvetően megakadályozható vagy megszüntethető, illetve elfogadható szintre csökkenthető egy takarmány-/élelmiszerbiztonsági veszély (Codex Alimentarius és módosításai).

**Kritikus határérték:** az elfogadhatóságot az elfogadhatatlanságtól megkülönböztető kritérium (Codex Alimentarius).

**Takarmánybiztonság:** magas szintű biztosítása annak, hogy a takarmány vagy takarmány-alapanyag rendeltetésszerű használat szerinti elkészítés vagy fogyasztás során sem a haszonállatokban, sem a végső fogyasztóban nem fog kárt tenni. A teljes útmutatóban a „biztonság” szó ugyanúgy értelmezendő, mint a „takarmánybiztonság” kifejezés.

**Folyamatábra:** egy adott élelmiszer- vagy takarmánycikk előállítása vagy gyártása során alkalmazott lépések vagy műveletek sorrendjének szisztematikus megjelenítése (Codex Alimentarius és mellékletei).

**HACCP (veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok):** a takarmánybiztonságra leselkedő veszélyeket azonosító, értékelő és ellenőrző rendszer (Codex Alimentarius és módosításai).

**Veszélyelemzés:** veszélyekre, valamint a jelenlétükhöz vezető feltételekre vonatkozó információk összegyűjtésének és kiértékelésének folyamata, amely alapján eldönthető, hogy ezek közül melyek azok, amelyek a takarmánybiztonság szempontjából lényegesek, és amelyeket ezért a HACCP terven belül kezelni kell (Codex Alimentarius).

**Beszállított anyag:** a termelési lánc elején beszállított nyersanyagok jelölését szolgáló általános kifejezés.

**Köztes termék:** bármely olyan anyag, amelyet a vállalkozás a végtermék keletkezése előtt feldolgozott.

**Gyártás/termelés:** minden, a takarmány-alapanyagok fogadását, feldolgozását, csomagolását, újracsomagolását, címkézését, újracímkézését, minőségellenőrzését, kiadását, tárolását és elosztását magában foglaló művelet, valamint a kapcsolódó ellenőrzések.

**Működési PRP**

**Működési előfeltételi program (OPRP)**

**PRP:** előfeltételi program, amelyet a veszélyelemzés során alapvető fontosságúnak ítélnek meg a takarmány-/élelmiszerbiztonsági veszélyek termékekbe és a termék-feldolgozási környezetbe történő bekerülésének valószínűsége, valamint az ott okozott szennyeződés vagy elterjedés ellenőrzéséhez (ISO 22000:2005 és módosításai).

**Tervezés:** a vállalkozás minőségre és biztonságra vonatkozó politikájával összhangban álló eredmények biztosításához szükséges célkitűzések és eljárások meghatározása.

**PRP:**

**Előfeltételi program (PRP):** azok az alapvető takarmány-/élelmiszerbiztonsági feltételek és tevékenységek, amelyek ahhoz szükségesek, hogy a takarmány-/élelmiszerlánc minden pontján fenn lehessen tartani a higiénikus környezetet biztonságos végtermékek előállítása, kezelése és szállítása érdekében, illetve biztonságos, állati és azt követően emberi fogyasztásra alkalmas takarmány/élelmiszer előállítása érdekében. A PRP-kre más elnevezések is használhatók. Ilyenek például a helyes gyártási gyakorlat (GMP, Good Manufacturing Practice), helyes mezőgazdasági gyakorlat (GAP, Good Agricultural Practice) és helyes higiéniai gyakorlat (GHP, Good Hygienic Practice). (ISO 22000:2005 és módosításai).

**Eljárás:** egy tevékenység vagy folyamat elvégzésének adott módja (ISO 9000:2005).

**Minőség:** milyen mértékig tesz eleget a jellegzetességek egy halmaza a követelményeknek (ISO 9000:2005).

**Nyersanyag**: bármely, a takarmányalapanyag-gyártási folyamatába belépő anyag.

**Nyilvántartás:** az elért eredményeket tartalmazó vagy az elvégzett tevékenységeket tanúsító dokumentáció (ISO 9000:2005).

**Követelmény:** megfogalmazott, általánosan használatos, illetve kötelező igény vagy elvárás (ISO 9000:2005).

**Átdolgozás:** nem megfelelő terméken végzett olyan tevékenység, amelynek célja, hogy a termék megfeleljen a követelményeknek (ISO 9000:2005).

**Biztonság:** lásd takarmánybiztonság.

**Eltarthatósági idő:** meghatározott időtartam, amelynek során egy termék megfelelő tárolás esetén teljes mértékben eleget tesz a termékleírásnak.

**Aláír / aláírás:** meghatalmazott személy írásban vagy ellenőrzött hozzáférésű elektronikus eszköz segítségével adott jóváhagyása.

**Termékleírás:** követelményeket meghatározó dokumentum (ISO 9000:2005).

**Validálás:** arra vonatkozó bizonyíték megszerzése, hogy az ellenintézkedések hatékonyak lesznek (ISO 22000:2005).

**Hitelesítés:** objektív bizonyítékokkal történő alátámasztása annak, hogy az adott követelményeket elérték (ISO 22000:2005).

**Írott dokumentumok:** papírra nyomtatott dokumentumok. Ezeket helyettesíthetik elektronikus, fénykép alapú vagy egyéb adatfeldolgozó rendszerek, feltéve, hogy az adatok tárolása megfelelően történik az előrelátható tárolási (archiválási) időszak során, és hogy olvasható formában készen rendelkezésre bocsáthatók.

# 3 TAKARMÁNYBIZTONSÁGI IRÁNYÍTÁSI RENDSZER KÖVETELMÉNYEI

**⮌**

A vállalkozás által alkalmazott bármely takarmánybiztonsági irányítási rendszer alapját a következő négy pillér képezi:

1. A szervezeten belül, valamint az élelmiszerláncban felfelé és lefelé folytatott interaktív kommunikáció.
2. Folyamat alapú, a fogyasztót középpontba helyező irányítási rendszer.
3. Előfeltételi program, amely segíti a takarmányipari termékeket a munkakörnyezet, takarmánygyártási folyamat, bejövő és kimenő anyagok, dolgozói higiénia és a termékek közötti keresztszennyeződések oldaláról érintő veszélyek ellenőrzését. Ezen helyes gyártási gyakorlat alkalmazása tartalmazza az EU rendeletben (183/2005/EK) és kapcsolódó dokumentumokban meghatározott takarmányhigiéniai követelményeket. Az előfeltételi program kialakítása, megvalósítása és rendszeres fenntartása a helyes higiéniai gyakorlat alapján történik.
4. Hatékony módon működésbe állított, megvalósított, dokumentált és fenntartott HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points; veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok) rendszer. A takarmány-alapanyagok gyártására vonatkozó HACCP-rendszernek figyelembe kell vennie a Codex Alimentariusban meghatározott hét alapelvet. A veszélyértékelés a kapcsolódó veszélyek azonosításának hasznos eszköze. Ezek közül némelyik az előfeltételi programon keresztül irányítható (PRP/OPRP), mások pedig a HACCP rendszerben meghatározott adott CCP-k ellenőrzéséhez kapcsolhatók.

A HACCP és az előfeltételi program dinamikusan hatnak egymásra.

A fenti pillérek egyetlen, például ISO 22000:2005 által megkövetelt irányítási rendszerré alakíthatók.

# 4. IRÁNYÍTÁSI RENDSZER

## 4.1. Vezetői felelősség

### 4.1.1. Vezetői elkötelezettség, felelősség és politika

A vezetőknek (felső vezetőktől az alsóbb vezetőkig) kötelezettséget kell vállalniuk jelen útmutató alkalmazására annak érdekében, hogy segítsenek a termékek takarmánybiztonságának biztosításában.

A vezetőknek biztosítaniuk kell a felelősségek és hatáskörök megállapítását, dokumentációját és szervezeten belüli kommunikációját.

A vezetők kötelesek:

a) Takarmánybiztonsági politikát meghatározni, biztosítani a célkitűzések megfogalmazását és a politika kommunikációját a szervezeten belül.

b) Biztosítani, hogy a célkitűzések és politikák összhangban álljanak jelen útmutatóval és a jogszabályi követelményekkel.

c) A rendszer által lefedett termékkategóriák, termelési helyszínek/gyártósorok és kiszervezett tevékenységek azonosításával meghatározni és dokumentálni a takarmánybiztonsági irányítási rendszer kiterjedését.

d) Meghatározni a helyszínen minden egyéb releváns tevékenységet, amely kockázatot jelenthet a takarmány-alapanyagok gyártására nézve.

e) Biztosítani olyan válságkezelés meglétét, amelyben a felelősségek meghatározásra kerültek.

A vezetők által kijelölt dolgozók meghatározott felelősségi körébe és hatáskörébe tartozik:

a) A termékbiztonsághoz és a vállalkozó takarmánybiztonsági irányítási rendszeréhez kapcsolódó problémák azonosítása és nyilvántartásba vétele.

b) Ilyen problémák felmerülése esetén azonnali ellenintézkedések és ellenőrzés megvalósítása.

c) A termékbiztonsághoz kapcsolódó rendellenességek előfordulását megelőző lépések kezdeményezése.

### 4.1.2. HACCP csoportvezető: felelősség, hatáskör és kommunikáció

A vezetőség kijelöl egy HACCP csoportvezetőt, aki egyéb felelősségei mellett megszervezi egy HACCP csoport munkáját. Felelősségi körébe és hatáskörébe a következők tartoznak:

1. Biztosítja a takarmánybiztonsági irányítási rendszer létrehozását, megvalósítását, fenntartását és frissítését a jelen útmutatóban foglalt követelményekkel és a jogszabályi követelményekkel összhangban.

b) Jelentést tesz közvetlenül a vállalkozás vezetése felé az irányítási rendszer hatékonyságáról és megfelelőségéről.

c) Megszervezi a HACCP csoporttagok megfelelő képzését és oktatását.

A HACCP csoportvezető a vezetőség képviselője, vagy közvetlen kapcsolatban áll a vezetőséggel.

A vezetőség megfelelő erőforrásokat biztosít a takarmánybiztonsági irányítási rendszer létrehozásához, megvalósításához, fenntartásához, frissítéséhez és ellenőrzéséhez. Megfelelő kommunikációt valósítanak meg annak érdekében, hogy a HACCP csoport (vezető) információkat kapjon a termékekhez vagy folyamatokhoz kapcsolódó jelentős változásokról.

### 4.1.3. Vezetői felülvizsgálat

A vezetőség dokumentálja, hogy milyen hitelesítési lépéseket tettek a takarmánybiztonsági irányítási rendszer hatékony működésének biztosítása céljából. Ezek közé tartozik a termékek megfelelőségét tanúsító eljárások megtervezése, megvalósítása és ellenőrzése. Az ellenőrzési folyamatok közé tartozik a mérések elvégzése, adatok elemzése, és amennyiben szükséges, a rendszer hatékonyságát kiigazító intézkedések megtétele.

Dokumentált eljárás határozza meg a kiigazító intézkedések azonosítását és kezelését szolgáló struktúrá(ka)t, többek között:

1. Nem megfelelőség okának elemzése.
2. Kiigazító intézkedés meghatározása.
3. Intézkedés megvalósításának nyomon követése.
4. Intézkedés hatékonyságának hitelesítése, ahol szükséges.

A fenti lépések mindegyikének alátámaszthatónak kell lennie, pl. nyilvántartással vagy jegyzőkönyvvel.

A vezetőség a következők kiértékelésével évente felülvizsgálja a takarmánybiztonsági rendszer működését, hatékonyságát és érvényességét:

1. Előző vezetői felülvizsgálatok nyomán tett lépések.
2. Belső és külső ellenőrzések eredményei.
3. HACCP-hitelesítés eredményei.
4. Panaszok és ügyfelek egyéb visszajelzései.
5. Fő kiigazító és megelőző lépések megvalósítása.
6. Olyan változások, amelyek hatással lehetnek a takarmánybiztonsági irányítási rendszer érvényességére.

A felülvizsgálat eredményeként a következőket határozzák meg:

1. A takarmánybiztonsági irányítási rendszer megvalósításával, hatékonyságával és érvényességével kapcsolatos következtetések.
2. A takarmánybiztonsági irányítási rendszer javítását célzó lépések és célkitűzések.

A felülvizsgálat jelentését készen rendelkezésre kell bocsátani.

## 4.2. Erőforrások kezelése

### 4.2.1. Erőforrások biztosítása

A vezetőség meghatározza és biztosítja azokat az erőforrásokat, amelyek szükségesek a jelen útmutató hatálya alá tartozó összes tevékenység elvégzéséhez olyan módon, hogy a takarmány-alapanyagok biztonsága biztosítva legyen.

A takarmányalapanyag-gyártó vállalkozásoknak az érintett termékek gyártásához szükséges készséggel és szakképzettséggel rendelkező elegendő számú dolgozóval kell rendelkezniük.

A vezetőség elegendő és megfelelően kialakított infrastruktúrát, munkakörnyezet-létesítményt, gyártóterületet és berendezést biztosít.

### 4.2.2. Humán erőforrások

#### 4.2.2.1. Szervezeti ábra

A vezetőség szervezeti ábrát készít. A takarmánybiztonsághoz kapcsolódó felelősségeket dokumentálják és folyamatosan frissítik.

#### 4.2.2.2. Kompetencia, felvilágosítás és oktatás

A takarmánybiztonságot befolyásoló tevékenységeket végző minden személy kompetens, és a munkaköri leírásában meghatározott végzettséggel, képzettséggel, készségekkel és tapasztalattal rendelkezik. A felelős munkavállalók tájékoztatást kapnak a munkaköri leírásról. Az oktatási programokat szükség szerint rendszeresen felülvizsgálják és frissítik.

A vezetők kötelesek:

1. Azonosítani és egyértelműen meghatározni azon személyek szükséges készségeit és kompetenciáit, akiknek tevékenységei a munkaköri leírás szerint befolyással vannak a takarmánybiztonságra.
2. Biztosítani a munkaköri leírás szerint szükséges oktatást és/vagy képzést, biztosítandó és fenntartandó a szükséges készségek rendelkezésre állását, ideértve a HACCP-alapelvek bemutatását is.
3. Biztosítani, hogy a takarmánybiztonsági folyamatok ellenőrzéséért felelős személyek képzést kapjanak a megfelelő ellenőrzési módszerekről, valamint a megteendő szükséges lépésekről, ha a folyamat ellenőrzése megszakad.
4. Kiértékelni a fenti tevékenységek hatékonyságát.
5. Biztosítani, hogy az alkalmazottak tudatában legyenek önálló tevékenységük relevanciájával és jelentőségével a takarmánybiztonság szempontjából.
6. Biztosítani, hogy az alkalmazottak tudatában legyenek a hatékony kommunikáció szükségességének.
7. Megfelelő nyilvántartást vezetni minden olyan személy oktatásáról, képzéséről, készségeiről és tapasztalatáról, aki befolyással van a takarmánybiztonságra.

