

5.7. Vízellátás	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet VII. fejezet</p> <p>(1) a) Megfelelő ivóvízellátásnak kell rendelkezésre állnia, amelyet használni kell, ha ez az élelmiszerek szennyeződése megakadályozásának biztosításához szükséges.</p> <p>(2) Amennyiben nem ivóvizet használnak, például tűzoltásra, gőztermelésre, fagyasztásra és egyéb hasonló célra, annak különálló, megfelelően azonosított rendszerben kell keringenie. A nem ivóvíz nem érintkezhet, vagy nem folyhat vissza ivóvízrendszerekbe.</p> <p>(3) A feldolgozásban vagy összetevőként használt újrahaznosított víz nem jelenthet fertőzésveszélyt. Annak az ivóvízzel megegyező minőségűnek kell lennie, kivéve ha a hatáskörrel rendelkező hatóság meggyőződött arról, hogy a víz minősége az élelmiszer kész formájának egészséges voltára nincs hatással.</p> <p>4) Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő vagy azt esetleg szennyező jeget ivóvízből kell készíteni, vagy amennyiben nem darabolt halásznemű termékek hűtésére használják, tiszta vízből. A jeget olyan körülmények közt kell készíteni, kezelni és tárolni, amelyek azt a szennyeződéstől megóvják.</p> <p>(5) A közvetlenül az élelmiszerrel kapcsolatban használt gőz nem tartalmazhat olyan anyagot, amely az egészségre veszélyt jelenthet vagy várhatóan a termék szennyeződését eredményezi.</p> <p>(6) Amennyiben légmentesen zárt tárolótartályban levő élelmiszerekre hőkezelést alkalmaznak, biztosítani kell, hogy a</p>	<p>5.7.1. Ivóvíz ellátás</p> <p>Az ivóvíz ellátás lehet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • közüzemi vízellátásból származó, • tartályos (hálózatból vett) vagy • saját kutas. <p>Csak ivóvíz minőségű víz használható fel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - élelmiszer alapanyagként, - jégkockához, - élelmiszerrel érintkező gőz készítéséhez, - élelmiszer mosásra, hűtésre, - takarításhoz, - mosogatóhoz, tisztogatóhoz, - kézmosáshoz, személyi higiéne biztosításához. <p>Ahol nem ivóvíz minőségű vizet is felhasználnak (pl. gőz fejlesztésére, hűtésre, tűzoltásra, stb.), a teljesen elkülönített vezeték, kifolyókat, tározókat "Nem ivóvíz" felirattal kell ellátni. Ennek a rendszernek nem lehet kapcsolata az ivóvízrendszerrel.</p> <p>Gondoskodni kell</p> <ul style="list-style-type: none"> - az ivóvíz vezeték rendszeres karbantartásáról, védelméről (ahol visszaszívás veszélye fennáll, visszaszívást megakadályozó

<p>hőkezelés után a tárolótartályok hűtésére használt víz ne jelentsen fertőző forrást az élelmiszerre nézve.</p>	<p>berendezést pl. visszaszívást gátló szelepeket kell alkalmazni), - pangó vezetékágak felszámolásáról,</p>
<p>201/2001. (X. 25.) Kormányrendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről (csak saját kutas vállalkozásoknak betartandó)</p> <p>3. § (1) „Az ivóvíz minőségére vonatkozó határértékeket az 1. számú melléklet tartalmazza.</p> <p>4. § (1) „A víz minőségének az alábbi pontokon kell megfelelnie a 3. §-ban foglalt előírásoknak:</p> <p>a) elosztó hálózathoz tartozó víz esetében a létesítményen belül azon - a külön jogszabály szerinti - vízkivételi helyen, ahol emberi fogyasztás céljára rendeltetésszerűen vételeznek vizet;</p> <p>b) tartályból történő vízellátás esetén, ahol a vizet a tartályból kieresztik;</p> <p>d) élelmiszeripari-vállalkozások esetén, ahol az ivóvizet az élelmiszer-előállításához, illetve -kezeléshez az élelmiszer-higiénia biztosítása érdekében felhasználják.”</p> <p>5. § „Az üzemeltető, illetve az élelmiszer-vállalkozás köteles gondoskodni arról, hogy az ivóvíz minőségét ivóvízvizsgálatra akkreditált laboratórium a 2. számú mellékletben meghatározottak alapján az illetékes hatósággal egyeztetett vizsgálati program szerint ellenőrizze. Ha az ivóvizet fertőtlenítik, az üzemeltető köteles gondoskodni az alkalmazott fertőtlenítés hatékonyságának ellenőrzéséről és biztosítani, hogy a fertőtlenítőszer melléktermékeiből származó szennyezőanyag az ivóvízben - a fertőtlenítő hatás veszélyeztetése nélkül - a lehető legalacsonyabb szintű legyen, az 1. számú melléklet B) részében megadott határértékeket ne lépje túl.</p>	<p>Szezonálisan működő vállalkozásoknál minden szezonkezdés előtt el kell végezni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a pangó vezeték szakaszok felszámolását, és a vezetékhálózat kifolytatását (nagy nyomással, a hálózat méretével arányos ideig), - a teljes vízhálózat fertőtlenítését (a vezetékek ürtartalmára kiszámított, megfelelő mennyiségű fertőtlenítőszer beadagolásával, 24 óra behatási idő betartásával, majd alapos kifolytatással, amíg klórszag érezhető), - vízkezelő berendezések szűrőinek regenerálását, átmosását, fertőtlenítését. <p>Vízvizsgálatok végzése a szezonálisan működő vállalkozásoknál:</p> <p>Közüzemi vízellátás esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> - egyszerű mikrobiológiai vizsgálat szükséges legalább egy alkalommal a fertőtlenítés hatékonyságának ellenőrzésére, a további években átmosás, fertőtlenítés elvégzése elegendő, - kémiai vízvizsgálat a vállalkozásnál észlelt élelmiszer-biztonságot veszélyeztető probléma esetén szükséges, további vizsgálatokról a vállalkozó a veszélyelemzés alapján dönt. <p>Saját kutas vízellátásánál: Minden szezonkezdés előtt laboratóriumi vízvizsgálat szükséges. Az első mikrobiológiai vizsgálatnak a fertőtlenítés utánra kell esnie. Az újként nyitó szezonális létesítmények működésének feltétele a negatív ivóvíz-vizsgálati eredmény.</p>
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>7. § Az ivóvíz önellenőrző mikrobiológiai vizsgálatát a</p>	<p>5.7.2. Vízhigiénés</p>

