ÚTMUTATÓ A VENDÉGLÁTÁS ÉS ÉTKEZTETÉS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Alapkötet

Budapest
2013

ÚTMUTATÓ A VENDÉGLÁTÁS ÉS ÉTKEZTETÉS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ
Alapkötet

Szerkesztette: A NÉBIH Élelmiszer- és Takarmány-biztonsági Igazgatóság (ÉTbI), Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztálya, Zoltai Anna vezetésével

Az útmutatót készítő munkacsoport tagjai:

Alpári György (VIMOSZ),
Asztalos István (KGKE),
Balázs Ildikó (OKSZ),
Dusnokiné Tóth Zsuzsanna (Bács megyei ÉBÁI),
Dr. Fehér Ágnes (OEK),
Grélingerné Káposzta Jolán (ÉLOSZ),
Gulyás Valéria (ÉLOSZ),
Herz György (MVI, MÉSZ),
Horváth Éva (NÉBIH ÉTbI, ÉHT),
†Kamocsai Gábor (ÉLOSZ),
Kollárszky Liza (ÁPB),
Kovács László (MVI) ,
Dr. Lizák Erzsébet (NÉBIH ÉTbI, ÉHT),
Mészáros László (NÉBIH ÉKI, ÉHT),
Molnár B. Tamás (MGE),
Nagy Tünde (NÉBIH ÉTbI, ÉHT),
Pataki János (Cukrász Ipartestület),
Dr. Pásztor Szabolcs (VM),
Pozsáné B. Julianna (ÉLOSZ),
Romvári Györgyi (VIMOSZ),
Ruiszné Nádas Judit (ÁPB),
Selmeczi László (Cukrász Ipartestület),
Soós Tamás (Magyar Élelmiszerbank Egyesület),
Schittler-Lehőcz Éva (NÉBIH ÉTbI, ÉHT),
Szabó István (MOSZ),
Szakály Attila (KISOSZ),
Szalayné Hogyor Andrea (ÉLOSZ),
Szeri Zoltán (KÖZSZÖV),
Tell Anikó (ÉLOSZ), Tóth Éva (OKSZ),
Trangóni Katalin (MOSZ),
Wolf András (ÉHT),
Zoltai Anna (NÉBIH ÉTbI, ÉHT)

NÉBIH ÉTbI, Vendéglátás- és Étkeztetés Felügyeleti Osztály
1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
www.nebih.gov.hu

ISSN 2064-2652

A kiadásért felel: Dr. Pleva György igazgató

Az útmutató tartalmának közlése, feldolgozása esetén a pontos adatforrás megjelenítése szükséges. Az Útmutató a NÉBIH honlapról letölthető, képernyőn megjeleníthető, kinyomtatható (http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/elelmiszer_takarmanybiztonsag)

A kiadvány tartalma, illetve annak részei nem módosíthatók. Az útmutató társadalmi munkában, a vendéglátó és étkeztető vállalkozások számára, saját felhasználásra készült.
Tilos az Útmutató bármely részét kereskedelmi forgalomba hozni, feldolgozva értékesíteni, felhasználásával anyagi, erkölcsi, illetve egyéb, anyagiakban nem mérhető bármely jellegű profitot eredményezni.
A szerkesztőség és minden, a kiadványon dolgozó szakember a tőle elvárható legnagyobb gondossággal járt el a kiadvány készítése során. A kiadványban található esetleges hibákért, az ebből eredő károkért sem a szerkesztő sem a kiadó nem vállal semminemű felelősséget.

Grafikai terv és nyomdai kivitelezés: Berkana Kft. (www.berkana.hu)
Fotó: Ludas Zoltán, fotolia.com

© Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) 2013

VIDÉKFEJLESZTÉSI
MINISZTÉRIUM
HIGIÉNIAI BIZOTTSÁG TITKÁRSÁGA

ÁLLÁSFOGLALÁS

A *Vendéglátás Jó Higiéniai Gyakorlat Útmutató* című tervezetről

Előzmények.

Az 1317/2011. (IX. 19.) Kor. határozat értelmében 2012. március 31-ig kell a *Vendéglátás Jó higiéniai útmutató* útmutatónak elkészülnie.
A Higiéniai Bizottság két ülésén, 2011. december 15-én és 2012. február 1-én részletesen megtárgyalta *Vendéglátás Jó Higiéniai Gyakorlat Útmutató* című tervezetét.

A Bizottság tagjai egyetértettek abban, hogy a tervezet áttekinthető, felhasználó barát módon került kialakításra. Szakmai elvárásoknak megfelelő, igényes munka. 2012. február 1-én a bizottság tagjai az útmutatót előzetesen elfogadták azzal, hogy a javasolt pontosításokat követően a bizottsági tagoknak végső jóváhagyásra a tervezetet meg kell küldeni. A Higiéniai Bizottság tagjai a visszamutatásra megküldött tervezetet elfogadásra javasolták.

A Higiéniai Bizottság a *Vendéglátás Jó Higiéniai Gyakorlat Útmutató*-t egyhangúan elfogadja.

Budapest, 2012. március „5 „.

VIDÉKFEJLESZTÉSI MINISZTÉRIUM ÁLLAMTITKÁR * 2. *

dr. Kardeván Endre
elnök

TARTALOMJEGYZÉK

ELŐSZÓ

1. **BEVEZETÉS**
2. **AZ ÚTMUTATÓ CÉLJA, ALKALMAZÁSI TERÜLETE**
3. **AZ ÚTMUTATÓ HASZNÁLATA**

4. AZ ÉLELMISZERIPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI A VENDÉGLÁTÁSBAN

4.1. Vállalkozók elsődleges felelőssége
4.2. Engedélyezés, hatóságokkal kapcsolatos feladatok
4.3. Nyilvántartásba vétel és külön engedély
4.4. Változások bejelentése
4.5. Egyéb engedélyezési eljárások
4.6. Megfelelőséget igazoló dokumentumok
4.7. Hatósági ellenőrzések
4.8. Nyomon követhetőség
4.9. Termék kivonása a forgalomból és visszahívása a fogyasztótól
4.9.1. A termék kivonása a forgalomból
4.9.2. A termék visszahívása a fogyasztótól
4.10. Élelmiszer-eredetű megbetegedések esetén követendő eljárás

5. VALAMENNYI ÉLELMISZERIPARI VÁLLALKOZÓRA VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK – BELEÉRTVE A VENDÉGLÁTÁST – AZ ÉLELMISZER-HIGIÉNIÁRÓL SZÓLÓ 852/2004/EK RENDELET ALAPJÁN

5.1. Élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények, beleértve a vendéglátást
5.1.1. Tárgyi feltételek, tervezés, kivitelezés
5.1.2. Környezet
5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület
5.1.4. Illemhelyek
5.1.5. Kézmosók
5.1.6. Szellőztetés
5.1.7. Világítás
5.1.8. Energiaellátás
5.1.9. Szennyvízelvezetés
5.1.10. Öltözők
5.1.11. Az élelmiszerre vagy a fogyasztóra veszélyes anyagok tárolása
5.2. Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket)
5.2.1. Padozat
5.2.2. Falfelületek
5.2.3. Mennyezet
5.2.4. Ablakok és egyéb nyílászárók
5.2.5. Ajtók
5.2.6. Munkafelületek
5.2.7. Mosogatóberendezések

5.3. Mozgó és/vagy ideiglenesen előállító és forgalmazó vendéglátóhelyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusítások járművei) vonatkozó követelmények
5.3.1. Mozgóárusításra és/vagy kitelepüléses (létesítményen kívüli) tevékenységre vonatkozó követelmények
5.3.2. Bázishely kialakítása
5.4. Szállítás
5.4.1. Szállító járművek, szállítótartályok
5.4.2. Élelmiszerek és egyéb áruk szállítása
5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények
5.6. Élelmiszer-hulladék
5.6.1. Élelmiszer-hulladék, nem ehető melléktermékek
5.6.2. Élelmiszer-hulladék és melléktermék gyűjtése és tárolása
5.6.3. Hulladék, melléktermék további kezelése
5.7. Vízellátás
5.7.1. Ivóvízellátás
5.7.2. Vízminőség
5.8. Személyi higiénia
5.8.1. Személyi higiéniai utasítás
5.8.2. Védőruha, munkaruha
5.8.3. Betegségek, sérülések
5.8.4. Egészségügyi alkalmasság
5.8.5. A dolgozó helyes magatartása
5.8.6. Látogatók
5.9. Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések
5.9.1. Alapanyagok tárolásának általános szabályai
5.9.2. Romlásra gyanús étel
5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések
5.11. Képzés
5.11.1. Oktatás
5.11.2. Vezetők, felelősök oktatása, tudása
5.11.3. Képzettség

6. ÜZEMELTETÉSI SZABÁLYOK

6.1. Kínálat, étlaptervezés
6.2. Beszerzés
6.2.1. Alapanyagokkal, egyéb élelmiszerekkel szemben támasztott követelmények
6.2.2. Beszállítókkal szemben támasztott követelmények
6.2.3. Kistermelői élelmiszerek beszerzése
6.3. Áruszállítás
6.4. Áruátvétel
Általános szabályok

6.5. Alapanyagok tárolása
6.5.1. Az egyes alapanyagok elkülönített tárolása
6.5.2. Tárolás környezeti hőmérsékleten
6.5.3. Hűtve tárolás
6.5.4. Fagyasztva tárolás
6.6. Előkészítés
6.6.1. Előkészítés általános szabályai
6.6.2. Zöldség-gyümölcs előkészítése
6.6.3. Húselőkészítés
6.6.4. Lőtt vad előkészítése
6.6.5. Pácolás
6.6.6. Hideg vérű állatok húsának előkészítése
6.6.7. Étkezési tyúktojás
6.6.8. Nyers tej előkészítése
6.6.9. Fagyasztott élelmiszerek felhasználása, felengedtetése
6.6.10. Egyéb előkészítési műveletek
6.6.11. Előkészített anyagok tárolása
6.7. Étel- és termékkészítés
6.7.1. Hőkezelés (sütés, főzés, párolás, grillezés)
6.7.2. Zsírban, olajban sütés
6.7.3. Hidegkonyhai termékek készítése
6.7.4. Cukrásztermékek készítése
6.7.5. Fagyasztás és fagyasztva tárolás
6.7.6. Tartósított zöldség, gyümölcs készítése
6.7.7. Száraz pékáru felhasználása
6.8. Készétel kezelése, tárolása
6.8.1. Melegen tartás
6.8.2. Étel lehűtése, hűtve tárolása
6.8.3. Fagyasztott ételek felengedtetése, felmelegítése
6.8.4. Ételminta
6.9. Tálalás, felszolgálás, értékesítés
6.9.1. Díszítés
6.9.2. Teríték
6.9.3. Készétel-csomagolás
6.9.4. Önkiszolgáló értékesítés
6.9.5. Látványkonyha („Front cooking”) üzemeltetés szabályai
6.9.6. Felszolgálás és kiszolgálás
6.10. Kiszállítás

7. TERMÉKINFORMÁCIÓ ÉS A FOGYASZTÓ TÁJÉKOZTATÁSA

7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás
7.2. Allergének
7.3. Fogyasztói reklamációk

8. KIEGÉSZÍTŐ TEVÉKENYSÉGEK

8.1. Karbantartás
8.2. Takarítás, takarítási utasítás
8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)
8.2.2. Egyéb vegyi anyagok
8.3. Mosogatás
8.4. Rovarok és rágcsálók távoltartása
8.5. Göngyöleg
8.6. Élő állat vágása
8.6.1. Élő állatok vágása
8.6.2. Élő hal és halászati termékek tartása, vágása
8.6.2.1. Tartási körülmények
8.6.2.2. Élő hal vágása
8.7. Kedvtelésből tartott állatok a vendégtérben

9. SPECIÁLIS TEVÉKENYSÉGEK

9.1. Jó higiéniai útmutató az egyéb szálláshelyeken nyújtott reggeliztető tevékenységet folytatók számára
9.2. Lakásétterem
9.3. Oktatókonyhák, főzőiskolák
9.4. Rendezvényen megmaradt ételek karitatív felhasználása

10. MELLÉKLETEK

I. sz. melléklet – JOGSZABÁLY GYŰJTEMÉNY
II. sz. melléklet – FOGALOM-MEGHATÁROZÁSOK
III. sz. melléklet – RÖVIDÍTÉSEK
IV. sz. melléklet – SPECIÁLIS, A HAGYOMÁNYOSTÓL ELTÉRŐ TECHNOLÓGIÁK A VENDÉGLÁTÁSBAN
V. sz. melléklet – A HACCP rendszer és alapelvei
VI. sz. melléklet – Útmutató a HACCP kiépítéséhez
VII. sz. melléklet – SEGÉDANYAG a dolgozók higiéniai képzéséhez
VIII. sz. melléklet – DOKUMENTUMMINTÁK
Anyaghányad-nyilvántartás
Hulladékszállítási nyilatkozat
Higiéniai Oktatási Napló
Kártevők jelenlétének ellenőrzési lapja
Takarítási utasítás

FELHASZNÁLT IRODALOM

AZ ÚTMUTATÓT KÉSZÍTŐ MUNKACSOPORT BEMUTATÁSA

ELŐSZÓ

Kedves Felhasználó!

Mielőtt első benyomása alapján a terjedelme miatt elutasítja e kiadvány elolvasását, felhívjuk a figyelmét arra, hogy nem is kell Önnek az útmutató minden részletét és fejezetét elolvasnia, csupán azokat, amelyek az Ön vállalkozásához, tevékenységéhez kapcsolódnak!

A terjedelem oka a vendéglátás és étkeztetés sokszínűsége és a szabályozás összetettsége.
Az útmutatót készítő munkacsoportban a szakmai szerveztek részéről megfogalmazott igény volt, hogy egy-egy témakörhöz kapcsoltan a rövid, néhány betűs joghelyhivatkozások helyett a vonatkozó jogszabály előírásait, pontos szövegét jelenítsük meg, mert a hivatkozások alapján a kikeresés, illesztgetés a jogszabálykezelésben kevésbé gyakorlottak számára különösen időigényes és nehéz.

A könnyebb kezelhetőség érdekében nemcsak a vonatkozó uniós rendelet szerkezetét (852/2004/EK rendeletet) követtük, hanem a vendéglátó-szakmai tevékenységet és technológiai folyamatokat is. Emiatt előfordulnak ismétlések, hiszen egy-egy előírás több részfejezetben is meghatározó lehet.

Ami tehát a terjedelem tekintetében hátrány, az az útmutató alkalmazásában bőven megtérülő előny!

Az útmutatót a gyakorlati tapasztalatok és az időközben változó jogszabályok alapján a munkacsoport rendszeresen felülvizsgálja és módosítja, ezért észrevételeit, módosítási javaslatait a munkacsoport tagjai, illetve a szakmai szervezetek felé kérjük, jelezze.

Tisztelt Vendéglátó/Étkeztető Vállalkozó!

A NÉBIH ezt az útmutatót ingyenesen bocsátja az Ön rendelkezésére.

Annak érdekében, hogy a jogszabályváltozások okán szükségessé vált módosításokat rendszeresen el tudjuk Önnek küldeni, kérjük, hogy az útmutató átvétele után mielőbb regisztráljon a NÉBIH honlapján!

A rendszeresen megküldött módosítások a kapcsos könyv kiadvány segítségével jól érthetők és könnyen kezelhetők lesznek.

Regisztrációhoz a következőket kell tennie:
1. Keresse fel a **www.nebih.gov.hu/ghp** weboldalt.
2. Töltse ki a regisztrációs űrlapot. (A *-al jelölt mezők kitöltése kötelező!)
3. Válassza az „elküldés” gombot.
4. A regisztráció sikerességéről (automatikus) visszaigazoló e-mail-t kap, melyet a megadott e-mail címre küldünk.

Amennyiben a kiadvánnyal kapcsolatban észrevétele, kérdése, vagy építő szándékú kiegészítő javaslata van, fordulhat az útmutató készítésében résztvevő szakmai civil szervezetekhez, a NÉBIH ügyfélszolgálatához (e-mail cím: ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu), vagy a NÉBIH ÉTbI Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztályhoz (e-mail: vefo@nebih.gov.hu).

NÉBIH

1. BEVEZETÉS

Az élelmiszerjog, ezen belül az élelmiszerbiztonság megteremtését célzó szabályozások elsődleges feladata az emberi élet és egészség magas szintű védelme. Ennek a két alappillére, az Európai Parlament és a Tanács „az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról" szóló 178/2002/EK rendelet (továbbiakban 178/2002/EK) és az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete az élelmiszer-higiéniáról (továbbiakban 852/2004/EK).
A jogszabályok „közös elveket tartalmaznak, különösen az élelmiszer-vállalkozók és a hatáskörrel rendelkező hatóságok felelősségével, a létesítmények szerkezeti, működési és higiéniai követelményeivel, a létesítmények engedélyezésére vonatkozó eljárásokkal, a tárolásra, a szállításra és az állategészségügyi jelölésekre vonatkozó követelményekkel kapcsolatban" (852/2004/EK).
Egységes szemléletre van szükség az élelmiszerbiztonság szavatolása érdekében, az elsődleges termeléstől egészen a forgalomba hozatalig, **beleértve ebbe a végső fogyasztást megelőző vendéglátást és étkeztetést is**. Ez jelenti a **„farmtól az asztalig"** a teljes élelmiszerláncban gondolkodást, ahol minden élelmiszeripari vállalkozónak, (szereplőnek) szavatolnia kell, hogy az élelmiszerbiztonság nem kerül veszélybe.
A másik követelmény az élelmiszerek és az élelmiszer-összetevők teljes élelmiszerláncon át biztosított **nyomon követhetősége** (852/2004/EK).

Mindezek megvalósulását a HACCP elveken alapuló Élelmiszerbiztonsági programok és eljárások (852/2004/EK) segítik. A HACCP rendszerek a Jó Higiéniai Gyakorlatra épülnek (Good Hygiene Practice, a továbbiakban: **GHP**), amely a legalapvetőbb feltételeket és szabályokat tartalmazza.

A 852/2004/EK rendelet megfogalmazza, hogy **„a helyes gyakorlatról szóló útmutatókkal** kell ösztönözni a megfelelő higiéniai gyakorlat alkalmazását". Ezt a célt szolgálják a szakáganként kidolgozott Nemzeti Útmutatók.

Ez az útmutató az étkeztetés, vendéglátás szakágazatra készült, a szakma képviselőinek és szakértőinek közreműködésével, széles körű társadalmi konszenzus eredményeként.

2008-ban az Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal (továbbiakban a NÉBIH jogelődje) koordinációjával felállt egy munkacsoport annak érdekében, hogy elkészítse a hazai vendéglátás és étkeztetés Nemzeti Jó Higiéniai Útmutatóját. A munkacsoport tagjai (lásd a Függelékben) szakmai civil szervezetek, a Magyar Élelmiszer Biztonsági Hivatal, a Vidékfejlesztési Minisztérium, és a NÉBIH képviselői voltak. A munka befejezéséhez a kedvező jogkörnyezetet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet teremtette meg.
A Kormány a vendéglátás helyzetét javító intézkedésekről szóló 1317/2011. (IX. 19.) számú határozatában, amelynek teljesítési határideje 2012. március 31., kimondja, a vendéglátó szakmai szervezetek bevonásával a vendéglátás Jó Higiéniai Gyakorlatáról szóló Nemzeti Útmutató kidolgozását úgy, hogy az előírások könnyebb betarthatósága mellett az uniós jogban megfogalmazott élelmiszerhigiéniai elvárások teljesüljenek. A határozat előírja tájékoztató előadások megtartását a kidolgozott útmutató részleteiről a vendéglátóipari egységek személyzete részére. Ennek megvalósítása érdekében 2012. március hónapban a szakmai szervezetek által, legalább régiónként megszervezett tájékoztatókra kerül sor.

A munkacsoport ülései nyilvánosak voltak, azokon bárki részt vehetett. Az üléseken elkészült anyagok a NÉBIH és a szakmai szerveztek honlapján folyamatosan megjelentek, ezt követően 4 hétig azokhoz bárki hozzászólhatott. A hozzászólásokat később a munkacsoport megvitatta, aminek eredményéről a hozzászóló mindig tájékoztatást kapott.

Az útmutató alkalmazásához fontos az alábbiak megértése:

- az élelmiszerbiztonság elsődleges felelősségét az élelmiszeripari vállalkozó viseli;
- az élelmiszerbiztonság szavatolására a teljes élelmiszerláncon keresztül szükség van;
- a szobahőmérsékleten biztonságosan nem tárolható élelmiszerek esetében fontos a hűtési lánc fenntartása;
- a HACCP elvein alapuló eljárások általános alkalmazásának a helyes higiéniai gyakorlattal együtt meg kell erősítenie az élelmiszeripari vállalkozók felelősségét és az élelmiszerbiztonságot;
- a helyes gyakorlatról szóló útmutatók értékes eszközök, amelyekkel az élelmiszerlánc minden szintjén segíteni lehet az élelmiszeripari vállalkozókat az élelmiszerhigiéniai szabályok betartásában és a HACCP-elvek alkalmazásában.

2. AZ ÚTMUTATÓ CÉLJA, ALKALMAZÁSI TERÜLETE

Az uniós rendeletek általános megfogalmazásúak, keretszabályokat állapítanak meg, és csak az elérendő célt – jelen esetben az élelmiszerbiztonság garantálását, a fogyasztók egészségének védelmét –, illetve a fő követelményeket határozzák meg. Szükség van tehát az élelmiszeripari vállalkozók számára olyan **gyakorlati iránymutatásra**, amely segítséget ad a biztonságos élelmiszer-előállításához, a kockázattal arányos mértékű szabályozással. Az útmutató a szükséges követelményeket kivitelezhető, a mindennapi életben alkalmazható formában tartalmazza, figyelembe veszi a nemzeti szokásokat, technológiákat és nemzeti sajátosságokat. Összeállításában, megfogalmazásában az adott szakma elismert szakemberei és a vendéglátóipari civil szervezetek képviselői vettek részt.
Jelen Nemzeti Útmutató a szakma által elfogadott, megvalósítható, ugyanakkor a mai higiéniai elvárásoknak is megfelelő, az élelmiszerbiztonságot szavatoló szabályozásokat tartalmazza az étkeztetés és vendéglátás, a vendéglátóipar számára.

Az útmutató tartalmazza azokat az előírásokat, melyeket az étkeztetés és vendéglátás során – a különböző jogszabályok adta keretekben – be kell tartani. Az ágazati útmutató az adott élelmiszeripari ágazat specialitásait veszi figyelembe. Segíti a szakma művelőit a szabályok betartásában, egységes értelmezést ad mind a vállalkozók, mind az ellenőrző hatóság részére.

A hivatalosan elismert Nemzeti Útmutatóban leírtak szerint üzemelő létesítmények ellenőrzésekor a hatóság az abban foglaltakat tekinti irányadónak, **a hatóság annak betartását ellenőrzi.**

Az útmutató alkalmazásának további előnye, hogy a HACCP rendszer és a különféle minőségbiztosítási rendszerek kiépítésének, megfelelő működtetésének előfeltétele a Jó Higiéniai Gyakorlat. Míg a GHP az alapvető környezeti és működési feltételeket szabályozza, a HACCP erre alapozva a kiemelt kockázatú pontok felügyeletét látja el.
Egyes élelmiszeripari mikrovállalkozásokban a veszélyelemzés során nem állapítható meg kritikus szabályozási pont. Ilyenkor a **Helyes Higiéniai Gyakorlat a kritikus szabályozási pontok felügyeletének helyébe léphet,** azaz ha a GHP szerint végzett tevékenység következtében nincs kritikus pont (CCP), nem kötelező a HACCP rendszer működtetése, azt a jó higiéniai útmutató alkalmazása kiváltja. Ilyen esetekben a HACCP rendszer kötelező működtetése pedig csak az időszakos felülvizsgálatokat és a technológia változása esetén annak bevezetését, veszélyelemzését jelenti.

Az útmutató kidolgozásánál vezérlő elv volt:
- megfeleljen a jogszabályi előírásoknak,
- a gyakorlatban megvalósítható, életszerű, a kockázattal arányos előírásokat tartalmazzon,
- a szakmai szövetségek, érdekképviseletek egyetértésével, ugyanakkor
- az élelmiszerbiztonsági hatóság jóváhagyásával jöjjön létre.

3. AZ ÚTMUTATÓ HASZNÁLATA

Az útmutató használata önkéntes, alkalmazása esetén azonban a benne foglaltak betartása kötelező.
Az útmutató egyes pontjaitól eltérés esetén a vállalkozásnak az eltérést indokolva saját útmutatással kell rendelkeznie.

A célszerű, ajánlott, javasolt szavak használatával megfogalmazottak betartása nem kötelező, de ajánlott, ***ezek a szabályok zöld és dőlt betűvel szerepelnek.***

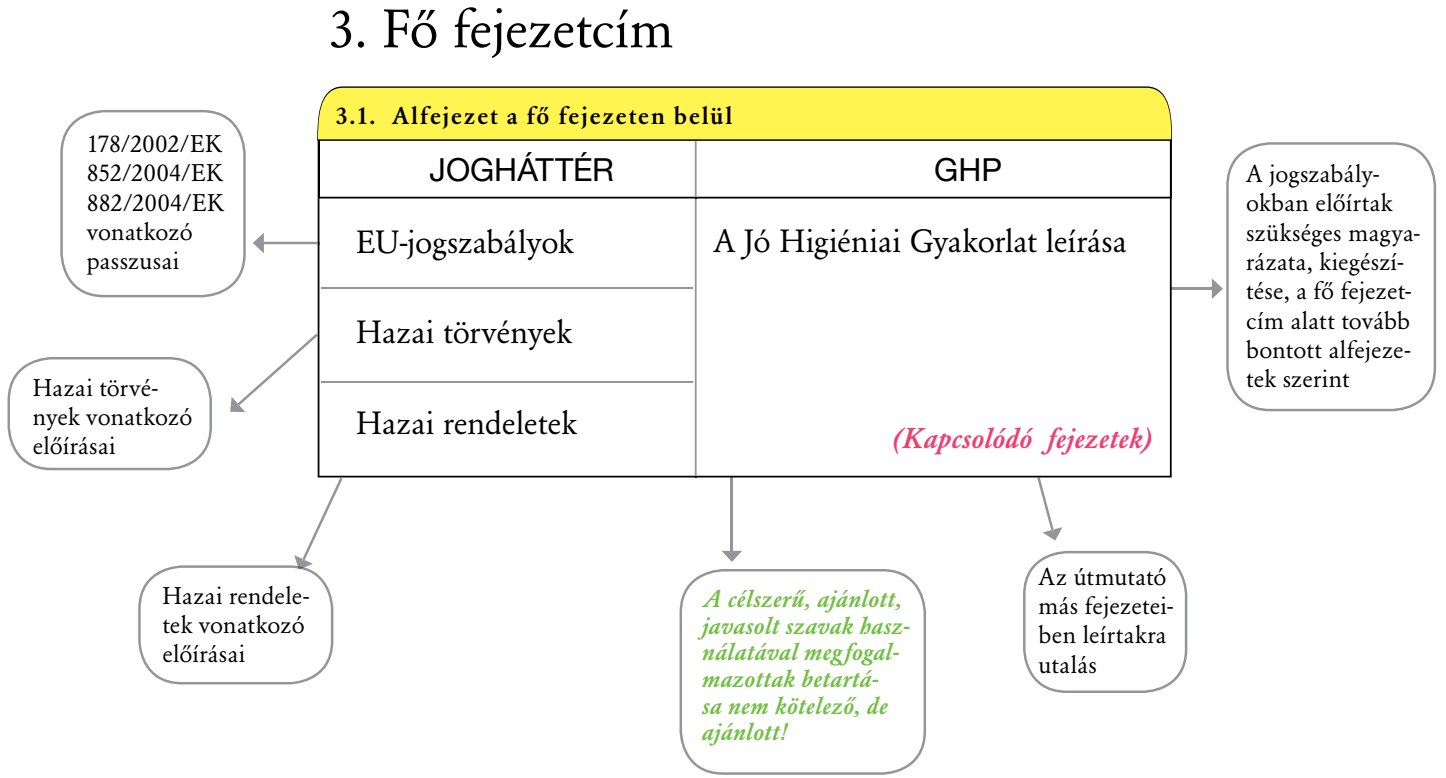
Az útmutató kidolgozásakor az étkeztető, vendéglátó létesítményekre jellemző ételkészítési folyamatokat vettük alapul a létesítmény kialakításától a készített étel fogyasztónak történő átadásáig. Az egyes fejezetek sorra veszik, hogy

- melyek az élelmiszer-vállalkozó kötelezettségei,
- milyen feltételeket kell biztosítani a létesítményben,
- milyen higiénés szabályok betartása mellett biztonságos az élelmiszer készítése,
- milyen előírások vonatkoznak a késztermékre,
- milyen tevékenységek, tennivalók biztosítják folyamatosan a megfelelő környezetet az élelmiszer elkészítéséhez?

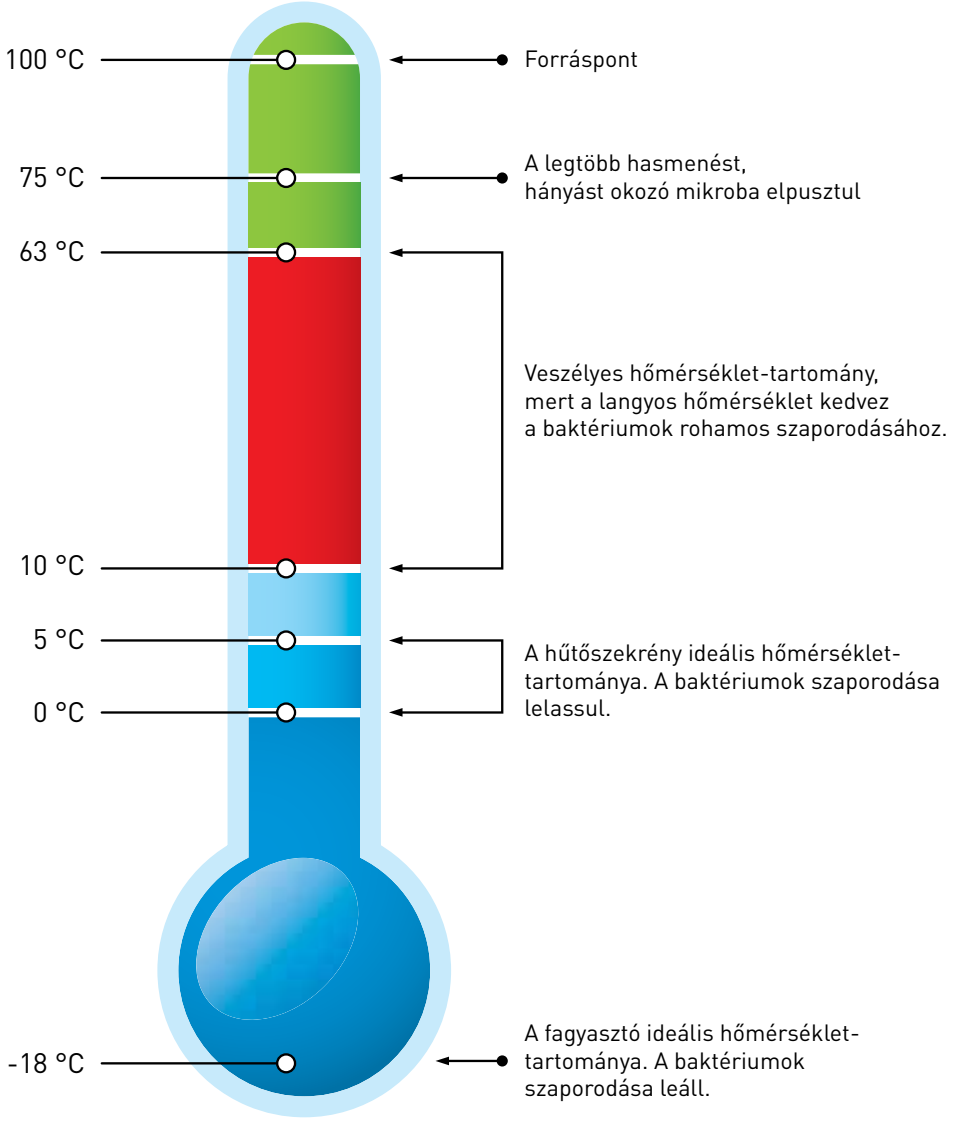
További segítséget nyújt a mellékletekben a vonatkozó rendeletek felsorolása, az egységes szóhasználat érdekében szerkesztett fogalomgyűjtemény, speciális, egyes, napjainkban fokozott jelentőségű technológiák ismertetése és más hasznos segédanyagok.

A Jó Higiéniai Gyakorlat alkalmazása nem sikeres a **vezetők elhivatottsága** és kellő felelősségvállalása, valamint a **dolgozók tudatos, lelkiismeretes munkája** nélkül.
Az útmutató használatát segíti a szerkesztésének megismerése, amelyet a következő ábra mutat be. Egy-egy fejezeten belül a vonatkozó uniós és hazai jogszabályok előírásai joghierarchiában, bal oldalon, míg a munkacsoportban kidolgozott útmutató a jobb oldalon található. A két oldalt együtt kell elolvasni és a vonatkozó részeket alkalmazni.

Az útmutató szerkezete, használata



Élelmiszerbiztonsági szempontból fontos hőmérsékleti-tartományok



4. FEJEZET

AZ ÉLELMISZERIPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI A VENDÉGLÁTÁSBAN

4. FEJEZET

AZ ÉLELMISZERIPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI A VENDÉGLÁTÁSBAN

TARTALOM

4.1. Vállalkozók elsődleges felelőssége
4.2. Engedélyezés, hatóságokkal kapcsolatos feladatok
4.3. Nyilvántartásba vétel és külön engedély
4.4. Változások bejelentése
4.5. Egyéb engedélyezési eljárások
4.6. Megfelelőséget igazoló dokumentumok
4.6.1. Gépminősítés
4.6.2. Szerződések, igazoló dokumentumok
4.6.3. Megfelelőséget igazoló egyéb dokumentumok
4.7. Hatósági ellenőrzések
4.8. Nyomon követhetőség
4.9. Termék kivonása a forgalomból és visszahívása a fogyasztótól
4.9.1. A termék kivonása a forgalomból
4.9.2. A termék visszahívása a fogyasztótól
4.10. Élelmiszer-eredetű megbetegedések esetén követendő eljárás

4. AZ ÉLELMISZERIPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI A VENDÉGLÁTÁSBAN

4.1. Vállalkozók elsődleges felelőssége

JOGHÁTTÉR	GHP
178/2002/EK rendelet 3. cikk (3) élelmiszeripari vállalkozó: az a természetes vagy jogi személy, aki/amely az általa ellenőrzött élelmiszeripari vállalkozáson belül felelős az élelmiszerjog követelményeinek betartásáért; 14. cikk (1) Nem biztonságos élelmiszer nem hozható forgalomba. (2) Az élelmiszer akkor nem biztonságos, ha: a) az egészségre ártalmas; b) emberi fogyasztásra alkalmatlan. (3) Annak eldöntése során, hogy az élelmiszer biztonságos-e, figyelembe kell venni a következőket: a) az élelmiszer fogyasztásának, illetve a termelés, feldolgozás és forgalmazás egyes szakaszaiban az élelmiszer felhasználásának szokásos feltételeit, valamint b) a fogyasztóval közölt információkat, többek között a termék címkéjén feltüntetett információkat, illetve a fogyasztó rendelkezésére álló egyéb információkat egy adott élelmiszer vagy élelmiszercsoport egészségkárosító hatásainak megelőzéséről. (4) Annak eldöntése során, hogy az élelmiszer ártalmas-e az egészségre, figyelembe kell venni a következőket: a) az élelmiszert elfogyasztó személy egészségét károsító, azonnal és/vagy rövid távon és/vagy hosszú távon jelentkező hatások mellett	**Élelmiszer-ellátásban az elsődleges felelősség az élelmiszer-vállalkozóé.** **Legfőbb felelőssége a fogyasztók biztonságos élelmiszerrel ellátása!** A létesítmény vezetőjének vagy megbízottjának folyamatosan meg kell győződnie arról, hogy a tevékenysége folytatásához a szükséges feltételek biztosítottak: ***Javasolt ezek fennmaradását ellenőrizni:*** • ***műszakkezdés előtt,*** • ***munkavégzés közben.*** A nem megfelelő állapot helyreállítására a lehető legrövidebb időn belül intézkedni kell, ***amit célszerű írásban rögzíteni.*** Az előállított élelmiszer, étel biztonságosságáért, minőségéért a vállalkozó felel, ezért ismernie kell: • a vonatkozó jogszabályokat, • a biztonsággal alkalmazott technológiát, • az általa készített és forgalmazott termékeket, • az egyes munkakörökhöz kapcsolódó szakképesítéseket. Folyamatosan gondoskodni kell a kezelt, tárolt és készített élelmiszerek biztonságáról.

JOGHÁTTÉR	GHP
a következő generációknál jelentkező egészségkárosító hatásokat; b) az esetleg jelentkező, halmozottan toxikus hatásokat; c) a fogyasztók egy bizonyos kategóriájának élelmiszer-érzékenységét abban az esetben, ha az élelmiszert ennek a fogyasztói csoportnak szánják. 17. cikk (1) Az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozók vállalkozásaik termelő, feldolgozó és forgalmazó tevékenységének minden szakaszában gondoskodnak arról, hogy az élelmiszerek vagy takarmányok megfeleljenek a tevékenységükre vonatkozó élelmiszerjog követelményeinek, és ellenőrzik e követelmények teljesülését. 19. cikk (1) Amennyiben egy élelmiszeripari vállalkozó úgy véli vagy okkal feltételezi, hogy egy élelmiszer, amelyet a vállalkozás behozott, előállított, feldolgozott, gyártott vagy forgalmazott, nem felel meg az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, és a kérdéses élelmiszer már kikerült az élelmiszeripari vállalkozó közvetlen ellenőrzése alól, az élelmiszeripari vállalkozó haladéktalanul kezdeményezi az élelmiszer kivonását a piacról és erről tájékoztatja az illetékes hatóságot. Ha a termék eljuthatott a fogyasztóhoz, a vállalkozó hatékony eszközökkel és pontosan tájékoztatja a fogyasztókat a kivonás okáról, valamint szükség esetén – amennyiben egyéb intézkedések nem elegendőek a magas szintű egészségvédelem megvalósításához – vissza kell hívnia a fogyasztóhoz már leszállított terméket. (2) Az az élelmiszeripari vállalkozó, aki az élelmiszerek csomagolása, címkézése, biztonsága és egysége megváltoztatása nélkül kiskereskedelmi és forgalmazási tevékenységet lát el, saját tevékenységeinek keretein belül kivonja	A létesítmény vezetőjének az egyes részfolyamatok elvégzésére, irányítására és ellenőrzésére felelősöket kell kijelölnie, ***akiknek a feladatát munkaköri leírásokban célszerű rögzíteni.*** Felelős személy az, akit az adott tevékenységhez szükséges élelmiszerbiztonsági ismeretekre kioktattak, és szükség esetén megfelelő intézkedésekre, hibajavításra, beavatkozásra és nyilatkozattételre jogosult és a létesítményben jelen van. A termék élelmiszerbiztonsági hibájának észlelésekor, amennyiben a termék már kikerült a létesítményből, a terméket vissza kell vonni vagy hívni, az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság egyidejű tájékoztatása mellett. ***(Kapcsolódó fejezet: 4.8. Nyomon követhetőség)*** A vállalkozás felelős vezetője köteles az általa készített vagy forgalmazott étel okozta megbetegedést, vagy annak gyanúját a lehető legrövidebb időn belül az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóságnak bejelenteni. ***(Kapcsolódó fejezet: 4.10. Élelmiszerek közvetítette megbetegedések esetén követendő eljárás)*** A vállalkozás vezetőjének felelősségi körébe tartozik az elkészített ételek fogyaszthatósági idejének meghatározása is.

JOGHÁTTÉR	GHP
a piaci forgalomból azokat a termékeket, amelyek nem felelnek meg az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, és az élelmiszerek útjának nyomon követéséhez szükséges információk átadásával, a termelők, feldolgozók, gyártók és/vagy illetékes hatóságok által kezdeményezett intézkedésekben együttműködve hozzájárul az élelmiszerek biztonságához. (3) Az élelmiszeripari vállalkozó haladéktalanul tájékoztatja az illetékes hatóságokat, amennyiben úgy véli vagy okkal feltételezi, hogy az általa forgalomba hozott élelmiszer ártalmas lehet az egészségre. A vállalkozó bejelenti az illetékes hatóságoknak a végső fogyasztót fenyegető veszély megelőzésére tett intézkedéseket, és nem akadályozhat meg senkit abban, hogy a tagállam jogrendszerével és joggyakorlatával összhangban együttműködjön az illetékes hatóságokkal, amennyiben ezzel megelőzhető, csökkenthető vagy megszüntethető egy élelmiszerrel kapcsolatos veszély. (4) Az élelmiszeripari vállalkozó együttműködik az illetékes hatóságokkal az általa jelenleg vagy korábban szállított élelmiszerrel kapcsolatos kockázatok megelőzésében vagy csökkentésében. **852/2004/EK rendelet** 1. cikk (1) Ez a rendelet az élelmiszeripari vállalkozásokra vonatkozó általános szabályokat állapítja meg az élelmiszer-higiénia terén, figyelembe véve különösen a következő elveket: a) az élelmiszerbiztonság elsődleges felelősségét az élelmiszeripari vállalkozó viseli; d) a HACCP elvein alapuló eljárások általános alkalmazásának a helyes higiéniai gyakorlattal együtt meg kell erősítenie az élelmiszeripari vállalkozók felelősségét;	A vezető (pl.: üzletvezető) felelőssége, hogy az ételek fogyaszthatósági idejét az adott étel anyaghányad-nyilvántartásán feltüntessék, és azt az étellel foglalkozó munkatársak ismerjék. *(Kapcsolódó fejezet: VIII. sz. melléklet: Anyaghányad-nyilvántartás)*

JOGHÁTTÉR	GHP
3. cikk Az élelmiszeripari vállalkozók biztosítják, hogy az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának az ellenőrzésük alá tartozó valamennyi szakasza megfeleljen az e rendeletben megállapított vonatkozó higiéniai követelményeknek. 4. cikk (3) Az élelmiszeripari vállalkozók adott esetben elfogadják a következő különleges higiéniai intézkedéseket: c) az élelmiszerekre vonatkozó hőmérséklet-szabályozási követelmények betartása; d) a hűtési lánc fenntartása; **2008. évi XLVI. törvény** 14. § (2) Az élelmiszer biztonságosságáért és minőségéért az élelmiszer előállítója, nem hazai előállítású élelmiszer esetében pedig az első magyarországi forgalomba hozó - a fogyaszthatósági, illetve a minőségmegőrzési időtartam lejártáig – felelős. (3) Az (1) és (2) bekezdés nem alkalmazható, ha a hibát az előállító által javasolt tárolási és raktározási feltételek be nem tartásával más okozta. (4) Az élelmiszer-, illetve a takarmányvállalkozás felelős a takarmány, illetve az élelmiszer biztonságosságáért és minőségéért, amennyiben a forgalomba hozatalt kizáró hibát ő okozta, vagy az általa is felismerhető lett volna. A hibáért a magyarországi első forgalomba hozó akkor is felelős, ha azt nem ő okozta, amennyiben a forgalomba hozatalt kizáró hiba a magyarországi első forgalomba hozatalt megelőzően keletkezett.	

JOGHÁTTÉR	GHP
15. § (1) Az élelmiszer fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamának megállapítása az előállító felelőssége. 22. § (1) Az élelmiszer-vállalkozás működése során a) a külső és a belső környezetnek, az elhelyezésnek, az elrendezésnek, a méreteknek, a berendezéseknek, az eszközöknek, a technológiáknak, a termelési és tárolási kapacitásnak, a felhasznált élelmiszer, illetve élelmiszer-összetevők biztonságosságának, minőségének, az alkalmazott csomagolóanyagok és fertőtlenítőszerek megfelelőségének, illetve biztonságos alkalmazásának, az alkalmazott személyek egészségének, szakképesítésének, illetve szaktudásának alkalmasnak kell lennie az élelmiszerbiztonsági és élelmiszer-minőségi előírások betartásának folyamatos garantálására; c) az üzemelés teljes időtartama alatt jelen kell lennie egy – az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározott élelmiszerbiztonsági szaktudással rendelkező – azonnali intézkedésre feljogosított, felelős személynek. 23. § (4) Az az élelmiszer-vállalkozás, amely egy másik tagállamból szerez be terméket vagy ilyen termék szétosztását végzi, az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározottak szerint az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv felhívására köteles bejelenteni a más tagállamból származó állati eredetű élelmiszerek első betárolási helyre történő beszállítás megtörténtét.	