#### 4.2.2.3. Személyzeti higiénia

A vezetőség gondoskodik dokumentált, kockázatértékelésen alapuló személyzeti higiéniai program meglétéről; az ebben foglalt követelmények a látogatókra és vállalkozókra is vonatkoznak.

A vezetőség köteles:

1. a személyes higiéniai létesítményeket egyértelműen és megfelelően kijelölni, elhelyezni és fenntartani.
2. Megfelelő munkaruházatot, például védőruházatot és biztonsági lábbelit biztosítani, ahol szükséges, és ezeket higiénikus állapotban tartani.
3. Egyértelmű szabályokban tiltani az adott helyszínen történő dohányzást, étel- és italfogyasztást. Szükség szerint e célból elkülönített helyiségeket biztosítani.
4. Írott intézkedési eljárásokat kell biztosítani olyan egészségügyi feltételek fennállása esetére, amelyek veszélyeztethetik a takarmány-alapanyag biztonságát, vagy felvetik ennek gyanúját.
5. Biztosítani, hogy a látogatók és a partnerek a helyszín látogatása, illetve az ott történő munkavégzés során tiszteletben tartsák a higiéniai követelményeket.

### 4.2.3. Infrastruktúra és munkakörnyezet

A vezetőség biztosítja a takarmánybiztonsági irányítási rendszer követelményeinek teljesítéséhez szükséges infrastruktúra létrehozásához és fenntartásához szükséges erőforrásokat..

#### 4.2.3.1. Alapkövetelmények

A termékek megfelelőségének elérése érdekében a vezetőség biztosítja a helyi, nemzeti és európai szabályoknak, valamint a jelen útmutatóban meghatározott követelményeknek megfelelő munkakörnyezetet.

#### 4.2.3.2. Rakodási, tárolási és termelési területekre, valamint a takarmány-alapanyagokhoz kapcsolódó egyéb létesítményekre vonatkozó követelmények

A vezetőség megfelelő elrendezésű, tervezésű, felépítésű és méretű létesítményeket biztosít a szennyeződés, keresztszennyeződés és a takarmányokra gyakorolt általános hátrányos hatások elkerülése érdekében.

A vezetőség biztosítja a következőket:

1. **Külső terek**

A gyár környezetét rendben és tisztán kell tartani. Olyan rendszernek kell rendelkezésre állnia, amely biztosítja az állatok által okozott szennyeződés elkerülését. A telephelyre való bejutást ellenőrizni kell a termelési, raktározási és szállítási területekre történő jogosulatlan belépés megelőzése érdekében.

A vezetőségnek meg kell fontolnia, hogy a gyár környezete és a közelben végzett tevékenységek milyen mértékben gyakorolhatnak hátrányos hatást a takarmány-alapanyagok biztonságára. Intézkedéseket kell tenni az esetleges szennyezési források elleni védekezés érdekében, és ezeket dokumentálni kell.

1. **Épületek**

A vezetőség megfelelően karbantartott, a célnak megfelelő, az ellenőrzést lehetővé tevő épületeket biztosít.

1. **Padlók, falak, plafonok és a plafonra rögzített szerelvények**

A padlókat, falakat, plafonokat és a plafonra rögzített szerelvényeket az alábbiak figyelembevételével kell megtervezni, megépíteni és kivitelezni:

1. megfeleljenek a gyártási követelményeknek
2. el kell kerülni a szennyeződés kockázatát
3. meg kell akadályozni a szemét felhalmozódását
4. csökkenteni kell a páralecsapódást
5. el kell kerülni a nem kívánt mikroorganizmusok szaporodását
6. el kell kerülni részecskék lehullását
7. elő kell segíteni a tisztítást
8. **Vízelvezető létesítmények**

A vízelvezető létesítményeknek a rendeltetésszerű használatra megfelelőnek kell lenniük; oly módon kell ezeket megtervezni és felépíteni, hogy elkerülhető legyen a szennyeződés kockázata.

1. **Ajtók és ablakok**

Az ajtókat, ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell kivitelezni, hogy elkerülhető legyen a kártevők, nedvesség és idegen anyagok bejutása. Nyitható ablakok esetén kártevők elleni kerítéseket kell felállítani. Az ajtókat és ablakokat úgy kell megtervezni, hogy megkönnyítsék a tisztítást. Az ajtókat becsukva kell tartani.

1. **Megvilágítás**

Megfelelő világításról kell gondoskodni a létesítményekben és a gyártóterületeken annak érdekében, hogy a személyzet számára biztosítva legyen a higiénikus munkavégzés, valamint hogy elvégezhessék takarmánybiztonsági feladataikat. Ahol fennáll a törés által okozott szennyeződés kockázata, ott ütésálló világítási berendezéseket kell beszerelni.

1. **Szellőzés és szelelés**

Megfelelő kapacitású szellőzésről és szelelésről kell gondoskodni a helyiségek túlzott gőztől, páralecsapódástól és portól történő megóvása érdekében.

#### 4.2.3.3. Berendezések

A vezetőségnek olyan módon elhelyezett, tervezett, készített és fenntartott gyártóberendezéseket kell biztosítani, amelyek eleget tesznek a biztonságos takarmány-alapanyagok gyártásának. A berendezéseket úgy kell használni és tárolni, hogy minimálisra csökkenjenek a takarmánybiztonsági kockázatok.

Ahol csak lehetséges, a berendezéseket a falaktól távol kell elhelyezni, oly módon, amely megkönnyíti a hozzáférést a működtetés, takarítás és karbantartás során, és megelőzi, hogy a kártevők befészkeljék magukat.

### 4.2.4. Megfigyelő- és mérőberendezések ellenőrzése

A vezetőség köteles biztosítani, hogy a megfigyelés és mérés végrehajtása a dokumentált eljárásokkal összhangban történhessen. Ahol az érvényes eredmények biztosítása céljából szükséges, a mérő- és adagoló-berendezéseket:

1. Adott időközönként, kockázatértékelés alapján, vagy használatot megelőzően nemzetközi vagy nemzeti szabványoknak megfelelően kalibrálni vagy hitelesíteni kell. Az adagoló-berendezéseket évente legalább egyszer kalibrálni kell, amennyiben a kockázatértékelés takarmánybiztonsági kockázatot jelez. Amennyiben nincs szabvány, a kalibráció vagy hitelesítés alapját rögzíteni kell.
2. Szükség szerint vagy ismételten be kell állítani.
3. Oly módon kell azonosítani, hogy a kalibráció állapota azonosítható legyen.
4. Ahol lehetséges, védeni kell az olyan módosításoktól, amelyek érvénytelenítenék a mérési eredményeket.
5. Kezelés, karbantartás és tárolás során védeni kell a sérülésektől és károktól.

A vezetőségnek ezenfelül fel kell mérnie és rögzítenie kell az előző mérési eredmények hitelességét, ha úgy találja, hogy a berendezés nem tesz eleget a követelményeknek. A vezetőség köteles megtenni a szükséges lépéseket. A kalibráció és hitelesítés eredményeit nyilvántartásban kell vezetni.

### 4.2.5. Karbantartás

A karbantartási tevékenységek nem gyakorolhatnak negatív hatást a takarmánybiztonságra.

A vállalkozás gondoskodik a gyári tervezett karbantartásról. Üzemi karbantartási programot valósít meg a létesítmény és a berendezések vonatkozásában. Az elvégzett munkákról nyilvántartást vezet.

Ahol szükséges, a kenőanyagoknak élelmiszer-minőségűnek kell lenniük.

A karbantartási tevékenységeket követően és a gyártás megkezdése előtt olyan eljárást kell elvégezni, amely biztosítja a helyes higiéniai gyakorlatokat.

### 4.2.6. Takarítás, fertőtlenítés és megfelelő higiénés körülmények

A vezetőség dokumentált takarítási programot köteles alkalmazni. A program hatékonyságát demonstrálni köteles.

Biztosítani kell, hogy minden belső és külső terület, épület, létesítmény és berendezés tiszta és jó állapotban legyen, rendeltetésszerűen működjön, és hogy a szennyeződést megelőzzék.

A berendezéseket oly módon kell megtervezni, amely lehetővé teszi a manuális vagy helyben történő (CIP) tisztítást.

A takarmány-alapanyagok szállítására, tárolására, áthelyezésére, kezelésére és mérésére használt tartályokat és berendezéseket tisztán kell tartani.

Ütemtervet kell megvalósítani, amely tartalmazza a módszereket, az alkalmazott takarítószereket és a takarítás gyakoriságát, valamint a feladatokhoz kapcsolódó felelősségeket. A tisztítási módszereket az eltávolítandó anyagok jellegéhez kell igazítani. Szakképzett személy ellenőrzi a tisztítás megfelelő elvégzését. Adott esetben mérlegelni kell vegyi fertőtlenítés elvégzését.

A célnak megfelelő, engedélyezett, valamint, amennyiben szükséges, élelmiszer-minőségű és a felhasználás szerinti országban engedélyezett tisztítószereket és fertőtlenítőszereket kell használni. A szereket elkülönítve, a gyártó utasítása(i) szerint, egyértelmű címkézéssel ellátva kell tárolni, és megfelelően kell alkalmazni a termékek szennyeződésének elkerülése érdekében.

A tisztítóeszközöknek a célnak megfelelőnek kell lenniük, és azokat úgy kell karbantartani és tárolni, hogy elkerülhető legyen a szennyeződés kockázata.

### 4.2.7. Károsítók elleni védelem

A vezetőség írásos tervet köteles kidolgozni a kártevők elleni védelemre, amely az időszakos felülvizsgálatok leírását is tartalmazza. A terv hatékonyságát demonstrálni és dokumentálni kell.

A felülvizsgálandó területeket, létesítményeket és berendezéseket tartalmazó ütemtervet kell meghatározni, amely tartalmazza a vizsgálat gyakoriságát, valamint a növényvédő szereket, füstölőszereket vagy felhasznált csapdákat és a feladatokhoz kapcsolódó felelősségeket.

A felhasznált növényvédő szereknek meg kell felelniük az adott célra vonatkozó helyi rendeleteknek, használatuk és tárolásuk során követni kell a gyártó utasítása(i)t, egyértelmű jelölést kell alkalmazni rajtuk, elkülönítve kell tárolni a bejövő anyagoktól és takarmány-alapanyagoktól, és megfelelően kell alkalmazni, amellyel elkerülhető a bejövő anyagok és takarmány-alapanyagok szennyeződése.

A csapdák és csalétkek elhelyezéséről térképet kell készíteni.

A HACCP-tervben figyelembe kell venni a kártevők befészkeléséből vagy a növényvédő szerekből eredő szennyeződés kockázatát.

A kártevők befészkelésének megelőzése céljából ellenőrizni kell a megromlást és a por mennyiségét.

Amikor a kártevők által okozott szennyeződés lehetősége áll fenn, a kifelé nyíló ablakokat, tetőnyílásokat vagy -ventilátorokat rovarhálóval kell ellátni, ha ilyen nyílások vannak. A kifelé nyíló ajtókat használaton kívül zárva kell tartani, vagy rovarhálóval kell ellátni.

A kártevők elleni védekezés eredményei az éves vezetői felülvizsgálat részét képezik.

### 4.2.8. Hulladék ellenőrzése

A vállalkozó ellenőrzi a hulladékot, valamint a szennyező anyagokat vagy egyéb veszélyforrásokat veszélyes mértékben tartalmazó anyagokat. A hulladékokat úgy kell eltávolítani, hogy a takarmány-alapanyagok szennyeződése elkerülhető legyen.

Ahol az ilyen veszélyek megelőzése szükséges:

a) Az eltávolítást olyan módon kell végezni, amely megakadályozza a szennyeződést.

b) A hulladékot kijelölt hulladékgyűjtő területeken, zárt vagy fedett tartályokban kell tárolni.

d) A hulladéktároló tartályokat egyértelmű jelöléssel kell ellátni.

e) A hulladék eltávolítását a helyi szabályoknak megfelelően kell végezni, oly módon, amely biztosítja, hogy ne legyen hatással a berendezésekre és a takarmány-alapanyagok biztonságára.

### 4.2.9. Víz-, gőz- és levegőellátás

A takarmány-alapanyagok gyártása során használt és újrahasznált víz, gőz és levegő megfelelő minőségű kell, hogy legyen. A vezetőségnek meg kell győződnie arról, hogy a takarmány-alapanyagok gyártása során használt víz, gőz vagy levegő állatok szempontjából biztonságos.

A vizet, forralási vegyszereket, gőzt és levegőt a vezetőségnek bele kell foglalnia a kockázatértékelésbe.

## 4.3. Üzemeltetési szabályok

### 4.3.1. Általános

A vezetőségnek minden gyártási tevékenységet jelen útmutatóval összhangban kell megvalósítania.

### 4.3.2. Bejövő anyagokkal kapcsolatos követelmények

A vezetőségnek különös hangsúlyt kell fektetnie annak biztosítására, hogy a bejövő anyagok eleget tegyenek az uniós és nemzet jogszabályoknak, valamint a jelen útmutatóban foglalt követelményeknek.

Dokumentált beléptető programnak kell rendelkezésre állnia a bejövő anyagok megvásárlása és jóváhagyása tekintetében.

Az EFISC hatálya alatt a bejövő anyagok megvásárlására élelmiszer- vagy takarmány-alapanyagok előállítása érdekében kerül sor.

A dokumentált **beléptető program** az alábbi elemeket tartalmazza:

1. Termékleírás, amely tartalmazza a megvásárolandó bejövő anyag leírását ([Lásd: 6.4. cikk](#Incoming_materia_specification)).
2. Kockázatértékelés elvégzése (lásd: [6. fejezet](#HACCP_system), valamint a vonatkozó ágazati dokumentum).
3. Az analitikus ellenőrzés követelményeinek a meghatározása (mintavétel, gyakoriság, felülvizsgálat) (lásd: [6. fejezet](#HACCP_system), [4.4.3. cikk](#INspection_sampling_analysis), ágazati dokumentum - minimális követelmények).
4. Mintavétel és elemzés elvégzése (lásd:[4.4.3. cikk](#INspection_sampling_analysis)).
5. Megfelelőségi vizsgálatot kell végezni, és azt dokumentálni kell.
6. Amennyiben szükséges, a megállapításokon alapuló kiigazító intézkedések elvégzése (lásd: [4.4.4. cikk](#Control_non_conforming_product)).
7. Nyilvántartást kell vezetni az esetlegesen kapcsolódó elemzések és ellenőrzések eredményeiről, és a kiértékelésből származó szükséges lépéseket meg kell tenni.
8. Az ellenőrzés eredményét fel kell használni a kockázatértékelés felülvizsgálata során.