<p>vízzennyeződés vagy annak gyanúja esetén az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló külön jogszabály szerint soron kívül el kell végezni.</p>	<p>A vállalkozás területén lévő vízhálózat karbantartásáért és a víz minőségének védelméért, továbbá az ivóvíz minőségű víz felhasználásáért a vállalkozó felel.</p> <p>A vízminőséget rendszeresen figyelemmel kell kísérni és érzékszervi eltérés valamint szennyeződés gyanúja esetén a megfelelő intézkedéseket meg kell tenni (az ilyen víz nem biztonságos étel-miszernek minősül, étel-miszer készítéséhez nem szabad felhasználni).</p> <p>A víz minőségét laboratóriumi vizsgálattal az alábbi esetekben ellenőrizni kell:</p> <ul style="list-style-type: none">- a rendszer használatának megkezdése előtt (új létesítménynél),- vízhálózat sérülésekor, szennyeződések (pl. árvíz),- vízhálózat átalakításkor,- vízszennyezés, ill. annak gyanúja esetén. <p>5.7.2.1. Közüemi vízellátásnál</p> <p>Vízmű által szolgáltatott hálózati víznél a szolgáltatói szerződés értelmében a vízmű - önellenőrző vizsgálatokkal igazoltan - ivóvíz minőségű vizet szolgáltat.</p> <p style="text-align: center;">Javasolt vizsgálati irány egyszerű (rutin) vízmintavételhez:</p> <ul style="list-style-type: none">o E. colio Telepszám 22 °C-ono Coliform bakt. <p>5.7.2.2. Tartályos víz (hálózatból vett) esetében – mozgóárusításkor, kitelepüléskor, stb. a tartály rendszeres mosását és fertőtlenítését, illetve a tartályos víz minőségének ellenőrzését a veszélyelemzésben megállapított gyakorisággal kell elvégezni, és azt dokumentálni kell.</p>
--	---

<p>Előírt vízvizsgálati gyakoriság és vizsgálandó paraméterek a saját kutas vízellátású élelmiszer-vállalkozásoknál:</p> <p>201/2001. (X. 25.) Korm. rendelet 2. sz. melléklet B) részben 1. és 2. pontban foglaltak szerint</p>	<p>Javasolt vizsgálati irány egyszerű (rutin) vízmintavételhez:</p> <ul style="list-style-type: none">○ E. coli○ Telepszám 22 °C-on○ Coliform bakt. <p>5.7.2.3. Saját kutas vízellátás esetében:</p> <p>A víz minőségének ellenőrzésére – az élelmiszer-biztonsági szervvel egyeztetett vízminta vevő helyeket kell meghatározni, a mintavételi csapokat vízhálózati térképen kell feltüntetni.</p> <p>Vízvizsgálati programot szükséges készíteni, amelyet az élelmiszerlánc-felügyeleti szervvel egyeztetni kell, a terv a HACCP rendszer része is lehet.</p> <p>Ha a vizsgálat határértékeket meghaladó értéket, illetve szennyezést jelez, azonnal tájékoztatni kell az illetékes Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóságát, és meg kell tenni a szükséges intézkedéseket a megfelelő vízminőség helyreállítására.</p> <p>A saját kutas vállalkozások a vízvizsgálatának kivitelezéséhez a 201/2001. (X. 25.) Korm. r. 2. sz. melléklet A) rész 1. és 2. pontban foglaltak érvényesek.</p> <p>A mintavételt célszerű akkreditált szolgáltatóval elvégeztetni.</p>
---	--