4.2. Engedélyezés, hatóságokkal kapcsolatos feladatok

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK 6. cikk (3) Az élelmiszeripari vállalkozók azonban biztosítják, hogy a létesítményeket a hatáskörrel rendelkező hatóság legalább egy helyszíni szemlét követően engedélyezi, amennyiben engedélyezés szükséges **2008. évi XLVI. tv.** 23. § (4) Az az élelmiszer-vállalkozás, amely egy másik tagállamból szerez be terméket vagy ilyen termék szétosztását végzi, az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározottak szerint az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv felhívására köteles bejelenteni a más tagállamból származó állati eredetű élelmiszerek első betárolási helyre történő beszállítás megtörténtét. **A 210/2009. (IX. 29.)** Kormányrendelet 3. sz. melléklete sorolja fel a kizárólag üzletben forgalmazható termékek körét. **68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM rendelet** 5. § (2) Az élelmiszer-forgalmazó hely rendeltetésű helyiséget tartalmazó építmény építése, illetve ilyen rendeltetésű helyiséget tartalmazó bővítése, átalakítása esetén, az építésügyi hatóság engedélyezési eljárásában a szakhatósági állásfoglaláshoz szükséges dokumentációnak és tervdokumentációnak tartalmaznia kell a következő adatokat: a) közműnyilatkozatot, b) technológiai leírást és elrendezési rajzot, c) az épületgépészeti szerelvényezési, fűtési, szellőzési, világítási, hűtési terveket,	Az üzlet létesítésekor, átépítésekor (építés, bővítés, átalakítás) az építésügyi hatóság engedélyezési eljárásában az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság hozzájárulása is szükséges, a vonatkozó rendeletben meghatározott dokumentumok alapján. *(Kapcsolódó fejezet: 5. Valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények)* Magyarországon vendéglátóterméket forgalmazni – az italok kivételével – az üzlet jegyzőnek történt bejelentése és az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság külön engedélye alapján szabad. Csak ital forgalmazásához ez a külön engedély nem kell. *(Kapcsolódó fejezet: 4.3. Nyilvántartásba vétel és külön engedély)* Kizárólag üzletben forgalmazható termék forgalmazásakor (dohánytermékek) működési engedély is szükséges, amelyet a jegyzőnél kell kérni.

JOGHÁTTÉR	GHP
d) anyagmozgatási és személyforgalmi és göngyölegtárolási tervet, e) az áruszállítás tervezett módját, eszközét, f) tervezett alkalmazotti létszámot, g) tisztítási, mosogatási, takarítási utasítást, h) melléktermék és a hulladék kezelési és ártalmatlanítási tervét, i) az ivóvíz minőségét tanúsító, 30 napnál nem régebbi vízvizsgálati eredményt.	

4.3. Nyilvántartásba vétel és külön engedély

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK 6. cikk (2) Különösen minden élelmiszeripari vállalkozó értesíti a megfelelő hatáskörrel rendelkező hatóságot, az utóbbi által előírt módon, az ellenőrzése alá tartozó, az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármely szakaszát végző valamennyi létesítményről, e létesítmények nyilvántartásba vétele céljából. Az élelmiszeripari vállalkozók biztosítják továbbá, hogy a hatáskörrel rendelkező hatóság mindig naprakész információval rendelkezzen a létesítményekről, beleértve azt is, hogy értesítést küldenek a tevékenységek bármely lényeges változásáról és a meglévő létesítmények esetleges bezárásáról. **210/2009. (IX. 29.) Kormányrendelet** 6. § (2) A jegyző a bejelentés másolatát a nyilvántartásba vételt követően a nyilvántartási számmal együtt megküldi a) a … meghatározott illetékes hatóságoknak, f) élelmiszer, ...esetén a kerületi állat-egészségügyi és élelmiszer-ellenőrző hivatalnak … 7. § (1) A 3. mellékletben meghatározott termékek* kizárólag üzletben forgalmazhatók. (2) A kereskedőnek a kizárólag üzletben forgalmazható termék (a továbbiakban: üzletköteles termék) forgalmazására szolgáló üzlet üzemeltetésére jogosító működési engedély (a továbbiakban: működési engedély) iránti kérelmet az 1. melléklet B.**) pontjában meghatározott adattartalommal az üzlet helye szerint illetékes jegyzőnél kell benyújtania.	**Nyilvántartásba vétel és külön engedély** Vendéglátóterméket forgalomba hozni: • a jegyzőnek megtett, üzlet nyitására vonatkozó bejelentés alapján, • továbbá a meleg és hideg ételek, illetve hűtést igénylő cukrászati készítmények forgalmazása esetén a **Kerületi Hivatal külön engedélyével szabad.** A vendéglátóhelyet a jegyzői nyilvántartásba vétel/működési engedély megadása után az élelmiszer-ellenőrző hatóság ellenőrzi, és a saját nyilvántartásába veszi. *(Kapcsolódó fejezet: 4.1. Vállalkozók elsődleges felelőssége)*

JOGHÁTTÉR	GHP
** Vendéglátásnál idetartozik a dohánytermék.* *** Részletezésétől itt eltekintettünk.* **57/2010. (V. 7.) FVM rendelet** 9. § (1) Az élelmiszer-vállalkozó az olyan élelmiszer-előállító létesítményt, amelyhez a 853/2004/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján nem szükséges engedély… a létesítmény telephelye szerinti MgSzH kerületi hivatalának (a továbbiakban: kerületi hivatal) köteles bejelenteni. … 10. § (1) A bejelentett létesítményekről a kerületi hivatal… nyilvántartást vezet. 11. § A bejelentett adatok megváltozását az élelmiszer-vállalkozó haladéktalanul köteles bejelenteni a kerületi hivatalnak, amely azok megváltozását a nyilvántartásba átvezeti. 12. § (1) A 2. mellékletben felsorolt élelmiszerek kiskereskedelmi forgalomba hozatala kizárólag a kerületi hivatal külön engedélyével történhet. 2. melléklet az 57/2010. (V. 7.) FVM rendelethez a 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendeletben meghatározott termékkörök szerinti azon élelmiszerek, amelyek kiskereskedelmi forgalomba hozatalához e rendelet alapján külön engedély szükséges.	

JOGHÁTTÉR	GHP

Vendéglátó-vállalkozásokra a 2. mellékletből az alábbiak vonatkoznak:

	A	B
1.	Termékkör	élelmiszer, melynek kiskereskedelmi forgalomba hozatalához külön engedély szükséges
5.	Meleg, hideg étel	az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI.törvény Mellékletének 71 pontjában meghatározott vendéglátó-ipari termék, az italok kivételével. (lásd fogalomtárban)
6.	Cukrászati készítmény, édesipari termék	azon hűtést igénylő cukrászati édesipari termék készítmények, amelyek forgalomba hozatala az előállítás helyén, illetve házhoz szállítással történik, a végső fogyasztó részére

3. melléklet az 57/2010. (V. 7.) FVM rendelethez

1. Üzletben történő forgalomba hozatal esetén a külön engedély iránti kérelemhez csatolni kell:

a) közműnyilatkozatokat,
b) technológiai leírást és elrendezési rajzot,
c) anyagmozgatási és személyforgalmi és göngyölegtárolási tervet,
d) az áruszállítás tervezett módját,
e) tervezett alkalmazotti létszámot,
f) szakképesítéshez kötött tevékenység esetén az előírt képesítés igazolását,
g) tisztítási, mosogatási, takarítási utasítást,
h) melléktermék és a hulladék kezelési és ártalmatlanítási tervét,
i) az ivóvíz megfelelőségét tanúsító, 30 napnál nem régebbi vízvizsgálati eredményt,

JOGHÁTTÉR	GHP
j) vendéglátó létesítmény esetében nyilatkozatot arra vonatkozóan, hogy a létesítményben szándékoznak-e előkészítetlen lőtt vadat feldolgozni. 2. Mozgóboltban vagy közterületen történő forgalomba hozatal esetén a külön engedély iránti kérelemhez csatolni kell: a) az ivóvízellátás, szennyvízelvezetés, illetve elhelyezés, energiaellátás leírását, b) technológiai leírást, mely tartalmazza az árusítóhelyeket, árusítási módot és a telephelyet, c) a kézmosási, WC-használati lehetőség ismertetését, d) a mosogatási, takarítási, fertőtlenítési utasítást, e) a hulladékszállítás, elhelyezés leírását, f) szakképesítéshez kötött tevékenység esetén az előírt képesítés igazolását.	
3/2010. (VII. 5.) VM rendelet 2. § (1) 1. *első magyarországi tárolási hely:* az a Magyar Köztársaság területén lévő létesítmény, ahova a harmadik országból vagy tagállamok közötti kereskedelemből származó élelmiszert forgalomba hozatal, illetve feldolgozatlan vagy feldolgozott termék előállítás céljára először betárolták; 4. § (1) A 882/2004/EK rendelet 3. cikkének (6) bekezdése és a 17. cikkének (1) bekezdése alapján az MgSzH a hatósági ellenőrzések megszervezéséhez szükséges mértékben kérheti az élelmiszer-vállalkozókat, hogy bejelentsék a harmadik országból vagy tagállamok közötti kereskedelemből származó élelmiszer érkezését a rendeltetési helyre. (2) Az olyan élelmiszer-vállalkozónak, aki első magyarországi tárolási helyet üzemeltet – ideértve a bértárolási tevékenységet is –:	**Első magyarországi betárolási hely (vendéglátásban) bejelentése** A más országból származó élelmiszerek közvetlen behozatala (a vendéglátó magyar forgalmazó bevonása nélkül vásárol), valamint azok bértárolása (a vendéglátó más vállalkozás közvetlenül külföldről beszerzett élelemszerét tárolja) kötelezően **bejelentendő tevékenység**, amelyet: • állati eredetű élelmiszer behozatala esetén a létesítmény helye szerinti kerületi hivatalnál, • elsődleges termelésből származó, nem állati eredetű alaptermék esetében (pl. magvak, gyümölcsök, zöldségek és fűszernövények, gomba) az MgSzH Növény- és Talajvédelmi Igazgatóságához kell bejelenteni. A hatóság a bejelentés alapján a vendéglátót első magyarországi tárolási helyként nyilvántartásba veszi.

JOGHÁTTÉR	GHP
a) tevékenységét be kell jelentenie a létesítmény helye szerinti MgSzH illetékes kerületi hivatalánál (a továbbiakban: kerületi hivatal), elsődleges termelésből származó, nem állati eredetű alaptermék esetében az MgSzH területi szervénél,	
3/2010. (VII. 5.) VM rendelet 4. § (2) Az olyan élelmiszer-vállalkozónak, aki első magyarországi tárolási helyet üzemeltet – ideértve a bértárolási tevékenységet is –: b) a szállítmányokról nyilvántartást kell vezetnie, c) a fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időt követő egy évig meg kell őriznie a termék nyomon követhetőségét biztosító dokumentumokat. (3) A 3. § (1) bekezdése szerinti hatósági ellenőrzések megszervezése érdekében az első magyarországi tárolási helyet üzemeltető élelmiszer-vállalkozónak: a) a Mellékletben meghatározott, élelmiszerbiztonsági szempontból kiemelt kockázatú élelmiszertételek várható érkezése előtt 2 munkanappal be kell jelenteni a kerületi hivatalnak, illetve elsődleges termelésből származó, nem állati eredetű alaptermék esetén az MgSzH területi szervének: aa) a jelentést tevő élelmiszer-vállalkozás nevét, székhelyét, ab) az első magyarországi tárolási hely telephelyét, ac) az élelmiszer megnevezését, ad) a beérkező szállítmány mennyiségét, ae) a jelentési időszak szerinti beszerzési árat, af) a származás helyét, állati eredetű élelmiszer előállító létesítmény azonosító jelét;	**Más országból behozott élelmiszertételek bejelentése** Az első magyarországi tárolási hely üzemeltetőjének valamennyi behozatalra kerülő élelmiszert, az alábbi adatok megadásával be kell jelenteni a hatóságnak. • a jelentést tevő élelmiszer-vállalkozás neve, székhelye, • az első magyarországi tárolási hely telephelye, • az élelmiszer megnevezése, • a beérkező szállítmány mennyisége, • a jelentési időszak szerinti beszerzési ár, • a származás hely, állati eredetű élelmiszert előállító létesítmény azonosító jele; A bejelentést • kiemelt kockázatú élelmiszerek esetén (rendelet melléklete) két nappal a tételek várható érkezése előtt, • a melléklet 6., 7., 8. és 9. pontja szerinti élelmiszerek esetén – ha előzetesen nincs információ minőségmegőrzési/fogyaszthatósági idejéről –, a szállítmány beérkezésekor, • egyéb élelmiszer esetében minden hónap 10. napjáig, az előző hónapra vonatkozó szállítmányokról, összesítve kell megküldeni.

JOGHÁTTÉR	GHP
b) a Mellékletben nem szereplő, első magyarországi tárolási helyre érkezett tételekről minden hónap 10. napjáig, az előző hónapra vonatkozó szállítmányokról, összesítő jelentést kell küldeni az a) pontban meghatározott adattartalommal a kerületi hivatalnak, illetve elsődleges termelésből származó, nem állati eredetű alaptermék esetén az MgSzH területi szervének; d) az Éltv. 42. §-ának (4) bekezdése és a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal létrehozásáról és működéséről szóló 274/2006. (XII. 23.) Korm. rendelet 14. §-ának (4) bekezdése alapján, az országos főállatorvos által hozott határozatban rögzített és hivatalos úton közzétett **élelmiszerek esetében, adatszolgáltatási kötelezettség terheli az első magyarországi tárolási helyet élelmiszer-vállalkozót** az a) pontban szabályozottak szerint. *Melléklet:* Élelmiszerbiztonsági szempontból kiemelt élelmiszerek 1. Nyers, hűtött vagy fagyasztott állati belsőség; 2. Nyers, hűtött vagy fagyasztott nyesedék hús; 3. Nyers, hűtött vagy fagyasztott fej vagy fejhús; 4. Nyers, hűtött vagy fagyasztott baromfi far-hát; 5. Kezelt vagy kezeletlen gyomor, hólyag és belek, amely nem előrecsomagolt; 6. 1 évnél hosszabb minőség megőrzési idővel rendelkező fagyasztott állati eredetű élelmiszer; 7. 3 hónapnál hosszabb minőség megőrzési idővel rendelkező fagyasztott „Csontokról mechanikusan lefejtett hús” vagy „MSM”; 8. Olyan élelmiszer, amelynek fogyaszthatósági ideje a Magyarországra érkezését vagy a nagykereskedelmi forgalmazását követően 2 napon belül lejár; 9. Olyan élelmiszer, amelynek minőségmegőrzési ideje a Magyarországra érkezését vagy a nagykereskedelmi forgalmazását követően 14 napon belül lejár; 10. Szállítmányonként 5 tonna feletti húsra, halászati, húsipari termékek,	A behozott és a bértárolt szállítmányokról nyilvántartást kell vezetni, és a nyomon követéshez szükséges dokumentumokat (beleértve a szállítmányt kísérő dokumentációját is) az élelmiszer lejáratát követő egy évig meg kell őrizni.

JOGHÁTTÉR	GHP
baromfihús, vadhús, nyúlhús, tenyésztettvad-hús, tej és tejtermék, tojás; 11. Szállítmányonként 20 tonna feletti 10. ponttól eltérő valamennyi feldolgozatlan és feldolgozott élelmiszerek szállítmány, az elsődleges termelésből származó nem állati alaptermék, illetve az élelmiszerként történő forgalmazási és feldolgozási céllal beszállított élő állat. 12. Ionizáló sugárzással kezelt élelmiszerek.	

4.4. Változások bejelentése

JOGHÁTTÉR	GHP
210/2009. (IX. 29.) Kormányrendelet 10. § (1) A kereskedő a működési engedély megadását követően az 1. melléklet B) pontjában megjelölt adatokban bekövetkezett változást haladéktalanul, illetve a nyitva tartási idő változása esetén az azt megelőző nyolc napon belül köteles bejelenteni a jegyzőnek. (4) Az üzlet használatára jogosult személyében történő változás esetén – amennyiben az üzletben folytatott tevékenységet, illetve forgalmazott üzletkötelés termékkört nem érinti – a (3) bekezdés szerinti eljárást kell alkalmazni azzal, hogy a változást – annak megfelelő igazolása mellett – az új jogosult köteles bejelenteni. (5) Az üzlet megszűnését a megszűnést követő nyolc napon belül – a 4. melléklet szerinti igazolás leadásával egyidejűleg – be kell jelenteni a jegyzőnek. A jegyző a bejelentést követően haladéktalanul visszavonja a működési engedélyt, és az üzletet törli a nyilvántartásból. **57/2010. (V. 7.) FVM rendelet** 18. § A létesítményengedély és a kiskereskedelmi forgalomba hozatalra vonatkozó külön engedély (a továbbiakban együtt: engedély) módosítása vagy új engedélyezési eljárás során a korábban már az engedélyező hatóság rendelkezésére bocsátott adatokat nem kell ismételten benyújtani.	**Változások bejelentése** A tevékenységben bekövetkezett változásokat minden esetben be kell jelenteni a jegyzőnek, aki erről az illetékes hatóságokat értesíti. Jogszabály írja elő, hogy mely adatok változását kell a jegyzőnél bejelenteni. A vállalkozásra (pl.: név, cím, székhely, cégjegyzékszám), az üzletre (pl.: tulajdonos, cím, alapterület, használat jogcíme stb.) és az üzemelésre vonatkozó általános adatokon (pl.: nyitva tartás stb.) kívül a forgalmazott termékek körének változását is be kell jelenteni. A termék változását akkor kell bejelenteni, ha a jegyzői nyilvántartásban szereplőn kívüli termékcsoport forgalmazását tervezik.

4.5. Egyéb engedélyezési eljárások

JOGHÁTTÉR	GHP
2008. évi XLVI. törvény 5. § (6) Engedélyköteles terméket Magyarországon csak az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv által kiadott engedély alapján, e törvény végrehajtására kiadott jogszabály szerint lehet forgalomba hozni és felhasználni. 8/B. § (1) Ionizáló energiával kezelt élelmiszert a Magyar Köztársaság területén első alkalommal forgalomba hozni az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv engedélyével lehet. (3) Élelmiszernek ionizáló energiával történő kezelését az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv engedélyével rendelkező élelmiszer-vállalkozás végezheti. **67/2011. (VII. 13.) VM rendelet** 7. § (1) Harmadik országból és a tagállamok közötti kereskedelemből származó ionizáló sugárzással kezelt élelmiszerekkel kapcsolatosan, mennyiségi korlátozás nélkül, be kell tartani az élelmiszer-előállítással és -forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomon követhetőségről szóló külön jogszabályban foglaltakat. **210/2009. (IX. 29.) Kormányrendelet** 12. § (1) Közterületi értékesítés keretében – a (2) bekezdésben meghatározott eltéréssel – az 5. mellékletben meghatározott termékek forgalmazhatóak. 5. melléklet: Közterületi értékesítés keretében forgalmazható termékek: zöldség, gyümölcs; pattogatott kukorica; főtt kukorica; sült gesztenye; pirított tökmag, napraforgómag, földimogyoró, egyéb magvak; vattacukor, cukorka; fagylalt, jégkrém; ásványvíz, üdítőital, kávéital, nyers tej; büfétermék; sütőipari termékek; előrecsomagolt sütemények, édességek.	**4.5.1. Alkalmi, rendezvényi, közterületi és mozgó árusítás** **Vendéglátóterméket alkalmilag, rendezvényen, mozgó árusítással, illetve közterületen csak az a vállalkozó értékesíthet, aki** a termékre vonatkozó külön jogszabályok alapján szükséges hatósági engedélyekkel (ún.: külön engedéllyel) rendelkezik, továbbá az értékesítő helyen feltünteti a nevét és a székhelyét. Jogszabály alapján a rendezvényt annak szervezője 5 nappal előbb köteles bejelenteni az élelmiszerlánc-felügyeleti szervnek. Az egyes élelmiszerárusokról a rendezvényszervező feladata nyilvántartást vezetni. Az árusítást végző vállalkozásoknak a rendezvényen részvételhez hatósági engedélyt nem kell beszerezniük, ha egyébként az adott élelmiszer kitelepüléssel járó forgalmazására a külön engedélyük kiterjed. *(Kapcsolódó fejezet: 4.3. Nyilvántartásba vétel és külön engedély)* **Az alkalmi és a létesítményen kívüli árusításra a vállalkozás HACCP rendszerének ki kell térnie, mérlegelve a lehetséges veszélyeket, azok megelőzését, figyelését, kezelését.** A vendéglátóipari üzlet homlokzatával érintkező közterületen az üzlet üzletkörébe tartozó termékek értékesíthetők – ha azt egyéb jogszabályok nem zárják ki – ideiglenes, illetve idényjelleggel, a higiéniai szabályok betartása mellett.

JOGHÁTTÉR	GHP
(2) Közterületi értékesítés keretében a húsvéti, karácsonyi és szilveszteri ünnepeken, valamint évente egy alkalommal, kizárólag az adott ünnepen és az azt megelőző 20 napban, az 5. mellékletben meghatározott termékeken túl az adott ünneppel, illetve az adott alkalomhoz kapcsolódó helyi hagyománnyal összefüggő termékek, … forgalmazhatók. (3) Közterületi értékesítést a kereskedő a termékre vonatkozó külön jogszabályok alapján szükséges hatósági engedélyek birtokában, továbbá a nevének és székhelyének feltüntetésével folytathat. 14. § (2) Mozgóbolt útján kereskedelmi tevékenység a termékre vonatkozó külön jogszabályok alapján szükséges hatósági engedélyek birtokában, … valamint a kereskedő nevének és székhelyének feltüntetésével végezhető. 15. § (1) Az alkalmi rendezvényen történő árusítás során a kereskedőnek rendelkeznie kell a termékre vonatkozó külön jogszabályok alapján szükséges hatósági engedélyekkel, továbbá köteles feltüntetni nevét, székhelyét. 16. § (2) A kereskedő az üzlete **homlokzatával érintkező területen** az üzletben való forgalmazás szabályai szerint – a terület tulajdonosának (kezelőjének) hozzájárulása birtokában – forgalmazhatja az üzletben jogszerűen forgalmazott, a bejelentésben vagy a működési engedélyben meghatározott termékeket. **57/2010. (V. 7.) FVM rendelet** 17. § (2) A rendezvényt annak szervezője, több szervező esetén felelős szervezője (a továbbiakban: szervező) legalább 5 munkanappal a rendezvény kezdete előtt köteles bejelenteni a rendezvény helye szerinti kerületi hivatalnak.	**4.5.2. Ionizáló sugárzással kezelt élelmiszerek felhasználása** Ha ionizáló sugárzással kezelt élelmiszer, vagy nem kezelt élelmiszerben lévő ionizáló sugárzással kezelt élelmiszer-összetevő kerül az ételbe, azt a végső fogyasztó, illetve a közétkeztető tudomására kell hozni. A harmadik országból vagy tagállamból származó ionizáló sugárzással kezelt élelmiszer behozatalát első alkalommal be kell jelenti az élelmiszer-ellenőrző hatóságnak, felhasználni és forgalmazni csak a bejelentést követően szabad. *(Kapcsolódó fejezet: 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás)*

JOGHÁTTÉR	GHP
18. § A létesítményengedély és a kiskereskedelmi forgalomba hozatalra vonatkozó külön engedély (a továbbiakban együtt: engedély) módosítása vagy új engedélyezési eljárás során a korábban már az engedélyező hatóság rendelkezésére bocsátott adatokat nem kell ismételten benyújtani.	

4.6. Megfelelőséget igazoló dokumentumok

JOGHÁTTÉR	GHP
178/2002/EK rendelet 3. cikk 3. élelmiszeripari vállalkozó: az a természetes vagy jogi személy, aki/amely az általa ellenőrzött élelmiszeripari vállalkozáson belül felelős az élelmiszerjog követelményeinek betartásáért; 17. cikk (1) Az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozók vállalkozásaik termelő, feldolgozó és forgalmazó tevékenységének minden szakaszában gondoskodnak arról, hogy az élelmiszerek vagy takarmányok megfeleljenek a tevékenységükre vonatkozó élelmiszerjog követelményeinek, és ellenőrzik e követelmények teljesülését. **852/2004/EK rendelet** 1. cikk (1) Ez a rendelet az élelmiszeripari vállalkozásokra vonatkozó általános szabályokat állapítja meg az élelmiszer-higiénia terén, figyelembe véve különösen a következő elveket: d) a HACCP elvein alapuló eljárások általános alkalmazásának a helyes higiéniai gyakorlattal együtt meg kell erősítenie az élelmiszeripari vállalkozók felelősségét; e) a helyes gyakorlatról szóló útmutatók értékes eszközök, amelyekkel az élelmiszerlánc minden szintjén segíteni lehet az élelmiszeripari vállalkozókat az élelmiszer-higiéniai szabályok betartásában és a HACCP-elvek alkalmazásában;	**4.6.1. Gépminősítés** A felhasznált gépek élelmiszerbiztonsági megfelelőségéért az élelmiszer-vállalkozó felel. **Higiéniai gépminősítés** kérhető bármely erre szakosodott laboratóriumtól vagy vizsgáló állomástól, de megfelelő a **gyártó vagy forgalmazó nyilatkozata, a CE jelölés, vagy azt igazoló tanúsítvány** is. **4.6.2. Szerződések, igazoló dokumentumok** Szerződések, igazoló dokumentumok szükségesek a közművek használatáról: • ivóvíz (saját kutas ellátásnál vizjogi engedély), • csatorna, • hulladék, • energia. Alkalmazottak foglalkoztatása esetén szerződés szükséges foglalkozás-egészségügyi szolgáltatóval. Ha igénybe veszik, szerződés szükséges: • kölcsönzött munkaerő alkalmazásakor a munkaerő-kölcsönzést biztosító vállalkozással, • saját kút esetén laboratóriumi vízvizsgálatok végeztetésekor a vizsgáló, akkreditált laboratóriummal, • élelmiszer-szállítóval,

JOGHÁTTÉR	GHP
2008. évi XLVI. törvény 22. § (2) Az élelmiszer-, illetve takarmányvállalkozás az élelmiszer, illetve a takarmány előállítását, valamint forgalomba hozatalát megelőzően az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározott részletes, írásos dokumentációt (így különösen gyártmánylapot, anyaghányad-nyilvántartást) köteles készíteni és vezetni. 35. § (4) Élelmiszerbiztonsági feladatainak keretében az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv c) vizsgálja az élelmiszeripari gépek, berendezések higiéniai alkalmasságát. **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet** 5. § (1) 2 A közétkeztetést végző vendéglátók által előállított, valamint a vendéglátók által napi huszonkilenc adagnál nagyobb adagszámban előállított, a végső fogyasztónak szánt ételek összetételére, csomagolására vonatkozó adatoknak az előállítás helyén, a minőségirányítás céljára is alkalmas módon, termékenkénti anyaghányad-nyilvántartásként rendelkezésre kell állniuk. Az anyaghányad nyilvántartásnak az 1. mellékletben felsorolt adatokat kell tartalmaznia. (*) (2) Az anyaghányad-nyilvántartásban bekövetkező bármely változást haladéktalanul át kell vezetni. Amennyiben egy adott étel előállítását megszüntetik, az arról vezetett anyaghányad-nyilvántartást a megszüntetéstől számított 90 napig meg kell őrizni. (3) A vendéglátó-ipari termékek összetevőire vonatkozó információkról – beleértve az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet 4. melléklete szerinti allergén összetevőket, valamint az egyéb jogszabályok alapján kötelezően alkalmazandó, élelmiszer-	• takarító vállalkozóval, • rovar-, rágcsálóirtóval, • karbantartóval (sütő-, hűtő-, mosogató-, egyéb berendezésekre, épületgépészetre) Épületbérlemény esetén a szerződésnek tartalmaznia kell a karbantartásra vonatkozó megállapodást. **4.6.3. Megfelelőséget igazoló egyéb dokumentumok:** Kötelező: • anyaghányad-nyilvántartás, • felhasznált élelmiszer-csomagoló anyag(ok) megfelelőségét igazoló dokumentumok (pl.: számla), • higiéniai oktatás dokumentumai (pl.: jegyzőkönyv, tananyag, jelenléti ív, vizsgalapok), • HACCP dokumentáció, • elejtett vad felhasználásakor húsvizsgálati igazolás, • vadon termő, gyűjtött gomba felhasználásakor gomba-szakellenőri igazolás. (*) Szerkesztői megjegyzés. Az útmutató elfogadása után az 5/2013(III.4.) VM rendelettel módosított rendelet szöveg. Ennek értelmében az egyidejűleg 29 adagnál kisebb mennyiségben előállított vendéglátó termékről anyaghányad nyilvántartást nem kell készíteni. Figyelem! Ez a módosítás a nyomon követhetőségre vonatkozó kötelezettségeket nem érinti!

JOGHÁTTÉR	GHP
összetevőkre vonatkozó kiegészítő információkat is – a végső fogyasztót, annak kérésére a vendéglátónak tájékoztatnia kell. *5. melléklet* 1. Elejtett vad kizárólag a hozzá tartozó, hatósági állatorvos által kiállított, 43/2011. (V. 26.) VM rendelet szerinti húsvizsgálati igazolással együtt vehető át. 2. Az 1. pont szerinti húsvizsgálati igazolást a vendéglátó tevékenységet végző élelmiszer-vállalkozó a vadból készített étel kiszolgálásától vagy kiszállításától számított 3 hónapig köteles megőrizni.	*Javasolt:* • Jó Higiéniai Gyakorlat Útmutató, • *termelési napló (napi termelt adagszám termékfajtánként),* • *a dolgozók egészségügyi alkalmasságáról szóló nyilvántartás.* A beszerzett és felhasznált alapanyagok, élelmiszerek megfelelőségét azok származását igazoló dokumentum bizonyítja.

4.7. Hatósági ellenőrzések

JOGHÁTTÉR

852/2004/EK rendelet

6. cikk

(1) Az élelmiszeripari vállalkozók az egyéb alkalmazandó közösségi jogszabályokkal, vagy ezek hiányában a nemzeti joggal összhangban együttműködnek a hatáskörrel rendelkező hatóságokkal.

882/2004/EK rendelet

3. cikk

(1) A tagállamok a kockázatok alapján és megfelelő gyakorisággal biztosítják a hatósági ellenőrzések elvégzését a rendelet célkitűzéseinek elérése érdekében, …

(2) A hatósági ellenőrzéseket előzetes figyelmeztetés nélkül kell végezni, kivéve például az auditok esetében, amikor szükség van a takarmány- vagy élelmiszeripari vállalkozó előzetes értesítésére. Hatósági ellenőrzéseket ad hoc alapon is lehet tartani.

(3) Hatósági ellenőrzéseket kell végezni a takarmányok vagy élelmiszerek, illetve az állatok és állati eredetű termékek előállításának, feldolgozásának és forgalmazásának bármely szakaszában. Az ellenőrzések kiterjednek a takarmány- és élelmiszeripari vállalkozásoknak, a takarmányok és élelmiszerek felhasználásának, a takarmányok és élelmiszerek tárolásának, vagy a takarmányt vagy élelmiszert érintő bármely eljárásnak, anyagnak, tevékenységnek vagy műveletnek – ezen belül szállításnak –, és az élő állatoknak a rendelet célkitűzéseinek eléréséhez szükséges ellenőrzésére.

GHP

Hatósági ellenőrzések

A hatósági ellenőrzés célja:

- a fogyasztók egészségének védelme,
- a vonatkozó jogszabályok betartatása,
- a vállalkozás működésének segítése.

A hatósági ellenőrzés önmagában nem garantálhatja az élelmiszerbiztonság megvalósulását, de fontos eszköze a szabályok betartatásának.

Az ellenőrzéseket előzetes bejelentés nem előzi meg.
Az ellenőrzést végző személy hatósági igazolvánnyal rendelkezik, és részt vesz folyamatosan az MgSzH központi szervezésű oktatásain.
A hatósági ellenőröknek be kell tartaniuk a látogatókra vonatkozó szabályokat.

(Kapcsolódó fejezet: 5.8.6. Látogatók)

Az üzemelés ideje alatt mindig jelen kell lennie a felelős vezetőnek vagy felelős megbízottjának, aki jogosult a hatóság felkérésére nyilatkozni és a jegyzőkönyvet aláírni.

Az ellenőrzött személy köteles segíteni a hatósági ellenőr munkáját.

JOGHÁTTÉR	GHP
10. cikk (2) A takarmányokra és élelmiszerekre vonatkozó hatósági ellenőrzések többek között a következő tevékenységeket jelentik: a) a takarmány- és élelmiszeripari vállalkozók által működtetett bármely ellenőrző rendszer és a kapott eredmények vizsgálata; b) a következők vizsgálata: ii. nyersanyagok, összetevők, technológiai segédanyagok és a takarmányok és élelmiszerek előkészítése és előállítása során alkalmazott egyéb termékek; iii. félkész termékek; iv. az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak; v. takarító és karbantartási termékek és eljárások, valamint peszticidek; vi. címkézés, kiszerelés és reklám; c) a takarmány- és élelmiszeripari vállalkozások higiéniai körülményeinek ellenőrzése; d) a helyes gyártási gyakorlat (GMP), a helyes higiéniai gyakorlat (GHP), a helyes gazdálkodási gyakorlat és a HACCP eljárásainak értékelése, figyelembe véve a közösségi jogszabályokkal összhangban megállapított útmutatók használatát; e) az írásos anyagok és más olyan dokumentumok vizsgálata, amelyek fontosak lehetnek a takarmány- vagy élelmiszerjog betartásának felmérése szempontjából; f) a takarmány- és élelmiszeripari vállalkozók és személyzetük kikérdezése; g) a takarmány- vagy élelmiszeripari vállalkozások mérőműszerei által rögzített értékek leolvasása; h) a takarmány- és élelmiszeripari vállalkozók által végzett mérések felül-	A hatóságok a megyei/fővárosi Kormányhivatalokhoz tartoznak: • az **élelmiszerlánc-felügyeleti szerv** az élelmiszerbiztonsági, • a **népegészségügyi szakigazgatási szerv** a táplálkozás-egészségügyi és • a **fogyasztóvédelmi felügyelőség** a fogyasztóvédelmi előírások betartását vizsgálja a létesítmények ellenőrzése során. Az ellenőrzéseken részt vehetnek – a megfelelő magyar hatóság kíséretében – az európai társhatóságok munkatársai is.

JOGHÁTTÉR	GHP
vizsgálata érdekében az illetékes hatóság által, saját műszereivel végzett ellenőrzések; i) a rendelet célkitűzéseinek megvalósításához szükséges bármely egyéb tevékenység. **2004. évi CXL. törvény** 88. § (1) A hatóság – a hatáskörének keretei között – ellenőrzi a jogszabályban foglalt rendelkezések betartását, valamint a végrehajtható döntésben foglaltak teljesítését. **2008. évi XLVI. törvény** 35. § (3) Élelmiszerbiztonsági feladatainak keretében az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv ellenőrzi a) az élelmiszer-vállalkozások tevékenységét; b) az élelmiszer-előállító, -elosztó és -forgalomba hozó létesítmény harmadik országba irányuló exportra való alkalmasságát a nemzetközi előírásoknak megfelelően; c) rendszeres jelleggel a járványügyi, higiéniai, élelmiszerbiztonsági és élelmiszer-minőségi előírások betartását az élelmiszerek termelésének, előállításának, feldolgozásának, tárolásának, szállításának és forgalomba hozatalának bármely szakaszában, illetve az ennek során közreműködő személyekre vonatkozó egészségügyi alkalmassági és higiénés előírások betartását; d) az élelmiszer-vállalkozásoknál bevezetett „Jó Higiéniai Gyakorlatot”, a nyomon követési, az élelmiszer-visszahívási és a „veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok”-ra (HACCP) vonatkozó rendszerek, valamint az élelmiszer-vállalkozásoknál felhasznált tisztító- és fertőtlenítőszerek, fertőtlenítő eljárások megfelelőségét, beleértve a rovar- és rágcsálóirtást is;	

JOGHÁTTÉR	GHP
44. § (1) Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv helyszíni ellenőrzésre feljogosított köztisztviselője, valamint jelenlétében az Európai Bizottság szakértője és az általa kijelölt szakértő az e törvény végrehajtására kiadott jogszabály, valamint az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktusai szerinti ellenőrzés során jogosult a) az ellenőrzött helyiségbe, illetve létesítménybe belépni; b) berendezéseket, eszközöket, technológiai folyamatokat ellenőrizni; c) az ellenőrzés tárgyát képező vagy azzal kapcsolatos iratokat, dokumentációt, adathordozókat – az adatvédelemre, valamint a titoktartásra vonatkozó jogszabályok figyelembevételével – megismerni és azokról másolatot, illetve kivonatot készíteni; d) eljárása dokumentálására a helyszínen kép-, illetve hangfelvételt készíteni; e) eljárásához szükséges vizsgálatok elvégzése céljából térítésmentesen mintát venni; f) hatósági mintavétel esetén az ügyfél kérésére - az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban, valamint az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktusaiban meghatározott kivételek figyelembevételével - ellenmintát venni; g) élelmiszerlánc-esemény elhárítása érdekében a lezárt terület, épület, helyiség felnyitásával, az ott tartózkodó személyek akarata ellenére is a lezárt ingatlanok területére, üzlethelyiségbe, üzemi helyiségbe belépni és ott az ellenőrzést lefolytatni akkor is, ha azok egyidejűleg lakás céljára szolgálnak, továbbá szállítóeszközöket ellenőrizni. (2) Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv az adóhatósági ellenőrzés során próbavásárlást (ideértve az interneten történő vásárlást is) végezhet.	

JOGHÁTTÉR	GHP
68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM rendelet 7. § (1) A hatósági élelmiszer-ellenőrzés keretében történő mintavételről készült jegyzőkönyvnek tartalmaznia kell: a) a mintavétel időpontját, körülményeit, a vett minta pontos azonosítását, a vizsgálat alá vont tétel mennyiségét, egységárát, b) a mintaadó természetes, illetve jogi személy vagy jogi személyiség nélküli gazdasági társaság nevét és címét (székhelyét, illetve telephelyét), c) az élelmiszer-előállító vagy élelmiszer-forgalmazó természetes, illetve jogi személy vagy jogi személyiség nélküli gazdasági társaság nevét és címét (székhelyét, illetve telephelyét), valamint d) ellenmintavételt. (2) Az élelmiszer előállítója, kereskedelmi ellenőrzés esetén a hiba okozója a vizsgálat és a mintavétel költségeit köteles megtéríteni, ha a vizsgált élelmiszer az előírt biztonsági, a jelölésben feltüntetett vagy a vizsgálat alá vont termék gyártmánylapján, illetve a vendéglátó termék esetében az anyaghányad-nyilvántartásban vállalt minőségi jellemzőket, illetve a jogszabályokban előírtakat nem elégíti ki. Amennyiben a hiba okozóját nem lehet megállapítani, vagy az okozó tevékenysége nem tartozik a magyar jogszabályok hatálya alá, a költségeket annak kell megfizetnie, akinél a nem megfelelő terméket a hatóság megtalálta.	

4.8. Nyomon követhetőség

JOGHÁTTÉR	GHP
178/2002/EK rendelet 18. cikk (1) A termelés, feldolgozás és forgalmazás minden szakaszában biztosítani kell az élelmiszerek, a takarmányok, az élelmiszer-termelésre szánt állatok, valamilyen élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagok útjának nyomon követhetőségét. (2) Az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozóknak gondoskodniuk kell arról, hogy azonosítani tudják azon személyeket, akiktől az élelmiszert, takarmányt, az élelmiszer-termelésre szánt állatot, valamilyen élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagot kapják. Ennek érdekében a vállalkozóknak rendelkezniük kell olyan rendszerekkel és eljárásokkal, amelyek lehetővé teszik az ilyen információk eljuttatását az illetékes hatóságokhoz azok kérelmére. (3) Az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozóknak rendelkezniük kell olyan rendszerekkel és eljárásokkal, amelyek lehetővé teszik azoknak az egyéb vállalkozásoknak az azonosítását, ahová termékeiket szállítják. Ezeket az információkat az illetékes hatóságok kérésére a hatóságok rendelkezésére kell bocsátani. (4) A Közösségben forgalomba hozott, illetve valószínűleg forgalomba hozatalra kerülő élelmiszereket vagy takarmányokat el kell látni olyan címkékkel vagy azonosító eszközökkel, amelyek a vonatkozó meghatározott rendelkezések követelményeivel összhangban, a vonatkozó dokumentáción és információkon keresztül lehetővé teszik a termékek nyomon követését.	**4.8.1. Nyomon követhetőség** **A nyomon követésben** Ismerni kell, hogy • az ételkészítéshez felhasznált alapanyagok kitől, honnan származnak, illetve hogy, • hová továbbították a késztermékeket. Ez a kötelezettség az ***„egy lépés hátra, egy lépés előre”*** elvén működik. Nyomon követés feltétele az árut kísérő információ haladása előre és hátra. Akkor nyomon követhető az élelmiszer vagy élelmiszertétel, ha annak jellemző adatai ismertek (név, származás, készítő/gyártó/forgalmazó, fogyaszthatóság/minőségmegőrzés, összetevők, tömeg, tárolási feltételek, átadó/átvevő, stb.). **Nyomon követés célja, hogy probléma észlelése, jelzése esetén a hibás termék a forgalomból a lehető legrövidebb idő alatt kivonható legyen.** **A nyomon követés módját a vállalkozó maga választja meg, mérlegelve a lehetőségeit:** • **a termelése nagyságrendjét,** • **az előállított termék kockázatosságát,** • **üzleti érdekeit.**

JOGHÁTTÉR	GHP
2008. évi XLVI. törvény 16. § (1) Az élelmiszer-előállítás folyamatának nyomon követhetősége és – a szükséges esetekben – az élelmiszer forgalomból történő visszahívhatósága érdekében az élelmiszerlánc valamennyi szereplőjének az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban, valamint az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktusaiban meghatározott nyomon követhetőségi eljárást kell létrehoznia, és ahhoz kapcsolódóan naprakész dokumentációs rendszert kell működtetnie az élelmiszerek, a takarmányok, az élelmiszer-termelésre szánt állatok, valamint az élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagok tekintetében. (2) Az élelmiszerlánc valamennyi szereplője köteles az (1) bekezdés szerinti dokumentációs rendszer adatait felhívásra az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv rendelkezésére bocsátani az élelmiszerbiztonságot és azzal összefüggésben az állatvédelmet közvetlenül vagy közvetve befolyásoló veszélyelemzés és a nyomon követés biztosítása érdekében. **2005. évi CLXIV. törvény** 5. § (1) A kereskedőnek rendelkeznie kell a forgalmazott termék – saját előállítású termék esetén a termékhez felhasznált nem saját előállítású termék – eredetét hitelt érdemlően igazoló bizonylattal. A kereskedő az ellenőrzést végző hatóság felhívására köteles az eredeti bizonylatokat, dokumentumokat öt napon belül bemutatni.	**Ha a nyomon követést nem egészíti ki az egyes összetevők pontos azonosítása, termékvisszahíváskor számolni kell azzal, hogy a még azonosítható szintig, tehát szélesebb érintettséggel kell a visszahívást végrehajtani.** *Magyarázat, példával egy adott összetevő (babérlevél) alapján:* *Ha a nyomon követési rendszerünkben csak a babérlevelet, mint összetevőt (alapanyagot) azonosítjuk, (tételazonosítót nem rögzítünk a felhasználásakor) és egy adott babérlevél tételt a szennyezettsége miatt visszahívtak, a következők szerint kell eljárni:* *A visszahívást minden babérlevelet tartalmazó általunk készített ételre ki kell terjeszteni!* **4.8.1.1. „Egy lépés hátra”, azaz a felhasznált élelmiszer származási irányába** Bizonylatokkal (számla, szállítólevél, termékkísérő okmány stb.) kell rendelkezni annak igazolására, hogy a termékek honnan származnak (szállító azonosítása). A jelölések hordozója legtöbbször a csomagolás. Csomagolatlan élelmiszereket – kivéve a friss zöldséget, gyümölcsöt és gombát – csak úgy szabad átvenni, ha a termék megnevezését, a minőség megőrzési/fogyaszthatósági idejét, a minőségmegőrzéshez szükséges tárolási feltételt a beszerzési bizonylaton feltüntették.

JOGHÁTTÉR	GHP
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet *1. melléklet* Az anyaghányad-nyilvántartásnak tartalmaznia kell: a) a vendéglátó-vállalkozás neve, b) az ételkészítés címe, c) a termék megnevezése, d) az anyaghányad-nyilvántartás készítésének időpontja, e) az egységnyi termékhez (adag vagy darab) felhasznált alapanyagok, adalékanyagok, aromák és enzimek megnevezése és mennyisége, jelölve az élelmiszerek jelöléséről szóló külön rendelet szerinti allergén összetevőket is, f) csomagoltan történő kiszállítás esetén a csomagolóanyag megnevezése, g) csomagoltan történő kiszállítás esetén az étel fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartama, h) csomagoltan történő kiszállítás esetén a tárolási és készen tartási feltételek, i) a 20. § (2) bekezdés szerint forgalomba hozott élelmiszerek esetében a jelölés teljes szövege. *2. melléklet* 1. A pasztőrözött, folyékony fagylaltot a hőkezelés befejezése után 2 órán belül +8 °C-ra vagy ez alá kell hűteni. Lehűtés után 24 órán belül 0 és +4 °C közötti hőmérsékleten szabad tárolni és szállítani a nyomon követésre alkalmas jelölésekkel ellátva.	Az előállítók által a terméken feltüntetett magyar nyelvű jelölés eszköze a nyomon követésnek, amely legyen sértetlen, jól látható, olvasható, nem letörölhető. Külföldről beszerzett termék esetén a kötelező jelölés tartalmával azonos információt magyar nyelven is a dolgozók rendelkezésére kell bocsátani, annak érdekében, hogy a termék információt alkalmazhassák. A megbontott, az eredeti gyűjtőcsomagolásból eltávolított kisebb, már jelöletlen kiszerelési egységben tárolt termékek esetében – kivált, ha több beszerzési helyről származnak – nyomon követésre alkalmas módszer lehet: • az eredeti csomagolóanyag megőrzése, • kis kiszerelés esetén az áttöltés helyett, a termék eredeti csomagolásból közvetlen használata (pl.: fűszerek), • az eredeti csomagolás azonosításra alkalmas részének átragasztása a napi használatú tároló edényre, • adott esetben a bontás idejének jelölése. **4.8.1.2. „Egy lépés előre”, azaz az értékesítés irányába** Az árut kísérő számla és bizonylat, tálalókonyha ellátása esetén az ételkísérő jegy, a hosszabb fogyaszthatósági idejű egyadagos ételek kiszállítása esetében az ún. „vevői lista” szolgálhat a nyomon követés alapjául. Nyilvántartást kell vezetni a nem közvetlen fogyasztó részére kiszállított termékekről (hova és milyen mennyiségben került késztermék). A nyomon követéshez szükséges dokumentumokat a vonatkozó jogszabályokban előírt ideig, ennek hiányában legalább 3 hónapig meg kell őrizni.