#### Takarmány-alapanyagok gyártása során használt technológiai segédanyagok és adalékanyagok

A bejövő anyagok feldolgozott takarmány-alapanyagok (technológiai segédanyagok, adalékanyagok) gyártása érdekében kerülnek megvásárlásra.

A bejövő anyagok származási helyei a következők lehetnek:

1. **Garantált forrás** (lehetőség szerint)

A terméket lehetőleg olyan garantált forrástól kell megvásárolni, amely összhangban áll valamelyik vonatkozó [európai útmutatóval](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/guide_goodpractice_en.htm).

A gyártónak alkalmaznia kell a beléptető programot (lásd: [4.3.2. cikk](#Incoming_materials_requirements)).

1. **Nem garantált forrás**

A bejövő anyagokat nem garantált forrástól vásárolják meg. A gyártó lesz a takarmánylánc kezdőpontja, és előfeltétel az előzetes ellenőrzési eljárás elvégzése (lásd: [4.3.2.2. cikk](#Gatekeeper_protocol)).

#### 4.3.2.2. Előzetes ellenőrzési protokoll (nem garantált forrásból származó technológiai segédanyagok és adalékanyagok).

Nem garantált forrásból származó anyagok vásárlása esetén a gyártó köteles:

1. Ügyiratot készíteni minden egyes vásárlásra vonatkozóan. Az ügyirat a következőket tartalmazza:
   * + A beszállítóval kötött szerződést. A szerződés tartalmazza a bejövő anyagokra, a tárolásra és a szállításra vonatkozó követelményeket ([4.3.9. cikk](#storage) és [4.3.10. cikk](#Transport)).
     + A [4.3.2. cikkben](#Incoming_materials_requirements) leírt beléptető program követelményeit és eredményét.
     + Az elvégzett, adott esetben kockázatértékelésen alapuló vizsgálatok eredményeit.

Az ügyiratot le kell zárni az első szállítás megvalósulása előtt.

1. Ellenőrizni a bejövő anyagokat a beléptetési terv alapján, és elvégezni kibocsátott minta vizsgálatát (lásd: [4.3.2. cikk](#Incoming_materials_requirements), [4.4.3. cikk](#INspection_sampling_analysis)).
2. Bevenni a beszállítót a beszállítói értékelésbe.

### 4.3.3. Bejövő anyagok kezelése

**⮌**

A vezetőség gondoskodni köteles arról, hogy a telephelyre belépő minden tételt egyedi módon tartsanak nyilván tételszám, a termék teljes neve, a beérkezés napja és az érkezett mennyiség alapján. Sor kerül a nyersanyagok első szemrevételezési és fizikai vizsgálatára. Az esetleges károkat a megfelelő felelős egység, *pl.* a minőségellenőrzési egység felé kell jelenteni.

A bejövő anyagok esetében átvételi és tárolási eljárást kell megvalósítani. Amennyiben sor kerül a silók kiürítésére, ezt rögzíteni kell.

A bejövő anyagokat ellenőrizni kell a beléptető program szerint (lásd: [4.3.2. cikk](#Incoming_materials_requirements))

A bejövő anyagokból vett mintákat a gyártó által előzetesen meghatározott eljárás keretében a nyomon követhetőség érdekében megfelelő mennyiségben meg kell őrizni. A mintákat le kell zárni, és egyszerű azonosíthatóság céljából címkékkel kell ellátni; olyan körülmények között kell ezeket tárolni, amely megakadályozza a minta összetételének rendellenes változását vagy bármiféle hamisítását. A mintákat olyan időtartamig kell megőrizni, amely megfelel annak a használatnak, amely céljából a takarmány-alapanyagot forgalomba hozzák (lásd: [4.4.3. cikk](#INspection_sampling_analysis)).

### 4.3.4. Keresztszennyeződés megelőzését célzó intézkedések

A vállalkozó köteles a keresztszennyeződés megelőzésére, ellenőrzésére és észlelésére vonatkozó programot alkalmazni a takarmány egyéb termékekkel történő szennyeződése kockázatának lecsökkentése érdekében.

### 4.3.5. A szennyeződés megelőzését célzó intézkedések

A vállalkozó programot köteles életbe léptetni a szennyeződés megelőzése, ellenőrzése és észlelése céljából. Ennek tartalmaznia kell a fizikai, kémiai és mikrobiológiai szennyeződést megelőző intézkedéseket. A gyár környezetét, a létesítményeket és a berendezéseket olyan módon kell kivitelezni, karbantartani és működtetni, amellyel a szennyeződés lehetősége minimálisra csökkenthető.

### 4.3.6. Technológiai segédanyagok és adalékanyagok

A vállalkozónak gondoskodnia kell arról, hogy a technológiai segédanyagok vagy (technológiai) adalékanyagok használata ne gyakoroljon hátrányos hatást a takarmánybiztonságra, és megfeleljen a takarmány-alapanyagok jegyzékéről szóló 68/2013/EU rendelet és a takarmányozási célra felhasznált adalékanyagokról szóló 1831/2003/EK rendelet követelményeinek.

***⮌***

### 4.3.7. Átdolgozás

A vezetőség az átdolgozást olyan módon köteles kezelni, amely biztosítja a takarmány-alapanyag biztonságának, nyomon követhetőségének és jogszabályi megfelelőségének fenntartását.

A (*pl.* selejtezésből, vevői visszáruból vagy kiömlésből eredő) átdolgozások jóváhagyását és felhasználását figyelembe kell venni a HACCP-rendszerben. A rendeltetésszerű használatra nem jóváhagyott potenciális átdolgozott anyagokat a nem megfelelő termékekre vonatkozó szabályok szerint kell kezelni, és amennyiben hulladéknak minősülnek, ezeket a hulladék-eltávolítási eljárások szerint kell kezelni (lásd: [4.2.8. cikk](#Waste_control)), kivéve, ha ipari felhasználásra szánják.

### 4.3.8. Takarmány-alapanyagok gyártása

A vezetőség köteles biztosítani a munkautasítások rendelkezésre állását:

* 1. A gyártás különböző fázisait a gyártási folyamat kritikus pontjainak meghatározását, ellenőrzését és nyomon követését célzó írásos eljárások szerint kell elvégezni.
  2. Ezek tartalmazzák a továbbvitel kockázatát kezelő eljárásokat.

A vezetőség a gyártást és szolgáltatást ellenőrzött feltételek között köteles tervezni és elvégezni. A gyártási területeket ellenőrizni kell, hogy az illetéktelen személyek belépése megakadályozható legyen.

### 4.3.9. Kész takarmány-alapanyagok

A vezetőség, adott esetben, biztosítani köteles az alábbiakra vonatkozó információkat:

* 1. Mindegyik takarmány-alapanyaghoz csatolni kell a termékleírást. (lásd:[6.4. cikk](#Incoming_materia_specification))
  2. Mindegyiktakarmány-alapanyagon fel kell tüntetni annak egyedi nevét vagy kódját.
  3. Mindegyik tételt egyedi azonosítóval kell felcímkézni (ez lehet a kódok kombinációja is), hogy később azonosítható és nyomon követhető legyen. A címkézésnek összhangban kell lennie a takarmányokra vonatkozó uniós jogszabályokkal.

Kiküldést megelőzően minden takarmány-alapanyagot az írásos eljárásokkal összhangban meg kell vizsgálni, biztosítandó, hogy megfelel az előírásoknak. Minden tételből megfelelő méretű mintát vissza kell tartani és meg kell őrizni olyan időtartamig, amely megfelel annak a használatnak, amely céljából a takarmány-alapanyagot forgalomba hozzák, de legalább három hónapig.

* 1. A mintákat le kell zárni, címkékkel kell ellátni, és olyan körülmények között kell tárolni, amely megakadályozza azok rendellenes megváltozását.

Amennyiben a takarmány-alapanyag nem megfelelő, és ezért bármely termékbiztonsághoz kapcsolódó okból nem hozzák forgalomba, az eltávolítás tényét, a rendeltetési helyet, vagy a takarmányalapanyag-gyártónak történő visszaküldést rögzíteni kell.

### 4.3.10. Tárolás

**⮌**

A vezetőség köteles ellenőrizni és dokumentálni a bejövő anyagokhoz, technológiai segédanyagokhoz, hulladékokhoz, nem megfelelő anyagokhoz és takarmány-alapanyagokhoz kapcsolódó összes tárolási tevékenységet annak érdekében, hogy lehetővé tegye az egyszerű beazonosítást, termékellenőrzést, minimalizálja a károsodást, és elkerülje a keresztszennyeződést.

A tárolásra vonatkozó szabályok:

* 1. A bejövő anyagokat egyértelműen azonosítani kell, megfelelő, kijelölt helyeken kell tárolni, amelyeket oly módon alakítanak ki és tartanak fenn, hogy biztosítsák a megfelelő tárolási feltételeket, kezeljék a szennyeződés és a káros mikroorganizmusok okozta esetleges fertőzés kockázatát. A csomagolt anyagokat megfelelő csomagolásban kell tárolni.
  2. A takarmány-alapanyagokat egyértelműen azonosítani kell, valamint tiszta és megfelelő feltételek között kell tárolni.
  3. A takarmány-alapanyagba nem szánt vegyi anyagokat (tisztítószerek, növényvédő szerek, kenőanyagok, műszaki termékek) egyértelműen azonosítani kell, és elkülönítve, biztosítottan kell tárolni.
  4. A hulladékokat és nem megfelelő anyagokat egyértelműen azonosítani kell, és elkülönítve kell tárolni.
  5. Amennyiben egy tárolási egység nem megfelelő terméket tartalmaz, azt a [4.4.4. cikk](#Control_non_conforming_product) szerint kell kezelni. A tárolási egység kiürítését követően, új termékek behelyezése előtt az egység tisztaságát validálni és dokumentálni kell (lásd: [4.2.6. cikk](#Cleaning)).
  6. Előírt készletértékelési rendszereket kell alkalmazni, adott esetben, annak biztosítása érdekében, hogy az anyagok megfelelő sorrendben, az előírt eltarthatósági időn belül kerüljenek felhasználásra.
  7. Amennyiben a gyártó külső tárolóeszközöket bérel, lehetőleg olyan tárolókat használjon, amelyek megfelelnek az [európai útmutató a gabona-, olajosmag- és fehérjenövények gyűjtésekor, tárolásakor, szállításakor, valamint értékesítésekor követendő helyes higiéniai gyakorlatokról](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/guide_goodpractice_en.htm) előírásainak.

Ellenkező esetben a jelen útmutató valamennyi tárolásra vonatkozó követelménye a szerződés részét képezi.

* 1. A vállalkozó köteles ellenőrizni a kiszervezett tevékenységeket.

### 4.3.11. Szállítás

#### 4.3.11.1. A szállításra vonatkozó általános követelmények

A takarmány-alapanyagok szállítását, akár ömlesztett, akár csomagolt formában, közúton, folyón, vasúton vagy tengeren, megfelelő módon ellenőrizni kell a jelen útmutatónak, valamint a takarmány-alapanyagok szállítására vonatkozó jogi előírásoknak való megfelelés biztosítása érdekében, hogy a vásárló garantáltan biztonságos terméket kapjon.

Bármilyen szállítási eszközt használnak, a szállítási vállalkozó és a szállító felel annak biztosításáért, hogy a szállításra használt berendezések eleget tegyenek a takarmánybiztonsági követelményeknek.

Az emberekre vagy állatokra veszélyes szennyeződések érintkezésbe kerülhetnek a végtermékkel. Meg kell tenni a termék megfelelő felrakodását és szállítását biztosító intézkedéseket annak érdekében, hogy minimálisra csökkenjen a termék kémiai, mikrobiológiai és/vagy fizikai szennyeződésének kockázata.

Kockázatértékelés alapján a vállalkozónak ésszerű időközönként értékelnie kell a megtett intézkedések hatékonyságát.

#### 4.3.11.2. Csomagolt takarmány-alapanyagokhoz kapcsolódó szállítási műveletek

A vezetőség köteles biztosítani, hogy a takarmány-alapanyagok zárt tartályokban vagy csomagolásban történő szállítása esetén a kockázatértékelések során figyelembe vegyenek minden lehetséges veszélyt, és biztosítsák, hogy az ellenőrzés hatékonyan kizár minden komoly szennyeződési kockázatot. Amennyiben a vállalkozó külső fuvarozót vesz igénybe a csomagolt takarmány-alapanyagok szállítására, az ilyen külső szállítónak nem kell biztosítottnak lennie.

#### 4.3.11.3. Ömlesztett takarmány-alapanyagokhoz kapcsolódó szállítási műveletek

A vezetőség biztosítja, hogy a felajánlott szállítás megfelelő legyen a takarmány-alapanyagok szállításához, és a következő általános szabályokat köteles alkalmazni:

1. A dolgozók kiképzése és felhatalmazása és/vagy felügyelő kinevezése a jármű és a rakterek rakodást megelőző ellenőrzésére.
2. Rendelkezésre kell állnia az előző három rakományt (rakterenként), a raktér ellenőrzését és, amennyiben releváns, az esetlegesen elvégzett takarítási műveleteket tartalmazó nyilvántartásnak.
3. A ömlesztve történő szárazföldi vagy vízi szállításra vonatkozó biztonsági követelmények megtalálhatók az International Database Transport (for) Feed ([IDTF](http://www.icrt-idtf.com/en/index.php)) (nemzetközi takarmányszállítási adatbázis) honlapján, amely tartalmazza a vonatkozó követelményeket, valamint az előírt munkamódszereket és ellenőrzési módszereket. A honlapon ellenőrizheti, hogy az egyes termékek melyik takarmánybiztonsági veszélyességi osztályba tartoznak, valamint megtalálhatja a szükséges és megfelelő tisztítási és/vagy fertőtlenítési intézkedéseket.
4. A raktér üres, tiszta, szagtalan és, amennyiben szükséges, száraz és mentes az előző rakományokból vagy takarítási gyakorlatokból esetlegesen ott maradt szennyeződésektől. Ellenkező esetben tisztítási és/vagy fertőtlenítési intézkedéseket kell megvalósítani.
5. A kezelő berendezés tiszta, és a célra alkalmas.
6. A rakteret egyértelműen meg kell határozni és fel kell címkézni. Amennyiben egy jármű különböző rakterekkel rendelkezik, amelyekbe különböző termékeket rakodnak, minden egyes rakteret egyértelműen meg kell határozni és fel kell címkézni.
7. Intézkedéseket kell tenni a keresztszennyeződés elkerülése érdekében.
8. A szállító köteles lefedni a raktereket eső illetve egyéb szennyeződések ellen, kockázatértékelés alapján.
9. Rögzíteni és dokumentálni kell az ellenőrzés eredményeinek megfelelőségét, valamint a nem megfelelőségeket.
10. A nyomon követhetőség biztosítása érdekében valamennyi vonatkozó adatot rögzíteni kell. Lásd: [4.4.2. cikk](#Traceability), nyomon követhetőség

|  |
| --- |
| Amennyiben a rakteret ismételten ugyanazon takarmány-alapanyagok szállítására használják (úgynevezett dedikált szállítás), megengedett annak mérlegelése, hogy milyen tisztítási gyakoriság tekinthető megfelelőnek az adott takarmány-alapanyaggal kapcsolatban, kockázatértékelés alapján. |

#### 4.3.11.4. Közúti szállítás

A takarmány-alapanyagok szállításával kapcsolatban az alábbi helyzetek állhatnak elő:

1. **A vállalkozó tulajdonában lévő közúti szállítás**

A vállalkozó köteles egy olyan meghatározott eljárás szerint működni, amely biztosítja, hogy a szállítási tevékenység megfelel a jelen útmutatóban meghatározott követelményeknek (lásd: [4.3.11.1. cikk](#Transport) és [4.3.11.2. cikk](#Transport_packed_feedmaterials) és [4.3.11.3. cikk](#Transport_bulk_feedmaterials))

1. **A vevő által végzett közúti szállítás**

Amennyiben az elosztás vagy a szállítás a vevő felelősségi körébe tartozik, a vállalkozó köteles ésszerű óvintézkedéseket tenni az esetleges veszélyek, valamint a takarmány-alapanyag esetleges szennyeződésének elkerülése érdekében.

