



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

SZENT ISTVÁN CAMPUS

Műszaki Intézet

**Élelmiszerlánc minőségirányítás
szakirányú továbbképzési szak**

Sajtostallér előállító üzem HACCP-rendszerének felülvizsgálata

Belső konzulens: dr. Korzenszky Péter Emőd
egyetemi docens

**Belső konzulens
intézete/tanszéke:** **Műszaki Intézet/
Mezőgazdasági és
Élelmiszeripari Gépek Tanszék**

Külső konzulens: -

Készítette: **Pollák-Szabó Krisztina**

Gödöllő

2024.

1. Absztrakt

A szakdolgozat célja a MATE Műszaki Intézethez tartozó sütőipari tanüzem higiéniai követelményeinek vizsgálata volt. A fő célt a HACCP felülvizsgálat tartalmi elemeinek, illetve a felvett pontok intézkedésének meghatározása jelentette. A HACCP rendszer veszélyeket és azok megelőzésére szolgáló intézkedéseket határoz meg, melynek része a higiéniai követelmények meghatározása is. A személyi higiénia, környezeti higiénia, rovarok és rágcsálók elleni védekezést, takarítást és tisztítást betartva teljes mértékben garantálható az élelmiszerek közegészségügyi, élelmiszerhigiéniai és minőségi megfelelése.

Az élelmiszer-ipari tevékenység megköveteli a megfelelő személyi higiénia és egészségügyi alkalmasságot. A dolgozók egészségügyi állapotát felvételnél és rendszeresen alkalmazásuk során ellenőrizni kell. A személyi higiéniai előírások meghatározzák a dolgozók munkavégzése során betartandó követelményeket, melyekről a dolgozókat ki kell oktatni és rendszeresen ellenőrizni kell betartásukat szóban és/vagy írásban. A megfelelő személyi higiénia részeként biztosítani kell a megfelelő munkaruházatot és higiénia. Továbbá biztosítani szükséges a ruházat biztonságos elhelyezését öltözőszekrény formájában.

A környezeti higiénia fontos eleme az épületek és helyiségek tisztaságának és rendezettségének rendszeres ellenőrzése és karbantartása. Kiemelt fontosságú, hogy ezek a területek rendszeresen takarítottak és karbantartottak legyenek.

A szociális helyiségekre, az élelmiszer-elállító helyiségre, a hulladékkezelésre, a szennyvíz-kezelésre, valamint a víz biztosítására és karbantartására is ki kell térni a higiéniai kézikönyvben.

A rovarok és rágcsálók elleni védekezés, valamint a takarítás, tisztítás és mosogatás is fontos elemek, melyeket külön kell szabályozni a higiéniai kézikönyvben, tekintettel azok összetettségére és sokrétűségére.

Ezen előírások betartása nemcsak költségmegtakarítást eredményez, hanem folyamatos és megfelelő minőségű termékeket biztosít a fogyasztóknak, ami hozzájárul az üzem gazdaságos és zavartalan működéséhez.

2. Abstract

The aim of the thesis was to examine the hygiene requirements of the bakery training plant belonging to the MATE Institute of Technology. The main goal was to determine the content elements of the HACCP review, as well as the measures of the points taken up. The HACCP system defines hazards and measures to prevent them, which also includes the definition of hygiene requirements. By observing personal hygiene, environmental hygiene, protection against insects and rodents, cleaning and cleaning, the public health, food hygiene and quality compliance of food can be fully guaranteed.

Food industry activity requires adequate personal hygiene and medical fitness. The health status of employees must be checked upon hiring and regularly during their employment. The personal hygiene regulations define the requirements to be observed by employees during their work, which employees must be educated about and their compliance must be regularly checked verbally and/or in writing. Appropriate work clothing and hygiene must be ensured as part of proper personal hygiene. In addition, it is necessary to ensure the safe placement of clothing in the form of a wardrobe.

An important element of environmental hygiene is the regular control and maintenance of the cleanliness and orderliness of buildings and premises. It is of utmost importance that these areas are regularly cleaned and maintained.

The hygiene manual should also address the social rooms, the food storage room, waste management, sewage treatment, and the provision and maintenance of water.

Protection against insects and rodents, as well as cleaning, cleaning and dishwashing are also important elements that must be regulated separately in the hygiene manual, given their complexity and diversity.

Adherence to these regulations not only results in cost savings, but also provides consumers with continuous and adequate quality products, which contributes to the economical and trouble-free operation of the plant.