JOGHÁTTÉR	GHP
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 12. § Az élelmiszer-adalékanyagokat, -aromákat és élelmiszerenzimeket eredeti vagy az eredeti jelöléseket pontosan feltüntető csomagolásban kell tárolni. Az eredeti csomagolást vagy címkét az adalékanyag, aroma vagy élelmiszerenzim teljes felhasználásig, illetve a készített termék fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig meg kell őrizni.	**4.8.1.3. A nyomon követés során hibásnak jelzett termék elkülönítése** **A hibás terméket oly módon kell elkülöníteni és megjelölni, hogy az a termelésbe gondatlanság miatt ne kerülhessen be, továbbá ne veszélyeztesse más élelmiszerek biztonságát.** *(Kapcsolódó fejezet: 4.9. Termékek kivonása a forgalomból és visszahívása a fogyasztótól)* **4.8.1.4. Adalékanyagok, aromák stb. áttöltése** Az adalékanyagokat, aromákat, enzimeket élelmiszerbiztonsági szempontból megfelelő csomagolásba szabad áttölteni. Az áttöltött edényre át kell vezetni az eredeti csomagoláson lévő adatokat vagy az eredeti csomagolás/címkét meg kell őrizni. Az áttöltött csomagoláson olyan jelölést kell alkalmazni, amiből a termék adatai azonosíthatók. *(Kapcsolódó fejezet: 5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)*

4.9. Termék kivonása a forgalomból, és visszahívása a fogyasztótól

JOGHÁTTÉR	GHP
178/2002/EK rendelet 19. cikk (1) Amennyiben egy élelmiszeripari vállalkozó úgy véli vagy okkal feltételezi, hogy egy élelmiszer, amelyet a vállalkozás behozott, előállított, feldolgozott, gyártott vagy forgalmazott, nem felel meg az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, és a kérdéses élelmiszer már kikerült az élelmiszeripari vállalkozó közvetlen ellenőrzése alól, az élelmiszeripari vállalkozó haladéktalanul kezdeményezi az élelmiszer kivonását a piacról és erről tájékoztatja az illetékes hatóságot. Ha a termék eljuthatott a fogyasztóhoz, a vállalkozó hatékony eszközökkel és pontosan tájékoztatja a fogyasztókat a kivonás okáról, valamint szükség esetén – amennyiben egyéb intézkedések nem elegendőek a magas szintű egészségvédelem megvalósításához – vissza kell hívnia a fogyasztóhoz már leszállított terméket. (2) Az az élelmiszeripari vállalkozó, aki az élelmiszerek csomagolása, címkézése, biztonsága és egysége megváltoztatása nélkül kiskereskedelmi és forgalmazási tevékenységet lát el, saját tevékenységeinek keretein belül kivonja a piaci forgalomból azokat a termékeket, amelyek nem felelnek meg az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, és az élelmiszerek útjának nyomon követéséhez szükséges információk átadásával, a termelők, feldolgozók, gyártók és/vagy illetékes hatóságok által kezdeményezett intézkedésekben együttműködve hozzájárul az élelmiszerek biztonságához. (3) Az élelmiszeripari vállalkozó haladéktalanul tájékoztatja az illetékes hatóságokat, amennyiben úgy véli vagy okkal feltételezi, hogy az általa forgalomba hozott élelmiszer ártalmas lehet az egészségre. A vállalkozó bejelenti az illetékes hatóságoknak a végső fogyasztót fenyegető veszély megelőzésére	**4.9.1. A termék kivonása a forgalomból** Az élelmiszert vissza kell vonni a forgalomból, ha az ártalmas a fogyasztó egészségére, és erről a létesítmény vezetője tudomást szerez. Ennek feltétele a jó nyomon követhetőség. *(Kapcsoló fejezet: 4.8. Nyomonkövethetőség)* **Élelmiszerbiztonsági hiba esetén a visszavonásról és a végső fogyasztót fenyegető veszély megelőzésére tett intézkedésekről haladéktalanul tájékoztatni kell az illetékes hatóságokat.** *(Kapcsolódó fejezet: 4.1. Vállalkozók elsődleges felelőssége)* A létesítménybe visszaszállított élelmiszert meg kell jelölni, elkülönített tárolásáról gondoskodni kell úgy, hogy az ne veszélyeztesse a többi termék biztonságosságát és a létesítmény tisztaságát. **4.9.2. A termék visszahívása a fogyasztótól** Amennyiben a nem biztonságos termék eljutott a fogyasztóhoz, de még reális esély van arra, hogy fogyasztása megelőzhető, a vállalkozásnak lépéseket kell tennie annak érdekében, hogy az elfogyasztást megakadályozza. A terméket vissza kell hívni a fogyasztóktól (pl.: közlemény kiadásával, helyi média segítségével).

JOGHÁTTÉR	GHP
tett intézkedéseket, és nem akadályozhat meg senkit abban, hogy a tagállam jogrendszerével és joggyakorlatával összhangban együttműködjön az illetékes hatóságokkal, amennyiben ezzel megelőzhető, csökkenthető vagy megszüntethető egy élelmiszerrel kapcsolatos veszély. (4) Az élelmiszeripari vállalkozó együttműködik az illetékes hatóságokkal az általa jelenleg vagy korábban szállított élelmiszerrel kapcsolatos kockázatok megelőzésében vagy csökkentésében. Annak eldöntésénél, hogy a termék mikor nem biztonságos a **178/2002/EK** rendelet 14. cikke irányadó. **2008. évi XLVI. törvény** 22. § (1) Az élelmiszer-vállalkozás működése során b) olyan önellenőrzési, minőségbiztosítási, nyomon követési, termék-visszahívási rendszereket vagy ilyen rendszerek olyan elemeit kell működtetni, amelyekkel biztosítható az élelmiszer biztonságossága, megfelelő minősége, azonosíthatósága és nyomonkövethetősége; Az élelmiszerek megsemmisítésekor az **56/1997. (VIII. 14.) FM-IKIM-NM** rendelet betartandó.	

4.10. Élelmiszer eredetű megbetegedések esetén követendő eljárás

JOGHÁTTÉR	GHP
2008. évi XLVI. törvény 23. § (3) Az élelmiszer vállalkozó haladéktalanul köteles bejelenteni az élelmiszerlánc-felügyeleti szervnek, ha tudomására jut, hogy az általa előállított vagy forgalomba hozott termék megbetegedést okozott, vagy ennek gyanúja áll fenn. **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet** 4. § (1) Ha a létesítmény vezetője, üzemeltetője vagy alkalmazottja, illetve egyéb, vendéglátó tevékenységet végző személy (a továbbiakban együtt: felelős személy) tudomást szerez az általa előállított vagy forgalomba hozott élelmiszertől eredő megbetegedésről vagy annak gyanújáról – az érintett élelmiszerhez használt alapanyagok, valamint a maradék élelmiszer és ételminta változatlan állapotban való megőrzése mellett –, annak kiszolgálását, felszolgálását azonnal fel kell függesztenie a hatóság további intézkedéséig. (2) Az (1) bekezdésben meghatározott esetben a felelős személy köteles haladéktalanul értesíteni: a) munkaidőben a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának kerületi hivatalát, b) munkaidőn kívül a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának készenléti ügyeletét.	**4.10.1. Ételfertőzés, -mérgezés, illetve gyanúja** Élelmiszer-eredetű megbetegedéseknek nevezzük az élelmiszer-fertőzéseket (ételfertőzés) és élelmiszer-mérgezéseket (ételmérgezés), melyeket az elfogyasztott élelmiszerben lévő fertőző vagy mérgező anyagok okoztak. A hétköznapi szóhasználatban ételmérgezésekként említik. Gyanú akkor merül fel, ha: • az azonos ételt, italt fogyasztók körében többen hasonló tünetekkel, a fogyasztástól számítva közel azonos időben betegszenek meg, • a beteg összefüggésbe hozza a megbetegedését a fogyasztással, • a beteg előzőleg vadon termő, szakértő által nem vizsgált gombából fogyasztott. A leggyakoribb tünetek: hányinger, hányás, hasmenés, hasi fájdalom és görcsök, melyet kísérhet általános rosszullét, láz, néha fejfájás. Egyes baktériumok okozhatnak kettős látást, nyelési vagy beszédnehézségeket, nyálcsurgást, izomgörcsöket, bénulást. Ilyen tünetek esetén a beteghez azonnal orvost kell hívni!

JOGHÁTTÉR	GHP
A 62/2003 (X. 27.) ESzCsM rendelet 3. § (1) Bejelentést köteles tenni élelmiszer-eredetű megbetegedésről, illetve ennek gyanújáról c) az élelmiszer-előállító, vendéglátó vagy élelmiszer-kereskedelmi tevékenységet végző jogi személy, természetes személy és a jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet – beleértve az élelmiszer importőrt is – (a továbbiakban együtt: előállító, illetőleg forgalmazó), ha tudomására jut, hogy az általa előállított, illetőleg forgalomba hozott élelmiszert fogyasztók körében ilyen merül fel. 5. § (1) Az előállító, illetőleg forgalmazó köteles a gyanús élelmiszer további előállítását, illetőleg forgalomba hozatalát azonnal beszüntetni és intézkedni az ételmintáknak, a meglévő készleteknek (ételeknek, nyersanyagoknak), a helyiségeknek és a munkaeszközöknek – az egészségügyi hatóság helyszíni eljárásáig – változatlan állapotban történő megőrzéséről.	**4.10.2. Teendő az élelmiszer-eredetű megbetegedés vagy gyanúja esetén** • A felelős vezetőnek azonnal be kell jelenteni telefonon a Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóságának vagy a területileg illetékes Kerületi Hivatalának, munkaidőn kívül ügyeletéhez. • A gyanúsított élelmiszer(ek) forgalmazását fel kell függeszteni. • A kiszállítási helyeket a lehető legrövidebb időn belül értesíteni kell, az ételkiadást ott is szüneteltetni kell. • Mindent érintetlenül kell hagyni a hatóság megérkezéséig, ételt, alapanyagot, ételmintát megsemmisíteni, (vagy manipulálni), takarítani, fertőtleníteni tilos! • A vizsgáló hatóság részére minden segítséget meg kell adni!

Állati eredetű termékek hűtött tárolásának hőmérsékleti követelményei

Termék megnevezés	Tárolási hőmérséklet
Baromfi és nyúlfélék	≤+ 4 °C
Belsőség	≤+ 3 °C
Tőkehús	≤+ 7 °C
Nagy vad	≤+ 7 °C
Apróvadak	≤+ 4 °C
Előkészített hús	≤+ 4 °C
Darált hús	≤+ 2 °C
Halak	≤+ 2 °C

5. FEJEZET

VALAMENNYI ÉLELMISZER-IPARI VÁLLALKOZÓRA VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK – BELEÉRTVE A VENDÉGLÁTÁST – AZ ÉLELMISZERHIGIÉNIÁRÓL SZÓLÓ 852/2004/EK RENDELET ALAPJÁN

5. FEJEZET

VALAMENNYI ÉLELMISZERIPARI VÁLLALKOZÓRA VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK – BELEÉRTVE A VENDÉGLÁTÁST – AZ ÉLELMISZERHIGIÉNIÁRÓL SZÓLÓ 852/2004/EK RENDELET ALAPJÁN

TARTALOM

5.1. Élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények, beleértve a vendéglátást
- 5.1.1. Tárgyi feltételek, tervezés, kivitelezés
- 5.1.2. Környezet
- 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület
- 5.1.4. Illemhelyek
- 5.1.5. Kézmosók
- 5.1.6. Szellőztetés
- 5.1.7. Világítás
- 5.1.8. Energiaellátás
- 5.1.9. Szennyvízelvezetés
- 5.1.10. Öltözők
- 5.1.11. Az élelmiszerre vagy a fogyasztóra veszélyes anyagok tárolása

5.2. Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket)
- 5.2.1. Padozat
- 5.2.2. Falfelületek
- 5.2.3. Mennyezet
- 5.2.4. Ablakok és egyéb nyílászárók
- 5.2.5. Ajtók
- 5.2.6. Munkafelületek
- 5.2.7. Mosogatóberendezések

5.3. Mozgó és/vagy ideiglenesen előállító és forgalmazó vendéglátóhelyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusítások járművei) vonatkozó követelmények
- 5.3.1. Mozgóárusításra és/vagy kitelepüléses (létesítményen kívüli) tevékenységre vonatkozó követelmények
- 5.3.2. Bázishely kialakítása

5.4. Szállítás
5.4.1. Szállító járművek, szállítótartályok
5.4.2. Élelmiszerek és egyéb áruk szállítása
5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények
5.6. Élelmiszer-hulladék
5.6.1. Élelmiszer-hulladék, nem ehető melléktermékek
5.6.2. Élelmiszer-hulladék és melléktermék gyűjtése és tárolása
5.6.3. Hulladék, melléktermék további kezelése
5.7. Vízellátás
5.7.1. Ivóvízellátás
5.7.2. Vízminőség
5.8. Személyi higiénia
5.8.1. Személyi higiéniai utasítás
5.8.2. Védőruha, munkaruha
5.8.3. Betegségek, sérülések
5.8.4. Egészségügyi alkalmasság
5.8.5. A dolgozó helyes magatartása
5.8.6. Látogatók
5.9. Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések
5.9.1. Alapanyagok tárolásának általános szabályai
5.9.2. Romlásra gyanús étel
5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések
5.11. Képzés
5.11.1. Oktatás
5.11.2. Vezetők, felelősök oktatása, tudása
5.11.3. Képzettség

5. VALAMENNYI ÉLELMISZERIPARI VÁLLALKOZÓRA VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK – BELEÉRTVE A VENDÉGLÁTÁST - AZ ÉLELMISZERHIGIÉNIÁRÓL SZÓLÓ 852/2004/EK RENDELET ALAPJÁN

5.1. Élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények, beleértve a vendéglátást

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. melléklet I. fejezet* (1) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani. (2) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek **elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete**: a) **lehetővé teszi** a megfelelő **karbantartást, tisztítást** és/vagy **fertőtlenítést**, megakadályozza vagy minimalizálja a légi úton történő szennyeződést, és **elegendő munkaterületet** biztosít minden művelet higiénikus elvégzéséhez; b) **védelmet nyújt** a szennyeződés felgyülemlése, a mérgező anyagokkal való érintkezés, az idegen anyag élelmiszerbe kerülése, a pára és a nemkívánatos penészbevonat felületre való képződése ellen; c) lehetővé teszi a **helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat** alkalmazását, beleértve a **szennyeződések elleni védelmet**, és különösen a **kártevők elleni védekezést**; és d) szükség szerint az élelmiszerek **megfelelő hőmérsékleten tartását** célzó, **megfelelő kapacitású, ellenőrzött hőmérsékletű kezelési** és **tárolási**	Tisztán tartás feltétele a jó műszaki állapotban tartott, a végzett tevékenységhez szükséges helyiségek és berendezések megléte. **5.1.1. Tárgyi feltételek, tervezés, kivitelezés** Létesítmény ott telepíthető, ahol: • az élelmiszereket nem veszélyezteti a környezetből, ill. a szomszédos épületrészekből származó szennyezés, • biztosított a tevékenységhez szükséges energia- és vízellátás, • az előírásoknak megfelelő a hulladék- és szennyvízelhelyezés, • lehetőleg szilárd burkolatú úton megközelíthető és az út vízelvezetése is megoldott. **Ezeket a követelményeket a már meglévő építmény, építményrész átalakítása, bővítése, korszerűsítése vagy használatának, illetőleg a benne végzett tevékenységek megváltoztatása esetén is be kell tartani.** **5.1.2. Környezet** A létesítmény lehetőleg legyen távol: • szennyezett területektől, környezetet szennyező tevékenységektől (füsttől, portól, bűztől, más szennyező anyagoktól), • kártevők megtelepedésére alkalmas területtől, • olyan területektől, ahonnan a szilárd, illetve folyékony hulladék nem távolítható el hatékonyan.

JOGHÁTTÉR	GHP
feltételeket biztosít, és lehetővé teszi e hőmérsékletek figyelemmel kísérését, és szükség szerint rögzítését. **253/1997. (XII. 20.) Kormányrendelet** 31. § (1) Az építményeket csak úgy szabad elhelyezni, hogy azok együttesen feleljenek meg a településrendezési, a környezet-, a táj- és természet- és a műemlékvédelmi, továbbá a rendeltetési, az egészség-, a tűz-, a köz- és más biztonsági, az akadálymentességi követelményeknek, valamint a geológiai, éghajlati, illetőleg a terep, a talaj és a talajvíz fizikai, kémiai, hidrológiai adottságainak, illetőleg azokat ne befolyásolják károsan. 85. § (1) A helyiségek, terek méreteit, kapcsolatait, körítő szerkezeteit, nyílászáróit, beépített berendezéseit a rendeltetésüknek megfelelően kell megvalósítani. (2) A helyiségek legkisebb méretét a következők szerint kell meghatározni: a) helyiség alaprajzi mérete 0,8 m-nél kevesebb nem lehet, b) huzamos tartózkodás céljára szolgáló helyiség alaprajzi mérete 2,0 m-nél kisebb nem lehet. **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet** 13. § (1) Mosó- vagy mosogatómedencével és kézmosó, kézfertőtlenítési lehetőséggel is felszerelt, a keresztszennyeződés kockázatának elkerülését biztosító külön előkészítő helyiség vagy hely szükséges: a) nyershús előkészítéséhez, b) zöldség, gyümölcs, gomba tisztításához és a tojás fertőtlenítéséhez. (2) Az (1) bekezdés a) pontja szerinti előkészítő hely nem lehet a tálalótérrel azonos légtérben.	**5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület** A létesítmények kialakításakor az alábbi követelményekre kell figyelemmel lenni: **Az épület:** • jó műszaki állapotú legyen, • az épület és a felületek kialakításakor olyan anyagokat kell felhasználni, melyekből semmilyen károsító anyag vagy hatás nem érheti az élelmiszert és az ott dolgozókat. A **helyiségek** elrendezése, méreteik és kialakítása tegye lehetővé: • a biztonságos munkavégzést, • a különböző szennyezettségű tevékenységek elkülönülését, • a biztonságos technológiát (kialakítás, méret feleljen meg a folytatni kívánt tevékenységnek, az üzemeléshez szükséges kellő számú gép, berendezés elhelyezésének), • a nyersanyagok, a félkész és késztermékek elkülönített tárolását, az elegendő kapacitású hűtött terek (kamrák, hűtőberendezések) biztosításával, • a megfelelő tisztítást, fertőtlenítést és karbantartást, • kártevők bejutásának megakadályozását. **A helyiségek számát, méretét a tevékenység és termelési mennyiség alapján kell meghatározni.**

JOGHÁTTÉR	GHP
(3) Az (1) bekezdés b) pontja szerinti előkészítő hely nem lehet a főző- és tálalótérrel azonos légtérben. (5) Az (1) bekezdés szerinti külön előkészítő hely vagy helyiség, illetve a (3) bekezdés szerinti elkülönített helyiség hiányában az adott alapanyagból csak előkészített vagy konyhakész állapotú használható.	**Leggyakrabban szükséges helyiségek a vendéglátásban, étkeztetésben:** áruátvevő, raktárak, előkészítők, főzőtér (kiszolgálótérrel együtt vagy külön), mosogatók, szociális helyiségek, takarítószer- és vegyszerraktár, hulladéktároló. **Előkészítő hely, helyiség** Előkészítő hely lehet egy helyiségnek vagy térnek (pl.: folyosó) egy elkülönített része, ahol az adott alapanyag előkészítésével foglalkoznak a keresztszennyezés veszélye nélkül. **Húselőkészítő hely** A nyers hús előkészítő hely nem lehet a tálalótérben. Abban a főzőtérben, ahol tálalás is zajlik, nem szabad húselőkészítő helyet kialakítani. A főzőtérben kialakított húselőkészítő hely használata nem veszélyeztetheti az ételkészítés egyéb fázisait. ***Célszerű a húselőkészítő helyet térelválasztóval, berendezésekkel a főzőtér egyéb munkafázisaitól jól elkülöníteni.*** A főzőtérben kialakított húselőkészítő helyet is el kell látni mosó- vagy mosogatómedencével (legalább 1 db), amely a húsmosásra és a húselőkészítő eszközök elmosására szolgál. A főzőtérben kialakított húselőkészítő hely kézmosó, kézfertőtlenítési lehetőségének elfogadható a főzőtéri kézmosó, amennyiben használata nem jelent keresztszennyezési kockázatot.

JOGHÁTTÉR	GHP
	Tojás-előkészítő Abban az esetben, ha a cukrászat vagy hidegkonyha nem fertőtlenített héjas tojást használ, külön tojás-előkészítő helyiséggel kell rendelkeznie. **Zöldség-előkészítő hely** A zöldség-előkésztő hely a zöldség, gyümölcs, tojás és gomba előkészítésére szolgál. Nem helyezhető el a tálaló és főzőtérrel közös légtérben. Kialakítható pl.: zöldségraktárban, keresztszennyezést kizáró módon közlekedőfolyosón, szezonálisan működő létesítmények esetében udvaron, féltető alatt. **A helyiségek kapcsolatai** **Az egyes helyiségeket úgy kell közlekedőutakkal, nyílászárókkal, átadókkal összekapcsolni, hogy az élelmiszerbiztonságot ne veszélyeztesse az áru- és személymozgás, a levegőáramlás és biztosított legyen a technológia egyirányúsága.** **Lépcsőházak, liftek és az azokhoz kapcsolódó szerkezetek** Élelmiszerek szállítási útvonalában lépcső, küszöb lehetőleg ne legyen. A lépcsőházakat, lifteket és az azokhoz kapcsolódó szerkezeteket (pl.: lépcsőpihenők, létrák, csúszdák) úgy kell elhelyezni vagy megépíteni, hogy használatukkor az élelmiszerek ne szennyeződhessenek. A **munkaterületeket** úgy kell kialakítani, hogy legyen elegendő hely minden művelet biztonságos, higiénikus elvégzéséhez. A berendezések, gépek olyan távolságra legyenek egymástól, hogy egymás működését károsan ne

JOGHÁTTÉR	GHP
	befolyásolhassák, és biztosított legyen karbantartásuk, a környezetük tisztán tartása. A felületeket úgy kell kiképezni, hogy: • azok könnyen tisztíthatók és fertőtleníthetők legyenek, • gátolják a kártevők és környezeti szennyezők (füst, por stb.) bejutását, megtelepedését, megtapadását, felhalmozódását, • meggátolják a páralecsapódást, a nemkívánatos nedvesedést, penészesedést. A nem megfelelő, kedvezőtlen épületi adottságok esetében a kockázattal arányos, átgondolt, egyedileg kidolgozott, szennyezettségi fokonként időben jól elkülönülő technológiai lépéseket kell alkalmazni. **Ahol sem a térbeli, sem az időbeli elkülönítés nem valósítható meg az eltérő tisztaságú munkalépések között, ott ételt készíteni nem szabad.** Az élelmiszer-vállalkozónak biztosítania kell a kártevők elleni védekezést. *(Kapcsolódó fejezet: 8.4. Rovarok és rágcsálók távoltartása)* Az élelmiszerek megfelelő hőmérsékleten tartásához megfelelő kapacitású berendezéseket kell biztosítani. Minden létesítménynek rendelkeznie kell a hőmérsékletek mérésére alkalmas kellő számú eszközzel. *(Kapcsolódó fejezet: 6.5. Alapanyagok tárolása* *Kapcsolódó fejezet: 6.8. Készétel kezelése, tárolása)*

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. melléklet I. fejezet* (3) Kellő számú vízöblítéses illemhelyet kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízelvezető berendezéshez csatlakoznak. Az illemhelyek nem nyílhatnak közvetlenül abba a helyiségbe, ahol az élelmiszert kezelik. **253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet** 99. § (1) (…) Az illemhelyek és a tisztálkodó helyiségek berendezéseinek számát az építmény, az önálló rendeltetési egység, a terület egyidejű használóinak tervezett (becsült) lehetséges legnagyobb létszáma és nemek szerinti megoszlása alapján kell megvalósítani. Az illemhelyekhez biztosítani kell a kézmosás lehetőségét. (2) A tisztálkodóhelyiség, az illemhely (WC-csésze, vizeldeberendezéssel felszerelt helyiség) könnyen tisztítható, fertőtleníthető, továbbá önálló szellőzésű és fűthető legyen, ezen túlmenően a csoportos tisztálkodóhelyiség fűthető helyiségből nyíljon. A több illemhelyet magában foglaló helyiség (csoportos illemhely) csak önálló szellőzésű előtérből nyílhat. Az illemhely mérete 0,90 x 1,20 m-nél – befelé nyíló ajtó esetén 0,90 x 1,60 m-nél – kevesebb nem lehet. (9) Élelmiszer tárolására, feldolgozására, fogyasztására, forgalmazására szolgáló helyiségből WC-, vizeldeszerelvénnyel felszerelt helyiség közvetlenül nem nyílhat. **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet** 10. § Azon létesítményekben, amelyekben a 852/2004/EK rendelet szerint illemhelyet kell biztosítani, a személyzet részére kézmosóval ellátott, a vendégek részére fenntartott illemhelytől elkülönített illemhelyet, vagy illemhely-használati lehetőséget kell biztosítani.	**5.1.4. Illemhelyek** Biztosítani kell a dolgozóknak a kellő számú, vízöblítéses megfelelő szellőzéssel (mesterséges vagy természetes), valamint bűzelzáróval ellátott illemhelyet, kézmosási lehetőséggel. A személyzet számára fenntartott WC-t, mosdót idegenek vagy a vendégek nem használhatják. Női illemhelyen lábpedálos, fedeles hulladékgyűjtőt kell elhelyezni. Illemhely létesítésekor figyelembe kell venni a használók létszámára vonatkozó építészeti előírásokat. **Illemhely-használati lehetőség elfogadott:** **üzletházakban,** **bevásárlóközpontokban,** **vásárcsarnokban,** **piacokon,** **de ezekben az esetekben is külön személyzeti illemhely használat szükséges.** **Mozgóárus megállapodás alapján (befogadó nyilatkozat) biztosítja a személyzeti illemhely használatát.**

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. melléklet I. fejezet* (4) Kellő számú, megfelelően elhelyezett és **kézmosásra kialakított mosdókagylónak** kell rendelkezésre állnia. A kézmosásra szolgáló mosdókagylókat hideg és meleg folyó vízzel kell üzemeltetni, megfelelő tisztítóanyagokkal és higiénikus kézszárítási lehetőséggel is el kell azokat látni. Adott esetben az **élelmiszerek mosását a kézmosásra szolgáló berendezéstől elkülönítetten kell megoldani**. **253/1997. (XII. 20.) Kormányrendelet** 99. § (4) Az illemhelyekhez legalább egy, illetve minden megkezdett 3 db berendezési tárgy (WC-csésze, vizeldeberendezés) után legalább egy kézmosót kell létesíteni.	**5.1.5. Kézmosók** Több helyiségből álló létesítmény minden olyan helyiségében, ahol az élelmiszert, illetve a nyersanyagot kézzel érinthetik, azonos higiéniai megítélésű területen belül, a tevékenység végzése helyén, elérhető távolságban hideg-meleg folyó vizes (kevert) kézmosó berendezés kell. A mosdókagyló mérete legyen alkalmas az alapos és előírásszerű kézmosásra. A mosdókagyló környezetében a szennyeződésnek kitett falfelület mosható, fertőtleníthető legyen. A kézmosóhoz szükséges kellékek: • kézszárító (eldobható papírtörlő, szárítógép), • kéztisztító és kézfertőtlenítő szer, adagolóval és jól olvasható, l látható használati utasítással, • erős kézszennyezéssel járó helyeken körömkefe, • hulladékgyűjtő edény a használt kéztörlőknek. Kizárólag a használt kéztörlő papírok gyűjtésére nyitott hulladékgyűjtő edény is alkalmazható. *(Kapcsolódó fejezet: 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület)*
852/2004/EK rendelet *II. melléklet I. fejezet* (5) Megfelelő és elégséges **természetes vagy mechanikus szellőzésről** kell gondoskodni. El kell kerülni, hogy a mechanikusan továbbított, szennyezett levegőt szállító légáram a tiszta levegővel ellátott részre kerüljön. A szellőzőrendszert úgy kell kialakítani, hogy a szűrőket és más, időnkénti tisztítást és cserét igénylő részeket könnyen el lehessen érni.	**5.1.6. Szellőztetés** Valamennyi helyiségben a végzett tevékenységekhez megfelelő hőmérsékletet, természetes és/vagy mesterséges szellőzést kell biztosítani. A levegőáramlás irányát úgy kell megválasztani, hogy a levegő soha ne áramoljon szennyezett területről tiszta területre.

JOGHÁTTÉR	GHP
(6) Az illemhelyeket megfelelő természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell ellátni. **253/1997. (XII. 20.) Kormányrendelet** 90. § (1) A helyiségek rendeltetésének megfelelő mértékű szellőzés, légcsere lehetőségéről gondoskodni kell. Ennek keretében biztosítani kell a helyiségben használt tüzelőberendezések légellátását is, a vonatkozó követelményeknek megfelelően. (2) Helyiség nem szellőztethető az építmény közös használatú tereibe (pl. kapualjba, lépcsőházba, zárt folyosóra, padlástérbe), valamint közhasználatú átjáró, áthajtó, aluljáró légterébe. (3) Minden olyan helyiséget, ahol főző, sütő vagy egyéb gőzt termelő üzemi berendezés kerül elhelyezésre, közvetlen természetes szellőzési lehetőséggel, illetőleg mesterséges szellőztetés esetén el nem zárható gravitációs vészszellőzőnyílással kell létesíteni. 92. § (1) A huzamos tartózkodásra szolgáló helyiségeket természetes szellőzéssel kell ellátni, kivéve, ha a rendeltetésszerű használatukhoz mesterséges légcsere alkalmazása is szükséges. (6) A mesterséges szellőztetőberendezésekben a levegő nedvesítésére csak ivóvíz-minőségű víz használható.	**Természetes szellőzés** A szabadba nyíló ajtókat, ablakokat nem korrodálódó anyagból készült rovarhálóval kell ellátni, úgy, hogy azok a tisztítás idejére könnyen leszerelhetők legyenek. A bejárati ajtókat használaton kívül csukva kell tartani. Amennyiben a nyitott ablak az élelmiszer szennyeződéséhez vezethet, azt munka közben becsukva kell tartani. **Mesterséges szellőzés** Természetes szellőzés hiányában vagy elégtelenségekor a mesterséges szellőzőrendszert úgy kell kialakítani, hogy a levegőszűrők és a cserét igénylő egyéb alkatrészek könnyen elérhetők és hozzáférhetők legyenek. A főzőegységek fölé olyan elszívókat lehet beszerelni, amelyek hatékonyan elszívják a keletkező vízgőzt és egyéb gőzöket, és amelyek üzemeltetése nem szennyezi az élelmiszert.

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. melléklet I. fejezet* (7) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet megfelelő **természetes** és/vagy **mesterséges világítás**sal kell ellátni. **253/1997. (XII. 20.) Kormányrendelet** 87. § (1) A helyiségek, terek megfelelő természetes és mesterséges megvilágításának lehetőségéről a rendeltetésüknek megfelelően kell gondoskodni.	**5.1.7. Világítás** ***Ajánlott természetes megvilágítás az előkészítő helyiségekben, hogy az élelmiszerek minőségi változásai (romlás jelei) észrevehetők legyenek.*** **A megvilágítás nem lehet félrevezető, nem fedheti el az élelmiszer lehetséges elváltozásait.** **A mesterséges fényforrás** beállításánál figyelembe kell venni az alábbiakat: • a megvilágítás tegye lehetővé a terület tisztaságának ellenőrzését, az elváltozások, szennyezések észlelését, • a fényforrás egyenletes, vibrálás-, árnyék- és vakításmentes fényt biztosítson, ***• a csomagolatlan élelmiszerek kezelésére használt területeken a világítótesteket törés- és robbanás biztos burkolattal javasolt ellátni,*** • a megvilágítás fénye közelítsen a természetes fényhez, • ahol szükséges, ott helyi megvilágításról is gondoskodni kell. Megvilágított helyiségek, helyek (MSZ EN 12464-1:2003 Kiskereskedelmi létesítmények megvilágítási követelményei figyelembevételével.) — A fény erőssége legalább minden olyan helyen, ahol az ételek/élelmiszerek ellenőrzése, (elő)készítése, csomagolása, felszolgálása és a mosogatás/karbantartás történik — 300 - 500 lux tároló helyeken — 150 lux éttermek és öltözők, mosdó és WC — 250 lux egyéb helyeken — 60 - 125 lux

JOGHÁTTÉR	GHP
	5.1.8. Energiaellátás Az üzemeléshez, beleértve az üzlethelyiségen kívüli tevékenységet is, (hőkezelés, hűtés, fűtés, megvilágítás, épületgépészet stb.) megfelelő mennyiségű, az élelmiszert nem szennyező energiaforrásról kell gondoskodni, amely lehet elektromos áram, gáz, egyéb energiaforrás.
852/2004/EK rendelet *II. melléklet I. fejezet* (8) A **vízelvezető berendezéseknek** a kívánt célnak meg kell felelnie. Úgy kell azokat megtervezni és megépíteni, hogy a szennyeződés kockázatát el tudják kerülni. Amennyiben az elvezetőcsatornák részben vagy teljesen nyitottak, azokat úgy kell kialakítani, hogy a szennyvíz ne folyjon szennyezett területről tiszta területre vagy annak irányába, különösen olyan területekre vagy olyan területek irányába, amelyekben a végső felhasználó számára nagy kockázatot jelentő élelmiszerek kezelését végzik. **253/1997. (XII. 20.) Kormányrendelet** 77. § (1) Az építmény csatornahálózatát úgy kell megvalósítani, hogy az építménybe szennyvíz- vagy csapadékvíz-visszaáramlás ne keletkezzék. A csatornavezeték az elvezetett szennyvíz hatásának ellenálló, korrózióálló legyen. (4) Csatornavezetéket nem szabad vezetni, csőkapcsolatot, tisztítóidomot nem szabad létesíteni: a) huzamos tartózkodásra szolgáló helyiségek légterében, ezen helyiségek födémében, padozatában (…) (5) (…) élelmiszer tárolására, feldolgozására, forgalmazására, fogyasztására szolgáló helyiség légterében és a felette lévő födémben, álmennyezetben csatornavezeték nem vezethető (…)	**5.1.9. Szennyvízelvezetés** Hatékony és megfelelő lejtéssel rendelkező szennyvízelvezető rendszert kell kiépíteni és jó műszaki állapotban kell tartani. A konyhai elvezető után kell a WC szennyvízelvezetését a fő szennyvízelvezetőhöz csatlakoztatni. Ki kell alakítani és biztosítani kell a padlóösszefolyók és a csatorna összefolyók bűzelzárását. **Technológiai helyiségben, élelmiszerraktárban szennyvíztisztító akna nem lehet.** **A padlóösszefolyókat fedővel kell ellátni.**

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. melléklet I. fejezet* (9) A személyzet részére szükség szerint megfelelő öltözőt kell rendelkezésre bocsátani. **3/2002. (II. 8.) SZCSM–EüM együttes rendelet** 18. § (1) A munkavállalók részére megfelelő öltözőt kell biztosítani, ha a munkavégzéshez külön munkaruhát, védőruhát kell viselniük és – egészségügyi okok miatt, vagy a munkavállalók korára, nemére tekintettel – nem várható el tőlük, hogy máshol öltözzenek át. Amennyiben nincs szükség kiépített öltözőre, akkor valamennyi munkavállaló részére biztosítani kell olyan zárható helyet, ahol a munkahelyen nem viselt ruháit tarthatja. (2) Az öltözőket a nők és a férfiak részére el kell választani, illetve elkülönített használatukat biztosítani kell. Megfelelő szervezési intézkedések kialakításával és megtartásával tíz főt meg nem haladó munkavállalói létszámnál egy időben nem használható női-férfi közös öltözőt lehet kialakítani. (3) Az öltözőnek könnyen megközelíthetőnek és megfelelő méretűnek kell lennie, és azt ülőhelyekkel kell ellátni. (4) Az öltöző alapterületét úgy kell kialakítani, hogy az ott öltöző munkavállalók egymást ne akadályozzák. Öltözőszekrényenként legalább 0,50 m²-nyi alapterületet kell biztosítani. Az öltöző minimális alapterülete 6 m².	**5.1.10. Öltözők** A dolgozók részére megfelelő ruhaváltási lehetőséget kell biztosítani. Meg kell oldani az utcai ruha, a személyes tárgyak, valamint a munka közben használt ruházat elkülönült tárolását. Ez megvalósítható külön szekrények beállításával, vagy jól záródó ruhazsákokkal is. Az öltöző nem nyílhat közvetlenül az élelmiszerkezelő helyiségekből.
852/2004/EK rendelet *II. melléklet I. fejezet* (10) A tisztító- és fertőtlenítőszereket nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik.	**5.1.11. Az élelmiszerre vagy a fogyasztóra veszélyes anyagok tárolása** Ezeket az anyagokat élelmiszertől elkülönítve, lehetőleg az eredeti zárt csomagolásban (üveg, doboz stb.) kell tartani, speciálisan erre a célra használt zárható helyiségben vagy szekrényben. *(Kapcsolódó fejezet: 8.2. Takarítás, takarítási ütemterv)*

5.2. Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket)

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. melléklet II. fejezet* (1) Az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségekben (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott helyiségeket, de beleértve a szállítóeszközökben található helyiségeket) a kialakításnak és az elrendezésnek lehetővé kell tennie a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a **szennyeződések elleni védelmet** a műveletek között és során. Különösen: a) a **padlófelületeket** ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a folyadékot nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő. Adott esetben, ott a felületet úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen; b) a **falfelületeket** ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, a sima felületet a műveletek által megkívánt magasságig, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;	Az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségek **kialakítása és elrendezése** nem veszélyeztetheti az élelmiszerbiztonságot. Az épületeknek, az egyes helyiségeknek biztosítani kell az élelmiszerek megfelelő tárolását és védelmét, különösen a keresztszennyezések megelőzésével, a kártevők bejutásának megakadályozásával. **5.2.1. Padozat** Ahol szükséges, technológiától és kapacitástól függően, (pl.: konyhai üstök mosogatásának helyén, vízigényes előkészítő helyiségekben) megfelelő padlóösszefolyót kell építeni a padozatba. Ebben az esetben a padozatnak lejtenie kell olyan szögben, hogy a felületi víz és egyéb folyadékok elfolyjanak az elvezetőkbe. Ahol erre nincs lehetőség, olyan technológiát kell kialakítani, hogy a padlón ne keletkezhessen pangó víz és a padlóra kifolyó víz gyorsan és higiénikusan, az ételkészítést és élelmiszerbiztonságot nem veszélyeztető módon legyen eltávolítható (pl.: vízszívó berendezés, nagy felületen használható moppok stb. alkalmazásával). *Célszerű a fal-padozat találkozásokat lekerekítetten kiképezni.*

JOGHÁTTÉR	GHP
c) a **mennyezetet** (vagy ahol nincs mennyezet, a tető belső felületét) és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemlését és csökkentsék a páraképződést, a nemkívánatos penészképződést és idegen anyagnak a termékbe hullását;	**5.2.2. Falfelületek** A **falfelületek** legyenek világos színűek, résmentesek. *Javasolt a folyadékelvezető és egyéb csöveket, vezetékeket a falban elvezetni.* Ha a csövek, vezetékek a falakon kívül vannak, ne legyenek az egyes helyiségek közötti átvezetéseknél nyílások, amelyekben a kártevők megbújhatnak, és a csővezetékek kiképezése tegye lehetővé a takarítást. Ahol fennáll a falélek sérülésének veszélye, megfelelő él-védelemről kell gondoskodni.
d) az **ablakokat** és **egyéb nyílászárókat** úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemlését meggátolják. A szabadba nyíló ablakokat, szükség szerint, tisztítás céljából könnyen leszerelhető rovarhálóval kell ellátni. Ha a nyitott ablak szennyeződéshez vezethet, az ablakokat az élelmiszer-előállítás ideje alatt rögzített módon, zárva kell tartani;	**5.2.3. Mennyezet** A **mennyezetnek** könnyen tisztán tarthatónak kell lennie. Technológiai helyiségekben kerülendő az álmennyezet, alkalmazása esetében az álmennyezet kizárólag résmentes lehet.
e) az **ajtóknak** könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, nem nedvszívó felületek alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő; és	**5.2.4. Ablakok és egyéb nyílászárók** A szellőztetésre használt **ablakoknak** a padlószintről könnyen kezelhetőnek kell lenniük. *(Kapcsolódó fejezet: 5.1.6. Szellőztetés)* *(Kapcsolódó fejezet: 8.4. Rovarok és rágcsálók távoltartása)*
f) az **élelmiszerek kezelésére szolgáló területeken a felületeket** (beleértve a gépek felületeit is), különösen az élelmiszerekkel érintkező felületeket, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatónak, illetve szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli sima, mosható, korrózióálló és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő.	

JOGHÁTTÉR	GHP
	5.2.5. Ajtók **Az ajtóknak mosható felületűnek és jó műszaki állapotúnak kell lenniük.** ***Az üzemi helyiségek kültérbe nyíló ajtajait célszerű önzáródóan kiképezni, és lehetőség szerint zárva tartani, vagy rovarhálóval ellátni.*** A kültérbe nyíló ajtóknak résmentesen kell záródniuk. **5.2.6. Munkafelületek** A **felületek** simák, résmentesek, ezért könnyen tisztíthatók, fertőtleníthetők, kopás és korrózióállók legyenek. A felületek olyan anyagból készüljenek, amelyekből egészségre káros mennyiségben ártalmas anyag nem oldódik ki.
852/2004/EK rendelet *II. melléklet II. fejezet* (2) Szükség szerint, a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózionak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük. **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet** 21. § (1) A fogyasztók étkezéshez használt edényeinek, eszközeinek, valamint a kiszállításhoz használt visszatérő edények, eszközök (a továbbiakban együtt: fogyasztói edények) mosogatását térben el kell különíteni az ételkészítéstől és a tálalástól.	**5.2.7. Mosogatóberendezések** A mosogatómedencék környezetében a szennyeződésnek kitett falfelület mosható, fertőtleníthető legyen. ***Javasolt korrózióálló anyagból készült medencék felszerelése.*** A medencék mérete olyan legyen, hogy azokban a használatos edények biztonságosan elmoshatók legyenek. Valamennyi medencét elegendő mennyiségű folyó hideg-meleg vízzel kell ellátni, a keletkezett szennyvíz biztonságos, zárt elvezetéséről gondoskodni kell. Az elmosott eszközök, edények lecsepegtetéséhez megfelelő helyről kell gondoskodni a medencék mellett, vagy fölött.