A vállalkozó köteles egyeztetni a vevővel abban az esetben, ha rakodás előtt rendellenességet észlelnek, és megszerezni a vevő írásbeli engedélyét a rakodásra vonatkozóan.

1. **Alvállalkozó által végzett közúti szállítás**

A takarmány-alapanyagok alvállalkozó által végzett közúti szállítása esetén a vállalkozó köteles biztosított szállítást igénybe venni az [európai útmutató a gabona-, olajosmag- és fehérjenövények gyűjtésekor, tárolásakor, szállításakor, valamint értékesítésekor követendő helyes higiéniai gyakorlatokról](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/guide_goodpractice_en.htm) előírásaival összhangban.

Olyan országban, ahol nem áll rendelkezésre helyi biztosított szállító, a szállítót annak alapján kell kiválasztani, hogy képes teljesíteni a biztonsági és megbízhatósági feltételeket a leírtak szerint (lásd: [4.3.10. cikk](#Transport),1. és 2. cikk, valamint [4.5.1. cikk](#Supplier_relationship), szállítói kapcsolat).

A vállalkozásnak kommunikálnia kell a szállítással kapcsolatos követelményeit a szállító felé; ezeket a követelményeket dokumentálni kell.

1. **A vevő által megrendelt vízi és vasúti szállítás**

Amennyiben az elosztás vagy a szállítás a vevő felelősségi körébe tartozik, a vállalkozó köteles ésszerű óvintézkedéseket tenni az esetleges veszélyek, valamint a takarmány-alapanyag esetleges szennyeződésének elkerülése érdekében. (Lásd: [4.3.11.1. cikk](#Transport), [4.3.11.2. cikk](#Transport_packed_feedmaterials) és [4.3.11.3.cikk](#Transport_bulk_feedmaterials))

A vállalkozó köteles egyeztetni a vevővel abban az esetben, ha rakodás előtt rendellenességet észlelnek, és megszerezni a vevő írásbeli engedélyét a rakodásra vonatkozóan.

1. **Alvállalkozó által végzett vízi és vasúti szállítás**

A takarmány-alapanyagok alvállalkozó által végzett vízi és vasúti szállítása esetén a vállalkozó köteles tanúsított szállítást igénybe venni az elismert rendszerek egyikének vonatkozó hatálya alapján, kivéve, ha a vevő nem tanúsított szállítást is elfogad (a vonatkozó elismert rendszereket lásd a 3. mellékletben).

Olyan országban, ahol nem áll rendelkezésre helyi tanúsított szállító, a szállítót annak alapján kell kiválasztani, hogy képes teljesíteni a biztonsági és megbízhatósági feltételeket a leírtak szerint (lásd: [4.3.11.1. cikk](#Transport), [4.3.11.2.cikk](#Transport_packed_feedmaterials), [4.3.11.3. cikk](#Transport_bulk_feedmaterials)) és [4.5.1. cikk](#Supplier_relationship), szállítói kapcsolat).

A vállalkozásnak kommunikálnia kell a szállítással kapcsolatos követelményeit a szállító felé; ezeket a követelményeket dokumentálni kell.

#### 4.3.11.5. A vízi és vasúti szállítás során végzett rakodás ellenőrzése

Takarmány-alapanyagok belvízi, tengeri vagy vasúti szállítása esetén egy arra felhatalmazott személynek (kijelölt rakodási ellenőr) fizikai ellenőrzést kell végeznie annak érdekében, hogy megbizonyosodjon a rakterek, valamint a rakodó eszközök és a rakodási folyamat tisztaságáról (lásd: [4.3.11.2. cikk](#Transport_packed_feedmaterials) és [4.3.11.4. cikk](#Transport_road) a) pont).

A kijelölt ellenőr:

1. vagy egy független ellenőrző szervezetnek az ISO/IEC 17020 szabvány szerint akkreditált és az ISO 9001:2008 szabvány szerinti, rakterek ellenőrzésére és takarmányra vonatkozó tanúsítással rendelkező kijelölt rakodási ellenőre, aki nemzetközileg elfogadott szabványok, például a FOSFA és GAFTA szerint jár el,
2. vagy a vállalkozás által kijelölt ellenőr, aki szakképzett rakodási ellenőri hatáskörrel rendelkezik, hacsak a vevővel kötött szerződés ettől eltérően nem rendelkezik.

Az ellenőr részletes megállapításait a raktér ellenőrzéséről szóló jelentésben kell dokumentálni.

### 4.3.12. Termék- és folyamatfejlesztés

Jelen útmutató előírásait figyelembe kell venni új termékek és folyamatok fejlesztése, valamint már meglévő termékek és folyamatok továbbfejlesztése során. Forgalomba hozatal előtt valamennyi takarmány-alapanyag kockázatértékelését el kell végezni.

## 4.4. Az irányítási rendszer összetevői

### 4.4.1. Dokumentációs követelmények

A vezetőség takarmánybiztonsági irányítási rendszer kézikönyvet tart fenn, amely jelen útmutató minden szempontját lefedi. Az illetékes alkalmazottak számára minden dokumentum és nyilvántartás készen elérhető kell, hogy legyen, és ezeket naprakészen ellenőrizni kell. A dokumentáció és nyilvántartás ellenőrzését dokumentált eljárásban kell meghatározni.

A takarmánybiztonsági rendszer minden dokumentumát jóvá kell hagyni, verzióját vezetni, és ellenőrzött módon kiosztani. A vállalkozó köteles olyan rendszert működtetni, amely megakadályozza a feleslegessé vált dokumentumok felhasználását.

A takarmánybiztonság szempontjából releváns egyéb dokumentumokat azonosítani és kezelni kell.

A nyilvántartásnak mindig naprakésznek, olvashatónak, készen azonosíthatónak és visszakereshetőnek kell lennie. A vezetőség köteles definiálni a megfelelő nyilvántartásokat, archiválási időszakukat és helyüket. Az archiválási időszak az előállított termékek lejárati dátuma által meghatározott minimális időszak plusz egy év.

### 4.4.2. Nyomon követhetőség

A vezetőség olyan dokumentált nyomon követő rendszert köteles létrehozni és megvalósítani, amely azonosítani képes a közvetlen szállítóktól érkező bejövő anyagokat és a kész takarmány-alapanyag termékek közvetlen ügyfeleknek történő elosztását, továbbá lehetővé teszi az előállított takarmány-alapanyagok gyártási sarzsai, valamint ezek tételszámokkal vagy a bejövő anyagok kódjaival fennálló kapcsolatának azonosítását.

Átdolgozáskor vagy bármely átdolgozási művelet végzésekor fenn kell tartani a nyomon követhetőséget.

A takarmány-alapanyag iparban a nyersanyagok fogadásától a készáru kiküldéséig fenntartott nyomon követhetőségnek tükröznie kell a gyártási folyamat jellegét (folyamatos, tételenként stb.).

Egy nyomon követhetőségi rendszernek minimálisan tartalmaznia kell:

1. A beszállító és a vevő adatait
2. A bejövő és kimenő anyagok kódjait vagy tételeit; köztes termékeket, csomagolást és vegyszereket.
3. Felhasznált tartályok, silók vagy berendezések számát.
4. Felhasznált gyártási és esetleges üzemeltetési dokumentumokat.
5. Műveletek és ellenőrzések időpontjait.
6. Mennyiséget és a gyártási folyamatot.

**Általánosságban a nyomon követhetőséget szolgáló minden dokumentumot a vonatkozó uniós jogszabályokkal összhangban legalább 5 évig meg kell őrizni, különös tekintettel a 178/2002 rendeletre, valamint AZ ÉLELMISZERJOG ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEIRŐL SZÓLÓ 178/2002 (EK) RENDELET 11., 12., 14., 17., 18., 19. és 20. cikkeinek és/vagy nemzeti rendelkezések megvalósításáról szóló útmutatóra.**

A nyomon követhetőséghez kapcsolódó nyilvántartásnak mindig naprakésznek, olvashatónak, készen azonosíthatónak és visszakereshetőnek kell maradnia. A vezetőség köteles definiálni a megfelelő nyilvántartásokat, archiválási időszakukat és helyüket.

A bejövő nyersanyagok és takarmány-alapanyagok mintáit olyan időtartamig kell megőrizni, amely megfelel annak a használatnak, amely céljából a takarmányt forgalomba hozzák. A mintákat megfelelő, lezárt és felcímkézett tartályokban kell tartani, és eltávolításukat ellenőrzött módon kell végezni. A tárolási viszonyoknak meg kell előzniük a minták bármiféle károsodását.

A takarmány-alapanyagok gyártására, elosztására és felhasználására vonatkozó nyilvántartást kell vezetni és készen rendelkezésre bocsátani, amely lehetővé teszi a takarmány-alapanyagok rövid időn belül történő visszakövetését a közvetlenül megelőző forrásra, valamint követését a soron következő rendeltetési helyekig, amennyiben a fogyasztók egészségére gyakorolt ismert vagy bizonyítható hátrányos hatásokat azonosítanak.

A vezetőség legalább évente egyszer mindkét irányban elvégzett nyomon követhetőségi teszttel köteles hitelesíteni nyomon követési eljárásainak érvényességét. A teszteket dokumentálni kell, és továbbfejlesztési lehetőségek szempontjából szükséges kiértékelni.

### 4.4.3. Vizsgálat, mintavétel és elemzés

A vezetőség mind ellenőrzés, mind hitelesítés céljából a vizsgálat, mintavétel és elemzés dokumentált rendszerét köteles fenntartani, amely foglalkozik a termékekkel és veszélyekkel, a módszerekkel, gyakorisággal, képesítésekkel és felelősségi körökkel.

Ennek a rendszernek meg kell felelnie a tesztelendő anyagoknak és termékeknek. A vezetőség köteles bizonyíthatóan figyelembe venni a különböző forrásokból származó információkat, úgymint: a vonatkozó európai és nemzeti jogszabályok és nemzetközi útmutatók, az elsődleges termelés során alkalmazott felügyeleti programok, [RASFF](https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=SearchForm), [EFSA](http://www.efsa.europa.eu/en/efsahow/rapractice.htm), ágazati szervezetek adtagyűjtései és beszállítók.

a) Felügyelet és ellenőrzés

A vezetőség köteles kidolgozni a kockázatértékelésen alapuló felügyeleti tervet, termékenként és minden egyes gyártási fázisban figyelembe véve minden egyes konkrét szennyező anyag gyakoriságát és súlyosságát, valamint az előző elemzés eredményét. A gyakoriságot a konkrét elemzés eredménye alapján állapítják meg. (Lásd: 6. fejezet).

Az a takarmányalapanyag-gyártó vállalat, amely több telephelyet üzemeltet ugyanazon termék vonatkozásában, a kockázatértékeléshez saját adatain felül felhasználhat más vállalatoktól származó elemzési eredményeket is.

Amennyiben a vezetőségnek nem áll rendelkezésére elegendő információ és adat a felügyeleti terv elkészítéséhez az adott termék/folyamat vonatkozásában, köteles az adott ágazati dokumentum vonatkozó mellékletében meghatározott minimális felügyeleti követelményeket alkalmazni. Ez az intézkedés legfeljebb egy éven át alkalmazható. Ezen időszak lejárta után megfelelő mennyiségű adatra, valamint kockázatértékelésre alapozott felügyeleti tervet kell hatályba léptetni.

Amennyiben kimutatható, hogy egy adott paraméter nem jelent jelentős kockázatot, a minták és elemzések száma csökkenthető. Amennyiben azonban az elemzési eredmények fokozott kockázatra utalnak, a minták és elemzések számát növelni kell, és intézkedéseket kell tenni az ok kezelése érdekében.

A felügyeletet szisztematikusan ki kell terjeszteni az egész év során.

A felügyeleti tervet legalább évente felül kell vizsgálni.

Többlet eseten az érintett terméket nem megfelelő termékként kell kezelni (lásd: [4.4.4. cikk](#Control_non_conforming_product) Nem megfelelő termék).

Kérésre az európai ágazati szerv megfelelő takarmány munkacsoportjai felügyeleti adatokat gyűjthetnek. A közös ágazati felügyelet eredményét anonim módon megosztják a résztvevőkkel.

\*A zsírok és olajok dioxin- és dioxinszerű PCB-tartalmának ellenőrzésére vonatkozó különleges követelményeket a FEDIOL ágazati dokumentum vonatkozó melléklete, valamint a [A FEDIOL felülvizsgált gyakorlati kódexe a takarmányokban előforduló növényi zsírok és olajok biztonságáról a dioxin és dioxinszerű PCB-k tekintetében](http://www.fediol.eu/web/codes%20of%20practice/1011306087/list1187970091/f1.html) tartalmazza.

\*\*Az olajosmagőrlő berendezésekben előforduló szalmonellára vonatkozó különleges követelményeket a [FEDIOL szalmonella ellenőrzésére vonatkozó gyakorlati kódexe](http://www.fediol.eu/data/fediol_09COD142_FINAL_0228.pdf) tartalmazza.

\*\*\*A kukoricában előforduló aflatoxin B1 ellenőrzésére vonatkozó különleges követelményeket a [Starch Europe helyes gyakorlat kódexe](http://www.efisc.eu/data/1385127646EFISC-%20Code%20of%20good%20practice%20aflatoxin%20monitoring%20version%201.0.pdf) tartalmazza.

b) A gyártási folyamat első validálása

A vezetőség köteles validálni a gyártási folyamat biztonságosságát annak érdekében, hogy biztosítsa a kész takarmány-alapanyag biztonságát (lásd: 6.11. és 6.12. cikk).

