

A HACCP A MINDENNAPOKBAN

**Dr. Biacs Péter Ákos professzor emeritus
Szent István (korábban Budapesti Corvinus)
Egyetem, Élelmiszer-tudományi Kar
Eszterházy Károly Főiskola, Eger
Természettudományi Kar,
EOQ MNB Környezetvédelmi és Fenntarthatósági
Szakbizottság**

HACCP -HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS

- A HACCP mozaikszó, melynek megfejtése magyarul Veszélyelemzés és Kritikus Ellenőrzési Pontok, egy munkaterv/eljárás, melynek fő mozgatója a higiénia és megvalósításával az üzemekben elvárt tisztasági állapothoz jutunk.
- A FAO/WHO Codex Alimentarius (Nemzetközi Élelmiszerkönyv) 1993-ban jelentette meg a főbb alapelveket és célkitűzéseket, a magyar változat 1996-ban kapott nyilvánosságot, azóta rendszerként terjesztik, a dokumentum elkészítése kormányzati támogatást és hatósági ellenőrzést kapott.

HACCP A MAGYAR VÁLLALKOZÁSOKBAN

A hazánkban működő vállalkozások többé-kevésbé jól alkalmazzák ezt az előírást/rendszert, melynek meglétét (az adott üzemre jellemző és írásba foglalt dokumentumát) az illetékes hatóságok szigorúan ellenőrzik.

Az Európai Unióban és annak Közös Piacán minden élelmiszerrel foglalkozó vállalkozás a 852/2004 rendelet 5. cikkelye szerint köteles alkalmazni. A magyar 2008. évi 46. törvény szerint a HACCP-t az élelmiszer-lánc minden lépcsőjében működtetni kell, az üzemek közötti szállításnál, illetve raktározásnál sem nélkülözhető.

A HACCP SZEREPE A MINŐSÉGÜGYBEN

A HACCP az emberrel érintkező és mindennap fogyasztott termékek (FMCG – Fast Moving Consumer Goods) előállításánál és forgalmazásánál vált be.

A HACCP elősegítette a Jó Gyártási Gyakorlat (GMP – Good Manufacturing Practice) iparáganként eltérő megerősítését, beépült az ISO 22 000 nemzetközi minőségügyi szabványrendszerbe az élelmiszerbiztonság tanusítására, azonban kis és nagyüzemben egyaránt korszerű infrastruktúrát, gépeket és műszereket, kiegészítő beruházásokat igényel.

VESZÉLYEK A HÁZTARTÁSBAN

A HACCP egy „elővigyázatossági” munkaterv, mely megszabja, hogy naponta hány alkalommal és hogyan takarítsunk, hogy minél ritkábban találkozzunk káros anyagokkal. A veszélyek között megkülönböztetünk kontaminációt (statikus, tartósan megmaradó szennyezést) és infekciót (dinamikusan sokasodó, szaporodó csírákból álló fertőzést), melyekkel akár naponta többször is érintkezhetünk.

A nem rendszeres tisztítást és fertőtlenítést nagyon sok mikroorganizmus túléli és a helyiségekbe lépő személyek, behozott eszközök újra kárt okozhatnak.

A MIKROOGANIZMUSOK REZISZTENCIÁJA ÉS BIOFILM KÉPZÉSE

A kialakuló mikrobióta (a különböző mikróbák együttese) összetétele és nagyságrendje sok tényezőtől függ, a szokásos fertőtlenítésnek ellenálló mikroorganizmusokban rezisztencia (ellenállni képes sejtömeg) alakulhat ki, ezért a gyártóhelyeken meghatározott időszakonként (1-3 hónaponként) célszerű váltogatni az alkalmazott fertőtlenítőszeret.

Különösen káros lehet a tárgyak felületén biofilm kialakulása, mely nehezen eltávolítható. A mikróbák kolóniákat (telepeket) képeznek, mely korróziót (mikro repedezéseket) okozhat.

VESZÉLYFORRÁSOK A HÁZTARTÁSBAN

A háztartás méretétől függően lakószobákra és vizes blokkra (konyha, fürdőszoba, WC) tagozódik, ezek tisztasági követelményei különböznek. A lakószobák között lehetnek otthoni munkára berendezettek és fogadószobák, valamint hálószobák (adott esetben betegszobák).

A lakószobákban 24 órán keresztül folyamatosan tartózkodhatnak személyek, akiknek kilégzésétől szennyezett a levegő, a vizes blokkokban pedig vegyszereket, élelmiszereket, csomagoló anyagokat és kommunális hulladékokat tárolnak.

KRITIKUS ELLENŐRZÉSI PONTOK A VIZES BLOKKBAN

Általános szakmai gyakorlatként elfogadott, hogy a takarítást a vizes blokkokkal kezdik. Ezekben nemcsak tisztító (felületaktív, detergens), hanem fertőtlenítő (dezinficiáló) szereket is használnak.

Ez utóbbiak használata idő igényesebb és a felhasznált szerek maradványait is el kell távolítani a kerámiapadló és a csempézett falfelületekről tiszta vízzel leöblítve. Sokan vitatják, hogy először tisztítani, majd ezt követően kell fertőtleníteni, vagy a kettőt együtt, kombinált szerekekkel végezni, mert fontos ezekkel mértékkel bánni (környezetet védeni).

KRITIKUS ELLENŐRZÉSI PONTOK A LAKÓSZOBÁKBAN

A lakószobákban a takarítás főszabályát 3 P betűvel kezdődő szóval jellemezhetjük: először falfelületeken pókhálóznak, majd a bútorokon lévő port letöröljük, végül a padlót, a szőnyegeket porszívóval megtisztítjuk.