JOGHÁTTÉR	GHP
	Az előkészítőkben használatos eszközöket a használat helyén kell elmosni és fertőtleníteni, ehhez legalább 1 medencét kell biztosítani. **A fogyasztói edények** mosogatását térben el kell különíteni az ételkészítéshez és tálaláshoz használt üzemi edények mosogatásától. A fogyasztói edények tisztításához és fertőtlenítéséhez legalább 2 medencét kell felszerelni. **Az üzemi edények és a szállítóedények** mosogatásához is legalább 2 medencét kell biztosítani. Az üzemi edények és a szállítóedények – időben elkülönítve – elmoshatók a fogyasztói edények mosogatására szolgáló medencékben is. Mosogatógép alkalmazása esetén is szükséges az előáztatáshoz 1 medence. *(Kapcsolódó fejezet: 8.3. Mosogatás)*
852/2004/EK rendelet *II. melléklet II. fejezet* (3) Szükség szerint gondoskodni kell az **élelmiszerek megfelelő mosásáról**. Valamennyi, élelmiszerek mosására használt mosogatót vagy más ilyen eszközt el kell látni a VII. fejezetben meghatározott követelményeknek megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel, és azokat tisztán, és szükség szerint fertőtlenítve kell tartani.	*(Kapcsolódó fejezet: 6.6. Előkészítés)*

5.3. Mozgó és/vagy ideiglenesen előállító- és forgalmazó vendéglátóhelyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusítások járművei) vonatkozó követelmények

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. melléklet III. fejezet* (1) A fenti létesítményeket és automatákat, amennyiben ésszerűen megvalósítható, úgy kell **elhelyezni, tervezni, összeállítani, tisztán és jó karban tartani**, hogy elkerüljék különösen az állatok és kártevők által okozott szennyeződés kockázatát.	**5.3.1. Mozgóárusításra és/vagy kitelepüléses (létesítményen kívüli) tevékenységre vonatkozó követelmények** A mozgó- és/vagy kitelepüléses (létesítményen kívüli) árusítás során is szavatolni kell az élelmiszerbiztonságot. Az élelmiszerek kezelésének helye és közvetlen környezete ne jelentsen szennyezési veszélyt az élelmiszer készítésére és forgalmazására. Az árusításhoz szükséges víz- és energiaellátás közművekre csatlakozással vagy közműpótló eszközökkel történhet. Ezek kialakítása és működése az élelmiszerre szennyezési veszélyt nem jelenthet. A közműpótlók kapacitása a végzett tevékenység és berendezések energia- és ivóvízigénye szerint legyen elegendő. A csomagolatlan ételek kezelésére, készítésére és kiszolgálására telepített ideiglenes helyszínek kialakítása során biztosítani kell az aljzat pormentességét és takaríthatóságát. *(A mozgó és/vagy ideiglenesen előállító- és forgalmazó helyekre is alkalmazni kell az 5.1 és 5.2. fejezet vonatkozó előírásait.)*

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. melléklet III. fejezet* (2) Különösen, szükség szerint: a) megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő **személyi higiénia** fenntartásához (beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszárításhoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és öltözőhelyiségeket);	A mozgó- és/vagy kitelepüléses vendéglátást végzőkre is érvényesek a személyi higiéniai előírások. A mozgó vendéglátásra kialakított járművet és az ideiglenes árusító helyet el kell látni hideg-meleg folyó vizes kézmosóval. A személyzet részére WC-használati lehetőség szükséges, amely nem lehet vendégek, közönség által használt. Mozgó vendéglátásnál befogadó nyilatkozattal igazoltan kell személyzeti illemhely használatról gondoskodni. A befogadó vendéglátó, vagy élelmiszer-forgalmazó hely nyitva tartása legyen szinkronban a befogadott nyitva tartásával. A kitelepülő vendéglátó-vállalkozások személyzete részére a rendezvényt bejelentő szervezőnek kell személyzeti WC-t biztosítani. *(Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia)*
852/2004/EK rendelet *II. melléklet III. fejezet* (2) b) az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő **felületeket** jó állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, mosható, nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;	A munka**felületek** tisztíthatók, fertőtleníthetők, résmentesek legyenek. Olyan anyagból készüljenek, amelyekből egészségre ártalmas anyag, káros mennyiségben nem oldódhat ki. ***Kitelepülés előtt célszerű átgondolni és leltárt készíteni az ételkészítéshez szükséges eszközökről, azért, hogy az ideiglenes árusító helyen az eszközök hiánya ne veszélyeztesse az ételkészítés biztonságát.*** Az ideiglenes vendéglátó hely, és mozgó vendéglátó üzlet berendezéseit a bázishelyről tisztán kell kiszállítani. Használatbavételük előtt a tisztaságukat, és sértetlenségüket ellenőrizni kell és a szállítás közbeni szennyeződést fertőtlenítő lemosással kell eltávolítani. *(Kapcsolódó fejezet: 5.3.2. Bázishely kialakítása)*

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. melléklet III. fejezet* (2) c) megfelelő berendezést kell biztosítani a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, és szükség szerint fertőtlenítéséhez;	Az eszközök tisztítása, fertőtlenítése történhet: • a bázishelyen, illetve • megfelelő kialakítás esetén az élelmiszerbiztonsági előírások betartása mellett a mozgó- vagy kitelepüléses előállító/forgalmazó helyen is. Törekedni kell a bázishelyen történő mosogatásra. Ideiglenes értékesítő és mozgó vendéglátó helyen végzett mosogatáskor biztosítani kell az *5.5. fejezet* mosogatóberendezésekre *8.3. fejezet* mosogatásra vonatkozó előírásait. *(A berendezésekre vonatkozó követelményeket az 5.5 fejezet , a mosogatásra vonatkozó részletes szabályozást a 8.3. fejezet tartalmazza.)*
852/2004/EK rendelet *II. melléklet III. fejezet* (2) d) amennyiben az élelmiszereket az élelmiszeripari műveletek részeként tisztítják, gondoskodni kell arról, hogy ez higiénikus módon történjen;	Biztosítani kell a biztonságos ételkészítés műszaki, technológiai, tárolási és higiéniai feltételeit. Ahol a büfékocsiban/ideiglenes helyszínen az alapanyagok előkészítésének feltételei nem adottak, ott az előkészítést a bázishelyen kell elvégezni. Amennyiben a bázishely sem alkalmas előkészítésre, előkészített alapanyagokat szabad felhasználni. *(Kapcsolódó fejezet: 6.6. Előkészítés)*
852/2004/EK rendelet *II. melléklet III. fejezet* (2) e) megfelelő **hideg és/vagy meleg ivóvízzel való ellátást** kell biztosítani;	A felhasznált víznek ivóvíz-minőségűnek kell lennie. Az ivóvízellátás zárt tartály használatával is biztosítható, ha a tartály kialakítása, az ivóvíz biztosításának és a keletkező szennyvíz elhelyezésének módja, valamint az alkalmazott technológia az ételkészítés és értékesítés biztonságosságát nem befolyásolja.

JOGHÁTTÉR	GHP
	Tartályos víz használata esetén a tartálynak zártnak kell lenni, legalább hetente tisztítani, fertőtleníteni kell. A víztartály űrtartalma legyen arányban a tevékenység vízigényével, ideértve a kézmosáshoz szükséges vízmennyiséget is. A víztartály és tartozékai (vezeték, szivattyú stb.) ivóvízzel közvetlen érintkezésre alkalmas anyagból legyenek kialakítva. A mozgóárusító jármű hálózati vízre csatlakozása előtt a csatlakozócsonkot meg kell tisztítani és fertőtlenítőszerrel le kell mosni. A működés megkezdése előtt a csapokat alaposan, nagy víznyomással ki kell folyatni. A vízellátásból származó veszélyekre a létesítmény HACCP dokumentumában ki kell térni. A mozgóárusító jármű vízvezetékei, a csapok, csővégződések tisztításáról és fertőtlenítéséről a veszélyelemzésben megadottak szerint gondoskodni kell. A kocsi víztartályának feltöltésére külön, megjelölt edény használható. *(Kapcsolódó fejezet: 5.7. Vízellátás)*
852/2004/EK *II. melléklet III. fejezet* (2) f) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a **veszélyes és/vagy fogyasztásra alkalmatlan** (folyékony vagy szilárd) **anyagok** és **hulladékok** tárolására és eltávolítására;	Tartályos víz használatakor a szennyvíz gyűjtése és elvezetése zárt rendszerű legyen, elhelyezéséről a közegészségügyi szempontok figyelembevételével kell gondoskodni. A szennyvíztartályt naponta kell üríteni, legalább hetente tisztítani és fertőtleníteni. A keletkező hulladékot zárt tárolóban kell gyűjteni és a vonatkozó előírások betartásával kell elszállítani. *(Kapcsolódó fejezet: 5.6. Élelmiszer-hulladék)*

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. melléklet III. fejezet* (2) g) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a **megfelelő tárolási hőmérsékleti** feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére;	Az árusítás helyén a hűtéshez olyan energiaforrást kell használni, amely nem jelent szennyezési veszélyt az árusított élelmiszerekre. Az élelmiszerek szállítása, tárolása, forgalmazása során az előírt hőmérsékleti értékeket be kell tartani. *(Kapcsolódó fejezet: 6.5. Alapanyagok tárolása)* *(Kapcsolódó fejezet: 6.8. Készétel kezelése, tárolása)*
852/2004/EK rendelet *II. melléklet III. fejezet* (2) h) az élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy szennyeződésének kockázatát az ésszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni.	Az ételek szennyeződéstől, portól, cseppfertőzéstől, rovaroktól, rágcsálóktól való védelmét biztosítani kell.
2005. évi CLXIV. törvény 2. § 17. mozgóbolt: kiskereskedelmi tevékenység folytatására kialakított jármű, illetve járműre szerelt vagy általa vontatott eszköz; **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet** 3. § (1) Mozgóbolt vendéglátó-létesítményként történő működtetése, illetve a létesítményen kívüli árusítás – ide nem értve a természetes személy által nem üzletszerűen végzett rendezvényi étkeztetést – csak a tevékenység végzéséhez megfelelő méretű, kialakítású és kapacitású, az élelmiszerbiztonsági előírásoknak megfelelő bázishely megléte esetén történhet. (2) Bázishely lakás céljára, vagy más tevékenységre is használt helyiség nem lehet.	**5.3.2. Bázishely kialakítása** A bázishelyet úgy kell kialakítani, hogy a forgalmazás közben el nem végezhető kiegészítő tevékenységek biztonságos hátterét megteremtse. Ilyen tevékenységek lehetnek: • raktározás, • víztartály tisztítása, fertőtlenítése, feltöltése, • szennyvíztartály ürítése, tisztítása és fertőtlenítése, • előkészítés, • mosogatás, • a mozgóbolt külső-belső takarítása. Mozgó- és/vagy kitelepüléses vendéglátás bázishelye lehet vendéglátó üzlet, amelynek adottságai biztosítják a mozgóárusításhoz szükséges hátteret. Bázishely lehet szerződés alapján használt más vendéglátó-létesítmény is, de ez a többlet tevékenység nem veszélyeztetheti a befogadó létesítmény élelmiszerbiztonságát. Üzlet hiányában bázishely lehet olyan hely vagy létesítmény is, amelynek kialakítása élelmiszerbiztonsági szempontból alkalmas a mozgóárusítás kiszolgálására.

5.4. Szállítás

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. melléklet IV. fejezet* (1) Az élelmiszerek szállítására használt **szállító járműveket**, illetve **szállítótartályokat** tisztán, jó állapotban kell tartani, az élelmiszerek szennyeződésének elkerülése végett, és szükség esetén ezeket úgy kell tervezni és összeszerelni, hogy megfelelően **tisztíthatóak** és/vagy **fertőtleníthetőek** legyenek. (2) A **járművek tartályait** és/vagy a **szállítótartályokat élelmiszer szállításán kívül más szállítására nem szabad** használni, amennyiben ez szennyeződéshez vezetne. (3) Ha a szállító járműben és/vagy a szállítótartályban az élelmiszeren kívül **egyidejűleg más árut** is szállítanak, vagy pedig **egyidejűleg többféle élelmiszert** szállítanak, akkor szükség szerint hatékony elválasztást kell biztosítani a termékek között. (4) **Folyékony, granulált** vagy **porszerű ömlesztett** élelmiszereket élelmiszer szállítására fenntartott tartályokban és/vagy szállítótartályokban/tartálykocsikban lehet szállítani. E szállítótartályokon jól látható és kitörölhetetlen módon, egy vagy több közösségi nyelven fel kell tüntetni, hogy élelmiszer-szállításra szolgálnak, vagy a szállítótartályokat „kizárólag élelmiszer szállítására" felirattal kell ellátni. (5) Ha a szállító járművet és/vagy a szállítótartályt élelmiszeren kívül valamely más áru szállítására, vagy pedig többféle élelmiszer szállítására hasz-	**5.4.1. Szállító járművek, szállítótartályok** A szállító jármű és a szállítótartály legyen alkalmas az ételek minőségének és állagának megóvására. Élelmiszert – a csomagolatlan mezőgazdasági termény, a zárt tartályban, palackban szállított nyersanyagok kivételével – zárt rakterű, erre a célra alkalmas, az élelmezés-egészségügyi szempontoknak megfelelő járművön szabad szállítani. A szállító jármű alkalmasságát (tisztaságát, szagtalanságát és az élelmiszer jellegének megfelelő hőmérséklet biztosítását) berakodás előtt ellenőrizni kell. A szállítótartályok és edények tisztításáról, fertőtlenítéséről annak használója gondoskodik. A szállításra vonatkozó előírások végrehajtásáért a jármű vezetője a felelős. A be- és kirakodás során védeni kell az élelmiszert az időjárás és a környezet szennyező hatásaitól, a rakodás ideje a szükséges mértéket ne haladja meg. **5.4.2. Élelmiszerek és egyéb áruk szállítása** Élelmiszer-szállító járművön csak olyan termék szállítható, ami nem jelent veszélyt az élelmiszerre.

JOGHÁTTÉR	GHP
nálták, az egyes **szállítmányok közt a rakteret** hatékonyan meg kell tisztítani a szennyeződések kockázatának elkerülése érdekében. (6) Az élelmiszereket a szállító járművekben és/vagy a szállítótartályokban úgy kell **elhelyezni és védeni**, hogy a szennyeződés kockázatát a legkisebbre csökkentsék. (7) Szükség szerint az élelmiszerek szállítására szolgáló járműveknek és/vagy szállítótartályoknak alkalmasnak kell lenniük arra, hogy az élelmiszereket **megfelelő hőmérsékleten** tartsák, valamint hogy lehetővé tegyék e hőmérsékletek figyelemmel kísérését.	A különböző árucsoportba tartozó termékek egymástól elkülönített elhelyezéséről a szállítás folyamán is gondoskodni kell. Élelmiszer és használt göngyöleg egyidejű szállítása esetén gondoskodni kell azok elkülönítéséről úgy, hogy a göngyöleg az élelmiszert ne szennyezze. **Kerülni kell az élelmiszerek és vegyi áruk egyidejű és közös légterű szállítását. Amennyiben ez nem oldható meg, gondoskodni kell arról, hogy a vegyi áru az élelmiszert ne szennyezhesse, annak szaghatása az élelmiszert ne érhesse.** A raktér szállítmányfajták közötti fertőtlenítő tisztításáról gondoskodni kell. A fél sertést, negyed marhát, birkát függesztve kell szállítani. A csomagolt és csomagolatlan, továbbá nyers élelmiszert, élelmiszer-nyersanyagot, félkész és késztermeket egymástól elkülönítetten kell szállítani. Csomagolatlan félkész és késztermeket (kenyér, pékáru, finompékáru és cukrásztermék) védeni kell a szállítás alatt is a szennyeződéstől. A szállító jármű és/vagy szállítótartály biztosítsa a megfelelő hőmérsékletet a szállítás teljes ideje alatt. A hűtött és gyorsfagyasztott termékek esetében a szállítási időt a hűtőtér kapacitása, illetve a raktérben (szállítótartályban) biztosítható hőmérséklet határozza meg.

JOGHÁTTÉR	GHP
	A berakodás megkezdése előtt meg kell győződni a raktér és a termékek megfelelő hőmérsékletéről: • hűtött termékek: 0 – +5 °C vagy a gyártó által meghatározott hőmérséklet, • tőkehúsok esetében 0 – +7 °C, • belsőségek esetében 0 – +3 °C, • baromfi termékeknél 0 – +4 °C, • nagy vad esetében 0 – +7 °C • apróvadak esetében 0 – +4 °C • friss halászati termékeknél az olvadó jég hőmérsékletét megközelítő hőmérséklet, • gyorsfagyasztott termékeknél -18 °C alatt, • fagylalt -8 °C vagy alacsonyabb hőmérséklet. Termoszláda, hűtőláda, stb. használatakor az útvonal tervezéséhez a hőntartást biztosító eszközök használati utasítását, a szállítási időt és a légtér nagyságát figyelembe kell venni. A termoszláda hőtartó képességét annak forgalmazója tanúsítvánnyal, vagy a tárolási kísérleti eredmények írásos dokumentációjával igazolja. Hideg- és meleg étel azonos raktérben, egyidejűleg csak akkor szállítható, ha a kétféle hőmérsékleti igény a szállítás alatt biztonságosan megtartható. *(Kapcsolódó fejezet: 6.10. Kiszállítás)*

5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. melléklet V. fejezet* (1) Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerrel kerül kapcsolatba: a) hatékonyan meg kell **tisztítani**, és szükség szerint **fertőtleníteni** kell. A tisztítást és fertőtlenítést olyan gyakorisággal kell elvégezni, hogy a szennyeződés bármilyen kockázata elkerülhető legyen; b) úgy kell **kialakítani**, olyan **anyagból kell készíteni**, és úgy kell **rendben és karbantartani**, hogy bármilyen szennyeződés kockázata a legkisebb legyen; c) a vissza nem váltható tartályok és csomagolások kivételével úgy kell **összeállítani**, olyan anyagokból kell készíteni, és úgy kell rendben és karbantartani, hogy alaposan tisztíthatók, és szükség szerint fertőtleníthetők legyenek; és d) úgy kell **elhelyezni**, hogy a berendezés és a környező terület megfelelő tisztítására lehetőség legyen. (2) A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni. (3) Amennyiben a berendezések és tárolótartályok korróziójának elkerüléséhez vegyi adalékanyagokat kell alkalmazni, azokat a helyes gyakorlatnak megfelelően kell alkalmazni.	**Berendezésekre vonatkozó követelmények** Minden **eszköznek és berendezésnek**, amely érintkezésbe kerülhet a feldolgozott élelmiszerekkel, sima felületűnek, résmentesnek, könnyen tisztíthatónak, fertőtleníthetőnek, jó állapotúnak és tisztának kell lennie. Törött, csorba, repedezett eszköz nem használható. Az eszközöket tároláskor is védeni kell minden szennyeződéstől. A berendezések számát és méretét a tervezett adagszám, a készítendő ételek, az alkalmazandó technológia figyelembevételével kell meghatározni. A berendezések **kapacitását** a konyha maximális adagszámához kell igazítani. Az élelmiszerrel érintkező felületek olyan **anyagból** készüljenek, melyekből egészségre ártalmas vagy egészségre ártalmas mennyiségű anyag nem oldódik ki, és felületük mosható, résmentes. A meghibásodott, anyaghibás, törött, megrepedt gépet, eszközt, berendezést javítani, cserélni vagy selejtezni kell és eltávolításig, javításig egyértelmű jelzéssel kell ellátni. Törekedni kell, hogy a gépeken lévő adattábla tartalmazza a gyártó neve, telephelye, típusjelzés, gyártási év, gyártási szám adatokat.

JOGHÁTTÉR	GHP
	A berendezéseket **úgy kell elhelyezni**, hogy: • lehetőleg a technológiai műveletek sorrendjének megfeleljen, azaz a tiszta és szennyezett útvonalak a munkavégzés során ne kereszteződjenek, • ne gátolja a helyiség alapos takarítását és • a berendezés tisztítása is könnyen kivitelezhető legyen. Csak az élelmiszerek előállításához feltétlen szükséges mennyiségű és darabszámú eszköz és berendezés lehet az üzemi helyiségekben. A munkavégzéshez nem szükséges eszközöket, berendezéseket el kell távolítani.

5.6. Élelmiszer-hulladék

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. melléklet VI. fejezet* (1) Az **élelmiszer-hulladékot**, a **nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot** a felgyülemlésük elkerülése érdekében a lehető leggyorsabban **el kell távolítani** azokból a helyiségekből, amelyekben élelmiszer található.	**5.6.1. Élelmiszer-hulladék, nem ehető melléktermékek** **Élelmiszer-hulladékként** kell kezelni a nem emberi fogyasztásra szánt, illetve az emberi fogyasztásra alkalmatlan élelmiszereket, különösen a(z): • kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátóipari terméket, • lejárt élelmiszereket, • élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő, csomagolásában sérült élelmiszereket, • szennyeződött, fogyasztásra már alkalmatlan csomagolatlan élelmiszert, • romlásra gyanús, vagy már romlásnak indult élelmiszereket, • élelmiszerek tisztításából származó hulladékot, • használt sütőzsiradékot. **Nem tartozik az élelmiszer-hulladékok közé a szennyvíz,** melyre külön szabályozás vonatkozik.
142/2011/EU rendelet *I. melléklet 22. pont* **„élelmiszer-hulladék”**: az éttermekben, vendéglátó-ipari egységekben és konyhákon – a központi konyhákat és a háztartások konyháit is beleértve – keletkező valamennyi élelmiszer-hulladék, beleértve a használt sütőolajat.	A **nem ehető melléktermékre** példa az elejtett vadak kültakarója, körme, patája, emésztőtraktus-tartalma.
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 16. § (4) Tilos a **kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari terméket, illetve annak maradékát** friss termékhez keverni, abba bedolgozni, vagy azt ismételten kiszolgálni, felszolgálni. (5) **Romlásra gyanús ételt vagy alapanyagot** tilos felhasználni, vagy olyan kezelésnek – különösen fűszerezés, színezés, áztatás – alávetni, amely a romlás jeleit elfedi. (6) **Romlott élelmiszer** az emberi fogyasztásra alkalmas **élelmiszerektől térben elkülönítve, a romlottság tényére utaló jelöléssel ellátva tárolható. Eltávolításáról a lehető legrövidebb időn belül** gondoskodni kell.	**A hulladék további sorsa függvényében lényeges eltérések lehetnek a fent felsorolt egyes csoportokra vonatkozó gyűjtési és tárolási követelmények tekintetében!** *(Kapcsolódó fejezet: 5.6.3. Hulladék, melléktermék további kezelése)*

JOGHÁTTÉR	GHP
	Élelmiszerek kezelésével, ételkészítéssel megbízott személyzet csak akkor végezheti hulladéktároló tartály, edény ürítését, mosását, illetve a hulladéktároló hely vagy helyiség takarítását, ha ehhez külön ruházatot vagy a ruházatát a szennyeződéstől védő felszerelést visel, és a hulladékkezelés befejezése után tisztálkodik. A nem élelmiszer-hulladéknak és nem állati eredetű melléktermeknek minősülő hulladék gyűjtésére, tárolására és további kezelésére vonatkozó részletes szabályokat a környezetvédelmi jogszabályok tartalmazzák. *(Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia)* *(Kapcsolódó fejezet: 5.9.4. Romlásra gyanús étel)*
852/2004/EK rendelet *II. melléklet VI. fejezet* (2) Az élelmiszer-hulladékot, nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot **zárható szállítótartályban kell elhelyezni**, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy másfajta szállítótartály vagy kiürítőrendszer is megfelelő. E **szállítótartályoknak megfelelő kialakításúaknak, jó állapotban** lévőknek, és szükség esetén könnyen **tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek** kell lenniük. (3) Gondoskodni kell az élelmiszer-hulladék, a nem ehető melléktermékek és egyéb hulladék **tárolásáról és ártalmatlanításáról**. A **hulladéktároló helyeket** úgy kell megtervezni és üzemeltetni, hogy azok tisztán tarthatóak, és szükség szerint állatoktól és kártevőktől mentesek legyenek.	**5.6.2. Élelmiszer-hulladék és melléktermék gyűjtése és tárolása** A hulladék, melléktermék gyűjtését és tárolását úgy kell megoldani, hogy az az élelmiszereket és a környezetet ne szennyezhesse. A hulladékok megfelelő hőmérsékleten történő tárolásáról gondoskodni kell. *Az 5.6.3. részben foglaltakkal összhangban állatok etetésére szánt, állati eredetű terméket tartalmazó élelmiszer-hulladék (moslék) tárolására hűtőberendezés vagy hűtőhelyiség használata javasolt.* Épületen belüli hulladék, melléktermék **gyűjtése** céljára fedéllel ellátott edény szükséges, *lábpedálos vagy billenő fedeles edény használata javasolt.* A gyűjtőedényekben felgyülemlett hulladékot, melléktermeket a lehető leghamarabb el kell távolítani azokból a helyiségekből, ahol élelmiszer található. Ez történjen legalább naponta, vagy műszakonként.

JOGHÁTTÉR	GHP
142/2011/EU rendelet *VIII. melléklet II. fejezet* (2) b) A szállítás és **tárolás ideje alatt** a csomagolásra, a **tárolóeszközre** vagy a szállítóeszközre erősített címkének… a következő feliratot kell **láthatóan és olvashatóan** tartalmaznia a csomagoláson, a tárolóedényen vagy a járműn: i. a **3. kategóriába tartozó anyag** esetében a **„nem emberi fogyasztásra" felirat;** x. **szarvak, paták** és a XIV. melléklet II. fejezetének 12. szakaszában említett szerves trágyák és talajjavító szerek előállítására szánt egyéb termékek esetében a **„nem emberi vagy állati fogyasztásra" felirat;** xiii. trágya és **emésztőtraktus-tartalom** esetében a **„trágya" felirat.** **253/1997. (XII. 20.) Kormányrendelet** 102. § (2) A hulladéktárolót mosható fal-, illetőleg padlófelülettel kell megvalósítani. (3) A hulladéktároló helyiség közvetlen természetes szellőzésű és padlóösszefolyóval ellátott legyen.	Az elszállítandó hulladék, melléktermék **időszakos tárolását** épületen kívül, vagy külön erre a célra használt tároló helyiségben szükséges megoldani. Ilyen célra résmentesen csukható, ***javasoltan zárható tartály, vagy zárható helyiség használható***. A **gyűjtőedények és tárolótartályok** rés- és szivárgásmentes kialakításúak, tisztíthatóak és fertőtleníthetőek, vagy egyszer használatosak legyenek. A konyha főzőterében, cukrászati és hidegkonyhai részében csak lábbal nyitható fedelű gyűjtőedényt szabad elhelyezni a technológiai hulladékok gyűjtésére. **Állati eredetű melléktermékek tárolására** szolgáló tartályokon jól látható és olvasható módon fel kell tüntetni a: • **3. kategóriába tartozó anyag** esetében **(ideértve a moslékot is) a „nem emberi fogyasztásra" feliratot;** • **szarvak, paták** és a XIV. melléklet II. fejezetének 12. szakaszában említett szerves trágyák és talajjavító szerek előállítására szánt egyéb termékek esetében a **„nem emberi vagy állati fogyasztásra" feliratot;** • trágya és **emésztőtraktus-tartalom** esetében a **„trágya" feliratot**. ***Szabadtérre történő kiszolgálás, illetve létesítményen kívüli árusítás esetén a fogyasztó részére a forgalomnak megfelelő méretű fedeles hulladékgyűjtőt javasolt elhelyezni, melynek rendszeres ürítéséről, tisztán tartásáról az üzemeltető gondoskodik.***

JOGHÁTTÉR	GHP
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 9. § (1) A hulladékgyűjtő edények rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről gondoskodni kell.	A tárolótartályok, konténerek részére szennyvíz-elvezetési lehetőséggel kialakított **helyiséget vagy helyet** kell kialakítani úgy, hogy az tisztán tartható, és állatoktól és kártevőktől mentes legyen. Padozatát, falait mosható burkolattal kell kiképezni.
852/2004/EK rendelet *II. melléklet VI. fejezet* (4) Valamennyi hulladékot az e célra alkalmazott közösségi jogszabályokkal összhangban, higiénikus és környezetbarát módon kell **megsemmisíteni**, és az nem jelenthet közvetlen vagy közvetett szennyező forrást.	**5.6.3. Hulladék, melléktermék további kezelése** Gondoskodni kell a hulladék, melléktermék biztonságos és rendszeres elszállításáról.
1069/2009/EK rendelet 22. cikk (1) Az állati melléktermékeket vagy az azokból származó termékeket feladó, szállító vagy fogadó üzemeltet k nyilvántartást vezetnek a szállítmányokról és az azokhoz kapcsolódó kereskedelmi okmányokról vagy egészségügyi bizonyítványokról.	**Moslék céljára** kizárólag romlatlan, élelmiszerbiztonsági és állategészségügyi kockázatot nem jelentő élelmiszer vagy élelmiszer-hulladék használható, így például: • kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátóipari termék, • csomagolásában sérült vagy egyéb módon hibás élelmiszerek, • élelmiszerek tisztítása során keletkező hulladék (a tojáshéj is).
56/1997. (VIII. 14.) FM-IKIM-NM együttes rendelet 4. § (2) A hulladékká vált élelmiszer takarmányozási célra történő hasznosításáról az illetékes állat-egészségügyi hatóság dönt.	Moslékot az ilyen felhasználásra engedéllyel rendelkező személyeknek, vállalkozásoknak át lehet adni (pl. elismert kutyakennelek, kutya- és macskamenhelyek, cirkuszok, állatkertek, vadasparkok részére). **Haszonállatok (a prémes állatok kivételével) takarmányozása moslékkal tilos.**
71/2003. (VI. 27.) FVM rendelet 21. § (3) Az élelmiszer-hulladék, kivéve a nemzetközi utasforgalomból származó élelmiszer-hulladékot, 90 °C-on, 20 perces hőntartás után állatmenhelyeken, prémes állattelepeken, gazdasági haszonállatot nem tartó ebtenyészetekben takarmányozási célra felhasználható.	**Az engedéllyel rendelkező felhasználók folyamatosan frissített listája** az NÉBIH honlapján hozzáférhető. *(A teljes listából a X. szekcióra (Állati melléktermék és belőlük származtatott termékek nyilvántartásba vett eltérő felhasználói) való szűréssel listázhatóak ki ezen felhasználók.)*

JOGHÁTTÉR	GHP
75/2002. (VIII. 16.) FVM rendelet 28. § (1) A klasszikus sertéspestis megbetegedés hatékony megelőzése érdekében: a) tilos az élelmiszer-hulladék feletetése sertésekkel; b) a nemzetközi közúti, vasúti, légi és vízi személy- és teherszállításoknál keletkező élelmiszer-hulladékot össze kell gyűjteni és hatósági felügyelet mellett ártalmatlanná kell tenni.	Az átadott **élelmiszer-hulladékról a vendéglátó nyilvántartást köteles vezetni**, az átadás során pedig a 142/2011/EU rendelet VIII. melléklet III. fejezetében található mintának megfelelő tartalmú kereskedelmi okmányt kell 3 példányban kitölteni. A kitöltés a vendéglátó kötelezettsége, a **kereskedelmi okmányt** az átadás helyszínén az átadó és a szállító is aláírja. *(Kapcsolódó fejezet: VIII. sz. melléklet: Hulladékszállítási nyilatkozat)* **Nemzetközi viszonylatban működő közlekedési eszközről** (pl. repülőtéri catering tevékenységgel foglalkozó vállalkozó esetében, vagy nemzetközi forgalomban működő vonat büféskocsijából, vagy nemzetközi hajójáratról) **származó élelmiszer-hulladék nem használható fel állatok takarmányozására** (Európai Unión belüli forgalomból származó élelmiszer-hulladék nem számít nemzetközinek, csak a harmadik országbeli). Az ilyen hulladék, a 1069/2009/EK rendelet alapján az 1. kategóriájú állati eredetű melléktermékek kategóriájába tartozik.

5.7. Vízellátás

JOGHÁTTÉR

852/2004/EK rendelet

II. melléklet VII. fejezet

(1) a) Megfelelő ivóvízellátásnak kell rendelkezésre állnia, amelyet használni kell, ha ez az élelmiszerek szennyeződése megakadályozásának biztosításához szükséges.

(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.

(3) A feldolgozásban vagy összetevőként használt újrahasznosított 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.

4) Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő vagy azt esetleg szennyező jeget ivóvízből kell készíteni, vagy amennyiben nem darabolt halászati termékek hűtésére használják, tiszta vízből. A jeget olyan körülmények közt kell készíteni, kezelni és tárolni, amelyek azt a szennyeződéstől megóvják.

(5) A közvetlenül az élelmiszerrel kapcsolatban használt gőz nem tartalmazhat olyan anyagot, amely az egészségre veszélyt jelenthet vagy várhatóan a termék szennyeződését eredményezi.

(6) Amennyiben légmentesen zárt tárolótartályban levő élelmiszerekre hőkezelést alkalmaznak, biztosítani kell, hogy a hőkezelés után a tárolótartályok hűtésére használt víz ne jelentsen fertőző forrást az élelmiszerre nézve.

GHP

5.7.1. Ivóvízellátás

Az ivóvízellátás lehet:

- közüzemi vízellátásból származó,
- tartályos (hálózatból vett) vagy
- saját kutas.

Csak ivóvíz-minőségű víz használható fel:

- élelmiszer-alapanyagként,
- jégkockához,
- élelmiszerrel érintkező gőz készítéséhez,
- élelmiszer mosására, hűtésére,
- takarításhoz,
- mosogatáshoz, tisztogatáshoz,
- kézmosáshoz, személyi higiéné biztosításához.

Ahol nem ivóvíz-minőségű vizet is felhasználnak (pl.: gőz fejlesztésére, hűtésre, tűzoltásra stb.), a teljesen elkülönített vezetéket, kifolyókat, tározókat „Nem ivóvíz” felirattal kell ellátni. Ennek a rendszernek nem lehet kapcsolata az ivóvízrendszerrel.

Gondoskodni kell:

- az ivóvízvezeték rendszeres karbantartásáról, védelméről (ahol visszaszívás veszélye fennáll, visszaszívást megakadályozó berendezést pl.: visszaszívást gátló szelepeket kell alkalmazni),
- pangó vezetékágak felszámolásáról.

JOGHÁTTÉR	GHP
201/2001. (X. 25.) Kormányrendelet 3. § (1) „Az ivóvíz minőségére vonatkozó határértékeket az 1. számú melléklet tartalmazza." 4. § (1) „A víz minőségének az alábbi pontokon kell megfelelnie a 3. §-ban foglalt előírásoknak: a) elosztó hálózatból származó víz esetében a létesítményen belül azon – a külön jogszabály szerinti – vízkivételi helyen, ahol emberi fogyasztás céljára rendeltetésszerűen vételeznek vizet; b) tartályból történő vízellátás esetén, ahol a vizet a tartályból kieresztik; d) élelmiszeripari vállalkozások esetén, ahol az ivóvizet az élelmiszer-előállításhoz, illetve -kezeléshez az élelmiszer-higiénia biztosítása érdekében felhasználják." 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 szermaradvány az ivóvízben – a fertőtlenítő hatás veszélyeztetése nélkül – a lehető legalacsonyabb szintű legyen, az 1. számú melléklet B) részében megadott határértékeket ne lépje túl." **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet** 7. § Az ivóvíz önellenőrző mikrobiológiai vizsgálatát a vízszennyeződés vagy annak gyanúja esetén az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló külön jogszabály szerint soron kívül el kell végezni.	**Szezonálisan működő vállalkozásoknál** minden szezonkezdés előtt el kell végezni: • a pangó vezetékszakaszok felszámolását és a vezetékhálózat kifolyatását (nagy nyomással, a hálózat méretével arányos ideig), • a teljes vízhálózat fertőtlenítését (a vezetékek űrtartalmára kiszámított, megfelelő mennyiségű fertőtlenítőszer beadagolásával, 24 óra behatási idő betartásával, majd alapos kifolyatással, amíg klórszag érezhető), • vízkezelő berendezések szűrőinek regenerálását, átmosatását, fertőtlenítését. **Vízvizsgálatok végzése a szezonálisan működő vállalkozásoknál** **Közüzemi vízellátás esetén:** • egyszerű mikrobiológiai vizsgálat szükséges legalább egy alkalommal a fertőtlenítés hatékonyságának ellenőrzésére, a további években átmosatás, fertőtlenítés elvégzése elegendő, • kémiai vízvizsgálat a vállalkozásnál észlelt élelmiszerbiztonságot veszélyeztető probléma esetén szükséges, további vizsgálatokról a vállalkozó a veszélyelemzés alapján dönt. **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.

JOGHÁTTÉR	GHP
Előírt vízvizsgálati gyakoriság és vizsgálandó paraméterek a saját kutas vízellátású élelmiszer-vállalkozásoknál: 201/2001. (X. 25.) Korm. rendelet 2. sz. melléklet B) részben 1. és 2. pontban foglaltak szerint.	**5.7.2. Vízminőség** A vállalkozás területén lévő vízhálózat karbantartásáért és a víz minőségének védelméért, továbbá az ivóvíz-minőségű víz felhasználásáért a vállalkozó felel. A vízminőséget rendszeresen figyelemmel kell kísérni és érzékszervi eltérés, valamint szennyeződés gyanúja esetén a megfelelő intézkedéseket meg kell tenni (az ilyen víz nem biztonságos élelmiszernek minősül, élelmiszer készítéséhez nem szabad felhasználni). A víz minőségét laboratóriumi vizsgálattal az alábbi esetekben ellenőrizni kell: • a rendszer használatának megkezdése előtt (új létesítménynél), • vízhálózat sérülésekor, szennyeződésekor (pl. árvíz), • vízhálózat átalakításkor, • vízszennyezés, illrtvr annak gyanúja esetén. **A hatóságok csak akkreditált laboratórium vízvizsgálati eredményét fogadhatják el.** *Javasolt mikrobiológiai ívóvíz-vizsgálati irány egyszerű (rutin) vízmintavételhez:* • *E. coli* • *Telepszám 22 °C-on* • *Coliform baktériumok* **5.7.2.1. Közüzemi vízellátásnál** Vízmű által szolgáltatott hálózati víznél a szolgáltatói szerződés értelmében a vízmű – önellenőrző vizsgálatokkal igazoltan – ivóvíz-minőségű vizet szolgáltat.

JOGHÁTTÉR	GHP
	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. **5.7.2.3. Saját kutas vízellátás esetében** A víz minőségének ellenőrzésére – az élelmiszerlánc-felügyeleti hatósággal egyeztetett vízmintavevő helyeket kell meghatározni, a mintavételi csapokat vízhálózati térképen kell feltüntetni. Vízvizsgálati programot szükséges készíteni, amelyet az élelmiszerlánc-felügyeleti hatósággal egyeztetni kell, a terv a HACCP rendszer része is lehet. 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. Saját kút vizének vizsgálatához a 201/2001. (X. 25.) Korm. r. 2. sz. melléklet A) rész 1. és 2. pontban foglaltak érvényesek. *A mintavételt célszerű akkreditált szolgáltatóval elvégeztetni.*

5.8. Személyi higiénia

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. melléklet VIII. fejezet* (1) Minden személy, aki az élelmiszerrel érintkező területen dolgozik, köteles **magas fokú személyi higiéniát fenntartani**, és megfelelő, **tiszta öltözetet,** és szükség szerint **védőöltözetet** viselni. **1999. évi XLII. törvény** 2. § (1) A dohányzás számára kijelölt helyek kivételével – a (3) bekezdésben foglalt eltéréssel – nem szabad dohányozni c) munkahelyen, 4. § (1) A 2. § (1) bekezdés a) és c) pontjában meghatározott esetekben – a (6) bekezdésben, valamint a 2. § (3)–(5) bekezdésében foglalt kivétellel – dohányzásra az e törvényben foglaltaknak, valamint a tűzvédelmi szabályoknak megfelelő, nem zárt légterű helyet kell kijelölni és fenntartani, a 2. § (7) bekezdésében foglalt rendelkezések alkalmazásával. Dohányzóhely a közforgalmú intézmény bejáratától számított 5 méteres távolságon belül nem jelölhető ki, kivéve a szórakoztató, vendéglátó-szolgáltatást nyújtó közforgalmú intézmények esetében. A szórakoztató, vendéglátó-szolgáltatást nyújtó közforgalmú intézmények esetében a dohányzóhelyet a bejárattól számított 5 méteres távolságon belül abban az esetben lehet kijelölni, ha az intézmény területén a nyílt légterű dohányzóhely kijelölésének feltételei a bejárattól számított 5 méteres távolságon kívül nem állnak fenn.	**5.8.1. Személyi higiéniai utasítás** A személyi higiénia fenntartásához szükséges személyi és tárgyi feltételeket az üzemeltető felelőssége biztosítani. *A személyi higiénia követelményeit és betartandó szabályait célszerű írásban rögzíteni, azt a dolgozóknak átadni, rendszeresen oktatni és dokumentálni.* A dolgozó kötelessége: • a magas fokú személyi higiénia, • a helyes magatartás, • a megfelelő, tiszta védő- és munkaruha használata. **Személyi higiéniai utasításnak tartalmaznia kell az alábbiakat:** • egészségi állapot szűrése és jelentése, • **kötelező munka- és védőruha leírása és kezelésének szabályai,** • kézmosás szabályai (részletesen), • sérülések kezelése, elsősegélynyújtás, • higiénikus viselkedés szabályai, • dohányzás és dolgozói étkezés szabályozása, • ellenőrzések és felelősségek. **Személyes tisztaság** Elsődleges fontosságú a **kéz** megfelelő ápolása és tisztán tartása. Be kell tartani a kézfertőtlenítő szer használati utasítása szerinti behatási időt. Rövid behatási idejű fertőtlenítőszerek használata javasolt.

JOGHÁTTÉR	GHP
(6) Szórakoztató, vendéglátó-ipari szolgáltatást nyújtó közforgalmú intézmény üzemeltetője az intézményt nemdohányzó intézménnyé nyilváníthatja. Ebben az esetben az intézményben dohányzóhelyet nem zárt térben sem kell kijelölni. A nemdohányzó intézménnyé minősítés tényét jól látható és egyértelmű felirat vagy jelzés alkalmazásával az intézménynek a közforgalom számára nyitva álló bejáratánál, valamint a vendégforgalom által igénybe vett valamennyi helyiségében fel kell tüntetni.	Kéztörléshez egyszer használatos kéztörlőt, vagy kézszárítót kell használni. Kezet kell mosni: • munkakezdés, illetve az üzemi területre való visszatérés előtt, • szünetek és WC-használat után azonnal, • takarítás előtt és után, • alacsonyabb kockázatú területről magasabb kockázatú területre való belépéskor (pl.: áruraktár és főzőtér közti közlekedés esetén), • dohányzás, a fül, orr, száj vagy haj érintése után azonnal, • minden olyan nyers élelmiszer, szennyezett vagy fertőzött alapanyag kezelése, feldolgozása után, ahol fennáll annak a lehetősége, hogy az szennyezi a többi élelmiszert, illetve ahol a kéz szennyeződhetett (pl.: pénz, mobiltelefon, fogyasztói edények stb.), • hulladék eltávolítása után. A kéz körmeit rövidre vágva és tisztán kell tartani. Ahol körömkeféket alkalmaznak, az legyen műanyagból, és rendszeres fertőtlenítéséről, cseréjéről gondoskodni kell. Gondoskodni kell a kézbőr kiszáradásának, berepedezésének megakadályozásáról, megfelelő kézápoló krém használatával. Olyan gyakran kell kezet mosni, amilyen gyakran a szennyeződés mértéke indokolja. ***A hosszabb ideig azonos munkát végzőknél célszerű előírni a rendszeres időközönkénti kézmosást.*** ***A WC előterében javasolt a kézmosásra utaló figyelemfelhívó tábla kihelyezése.***

JOGHÁTTÉR	GHP
	Ha hagyományos a kézmosó csaptelepe, akkor annak megfelelő tisztításáról is gondoskodni kell, hogy az arra került szennyeződés ne kerülhessen vissza a már megtisztított és fertőtlenített kézre. Ahol egyszer használatos kesztyűkkel dolgoznak, annak alkalmazásáról helyi szabályozást indokolt kidolgozni, annak megelőzésére, hogy a kesztyűk túlhordása miatt élelmiszerbiztonsági kockázat alakuljon ki. **5.8.2. Védőruha, munkaruha** A létesítmény területén kötelező védőruhát, illetve munkaruhát viselni. Az üzemeltetőnek kell gondoskodnia a különböző tevékenységekhez szükséges ruházatról, azok cseréjéről, javításáról, mosásáról és tisztításáról, úgy, hogy a szükséges, de akár a napi többszöri csere is biztosított legyen. Az élelmiszerrel foglalkozó személyek részére megfelelő, lehetőleg világos színű, tiszta ruhát kell biztosítani, amely a teljes testfelületen védelmet nyújt, és lehetővé teszi a személytől eredő élelmiszer szennyeződési kockázatok elkerülését. A munka- és védőruha felett személyes és utcai ruhát viselni tilos. A különböző tisztasági fokú munkafolyamatokhoz elkülönített ruhákat meg kell különböztetni *(javasolt színkódok alkalmazása)*, azok használatáról a dolgozókat ki kell oktatni. Hajhullás okozta szennyezés megelőzésére üzemi helyiségekben a dolgozóknak a hajat teljes egészében befedő hajhálót kell viselni.

JOGHÁTTÉR	GHP
	A húsbontáskor védő lánckesztyű használata kötelező! Annak szakadás- és vágásmentesnek kell lennie. Ha a tevékenységeknél kesztyűt (gumi, cérna) használnak, gondoskodni kell azok tisztán tartásáról, fertőtlenítéséről és rendszeres cseréjéről. ***Célszerű eldobható kesztyűket használni.*** A védőruha, a fejfedővel, a speciális lábbelivel együtt a célnak megfelelő legyen, bírja a rendszeres mosást és fertőtlenítést. A védőruhák és munkaruhák kezelése, tisztítása során betartandó legfontosabb szabályok, hogy biztosítani kell • minden szakaszban az elkülönített kezelést, • fertőtlenítést, magas hőmérséklet (+85 – +90 °C) vagy megfelelő fertőtlenítőszer alkalmazásával, majd mosás utáni vasalással. A tiszta ruhát mindig tiszta védőtasakban kell szállítani, illetve szennyeződéstől védetten kell tárolni.
852/2004/EK rendelet *II. melléklet VIII. fejezet* (2) Nem kezelhet élelmiszereket, és semmilyen minőségben nem léphet be egyetlen, élelmiszerek kezelésére szolgáló területre sem olyan személy, aki élelmiszerek útján valószínűleg átvihető **betegségben szenved**, vagy annak **hordozója**, vagy például elfertőződött sebe, bőrfertőzése, gennyes sebe vagy hasmenése van, amennyiben a **közvetlen vagy közvetett fertőzés veszélye** fennáll. Az ily módon érintett és élelmiszeripari vállalkozásban alkalmazott, és az élelmiszerrel valószínűleg érintkezésbe kerülő bármely személynek azonnal jelentenie kell az élelmiszeripari vállalkozó felé betegségét vagy a tüneteket, illetve lehetőség szerint azok okát.	**5.8.3. Betegségek, sérülések** A sérüléseket tiszta vízálló kötéssel kell lefedni, amelyet rendszeresen cserélni kell. Amennyiben a sérülés miatt a dolgozó nem tudja maradéktalanul elvégezni a higiénés kézmosást, akkor nem végezhet közvetlenül élelmiszer-érintéssel zajló tevékenységet, tálalást. A sérülések ellátásához – minden dolgozó számára hozzáférhető –elsősegélynyújtó felszerelést kell biztosítani, az elhasznált/lejárt szerek pótlásáról/cseréjéről folyamatosan gondoskodni kell.