Amennyiben a gyártási folyamat a megállapított kritikus határértékeken kívül esik, a vezetőség köteles megtenni a szükséges kiigazító intézkedéseket, és tételenként intenzív mintavételi és elemzési tevékenységet végezni a fennálló veszélyek azonosítása céljából, annak érdekében, hogy ellenőrizzék a folyamat és a termék biztonságosságát. Az ellenőrzést követően meghatározzák a gyakoriságot az a) Felügyelet és ellenőrzés szakaszban leírtak szerint.

#### 4.4.3.1. Mintavétel

A mintavételért felelős személynek alapos ismeretekkel kell rendelkeznie a mintavétellel, a gyártási folyamattal és a takarmány-alapanyagok biztonságosságával kapcsolatban. A mintavételezőt ki kell képezni a feladatra a [4.2.2.2. cikk](#Competency) szerint. Ez azt jelenti, hogy a mintavételezőt ki kell oktatni a vonatkozó ISO / GAFTA és/vagy FOSFA mintavételi módszerekről, valamint a vonatkozó ágazati kódexekben meghatározott mintavételi követelményekről (lásd: 4.3.3. cikk).

A következő mintavételi eljárásokat kell megvalósítani:

1. A bejövő, félkész és kész takarmány-alapanyagokból történő mintavétel.

* A bejövő anyagok, félkész és kész takarmány-alapanyagok megfelelőségének ellenőrzése céljából a mintavételi eljárásnak megfelelő szinten kell képviselnie a teljes sarzs jellemzőit.
* A mintavétel gyakoriságát és módszerét kockázatelemzés, valamint a vonatkozó uniós vagy nemzeti követelmények alapján kell megállapítani.
* A minta mennyiségének elegendőnek kell lenni további vizsgálatokhoz. A mintákat címkével kell ellátni, le kell pecsételni és nyilvántartásba kell venni a könnyebb azonosíthatóság érdekében.

1. Belső ellenőrzés céljára történő mintavétel.

* Az egyéb ellenőrzési intézkedések érvényességének hitelesítéséhez a mintavételi módszert és gyakoriságot az adott ellenőrzési intézkedések várható hatékonyságához kell igazítani.

El kell kerülni a szennyeződést a mintavétel során.

A mintákat megfelelően kell kezelni a takarmány-alapanyagok szennyeződésének elkerülése érdekében.

#### 4.4.3.2. Az elemzés gyakorisága

A konkrét elemzések gyakorisága a kockázatértékelés eredményén alapul, tekintettel a fennálló kockázatra, annak esetleges hatására, és a vonatkozó jogszabályi követelményekre. (Lásd: 6. [fejezet](#HACCP_system))

A mintákra vonatkozó valamennyi adatot és elemzési eredményt a szervezeten belül dokumentálni, kommunikálni kell, és hozzáférhetővé kell tenni.

#### 4.4.3.3. Laboratórium és módszerek

A takarmány-alapanyagok biztonságára vonatkozó belső laboratóriumi elemzések tekintetében a laboratóriumot akkreditálni kell az ISO/IEC 17025 szabvány szerint a vonatkozó hatály és módszerek tekintetében, illetve a módszer alkalmasságát és alkalmazását validálni kell a megfelelő szabvány és körvizsgálat szerint, laboratóriumok közötti jártassági vizsgálatokban való részvétellel, az ISO/ IEC 17043 szabvány szerint, megfelelőség-értékelés - a jártassági vizsgálatra vonatkozó általános követelmények.

Alvállalkozóknak kiadott általános elemzés, valamint olyan takarmány-alapanyag biztonsági vizsgálata esetén, amelyre a jogszabály akkreditált laboratórium és normalizált módszerek használatát írja elő, az elemzést végző laboratórium akkreditációjának meg kell felelnie az ISO 17025 szabványnak a vonatkozó hatály és módszerek tekintetében Amennyiben nem áll rendelkezésre normalizált módszer, lehetőség van validált módszer alkalmazására.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. táblázat ellenőrzési folyamatábra**  A HACCP és a minimális ellenőrzési követelmények alapján - Veszélyek termékenként / folyamatonként, megjelölt ágazati dokumentumok, kockázatértékelések | | | | |
|  | 2. Bejövő anyagok ellenőrzése | 3. Folyamat ellenőrzése | 4. Késztermék ellenőrzése | 5. Tárolási és kiszállítási feltételek ellenőrzése |
| Elsődleges termelés | Bejövő anyagok | Hitelesítés  Feldolgozás | Késztermék  Késztermék | Biztonságos termék átadása a vevőnek |
|  |  | Takarmánybiztonsággal kapcsolatos vevőpanaszok | Folyamat hitelesítése |  |
| Információgyűjtés az alábbi forrásokból:   * Megfigyelési programok, elsődleges termelés * Földrajzi terület * Információ, RASFF * Ágazat (Fediol, Starch Europe, EBB) * Beszállítók * Egyéb | * Termékjellemzők * Kockázatértékelés alapján megállapított CCP-k és OPRP-k * Beléptető program * Előzetes ellenőrzési protokoll * Ellenőrzési program (szennyeződések) * Folyamatos ellenőrzés (folyamat) * A minimális ellenőrzési követelmények és a kockázatértékelés alapján meghatározott gyakoriság * Minősített mintavétel * Kiigazító intézkedések | * Folyamatellenőrzés - meghatározott paraméterek - kritikus határértékek * Kockázatértékelés alapján megállapított CCP-k és OPRP-k * Ellenőrzési program (szennyeződések) * Folyamatos ellenőrzés (folyamat) * Minősített mintavétel * Kiigazító intézkedések * Amennyiben a folyamat a meghatározott kritikus határértékeken kívül esik, intenzív mintavételi és elemzési tevékenységet kell végezni a termék és a folyamat biztonságosságának ellenőrzése érdekében | * Termékjellemzők * Kockázatértékelés alapján megállapított CCP-k és OPRP-k * Ellenőrzési program (szennyeződések) * A minimális ellenőrzési követelmények és a kockázatértékelés alapján meghatározott gyakoriság * Minősített mintavétel * A folyamat biztonságosságának (ismételt) validálása és/vagy hitelesítése * Kiigazító intézkedések * Jogi követelmények - jóváhagyás | * Ellenőrzött tárolási körülmények * Kockázatértékelés alapján megállapított CCP-k és OPRP-k * Ellenőrzési program   (szennyeződések)   * Folyamatos ellenőrzés (folyamat) * Kiigazító intézkedések |
| Külső elemzés céljából: az ISO/ IEC 17025 szabvány szerint tanúsított laboratóriumok és módszerek; belső elemzés céljából: az ISO/ IEC 17025 szabvány szerint tanúsított laboratóriumok és módszerek, vagy érvényes módszer és körvizsgálat az ISO/ IEC 17043 szabvánnyal összhangban. | | | | |
| Információk, tapasztalatok és ellenőrzési adatok megosztása ágazati szinten | | | | |

### 4.4.4. Nem megfelelő termék ellenőrzése

A vezetőség dokumentált eljárást határoz meg az olyan termékek kezelésére, amelyek nem felelnek meg a rendeltetésszerű használathoz kapcsolódó követelményeknek.

Ennek az eljárásnak a következőket kell tartalmaznia:

a) Azonosítás.

b) Érintett tételek elkülönítése.

c) Termékek eltávolítására vonatkozó rendelkezés, ahol szükséges.

d) Nem megfelelőség kiváltó okának kiértékelése.

e) Nem megfelelősség dokumentálása, kiváltó ok elemzése, kiigazító intézkedések és hitelesítés.

f) Érintett felek belső információinak rögzítése.

A nem megfelelő termék felülvizsgálatához és eltávolításához kapcsolódó felelősséget meg kell határozni.

Konkrét szennyező anyagokkal a törvényi határértékeket meghaladóan szennyezett takarmány-alapanyag tétel nem keverhető össze más takarmány-alapanyag tételekkel a szennyeződés felhígítása érdekében.

A nem megfelelő termékeket a dokumentált eljárásokkal összhangban kell felülvizsgálni, és a következő lépések egyikét kell megtenni:

1. Elutasítás, visszaküldés a beszállítónak
2. Átdolgozás (lásd az átdolgozást a [4.3.5. cikkben](#rework)).
3. Újrabesorolás (pl. ipari felhasználásra szánt termékként).
4. Felmentés (takarmánybiztonsági kérdés esetén nem).
5. Selejtezés és azt követő megsemmisítés vagy eltávolítás a hulladékkezelési eljárások szerint (lásd: [4.2.8. cikk](#Waste_control)).

### 4.4.5. Válságkezelés – biztonsági okokból végzett bevonás és visszahívás

A vezetőség olyan dokumentált bevonási és visszahívási eljárást valósít meg, amely biztosítja az ügyfelek és szabályozó hatóságok időbeli tájékoztatását, amennyiben a takarmány-alapanyagok biztonságára bármiféle rendellenesség káros hatást gyakorolhatna, a 178/2002/EK rendelet 20. cikke értelmében.

Ha a vezetőség úgy látja, vagy oka van azt hinni, hogy egy általa gyártott, feldolgozott vagy készített takarmány-alapanyag nem felel meg a takarmánybiztonsági követelményeknek, azonnal bevonási eljárást köteles kezdeményezni, és ha szükséges, a takarmány-alapanyag felhasználóitól , a piacról visszahívja a kérdéses takarmányt, és erről értesíti az illetékes hatóságokat.

A vállalkozó köteles megtenni az alábbi intézkedéseket:

1. A bevonás és visszahívás folyamatát dokumentálni kell.
2. Meg kell határozni a vevők és szabályozó hatóságok értesítésére vonatkozó felelősséget.
3. A vállalkozáson belül meg kell határozni a termék bevonására és visszahívására/visszahívásaira vonatkozó felelősségeket.
4. Válság esetén elérhetőséget kell biztosítani a hét minden napján, a nap minden órájában.
5. Minden érintett kapcsolattartót (beleértve minden beszállítót, vevőt és az illetékes hatóságokat) listázni kell és folyamatosan tájékoztatni.

A nem biztonságosnak ítélt takarmány-alapanyagokat nem megfelelő termékként kell kezelni (lásd: [4.4.4. cikk](#Control_non_conforming_product)).

Érvényessége biztosítása céljából a visszahívási eljárást évente szimuláció során kell tesztelni.

### 4.4.6. Belső ellenőrzések

A vezetőség köteles biztosítani a belső ellenőrzések évenkénti elvégzését, figyelembe véve minden vonatkozó folyamatot annak igazolása érdekében, hogy a takarmánybiztonsági irányítás:

a) Működtetése és fenntartása hatékony.

b) Megfelel a hatósági és egyéb meghatározott követelményeknek.

A belső ellenőrzéseket arra is fel lehet használni, hogy meghatározzák a továbbfejlesztés esetleges lehetőségeit. A belső ellenőrzésekre vonatkozó terveket, valamint az előző ellenőrzésekből származó frissítéseket dokumentálni kell.

A dokumentált ellenőrzési eljárásnak minimálisan a következőket kell tartalmaznia:

a) Ellenőrzési tervek készítése és kiadása.

b) Ellenőrzések terjedelme.

c) Ellenőrzések gyakorisága.

d) Ellenőrzések lefolytatására alkalmazott módszer.

e) Eredmények és javasolt továbbfejlesztések jelentése.

f) Jelentések elosztása.

g) Kiigazító intézkedések és nyomon követő tevékenységek megvalósítása.

h) Megfelelő ellenőrök kiválasztása és képzése ([lásd: 4.2.2.2. cikk](#Competency))

Az ellenőrzések lefolytatására vonatkozó követelményeknek biztosítaniuk kell az ellenőrzési folyamat objektivitását és elfogulatlanságát. Az ellenőrök nem ellenőrizhetik saját munkájukat.

A belső ellenőrzéshez többek között az alábbi információk lehetnek fontosak:

1. Az ellenőrök ellenőrző listája, amely elérhető az [EFISC honlapján](http://www.efisc.eu/).
2. Előző belső és külső ellenőrzési jelentések.
3. Az előző ellenőrzések eredményeként tett intézkedésekről szóló jelentések.
4. A nem megfelelő takarmány-alapanyagok és a kapcsolódó kiigazító intézkedések jegyzéke.

Az ellenőr dokumentálja megállapításait, esetleges javaslatait és következtetéseit, majd jelentést tesz a vezetőség felé.

A vezetőség áttekinti a megállapításokat, és biztosítja a nem megfelelőségek és a kiigazító intézkedések szükséges nyomon követését.

## 4.5. Szállítói és vevőkapcsolatok

**⮌**

### 4.5.1. Szállítói kapcsolat

A szolgáltatásnyújtók és a bejövő anyagok kiválasztása minden vállalkozó biztonságirányítási rendszerének/rendszereinek kiemelt szempontja. A rossz minőségű szállítók rossz minőségű takarmány-alapanyagok gyártásához vezethetnek, és a vállalkozás teljes gyártási folyamatának biztonságát veszélyeztethetik.  Ezért valamennyi vállalkozónak különös hangsúlyt kell fektetnie annak biztosítására, hogy a szállítók megfelelnek a vállalkozó által elvárt követelményeknek, valamint a jelen útmutatóban foglalt követelményeknek.

A termékbeszállítók és szolgáltatásnyújtók jegyzékét folyamatosan frissíteni kell és hozzáférhetővé kell tenni.

A vállalkozó lehetőség szerint biztosított termékbeszállítókat és szolgáltatásnyújtókat vegyen igénybe, amelyek megfelelnek a vonatkozó [helyes gyakorlatára vonatkozó európai útmutatónak](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/guide_goodpractice_en.htm).

A magas kockázatú nyersanyagok szállítóit kockázatértékelés alapján évente minősíteni kell.

A takarmány-alapanyag biztonságosságára esetleges hatással bíró szolgáltatásnyújtókra - úgymint laboratóriumok, szállítási, tárolási szolgáltatást nyújtók - ki kell terjeszteni a szállítókra vonatkozó kockázatelemzést és -értékelést, amennyire csak lehetséges. (Lásd: [6. fejezet](#HACCP_system)).

### 4.5.2. Vevőkapcsolat

A vállalkozásnak biztosítania kell a megfelelő kommunikációt a vevőkkel, megállapítandó a vevők takarmánybiztonsági követelményeit. A termékelírásban meg kell határozni a takarmánybiztonsági követelményeket, amelyek a szerződés részét képezik (lásd: [6.4. cikk](#Incoming_materia_specification)). A szerződéseket és megrendeléseket felül kell vizsgálni, megállapítandó, hogy a vállalkozás eleget tud-e tenni az ilyen követelményeknek. A szerződés felülvizsgálatának tartalmaznia kell a HACCP csoportvezető gyártást vagy szállítást megelőző értesítését, ha a vevő követelményei hatással lehetnek a takarmánybiztonságra.