Többszintű helységek belső lépcsőjén, többemeletes házak lépcsőházában mindig felülről lefelé haladva végezzünk tisztítást, főleg a vizes munkát, felmosást.

A takarítást végzők egyre korszerűbb eszközöket használnak: gőzös tisztítást, atkaszűrős porzsákat.

A TAKARÍTÁSI MUNKATERV MÓDOSÍTÁSA

Ha a lakás berendezése változik (a bútorokat kicserélik, a fürdőszabában kád helyett zuhanyozó kabint építenek) akkor nemcsak az eszköz, hanem a takarítás menetrendje is változhat.

A lakást használó személyek is bővíhetnek, gyerek kerülhet a családba, aminek következtében bővül az eszköztár, sőt a fiatal szülők elővigyázatosságból kérhetik a lakásba a külvilágból belépőket, hogy az előszobában vegyék le a cipőjüket és húzzanak papucsot, az üzemekben használt kalucsni mintájára.

A KONYHA VESZÉLYES MUNKAHELY

A legtöbb sérülés a konyhában történik, különösen ha nemcsak az ételkészítés helye, hanem ott is étkezünk. A hagyományos vendéglátás nem engedi a konyhába betekintést, az amerikai konyha viszont bejött a lakószobába, hogy a háziasszony ne legyen elkülönítve a vendégektől, legyen résztvevője a társaságnak.

A vizes blokkok közül a konyha igényli a legtöbb figyelmet, mert ide hozzuk a megvásárolt nyersanyagot, étkezés után itt gyűjtik a hulladékot.

A KONYHAI ESZKÖZÖK TISZTÍTÁSA, FERTŐTLENÍTÉSE

A konyhai eszközök kivitelezésénél általánosan elfogadott szabály, hogy a munkaterületeket gondosan kell megtisztítani, így a húsvágó deszkát tisztítószerrel lemosni és antibakteriális szerekkel fertőtleníteni kell.

Az ételkészítésre használt gépek, például a húsdaráló legyen a legkisebb alkatrészéig szétszedhető és megtisztítható, egyes alkatrészeket célszerű fertőtlenítőszerbe áztatni, majd öblíteni és szárítani.

A mosatlan edény az egyik fő kritikus ellenőrzési pont.

A HIGÉNIKUS ÉTELKÉSZÍTÉS ÉS ÉTKEZÉS ALAPSZABÁLYAI

Az USA-ban nemrég egy fiatalembert megróttak társai, mert megérkezésekor nem mosott kezet, ezért összegyűjtötte az ételkészítés és étkezés szabályait:

- kézmosás mosószerrel, kézszáritás meleg levegővel;
- csíramentes evőeszközök tányérok mosva, szárítva;
- alaposan felforralt levesek egyszeri alkalomra;
- korán elkészült ételek hűtőszekrénybe helyezése.
- a penész- és élesztőgombák a hűtőszekrény hőmérsékletén is működni képesek.

A POR ÉS PISZOK A LAKÓK ELLENSÉGE

Sok időt fordítunk arra, hogy otthonainkat tisztán tartsuk, a NIELSEN felmérése szerint a magyar válaszadók 19 százaléka naponta takarít, 27 százaléka pedig hetenként, ugyanakkor naponta mos 17 százalék, hetente kétszer vagy többször pedig 50 százalék.

A magyar megkérdezettek 45 százaléka mondta azt, hogy a női családfő végzi a takarítás nagy részét, de 38 százalék szerint a nők és férfiak megosztják a munkát, 11 százalék szerint többnyire a férfi takarít.

MILYEN AZ IDEÁLIS TAKARÍTÓSZER?

A háztartás számára azok vásárolják a takarítószereket és eszközöket, akik a munkát végzik: többnyire a női családfő (53%), kevésbé a férfi családfő (12%), a beszerzéseket pedig megosztva végzik (29%).

A takarító szerek sorrendjét a hatékonyság vezeti, de fontos a jó ár/érték arány, korábban a termékkel szerzett tapasztalat és a márkanév, másodlagos a könnyen tárolható és a család igényeinek megfelelő méretű csomagolás.

A természetes összetevőkre, környezetre 25% figyel.

A MOSÁS ÉS A MOSÓGÉP HELYE A HÁZTARTÁSBAN

A tisztítást nem lehet egyértelműen elhatárolni a mosástól: a tisztítás víz nélkül, vagy kevés vízzel végzett művelet, a szennyezés eltávolítására többnyire sima felületről, addig a mosás sok vízzel távolítja el a rátapadt foltot a textilekről.

A textilekre a fürdőszobában, míg az evőeszközökre és edényekre a konyhában találunk mosógépet.

Régebben alkalmazott és széles körben ismert szappanok helyett ma bonyolult összetételű tisztító és fertőtlenítő szereket vásárolhatunk.

ÖSSZEFOGLALÁS

Az élet minden területén nagyon sok feladat elvégzésénél igény van a tisztaságra, a higiéniára.

A HACCP rendszerépítés, működtetés és ellenőrzés hatására megváltozott a termelői, előállítói és egyéni fogyasztói felelősség.

A gazdasági életben mindennapos gyakorlat a munkahelyek rendszeres és szakszerű tisztán tartása, műszakonként fertőtlenítése.

A háztartásokban sok tapasztalat gyűlt össze egy higiéniás munkaterv készítésére.

Köszönöm figyelmüket!