JOGHÁTTÉR	GHP
33/1998. (VI. 24.) NM rendelet 4. § (1) Előzetes munkaköri alkalmassági vizsgálatot kell végezni a) a munkáltató által foglalkoztatni kívánt személynél a munkavégzés megkezdését megelőzően; (4) Előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálatot kell végezni a munkát végző személynél a tevékenység gyakorlásának megkezdése előtt. (5) Az 1. számú mellékletben meghatározott munkakörökben a munkavállalónak, a munkát végző személynek előzetes munkaköri, illetve személyi higiénés alkalmassági vizsgálat keretében a 2. számú melléklet szerinti „Egészségügyi Nyilatkozat”-ot, valamint a 17. számú melléklet szerinti „Egészségügyi nyilatkozat és vizsgálati adatok” című könyvet [14. § (2) bekezdés] kell kitölteni. Tanulónál, hallgatónál a szakmai gyakorlat megkezdése előtt egy héttel kell kitölteni – alkalmassági vizsgálat keretében – az „Egészségügyi Nyilatkozat”-ot, valamint az „Egészségügyi nyilatkozat és vizsgálati adatok” című könyvet. (6) A járványügyi szempontból kiemelt jelentőségű munkaterületen foglalkoztatni kívánt munkavállaló, illetve e tevékenységeket gyakorolni kívánó munkát végző személy, illetve tanuló, hallgató esetében az előzetes munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmassági vizsgálat kiegészül az 1. számú mellékletben meghatározott kötelező vizsgálatokkal. (7) A rendelet 1. számú mellékletében szereplő munkakörökben a munkavállalónál a munkaviszony megszűnését, valamint a munkát végző személynél a tevékenység megszüntetését követő 30 napon belül az újabb munkába álláshoz, a tevékenység újabb gyakorlásához a járványügyi érdekből végzett szakvizsgálatokat csak akkor kell megismételni, ha azokat időközben lezajlott fertőző megbetegedése vagy annak gyanúja indokolja.	**5.8.4. Egészségügyi alkalmasság** Munkába állás előtt **előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálaton** kell részt vennie a dolgozóknak, tanulóknak. Csak alkalmasnak minősített dolgozó állhat munkába. Az alkalmassági vizsgálat keretében „Egészségügyi Nyilatkozat”-ot kell tenni. A dolgozó köteles magát alávetni **soron kívüli személyi higiénés alkalmassági vizsgálatnak**, ha az „Egészségügyi Nyilatkozat”-ban felsorolt tüneteket észleli magán vagy a vele közös háztartásban élőkön, és ezt jeleznie kell munkahelyi vezetőjének is. Az ismételt munkába állás csak orvosi igazolással fogadható el. Az egészségügyi alkalmassági dokumentumokról és annak érvényességéről a munkahelyen naprakész nyilvántartást kell vezetni. Az „Egészségügyi nyilatkozat és vizsgálati adatok” című könyvet a dolgozó őrzi meg, és magával kell hordania az ellenőrizhetőség és – megbetegedés esetén – az orvosnál való bemutathatóság érdekében. *Javasolt, hogy a létesítmény vezetője hívja fel a dolgozók figyelmét arra, ha egzotikus utazásokon vettek részt, azt a behurcolható fertőzések megelőzése érdekében közöljék.*

JOGHÁTTÉR

7. § (2) Soron kívüli személyi higiénés alkalmassági vizsgálatot kell végezni, ha a munkát végző személy a 2. számú melléklet III. 1. alpontjában felsorolt tünetek bármelyikét észleli magán, vagy a vele közös háztartásban élő személyen.

1. számú mellékletből a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelethez

Járványügyi érdekből kiemelt munkakörök, tevékenységek

4. Közfogyasztásra szánt élelmiszer (beleértve az ételt, italt) előállításával, valamint forgalmazásával (kivéve a csomagolt élelmiszerek és a nyers zöldség-gyümölcsfélék szállítását, tárolását) foglalkozó, továbbá ilyen munkahelyen tisztítást, takarítást végző személy

A vizsgálatok köre: bőrgyógyászati,
tbc (ernyőképszűrés érvényes lelete).

2. számú melléklet a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelethez

Egészségügyi nyilatkozat

(Járványügyi érdekből
kiemelt munkakörökben dolgozók, tanulók számára)*

I. Munkavállaló, tanuló, álláskereső vagy munkát végző személy
(a továbbiakban együtt: vizsgált személy)
Neve:.....
Címe:.....
Születési helye, ideje:.....
TAJ száma:.....

GHP

Javaslat Egészségügyi alkalmassági dokumentáció nyilvántartásához:

Dolgozó neve	*Alkalmasság lejárata (év, hó, nap)*		
Hentes János	**2010. 08. 03.*	**2011. 07. 31.*	**2012. 07. 29.*
Csapos Vince	**2011. 12. 15.*	**2012. 11. 30.*	
Szakács Aranka	**2012. 06. 01.*		
Boros Virág	**2012. 10. 05.*		

(kitöltési példa)*

5.8.5. A dolgozó helyes magatartása

Az élelmiszerek által közvetített megbetegedések megelőzésében az élelmiszerekkel foglalkozó személy szerepe meghatározó.

- Minden olyan viselkedés tilos, amely a termék tisztaságát és biztonságát veszélyezteti, így kerülni kell a nyitott élelmiszerek feletti felesleges beszédet, ráköhögést, rátüsszentést.
- Élelmiszerekkel foglalkozás közben nem szabad a fülhöz, orrhoz, szájhoz, hajhoz nyúlni, vagy utána fertőtlenítőszeres kézmosást kell végezni.
- Csomagolatlan élelmiszer kezelőjének a kezén ékszert, karórát nem szabad viselni, nem szabad továbbá erős illatú parfümöt és erős illatú dezodort használni, műkörmöt, körömlakkot, műszempillát, látható, ruhával nem fedett testfelületeken testékszereket viselni.

JOGHÁTTÉR	GHP
Munka/tevékenységi köre: ..... II. Munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasságot elbíráló orvos Neve:..... Címe: ..... Telefonszáma: ..... III. A vizsgált személy nyilatkozata Alulírott kötelezem magam arra, hogy 1. az alkalmassági vizsgálatot végző orvosnál soronkívüli alkalmassági vizsgálaton jelentkezem, ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen az alábbi tünetek bármelyikét észlelem: sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, egyéb bőrelváltozás (a legkisebb bőrgennyesedés, sérülés stb. is) váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás; 2. az alkalmassági vizsgálatot végző orvossal a munka felvétele előtt közlöm, ha időszakos távollétem alatt (pl. szabadság) az 1. pontban felsorolt tünetek bármelyikét magamon észleltem. Tudomásul veszem, hogy a fenti kötelezettségvállalás járványügyi érdekből kiemelt munkakörben történő foglalkoztatásom, ilyen munkaterületen tevékenységem folytatásának feltétele, és hogy az általam közölt adatokat szolgálati titokként kezelik. Kelt: .... a vizsgált személy aláírása ** Tanulók esetében a szakmai gyakorlat megkezdése előtt 1 héten belül töltendő ki*	• Csak a kijelölt helyen szabad étkezni, a pihenő- és étkezőhelyiségeket/helyet tisztán kell tartani. • Rágógumizni az üzemi helyiségekben tilos. • A helyiségekbe nem szabad nem oda való/személyes tárgyat – a szemüveg kivételével –, illetve állatot bevinni, ott tartani. **5.8.6. Látogatók** ***Az idegenek által is megközelíthető üzemi helyiség ajtajait, bejáratait célszerű „Idegeneknek belépni tilos!” felirattal ellátni.*** Látogató csak felelős személy tudtával, szükség esetén annak kíséretében tartózkodhat üzemi helyiségekben. Élelmiszer által közvetíthető betegségekben szenvedő/azokkal fertőzött személyek nem léphetnek be a létesítmény üzemi helyiségeibe. A látogató köteles az üzemi rend betartására. Az üzemi helyiségekbe belépés előtt alapos fertőtlenítő kézmosást kell végezni. A belépő személyeket – beleértve a látogatókat és karbantartókat is – tiszta védőruhával kell ellátni, ami eltakarja a személyes ruhájukat. Külön fel kell hívni a szerződéses, időszakos és alkalmi karbantartók figyelmét a higiéniai szabályokra.

5.9. Élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. melléklet IX. fejezet* Az élelmiszeripari vállalkozó nem vehet át élő állatokon kívül olyan nyersanyagot vagy összetevőket, vagy a termékek feldolgozása során felhasznált bármilyen más anyagot, amelyről tudott vagy alaposan feltételezhető, hogy parazitákkal, kórokozó mikroorganizmusokkal, illetve mérgező, bomló vagy idegen anyagokkal oly mértékben **szennyezett**, hogy a késztermék még az élelmiszeripari vállalkozó által higiénikusan alkalmazott válogatás és/vagy készítő vagy feldolgozó eljárások elvégzése után is alkalmatlan lenne emberi fogyasztásra.	Áruátvétel után nemcsak az élelmiszer gyártója, de annak átvevője is felel az élelmiszer minőségi és élelmiszerbiztonsági hibáiért. *(Kapcsolódó fejezet: 6.4. Áruátvétel)*
852/2004/EK rendelet *II. melléklet IX. fejezet* (2) A valamely élelmiszeripari vállalkozásban tárolt **nyersanyagokat és minden összetevőt** megfelelő körülmények közt kell tárolni, hogy káros bomlásukat és szennyeződésüket el lehessen kerülni. (3) Az élelmiszert a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában **óvni kell bármilyen szennyeződéstől**, amely az élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlanná, az egészségre ártalmassá vagy olyan módon szennyezetté teheti, hogy az előállt állapotban ésszerűtlen volna fogyasztását elvárni.	**5.9.1. Alapanyagok tárolásának általános szabályai** *(Kapcsolódó fejezet: 6.5. Az alapanyagok tárolása)* A készletek mennyisége nem haladhatja meg a rendélkezésre álló tárolókapacitást. A különböző tisztasági fokú árukat egymástól elkülönítetten úgy kell elhelyezni, hogy egymást ne szennyezzék, fertőzzék (földes áru, vegyi áru, nyers hús, nem fertőtlenített tojás stb.). Az élelmiszert jellegének megfelelő tárolóeszközön, alátéten, polcon, állványon, horgon, hűtőtérben kell tárolni. Közvetlenül a padozatra helyezni vagy falhoz támasztani még átmenetileg sem szabad. Kivételt képeznek a földben termő zöldségek és egyéb földes áruk, gyümölcsök és palackozott italok rekeszben, melyek közvetlenül a padozaton is tárolhatók.

JOGHÁTTÉR	GHP
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 12. § Az élelmiszer-adalékanyagokat, aromákat és élelmiszerenzimeket eredeti vagy az eredeti jelöléseket pontosan feltüntető csomagolásban kell tárolni. Az eredeti csomagolást vagy címkét az adalékanyag, aroma vagy élelmiszerenzim teljes felhasználásáig, illetve a készített termék fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig meg kell őrizni.	*Célszerű megvalósítani a FIFO (az angol „first in first out" kifejezésből eredő rövidítés magyar jelentése: „elsőnek be elsőnek ki": EBeKi) elv szerint működő készletforgatást.* A tárolás során a fogyaszthatósági, minőségmegőrzési időket figyelemmel kell kísérni. A lejárt élelmiszereket azonnal el kell különíteni, meg kell jelölni. A vákuumcsomagolt vagy kartondobozban tartott árut úgy kell elhelyezni, hogy az alsó doboz ne nyomódjon össze a ráhelyezettől. Amennyiben a megbontott csomagolású termék az eredeti csomagolásban nem tárolható, biztosítani kell a jelölések folytonosságát, az azonosíthatóságot, illetve a lejárati idő feltüntetését. Adalékanyag, aroma, élelmiszerenzim csomagolását vagy címkéjét teljes felhasználásig, illetve a készített termék fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig kell megőrizni. Élelmiszert tároló edénybe áttölteni csak akkor lehet, ha a tároló tisztasága megfelelő, az élelmiszerre vonatkozó kötelező jelzéseket megfelelő módon át lehet vezetni vagy az eredeti jelölést, csomagolóanyagot meg kell őrizni. Az egyes feltöltések között az edényt el kell mosogatni, a maradékra rátölteni tilos. Élelmiszer tárolására kizárólag az adott célra használható, megfelelő tisztaságú, a termék jellegének megfelelő csomagolóanyag, edényzet használható. Élelmiszerrel közös raktárban azok élelmiszerbiztonságára veszélyes egyéb áruk, berendezések, használaton kívüli vagy személyes tárgyak, holmik nem tárolhatók.

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. melléklet IX. fejezet* (4) Megfelelő eljárásokat kell bevezetni a **kártevők elleni védekezésre**. Megfelelő eljárásokat kell bevezetni annak megakadályozására, hogy a háziállatok élelmiszerek előállítására, kezelésére vagy tárolására használt helyiségekbe bejussanak (vagy, amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság ezt különleges esetekben engedélyezi, annak megakadályozására, hogy az ilyen bejutás szennyeződéshez vezessen).	**Kártevők elleni védekezés** A rovarok, rágcsálók, madarak és egyéb állatok (kutya, macska) szennyeződések forrásai lehetnek, és kórokozó mikroorganizmusokat terjeszthetnek. Az élelmiszert előállító és forgalmazó helyet, konyhát kártevőktől mentes állapotban kell tartani. *(Kapcsolódó fejezet: 8.4. A kártevők távoltartása)* *(Kapcsolódó fejezet: 8.7. Kedvtelésből tartott állatok a vendégtérben)*
852/2004/EK rendelet *II. melléklet IX. fejezet* (5) Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy méreganyagok keletkezése várható, nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségügyi kockázatot jelenthet. **A hűtési láncot nem lehet megszakítani.** Ugyanakkor az élelmiszerek előkészítése, szállítása, tárolása, árusításra kihelyezése és kiszolgálása alatt végzett kezelés gyakorlati szempontjainak figyelembevétele érdekében korlátozott időszakokra engedélyezett a hőmérséklet szabályozottságának hiánya, amennyiben az nem jelent kockázatot az egészségre nézve. A feldolgozott élelmiszerek előállítását, kezelését és védőcsomagolását végző élelmiszeripari vállalkozásoknak a **nyersanyagok és a feldolgozott anyagok elkülönített tárolásához elegendően nagy, megfelelő helyiségekkel, és elegendő, különálló, hűtött raktárral kell rendelkezniük.** (6) Amennyiben az élelmiszereket alacsony hőmérsékleten tartják vagy szolgálják fel, azokat a hőkezelési folyamatokat, vagy amennyiben nem végeznek hőkezelést, a végső készítési szakaszt követően a lehető leggyorsabban olyan hőmérsékletre kell hűteni, hogy az az egészségre nézve ne eredményezzen kockázatot.	**Tárolási körülmények** A raktározás során biztosítani kell az élelmiszer: • állagának, • érzékszervi jellemzőinek, • minőségének megőrzéséhez, • a fogyaszthatóságához szükséges, a jogszabályban, illetve a gyártó vagy forgalmazó által előírt tárolási körülményeket, amely során gondoskodni kell a fertőzés, szennyeződés és romlás elleni védelemről. *(Kapcsolódó fejezet: 6.5. Alapanyagok tárolása)* *(Kapcsolódó fejezet: 6.8.2. Étel lehűtése, hűtve tárolása)* *(Kapcsolódó fejezet: 6.6.9. Fagyasztott élelmiszerek felhasználása, felengedtetése)*

JOGHÁTTÉR	GHP
(7) Az **élelmiszerek kiolvasztását** úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszerben a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy méreganyagok képződésének kockázata a legkisebbre csökkenjen. A kiolvasztás során az élelmiszereket olyan hőmérsékletnek kell kitenni, amelyek az egészségre nézve nem eredményeznek kockázatot. Amennyiben a kiolvasztási folyamatból származó elfolyó folyadék kockázatot jelenthet az egészségre, azt megfelelően el kell vezetni. A kiolvasztást követően az élelmiszert úgy kell kezelni, hogy az a lehető legkisebbre csökkentse a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy a méreganyagok képződésének kockázatát. **852/2004/EK rendelet** *II. melléklet IX. fejezet* (8) A veszélyes és/vagy nem ehető anyagokat, beleértve az állati takarmányt, megfelelően címkézni kell, és elkülönített, biztonságos tárolótartályban kell tárolni. **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet** 16. § (5) Romlásra gyanús ételt vagy alapanyagot tilos felhasználni, vagy olyan kezelésnek – különösen fűszerezés, színezés, áztatás – alávetni, amely a romlás jeleit elfedi. (6) Romlott élelmiszer az emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszerektől térben elkülönítve, a romlottság tényére utaló jelöléssel ellátva tárolható. Eltávolításáról a lehető legrövidebb időn belül gondoskodni kell.	**5.9.2. Romlásra gyanús étel** A tárolt élelmiszert a romlás tekintetében is megfelelő gyakorisággal felül kell vizsgálni. A romlott, romlásra gyanús, lejárt terméket a tárolótérből haladéktalanul el kell távolítani, elkülönítetten kell tárolni, jól láthatóan meg kell jelölni és ezeket a létesítmény egész területéről is mielőbb ki kell vinni. A romlott élelmiszert emberi fogyasztásra felhasználni tilos, élelmiszer-hulladékként kell kezelni. *(Kapcsolódó fejezet: 5.6. Élelmiszer-hulladék)*

5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. melléklet X. fejezet* (1) Az élelmiszerek egyedi csomagolásához és gyűjtőcsomagolásához használt anyagok **nem jelenthetnek szennyező forrást**. (2) Az egyedi csomagoláshoz használt anyagokat úgy kell **tárolni**, hogy a szennyeződés veszélyének ne legyenek kitéve. (3) Az egyedi csomagolási és gyűjtőcsomagolási műveleteket úgy kell elvégezni, hogy elkerüljék a termékek szennyeződését. Adott esetben és különösen a konzervdobozok és üvegtartályok esetében meg kell bizonyosodni a tárolótartály szerkezeti épségéről és tisztaságáról. (4) Az élelmiszerekhez újból felhasznált egyedi csomagoló- és gyűjtő-csomagolóanyagnak könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. **2008. évi XLVI. törvény** 22. § (1) Az élelmiszer-vállalkozás működése során a) … az alkalmazott csomagolóanyagok … megfelelőségének, illetve biztonságos alkalmazásának, … alkalmasnak kell lennie az élelmiszerbiztonsági és élelmiszer minőségi előírások betartásának folyamatos garantálására; A csomagolóanyagok előállítására és kezelésére használható anyagok, az átkerülő komponensek határértékeit, a felhasználás körülményeit, esetleges korlátozásait a Magyar Élelmiszerkönyv előírásai tartalmazzák.	Csak tiszta, ép, egészségre ártalmas anyagtól mentes, származási és minőségi bizonylattal rendelkező, a termék jellegének megfelelő csomagolóanyagot szabad használni. Élelmiszer tárolására alkalmas a csomagolóanyag, ha: • megnevezése egyértelműen élelmiszer-csomagolásra utal, vagy • a csomagolóanyagon, vagy csomagolóedényen „élelmiszerrel érintkező” kifejezés szerepel, vagy • a csomagolóanyag gyártója igazolja annak megfelelőségét, vagy • az alábbi piktogrammal van ellátva: A csomagolóanyagokat elkülönített helyen kell tárolni, szennyeződéstől (portól, kártevőktől, féntől) védetten. Az élelmiszerrel közvetlenül érintkező csomagolóanyagokat csak védőcsomagolásukban szabad szállítani és tárolni, amiből közvetlenül a felhasználás előtt kell kivenni a szükséges mennyiséget. Termelő- és kiszolgálóhelyiségben védőcsomagolás nélküli csomagolóanyag, egyszer használatos edény, vagy eszköz csak az egynapi, vagy egy műszakban felhasználandó mennyiségben lehet. A csomagolóanyagokat közvetlenül a padozatra tilos helyezni, tárolásuk során azokon mást tárolni, elhelyezni nem szabad.

JOGHÁTTÉR	GHP
	A csomagolóanyag felirata az élelmiszerrel nem érintkezhet. A feliratozásra olyan festék alkalmazható, amely a csomagolóanyagon nem hatol át, a termékben íz-, szín- és szagelváltozást, vagy más káros hatást nem okoz. Csomagolásában hőkezelhető termékekhez csak erre a célra alkalmas, minőségi bizonylattal rendelkező csomagolóanyag használható fel. Minőségi bizonylatként elfogadható a gyártó nyilatkozata. Élelmiszerrel – kivétel a tisztítatlan zöldség és gyümölcs – nem élelmiszer csomagolására szolgáló csomagolóanyag, tárolóeszköz (pl. szemeteszsák, újságpapír, festékesvödör, stb.) nem érintkezhet. Egyszer használatos csomagolóanyagot újra felhasználni tilos.

5.11. Képzés

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. melléklet XII. fejezet* Az élelmiszeripari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről: (1) az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljék, az élelmiszer-higiéniára vonatkozó **utasításokkal ellássák** és/vagy **képezzék**; (2) az e rendelet 5. cikke (1) bekezdésében említett eljárás kialakításáért és fenntartásáért, vagy a vonatkozó útmutatók szerinti működésért felelős személyek megfelelő képzésben részesüljenek a HACCP elveinek alkalmazása terén; és betartsák az egyes élelmiszeripari ágazatokban dolgozó személyek képzési programjára vonatkozó nemzeti jogszabályok bármely követelményét. **2008. évi XLVI. törvény** 22. § (1) Az élelmiszer-vállalkozás működése során a) … az alkalmazott személyek egészségének, szakképesítésének, illetve szaktudásának alkalmasnak kell lennie az élelmiszerbiztonsági és élelmiszer-minőségi előírások betartásának folyamatos garantálására. c) az üzemelés teljes időtartama alatt jelen kell lennie egy – az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározott élelmiszerbiztonsági szaktudással rendelkező – azonnali intézkedésre feljogosított, felelős személynek.	**5.11.1. Oktatás** Közfogyasztásra szánt élelmiszer, étel előállítását, forgalmazását csak olyan személy végezheti, aki a tevékenységére vonatkozó alapvető élelmiszerbiztonsági ismeretekkel rendelkezik. Az élelmiszeripari vállalkozó köteles gondoskodni az élelmiszerrel – közvetlen vagy közvetett – kapcsolatba kerülő dolgozók rendszeres, tevékenységüknek megfelelő élelmiszerbiztonsági oktatásáról. Az oktatásnak tartalmaznia kell a helyes higiéniai gyakorlattal, illetve a nemzeti útmutatókkal és az adott élelmiszeripari vállalkozásra vonatkozó minőségbiztosítási rendszerrel kapcsolatos ismeretanyagot. Az oktatásokat tervezett program szerint kell végrehajtani, és azokról nyilvántartást kell vezetni. Az oktatás megtartásáról, annak módjáról, dokumentálásáról, az oktatás hatékonyságának ellenőrzéséről az élelmiszeripari vállalkozó gondoskodik. *Az oktatási napló javasolt adattartalma:* • *oktatás helye, ideje,* • *résztvevők neve, beosztása,* • *oktatott téma,* • *oktató neve,* • *a számonkérés eredménye.*

JOGHÁTTÉR	GHP
68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet **4.** § (1) Valamennyi élelmiszer-vállalkozónak gondoskodnia kell arról, hogy az élelmiszerekkel foglalkozó dolgozók tevékenységüknek megfelelő módon higiéniai szempontból felügyelet alatt álljanak, és azokban az élelmiszer-higiéniai kérdésekben, amelyek munkájuk során érintik őket, rendszeresen megfelelő tájékoztatásban, oktatásban részesüljenek. (2) Az élelmiszer-előállítás és -forgalmazás folyamatában részt vevő személyeknek legalább külön jogszabály szerinti végzettséggel kell rendelkezniük. (3) Az élelmiszeripari vállalkozó köteles a munkába állást követő egy hónapon belül a munkavállalót a munkakörének megfelelően az élelmiszer-előállításra és -forgalmazásra vonatkozóan megfelelő oktatásban részesíteni. (4) Az oktatásnak tartalmaznia kell a helyes higiéniai gyakorlattal, illetve a nemzeti útmutatókkal és az adott élelmiszeripari vállalkozásra vonatkozó minőségbiztosítási rendszerrel kapcsolatos ismeretanyagot. (5) Az oktatás megtartásáról, annak módjáról, dokumentálásáról, az oktatás hatékonyságának ellenőrzéséről az élelmiszeripari vállalkozó gondoskodik. (6) Amennyiben az élelmiszer-ellenőrző hatóság vizsgálatai során úgy ítéli meg, hogy a dolgozók nem rendelkeznek a területet érintő – a (4) bekezdés szerinti – kielégítő ismeretekkel, előírja az újbóli oktatás szükségességét, amelyet egy hónapon belül teljesíteni kell. Az ellenőrző hatóság ellenőrizheti a megismételt oktatás eredményességét. (7) A nem megfelelő oktatásból származó minden felelősség az élelmiszeripari vállalkozót terheli. **21/2010 (V. 14.) NFGM rendelet** 1. § (1) A rendelet mellékletében meghatározott tevékenységek … csak az ott megjelölt képesítéssel, … végezhetők. (2) A rendelet mellékletében * jelöléssel ellátott tevékenységek esetén a rende-	Az oktatásokat rendszeres időszakonként, szükség esetén soron kívül kell elvégezni. ***Célszerű saját cégre, létesítményre szabott oktatási anyagot készíteni, amelyet a jogszabályi előírásokhoz és az adott tevékenységhez kell igazítani.*** A hatékony oktatás a gyakorlatban zajlik, a dolgozó munkahelyén, a feladatköre és munkaköre alapján. ***Az oktatás hatékonyságát ajánlott tesztekkel vagy gyakorlati vizsgával ellenőrizni, és meg kell győződni arról, hogy a dolgozók betartják-e az oktatáson tanultakat.*** Az oktatásoknak ki kell térniük a technológiában bekövetkezett olyan változásokra, amelyek élelmiszerbiztonsági veszélyt jelenthetnek. Új technológia bevezetése esetén soron kívüli oktatást kell tartani. A személyzet minden tagját megfelelően be kell tanítani a feladataik elvégzésére. A dolgozóknak személyre szabottan ismerni kell: • tevékenységük, munkájuk által befolyásolt folyamat alapelveit, • az étel-, élelmiszer-szennyeződések okait, forrásait és megelőzésük lehetőségét, • az élelmiszer-tárolás és a -hűtés élelmiszerbiztonsági jelentőségét, • a hőkezelés, sütés műveletének fontosságát, • az egyes kritikus pontok jelentőségét, a kritikus határértékeket, a felügyelő eljárásokat, eltérés esetén a végrehajtandó intézkedéseket, nyilvántartások vezetését , • az állati kártevők elleni óvintézkedéseket, • a hulladékkezelést,

JOGHÁTTÉR

letben meghatározott szakképesítés helyett elfogadható a szakiránynak megfelelő más szakképesítés, illetve a magasabb szintű szakirányú végzettség is.

2. § E rendelet rendelkezései nem érintik a rendelet hatálybalépését megelőzően hatályban lévő jogszabályok alapján elismert képesítések, mentesítések, valamint a rendelet hatálybalépését megelőzően megszerzett szakképesítést tanúsító bizonyítványok érvényességét, illetve további alkalmazhatóságát.

Melléklet a 21/2010. (V. 14.) NFGM rendelethez

3. KISKERESKEDELEM (VENDÉGLÁTÁS)

	A) Tevékenység	B) Választható szakképesítések az Országos Képzési Jegyzék szerin	C) E rendelet hatálybalépését megelőzően az egyes ipari, kereskedelmiés idegenforgalmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képesítésekről szóló 5/1997. (III. 5.) IKIM rendelet mellékletében előírt szakképesítés
21.	Meleg és hideg ételek, italok készítése (kivétel: palacsinta, lángos, hamburger, hot-dog, melegszendvics, hurka, kolbász, pecsenye sütése, illetve készítése, valamint gyorséttermi és ételeladás keretében való ételkészítés)*	Szakács Diétás szakács Vendéglős Étkezdés Mixer Cukrász	Szakács, pincér

GHP

- a személyi higiénés előírásokat,
- az egységben alkalmazott fertőtlenítési és kézmosási szabályokat,
- az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos vevői, fogyasztói reklamációk, ételmérgezés, fertőzés vagy gyanúja esetén tőle elvárt feladatokat,
- a berendezések, mérőeszközök helyes használatát.

Fontos, hogy a dolgozó ismerje az élelmiszerek higiénikus kezelésében játszott saját felelősségét és az esetleges hibái lehetséges következményeit.

A takarítást végző dolgozókat a tevékenységükre vonatkozó szabályokról külön ki kell oktatni, hogy ismerjék a hatékony tisztítás és fertőtlenítés módjait.

Alkalmi dolgozók, diákok, kölcsönzött munkaerő, alvállalkozó, ideiglenesen a létesítményben munkát végző bármely személy oktatás nélkül a létesítményben önállóan, felelős felügyelete nélkül munkát nem végezhet.

5.11.2. Vezetők, felelősök oktatása, tudása

Az élelmiszerbiztonságért felelős személynek, a személyzet irányítását és felügyeletét ellátó vezetőnek minden esetben élelmiszerbiztonsági szaktudással, ezen belül élelmiszer-ismereti, -biztonsági, -minőségi, -higiéniai ismeretekkel kell rendelkeznie, ezt dokumentumokkal kell igazolnia.

A vállalkozó felelőssége gondoskodni arról, hogy az élelmiszerekkel foglalkozó dolgozók munkájuk ellátásához szükséges élelmiszerhigiéniai kérdésekben rendszeresen megfelelő tájékoztatásban, oktatásban részesüljenek, a tevékenység jellege szerinti alapvető élelmiszerhigiéniai ismeretek birtokában legyenek.

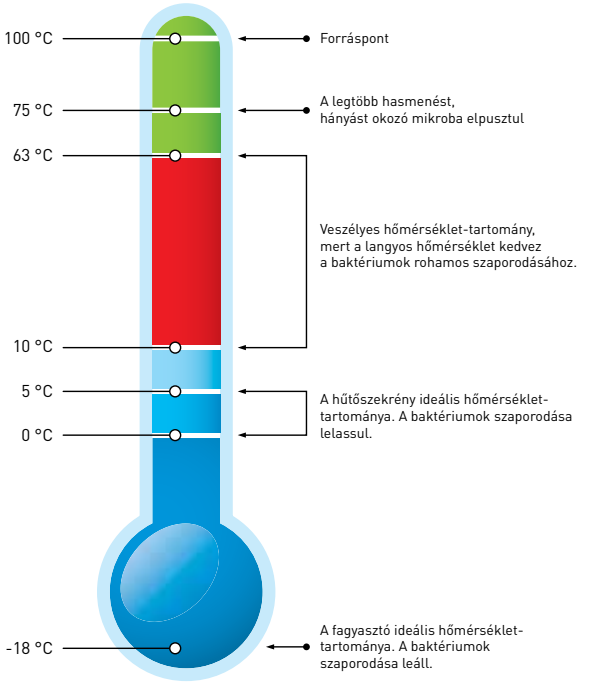
JOGHÁTTÉR				GHP
22.	Meleg és hideg ételek, cukrászati készítmények, italok kiszolgálása (kivétel: palacsinta, lángos, hamburger, hot dog, melegszendvics, hurka, kolbász, pecsenye sütése, illetve készítése, valamint gyorséttermi és ételeladás keretében való ételkészítés)*	Vendéglős Étkezdés Vendéglátó-eladó Gyorséttermi és ételeadó Pincér Mixer	Szakács, pincér	**5.11.3. Képzettség** A dolgozónak megfelelő végzettséggel, képzettséggel, ismeretekkel kell rendelkezni feladatának ellátásához. Minden munkavállalónak fizikailag is és pszichésen is alkalmasnak kell lenni a kijelölt munka elvégzésére. *A betölthető munkakörök szerint szükséges és elvárható képzettségeket írásos dokumentációban célszerű rögzíteni.* Közétkeztetést irányító élelmezésvezetőnek lehetőség szerint szakirányú végzettséggel kell rendelkezni. *(Kapcsolódó fejezet: VII. sz. melléklet: Segédanyag és tudáspróba a dolgozók higiéniai képzéséhez)*
23.	Cukrászati készítmények, sütemények, fagylalt készítése*	Cukrász Édesipari termékgyártó Cukorkagyártó Csokoládétermékgyártó Kávé- és pótkávégyártó Keksz- és ostyagyártó Pék-cukrász Mézeskalács-készítő	Cukrász	
24.	Gyorséttermi, büfé szolgáltatás*	Vendéglős Vendéglátó-eladó Étkezdés Gyorséttermi eladó Pincér	Gyorséttermi– és ételeladó	
25.	Munkahelyi, intézményi főzőkonyhás, konyhai szolgáltatás*	Élelmezésvezető Szakács Diétás szakács Pincér	Szakács, pincér	

JOGHÁTTÉR

26.	Munkahelyi, intézményi büfé*	Vendéglős Vendéglátó-eladó Étkezdés Gyorséttermi és étel-eladó Szakács Kereskedő Élelmiszer- és vegyi-áru-eladó Élelmiszer- és vegyi-áru-kereskedő	Szakács

GHP

Élelmiszerbiztonsági szempontból fontos hőmérsékleti-tartományok



6. FEJEZET

ÜZEMELTETÉSI SZABÁLYOK

6. FEJEZET

ÜZEMELTETÉSI SZABÁLYOK

TARTALOM

6.1. Kínálat, étlaptervezés
6.2. Beszerzés
6.2.1. Alapanyagokkal, egyéb élelmiszerekkel szemben támasztott követelmények
6.2.2. Beszállítókkal szemben támasztott követelmények
6.2.3. Kistermelői élelmiszerek beszerzése
6.3. Áruszállítás
6.4. Áruátvétel
Általános szabályok
6.5. Alapanyagok tárolása
6.5.1. Az egyes alapanyagok elkülönített tárolása
6.5.2. Tárolás környezeti hőmérsékleten
6.5.3. Hűtve tárolás
6.5.4. Fagyasztva tárolás
6.6. Előkészítés
6.6.1. Előkészítés általános szabályai
6.6.2. Zöldség-gyümölcs előkészítése
6.6.3. Húselőkészítés
6.6.4. Lőtt vad előkészítése
6.6.5. Pácolás
6.6.6. Hideg vérű állatok húsának előkészítése
6.6.7. Étkezési tyúktojás
6.6.8. Nyers tej előkészítése
6.6.9. Fagyasztott élelmiszerek felhasználása, felengedtetése
6.6.10. Egyéb előkészítési műveletek
6.6.11. Előkészített anyagok tárolása

6.7. Étel- és termékkészítés
6.7.1. Hőkezelés (sütés, főzés, párolás, grillezés)
6.7.2. Zsírban, olajban sütés
6.7.3. Hidegkonyhai termékek készítése
6.7.4. Cukrásztermékek készítése
6.7.5. Fagyasztás és fagyasztva tárolás
6.7.6. Tartósított zöldség, gyümölcs készítése
6.7.7. Száraz pékáru felhasználása
6.8. Készétel kezelés, tárolás
6.8.1. Melegen tartás
6.8.2. Étel lehűtése, hűtve tárolása
6.8.3. Fagyasztott ételek felengedtetése, felmelegítése
6.8.4. Ételminta
6.9. Tálalás, felszolgálás, értékesítés
6.9.1. Díszítés
6.9.2. Teríték
6.9.3. Készétel-csomagolás
6.9.4. Önkiszolgáló értékesítés
6.9.5. Látványkonyha („Front cooking”) üzemeltetés szabályai
6.9.6. Felszolgálás és kiszolgálás
6.10. Kiszállítás

6.1. Kínálat, étlaptervezése

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet 3. cikk Az élelmiszeripari vállalkozók biztosítják, hogy az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának az ellenőrzésük alá tartozó valamennyi szakasza megfeleljen az e rendeletben megállapított vonatkozó higiéniai követelményeknek. **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet** 2 § (1) 4. pont: biztonságos hőkezelés: az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-ot biztosít; 16. § (1) Közétkeztetésre szánt, illetve rendezvényre kiszállított meleg ételt biztonságos hőkezeléssel kell előállítani. (2) Vendéglátó-ipari terméket – beleértve a hidegkonyhai és a cukrászati készítményt, a fagylalt kivételével – alapanyagot, félkész vagy késztermé-ket fagyasztani a 3. mellékletben meghatározottak szerint szabad. Fagyasztott – kivéve a fagylaltot –, vagy fagyasztást követően felengedett termék más vendéglátó részére nem adható át.	**Étlaptervezés** A kínálat és étlapok megtervezésekor a szokásos üzleti és táplálkozási megfontolások mellett (pl.: elhelyezkedés, helyi árualap, helyi specialitások, évszakok kínálata, célközönség, fogyasztási trendek, divatok, adagméretek, pénzkeretek, szaktudás, stb.) figyelembe kell venni az ételek és italok biztonságos elkészítésének, kezelésének rendelkezésre állását is. Ennek során ismerni és mérlegelni kell az ételkészítéshez szükséges és rendelkezésre álló személyi és tárgyi feltételeket, a tároló, előkészítő, sütő-főző, készételkezelő helyiségeket, eszközöket és azok kapacitásait, adottságait, a rendelkezésre álló személyzetet is. **A kapacitás túllépése bármely területen az élelmiszerbiztonság kockázatával jár!** A választék nagysága, összetétele, a tárolt élelmiszerek, az előkészített alapanyagok és elkészített ételek mennyisége, a munka során megválasztott technológia legyen arányban a személyi és tárgyi feltételekkel. A dolgozók ismerjék meg kínálatuk biztonságos kezeléséhez szükséges feltételeket, feladatokat. Ételkiszállítás, rendezvények ellátása, kiszállítás esetén úgy kell meghatározni a kínálatot, hogy az ételek a tevékenység teljes időtartama alatt biztonságosak maradjanak, hűtéstől, fűtéstől, újramelegítéstől ne károsodjanak. Más üzemeltető kezelésében működő tálalókonyha részére szállított étel esetében is meg kell győződni arról, hogy ott a biztonságos ételfogadás és kezelés feltételei rendelkezésre állnak.

JOGHÁTTÉR	GHP
(3) Napi 29 adagot meghaladó mennyiségben fagyasztásra szánt készterméket elkészülte után 2 órán belül +10 °C alá kell hűteni, és az ételkészítés befejezését követő 12 órán belül le kell fagyasztani. (4) Tilos a kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari terméket, illetve annak maradékát friss termékhez keverni abba bedolgozni, vagy azt ismételten kiszolgálni, felszolgálni.	Rendkívül kockázatosak, ezért a közétkeztetésben és kitelepülésekre kiszállítva kizárólag egyedi veszélyelemzés alapján hozhatók forgalomba az alábbi ételek: tojásos galuska, különféle sodók, vaníliaöntet, madártej, somlói galuska, angolosan sütött húsok, lágy tojás és tükörtojás, erőleves nyers tojással, tatárbifsztek, friss tojással készült majonéz, tartármártás, sárgakrémek, máglyarakás, szusi.

6.2. Beszerzés

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. Melléklet IX. fejezet* (1) Az élelmiszeripari vállalkozó **nem vehet át** élő állatokon kívül olyan nyersanyagot vagy összetevőket, vagy a termékek feldolgozása során felhasznált bármilyen más anyagot, amelyről tudott vagy alaposan feltételezhető, hogy parazitákkal, kórokozó mikroorganizmusokkal, illetve mérgező, bomló vagy idegen anyagokkal oly mértékben szennyezett, hogy a készítmény még az élelmiszeripari vállalkozó által higiénikusan alkalmazott válogatás és/vagy készítő vagy feldolgozó eljárások elvégzése után is alkalmatlan lenne emberi fogyasztásra. **2008. évi XLVI. törvény** 5. § (4) Tilos forgalomba hozni olyan növényt, növényi terméket, amely a megengedett határértéknél magasabb növényvédőszer-maradékot vagy toxikus vegyi anyagot tartalmaz. (6) Engedélyköteles terméket Magyarországon csak az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv által kiadott engedély alapján, e törvény végrehajtására kiadott külön jogszabály szerint lehet forgalomba hozni és felhasználni.	**6.2. Beszerzés** **Jó ételt csak jó minőségű és biztonságos alapanyagok felhasználásával lehet készíteni!** Az élelmiszerek beszerzésével áru- és élelmiszerbiztonsági ismeretekkel rendelkező munkatársat kell megbízni. Olyan beszállítót kell választani, aki ismeri és teljesíti a beszállítandó áruval szemben támasztott higiéniai, élelmiszerbiztonsági követelményeket és a beszállítást megfelelő kísérő dokumentummal végzi. Körültekintően kell eljárni új partner kiválasztásakor. A beszerzést a létesítmény tárolási kapacitásához (raktárak, hűtők), az adott termék felhasználásának gyakoriságához igazodva kell végezni.

JOGHÁTTÉR	GHP
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2. § (1) 1 pont: ***alapanyag***: a vendéglátó-ipari termékek előállításához szükséges gomba, növényi, állati, illetve ásványi eredetű élelmiszer, ideértve az ivóvizet, az ásványvizet és a szikvizet, valamint a vendéglátó által előállított félkész termékeket; **107/2011. (XI. 10.) VM rendelet** 10. § (3) A gomba-szakellenőr a gombavizsgálati igazolást a forgalomba hozatal befejezését követően bevonja a forgalomba hozó élelmiszervállalkozótól. 11. § (2) A forgalomba hozatal során a gombajegyzékben csillaggal megjelölt, valamint az MgSzH által a gombajegyzéken kívüli faj esetében előírt felhasználási feltételt a gombavizsgálati igazoláson fel kell tüntetni. 12. § (1) Nem végső fogyasztó részére történő értékesítés esetén az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben foglaltakon túl a termékkísérő dokumentációnak legalább a következő adatokat kell tartalmaznia: a) – a gombajegyzéknek megfelelően – a gombafaj latin és magyar nevét,	**6.2.1. Alapanyagokkal, egyéb élelmiszerekkel szemben támasztott követelmények** ***Célszerű megvalósítani, hogy az alapanyag legyen:*** • ***helyben/helyileg termesztett és/vagy előállított,*** • ***szezonnak megfelelő,*** • ***friss,*** ***és a lehetséges legrövidebb beszerzési útvonalon érkezzen be.*** Iparilag csomagolt élelmiszerek esetében minél hosszabb időtartam legyen hátra a fogyasztási/minőség megőrzési idő lejáratáig. Az alapanyagoknak meg kell felelniük a jogszabályi előírásoknak (mikrobiológia, toxikológia, minőség, jelölés stb.). Az alapanyagok fogyasztásra, felhasználásra való alkalmasságáért, a beszállított alapanyagok jogszabályi előírásoknak való megfeleléséért a gyártónak és a beszállítónak is felelősséget kell vállalnia. Átvételt követően az alapanyagokért a vendéglátó is felel. Vadon termő, gyűjtött gombát átvenni és felhasználni csak gombavizsgálati igazolással és a gomba egyéb adatait megfelelően tartalmazó termékkísérő dokumentummal szabad. A termékkísérő dokumentumban szerepelnie kell az élelmiszerekre vonatkozóan előírt adatok mellett a „gyűjtött” szónak, a gombatétel mennyiségének, a gombavizsgálat dátumának, a gombavizsgálati igazolás sorszámának is. Gombaminősítést csak a nyilvántartott és az NÉBIH honlapján közzétett listában szereplő gombaszakellenőr végezhet. Az adott gombatétel dokumentumait a felhasználást követő egy hónapig meg kell őrizni.

JOGHÁTTÉR	GHP
b) a „gyűjtött” megjelölést, c) a gombatétel mennyiségét, d) a gombavizsgálat dátumát, e) a gombavizsgálati igazolás sorszámát. (2) A termékkísérő dokumentációt a felhasználónak a fogyasztástól számított egy hónapig kell megőriznie. (3) Vendéglátó létesítményben kizárólag a 3. melléklet II. pontja szerinti gombavizsgálati igazolással rendelkező gombát szabad felhasználni. Az igazolás kizárólag a nem közvetlenül végső fogyasztó részére történő értékesítésére jogosít, és azt a gombából készült étel felszolgálását, valamint a gomba forgalomba hozatalát követő egy hónapig meg kell őrizni.	A rendelet 3. sz. melléklete szerinti igazolás az alábbi: A gombavizsgálat helye: ..... Sorszám: ..... **GOMBAVIZSGÁLATI IGAZOLÁS** **Vendéglátó-ipari felhasználáshoz / kereskedelmi célú értékesítéshez** ..... vállalkozás által .... cím alatt működő vendéglátó-ipari létesítmény, ... nevű képviselője a mai napon ..... kg ..... fajú gombát vizsgálatra bemutatott, melyet emberi fogyasztásra alkalmasnak találtam. A következő felhasználási feltételt a gomba-szakellenőr jelöli meg a minősített gomba fajától függően X, vagy + jellel: [] A GOMBA 20 PERCES HŐKEZELÉS UTÁN FOGYASZTHATÓ! ....., ... év .....hónap..... nap. ..... gomba-szakellenőr aláírása

JOGHÁTTÉR	GHP
	6.2.2. Beszállítókkal szemben támasztott követelmények Kizárólag az adott tevékenység végzésére jogosult beszállítótól lehet élelmiszert beszerezni. ***Amennyiben a felhasználásra kerülő élelmiszerek közvetlenül a gyártótól, logisztikai központokon, nagykereskedőkön keresztül kerülnek beszerzésre, célszerű beszállítói szerződéseket kötni.*** A vonatkozó minőségi és élelmiszerbiztonsági előírások épüljenek be a szerződésekbe, vagy mellékletként legyenek feltüntetve. ***A szerződésekben célszerű az alábbiakat rögzíteni:*** • ***A beszállító biztosítsa a szerződésben foglalt termék gyártására, raktározására, szállítására vonatkozó helyszíni ellenőrzés lehetőségét.*** • ***A beszállító biztosítsa az általa szállított élelmiszerek olyan mértékű azonosíthatóságát, hogy az vészhelyzet, rejtett hiba, fogyasztói reklamáció esetén visszavezethető legyen az élelmiszer előállítójára.*** A beszállító nyilatkozzon arról, hogy: • minden forgalmazott terméke a vonatkozó előírásoknak megfelel, azokról részletes leírással rendelkezik, • milyen élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszert működtet. A kiskereskedésből történő beszerzéskor a termék minőségét a megfelelő jelölés, valamint a beszerzési hely és termék azonosítására is alkalmas számla és szállítólevél is tanúsítja.
52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet 4. § (1) A kistermelő nem állati eredetű alapterméket, valamint mézet, méhészeti termékeket és élő halat saját gazdaságának helyén, Magyar-	**6.2.3. Kistermelői élelmiszerek beszerzése** Számla, származási bizonylat kistermelői élelmiszerek esetében is szükséges. A kistermelőknek, őstermelőknek igazolniuk kell jogosultságukat az értékesítésre (őstermelői igazolvány,

JOGHÁTTÉR	GHP
ország területén működő valamennyi piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végső fogyasztónak, illetve a régión belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságra lévő, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesíthet. (2) A kistermelő egyéb állati eredetű alapterméket, valamint az 1. § (1) bekezdésének b) és c) pontja szerinti élelmiszert – kivéve sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsát – saját gazdaságának helyén, illetve a régión belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságon belüli piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen a végső fogyasztónak, illetve kiskereskedelmi vagy vendéglátó-létesítménynek értékesíthet. A kistermelő saját gazdaságában nevelt és közfogyasztás céljára engedélyezett vágóhídon – beleértve a vágópontot is – levágott sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsát saját gazdaságának helyén a végső fogyasztónak, illetve a régión belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságra lévő, kiskereskedelmi vagy vendéglátó-létesítménynek értékesítheti.	mely termék értékesítésére jogosult, termékminőségi nyilatkozat – pl. méz, aszalvány stb.). Termékeikre is érvényesek a vonatkozó élelmiszerbiztonsági előírások. Kiemelt figyelemmel kell kezelni az állati eredetű élelmiszerek beszerzésekor (pl. hús, tej, tojás stb.) a szükséges dokumentációk, igazolások meglétét. Csak hatósági állatorvosi igazolással rendelkező nyers hús vehető át. Zöldség-gyümölcs közvetlenül a termelőtől történő felvásárlásakor írásos nyilatkozatot kell kérni az élelmezés-egészségügyi várakozási idő betartásáról. Termesztett gomba vásárlásakor be kell mutatni a termesztési igazolást. Vadon termő gomba esetében a kistermelőnek a szakellenőr által kiállított, a gomba fajtáját, tiszta tömegét és az átadás időpontját tartalmazó, aláírással ellátott igazolását kell bemutatnia és átadnia. *(Kapcsolódó fejezet: 6.2. Beszerzés)* **Kistermelői tojás beszerzése esetén** friss, ép, nem repedt, nem törött, szennyeződéstől mentes tojás vehető át. A kistermelő dokumentált módon köteles tájékoztatni a vendéglátót az étkezési tyúktojás fogyaszthatósági időtartamáról, valamint a szükséges tárolási hőmérsékletről. Legfeljebb 50 tojótyúkot tartó kistermelőnek az általa termelt tojáson nem kell feltüntetnie a termelő megkülönböztető számát tartalmazó kódot, amennyiben feltünteti a nevét és a címét a termékkísérő dokumentumon (pl.: számla).