Minden egyes vevőpanaszt dokumentált eljárást követően kell kivizsgálni, amely megállapítja a munkafolyamatot és a panaszok kezeléséhez kapcsolódó felelősségeket.

Az egyes panaszokkal kapcsolatban a következő adatokat kell megőrizni:

1. Takarmány-alapanyag leírása, mennyisége és a panasz tárgyát képező sarzs száma.
2. Vevő neve és rendeltetési hely.
3. Panasz jellemzői.
4. Oknyomozó vizsgálat.
5. Ismételt előfordulást megelőző intézkedés.
6. Visszacsatolás a vevőnek.

A takarmánybiztonsághoz kapcsolódó vevőpanaszokat rögzíteni kell, így a HACCP hitelesítése céljából történő visszakeresésük egyszerű.

# 5. Előfeltételi programok

Hatékony HACCP-rendszer megvalósítása érdekében a vállalkozásnak előfeltételi programot kell kidolgoznia, amelyben megjelöli az ellenőrzési intézkedéseket a óz elvégzett kockázatértékelés eredménye alapján.

Az előfeltételi programokban legalább az alábbiakban felsorolt témákkal kell foglalkozni.

Jelen dokumentumban ennél részletesebb leírások találhatók az irányításról szóló fejezetben; [4.2. cikk](#Resource_Management), Erőforrás-gazdálkodás, valamint [4.3. cikk](#Operational_rules), Üzemeltetési szabályok. További információk találhatók még a vonatkozó ágazati referenciadokumentum kockázatértékelésében (lásd: [Mellékletek](#SECTOR_REFERENCE_DOCUMENTS)).

Az alábbi szövegben található hivatkozások keresztreferenciát tartalmaznak a vonatkozó szövegre.

## 5.1. Épület felépítése és elrendezése (lásd: 4.2.3.2. cikk).

## 5.2. Létesítmény és munkaterület elrendezése (lásd: 4.2.3.3. cikk).

## 5.3. Közművek (lásd: 4.2.3.3. cikk).

## 5.4. Hulladékkezelés ([lásd: 4.2.8. cikk](#Waste_control)).

## 5.5. Berendezések, takarítás és karbantartás ([lásd: 4.2.3.4. cikk](#Equipment)).

## 5.6. Bejövő anyagok kezelése ([lásd: 4.3.3. cikk](#Incoming_materials), 4.5.1. cikk).

## 5.7. Szennyeződés megelőzését célzó intézkedések ([lásd: 4.3.4. cikk](#cross_contamination)).

## 5.8. Takarítás és fertőtlenítés ([lásd: 4.2.6. cikk](#Cleaning)).

## 5.9. Károsítók elleni védekezés ([lásd: 4.2.7. cikk](#Pest_control)).

## 5.10. Személyzeti higiénia ([lásd: 4.2.2.3. cikk](#Personal_hygiene)).

## 5.11. Személyzeti létesítmények ([lásd: 4.2.2.3. cikk](#Personal_hygiene)).

## 5.12. Átdolgozás ([lásd: 4.3.5. cikk](#rework)).

## 5.13. Termék bevonása és visszahívása (lásd: [4.4.4. cikk](#Control_non_conforming_product) és [4.4.5. cikk](#Crisis_management)).

## 5.14. Tárolás ([lásd: 4.3.9. cikk](#storage)).

## 5.15. Szállítás ([lásd: 4.3.10. cikk](#Transport))

## 5.16. Személyzet képzése és felügyelete ([lásd: 4.2.2.2. cikk](#Human_Resources))

## 5.17. Termékekre vonatkozó információk ([lásd: 6.4. cikk](#Incoming_materia_specification))

## 5.18. Élelmiszer-védelem, biovigilancia és bioterrorizmus (lásd: [4.1.1. cikk](#Management_commitment), [6.6. cikk](#Hazard_analysis))

# 6. HACCP-rendszer

## 6.1. Általános bevezetés

A HACCP a Veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok (Hazard Analysis and Critical Control Points) rövidítése, egy „eszköz”, amely segít a vállalkozónak a termékeihez és termelési folyamataihoz kapcsolódó kockázatok azonosításában. A rendszer lehetővé teszi, hogy a vállalkozás dokumentálja, ellenőrizze és hitelesítse a biztonsági veszélyek elleni intézkedések hatását.

A biztonságos takarmány-alapanyagok előállításához az szükséges, hogy a HACCP-rendszer az előfeltételi programok szilárd alapjára épüljön. Az előfeltételi programok biztosítják a biztonságos takarmány-alapanyagok gyártásához szükséges üzemeltetési feltételeket. Miközben az előfeltételi programok befolyással lehetnek a takarmány-alapanyagok biztonságára, azt is biztosítják, hogy a takarmányok tápláló hatásúak és fogyasztásra alkalmasak legyenek. A HACCP-rendszer terjedelme kisebb, annak biztosítására korlátozódik, hogy a takarmány fogyasztása biztonságos legyen. Az előfeltételi programok jellege vállalkozásonként eltér, de az általános alapelvek az európai takarmányalapanyag-ágazat egészére vonatkoznak.

Az előfeltételek képezik a rendszer alapját, és ezek nélkül egyetlen HACCP-rendszer sem lehet sikeres. Ezek az eljárások szilárd üzemeltetési alapot képeznek, és lehetővé teszik a HACCP-csoport számára, hogy azon néhány kritikus kérdésre koncentráljon, amely, bár nem kezelhető a napi program részeként, mégis különleges figyelmet igényel.

A HACCP-módszer és a működési előfeltételi program (OPRP) módszere (lásd: ISO22000) hét alapelvre támaszkodik:

1. Veszélyelemzés lefolytatása.
2. A kritikus szabályozási pontok (CCP) és a működési előfeltételi program (OPRP) meghatározása.
3. Kritikus határértékek (CCP) és teljesítményi követelmények (OPRP) megállapítása.
4. Az egyes CCP-k és OPRP-k ellenőrzését felügyelő rendszer létrehozása.
5. Kiigazító intézkedés megállapítása arra az esetre, ha az ellenőrzések sikertelenek.
6. Eljárás megállapítása annak hitelesítésére, hogy a HACCP-rendszer minden szempontból hatékonyan működik.
7. Minden eljárás és nyilvántartás dokumentálása, igazolandó, hogy a HACCP-rendszer hatékonyan működik.

## 6.2. Általános követelmények

A vállalkozásnak jól dokumentált, teljes mértékben megvalósított HACCP-rendszerrel kell rendelkeznie, amely a teljes tevékenységre kiterjed. Ez a tevékenység a bejövő anyagok tulajdonjogánál kezdődik, és ott ér véget, ahol a végtermék tulajdonjogát az ügyfélre ruházzák.

A HACCP gyakorlati alkalmazásához és megvalósításához strukturális megközelítés szükséges, amely a következő megvalósítási stratégiára bontható;

## 6.3. HACCP-csoport és csoportvezető

A HACCP-rendszert a HACCP-rendszer létrehozásáért, kifejlesztéséért, fenntartásáért és felülvizsgálatáért felelős multidiszciplináris csoport fejleszti ki és tartja fenn. Ez a csoport hozzáféréssel rendelkezik a takarmánybiztonsági rendszerek multidiszciplináris ismeretanyagához és gyakorlati tapasztalataihoz. Létfontosságú, hogy ez a csoport a vállalkozás vezetésének teljes támogatását maga mögött tudja, és ideális esetben a csoport vezetését a vezetőség képviselője látja el. A csoportban olyan embereknek kell helyet foglalniuk, akik teljes, bizonyítható, átfogó ismeretekkel rendelkeznek a következőkről:

1. HACCP-alapelvek alkalmazása.
2. Gyártási folyamatok és felhasznált berendezések.
3. Termékek, bejövő anyagok és a kapcsolódó veszélyek.
4. Jogi és iparági követelmények.

A csoport megbeszéléseit egy HACCP csoportvezető vezeti le. Ez a csoportvezető közvetlenül a vezetőségnek jelent. A HACCP-csoport megbeszéléseit rendszeres időközönként tervezik. A megbeszélések eredményét, a HACCP-csoport összetételét és a csoport tagjainak egyedi kompetenciáit dokumentálni kell.

## 6.4. Bejövő anyag és takarmány-alapanyag leírása

A HACCP-rendszer minden meglévő és új takarmány-alapanyag gyártását lefedi.

A gyártási folyamatban rejlő vagy a végfelhasználó felé történő leszállítás során felmerülő veszélyek felméréséhez az egyes termékekre vonatkozó részletes információk szükségesek. Mindenképpen figyelembe kell venni a termék bejövő anyagait, valamint a takarmány-alapanyag vevők általi alkalmazását. Mind a végtermékek, mind a bejövő anyagok csoportként határozhatók meg, ha a takarmánybiztonsági szempontok összehasonlíthatók. Gyakorlati okokból érdemes a hasonló termékeket adott esetben csoportosítani. Ebben az esetben a csoportba tartozó összes anyagot meg kell határozni a leírásban.

A bejövő anyagokra vonatkozóan a dokumentált leírást kell adni:

1. Név vagy egyéb azonosító.
2. Eredet és gyártási módszer.
3. Takarmánybiztonságra vonatkozó megfelelő vegyi, fizikai és mikrobiológiai jellemzők, beleértve a veszélyelemzésben meghatározott jellemzőket.
4. Csomagolás (ha van).
5. Eltarthatósági idő/tárolási feltételek.
6. Vonatkozó jogszabályok.

A bejövő anyagokra vonatkozóan a dokumentált leírások meghatározásakor meg kell adni:

1. Név vagy egyéb azonosító.
2. A takarmánybiztonságra vonatkozó megfelelő vegyi, fizikai és mikrobiológiai jellemzők.
3. Csomagolás (ha van).
4. Összetétel.
5. Címkézés/követelések.
6. Eltarthatósági idő/tárolási feltételek.
7. Alkalmazásra/rendeltetésszerű használatra vonatkozó utasítások.
8. Vonatkozó jogszabályok.
9. A termék rendeltetésszerű használatának leírása és dokumentálása.

## 6.5. Folyamattal kapcsolatos információk

A terjedelemhez kapcsolódó minden folyamatot a folyamatábrákon kell dokumentálni. A folyamatokat olyan részletességgel kell feltüntetni, amely lehetővé teszi a HACCP-csoport által végzett átfogó elemzés végzését. A folyamatábrán fel kell tüntetni a termék előállítása során alkalmazott lépéseket. A folyamatábra minden egyes elemének a folyamat egy lépését kell tükröznie.

A folyamatábrának tartalmaznia kell:

1. Gyártás, tárolás és logisztikai folyamatok.
2. Víz, gőz, sűrített levegő, gázok vagy egyéb, a termékkel közvetlen érintkezésbe lépő anyagok gyártási folyamatai.
3. CIP berendezések, ahol ezek a végtermékre nézve veszélyt jelenthetnek.
4. Minden kiszervezett folyamat.
5. Átdolgozás és/vagy ideiglenes tárolás.
6. Feldolgozási segédletek megfelelő bemenetei.
7. A gyártási folyamatból eredő elrendezési változatok.

Az ábrának a lehető legegyszerűbbnek kell lennie, egyértelmű megjelölésekkel és félreérthetetlen megfogalmazásokkal. Részletezési szintjének összhangban kell lennie a folyamatban részt vevő HACCP-csoport tagjainak ismereteivel. Egy rendkívül egyszerű példa:

**6.5. Folyamattal kapcsolatos információk**

1. Beszerzés

5. Pelletálás

2. Átvétel

6. Kiszállítás

4. Keverés

3. Tárolás

A folyamatábra pontosságát a létesítmény tényleges üzemeltetési folyamataival összevetve a helyszínen kell megerősíteni.

Ha a keresztszennyeződés kockázatot jelenthet, a gyártási folyamat információinak tartalmaznia kell a helyszínrajzot, amelyen feltüntetik a (vég)termékek, hulladék és a dolgozók útvonalát, valamint a hulladékgyűjtők és személyzeti létesítmények elhelyezkedését.

Minden gyártási folyamattal kapcsolatos információt a HACCP-csoportnak kell bizonyíthatóan validálnia a helyszínen végzett tényleges tevékenységek alapján.

## 6.6. Veszélyelemzés

A HACCP-csoportnak veszélyelemzést kell végeznie és dokumentálnia, amely a HACCP terjedelmén belül lefedi az anyagokat és a gyártási folyamat összes lépését.

Az ábra segítségével minden egyes lépésnél azonosítani kell a potenciális veszélyeket, figyelembe véve az adott lépés konkrét körülményeit az alábbi szempontok alapján:

Vegyi veszély – Növényvédő szerek, kenőanyagok, dioxinok, nehézfémek, tisztítószerek stb.

Biológiai veszély – Olyan nem kívánatos mikroorganizmusok, mint pl. szalmonella, E. coli, penészek stb.

Fizikai veszély - Olyan idegen tárgyak, mint például üveg, fa, ékszer, kövek, fémtárgyak stb.

Például az 1. lépés esetében először mindig azt kell megfontolni, hogy „Mennyire jó a nekem szállított anyag?”

A forrást és a veszélyt is meg kell határozni, pl.: „A túl alacsony sajtolási hőmérséklet lehetővé teszi a szalmonella túlélését”.

Ezenfelül a kockázatértékelés során figyelembe kell még venni a telephely elhelyezkedésének kockázatát és a telephelyen végzett egyéb tevékenységeket.

A beazonosított veszélyek esetében a kész termékre vonatkozó takarmánybiztonsági veszélyt meg kell határozni az uniós és nemzeti jogszabályokban foglalt követelmények, a vevők takarmánybiztonsági követelményei, valamint egyéb vonatkozó adatok alapján.

## 6.7. Kockázatértékelés

Minden beazonosított veszélytekintetében a kockázati szint felméréséhez meg kell állapítani, hogy a veszély milyen súlyos hatást gyakorol az egészségre, és mennyire valószínű, hogy ez a hatás az adott lépésben jelentkezni fog, ha nincs ellenintézkedés (nem kezelt kockázat). A HACCP-csoportnak a számított kockázati szinteket össze kell vetnie egy előre meghatározott kockázati szinttel, így azonosíthatók a jelentős és nem jelentős veszélyek. Dokumentálni kell az előre meghatározott kockázati szinteket, a motivációt, valamint a (nem) jelentős veszélyek felmérését és megállapítását.

A vonatkozó ágazati dokumentum az egyes veszélyekre/termékekre/folyamatokra vonatkozóan tájékoztatást nyújt a kockázat besorolásáról és a lehetséges ellenőrzési intézkedésekről. Az ágazati dokumentumokban megjelölt kockázati szint hatályos ellenőrzési intézkedések nélkül értendő. Az élelmiszerláncban az előző lépések során megtett ellenőrzési intézkedések, valamint az előfeltételi programban megtett intézkedések balra tolhatják a kockázat (valószínűség) szintjét a kockázati mátrixban - lásd: A. táblázat.