JOGHÁTTÉR	GHP
6. § (5) Az étkezési tyúktojás értékesítése esetén – a helyi piacon értékesített tojások jelöléséről szóló jogszabályban foglalt kivétellel – fel kell tüntetni az egységes közös piacszervezésről szóló, 2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendeletben és az 1234/2007/EK tanácsi rendelet részletes alkalmazási szabályainak megállapításáról szóló 2008. június 23-i 589/2008/EK bizottsági rendeletben előírt jelölést. A gazdaságában legfeljebb 50 tojótyúkot tartó kistermelőnek az általa termelt és a végső fogyasztó részére a gazdaság helyén vagy házhoz szállítással értékesített tojáson nem kell feltüntetnie a termelő megkülönböztető számát tartalmazó kódot, amennyiben az értékesítés helyén feltünteti a nevét és címét. **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet** 6. § (3) A kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló rendelet szabályainak betartása mellett a vendéglátó és a közétkeztető átveheti a kistermelő által megtermelt vagy előállított élelmiszert.	

6.3. Áruszállítás

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. mellékelet IV. fejezet*	**6.3. Áruszállítás** *(Kapcsolódó fejezet: 5.4. Szállítás fejezet)*

6.4. Áruátvétel

JOGHÁTTÉR	GHP
2008. évi XLVI. törvény 10. § (1) Az élelmiszer csak akkor hozható forgalomba, ha jelölése magyar nyelven, közérthetően, egyértelműen, jól olvashatóan tartalmazza az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályokban, valamint az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktusaiban meghatározott információkat az ott meghatározottak szerint (a továbbiakban: élelmiszer-jelölési előírások). 14. § (6) A 10. § (1) bekezdése szerinti jelölésért az élelmiszer előállítója, illetve valamennyi forgalmazója felelős. (2) A fogyaszthatósági, illetve minőségmegőrzési idő lejárta után az élelmiszer nem hozható forgalomba. **19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet** 4. § Az 5–18. §-ban előírtak figyelembevételével az élelmiszer jelölésén az alábbi adatokat kell feltüntetni: a) az élelmiszer megnevezése, b) az összetevők felsorolása, c) bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége a 8. § szerint,	**Általános szabályok** Olyan áruátvételi módszert kell alkalmazni, amely: • nem veszélyezteti a beszállított élelmiszer biztonságosságát, • biztosítja az átvett áru nyomon követhetőségét. A hőmérséklet ellenőrzéséhez megfelelő kalibrált hőmérőt biztosítani kell. A beszállítótól csak megfelelő körülmények között szállított és jelöléssel ellátott, vagy a szükséges adatokat tartalmazó kísérődokumentumokkal rendelkező élelmiszer vehető át. **A beszállítás az üzemelési idő alatt történjen,** biztosítva, hogy a szállítmányt átveszik. Az átvételt olyan munkatárs végezze, aki megfelelő **áruismerettel** rendelkezik, ismeri az élelmiszer-minőségi és -biztonsági előírásokat. Az áruátvételkor gondoskodni kell az átvett áru élvezeti értékének megőrzéséről, fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való **védelméről**. Annyi és olyan árut szabad átvenni, amely(nek): • szennyeződéstől védett (szükség esetén szakosított) átvétele biztosított, • megfelelő raktározásához, hűtéséhez elegendő kapacitás rendelkezésre áll, • sértetlen, csomagolása teljesen ép, • származását igazoló kísérő dokumentuma van. **Hibásnak ítélt élelmiszer átvételét meg kell tagadni!**

JOGHÁTTÉR	GHP
d) előrecsomagolt élelmiszer esetén annak nettó mennyisége, e) az élelmiszer minőségmegőrzési időtartamának lejárati dátuma, illetve a mikrobiológiai szempontból gyorsan romló élelmiszer fogyaszthatóságának időpontja, f) a minőség megőrzéséhez szükséges különleges tárolási vagy felhasználási feltételek, g) az élelmiszer előállítójának vagy az Európai Gazdasági Térség (a továbbiakban: EGT) valamely államában székhellyel rendelkező forgalmazójának neve vagy cégneve és címe, h) az eredet vagy a származás helye, amennyiben megjelölésének hiánya a fogyasztót megtévesztheti az adott élelmiszer tényleges származása vagy a valódi eredete felől, i) felhasználási útmutató, amennyiben ennek hiányában a fogyasztó nem tudná az élelmiszert megfelelően felhasználni, j) az 1,2 térfogatszázaléknál több alkoholt tartalmazó italok esetén a tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban, a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint. **62/2011 (VI. 30.) VM rendelet** 15. § A nyers tejet átvétele után a lehető legrövidebb időn belül fel kell forralni.	Átvételekor fokozott figyelemmel kell eljárni a gyorsan romló, fogyaszthatósági határidővel rendelkező élelmiszerek esetében, amelyeknél ellenőrizendő: • a szállító jármű, a szállítóedények állapota, tisztasága, • csomagolások épsége, • **csomagolt élelmiszer** jelölése, (különösen a tárolási követelmények és fogyaszthatósági, illetve a minőségmegőrzési idő), • **hűtést, mélyhűtést igénylő élelmiszerek előírt hőmérsékletének betartása,** • érzékszervi elváltozás, • tojások egyedi jelölése (kivétel kistermelőtől vásárolt tojás). A gyorsfagyasztott termékek hőmérséklete a szállítás során a tároláskor elvárt hőmérséklethez képest legfeljebb + 3 °C -kal emelkedhet. Átvételkor **el kell különíteni** a friss/nyers, illetve a hűtött, mélyhűtött és a szobahőmérsékleten tárolandó termékeket, illetve a vegyi árukat. Amennyiben a gyűjtőcsomagolás szennyeződött, azt el kell távolítani, de az eredeti jelölést meg kell tartani. **Csomagolatlan élelmiszert** átvételkor közvetlenül a mérlegre helyezni tilos. Az ilyen terméket az azonosíthatóság érdekében jelzéssel kell ellátni. **A nyers, feldolgozatlan zöldségek és gyümölcsök** esetében nem szükséges a címkézés, ott érzékszervi minőség-ellenőrzésre van szükség. A nyers tejet átvétele után a lehető legrövidebb időn belül fel kell forralni. *(Kapcsolódó fejezet: 6.6.8. Nyers tej előkészítése)*

JOGHÁTTÉR	GHP
	Az áruátvételt lehetőleg úgy kell szervezni, hogy először a legnagyobb tisztaságú áruk átvétele történjen meg. A különböző tisztasági fokú élelmiszerek átvétele között az átvételi hely és berendezéseinek (pl.: a mérlegnek) megfelelő hatásfokú tisztítását-fertőtlenítését el kell végezni, az átvételt végző személyeknek fertőtlenítőszeres kézmosást kell végeznie. Áruátvételkor az élelmiszer vagy élelmiszert tartalmazó szállítóedény közvetlenül a padozatra nem helyezhető. Szükség esetén árumozgató segédeszközt kell használni, melynek tárolásáról, tisztításáról és fertőtlenítéséről gondoskodni kell. ***Átvétel*** után az élelmiszereket a lehető leggyorsabban és a legrövidebb útvonalon, a keresztszennyezést megelőző módon (térben vagy időben elkülönítve) a megfelelő raktárakba, tárolóhelyre kell helyezni.

6.5. Alapanyagok tárolása

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. Melléklet IX. fejezet* (2) A valamely élelmiszeripari vállalkozásban tárolt nyersanyagokat és minden összetevőt megfelelő körülmények közt kell tárolni, hogy káros bomlásukat és szennyeződésüket el lehessen kerülni. **62/2011. VI. 30.) VM. rendelet** 12. § Az élelmiszer-adalékanyagokat, aromákat és élelmiszerenzimeket eredeti vagy az eredeti jelöléseket pontosan feltüntető csomagolásban kell tárolni. Az eredeti csomagolást vagy címkét az adalékanyag, aroma vagy élelmiszerenzim teljes felhasználásig illetve a készített termék fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig meg kell őrizni.	**Általános szabály, hogy tárolás során az élelmiszerek minőségének megőrzését, szennyeződéstől és fertőződéstől védelmét biztosítani kell.** **6.5.1. Az egyes alapanyagok elkülönített tárolása** *(Kapcsolódó fejezet: 5.9.1. Alapanyagok tárolásának általános szabályai)* Mikrobiológiai tisztaság szempontjából az élelmiszereket három csoportra oszthatjuk. Az eltérő mikrobiológiai tisztaságú alapanyagokat és élelmiszereket az alábbi csoportosítás szerint kell elkülöníteni, tárolni, kezelni, ezzel megelőzve a keresztszennyeződést. 1. **Tisztítatlan alapanyagok** 2. **Tisztított, előkészített alapanyagok** 3. **Fogyasztásra közvetlenül is alkalmas élelmiszerek** Az 1. és 2. csoportba tartozó élelmiszerek változatlan formában fogyasztásra nem alkalmasak! **6.5.2. Tárolás környezeti hőmérsékleten** A nem romlandó élelmiszerek, hűtést nem igénylő alapanyagok tárolására használt helyiségnek száraznak, szellőztethetőnek és hűvösnek kell lennie. A csomagolatlan **pékárut** és **kenyeret** legalább 50 cm-re a padozat fölött, porszennyeződéstől védve kell tárolni.

JOGHÁTTÉR	GHP
	Zöldséget, gyümölcsöt külön szellős, hűvös raktárhelyiségben vagy hűtőberendezésben kell tartani. A nyers, hámozatlan burgonya hosszabb (többhetes) tárolását hűvös, sötét helyen kell biztosítani a csírázás, valamint a szolanin (héj alatt megjelenő zöld réteg) kialakulásának megakadályozása érdekében. Nyers **gombát** – amennyiben a szállító eltérő tárolási feltételeket nem ír elő – a romlási tünetek megjelenéséig fel kell használni, addig hűvös, száraz, szellős helyen, vagy hűtőtérben kell tartani. A **tojásokat** tisztán, szárazon, idegen szagoktól mentesen, a rázkódástól és a közvetlen napfénytől hatékonyan védve, lehetőleg **állandó hőmérsékleten** kell tartani. Héjas, nem fertőtlenített tojást tojásraktárban vagy a zöldségraktárban, esetleg a zöldség-előkészítőben külön hűtőszekrényben, a **csomagolásán előírt hőfokon kell tárolni**. Tárolható elkülönített, jól szellőző, száraz, hűvös helyen is +5 – +18 ˚C között, de ***javasolt a hűtött, +5 - +10 oC közötti hőmérséklet-tartományt választani***. A korábban hűtve tárolt vagy hűtve szállított tojást mindig hűtve kell tárolni. Az üzemben fertőtlenített, fertőtlenítve szállított tojást védeni kell a szennyeződéstől, az a szárazáru-raktárban is elhelyezhető, a csomagolásán feltüntetett hőmérsékleten. Az élelmiszerfestéket és egyéb adalékanyagokat eredeti csomagolásukban kell tartani, azokat a készített termék fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig meg kell őrizni.

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. Melléklet V. fejezet* (2) A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni. *II. Melléklet IX. fejezet* (5) Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy méreganyagok keletkezése várható, nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségügyi kockázatot jelenthet. A hűtési láncot nem lehet megszakítani. Ugyanakkor az élelmiszerek előkészítése, szállítása, tárolása, árusításra kihelyezése és kiszolgálása alatt végzett kezelés gyakorlati szempontjainak figyelembevétele érdekében korlátozott időszakokra engedélyezett a hőmérséklet szabályozottságának hiánya, amennyiben az nem jelent kockázatot az egészségre nézve. (6) Az élelmiszeripari vállalkozók biztosítják, hogy a termékpálya minden szakaszában a hűtést igénylő élelmiszer hőmérséklete a jogszabályban megadott, illetve a gyártó által deklarált hőmérséklet intervallum előírásainak megfelel.	**6.5.3. Hűtve tárolás** **A hűtőberendezéseket a bennük tárolt élelmiszer jellegétől függően, annak felhasználási helyének közelében, a technológiai egyirányúság szabályainak érvényesítésével kell elhelyezni.** Lehetőség hiányában időbeli elkülönítés alkalmazandó. Tilos a hűtőberendezéseknek a technológiai egyirányúságot sértő használata. A hűtőtárolás folyamán el kell kerülni a nedvesség kicsapódását, és annak az árura csepegését. A berendezéseket tisztán és a megfelelő hőmérsékleten kell tartani, biztosítani kell a hideg levegő jó cirkulációját a tárolóban, ezért zsúfolásmentesen kell az élelmiszereket elhelyezni. Különböző nyershús-félék közös hűtőtérben tárolásakor a hűtőberendezés hőfokát úgy kell beállítani, hogy az a legalacsonyabb hőmérséklet-elvárásnak feleljen meg. ***A friss zöldségeket, gyümölcsöket is célszerű hűtve tárolni.*** A trópusi gyümölcsök és egyes zöldségfélék (uborka, paradicsom) érzékenyek a hidegre, ezért optimális tárolási hőmérsékletük +7 – +13 °C között van. A konyhakész csomagolt zöldség-gyümölcs optimális tárolási hőmérséklete +1 - +5 °C. Tárolás során a különböző mikrobiológiai tisztaságú termékek egymást nem szennyezhetik. Ennek megfelelően a nyers, a félkész, illetve a fogyasztásra kész termékcsoportokat elkülönítetten kell tárolni.

JOGHÁTTÉR

62/2011. (VI. 30.) VM rendelet

2§ (1) 12. pont: **hűtőtér**: behatárolt, hűtött légterű helyiség, berendezés, vagy ezeken belül kialakított tér, amely biztosítja a benne tárolt élelmiszerek előírt hőmérsékleten tartását, és a szennyeződésük elkerülését;

11. § (1) Az alapanyag, a hőkezelést igénylő félkész termék, valamint a késztermék csak külön hűtőtérben tárolható.

(2) A következő alapanyagokat – figyelembe véve a tárolásukhoz szükséges hűtési hőmérsékleteket és tisztasági fokukat – külön hűtőtérben kell tárolni, olyan módon, hogy egymást ne szennyezhessék:

a) nyers húsok,

b) kültakarójában lévő, illetve zsigereletlen elejtett vad,

c) hideg vérű állatok húsa,

d) hűteni kívánt tisztítatlan zöldség, gyümölcs, gomba, a felületén nem kezelt héjas tojás,

e) nyers tej.

GHP

A hűtőtároláshoz a szennyezettség szempontjából 3 kategóriát kell megkülönböztetni:
(Az alábbi táblázatban az egyes cellák az elkülönített hűtőteret jelképezik.)

1.	2.	3.
Tisztítatlan alapanyagok	**Tisztított, előkészített alapanyagok**	**Fogyasztásra közvetlenül is alkalmas élelmiszerek**
friss/nyers termékek pl.: zöldség, gyümölcs, nem fertőtlenített héjas tojás	előkészített alapanyagok pl.: tisztított zöldség	tortakrém, tortalap, hőkezelést már nem kapó töltelékek, közvetlenül fogyasztható húskészítmények, tejtermékek, hidegkonyhai készítmények cukrászati készítmények, péksütemények, készételek, kész saláták, savanyúságok stb.
nyers húsok	fertőtlenített tojás	
nyers tej	pácolt, előkészített, fűszerezett nyers hús	
hidegvérű állatok húsa	előkészített hidegvérű állatok húsa	
vadhús		

A húselőkészítőben elhelyezett hűtőberendezésben legfeljebb egy műszakra elegendő mennyiségben tárolható a húsok töltéséhez és előkészítéséhez felhasználásra kerülő szalonna, húskészítmény és tejtermék. Ezeket a termékeket azonban közvetlen fogyasztásra már tilos felhasználni!

Azonos hűtőtérben az azonos tisztasági csoportba tartozó és azonos hőmérséklet-igényű élelmiszerek tárolhatók.

A közvetlen fogyasztásra alkalmas élelmiszerekkel azonos hűtőberendezésben, de annak elhatárolt részében az **ételminták is tárolhatók.**

A zárt, dobozos vagy üveges konzervipari termék többnyire nem igényel hűtőtárolást a felbontásig. A felbontott, de teljesen fel nem használt konzerveket jól záródó edénybe kell áttölteni, hűtőtérben tá-

JOGHÁTTÉR	GHP
(3) A fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszerek, hőkezelést nem igénylő félkész és készítermékek egy hűtőtérben is tárolhatók. (4) A fagyasztott, teljes felületükön becsomagolt alapanyagok, félkész termékek és készítermékek közös mélyhűtő térben is tárolhatók.	rolni és a lehető legrövidebb időn belül felhasználni. Az ilyen termék felhasználása előtt érzékszervi vizsgálatot kell végezni. **A hűtő légterének hőmérsékletét munkakezdéskor, valamint ezen túl a létesítményben meghatározott gyakorisággal rendszeresen ellenőrizni és dokumentálni kell.** **<u>Állati eredetű termékek hűtött tárolásának hőmérsékleti követelményei:</u>**

Termék megnevezése	Tárolási hőmérséklet
Baromfi és nyúlfélék	≤ +4 °C
Belsőség	≤ +3 °C
Tőkehús	≤ +7 °C
Nagyvad	≤ +7 °C
Apróvadak	≤ +4 °C
Előkészített hús	≤ +4 °C
Darált hús	≤ +2 °C
Halak	≤ +2 °C

62/2011. (VI. 30.) VM rendelet
11. § (4) A fagyasztott, teljes felületükön becsomagolt alapanyagok, félkész termékek és készítermékek közös mélyhűtő térben is tárolhatók.

6.5.4. Fagyasztva tárolás
A fagyasztva tárolási hőmérséklet: általában –18 °C, illetve a gyártó által előírt hőmérséklet.

A berendezéseket tisztán és a megfelelő hőmérsékleten kell tartani, biztosítani kell a hideg levegő jó cirkulációját a tárolóban, ezért zsúfolásmentesen kell az élelmiszereket elhelyezni.

6.6. Előkészítés

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. sz. Melléklet II. fejezet* (3) Szükség szerint gondoskodni kell az élelmiszerek megfelelő mosásáról. Valamennyi, élelmiszerek mosására használt mosogatót vagy más ilyen eszközt el kell látni a vízellátás (3.1.7.) fejezetben meghatározott követelményeknek megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel, és azokat tisztán, és szükség szerint fertőtlenítve kell tartani. **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet** 13. § (1) Mosó- vagy mosogatómedencével és kézmosó, kézfertőtlenítési lehetőséggel is felszerelt, a keresztszennyeződés kockázatának elkerülését biztosító külön előkészítő helyiség vagy hely szükséges: a) nyers hús előkészítéséhez, b) zöldség, gyümölcs, gomba tisztításához és a tojás fertőtlenítéséhez. (2) Az (1) bekezdés a) pontja szerinti előkészítő hely nem lehet a tálalótérrel azonos légtérben.	**6.6.1. Előkészítés általános szabályai** Az előkészítés az egyik legfontosabb művelet, amelynek során az alapanyagokon lévő szennyeződés eltávolítása, az alapanyagok ételkészítéshez előkészítése zajlik. Előkészítéskor gondoskodni kell az élvezeti érték megőrzéséről és fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelemről, a keresztszennyeződés megelőzéséről. A különböző tisztaságú nyersanyagok előkészítésének helyét és a műveletekhez használt eszközöket el kell különíteni. Elkülönített helyen kell végezni a nyers élelmiszerek előkészítését a fogyasztásra kész ételek előállításától, díszítéstől, tálalástól.

JOGHÁTTÉR	GHP
(3) Az (1) bekezdés b) pontja szerinti előkészítő hely nem lehet a főző- és tálalótérrel azonos légtérben. (5) Az (1) bekezdés szerinti külön előkészítő hely vagy helyiség, illetve a (3) bekezdés szerinti elkülönített helyiség hiányában az adott alapanyagból csak előkészített vagy konyhakész állapotú használható. 14. § (2) Amennyiben a tojáshéj fertőtlenítése szükséges, azt közvetlenül felhasználás előtt, a főzőtéren kívül, a 13. § (1) bekezdése szerinti helyiségben vagy helyen, e célra alkalmas szerrel, kizárólag erre a célra használt, jelölt edényekben kell végezni.	Elkülönített előkészítés szükséges az alábbi csoportosítás szerint: **Alapanyag csoport** / **Külön előkészítő helyiség vagy hely szükséges** / **Megjegyzés** zöldség, gyümölcs, nem fertőtlenített héjas tojás — + Ha nincs külön helyiség, az előkészítő hely nem lehet főzőtérben, tálalótérben, mosogatóban, élelmiszerraktárban (kivéve zöldségraktár), áruátvevőben. Szezonálisan üzemelő létesítményben kialakítható fedett udvarrészen. nyers húsok — + Ha nincs külön helyiség, az előkészítő hely nem lehet tálalótérben, mosogatóban, élelmiszerraktárban, áruátvevőben. hidegvérű állatok húsa — Azokban a létesítményekben szükséges a húselőkészítő mellett külön előkészítő helyiség, ahol az időbeli elkülönítés nem valósítható meg. Tisztítatlan hal előkészítése nem történhet olyan előkészítő helyen, amely más tevékenységgel azonos légtérben zajlik. Egy-egy előkészítőn belül időben is külön kell választani az egyes részfolyamatokat: először a legkevésbé szennyezett, a legvégén pedig a legszennyezettebb áruféleségeket kell feldolgozni. Előkészítők vagy a keresztszennyezést kizáró módon kialakított előkészítő helyek hiányában csak konyhakész nyersanyagot szabad használni. Az előkészítés megkezdése előtt meg kell győződni arról, hogy a termék érzékszervileg megfelelő. Az előkészítési folyamat során tilos minden olyan tevékenység, amely az élelmiszerbiztonsági hibák elfedését szolgálja.

JOGHÁTTÉR	GHP
	Az egyes előkészítő helyiségekben/helyeken használt eszközöket – késeket, vágódeszkákat, edényeket stb. – maradandóan meg kell jelölni (pl.: színjelzéssel, festett vagy vésett betűjelzéssel) és azokat a jelölésnek megfelelő nyersanyag előkészítésére használni. Az előkészítő eszközöket az előkészítő helyiségből/helyről más helyiségbe/helyre átvinni nem szabad, mosogatásukat és a tiszta eszközök tárolását is az előkészítőben vagy előkészítő helyen kell biztosítani. A hűtést igénylő, gyorsan romló nyersanyagok előkészítésénél biztosítani kell, hogy azok csak a technológiailag legszükségesebb ideig maradjanak hűtés nélkül. Nagyobb mennyiségű nyersanyag előkészítését szakaszosan kell végezni. A megtisztított nyersanyagok további előkészítését (pl.: töltés, panírozás stb.) a főzőtérben is el lehet végezni az e célra elkülönített munkaasztalon, illetve konyhai berendezésben (pl.: vagdalt massza bekeverése univerzális konyhagéppel). A fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszerek (húskészítmények, sajtok stb.) előkészítését (szeletelés, darabolás stb.) a nyersanyagoktól gondosan el kell különíteni. E célra kialakított helyiség hiányában az ilyen műveletek a főzőtérben, elkülönített munkaasztalon végezhetők. *(Kapcsolódó fejezet: 5.6. Élelmiszer-hulladék* *Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia* *Kapcsolódó fejezet: 8.2. Takarítás, takarítási ütemterv* *Kapcsolódó fejezet: 8.3. Mosogatás)*

JOGHÁTTÉR	GHP
	Csomagolások bontása Megbontás előtt a csomagolás külső felületének épségét és tisztaságát, az élelmiszer lejárati idejét ellenőrizni kell. Szennyezettség esetén a csomagolóanyagot meg kell tisztítani. A csomagolt élelmiszerek nem megfelelő minőségét, romlását a csomagoláson megjelenő felpuffadás, sérülés, lyuk vagy elszíneződés (rozsdásodás) jelezheti. A megbontott, csomagolt termékeket csak a szennyeződést megakadályozó visszazárás vagy átcsomagolás után szabad a raktárba visszahelyezni. Átcsomagolás esetén az új csomagolásra a termék eredeti jelölését át kell vezetni. A felbontott élelmiszereket – az eredeti fogyaszthatósági/minőség megőrzési időn belül – addig szabad felhasználni, amíg érzékszervileg megfelelőek. Az eredetileg tartós, de a felbontás után gyorsan romló élelmiszereket a gyártó által javasolt hőmérsékleten kell tárolni. A konzervkészítmények (pl.: paradicsom püré, befőttek stb.) eltarthatósága felbontás után lényegesen lerövidül, ezeket felhasználásig hűtőszekrényben kell tartani. **6.6.2. Zöldség-gyümölcs előkészítése** A zöldségek válogatása, tisztítása, mosása, darabolása során figyelmet kell fordítani az egyes áruféleségek kezelésének sorrendjére. Első lépésként ki kell válogatni, illetve el kell távolítani a romlásra gyanús vagy roncsolt termékeket, termékrészeket. A mosás első fázisában a szennyeződéseket áztatással fel kell lazítani. Az áztatást mindig kövesse folyó vizes öblítés. A megmosott termékeket e célra megjelölt szűrőedényben le kell csepegtetni. **A mosásra, a felületi szennyeződések eltávolítására különös gondot kell fordítani a nyersen fogyasztandó termékek esetében (pl.: csíráztatott magvak, salátafélék).** Az iparilag előkészített, tisztított zöldségeket a felhasználás előtt a zöldség-előkészítőben vagy a főzőtérben, kizárólag erre a célra használt szűrőedényben, alaposan le kell öblíteni.

JOGHÁTTÉR	GHP
	6.6.3. Húselőkészítés **A nyers húsokat különösen szennyezett nyersanyagnak kell tekinteni.** Az előkészítési folyamatokat jellegüktől függően (tőkehús, baromfi, hal) időben vagy térben elkülönítetten kell végezni. A különböző állatok húsának előkészítése között biztosítani kell a berendezések, eszközök megfelelő hatásfokú tisztítását, fertőtlenítését. Állatok vágása, nyúzása, kopasztása, belezése a húselőkészítőben nem történhet, erre külön helyiség/hely kell. A húsok **mechanikai tisztítása** során el kell távolítani a látható szennyeződéseket (pl. véralvadék stb.), roncsolt és fogyasztásra alkalmatlan egyéb részeket, valamint a csontszilánkokat. A húsok **mosása** nem jelenthet áztatást. Hideg vizes mosás után a húsokat le kell csepegtetni és azonnal fel kell használni. A húsmosó medencét tilos más élelmiszer mosására használni. ***Amennyiben a hús felületének törlése szükséges, célszerű egyszer használatos papírtörlőt alkalmazni.*** Különböző húsfélék **darálása** között a darálót szét kell szedni, tisztítani, fertőtleníteni kell. A darált húst a darálás napján kell felhasználni, tárolása 0 – +2 °C között történjen. Ha ez a hőmérséklet nem biztosított vagy hőkezelés nélkül kerül fogyasztásra, a húst darálás után azonnal fel kell használni. A hústőkét, vágódeszkákat a munka befejeztével meg kell tisztítani, zsíroldószeres forró vízzel lemosni, fertőtleníteni, majd öblíteni. A fából készült hústőkét a következő használatig vékony rétegben sóval kell beszórni. ***(Kapcsolódó fejezet: 5.6. Élelmiszer-hulladék)***

JOGHÁTTÉR	GHP
57/2010. (V. 7.) FVM rendelet 13. § (1) A 2. mellékletben felsorolt élelmiszerek kiskereskedelmi forgalomba hozatalát az élelmiszer-vállalkozó kérelmére a 12. § (1) bekezdésben meghatározott kerületi hivatal engedélyezi. 15. § (2) A külön engedélynek legalább a következő adatokat kell tartalmaznia: …….. i) előkészítetlen lőtt vadat feldolgozni szándékozó vendéglátó-létesítmény esetében az erre való alkalmasság tényét. **43/2011. (V. 26.) VM rendelet** 7. § (1) Az élelmiszer birtokosa felelős az általa szállított, tárolt, forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért, a nyomon követhetőség biztosításáért és dokumentálásáért, valamint az egyéb vonatkozó jogszabályi előírások megtartásáért. (2) A 3. melléklet szerinti hússzállítási igazolást, vagy annak a hatósági állatorvos által hitelesített másolatát a helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó egység üzemeltetőjének az árusítás helyén kell tartania. (3) Az élelmiszer birtokosa felhasználásig köteles biztosítani, hogy az elejtett nagyvad hőmérséklete teljes tömegében 0–7 °C, az elejtett apróvad hőmérséklete teljes tömegében 0–4 °C legyen.	**6.6.4. Lőtt vad előkészítése** **A lőtt vad feldolgozásának tárgyi feltételei** A lőtt vad átvételét és feldolgozását a területileg illetékes Kerületi Hivatal külön engedélyben szereplő hozzájárulása után szabad folytatni. Vadhús csak hatósági állatorvosi igazolással vehető át. A nagyvad kizárólag belezett állapotban vehető át, apróvad zsigerelését megérkezés után mielőbb el kell végezni. Biztosítani kell a szőrben-bőrben, tollában lévő és a nyúzott, kopasztott lőtt vadak elkülönített tárolását. Mind a szállítás, mind a tárolás során el kell kerülni az állatok egymásra halmozását. Nem konyhakész (szőrében, tollában lévő, de belezett) lőtt vad feldolgozása csak erre a célra kialakított helyiségben történhet, ahol: • nagyvadak függesztett tárolási és nyúzási lehetősége biztosított, • a vadfeldolgozáskor keletkező hulladék zárt és elkülönített tárolása és elhelyezése megoldott, • a vadhűtő kapacitása megfelel a tárolandó vadhús mennyiségének és feldolgozottsági fokának. Szőrében-bőrében, tollában lévő vadat lefagyasztani tilos. A függesztés során az állattestek sem a padozattal, sem az oldalfallal, vagy más, szennyezőforrást jelentő felülettel nem kerülhetnek érintkezésbe. *(Kapcsolódó fejezet: 5.6. Élelmiszer-hulladék)*

JOGHÁTTÉR	GHP
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 6. § (2) Az elejtett vad kezelésének és értékesítésének élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 43/2011. (V. 26.) VM rendelet szerinti vadászatra jogosulttól közvetlenül származó elejtett vad vendéglátó-ipari felhasználása az 5. mellékletben foglaltak betartásával végezhető. 13 § (4) Elejtett vad előkészítése a vendéglátó-létesítmény elkülönített, kizárólag erre a célra használt helyiségében történhet, az erre a célra rendszeresített külön eszközökkel. *5. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez* **Elejtett vad vendéglátó-ipari alapanyagként történő felhasználása** 1. Elejtett vad kizárólag a hozzá tartozó, hatósági állatorvos által kiállított, 43/2011. (V. 26.) VM rendelet szerinti húsvizsgálati igazolással együtt vehető át. 2. Az 1. pont szerinti húsvizsgálati igazolást a vendéglátó-tevékenységet végző élelmiszer-vállalkozó a vadból készített étel kiszolgálásától vagy kiszállításától számított 3 hónapig köteles megőrizni. 3. A nagyvad kizárólag zsigerelt állapotban vehető át, az apróvad zsigerelését megérkezés után mielőbb el kell végezni.	

JOGHÁTTÉR	GHP
4. A kültakarójában lévő, illetve a kültakarójától megfosztott elejtett vadat egymástól elkülönítetten kell tárolni. 5. Kültakarójában lévő elejtett vadat lefagyasztani tilos. 6. Az elejtett vad hűtésének a húsvizsgálatot követő 1 órán belül meg kell kezdődnie, és a tárolás során a nagyvad teljes tömegének hőmérséklete 0–7 °C közötti, az apróvadé pedig 0–4 °C közötti hőmérsékletet kell hogy elérjen. 7. A kültakaró eltávolítását és zsigerelést követően az elejtett vad húsát további feldolgozásig nyers húsként kell kezelni.	**6.6.5. Pácolás** A pácolás maximális időtartamát a termék receptúrájában vagy anyaghányad-nyilvántartásán kell meghatározni, és a veszélyelemzésben ki kell térni rá. A **pácolás** 0 – +5 °C-os hőmérsékleten történhet. A páclé teljesen lepje el a húsdarabokat. A pácolás ideje alatt a hús minőségét rendszeresen ellenőrizni, ha szükséges a páclevet cserélni kell. A páclé újabb pácolásra nem használható fel. A pácolási időtartam figyelése érdekében a pácolási idő kezdetét jelölni kell.

JOGHÁTTÉR	GHP
	6.6.6. Hidegvérű állatok húsának előkészítése **A halhús frissességének megállapítása** A halhúst, olvadó jég (-3 –0 °C) hőmérsékleten vagy fagyasztva, jégben, hűtődobozban, jégen kell beszállítani, megfelelően címkézve vagy kísérő dokumentummal ellátva. A halhús nagy mennyiségben tartalmaz vizet, ezért gyorsan romlik. A frissesség megállapítása, a tenyésztett, illetve természetes körülmények között élő hal esetében azonos szempontok alapján történik. Az átvételt a hal érzékszervi vizsgálatával kell kezdeni. Ha friss a hal, a doboz, illetve a csomagolás bontásakor csak enyhe halhús szag érezhető, ami természetes. Tengeri halak esetén enyhe sós szag társulhat hozzá. Egész hal esetén először a szemet kell megnézni. A friss hal szeme természetesen duzzadt, élőnek tűnő, csillog. A kopoltyúk élénkvörösek. A beesett sápadt szem, rózsaszínű matt kopoltyúk gyanúsak, az ilyen halat ételkészítéshez nem szabad felhasználni. Fej nélküli hal esetén, ha van bőr: „frissen” nyálkás. Ha nem nyálkás, „öreg”. A friss hal testét megnyomva, rugalmasan visszaáll eredeti állapotába. A bőr nélküli haltörzs vagy filé, a tárolás során veszít víztartalmából. Ezért egyre rugalmatlanabb, színtelenebb fakóbb lesz. Az előhűtött friss hal fogyaszthatósági ideje – a vágástól számított – 5 nap, amennyiben a vágás után azonnal lehűtötték és a hűtőlánc megszakadása nélkül megfelelő hőmérsékleten tárolták. Amennyiben a jelölés vagy a termékkísérő dokumentum alapján a vágás ideje megállapítható, a fogyaszthatósági idő 5 nap. Ha a vágás ideje nem ismert, a halat beérkezés után azonnal fel kell dolgozni. Legfőbb szabály, hogy csak ismert, garanciát vállaló kereskedőtől, vagy termelő-feldolgozótól vásároljunk, törekedve a vágás utáni legrövidebb időn belüli beszerzésre!

JOGHÁTTÉR	GHP
	Elkülönített és jelölt eszközöket kell biztosítani a hidegvérű állatok húsának előkészítéséhez. Azokban a létesítményekben szükséges külön előkészítő helyiség, ahol az időbeli elkülönítés nem valósítható meg. Hidegvérű állatok előkészítése után a húselőkészítőt ki kell takarítani és fertőtleníteni. A friss, hűtött, csomagolatlan **halászati termékeket** az olvadó jég hőmérsékletét, azaz 0 °C-ot közelítő hőmérsékletre kell hűteni. A **tisztított hal** előkészítése halelőkészítő hiányában a húselőkészítőben, a húsok előkészítésétől időben elkülönítve végezhető. Húsok és a hal előkészítése között a munkaasztalokat tisztítani, fertőtleníteni kell. A fej eltávolítását és zsigerelést a lehető leggyorsabban kell végrehajtani. A filéket és szeleteket a lehető leghamarabb le kell hűteni, vagy azonnal fel kell használni. Az **élő kagylót, rákot** felhasználásig a forgalmazó által előírt tárolási körülmények között kell tárolni. Az előkészítéskor a héj, illetve a páncél eltávolítását a termék szennyeződése nélkül kell végezni. **Békacombok és csigák** előkészített állapotban kerülhetnek a létesítménybe. A békacombot az olvadó jég hőmérsékletét közelítő hőmérsékletűre kell hűteni, le kell fagyasztani vagy mielőbb fel kell használni.
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 14. § (1) Felhasználni csak ép héjú tojást szabad. (2) Amennyiben a tojáshéj fertőtlenítése szükséges, azt közvetlenül felhasználás előtt, a főzőtéren kívül, a 13. § (1) bekezdése szerinti helyiségben vagy helyen, e célra alkalmas szerrel, kizárólag erre a célra használt, jelölt edényekben kell végezni.	**6.6.7. Étkezési tyúktojás** A tojás előkészítése alatt a héj tisztítását, fertőtlenítését értjük. ***Olyan étkezési tojást célszerű beszerezni, melynek héján látható szennyeződés (vér, bélsár, szalma) nincs.*** Repedt, törött héjú tojásokat tilos tárolni és felhasználni. A tojás előkészítése külön helyiségben/helyen, ennek hiányában a zöldség-előkészítő helyiségben/helyen időben elkülönítve is végezhető csak erre a célra használt, maradandóan megjelölt edényzetben. A tojás frissességét vízbemerítéssel lehet ellenőrizni. (A friss tojás elmerül a vízben; a vízben lebegő tojás már nem friss, de még fogyasztásra alkalmas; a víz felszínén lebegő tojás fogyasztásra alkalmatlan.)

JOGHÁTTÉR	GHP
	Közétkeztetésben a biztonság érdekében javasolt a fertőtlenített tojás használata. *Vendéglátásban is javasolt a tojás fertőtlenítése, ha a tojásból olyan étel készül, amely nem kap biztonságos hőkezelést.* *(Kapcsolódó fejezet: 6.1. Kínálat, étlap tervezés)* A fertőtlenítéshez csak erre a célra alkalmas fertőtlenítőszerek használhatók, a felhasználási utasítás betartása mellett. Általánosan elfogadott a háztartási Hypo 2%-os oldatának (10 liter vízbe 2 dl Hypo) használata, melybe 5-10 percre kell a tojásokat behelyezni. *A tojásfertőtlenítés helyén célszerű kifüggeszteni a* ***fertőtlenítés menetének leírását, az alkalmazott oldat töménysége és az előírt behatási idő pontos megjelölésével****.* A fertőtlenített tojást tiszta edényzetbe kell tenni, a tojástartóba visszahelyezni tilos. Az iparilag fertőtlenített héjú tojást felhasználás előtt nem kell újra fertőtleníteni, azonban a tárolás alatt óvni kell a tisztaságát. Az UV-C fénnyel felületén kezelt tojás nem tekinthető fertőtlenítettnek, az eljárás csak baktériumszám-csökkentést eredményez. *A tojásokat javasolt egyenként, külön edénybe feltörni.* Ügyelni kell arra, hogy héj ne kerüljön a tojáslébe. A feltört tojást haladéktalanul fel kell dolgozni. Ha technológiai okokból ez nem biztosítható, akkor az – 0 és +5 °C között, lefedve tárolva – a feltörést követő 3 órán belül még felhasználható. Megfelelő előkészítő helyiség/hely hiányában csak ipari eljárással fertőtlenített héjú tojás, vagy iparilag előállított pasztőrözött tojáslé, illetve tojáspor használható.

JOGHÁTTÉR	GHP
	Tojástermékek és egyéb tojások A **tojáspor** száraz, hűvös helyen (szárazáruraktárban) tárolható. Felbontás után ügyelni kell az utószennyeződés elkerülésére. A **tojáslé** pasztőrözött készítmény, a gyártó utasításának megfelelő hőmérsékleten, a félkész termékes hűtőszekrényben kell tárolni. Adagolásához tiszta eszközt kell használni. *A **vízi szárnyasok** (kacsa, liba) tojásának belseje is kórokozóval szennyezettnek tekintendő, felhasználásuk csak alaposan hőkezelt ételekhez javasolt.* **Egyéb (pl.: fürj, strucc stb.) tojások** esetében a tojás mennyiségének arányában kell a biztonságos hőkezelés idejét megszabni. Fokozott figyelmet igényel a fürjtojás héjának tisztítása, fertőtlenítése, mert a foltos megjelenés elfedheti a szennyeződéseket.
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 15. § A nyers tejet átvétele után a lehető legrövidebb időn belül fel kell forralni.	**6.6.8. Nyers tej előkészítése** A kistermelőnek a vendéglátót dokumentált módon kell tájékoztatnia a nyers tej tárolási hőmérsékletéről és fogyaszthatósági időtartamáról. A nyers tejet a fejéstől számított 24 órán belül (+6 – +8 °C között tárolva), vagy 48 órán belül (0 – +6 °C között tárolva), illetve hűtetlenül 2 órán belül szabad a kistermelőtől átvenni. Az átvett nyers tejet lehető legrövidebb időn belül fel kell forralni, majd a meleg tejet a lehető legrövidebb időn belül fel kell használni. Ez az időtartam a 3 órát ne haladja meg. A felforralt és 2 órán belül lehűtött tej 0–-5 °C-on, védetten tárolva több napig eltartható. Nyers tejet felhasználni csak forralás után szabad. A forralt tejhez utólag csak hőkezelt ízesítők keverhetők (pl.: kakaó).
52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet 6. § (3) Ha a kistermelő az általa előállított élelmiszert csomagoltan értékesíti a kiskereskedelmi vagy vendéglátó-létesítménynek, az élelmiszerek jelöléséről szóló rendeletben meghatározott jelölést alkalmaznia kell.… A kistermelő dokumentált módon köteles tájékoztatni a kereskedőt és a vendéglátót az élelmiszer fogyaszthatósági vagy a minőségmegőrzési időtartamáról, valamint a szükséges tárolási hőmérsékletről.	

JOGHÁTTÉR	GHP
6. § (6) Nyers tej, illetve nyers tej felhasználásával készült, nem hőkezelt tejtermékek értékesítése esetén az értékesítés helyén jól látható, és az adott termékkel egyértelműen összekapcsolható módon fel kell tüntetni a „nyers tej, forralás után fogyasztható”, illetve „nyers tejből készült” jelölést. *4. melléklet az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelethez* 3. A nyers tejet +6 – +8 °C között tárolva 24 óráig, 0 – +6 °C között tárolva 48 óráig lehet értékesíteni. A tejet hűtés nélkül a fejés befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni.	***Célszerű a nyers tej forralására - jelöléssel ellátott - külön edényzetet biztosítani.*** A hőkezelt és lehűtött tej külön tejhűtő hiányában a késztermékes hűtőben tárolható.
852/2004/EK rendelet *II. melléklet IX. fejezet:* (7) Az élelmiszerek kiolvasztását úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszerben a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy méreganyagok képződésének kockázata a legkisebbre csökkenjen. A kiolvasztás során az élelmiszereket olyan hőmérsékletnek kell kitenni, amelyek az egészségre nézve nem eredményeznek kockázatot. Amennyiben a kiolvasztási folyamatból származó elfolyó folyadék kockázatot jelenthet az egészségre, azt megfelelően el kell vezetni. A kiolvasztást követően az élelmiszert úgy kell kezelni, hogy az a lehető legkisebbre	**6.6.9. Fagyasztott élelmiszerek felhasználása, felengedtetése** **A fagyasztott élelmiszerek felengedtetését az alábbi módon kell elvégezni** 1. A zöldségeket, gyümölcsöket, az iparilag feldolgozott félkész élelmiszereket (panírozott vagdaltak, elősütött húsok stb.) a felhasználási javaslat szerint, illetve felengedtetés nélkül a forrásban lévő főzővízbe vagy forró sütőzsiradékba helyezve kell elkészíteni. 2. A fagyasztott **nyers húsok** felengedtetése: • 0 – +5 °C-on, hűtőberendezésben. A hűtőben történő kiolvasztás lassú, ezért tervezést igényel. A felengedtetési ütem kb. 10 óra/kg. • Speciálisan erre a célra kialakított, megfelelően szabályozott áramlású és hőmérsékletű levegővel működő berendezésben. • Amennyiben a művelethez a fenti berendezések egyike sem áll rendelkezésre, a nyers hús felengedtetése megfelelő szellőzésű, max. +15 °C hőmérsékletű helyiségben is történhet.