A táblázat a kockázat jellemzésének két alapvető elemén alapul, amelyek a súlyosság és a valószínűség. Szükség esetén bevonhatók további paraméterek, mint például az észlelhetőség, a kockázatértékelés eseti alapon történő külön kiigazításának lehetővé tétele érdekében.

**A. táblázat: Kockázati mátrix, példa**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Súlyosság** ↓ |  |  | | |
| magas | 2 | 3 | 4 | 4 |
| közepes | 1 | 2 | 3 | 4 |
| alacsony | 1 | 1 | 2 | 3 |
| Előfordulás →  valószínűsége | Nagyon alacsony | Alacsony | Közepes | Magas |

**B. táblázat: Kockázatértékelés, példa**

A kockázatértékelési modell segítségével négy kockázati szintet lehet megállapítani.

|  |  |
| --- | --- |
| Kockázati szint | Leírás |
| 1 | A kockázat nagyon alacsony. Nincs szükség intézkedésekre. |
| 2 | A kockázat alacsony. Ellenőrzési célú, időszakos intézkedéseket kell végezni. |
| 3 | A kockázat közepes mértékű. A kockázatot szabályozni kell. A veszélyt elfogadható szintre kell csökkenteni és/vagy felszámolni az OPRP és a CCP hatékony együttes alkalmazásával, a döntési fa alapján meghatározottak szerint (lásd: 6.8. cikk). |
| 4 | A kockázat magas. A kockázatot szabályozni kell. A veszélyt elfogadható szintre kell csökkenteni és/vagy felszámolni az OPRP és a CCP hatékony együttes alkalmazásával, a döntési fa alapján meghatározottak szerint (lásd: 6.8. cikk). |

## 6.8. Az ellenőrzési intézkedések kiválasztása és értékelése

A vezetőség minden jelentős veszélyt strukturális módszer segítségével kiértékel annak megállapítása érdekében, hogy a gyártási folyamat kapcsolódó lépése OPRP vagy CCP.

Ha egy jelentős veszély esetében konkrét és „abszolút” szabályozására van szükség, és a gyártási folyamat további részében nincs olyan pont, ahol ezt a veszélyt csökkenteni lehetne vagy fel lehetne számolni, akkor az kritikus szabályozási pontnak (CCP) minősül.

Amennyiben a jelentős veszély nem CCP, akkor működési előfeltételi programmal (OPRP) kell szabályozni. Az OPRP elfogadható szintre csökkenti és szabályozza a veszélyt (teljesítményszabvány). A határértékek túllépése nem jelenti automatikusan azt, hogy a termék nem biztonságos. Az OPRP-t felügyelni kell, és a kiigazító intézkedéseket rögzíteni kell annak igazolása érdekében, hogy az OPRP megvalósult.

Ennek a módszernek minimálisan a következőket kell figyelembe vennie:

1. Egy konkrét ellenintézkedés igénye.
2. A gyártási folyamat adott lépésének monitorozási és/vagy ellenőrzési lehetősége.
3. Az ellenintézkedés alkalmassága arra, hogy a kockázatot megszüntesse vagy elfogadható szintre csökkentse.
4. Egy olyan későbbi feldolgozási lépés jelenléte, amely a kockázatot megszünteti vagy elfogadható szintre csökkenti.

A meghatározást megkönnyíti egy döntési fa alkalmazása (lásd az alábbi ábrát), amely négy kérdés segítségével logikus okfejtés alapú megközelítést tesz lehetővé. A nem valódi CCP-k nagy száma úgy kerülhető el, ha a fát csak jelentős, pl. 3. és 4. kockázati szintű veszélyekre alkalmazzák.

**6.8. Az ellenőrzési intézkedések kiválasztása és értékelése**

Van(nak) ellenőrző megelőző intézkedés(ek)?

A lépés, folyamat vagy termék módosítása

Az ellenőrzés ezen a ponton szükséges a biztonsághoz?

Ezt a lépést kifejezetten úgy dolgozták ki, hogy kiküszöbölje egy veszély esetleges bekövetkezését, vagy elfogadható szintre csökkentse?

Az azonosított veszély(ek) mellett előfordulhat-e az elfogadható szinte(ke)t meghaladó szennyeződés, illetve elfogadhatatlan szintre nőhet-e?\*\*

A következő lépés ki fogja küszöbölni az azonosított veszély(ek)et, vagy elfogadható szintre csökkenti azok bekövetkezésének esélyét?

KRITIKUS SZABÁLYOZÁSI PONT

IGEN

IGEN

IGEN

IGEN

IGEN

NEM

NEM

NEM

NEM

NEM

Nem CCP

Nem CCP

Nem CCP

Stop\*

Stop\*

Stop\*

**Q1**

**Q2**

**Q3**

**Q4**

A CCP-k összesített száma a gyártási folyamatoktól és termékektől függ, azonban a megfelelő módszer a megfelelő számú CCP-t fogja eredményezni. Törekedni kell arra, hogy ezek összesített száma a lehető legalacsonyabb maradjon. Sokkal hatékonyabban lehet néhány kiemelt CCP-t felügyelni, mint egy kiterjedt halmazt. Amennyiben a döntésfát követve az eredmény nem CCP, akkor az OPRP-t jelent.

A konkrét ellenőrzést igénylő folyamatlépés és a kapcsolódó veszély azonosítását követően meg kell határozni az ellenintézkedést. Az ellenőrzésnek lehetségesnek és mérhetőnek kell lennie, és a kockázatot meg kell szüntetnie vagy elfogadható szintre csökkentenie. Ha a CCP nem ellenőrizhető, lehetővé kell tenni az azonnali kiigazító intézkedést.

A veszélyelemzés megállapíthatja, hogy nincs szükség a veszély szervezet általi szabályozására. Ez akkor fordulhat elő, ha például egy azonosított élelmiszer-biztonsági veszély bevezetése vagy megjelenése eléri a meghatározott elfogadható szintet a szervezet által tett minden további beavatkozás nélkül. Ez az eset állhat elő például akkor, amikor

megfelelő szabályozás valósul meg az élelmiszerlánc egyéb szakaszaiban és/vagy amikor a szervezeten belüli bevezetés vagy megjelenés nem valószínű, vagy annyira alacsony, hogy egyébként is elérné az elfogadható szintet (ISO/TS 22004: 2005)

Az OPRP és CCP megállapításának motivációját és eredményét dokumentálni kell.

## 6.9. A működési előfeltételi programok (OPRP) kidolgozása

A működési előfeltételi programokat dokumentálni kell, és azoknak minden egyes program esetében tartalmazniuk kell az alábbi információkat:

a) A program által szabályozandó takarmánybiztonsági veszély(ek)et ([lásd: 6.8. cikk](#HACCP8)).

b) Szabályozási intézkedés(ek)et ([lásd: 6.8. cikk](#HACCP8)).

c) A teljesítményszabványt.

d) Azokat az ellenőrzési eljárásokat, amelyek igazolják a működési előfeltételi programok helyes megvalósítását ([lásd: 6.11. cikk](#HACCP11)).

e) A szükséges kiigazításokat és kiigazító intézkedéseket, amennyiben az ellenőrzés során kiderül, hogy a működési előfeltételi programok nincsenek szabályozva ([lásd: 6.11. cikk](#HACCP11)).

f) Felelősségi köröket és hatásköröket.

g) Az ellenőrzésre vonatkozó nyilvántartásokat.

## 6.10. A HACCP-terv kidolgozása

A HACCP-tervet dokumentálni kell, és annak minden egyes kritikus szabályozási pont (CCP) esetében tartalmaznia kell az alábbi információkat:

a) A CCP-nél szabályozandó takarmánybiztonsági veszély(ek)et ([lásd: 6.8. cikk](#HACCP8)).

b) Szabályozási intézkedés(ek)et ([lásd: 6.8. cikk](#HACCP8)).

c) Kritikus határértéke(ke)t ([lásd: 6.11. cikk](#HACCP11)).

d) Ellenőrzési eljárás(oka)t ([lásd: 6.11. cikk](#HACCP11)).

e) A szükséges kiigazításokat és kiigazító intézkedés(eke)t a kritikus határértékek túllépése esetén ([lásd: 6.11. cikk](#HACCP11)).

f) Validálást és hitelesítést [(lásd: 4.4.3. cikk](#INspection_sampling_analysis)).

g) Felelősségi köröket és hatásköröket.

h) Az ellenőrzésre vonatkozó nyilvántartásokat.

## 6.11. Kritikus határértékek, teljesítményi követelmény és ellenőrzés

Minden azonosított CCP-hez kritikus határértékeket kell meghatározni. Az OPRP teljesítményszabványát meg kell határozni. Ezen határértékek validálásának alapját pl. jogszabályok, tudományos adatok vagy vizsgálatok képezhetik. Meg kell állapítani egy célértéket, valamint egy átlagos és kritikus határértéket, amely az elfogadhatót elválasztja az elfogadhatatlantól. Ezeknek a határértékeknek minden törvényi kötelezettségnek eleget kell tenniük, azonban ha nincs törvényi határérték, saját analitikus és bibliográfia kutatást, valamint (saját vagy tanácsadói) tapasztalatot kell felhasználni arra, hogy megtalálják a biztonság és üzemeltethetőség közötti megfelelő egyensúlyt.

Egyértelműen meg kell különböztetni azokat a határértékeket, amelyek (csak) a gyártási folyamat kiigazítását eredményezik, és azokat a kritikus határértékeket, amelyeknek átlépése esetén termékközpontú kiigazító intézkedésekre van szükség. A kritikus intézkedéseket és validálásukat dokumentálni kell.

Az OPRP-k vagy CCP-k ellenőrzése a folyamat paramétereinek tervezett méréséből áll, amely alapján megállapítható, hogy egy folyamat ellenőrzött-e. Tartoznia kell hozzá egy ütemtervnek, a fentiek szerint meghatározott határértékeknek, egy írásos eljárásnak, megfelelő képzésben részesült felelős alkalmazottaknak, valamint a mérések/megfigyelések/eredmények írásos nyilvántartásának.

Az OPRP-k és CCP-k ellenőrzésének érvényes eredménye:

1. A teljesítményszabvány vagy a kritikus határértékek túllépésének jelzése.
2. Folyamatos állapot megjelenítése elfogadható bizonyossággal.

***⮌***

Közvetett ellenőrzés vagy minőségi határérték alkalmazása esetén dokumentálni kell a módszer validálását és/vagy a vállalkozás kompetenciáját.

## 6.12. Kiigazítás

Valamely teljesítményszabvány vagy kritikus határérték túllépése esetén a HACCP-csoport meghatározza a tervezett kiigazításokat és kiigazító intézkedéseket. Ez a kiigazítás minden olyan termékre kiterjed, amelyet nem bizonyíthatóan kritikus határértékeken belül dolgoztak fel.

A kiigazítási jelentések a ténylegesen mért értékeket, dátumot/időt, az érintett alkalmazott nevének kezdőbetűit és az esetleges kiigazítást tartalmazzák, beleértve az érintett termék mennyiségét és végső rendeltetési helyét. Dokumentált eljárást kell alkalmazni a nem megfelelő termékek kezelése során, annak biztosítása érdekében, hogy a takarmány-alapanyag csak értékelés után kerül kibocsátásra ([lásd: 4.4.4. cikk, nem megfelelő termék](#Control_non_conforming_product)).

A vállalkozás az összes OPRP és CCP áttekintését dokumentálja, beleértve az ellenintézkedéseket, teljesítményszabványokat, kritikus határértékeket, az ellenőrzés gyakoriságát és módszerét, a kiigazításokat, nyilvántartásokat és kapcsolódó felelősségeket. Ezt az áttekintést a takarmánybiztonsági rendszer kézikönyvének üzemeltetési dokumentációjában kell megvalósítani.

*Példa:*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lépés** | **Veszély** | **Kategória** | **CCP** | **Ellenőrzés** | | | | **Kritikus határérték** | **Kiigazító intézkedés** | **Nyilvántartás és hitelesítés** |
| 4. Keverés | Idegen tárgyak az anyagban | Fizikai  (bármilyen) | 3  (3. a folyamatban) | Mi | Hogyan | Mikor | Ki | Minden  < 2 mm furat  A szita 50/perc fordulaton | A termék leállítása a legutóbbi vizsgálat óta  Szita cseréje vagy javítása, illetve újraindítása, ha nem felel meg a műszaki leírásnak. | Panaszok száma idegen tárgyakkal kapcsolatban a végtermékben |
| Szita | Vizsgálat, biztosítandó, hogy üzemel és jó állapotban van | Napi | Karbantartási részleg |
|
|

## 6.13. A takarmánybiztonsági irányítási rendszer validálása

A vállalkozó a megfelelő ágazati referenciadokumentumo(ka)t tartalmazó Kódexben találhatja meg a HACCP-rendszer validálására vonatkozó információkat.

A HACCP-rendszert legalább minden változtatás után validálni kell.

## 6. 14. A takarmánybiztonsági rendszer hitelesítése

***⮌***

A HACCP-csoport évente legalább egyszer hitelesíti a takarmánybiztonsági irányítási rendszert, ezzel megerősíti hatékonyságát és érvényességét. A hitelesítés során bizonyíthatóan figyelembe veszik:

1. Az összes előfeltétel megvalósítását és hatékonyságát.
2. Az összes ellenintézkedés megvalósítását és hatékonyságát.
3. A OPRP és CCP szabályozás minden eltérését és a megtett kiigazító intézkedéseket.
4. A takarmánybiztonsághoz kapcsolódó belső és külső értesítéseket (panaszokat).
5. A megfelelő vegyi és mikrobiológia elemzés eredményeit.
6. Rendkívüli eseményeket és visszahívásokat.
7. A termékek, folyamatok és jogszabályok változásait.

Ennek a hitelesítésnek az eredményei a takarmánybiztonsági irányítási rendszer megvalósításával, hatékonyságával és érvényességével kapcsolatos konkrét következtetések. A hitelesítést teljes mértékben dokumentálni kell, ideális esetben a vállalat éves ellenőrzési ütemtervén belül, és a vezetői felülvizsgálat bemeneteként kell használni.

Több szükséges dokumentum is a HACCP-rendszer részét képezi. Ezek minimális listája:

1. HACCP-csoport (tagok és szakértelem).
2. HACCP-csoport megbeszéléseinek jegyzőkönyvei.
3. Végtermék műszaki adatai.
4. Anyagok műszaki adatai.
5. Folyamatábrák.
6. Előfeltételek.
7. Veszélyelemzési táblázatok, beleértve az OPRP-k és CCP-k megállapítását és validálását.
8. OPRP program, amely tartalmazza az összes veszélyt, teljesítményszabványt, ellenőrzést és kiigazító intézkedést.
9. Minden CCP-t, kritikus határértéket, ellenőrzést és kiigazító intézkedést tartalmazó HACCP-terv.
10. Az OPRP-kre és CCP-kre vonatkozó működési eljárások
11. Kiigazítási jelentések és kapcsolódó dokumentumok.
12. Az összes fentire vonatkozó hitelesítési eljárások és eredmények.

# 7. REFERENCIADOKUMENTUMOK

**⮌**

Annak érdekében, hogy a jelen útmutató összhangban legyen az állati takarmányokra vonatkozó aktuális jogszabályokkal és a nemzeti, ipari és/vagy szövetségek szintjén végzett különböző tevékenységekkel, figyelembe veszi a takarmányok és élelmiszerek biztonságára valamint HACCP-alapelvekre különböző nemzetközi dokumentumokban és EK jogszabályokban meghatározott alapelveket, különös tekintettel a következőkre:

**Uniós jogszabályok**

* Az élelmiszerjog általános elveiről szóló rendelet ([178/2002/EK](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:02002R0178-20140630&qid=1449179724020&from=EN))
* A takarmányhigiéniai rendelet ([183/2005/EK](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:035:0001:0022:HU:PDF))
* A [225/2012/EU](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:077:0001:0005:HU:PDF) rendelet a 183/2005/EK rendelet II. mellékletének a növényi olajokból és zsírkeverékekből származó, takarmányozás céljára szánt termékeket forgalomba hozó létesítmények jóváhagyása és a különleges előírások az olajok, zsírok és az ezekből származó termékek termelése, tárolása, szállítása és a dioxintartalomra vonatkozó ellenőrzések tekintetében történő módosításáról
* A forgalomba hozatali rendelet ([767/2009/EK](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:229:0001:0028:HU:PDF))
* [939/2010/EU](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:229:0001:0028:HU:PDF) rendelet a 767/2009/EK rendeletnek a takarmány-alapanyagok vagy összetett takarmány összetételére vonatkozó címkézéssel kapcsolatos engedélyezett eltérésekről szóló IV. mellékletének módosításáról
* A takarmány-alapanyagok jegyzékéről szóló rendelet ([68/2013/EU](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:029:0001:0064:HU:PDF))
* A hivatalos ellenőrzésre vonatkozó rendelet ([882/2004/EK](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0882-20140630&qid=1449829247578&from=EN))
* Az adalékanyagokról szóló rendelet ([1831/2003/EK](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2003R1831:20100901:HU:PDF))
* A takarmányban előforduló nemkívánatos anyagokról szóló irányelv ([2002/32/EK](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002L0032:20061020:HU:PDF))
* [574/2011/EU](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:159:0007:0024:HU:PDF) rendelet a 2002/32/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. mellékletének a nitrit, a melamin és az *Ambrosia* spp. maximális szintjének, valamint bizonyos kokcidiosztatikumok és hisztomonosztatikumok átvitelének tekintetében történő módosításáról, továbbá az irányelv I. és II. mellékletének egységes szerkezetbe foglalásáról
* [277/2012/EU](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32012R0277&rid=1) rendelet a 2002/32/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. és II. mellékletének a dioxinokra és a poliklórozott bifenilekre vonatkozó felső határértékek és cselekvési küszöbértékek tekintetében történő módosításáról
* [744/2012/EU](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:219:0005:0012:HU:PDF) rendelet a 2002/32/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. és II. mellékletének az arzén, a fluor, az ólom, a higany, az endoszulfán, a dioxinok, az Ambrosia spp., a diklazuril és a lazalocid-A-nátrium maximális szintjét érintően, valamint a dioxinokra vonatkozó cselekvési küszöbértékek tekintetében történő módosításáról
* A növényvédőszer-maradékokról szóló rendelet ([396/2005/EK](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:070:0001:0016:hu:PDF)) - [Növényvédőszer-maradékok MRL-jére vonatkozó uniós adatbázis](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:070:0001:0016:hu:PDF)
* A Bizottság [178/2006/EK](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:029:0003:0025:HU:PDF) rendelete a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a legmagasabb megengedett növényvédőszer-maradék határértékkel rendelkező élelmiszereket és takarmányokat felsoroló I. melléklet létrehozása tekintetében történő módosításáról
* [600/2010/EU](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:174:0018:0039:HU:PDF) rendelet a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének azonos MRL-lel rendelkező kapcsolódó fajták vagy egyéb termékek példái kiegészítésének és módosításának tekintetében történő módosításáról
* A Bizottság [149/2008/EK](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:058:0001:0398:HU:PDF) rendelete az I. mellékletben felsorolt termékek megengedett szermaradék-határértékeit megállapító II., III. és IV. melléklet létrehozása által a 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról
* A 369/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a betakarítást követően füstölőszerrel végrehajtott kezelésre tekintettel eltérés hatálya alá eső hatóanyag-termék kombinációk jegyzékéről rendelkező VII. melléklet megállapításával történő módosításáról szóló [260/2008/EK rendelet](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:076:0031:0032:HU:PDF)
* Az Európai Parlament és a Tanács [299/2008/EK](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:097:0067:0071:hu:PDF) rendelete a növényi és állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, illetve azok felületén található megengedett növényvédőszer-maradékok határértékéről szóló 396/2005/EK rendeletnek a Bizottságra ruházott végrehajtási hatáskörök gyakorlása tekintetében történő módosításáról
* A 396/2005/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II., III. és IV. mellékletének a bizonyos termékekben, illetve azok felületén található egyes növényvédő szerek legmagasabb megengedett szermaradékszintje tekintetében történő módosításáról szóló [459/2010/EU rendelet](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2010:129:0003:0049:HU:PDF)
* A géntechnológiával módosított élelmiszerekről és takarmányokról szóló [1829/2003/EK](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:32003R1829&rid=1) rendelet
* Az [1830/2003/EK](http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/PDF/?uri=CELEX:02003R1830-20081211&qid=1449830652375&from=EN) rendelet a géntechnológiával módosított szervezetek nyomonkövethetőségéről és címkézéséről, és a géntechnológiával módosított szervezetekből előállított élelmiszer- és takarmánytermékek nyomonkövethetőségéről, valamint a 2001/18/EK irányelv módosításáról
* A bizottság [2006/576/EK](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:229:0007:0009:HU:PDF) ajánlása a deoxinivalenol, a zearalenon, az ochratoxin-A, a T-2, a HT-2 és a fumonizinek állati takarmányozásra szánt termékekben való előfordulásáról
* A bizottság [2012/154/EU](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:229:0007:0009:HU:PDF) ajánlása az anyarozs-alkaloidok takarmányokban és élelmiszerekben való jelenlétének nyomon követéséről

*Jogi nyilatkozat: Az uniós jogszabályok ezen jegyzéke nem kimerítő jegyzék. Tartalmazza ugyan a legfontosabb vonatkozó uniós jogszabályokat, de nem szándéka, hogy teljes legyen.*

**KÓDEX**

* A Codex Alimentarius [A helyes takarmányozási gyakorlat kódexe](http://www.fao.org/docrep/012/i1379e/i1379e06.pdf)

**FAO**

* [A takarmány iparág helyes gyakorlata](http://www.fao.org/docrep/012/i1379e/i1379e.pdf)- A Codex Alimentarius megvalósítása

A helyes takarmányozási gyakorlat kódexe

**ISO-szabványok**

* [ISO 22000](http://www.iso.org/iso/catalogue_detail?csnumber=35466) takarmánybiztonsági irányítási rendszerek - az élelmiszerlánc bármely szervezetére vonatkozó követelmények
* [ISO 9001:2008](http://www.iso.org/iso/catalogue_detail?csnumber=46486) Minőségirányítási rendszerek - követelmények
* [ISO/TS 22002](http://www.iso.org/iso/home/store/catalogue_tc/catalogue_detail.htm?csnumber=44001) Élelmiszerbiztonságra vonatkozó előfeltételi programok - 1. rész: Élelmiszergyártás

**BSI**

* A nyilvánosan elérhető leírás [PAS 222:2011](http://shop.bsigroup.com/en/browse-by-sector/services/) „Élelmiszerbiztonsági előfeltételi programok élelmiszer és állati takarmány gyártása során”

# 8. ÁGAZATI REFERENCIADOKUMENTUMOK

**⮌**

Egy ágazati útmutatónak az érintett takarmány-alapanyagokra vonatkozó átfogó ágazati szintű kockázatelemzést kell tartalmaznia, vagy elő kell írnia annak kidolgozását. E kockázatelemzés kitér:

- A takarmánybiztonsági veszélyek azonosítására.  
- A veszélyek elhárítását célzó intézkedések kialakítására.

* + Minimális ellenőrzési követelmények

Az egyes helyszínek/vállalkozások HACCP felelőssége érintetlen marad.

Az ágazati dokumentumban említett ágazati „gyakorlati kódexek” az ágazati dokumentum szerves részét képezik, a követelmények pedig az útmutató részét képezik.

A következő takarmány-alapanyag ágazatok fejlesztettek ki a takarmány-alapanyagok biztonsági kérdéseihez kapcsolódó ágazati referenciadokumentumokat:

3. melléklet: Biodízel feldolgozásához kapcsolódó ágazati referenciadokumentum

4. melléklet: Keményítő feldolgozásához kapcsolódó ágazati referenciadokumentum

5. melléklet: Olaj és olajos magvak feldolgozásához kapcsolódó ágazati referenciadokumentum

feldolgozás

Az élelmiszerláncban szereplő alábbi ágazatok további európai útmutatókat dolgoztak ki. Ezek együttesen lefedik az élelmiszerláncban megjelenő tevékenységek döntő többségét.

FEFAC- Takarmánykeverék

FAMI- QS- Takarmány-adalékanyagok és előkeverékek

Coceral- Értékesítés, gyűjtés, tárolás és szállítás

FEDIAF- Kedvtelésből tartott állatok eledele

A dokumentumok elérhetők az [Egészségügyi és Fogyasztóvédelmi Főigazgatóság](http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedhygiene/guide_goodpractice_en.htm) honlapján.

## 1. MELLÉKLET: Konzultáció az érdekelt felekkel

Az EFISC a takarmány-alapanyagok gyártásához és fogyasztásához kapcsolódó iparágak, a nemzeti tanúsítási rendszerek, tanúsító szervezetek, valamint a Közösség más szereplőinek átfogó képviseletét alkotó felekkel lépett kapcsolatba és folytatott megbeszéléseket.

A megbeszélések célja az volt, hogy az EU takarmányiparához kapcsolódó kiemelt érintett feleket megkérjék, hogy 2009. júniusi kiadását követően biztosítsanak visszacsatolást jelen útmutatóval kapcsolatban.

A jelenleg is nyitott és folyamatban lévő egyeztetési folyamat végső céljai a következők:

1. Visszacsatolások kérése, konstruktív vita indítása és az érintettek felkérése, hogy megjegyzéseikkel és javaslataikkal járuljanak hozzá a szöveg folyamatos javításához.
2. Megismertetni más iparágakkal az útmutató szemléletét.
3. Megfelelő fokú bizonyosságot kialakítani a takarmány- és élelmiszerlánc biztonsága tekintetében, a lehető legnagyobb mértékben figyelembe véve más iparágak jogos biztonsági elvárásait.
4. Lánc alapú megközelítés biztosítása az útmutatóban, illetve koordináció biztosítása más bevont felekkel.

Külön meg kell említeni a Starch Europe és a FEDIOL rendkívül aktív részvételét az EFISC rendszerén belül, amelynek alapító tagjai. Együttesen az EFISC tagjai képviselik azon feldolgozott takarmány-alapanyagok döntő többségét, amelyek takarmánykeverékek útján lének be a táplálékláncba.

**Starch Europe**   
A Starch Europe az európai keményítőipar érdekeit mind európai, mind nemzetközi szinten képviselő kereskedelmi szövetség. A keményítőipar 21 európai országban van jelen, és jelenleg 24 tagot és 7 társult tagot számlál. A teljes lista a Starch Europe honlapján található: <http://www.starch.eu/>

**FEDIOL**

A FEDIOL az EU olaj- és fehérje iparágát képviselő európai szövetség. A FEDIOL 14 tagja a magsajtolók és olajfeldolgozók különböző uniós tagállamokban létrehozott 14 nemzeti szövetsége. A FEDIOL szervezeti hálózatához több mint 35 vállalat kapcsolódik, mint például az AAK, A.D.M, CARGILL, BUNGE, IOI Loders Croklaan, Lipidos Santiga, Sovena, Thywissen, Wilmar Edible Oils,.... A FEDIOL Szövetséghez kapcsolódó vállalatok átfogó listája honlapunkon érhető el: <http://www.fediol.eu/>

**EBB**

Az Európai Biodízeltanács, az EBB egy 1997 januárjában alapított nonprofit szervezet, amely a nagy biodízelgyártókat képviseli. További információkért látogasson el honlapunkra: <http://www.ebb-eu.org/>

## 2. MELLÉKLET: Betűszók és rövidítések jegyzéke

**⮌**

* **As**: Arzén
* **B**: Biológiai
* **CCP:** Critical Control Point, kritikus szabályozási pont
* **Cd**: Kadmium
* **CFU/g**: Colony Forming Units, telepképző egység per gramm
* **CIP**: cleaning-in-place, helyben tisztítás
* **DDT**: diklór-difenil-triklóretán
* **EB**: Európai Bizottság
* **EFIP**: European Feed Ingredients Platform, Takarmányösszetevőkkel foglalkozó európai platform
* **EU**: Európai Unió
* **FEFAC**: Fédération Européenne Fabricants Aliments Composés, Európai Takarmányipari Szövetség
* **GMP**: Good Manufacturing Practice, helyes gyártási gyakorlat
* **HACCP**: Hazard Analysis and Critical Control Points, Veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok
* **HCH**: Hexaklór-ciklohexán
* **HCN**: Hidrogén-cianid
* **Hg**: Higany
* **ISO**: International Organisation for Standardisation, Nemzetközi Szabványügyi Szervezet
* **Kat.**: Kategória
* **LCI**: raktérellenőrzés
* **MRL**: Maximum Residue Limit, szermaradék-határérték
* **P**: Fizikai
* **PAH**: Policiklusos aromás szénhidrogének
* **Pb**: Ólom
* **PCB-k**:poliklór-bifenilek
* **PCCD-k**: Polikórozott dibenzo-paradioxinok
* **PCDF-ek**: poliklórozott dibenzo-furánok
* **PRP**: Prerequisite Programme, előfeltételi program
* **SFM**: Safe, Fair and Merchantable; Biztonságos, méltányos, forgalomképes minőségű
* **SO2**: Kén-dioxid
* **T°C**: hőmérséklet Celsius fokban
* **TÁ**: Tagállamok
* **TEF**: Toxic Equivalent Factor, mérgezési egyenérték
* **V**:Vegyi
* **WHO:** World Health Organisation, Egészségügyi Világszervezet

Biztonságos takarmány-alapanyagok ipari előállításának helyes gyakorlatára vonatkozó európai útmutató

**3.1. változat**

**2014. november**