JOGHÁTTÉR	GHP
csökkentse a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy a méreganyagok képződésének kockázatát.	A felengedtetésre használt berendezés, illetve helyiség léghőmérsékletét rendszeresen ellenőrizni és dokumentálni kell. A kiolvasztott állati eredetű nyersanyagot 24 órán belül fel kell használni, és felhasználásig is hűtve kell tárolni. • Zárt csomagolású hús esetében a kiolvasztás végezhető hideg (+21 °C alatti) folyó vízben vagy hideg álló vízben. A kiolvasztott élelmiszer közvetlenül nem érintkezhet a kiolvasztáshoz használt vízzel. Állóvíz alkalmazásakor a vizet 30 percenként cserélni kell. A hideg vizes felolvasztással a fagyott hús felengedtetési időigénye kb. 2 óra/kg. A felengedtetés időtartama ebben az esetben nem haladhatja meg a 4 órát. Kis mennyiségű fagyasztott termék felengedtetése történhet mikrohullámú berendezésben is, de csak közvetlenül a további hőkezelés megkezdése előtt. ***Egy műveletben célszerű azonos méretű élelmiszerek felengedtetését végezni, illetve gondoskodni kell a már felolvadt kisebb darabok megfelelő hűtött térbe áthelyezéséről.*** Nyers húsok, baromfi felengedtetése során gondoskodni kell a kiolvadó lé felfogásáról. Tilos a meleg vízben vagy szobahőmérsékleten történő felengedtetés. **A felengedett élelmiszert újrafagyasztani nem szabad.**

JOGHÁTTÉR	GHP
	6.6.10. Egyéb előkészítési műveletek **Kimérés** A szárazárut a szükséges mennyiségben kell kimérni, lehetőleg a raktárban, ügyelve arra, hogy az élelmiszer vagy a főzőtér szennyezése elkerülhető legyen. Főzőtérbe gyűjtőcsomagolással árut bevinni tilos. A szemes termékek szemmel látható szennyeződéseket nem tartalmazhatnak (pl.: idegen magvak, gyomnövények, rovarkártevők, kő stb.). Ezeket válogatással el kell távolítani. A **rizs** gyakran szennyezett spórás baktériumokkal, tisztítás nélkül nem szabad felhasználni. A mosás szűrőedényben, folyó vízzel történjen. Az öblítést addig kell végezni, amíg az elfolyó víz áttetsző lesz. Az adalékanyagokat, színezéket pontosan kell kimérni. A ***kimérés pontatlanságának elkerülése érdekében célszerű folyékony színezéket használni.*** A mesterséges adalékanyagokat és színezékeket a Magyar Élelmiszerkönyvben meghatározottak figyelembevételével szabad használni.
852/2004/EK rendelet *II. melléklet X. fejezet* (3) Az egyedi csomagolási és gyűjtőcsomagolási műveleteket úgy kell elvégezni, hogy elkerüljék a termékek szennyeződését. Adott esetben és különösen a konzervdobozok és üvegtartályok esetében meg kell bizonyosodni a tárolótartály szerkezeti épségéről és tisztaságáról.	**Előkészített anyagok csomagolása** A termék jellegének megfelelő csomagolóanyag használható. A hűtést igénylő termékek csomagolását a lehető leggyorsabban kell elvégezni, majd a csomagolt termékeket haladéktalanul a megfelelő hűtőtérbe kell helyezni. ***A csomagolt termékeket az azonosíthatóság érdekében célszerű jelölésekkel (megnevezés, tételazonosító jelölés, csomagolás időpontja) ellátni.*** ***(Kapcsolódó fejezet: 4.8.1. Nyomon követhetőség)***

JOGHÁTTÉR	GHP
	6.6.11. Előkészített anyagok tárolása A raktározásra vonatkozó előírásokat kell alkalmazni. A létojás, a pácolt húsok és a lefagyasztott termékek kivételével az előkészített anyagok legfeljebb 24 óráig tárolhatók az eredeti minőségmegőrzési időn belül. Ennek ellenőrzéséhez biztosítani kell a termék megfelelő azonosíthatóságát. ***A helyben fagyasztott élelmiszerek tárolásához az alábbi táblázatban szereplő időtartamokat ajánlott figyelembe venni.***

Élelmiszer	Tárolási idő /hónap
fagyasztott félkész ételek	1
fagyasztott hal	1
fagyasztott húsok	3
fagyasztott zöldségek	12
fagyasztott gyümölcs	12

(Kapcsolódó fejezet: 6.5. Alapanyagok tárolása)

6.7. Étel és termékkészítés

JOGHÁTTÉR	GHP
178/2002/EK rendelet 14. cikk Élelmiszerbiztonsági követelmények (1) Nem biztonságos élelmiszer nem hozható forgalomba. (2) Az élelmiszer akkor nem biztonságos, ha: (a) az egészségre ártalmas; (b) emberi fogyasztásra alkalmatlan.	Ételt készíteni: • csak emberi táplálkozásra alkalmas nyersanyagokból, • félkész és késztermékekből, • biztonságos technológiával, • szennyeződéstől, fertőződéstől védett körülmények között szabad. A főzőtérbe előkészítetlen nyersanyag és külső csomagolásra használt göngyöleg nem kerülhet, kivéve a nyers húst, amennyiben a létesítmény a főzőtérben elkülönített húselőkészítő hellyel üzemel. Üzemidőben a főzőtéren keresztül árut szállítani tilos. Főzőedényeket, szállítóedényeket közvetlenül a padozatra helyezni tilos. Főzőtérben használt eszközöket és edényeket tilos az előkészítőkben használni. Tilos ételmaradékot friss ételhez keverni, vagy abba beledolgozni. Romlott, romlás jeleit mutató vagy arra gyanús ételt vagy nyersanyagot tilos olyan átdolgozásnak alávetni, amely a romlás jeleit elfedi (fűszerezés, színezés, áztatás stb.).
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2. § (1) 4. pont: biztonságos hőkezelés: az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-ot biztosít; 16. § (1) Közétkeztetésre szánt, illetve rendezvényre kiszállított meleg ételt biztonságos hőkezeléssel kell előállítani.	**6.7.1. Hőkezelés (sütés, főzés, párolás, grillezés)** **Hőkezelés** A főző, sütő kapacitás az ételek választékával, mennyiségével és az elkészült ételek kezelési lehetőségeivel (melegen tartás, lehűtés, hűtve tárolás) legyen arányban. Figyelembe kell venni a hőkezelés eredményességét befolyásoló tényezőket, így a: • hőmérsékletet, • hőkezelés időtartamát • rétegvastagságot, méretet stb.

JOGHÁTTÉR	GHP
	Javasolt az egyben sütött-főzött húsok méretét úgy megválasztani, hogy a legnagyobb darabok ne haladják meg a 2 kg-ot. Minél magasabb a maghőmérséklet, annál rövidebb hőbehatási (főzési, sütési) időre van szükség. Ettől eltérni csak néhány speciális ételkészítési módszer esetén szabad. ***(Kapcsolódó fejezet: IV. sz. melléklet: Speciális, a hagyományostól eltérő technológiák a vendéglátásban)*** Töltelékes húsok készítésekor megkülönböztetett figyelmet kell fordítani a biztonságos hőkezelésre. Hőkezelés után a megfelelőséget mindig **ellenőrizni kell**. Ez történhet: • maghőmérséklet-mérő eszközzel, vagy • érzékszervi úton (szemrevételezéssel,stb.), ha a hőhatás megfelelő mértéke így is megállapítható (pl.: forrásban lévő ételek, sült tészták stb. esetében) az étel állagának, színének, formájának megfigyelése alapján. A hőkezelt ételeket gondosan **el kell különíteni** – térben vagy időben – a nyersanyagoktól és a félkész ételektől. Minden olyan esetben, amikor a hőkezelt terméket nem aznap fogyasztják el, az ételt a lehető leggyorsabban le kell hűteni. **Sütés** Fontos tudni, hogy az angolosan sült marha- és bárányhúsok „véresen” állapotú elkészítésekor +52 C°-ot, „közepesen” állapotú elkészítésekor +60 C °-ot ér el a maghőmérséklet, tehát nem éri el a biztonságos hőkezelés határértékeit ezért az ilyen húsok megbízható helyről származása, frissesége kiemelt jelentőségű.

JOGHÁTTÉR	GHP
	Fokozott élelmiszerbiztonsági kockázatot jelent az angolos elkészítési mód: • göngyölt húsoknál, • olyan húsdaraboknál, amelyekből a csontot már eltávolították, valamint • darabolt húsoknál, vagy azokból formázott daraboknál, mert ezek belseje már mikrobiológiai szennyeződést tartalmazhat. Gyorsfagyasztott termékeket a gyártói utasítás szerint kell felhasználni. A húsok bundázásához szükséges tojáspanírt a felhasználás ütemében kell készíteni, felhasználni egy órán belül szabad. A berendezések hőmérséklet-kijelzését folyamatosan figyelni és ellenőrizni kell. **Főzés és párolás** A korábban elkészített és melegen fogyasztandó ételeket fogyasztás előtt mindig alaposan át kell forrósítani. Az olyan mártásoknál, krémeknél, sodóknál, amelyek konyhatechnológiai okokból a kicsapódás elkerülése érdekében nem kapnak hőkezelést, vagy gyenge hőkezeléssel készülnek, ha az étel jellege megengedi (pl. majonéz): savanyítással (pH 4 alatti érték beállításával), vagy naponta többszöri, frissen készítéssel és a felhasználásig hűtve vagy melegen tárolással kell a kockázatot csökkenteni. A fűszerezést, ízesítést, besűrítést mindig kövesse biztonságos hőkezelés. Kivételt képez a legírozás (tojás sárgájával, tejszínnel sűrítés), amely után az ételt rögtön tálalni kell. Kiengedtetés nélkül a fagyasztóból felhasznált vagy hűtőből kivett alapanyag esetében hosszabb hőkezelési időt kell számítani.

JOGHÁTTÉR	GHP
	A héjában főtt tyúktojás biztonságos hőkezelési ideje – mérettől függően – a forrástól számított 7-9 perc, ezért a gyakorlatban 10 perces forralást kell alkalmazni. A kóstoláshoz használt eszköznek (kanál, villa) tisztának kell lennie, azt ismételten kóstoláshoz felhasználni csak megfelelő elmosás, fertőtlenítés után szabad, vagy tiszta eszközt kell használni. **Grillezés** A különböző grillezési technológiáknál (parázs fölött rácson, sütőlemezen, sütőben vagy alufóliába csomagolva parázson stb.), az élelmiszerbiztonsági szabályok hasonlóak egymáshoz. A **hőmérséklet** legyen egyenletes és kellően magas, hogy a hús belseje is megfelelően átsüljön. Ne kerüljenek zsúfoltan a rácsra, sütőlemezre a grillezendő élelmiszerek. A grillezés **ideje** az élelmiszertől és a grillezőberendezés típusától függ. A rácson vagy lemezen grillezett hús mindkét oldalát meg kell sütni. Átlagos sütési idők az alábbiak: • 5-10 percet igényelnek a zöldségek, gyümölcsök, a csirkemell, a hal, • kb. 20 percig kell sütni a csirkecombot, marha- és sertés szeleteket, • egy egész csirke sütési ideje (grillen vagy nyárson) 50-60 perc. A húsok sütési idejénél fontos azok vastagsága is (a túl vastag szelet nem sül át, a túl vékony szelet kiszárad). A szakszerűtlenül végzett **grillezés egészségre káros anyagokat** juttathat az élelmiszerre. A faszénre csurgó húslében, zsiradékban keletkező ártalmas vegyületek a füsttel visszakerülnek az ételre. Ezért fűszerezett, olajban pácolt húsról sütés előtt a fölösleges olajat le kell csöpögtetni. A kész ételeket tiszta tányérokra, tálcákra kell helyezni és ***javasolt azonnal fogyasztani***!

JOGHÁTTÉR	GHP
17/1999. (VI. 16.) EüM rendelet *2.8. Sütőzsírok poláros komponenseinek határértéke* A sütéshez használható növényi és állati zsiradékok, ipari módszerekkel módosított zsiradékok poláros komponens tartalma nem haladhatja meg az összes zsiradék 30%-át. Ha a poláros komponens mennyisége eléri ezt az értéket, a zsiradékot további sütésre vagy egyéb ételkészítésre felhasználni nem szabad.	**6.7.2. Zsírban, olajban sütés** Az optimális sütési hőmérséklet +160 – +180 °C. Az optimális hőmérséklet beállítására az automata hőfokszabályzós készülék a legalkalmasabb. Másfajta készülék használatakor hőmérőt kell alkalmazni. A túlhevített zsiradékban az egészségre káros, gyakran rákkeltő vegyületek keletkezhetnek, amelyek sütés közben az élelmiszerbe kerülhetnek. A zsiradékban felhalmozódott bomlástermékek további felhasználásra alkalmatlanná teszik azt. Nem használható sütésre a zsiradék, ha kellemetlen, avas vagy szúrós szagú, keserű, kaparó ízű, füstöl, habzik, sötét színű, sűrű, az edény alján és falán sötét lerakódás keletkezett. Szabályok: • Nem szabad füstölésig hevíteni a zsiradékot. • A megfelelő hőmérséklet elérésekor azonnal a zsiradékba kell helyezni az élelmiszert és lehetőség szerint folyamatosan, egyenletes hőmérsékleten kell sütni, mivel a nagy hőingadozások rövidítik a zsiradék élettartamát. • ***Ha a sütést rövid, 1–2 órás időtartamra szüneteltetni kell, akkor a hőmérsékletet – a fűtés kikapcsolása helyett – célszerű +30 – +40 °C-kal alacsonyabbra állítani.*** • Az edényben minél vastagabb rétegben legyen a zsiradék, így kisebb felületen érintkezik a levegővel. • A sütéskor lecsökkent zsiradékmennyiséget ne pótoljuk frissel! Ezzel felgyorsul a friss zsiradék bomlása. • Ne süssünk elhasználódott zsiradékkal. • ***A halat, húst, burgonyát külön-külön zsiradékban ajánlott sütni.*** • Naponta le kell szűrni a zsiradékot, és a sütőberendezést ki kell tisztítani. • A még használható és leszűrt zsiradékot fénytől védve, lefedve, szobahőmérsékleten, vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten kell tárolni.

JOGHÁTTÉR	GHP
	A fentiek betartása mellett az egyes sütőzsiradékok sütési ideje az alábbi: **zsiradék típusa** / **sütési idő** napraforgóolaj / kb. 8-10 óra kukoricacsíra-olaj / kb. 10-13 óra repceolaj / kb. 12-15 óra sertészsír / kb. 18-20 óra **Fogyasztásra alkalmatlan az a zsiradék, amely +170 °C alatti hevítéskor füstöl.** **A zsiradék felhasználhatóságát gyorsteszttel is lehet ellenőrizni.** Az elhasznált zsiradékot össze kell gyűjteni és elszállíttatásáról gondoskodni kell. Az elhasznált zsiradékot ételkészítésre felhasználni tilos.
62/2011(VI. 30.) VM rendelet 2. § 11. pont: Hidegkonyhai készítmény: olyan vendéglátó-ipari termék, amely hideg vagy meleg konyhatechnológiai művelettel készül, és szükség szerinti lehűtés és a fogyasztásig hűtve tartás, illetve tárolás után, felmelegítés nélkül fogyasztják.	**6.7.3. Hidegkonyhai termékek készítése** A hidegkonyhai termék készítése fokozottan veszélyes, magas kockázatú, nagy tisztaságot igénylő tevékenység. ***Javasolt a hideg és meleg konyhatechnológiai műveleteket az eltérő hőmérsékletigény miatt időben elkülönítve végezni.*** Hidegkonyhai termékek készítésekor a személyi higiénés szabályok fokozott betartását biztosítani kell. *(Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia)* A **hidegkonyhai készítményekbe** kevert alapanyagokat alaposan mosni, tisztítani kell.

JOGHÁTTÉR	GHP
	A hőkezelt összetevőket (főtt burgonya, főtt tojás, sült hús stb.) összekeverés és egyéb munkaműveletek előtt gyorsan le kell hűteni és csak hidegen szabad a többi összetevőhöz adni. A hidegkonyhai termékekhez felhasznált héjas tojást fertőtleníteni kell. **Nyers tojással készített majonézhez friss tojást kell használni és *célszerű a termék savanyítása (tejföllel, mustárral, citrommal, fehérborral) pH 4 vagy ennél alacsonyabb vegyhatásúra*.** A savanyítást indikátorpapírral lehet ellenőrizni. A nyers tojássárgájával készített majonézt naponta frissen kell készíteni, hűtőszekrényben, zárt edényben kell tárolni és csak tiszta eszközzel szabad belőle kivenni. A pasztőrözött tojáslé használata fokozza a majonéz biztonságosságát. A késztermékeket a tárolás, kiszállítás és kínálás teljes ideje alatt 0 és +5 °C között kell tartani. A hőfokot rendszeresen ellenőrizni kell.
852/2004/EK rendelet 1. cikk c) a szobahőmérsékleten biztonságosan nem tárolható élelmiszerek, különösen a fagyasztott élelmiszerek esetében fontos a hűtési lánc fenntartása; *II. sz. Melléklet IX. fejezet* (3) Az élelmiszert a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában óvni kell bármilyen szennyeződéstől, amely az élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlanná, az egészségre ártalmassá vagy olyan módon szennyezet-	**6.7.4. Cukrásztermékek készítése** **6.7.4.1. Cukrásztermékek készítése** Az egyes részműveleteket technológiai sorrendben kell elvégezni és *célszerű ehhez a cukrászműhely berendezését is igazítani.* Csak olyan mennyiségben és választékkal szabad süteményeket előállítani, amelynek termelő- és tárolókapacitása, személyi és tárgyi feltételei rendelkezésre állnak. A napi termelés mennyiségét műszaknaplóban dokumentálni kell, azt a termékek lejárata után 14 napig kell megőrizni.

JOGHÁTTÉR	GHP
té teheti, hogy az előállt állapotban ésszerűtlen volna fogyasztását elvárni. (5) Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy méreganyagok keletkezése várható, nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségügyi kockázatot jelenthet. A hűtési láncot nem lehet megszakítani. Ugyanakkor az élelmiszerek előkészítése, szállítása, tárolása, árusításra kihelyezése és kiszolgálása alatt végzett kezelés gyakorlati szempontjainak figyelembevétele érdekében korlátozott időszakokra engedélyezett a hőmérséklet szabályozottságának hiánya, amennyiben az nem jelent kockázatot az egészségre nézve. A feldolgozott élelmiszerek előállítását, kezelését és védőcsomagolását végző élelmiszeripari vállalkozásoknak a nyersanyagok és a feldolgozott anyagok elkülönített tárolásához elegendően nagy, megfelelő helyiségekkel és elegendő, különálló, hűtött raktárral kell rendelkezniük. (6) Amennyiben az élelmiszereket alacsony hőmérsékleten tartják vagy szolgálják fel, azokat a hőkezelési folyamatot, vagy amennyiben nem végeznek hőkezelést, a végső készítési szakaszt követően a lehető leggyorsabban olyan	Friss, előkészítést igénylő gyümölcs és zöldség csak gyümölcs-előkészítő hellyel vagy helyiséggel rendelkező cukrászatban használható fel. Ahol nem biztosított tojás-előkészítő helyiség vagy hely, ott fertőtlenített héjú tojást vagy iparilag előállított tojáslevet, tojásport szabad felhasználni. Nyers húst felhasználni csak külön e célra használt előkészítő helyiségben szabad. A szállítóedények (karéj) mosogatása külön karéjmosó helyiségben történhet. A termelőhelyiségekbe csak előkészített alapanyagok, tiszta szállítóedények vihetők be. A sütőtérben keletkező hő miatt a sütéssel párhuzamosan kikészítő, díszítő műveletet végezni nem javasolt. ***Ahol nem biztosított külön-külön sütő és kikészítő helyiség, illetve a kikészítéshez szükséges hőmérséklet (+15 – +20 °C), ott célszerű a két műveletet időben elkülöníteni, ügyelve a kikészítéshez szükséges helyiség lehűtésére.*** A forró sütőknél használt fogóruhákat, kesztyűket tisztán kell tartani. A termelés során kerülni kell a textiltörlők, konyharuhák használatát, ***helyettük papírtörlők alkalmazása javasolt.*** Biztosítani kell a nyersanyagok, a félkész és késztermékek elkülönítését. Az elkülönítés legfontosabb feltétele a termékek mikrobiológiai állapota. Azokat a termékeket, amelyek a továbbiakban már nem esnek át csíraapasztó eljáráson, különös gondossággal kell védeni a szennyeződéstől. Termelőhelyiségekbe üres göngyöleget, alapanyagok külső védőcsomagolását, előkészítéshez használt eszközöket, továbbá a termeléshez nem szükséges tárgyakat bevinni vagy ott tárolni tilos.

JOGHÁTTÉR	GHP
hőmérsékletre kell hűteni, hogy az az egészségre nézve ne eredményezzen kockázatot. **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet** 2. § (1) 4. biztonságos hőkezelés: az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-ot biztosít; 5. **cukrászati készítmény**: élelmiszer-összetevőkből, cukrászati technológiával előállított vendéglátó-ipari termék, ideértve a vendéglátás keretében előállított fagylaltot is; 8. **étel**: alapanyagokból, illetve feldolgozott élelmiszerekből konyhatechnológiai műveletek vagy azok részműveletei útján készített, vagy közvetlen fogyasztásra kész élelmiszer, beleértve az italokat és a cukrászati készítményeket is; 9. **ételkészítés**: az előkészített alapanyagokból, konyhatechnológiai műveletekkel (különösen főzés, párolás, sütés, sűrítés, lazítás, ízesítés, fűszerezés, formázás, hűtés, melegítés, adagolás) vagy azok részműveleteivel közvetlen fogyasztásra alkalmas termék (a vendéglátás keretében készített cukrászati és hidegkonyhai készítményeket is beleértve) elkészítése;	A munkaasztalok alatti polcokon fedetlen edényben vagy fedetlen tárolóeszközben élelmiszert tartani tilos. Gépi habverő csak nagy tisztaságú helyiségben használható, elhelyezése huzatmentes helyen javasolt. A habverő-, dagasztó- és nyújtógépek kenéséhez élelmiszeripari tisztaságú kenőanyagot kell használni. Romlott, romlásra gyanús élelmiszert, nyersanyagot tilos felhasználni. A zsákos lisztet felhasználás előtt szitálni kell. Szitálógép használatakor a szita tisztítását rendszeresen el kell végezni. ***Diót, olajos magvakat a krémekhez keverés és krémes felületekre szórás előtt célszerű pirítással, főzéssel csírátlanítani.*** A mazsolát és a mákot (kivéve, ha a mák előre tisztított, vagy darált) felhasználás előtt át kell mosni. Az édes morzsa készítéséhez használt tésztát száraz szellős helyen kell megszárítani, darálás után nedvességet át nem eresztő csomagolásban, dobozban, edényzetben kell a felhasználásig tartani. Az édes morzsa csomagolására a felhasználhatósági határidőt rá kell írni. A hűtést igénylő, gyorsan romló alapanyagokat (pl.: vaj, tej, tejszín stb.) a felhasználás ütemében kell a hűtőtérből kivenni. A további felhasználásra szánt süteményvégeket, -széleket szennyeződéstől védetten, fedetten kell gyűjteni, hűtve kell tárolni és 2 napon belül szabad felhasználni. A különböző alapanyag-tároló edényeket, dobozokat, zsákokat csak az adagolás idejére szabad kinyitni, azt követően gondosan le kell zárni.

JOGHÁTTÉR	GHP
14. **maghőmérséklet**: az étel belsejében, annak legnagyobb keresztmetszetén mért hőmérséklet, ahol az étel hőmérséklete a külső hőmérséklet változását a leglassabban követi;	A termelőhelyiségekben egyidejűleg csak az egy műszakban felhasználandó alapanyagok és csomagolóanyagok tárolhatók. Az előkészítéshez, masszázáshoz használt edényeket, eszközöket (habkártyákat, kinyomózsákokat, késeket, adagolókanalakat stb.), funkciójuk szerint meg kell jelölni, a félkész és késztermékekhez használt eszközöktől, edényektől a mosogatás és tárolás során is el kell különíteni. Az előkészítő eszközöket, edényeket fertőtlenítő mosogatással kell elmosni. Az edények, eszközök épségéről és tisztaságáról használatuk előtt meg kell győződni. A nyers tojáslét kenő ecseteket meg kell jelölni, azokat más műveletnél használni tilos. Az ecseteket, kinyomózsákokat folyamatos használat esetében is legalább 3 óránként tisztára kell cserélni, és mosogatásukat fertőtlenítéssel kell elvégezni. A textilből készült kinyomózsákokat használat után kifőzéssel kell csírátlanítani, majd szárítani. A kifőzéssel nem kezelhető kinyomózsákokat fertőtlenítő mosogatással kell megtisztítani. 3 órán túl a kinyomózsákban tejszínt, vagy krémet tárolni tilos, ezen belül a kinyomózsákban lévő tejszín vagy krém átmeneti tárolását hűtötten kell végezni. A főzött krémeket a főzés befejezése után – ügyelve a szennyeződéstől való védelmükre – 2 órán belül +10 °C alá kell lehűteni, majd hűtve tárolni. A lehűtött és a hidegen készített, hűtendő krémeket, termékeket csak a termeléshez legszükségesebb ideig szabad hűtőtéren kívül tartani, ami nem haladhatja meg a 2 órát. Élelmiszert, edényt, eszközt a padozatra helyezni tilos.

JOGHÁTTÉR	GHP
	Betöltés, áthúzás, díszítés, felvágás, szeletelés, vakszolás során különös gonddal kell ügyelni a személyi higiénére, a kéz és munkaruha tisztaságára. A termékek kézzel érintését a lehető legszükségesebbre kell korlátozni. ***Javasolt a kikészítésnél és díszítésnél a dolgozók számára egyszer használatos, eldobható kesztyűk alkalmazása.*** ***(Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia)*** Adalékanyagokat, aromákat, színezékeket eredeti csomagolásban kell tartani és pontosan kell adagolni. A gyártási naplóban rögzített termelési adatok és az anyaghányad-nyilvántartás adatai együtt az adalékanyag-felhasználás dokumentálását eredményezik. ***(Kapcsolódó fejezet: 4.8. Nyomon követhetőség)*** Tilos liba- és kacsatojás felhasználása! Pasztőrözött tojáslé adagolására tiszta, jelölt adagolóeszközt kell használni. A tojáslétartályt csak az adagolás idejére szabad nyitva tartani. ***Tésztamassza, krémek és fagylalt előállítására fertőtlenített héjú tojást vagy pasztőrözött tojáslevet javasolt felhasználni.*** ***(Kapcsolódó fejezet: 6.6.7. Étkezési tyúktojás)*** A szeletelésnél, krémek kezelésénél használt ún. mártóvizet gyakran kell cserélni. A sütemények fogyaszthatósági idejét a termelő feladata meghatározni, amit az anyaghányad-nyilvántartáson fel kell tüntetni. Ennek hiányában az alábbi táblázat szerinti fogyaszthatósági határidőn belül forgalmazhatók.

JOGHÁTTÉR	GHP

Sütemény	Tárolási hőmérséklet	Fogyaszthatósági határidő
Száraz sütemények, pogácsák töltelék nélkül	Száraz, szellős hűvös helyen tartva	7-10 nap
Száraz sütemények, leveles tészták lekvárral, kakaóval, dióval stb. töltve		3-7 nap
Száraz sütemények, leveles tészták állati eredetű élelmiszerrel (túró, hús, sajtkrém stb.) töltve	0 – +5 °C	48 óra
Vajkrémes sütemények	0 – +5 °C	72 óra
Főzött krémmel töltött sütemények		48 óra
Tejszínes, sárgakrémmel töltött sütemények		48 óra
Fagyasztott, majd felolvasztott sütemények		48 óra

A félkész és kész sütemények a fagyasztásra vonatkozó szabályok betartásával lefagyaszthatók, felengedtetésüket 0 – +5 °C-os hűtőtérben kell végezni. A felengedett süteményeket újrafagyasztani tilos.

(Kapcsolódó fejezt: 6.10. Kiszállítás)

JOGHÁTTÉR	GHP
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2. § 5. **cukrászati készítmény:** élelmiszerösszetevőkből, cukrászati technológiával előállított vendéglátó-ipari termék, ideértve a vendéglátás keretében előállított fagylaltot is; 6. § (1) A fagylalt előállítására, az adagolva forgalmazott fagylaltra és az adagolva forgalmazott jégkrémre vonatkozó előírásokat a rendelet 2. melléklete tartalmazza. **2. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez Fagylalt előállítására, az adagolva forgalmazott fagylaltra és az adagolva forgalmazott jégkrémre vonatkozó szabályok** 1. A pasztőrözött, folyékony fagylaltot a hőkezelés befejezése után 2 órán belül +8 °C-ra vagy ez alá kell hűteni. Lehűtés után 24 órán belül 0 és +4 °C közötti hőmérsékleten szabad tárolni és szállítani a nyomon követésre alkalmas jelölésekkel ellátva. 2. Zárt rendszerű fagylaltfőző-hűtő berendezés használata esetén 0 és + 4 °C közötti tárolási hőmérsékleten a folyékony fagylalt legfeljebb 72 óráig tárolható. 3. Nyers tojás a fagylalthoz közvetlenül a pasztőrözés előtt adható.	**6.7.4.2. Fagylalt készítése** A főzött fagylalt erre célra használt, külön helyiségben készíthető. Amennyiben a fagylalt zárt technológiával készül, a létesítmény legtisztább technológiai helyiségében, más munkafolyamatoktól elkülönítve készíthető. Legtisztább technológiai helyiség például a kikészítő, díszítő stb. A fagylalt készítéséhez használt eszközöket meg kell jelölni, azokat más célra használni tilos. Az eszközöket használatuk befejezése után azonnal vagy legkésőbb a műszak végén fertőtlenítő mosogatással kell megtisztítani. A megtisztított, megszárított eszközöket szennyeződéstől védetten kell tárolni. Főzött fagylaltot csak szakképzett cukrász készíthet. A fagylalt pasztőrözés hőmérséklet- és időkövetelményei az alábbiak lehetnek: [table] A pasztőrözött fagylalt alapléhez csak hőkezelt anyagok adhatók, kivéve a fagyasztás előtt közvetlenül hozzáadott friss, gondosan megtisztított zöldséget-gyümölcsöt, az adalékanyagokat, ivóvizet és a szeszes italt.

Az összetevők összeállítása és a hőkezelés megkezdése között maximálisan megengedett idő	Hőkezelés hőmérséklete	A hőkezelési hőmérséklet elérésétől számított hőkezelési időtartam
1 óra	+65 °C	30 perc
1 óra	+70 °C	10 perc
1 óra	+82 – +85 °C	30 másodperc

JOGHÁTTÉR	GHP
4. A HACCP rendszer működését igazoló feljegyzéseket, dokumentumokat a fagylalt fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési idejének lejárta után legalább 30 napig kell megőrizni. 5. A fagylalt hőmérséklete a fogyasztó részére történő átadásig nem emelkedhet –8 °C fölé. 6. Az adagolva forgalmazott jégkrém a fogyasztói értékesítés helyén, kiadagolásra előkészítve legfeljebb –14 °C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tárolható. 7. Mozgóárusításnál az árusítókocsin a fagylalt előállítójának és árusítójának nevét és címét jól olvashatóan fel kell tüntetni. Az árusításhoz szükséges hatósági dokumentumokat a helyszínen kell tartani.	A fagylalt anyaghányad-nyilvántartásában fel kell tüntetni, hogy lefagyasztás után meddig fogyasztható. Ennek hiányában a lefagyasztott fagylalt 72 órán túli értékesítése tilos. Por- és konzervfagylalt bekeveréséhez elkülönített munkaasztal, munkafelület szükséges. A megbontott fagylaltport gondosan visszazárva, eredeti csomagolásában kell tárolni. A por- és konzervfagylalt készítésekor a termék használati utasítása alapján kell eljárni, amely azonban nem ütközhet a rendeletben meghatározott hőmérséklet- és idő határértékekkel. A fagylalt készítéséről termelési vagy műszaknaplót kell vezetni, amit az elkészült fagylalt lejáratától számított 14 napig kell megőrizni. A műszaknapló tartalmazza az egyes fagylaltfélék lejárati idejét is. ***A fagylaltok lejáratát a tárolóedényeken címkével, vagy egyéb megbízható, tégelyjelölő módszerrel célszerű feltüntetni.*** A maradék és a különböző időben készített fagylaltok nem keverhetők össze. A felolvadt fagylaltot újrafagyasztani vagy újrapasztőrözni tilos. A fagylalt árusítása során gondoskodni kell a fagylalt, a tölcsérek és eszközök szennyeződéstől, cseppfertőzéstől való védelméről. A fagylalt az árusítás alatt sem olvadhat fel, ezért a hűtőpult hőmérsékletét folyamatosan ellenőrizni kell. A fagylalttároló hűtőpultot a fagylalt behelyezése előtt üzemi hőmérsékletűre kell hűteni. A fagylaltos tégelyek megtöltésekor, a fagylalt „feltornyozásakor” figyelembe kell venni a pult hűtőkapacitását, a hűtőtér felső határát és a hűtött levegő áramlását.

JOGHÁTTÉR	GHP
	A tégelybe helyezett fagylalt csak emberi fogyasztásra alkalmas tiszta élelmiszerrel dekorálható. A fagylaltba helyezett táblákat fertőtlenítő mosogatással kell tisztítani. ***A fagylalt adagolására használt kanálhoz átfolyó vízzel működő kanálöblítő, kézhőmérsékletet közvetítő adagolókanál, vagy tégelyenkénti spatula használata javasolt.*** Átfolyó vizes kanálöblítő hiányában a fagylaltadagoló kanalat legalább óránként cserélt ivóvíz-minőségű, hideg vízben kell öblíteni. Fagylalt adagolásakor az öblítővízből kiemelt fagylaltoskanál adagolófeje csak a fagylalttal érintkezhet. Tilos a leöblített adagolókanalat a pultra helyezett textilre, szivacsra ütögetve vízmentesíteni. ***Javasolt a pultnál elkülöníteni a pénz kezelését és a fagylalt adagolását.*** Lágyfagylaltgépből értékesített fagylalt a léfagylalt készítésétől számított 12 órán belül hozható forgalomba. A gép tartályában a léfagylalt hőmérséklete nem emelkedhet +8 °C fölé. Zárt rendszerű fagylaltfőző-hűtő berendezés használata esetén 0 és +4 °C közötti tárolási hőmérsékleten a léfagylalt legfeljebb 72 óráig tárolható. Az így készült fagylaltlé a készítésétől számított 72 órán át forgalmazható lágyfagylaltgépből is, abban az esetben, ha az 0 és +4 °C-os tartályhűtéssel rendelkezik. A léfagylalt készítésének és a lágyfagylaltgép feltöltésének időpontját fel kell jegyezni. A lágyfagylaltgépbe töltött léfagylalthoz újabb készítésűt tölteni nem szabad. ***(Kapcsolódó fejezet: 5.3. Mozgó és/vagy ideiglenesen előállító és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusítások járművei) vonatkozó követelmények)***

JOGHÁTTÉR	GHP
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 16. § (3) Napi 29 adagot meghaladó mennyiségben fagyasztásra szánt késztermeket elkészülte után 2 órán belül +10 °C alá kell hűteni, és az ételkészítés befejezését követő 12 órán belül le kell fagyasztani. 3. melléklet: Vendéglátó-tevékenység keretében végzett fagyasztás feltételei 1. A megfelelő előkészítő helyiségekkel rendelkező létesítményben, fagyasztó- és fagyasztva tároló berendezésekkel a várható felhasználás szerint adagolva, csomagolva és az 5. pont szerint jelölve, saját vendéglátó-tevékenység céljára élelmiszer-alapanyagok, ételkészítéshez felhasználni kívánt félkész termékek, valamint késztermékek lefagyaszthatók. 2. Nyers darált húst lefagyasztani tilos. 3. Lefagyasztani csak e célra frissen előkészített terméket, alapanyagot, vagy e célra frissen készült vendéglátó-ipari terméket szabad.	**6.7.5. Fagyasztás és fagyasztva tárolás** Fagyasztás csak abban a létesítményben végezhető, ahol az étel alapanyagainak előkészítéséhez elkülönített előkészítő helyiségek, helyek rendelkezésre állnak. A fagyasztáshoz a célnak megfelelő hőelvonó kapacitással rendelkező gyorsfagyasztó berendezéssel, vagy gyorsfagyasztó résszel ellátott fagyasztószekrénnyel kell rendelkezni. A zöldségeket fagyasztás előtt blansírozni kell, amely megállítja az enzimtevékenységet, segít megőrizni a vitaminokat, az ásványi anyagokat, és elpusztítja a felületi mikroorganizmusokat. (Blansírozás: a zöldség rövid ideig tartó forró vízbe merítése.) Összesen napi 29 adagot meghaladó mennyiségű étel fagyasztásához ún. „sokkoló” (gyorshűtő-fagyasztó) berendezés használata szükséges. Tilos lefagyasztani a nyers darált húst vagy az olyan félkész terméket, amiben a darált hús nyers állapotban van. A fagyasztás a feldogozott élelmiszeripari termékek lejárati idejét nem hosszabbíthatja meg. *(Kapcsolódó fejezet: 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás)* Fagyasztani csak élelmiszerrel közvetlen érintkezésre alkalmas anyagból készült edényben, csomagolóanyagban szabad. A fagyasztás előtt a termékeket az előre látható, egyszeri felhasználás szerinti mennyiségben kell becsomagolni.

JOGHÁTTÉR	GHP
4. A lefagyasztásra kerülő termék minden pontjának a lehető legrövidebb időn belül –18 °C vagy ez alatti hőmérsékletet kell elérnie. A termék hőmérséklete a fagyasztva tárolás során nem emelkedhet –18 °C fölé. 5. A termékek csomagolásán fel kell tüntetni azok megnevezését, a fagyasztás dátumát, minőségmegőrzési idejének lejárati napját, melynek meghatározása a vendéglátó felelőssége. 6. Egyszer már felengedett terméket újrafagyasztani nem szabad. 7. Meleg ételt fagyasztás előtt a lehető legrövidebb időn belül környezeti hőmérsékletűre kell lehűteni.	Törekedni kell arra, hogy a rétegvastagság minél kisebb legyen, készételek esetében lehetőleg ne haladja meg az 5 cm-t. **A vendéglátás keretében lefagyasztott termék csomagolásán fel kell tüntetni:** • a fagyasztott termék pontos megnevezését, • nyersanyagfagyasztás esetén az azonosítását biztosító jelölést (pl. szállítólevél száma), • a fagyasztás dátumát, • a lefagyasztott termék minőségmegőrzési határidejét, amelyet – a feldolgozott élelmiszeripari termékek kivételével – a vendéglátó-vállalkozás állapít meg. ***A fagyasztást nem ajánlott abban a légtérben végezni, ahol a már korábban lefagyasztott termékek tárolása történik.*** A fagyasztva tárolásra használt hűtőberendezés légterének hőmérsékletét rendszeresen ellenőrizni kell. ***Az ételek fagyasztásáról célszerű nyilvántartást vezetni, az alábbiak szerint:***

Készítés ideje (dátum)	Étel		Lejárati ideje
	megnevezése	mennyisége	

(Kapcsolódó fejezet: IV. sz. melléklet: Speciális, a hagyományostól eltérő technológiák a vendéglátásban)

JOGHÁTTÉR	GHP
Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-95/2. számú előírás (4. kiadás) Az élelmiszerekben használható adalékanyagok, az édesítőszerek és a színezékek kivételével tartalmazza a felhasználható tartósítószereket.	**6.7.6. Tartósított zöldség, gyümölcs készítése** A vendéglátás és közétkeztetési tevékenység részeként – saját felhasználásra – zöldség és gyümölcs tartósítása végezhető. A tartósított félkész- és késztermékekről anyaghányad-nyilvántartást kell vezetni. Tartósítani csak megfelelő minőségű, friss, hibátlan, tiszta és megfelelően előkészített gyümölcsöt és zöldséget szabad. Tartósítási tevékenységet csak tiszta környezetben, tiszta eszközök használatával, egyéb ételkészítési tevékenységtől térben vagy időben szigorúan elkülönítve kell végezni. Tartósításhoz kizárólag a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak megfelelő tartósítószer használata engedélyezett, az adagolási előírások betartása mellett (az étkeztetés-vendéglátásban a szalicil nem használható). Befőzéshez sérülésmentes, megfelelően elmosogatott és lecsepegtetett, átlátszó üvegeket kell használni. A lezárt üvegeken fel kell tüntetni a termék megnevezését, készítésének időpontját, az esetlegesen alkalmazott tartósítószer vagy adalékanyag megnevezését. Az üvegeket a raktári polcokon úgy kell elhelyezni, hogy azok tartalma és lezártsága ellenőrizhető legyen. A csomagolás felpúposodása és a termék látható elváltozása (pl. zavarosodás, gázképződés, penészesedés stb.) esetén a terméket a raktárból el kell távolítani és hulladékként kell kezelni. **6.7.7. Száraz pékáru felhasználása** Zsemlemorzsa, töltelék stb. alapanyagnak csak a vendéggel nem érintkezett, fogyasztásra alkalmas, látható penésztől, nyúlósodástól vagy egyéb szennyeződéstől mentes terméket szabad felhasználni. Zsemlemorzsa készítéséhez felhasznált zsemlét, kiflit, kenyeret tiszta, idegen szagoktól mentes, szellős helyen, letakarva kell tárolni.

JOGHÁTTÉR	GHP
	A szárítást szennyeződéstől védetten kell megoldani. Az avasodás és penészesedés elkerülése érdekében fokozott figyelmet kell fordítani a technológia, valamint a tárolási körülmények betartására. Aprításra csak teljesen tiszta, fertőtlenített gép használható. Aprítás során ügyelni kell arra, hogy idegen anyag ne kerüljön bele (pl.: címke, csomagolóanyag). Csomagolni az élelmiszerek tárolására engedélyezett csomagolóanyagba (celofán, nejlonzacskó, papírzsák) szabad. A kész zsemlemorzsát száraz, hűvös helyen, napfénytől védve kell tárolni és csak a készítés helyén szabad használni. ***Javasolt szárítási technológia:*** ***A szikkadt alapanyagokat 1, - max. 2 cm vastagságú szeletekre vágjuk. Optimális szeletvastagság: 1,5 cm.*** ***Zárt sütőtérben +150 °C-on 50 percig szárítjuk a szeleteket. A sütőtepsiben az alapanyagokat egy rétegben helyezzük el.*** ***A gőzképződés elkerülése érdekében a sütő ajtaját időnként rövid időre ki kell nyitni, majd ismét becsukni.*** ***A szárítás időtartamát befolyásolja a szelet vastagsága, valamint az alapanyag nedvessége, ezért fontos az érzékszervi vizsgálat, hogy a száradás mindenhol – kívül-belül – tökéletes legyen.*** ***A teljesen kihűlt alapanyagot aprítjuk, az esetleges nagyobb darabok elkülönítése céljából átszitáljuk.*** ***(Kapcsolódó fejezet: 5.10. Az élelmiszerek egyedi és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések*** ***Kapcsolódó fejezet: 7.1.2. Vendéglátó-létesítményben előállított élelmiszer jelölése)***

6.8. Készétel kezelés, tárolás

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. sz. Melléklet IX. fejezet* (5) Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása, vagy méreganyagok keletkezése várható, nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségügyi kockázatot jelenthet… **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet** 19. § (1) A tálaló-melegítő konyhára, illetve rendezvényre kiszállított meleg ételt a kiszolgálás, felszolgálás megkezdése előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, kivéve, ha az ételek hőmérséklete az étel elkészítésétől a kiszolgálás, felszolgálás megkezdéséig nem csökkent +63 °C alá. A hűtést igénylő élelmiszereknél a hűtési lánc nem szakadhat meg. (2) Amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészítésüket követő 3 órán belül adhatók ki. 2. § (1) 4. Biztonságos hőkezelés: az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-ot biztosít.	Élelmiszerbiztonsági szempontból meghatározó jelentősége van a készételek kezelésének, emiatt aki ilyen tevékenységet végez, legyen kioktatva a készételkezelés alapvető higiénés szabályaira. *(Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia* *Kapcsolódó fejezet: 5.11. Képzés)* Az elkészült étel fogyasztásra már alkalmas, jellegének megfelelő tárolást igényel. Készen tartása során úgy kell eljárni, hogy minősége és biztonságossága a fogyaszthatósági időn belül ne sérüljön. A meleg étel készen tartásának megengedett lehetőségei: • környezeti hőmérsékleten tartás az elkészítéstől számított maximum 3 órán át, • melegen tartás + 63 °C-on vagy ennél magasabb hőmérsékleten, • lehűtés és hűtve tárolás (0 és + 5 °C közötti hőmérsékleten). A fenti készen tartási lehetőségektől eltérni csak egyedi kockázatelemzés alapján szabad. A hidegen fogyasztandó, gyorsan romló ételt az elkészítéstől a kiszolgálásig hűtve (0 és + 5 °C közötti hőmérsékleten) kell tartani. **6.8.1. Melegen tartás** A melegen fogyasztandó ételt legalább + 63 °C-on kell tartani, hőmérsékletét maghőmérővel rendszeresen *(ajánlottan legalább óránként)* ellenőrizni kell. Ha a melegen tartás előírt hőmérséklete nem biztosítható folyamatosan, az étel az elkészítést követő 3 órán belül adható ki. A 3 órán át bizonytalan hőmérsékleten tárolt ételt újraforrósítás után sem szabad kiszolgálni.

JOGHÁTTÉR	GHP
8. Étel: alapanyagokból, illetve feldolgozott élelmiszerekből konyhatechnológiai műveletek vagy azok részműveletei útján készített, vagy közvetlen fogyasztásra kész élelmiszer, beleértve az italokat és a cukrászati készítményeket is.	A melegen tálalásra szánt ételt közvetlenül a főzés-sütés, vagy újra hőkezelés után forrón kell a melegen tartó berendezésbe helyezni, melyet az étel behelyezése előtt üzemi hőmérsékletűre kell felmelegíteni. A meleg étel +63 °C -on (vagy e fölött) addig tartható, amíg az étel minősége nem károsodik (pl. a marha pörkölt több órán át tartható így, míg a hal rövid idő alatt szétesik ezen a hőfokon). Ha a melegen tartás ellenére +63 °C alá csökken az étel hőmérséklete, legfeljebb egyszer újra melegíthető. Újramelegítéskor az étel maghőmérsékletének el kell érnie a +72 °C-ot 2 percen át, vagy az étel minden pontján a +75 °C-ot. A maghőmérőt minden mérés előtt fertőtleníteni kell. A fertőtlenítésre vegyi anyagok használata nem javasolt, megfelelő módszer a hőmérő alkohollal való áttörlése. ***A melegen tartott ételeket a kiszolgálási szünetekben célszerű lefedve tárolni.***
852/2004/EK rendelet *II. sz. Melléklet IX. fejezet* (6) Amennyiben az élelmiszereket alacsony hőmérsékleten tartják, vagy szolgálják fel, azokat a hőkezelési folyamatokat, vagy amennyiben nem végeznek hőkezelést, a végső készítési szakaszt követően a lehető leggyorsabban olyan hőmérsékletre kell hűteni, hogy az az egészségre nézve ne eredményezzen kockázatot. **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet** 2.§ (1) 13. közétkeztetés: olyan vendéglátó-tevékenység, amelynek során meghatározott fogyasztói csoportot, vendéglátó-ipari termékekkel, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy-egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban látnak el különösen okta-	**6.8.2. Étel lehűtése, hűtve tárolása** Későbbi fogyasztásra vagy felhasználásra szánt, hőkezelt ételek vagy ételösszetevők hűtését a főzést-sütést követő 30 percen belül el kell kezdeni, és további 90 percen belül +10 °C alá kell hűteni. Nagyobb mennyiségű ételt a gyorsabb lehűlés érdekében kisebb adagokra kell osztani. A lehűtésnél el kell kerülni az étel utószennyeződését. A lehető legkisebb mértékűre kell csökkenteni a +63 °C alatti, még le nem hűtött ételek mozgatását, keverését, áttöltését. ***Ezeket a műveleteket célszerű forró állapotban elvégezni.*** Hűtés közben az ételek keveréséhez, átrakásához is tiszta edényeket, eszközöket kell használni. Az ételt hűtve tárolni csak csomagolt vagy lefedett állapotban, 0 – + 5 °C közötti hőmérsékleten szabad. A csomagolás és fedés alól kivételt képeznek a cukrásztermékek, amikor egy hűtőberendezésen belül csak cukrászati félkész és késztermék kerül elhelyezésre. Az ételek fogyaszthatósági idejének meghatározása a vállalkozó felelőssége és feladata, melyet az anyaghányad-nyilvántartásban dokumentálnia kell.

JOGHÁTTÉR	GHP
tási, gyermek-, szociális-, egészségügyi-, bentlakásos intézményben, táborban, munkahelyen;	Közétkeztetésben csak az étkezés napján készített ételek adhatók ki, kivéve a későbbi felhasználásra speciális technológiával előállított ételeket (pl. „cook chill" technológiával, a főzést követő gyorshűtéssel). *(Kapcsolódó fejezet: IV. sz. melléklet Speciális, a hagyományostól eltérő technológiák a vendéglátásban)* Készételeket 0 – +5 °C-on hűtve tárolni – kivéve a gyorshűtéssel vagy gyorsfagyasztással készített ételeket – maximum 48 óráig szabad. Az ételek készítéséhez használt, helyben hőkezelt összetevők (pl.: húslé, halászléalap, besamelmártás, stb.) felhasználhatósági ideje szintén 48 óra. Ettől eltérő időtartam tárolási kísérlet alapján határozható meg, az anyaghányad-nyilvántartásban feltüntetve. A tárolásra szánt ételek elkészítési idejét a csomagoláson, tárolóedényen fel kell tüntetni.
852/2004/EK rendelet *II. sz. Melléklet XI. fejezet* (7) Az élelmiszerek kiolvasztását úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszerben a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy méreganyagok képződésének kockázata a legkisebbre csökkenjen. A kiolvasztás során az élelmiszereket olyan hőmérsékletnek kell kitenni, amelyek az egészségre nézve nem eredményeznek kockázatot. Amennyiben a kiolvasztási folyamatból származó elfolyó folyadék kockázatot jelenthet az egészségre, azt megfelelően el kell vezetni. A kiolvasztást követően az élelmiszert úgy kell kezelni, hogy az a lehető legkisebbre csökkentse a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy a méreganyagok képződésének kockázatát.	**6.8.3. Fagyasztott ételek felengedtetése, felmelegítése** Felmelegítés előtt ellenőrizni kell az étel csomagolásának épségét, sérülés- és szennyeződésmentességét, az étel érzékszervi megfelelőségét, valamint a minőségmegőrzési idejét. Felolvasztás után hőkezelést nem igénylő, fogyasztásra kész termékeket 0 – +5 °C közötti hőmérsékleten kell felengedtetni és 24 órán belül ki kell szolgálni. Ettől eltérni csak a gyártó utasítása szerint szabad. A fagyasztott ételt felmelegítéskor biztonságos hőkezelésnek kell kitenni. A fagyasztott étel felmelegítése függ az étel összetételétől, hőkapacitásától, az összetevők hővezető képességétől és kiszerelési egységétől (csomagolóanyag, alak, méret, tömeg). Kísérleti úton kell meghatározni az adott étel megfelelő felmelegítéséhez szükséges paramétereket (pl. mikrohullámú berendezésen beállítható teljesítmény/watt/idő). Új kiszerelés (edény, ételmennyiség, rétegvastagság) alkalmazásánál a korábbi melegítési paraméterek megfelelőségét felül kell vizsgálni.

JOGHÁTTÉR	GHP
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2. § (1) 4. biztonságos hőkezelés: az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-ot biztosít; 14. maghőmérséklet: az étel belsejében, annak legnagyobb keresztmetszetén mért hőmérséklet, ahol az étel hőmérséklete a külső hőmérséklet változását a leglassabban követi;	Külön figyelmet igényel a mikrohullámú melegítés, amelynél nem egyenletes a hőmérséklet-elosztás. A melegítés befejezése után időt kell biztosítani a hőmérséklet kiegyenlítődésére az étel különböző hőmérsékletű pontjai között. Átkeveréssel e folyamatot gyorsítani lehet. A forró levegővel működő melegítőberendezésekben – különösen a nagyobb számú, dobozos étel egyidejű felmelegítésekor – jelentős hőmérséklet különbség alakulhat ki a berendezés különböző pontjain lévő dobozokban (széle, közepe). Ilyenkor a melegítési paramétereket a leglassabban melegedő ponthoz kell beállítani. A melegítési paraméterek beállítása mellett az étel hőmérsékletét, maghőmérsékletét is ellenőrizni kell. *Kapcsolódó fejezet: 6.6.9. Fagyasztott élelmiszerek felhasználása, felengedtetése*
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. § (2) Ételmintát a 4. melléklet szerint kell eltenni. *4. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez* **Ételminta eltételére vonatkozó előírások** 1. Közétkeztetésben, valamint rendezvényi étkeztetés során napi 29 adag fölött valamennyi ételféleségből külön legalább 100 gramm ételmintát, a 3. pont szerinti tárolóedénybe csomagolva, 72 órán át 0 és +5 °C közötti hőmérsékletű hűtőtérben meg kell őrizni. 2. Az ételmintát a tálalás vagy étkeztetés végén kell tárolóedénybe vagy csomagolásba helyezni.	**6.8.4. Ételminta** Ételmintát – napi 29 adag fölött – a közétkeztetésben és a rendezvényi étkeztetés során kell eltenni, valamennyi ételféleségből legalább 100 grammot, amelyeket 0 – +5 °C közötti hőmérsékleten, 72 órán át kell megőrizni. Mind az ételkészítés helyén, mind a tálalást végző konyhán el kell tenni ételmintát. Ez alól kivétel a főzőkonyhával azonos telephelyen lévő tálalóhely, ahol nem kell ételmintát eltenni. ***Betegélelmezésben, és a 3 év alattiak étkeztetésében 29 adag felett javasolt az azonos telephelyen lévő tálalókonyhákon is eltenni ételmintát.*** Az ételmintát a tálalás vagy az étkeztetés végén kell venni, és olyan tárolóedénybe vagy csomagolásba kell helyezni, amely megőrzi a minta eredeti állapotát. Ételmintát tiszta kézzel, tiszta eszközökkel kell venni az utószennyezés elkerülése érdekében.

JOGHÁTTÉR	GHP
3. Ételmintához olyan tiszta, mikrobiológiai és kémiai szempontból megfelelő tárolóedény vagy csomagolás használható, amely nem okozhatja az ételminta szennyeződését, és a tárolás során biztosítja az ételminta szennyeződéstől való védelmét. 4. A tárolóedényt vagy a csomagolást úgy kell lezárni és jelölni, hogy annak tartalma a zárás és a csomagolás látható megsértése nélkül ne legyen manipulálható. 5. Az ételminta jelölése tartalmazza az étel megnevezését, a mintavevő személy nevét és a mintavétel időpontját óra, perc pontossággal. 6. A főzőkonyhával azonos telephelyen belüli tálalókonyhán nem szükséges külön ételmintát eltenni. 7. Más élelmiszer-vállalkozótól, illetve telephelyről származó, a végső fogyasztónak eredeti csomagolásban kiadott termékek ételmintája a termék nevének, előállítójának vagy forgalmazójának, és a minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági ideje lejárati napjának és – amennyiben van – tételazonosító jelölésének rögzítésével helyettesíthető. 8. Tilos az ételmintán bármilyen utólagos kezelést végezni, amely a mikrobaszámot vagy a minta összetételét megváltoztathatja.	Nem kell mintát eltenni a fogyasztónak eredeti csomagolásban átadott ipari élelmiszerekből (pl. kockasajt, poharas tejtermék stb.), ha ezek azonosító adatait (termék neve, előállítója vagy forgalmazója, lejárati ideje, tételazonosító jele) pontosan feljegyzik és 72 órán át megőrzik. Az ételminták megőrzéséhez nem kell külön hűtőszekrényt működtetni, a késztermékes hűtőben tárolhatók. Az ételmintával utólagos manipulációt végezni tilos!

6.9. Tálalás, felszolgálás, értékesítés

JOGHÁTTÉR	GHP
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. § (1) Az elkészült ételt a tálalás megkezdése előtt ellenőrizni kell. Kiszolgálni, felszolgálni csak érzékszervileg megfelelő ételt – a jellegének megfelelő hőfokon – szabad. 19. § (1) A tálaló-melegítő konyhára, illetve rendezvényre kiszállított meleg ételt a kiszolgálás, felszolgálás megkezdése előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, kivéve, ha az ételek hőmérséklete az étel elkészítésétől a kiszolgálás, felszolgálás megkezdéséig nem csökkent +63°C alá. A hűtést igénylő élelmiszereknél a hűtési lánc nem szakadhat meg. (2) Amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészítésüket követő 3 órán belül adhatók ki. 20. § (1) A vendéglátó-létesítményben előállított élelmiszer a végső fogyasztó ellátása mellett más vendéglátó-létesítmény részére is forgalomba hozható. (2) A vendéglátó-létesítményben előállított élelmiszer a végső fogyasztó ellátása mellett más, a	A tálalás, felszolgálás egész időtartama alatt olyan feltételeket kell biztosítani, melyek megvédik az élelmiszer és a készétel tisztaságát, minőségét, táp- és élvezeti értékét. Az ételeket jellegüknek megfelelő hőfokon, tiszta edényzetben kell kiszolgálni a fogyasztónak. Az ételeket tálalás előtt érzékszervileg ellenőrizni kell. Tálaláskor is ki kell zárni az utószennyeződést: • a személyi higiénés előírások betartásával, • a szakosított eszközhasználattal és • az eszközök megfelelő tisztaságával. A tálalástól **időben elkülönítve** a tálalókonyhában egyszerű, előkészítést nem igénylő ételek elkészíthetők, így pl.: • tejbegríz, tejberizs, pudingok, • fertőtlenített tojásból rántotta, főtt tojás, • főzőtasakos rizs, száraztésztából főzött tészta, tarhonya, • pasztőrözött tejből tejes italok, tea, kávé. A tálaló-, vagy melegítőkonyhán a melegen fogyasztandó ételeket kiszolgálás előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, amennyiben átvételkor a hőmérsékletük nem éri el a +63 °C-ot. Közvetlenül a szállítóedényből tálalni tilos, kivéve a termoszkonténerben szállított ételeket, GN edényeket. A készételeket melegen tartási lehetőség hiányában hőkezelésüket követő legfeljebb 3 órán belül szabad kiszolgálni.

JOGHÁTTÉR	GHP
vendéglátó létesítmény légvonalban számított 40 km-es körzetében lévő kiskereskedelmi létesítmény részére is forgalomba hozható. (3) Az (1) és (2) bekezdés szerint átvett termékeket a fogadó létesítmény más létesítmény számára nem adhatja tovább, azokat kizárólag a végső fogyasztó részére hozhatja forgalomba. 2§ (1) 4. *biztonságos hőkezelés*: az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-ot biztosít. 16. *tálaló-*, vagy *melegítőkonyha*: az a létesítmény, amelyben elsősorban a főző és befejező konyhán készített ételeket átveszik, és fogyasztásra kiadagolják, szükség esetén biztonságos hőkezelésnek vetik alá.	A hűtést igénylő élelmiszereket a tálalás megkezdéséig a termék előállítójának ajánlása szerinti hőmérsékleten kell tárolni. Közétkeztetésre készített ételek, továbbá a felszolgálás, ételosztás végén a tálalásból megmaradt ételek másnapra vagy a következő étkezésre nem tehetők el, nem fagyaszthatók le. Az elkészített, hőkezelt, fogyasztásra szánt ételeket tilos kézzel adagolni. A vendégektől visszaérkező ételmaradék a konyha területére nem kerülhet be, azt nagy fertőzésveszélyt jelentő hulladékként kell kezelni. Az italok felszolgálásakor a jeget kézzel érinteni nem szabad. **6.9.1. Díszítés** A befejező műveletek elvégzését a technológiailag szükséges legrövidebb időre kell korlátozni. A tálaláshoz, díszítéshez használt eszközök tisztaságára figyelni kell. Díszítésre ehető és tiszta élelmiszereket, gondosan megmosott zöldséget, gyümölcsöt szabad felhasználni, lehetőleg közvetlenül a fogyasztás előtt. Díszítésre használt, nem ehető dekoráció egészségre ártalmas anyagot nem tartalmazhat. Nem ehető dekorációt a tégelyes fagylalt esetében használni tilos. A cserepes zöldfűszer növényt főzőtérbe, tálalóba bevinni tilos. Azt csak a földesáru raktárban szabad tárolni. Tűzijáték, gyertya, szalagok használatakor meg kell győződni azok élelmiszerbiztonsági veszélytelenségéről.

JOGHÁTTÉR	GHP
	6.9.2. Teríték Terítéskor a felterített abrosz, szalvéta étkészlet, pohár és evőeszköz sérülés- és szennyeződésmentes legyen. Az ételek kiválasztásához és elfogyasztásához elegendő számú és megfelelő tisztaságú evőeszközt kell biztosítani. Az előre kihelyezett szeletelt kenyeret, péksüteményt cseppfertőzéstől védetten kell (pl. szalvétával letakarva) asztalra helyezni. Az asztalokon elhelyezett só, fűszerek, fűszerolajak tartói zártak és tiszták legyenek, a bennük tárolt anyagok kézzel ne legyenek érinthetőek, ezek minőségmegőrzési idejét rendszeresen ellenőrizni kell. A fogvájót egyesével csomagolva, vagy kellő védelmet biztosító adagolóban szabad az asztalra kihelyezni. Az asztalra kihelyezett pogácsát, ropit stb. védeni kell a szennyeződéstől. Az asztaltól távozó vendég után a megbontott és megmaradt rágcsálnivalót újra felkínálni tilos. A vendég távoztával az asztalt le kell takarítani és javasolt terítőt cserélni. A felterített, de a vendég által nem használt edényeket és evőeszközöket használt fogyasztói edényként kell kezelni. **6.9.3. Készétel-csomagolás** *(Kapcsolódó fejezet: 5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)* Ételt csak tiszta, sérülésmentes edénybe, csomagolóanyagba szabad csomagolni. Tilos az egymáshoz tapadt csomagolóanyagok szétválasztásánál szájjal megnedvesített ujjat használni, valamint a zacskó oldalai vagy a rétegek közé befújni.

JOGHÁTTÉR	GHP
	Fogyasztói kiszerelés (csomagolás) során, ha az a fogyasztó távollétében zajlik, a csomagolást megfelelő jelöléssel kell ellátni. *(Kapcsolódó fejezet: 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás)* A hűtést igénylő termékek csomagolását a lehető leggyorsabban kell végezni, majd a csomagolt terméket haladéktalanul a megfelelő hűtőtérben kell elhelyezni. **6.9.4. Önkiszolgáló értékesítés** Önkiszolgáló értékesítés során törekedni kell arra, hogy mindig csak a szükséges mennyiségű étel legyen kiadagolva, a lehető legrövidebb ideig. A hűtést igénylő ételek, hűtés nélküli svédasztalos forgalmazása során az ételek asztalon tartásának ideje nem haladhatja meg a 2 órát. 2 órán túl szakaszos tálalás szükséges. A tálalásból, (asztalra, pultra kihelyezett) megmaradt ételeket eltenni, azokat fogyasztásra újra felkínálni nem szabad. Az élelmiszerek kiválasztásához megfelelő segédeszközt kell biztosítani. Az eszközöket úgy kell elhelyezni, hogy csak a nyelüket lehessen megfogni. A kínált ételeket, élelmiszereket, valamint az étkezésekhez szükséges eszközöket (evőeszköz nyéllel felfelé, pohár lefordítva) úgy kell elhelyezni, hogy azokat a fogyasztó ne szennyezhesse, a cseppfertőzéstől és egyéb környezeti szennyeződéstől védettek legyenek. Az asztalokat folyamatosan tisztán kell tartani, műszakonként naponta fertőtleníteni kell. Közétkeztetésben a terítő nélkül vagy lemosható terítővel használt asztalokat az egyes turnusok között tisztára kell mosni és fertőtleníteni.

JOGHÁTTÉR	GHP
	Amennyiben felmerül valamely étel fogyasztók általi szennyeződésének gyanúja, az adott ételt a lehető legrövidebb idő alatt el kell távolítani és fogyasztásra kiadni tilos. **6.9.5. Látványkonyha („Front cooking") üzemeltetés szabályai** A látványpultba csak sütésre, fogyasztásra előkészített alapanyagok (beleértve a zöldfűszereket is) kerülhetnek, a felhasznált alapanyagok feldolgozottsága, előkészítettsége minél magasabb fokú legyen. A kihelyezett élelmiszereket védeni kell a cseppfertőzéstől. A hűtést igénylő alapanyagok hűtve tárolását folyamatosan biztosítani kell (pl.: hűtött asztal, jégágy stb) A pultban a különböző alapanyagokat elkülönítetten kell elhelyezni. A nyers húsok kiválasztásához és a sütéshez, grillezéshez használt eszközöket jelölni kell, azokat csak az adott technológiai folyamatokban szabad használni. A hőkezelt termékeket mindig tiszta tányérra kell helyezni. A nyers húsokkal érintkező edényeket, tányérokat, eszközöket fertőtlenítő mosogatással kell mosogatni. A sütésre, grillezésre használt sütőlapokat folyamatosan tisztán kell tartani. A látványpultban – vagy megfelelő elérhetőséggel – fertőtlenítőszer-adagolóval ellátott hideg-meleg folyó vizes kézmosót kell a dolgozók számára biztosítani. A dekoráció az élelmiszer tisztaságát nem veszélyeztetheti. Tilos tisztítatlan, mosatlan élelmiszerekkel, tárgyakkal, cserepes, földes fűszernövényekkel dekorálni. *(Kapcsolódó fejezet: 8.3. Mosogatás)* A munkaterületen vendég nem tartózkodhat.

JOGHÁTTÉR	GHP
	6.9.6. Felszolgálás és kiszolgálás A felszolgálás időtartama alatt biztosítani kell a készételek védelmét annak érdekében, hogy ne legyenek kitéve a környezet hatásainak, utószennyezésnek, hőmérséklet-változásnak (kihűlés, felmelegedés). Az értékesítés során gondoskodni kell arról, hogy az értékesítő személy ne szennyezhesse a csomagolatlan terméket, ezért megfelelő eszközt kell biztosítani részére (szalvéta, süteményfogó stb.). Lehetőség szerint ne az a dolgozó kezelje a pénzt, mint aki a csomagolatlan termékeket értékesíti. Ha ugyanaz a dolgozó kezeli a pénzt és az élelmiszereket, fogóeszköz, szalvéta, csipesz, eldobható kesztyű stb. használatával és lehető leggyakoribb kézmosással, kézfertőtlenítéssel végezheti feladatát. A jégadagoló nyele nem érhet a jéghez. Az italok felszolgálásakor a jeget kézzel érinteni nem szabad, azt kizárólag az erre a célra rendszeresített tárolóedényben szabad a vendégnek átadni. Biztosítani kell, hogy a felszolgálásra, értékesítésre használt helyiségek dekorációja ne szennyezze a felszolgált ételeket. A teríték és szennyes edény leszedése, hamutál ürítése után a személyzetnek kezet kell mosni és fertőtleníteni. Különüljön el a tálaláshoz és szennyes edény leszedéséhez a felszolgáló alkarján használt textilszalvéta.

JOGHÁTTÉR	GHP
	Ételhordós elvitel esetén be kell tartani az alábbi szabályokat: • Csak láthatóan tiszta fogyasztói edénybe történhet étel kiadása. • A tálalás idejére vehető át a fogyasztótól a saját edénye. A fogyasztó saját edényének megtöltésekor gondosan ügyelni kell arra, hogy az edény ne szennyezhesse az élelmiszereket és az eszközöket. A fogyasztó saját edényének megtöltése után kezet kell mosni. Amennyiben a fogyasztótól a saját edényeket átveszik és tárolják (pl.: csereételhordó) azokat a mosogatás szabályai szerint a fogyasztói edény mosogatóban el kell mosni. Fogyasztói edény mosogató hiányában fogyasztói edényeket tárolásra átvenni tilos. Az ételhordó átvevőjét tájékoztatni kell a betartandó szabályokról, és fel kell hívni a figyelmet az étel további kezelésére (felirat az átadóhelyen).

6.10. Kiszállítás

JOGHÁTTÉR	GHP
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 16. § (1) Közétkeztetésre szánt, illetve rendezvényre kiszállított meleg ételt biztonságos hőkezeléssel kell előállítani. 2. § (1) 4. biztonságos hőkezelés: az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-ot biztosít; 19. § (1) A tálaló-melegítő konyhára, illetve rendezvényre kiszállított meleg ételt a kiszolgálás, felszolgálás megkezdése előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, kivéve, ha az ételek hőmérséklete az étel elkészítésétől a kiszolgálás, felszolgálás megkezdéséig nem csökkent +63 °C alá. A hűtést igénylő élelmiszereknél a hűtési lánc nem szakadhat meg. (2) Amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészítésüket követő 3 órán belül adhatók ki. 20. § (1)4 A vendéglátó-létesítményben előállított vendéglátó-ipari termék a végső fogyasztó ellátása mellett más vendéglátó-létesítmény részére is forgalomba hozható. (*) (2) 5 A vendéglátó-létesítményben előállított vendéglátó-ipari termék a végső fogyasztó ellá-	*(Kapcsolódó fejezet: 5.4. Áruszállítás)* A vendéglátó termék minőségének, biztonságának megőrzéséhez szükséges feltételeket a vendég, illetve a viszonteladó részére történő eladásig biztosítani kell. Élelmiszer-, ételkiszállítást olyan jól záródó edényben, zárt csomagolásban kell végezni, amely alkalmas az ételek minőségének, állagának megóvására, a megfelelő hőmérséklet fenntartására, a szennyeződés megakadályozására. Ez alól kivételt képezhet a cukrászkaréj. A szállítóedénybe tálalás során törekedni kell arra, hogy a melegen fogyasztandó ételeket a lehető legforróbban, a hűtést igénylőket pedig a lehető leghidegebben tálaljuk. A lehűtött vagy hideg ételt hűtőkocsiban, ennek hiányában a hűtött állapot fenntartását szigetelt falú termoszkocsival, hűtőládával, vagy egyéb módon kell végezni. Melegen tartó, illetve hűtőkapacitás hiányában legfeljebb olyan távolságra szabad a terméket kiszállítani, amelyen belül a hőmérsékleti követelmények még betarthatóak. Közétkeztetésbe, rendezvényi étkeztetésre csak olyan meleg étel szállítható ki, amelyet biztonságos hőkezeléssel készítettek. Ételt kiszállítani csak kísérő dokumentációval szabad. ***Közétkeztetésben javasolt ételkísérő*** jegy használata, melyen fel kell tüntetni az előállítás és minőségmegőrzés idejét. Az útvonal tervezésekor arra kell törekedni, hogy minél rövidebb ideig tartson és a lehető legkevesebbszer nyissák a jármű rakterének ajtaját.

JOGHÁTTÉR	GHP
tása mellett más, a vendéglátó-létesítmény légvonalban számított 40 km-es körzetében lévő kiskereskedelmi létesítmény részére is forgalomba hozható. (*) (3) Az (1) és (2) bekezdés szerint átvett termékeket a fogadó létesítmény más létesítmény számára nem adhatja tovább, azokat kizárólag a végső fogyasztó részére hozhatja forgalomba.	A kiszállítást úgy kell megszervezni, hogy a fogadó létesítményben elegendő idő álljon rendelkezésre az esetleg szükséges újramelegítésre. A tálalókonyhán biztosítani kell az adagszámnak és az élelmiszer jellegének megfelelő kapacitású, működőképes melegítő-, melegen tartó- és hűtőberendezést. Ételmaradékot, egyéb hulladékot a készétellel együtt szállítani tilos. (*) Szerkesztői megjegyzés. Az útmutató elfogadása után az 5/2013(III.4.) VM rendelettel módosított rendelet szöveg.

7. FEJEZET

TERMÉK-INFORMÁCIÓ ÉS A FOGYASZTÓ TÁJÉKOZTATÁSA

7. FEJEZET

TERMÉKINFORMÁCIÓ ÉS A FOGYASZTÓ TÁJÉKOZTATÁSA

TARTALOM

7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás
7.2. Allergének
7.3. Fogyasztói reklamációk

7. TERMÉKINFORMÁCIÓ ÉS A FOGYASZTÓ TÁJÉKOZTATÁSA

7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás

JOGHÁTTÉR	GHP
178/2002/EK rendelet 8. cikk (1) Az élelmiszerjog a fogyasztók érdekeinek védelmét szolgálja, és lehetővé teszi a fogyasztott élelmiszerek megfelelő tájékoztatás alapján történő kiválasztását. Célja továbbá a következők megelőzése: a) csalárd vagy megtévesztő gyakorlat alkalmazása; b) élelmiszerek hamisítása; valamint c) a fogyasztót félrevezető egyéb módszerek alkalmazása. 14. cikk (3) Annak eldöntése során, hogy az élelmiszer biztonságos-e, figyelembe kell venni a következőket: b) a fogyasztóval közölt információkat, többek között a termék címkéjén feltüntetett információkat, illetve a fogyasztó rendelkezésére álló egyéb információkat egy adott élelmiszer vagy élelmiszercsoport egészségkárosító hatásainak megelőzéséről. 16. cikk Az élelmiszerjog részletesebb rendelkezéseinek sérelme nélkül, az élelmiszerek és takarmányok címkézése, reklámja és kiszerelése – beleértve az alakjukat, külsejüket és csomagolásukat, a felhasznált csomagolóanyagokat, az áruk elrendezési módját és bemutatását –, illetve a különböző eszközökön keresztül a fogyasztók rendelkezésére bocsátott információk nem vezethetik félre a fogyasztókat.	**Általános szabályok** A fogyasztó részére megfelelő tájékoztatást kell adni, az élelmiszer összetételére, jellegére, származására vonatkozó információról. Információt kell adni a más előállítótól származó élelmiszer (pl. sósperec, amely nyomokban földimogyorót tartalmaz) kiszolgálása esetén is. A tájékoztatás lehet: • szóban (a kiszolgálóknak ismerniük kell az ételeket), • étlapon, • tájékoztató feliraton, táblán, • ételhez mellékelt kísérődokumentumon, • reklámanyagon, megrendelőlapon stb., • élelmiszer csomagolásán. Egyedi jelöléssel kell ellátni azt a vendéglátó-terméket, amelyet más vendéglátó vagy kiskereskedő közvetítésével hoznak forgalomba. Az egyadagos, kiszállított vagy fogyasztó által hazavitt ételek esetében a fogyasztó figyelmét fel kell hívni (csomagoláson elhelyezett felirat, jelzés a megrendelőlapon, kifüggesztett tájékoztató az átadóhelyen stb.), hogy az ételt fogyasztás előtt újra kell-e hőkezelni, és az azonnal el nem fogyasztott ételt hűtve kell tárolni, és az étel meddig fogyasztható.

JOGHÁTTÉR	GHP
853/2004/EK rendelet II. melléklet IV. szakasz Állati eredetű fagyasztott élelmiszerekre vonatkozó előírások (2012. 07. 01-jétől hatályos!) 1. E szakasz alkalmazásában az „előállítás időpontja”: a) állati test, fél állati test vagy negyed állati test esetén a vágás napja; b) vadak esetén az elejtés napja; c) halászati termékek esetében a begyűjtés vagy befogás napja; d) bármilyen más, állati eredetű élelmiszernél, adott esetben a feldolgozás, darabolás, darálás vagy előkészítés napja. 2. Az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű fagyasztott élelmiszerek esetében mindaddig, amíg a 2000/13/EK irányelv szerint az élelmiszert nem látják el címkével, vagy további feldolgozásra nem kerül, az élelmiszeripari vállalkozók kötelesek gondoskodni arról, hogy a következő információhoz hozzáférjen az az élelmiszeripari vállalkozó, akinek az élelmiszert szállítják, valamint kérésre az illetékes hatóság is: a) az előállítás napja; és b) a fagyasztás napja, ha az előállítás napjától eltér. 3. A kötelező tájékoztatás megadásának legalkalmasabb formáját a fagyasztott élelmiszer szállítója választhatja meg, amennyiben biztosítja, hogy a (2) bekezdésben foglalt tájékoztatás egyértelműen és félreérthetetlenül hozzáférhető, valamint lekérdezhető azon élelmiszeripari vállalkozók számára, akiknek az élelmiszert szállítja. **2008. évi XLVI. törvény** 10. § (1) Az élelmiszer csak akkor hozható forgalomba, ha jelölése magyar nyelven, közérthetően, egyértelműen, jól olvashatóan tartalmazza az e tör-	A fagyasztva beszerzett, de egyedi jelöléssel nem ellátott állati eredetű élelmiszerek esetében a termékhez kapcsolódó tájékoztatásban szerepelnie kell az előállítás napjának, illetve ha az előállítás napjától eltér, a fagyasztás időpontjának. *(Kapcsolódó fejezet: 4.8. Nyomon követhetőség* *Kapcsolódó fejezet: 7.2. Allergének)*

JOGHÁTTÉR	GHP
vény végrehajtására kiadott jogszabályokban, valamint az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktusaiban meghatározott információkat az ott meghatározottak szerint (a továbbiakban: élelmiszer-jelölési előírások). (2) Az élelmiszer-jelölés és az alkalmazott jelölési módszer, továbbá az élelmiszerek megjelenítése (formája vagy alakja, csomagolása, bemutatásának módja, kellékei) nem téveszthető meg a végső fogyasztót a) az élelmiszer tulajdonságai így különösen az élelmiszer természete, azonossága, jellemzői, összetétele, mennyisége, eltarthatósága, származási helye vagy eredete, illetve előállítási vagy termelési módja tekintetében, b) azáltal, hogy az élelmiszernek olyan hatást vagy tulajdonságot tulajdonít, amelyekkel az valójában nem rendelkezik, c) annak állításával vagy olyan benyomás keltésével, hogy az élelmiszer különleges tulajdonsággal rendelkezik, ha ugyanezekkel a tulajdonságokkal minden más hasonló élelmiszer is rendelkezik. (3) Az élelmiszer-jelölés és az alkalmazott jelölési módszer, ha külön jogszabály vagy közvetlenül alkalmazandó európai uniós jogi aktus eltérően nem rendelkezik, nem tulajdoníthat az élelmiszernek betegség megelőzésére, gyógyítására vagy kezelésére vonatkozó tulajdonságokat, illetve nem keltheti ezen tulajdonságok meglétének benyomását. 14. § (6) A 10. § (1) bekezdése szerinti jelölésért az élelmiszer előállítója, illetve valamennyi forgalmazója felelős. 15. § (1) Az élelmiszer fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamának megállapítása az előállító felelőssége. (2) A fogyaszthatósági, illetve minőségmegőrzési idő lejárta után az élelmiszer nem hozható forgalomba.	

JOGHÁTTÉR	GHP
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 18. § (1) Az adagonként a végső fogyasztónak előrecsomagolt ételt az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) **FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet** szerint kell jelölni. A jelölésnek a kötelezően előírt elemeken túl tartalmaznia kell a terméket készítő vállalkozás nevét és a készítés címét is. (2) Az (1) bekezdés szerinti jelölést **nem kell alkalmazni** a) a helyben készített, és közvetlenül a végső fogyasztó számára átadott, b) a közvetlenül a végső fogyasztónak kiszállított vendéglátó-ipari termékek esetében. 20. § (1) A vendéglátó-létesítményben előállított élelmiszer a végső fogyasztó ellátása mellett más vendéglátó-létesítmény részére is forgalomba hozható. (2) A vendéglátó-létesítményben előállított élelmiszer a végső fogyasztó ellátása mellett más, a vendéglátó-létesítmény légvonalban számított 40 km-es körzetében lévő kiskereskedelmi létesítmény részére is forgalomba hozható. **19/2004. (II. 26.) FVM rendelet** 1. § (2) A rendeletet azokra az élelmiszerekre is alkalmazni kell, amelyek a külön jogszabály szerinti vendéglátó- és közétkeztetési helyekre (a továbbiakban: közétkeztetés) kerülnek. 4. § Az 5–18. §-ban előírtak figyelembevételével az élelmiszer jelölésén az alábbi adatokat kell feltüntetni: a) az élelmiszer megnevezése, b) az összetevők felsorolása, c) bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége a 8. § szerint, d) előrecsomagolt élelmiszer esetén annak nettó mennyisége,	**7.1.1. Fogyasztónak közvetlenül átadott vendéglátótermék jelölése** A helyben készített és helyben a fogyasztó részére átadott vendéglátótermék esetében jelölés nem szükséges, azonban a fogyasztó kérésére tájékoztatást kell adni a vendéglátótermék adatairól, beleértve az allergén összetevőket is. Idetartozik az az étel, amit a vendéglátó helyben ad át fogyasztásra és amit a vendéglátó-vállalkozás saját maga szállít ki (közvetítő nélkül) a fogyasztónak, pl.: a vendéglátó-vállalkozás által házhoz szállított pizza. *Ételhordós elvitel esetén javasolt írásban tájékoztatni a fogyasztót az elvitel szabályairól.* **7.1.2. A fogyasztónak közvetítő vállalkozással átadott vendéglátótermék jelölése** Közvetítés, ha a vendéglátótermék fogyasztóhoz juttatását, fogyasztónak átadását más vállalkozás végzi. Ilyen a vállalkozás által kiszállított, adagonként előre csomagolt vendéglátótermék vagy kiskereskedelmi létesítménynek forgalmazásra átadott vendéglátótermék. Ezeket a vendéglátótermékeket a csomagolásukon, vagy a termékkísérő dokumentumon feltüntetett, a 19/2004. (II. 26.) **FVM-ESzCsM-GkM rendeletnek** és a **62/2011 (VI. 30.) VM rendeletnek** megfelelő jelöléssel kell forgalomba hozni. Ennek alapján a jelölési rendeletben előírtakon túl fel kell tüntetni a terméket készítő vállalkozás nevét és a készítés címét is.

JOGHÁTTÉR	GHP
e) az élelmiszer minőségmegőrzési időtartamának lejárati dátuma, illetve a mikrobiológiai szempontból gyorsan romló élelmiszer fogyaszthatóságának időpontja, f) a minőség megőrzéséhez szükséges különleges tárolási vagy felhasználási feltételek, g) az élelmiszer előállítójának vagy az Európai Gazdasági Térség (a továbbiakban: EGT) valamely államában székhellyel rendelkező forgalmazójának neve vagy cégneve és címe, h) az eredet vagy a származás helye, amennyiben megjelölésének hiánya a fogyasztót megtévesztheti az adott élelmiszer tényleges származása vagy valódi eredete felől, i) felhasználási útmutató, amennyiben ennek hiányában a fogyasztó nem tudná az élelmiszert megfelelően felhasználni, j) az 1,2 térfogatszázaléknál több alkoholt tartalmazó italok esetén a tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban, a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint. 5. § Külön jogszabály a 4. § b) és e) pontjában foglalt előírástól eltérhet, illetve a 4. §-ban felsoroltakon kívül további kötelező jelölés feltüntetését is előírhatja. A jelölés előírt betűméretét a **13/2008. (VIII. 8.) NFGM-FVM együttes rendelet** 4. § (2) bekezdése határozza meg.	Példák jelölésre *Tenger gyümölcsei pizza* *Nettó tömeg: 450 gramm* *Összetevők: búzaliszt*, tenger gyümölcsei keverék 22% (rák* 6 %, kagyló* 6%, tintahal* 10%), víz,* ***pizzamix*** *(növényi olaj, sajt*, burgonyakeményítő, tejfehérje*, étkezési só, emulgeálószer: nátrium-foszfátok), mozzarella sajt*, növényi olaj, tej* 1,5%, sovány tejszín*, száraz fehérbor, vaj, olajbogyó, térfogatnövelő szer: nátrium-hidrogénkarbonát, fűszerek (bors, bazsalikom, oregánó, fokhagyma változó arányban), só* *Fogyasztható (nap, hónap): 27. 10.* *Tárolása: 0–4 °C között. Fogyasztás előtt sütőben vagy mikrohullámú sütőben forrósítsa fel.* ** allergén összetevők* *Készítő vállalkozás neve, készítés címe: Pizza Készítő Kft, 2310 Szigetszentmiklós, Piripócsi u. 1.* *Jókai bableves* *Nettó tömeg: 350 g* *Összetevők: füstölt csülök (sertéscsülök, tartósítószer: nátrium-nitrit, nitrites pácsó, füstaroma bükkfából), szárazbab 15%, füstölt kolbász (sertéshús, szalonna, fűszerek (fokhagyma, étkezési só, őrölt paprika, kömény, bors, füstaroma bükkfából), tartósítószer: nátrium nitrit, nitrites pácsó), búzafinomliszt*, sárgarépa, petrezselyem, vöröshagyma, tojás*, sovány tejföl*, zeller*, fokhagyma, zellerzöld*, őrölt pirospaprika, Erős Pista (fűszerpaprika-darálmány, étkezési só, sűrítőanyag: xantán, étkezési sav: citromsav, tartósítószer: káliumszorbát), étkezési só.* *Fogyasztható (nap, hónap): 27. 10.* *Tárolása: 0–4 °C között. Fogyasztás előtt forrósítsa fel.* ** allergén összetevőkKészítő vállalkozás neve, készítés címe: Paszuly Kft., 8983 Babosdöbréte, Jókai u. 1.*

JOGHÁTTÉR	GHP
	Somlói galuska *Összetevők: tészta: búzaliszt*, cukor, tojásfehérje*, tojássárgája*, dió*, kakaó, étkezési só; krém: cukor, tojássárgája*, víz, sovány tejszín, dió*, étcsokoládé (kakaó 70%, cukor, kakaóvaj, emulgeálószer: szójalecitin, poliricinolsav poligliceridjei, aroma), vanília, zselésítő anyag: zselatin; öntet: sovány tejszín*, étcsokoládé (kakaó 30%, cukor, kakaóvaj, emulgeálószer: szójalecitin*, poliricinolsav poligliceridjei, aroma), víz, cukor, rumaroma.* *Fogyasztható (nap, hónap): 31. 10.* *Nettó tömeg: 300 g* *Tárolása: 0-5 °C között.* ** allergén összetevők* *Készítő vállalkozás neve, készítés címe: Somló Juhfark Kft., 8483 Somlószőlős, Venyige utca 21.* ***Kapcsolódó fejezet: 6.10. Kiszállítás***

7.2. Allergének

JOGHÁTTÉR	GHP
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 5. § (3) A vendéglátó-ipari termékek összetevőire vonatkozó információkról – beleértve az élelmiszerek jelöléséről szóló **19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet** 4. melléklete szerinti allergén összetevőket, valamint az egyéb jogszabályok alapján kötelezően alkalmazandó, élelmiszer-összetevőkre vonatkozó kiegészítő információkat is – a végső fogyasztót, annak kérésére a vendéglátónak tájékoztatnia kell. **19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GkM együttes rendelet** 7. § (3) … kötelező az összetevők felsorolása, ha a termék tartalmaz a 4. számú mellékletben felsorolt, illetve abból származó összetevőt, és az élelmiszer megnevezése nem tartalmaz egyértelmű utalást az érintett összetevőre. 4. számú melléklet Allergén összetevők Azon anyagok listája, amelyeket a kivételektől eltekintve jelölni kell, amikor hivatkozás történik a 4. számú mellékletre 1. Glutént tartalmazó gabona (búza, rozs, árpa, zab, tönköly-, kamutbúza vagy ezek hibrid változatai) és azokból készült termékek, kivéve a) búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrózt is, b) búzából készült maltodextrin, c) árpából készült glükózszirup, d) gabonafélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják. 2. Rákfélék és azokból készült termékek. 3. Tojás és abból készült termékek.	A vendégeket kérésükre tájékoztatni kell, ha az előállított ételek allergén anyagokat tartalmaznak. Attól függően, hogy a vendéglátóterméket milyen formában forgalmazzák (lásd 7.1. fejezet) az allergéneket a címkén vagy kísérődokumentumban, esetleg más tájékoztatásban kell a fogyasztóval közölni. **Allergének:** Glutén Szójabab és abból készült termékek Földimogyoró és abból készült termékek Rákfélék és azokból készült termékek Tojás és tojáskészítmények Tej és abból készült termékek Szezámmag és abból készült termékek Szulfit 10 mg/kg felett Diófélék (kesudió, mandula, dió stb.) Zeller és abból készült termékek Mustár és abból készült termékek Halak és azokból készült termékek Csillagfürt és abból készült termékek Puhatestűek és abból készült termékek

JOGHÁTTÉR	GHP
4. Halak és azokból készült termékek, kivéve a) vitaminok vagy karotinoidok hordozójaként használt halenyv, b) a sör és a bor derítéséhez használt halenyv és vizahólyag. 5. Földimogyoró és abból készült termékek. 6. Szójabab és abból készült termékek, kivéve a) finomított szójabab olaj és zsír, b) szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E 306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol szukcinát, c) a szójabab növényi olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek, d) a szójabab növényi olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter. 7. Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is), kivéve a) tejsavó, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják, b) laktit. 8. Diófélék, azaz mandula (Amygdalus communis L.), mogyoró (Corylus avellana), dió (Juglans regia), kesudió (Anacardium occidentale), pekándió [Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch], brazil dió (Bertholletia excelsa), pisztácia (Pistacia vera), makadámia és queenslandi dió (Macadamia ternifolia) és azokból készült termékek, kivéve a) diófélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etil-alkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják. 9. Zeller és abból készült termékek. 10. Mustár és abból készült termékek. 11. Szezámmag és abból készült termékek. 12. Kén-dioxid és SO_2-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben. 13. Csillagfürt és abból készült termékek. 14. Puhatestűek és abból készült termékek.	

7.3. Fogyasztói reklamációk

JOGHÁTTÉR	GHP
2005. évi XLVI. törvény 5. § (4) Az üzletekben jól látható és könnyen hozzáférhető helyen a kereskedelmi hatóság által hitelesített, folyamatosan számozott oldalú vásárlók könyvét kell elhelyezni. A vásárlók a vásárlók könyvébe bejegyezhetik az üzlet működésével, továbbá az ott folytatott kereskedelmi tevékenységgel kapcsolatos panaszaikat és javaslataikat. A vásárlót e jogának gyakorlásában megakadályozni vagy befolyásolni tilos. 9. § (2) A fogyasztóvédelmi hatóság jár el … az 5. § (2) és (4) bekezdésében, … foglalt rendelkezések megsértése esetén. E rendelkezések a fogyasztóvédelemről szóló törvény alkalmazásában fogyasztóvédelmi rendelkezések. **2008. évi XLVI. törvény** 22. § (1) c) az üzemelés teljes időtartama alatt jelen kell lennie egy – az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározott élelmiszerbiztonsági szaktudással rendelkező – azonnali intézkedésre feljogosított, felelős személynek.	A beérkező reklamációról a felelős vezetőt azonnal tájékoztatni kell és javasolt dokumentálni. **Ha a reklamációban élelmiszer-eredetű megbetegedés gyanúja felmerül, azt kötelező dokumentálni, a felelős vezető köteles azonnal intézkedni.** *(Kapcsolódó fejezet: 4.10. Élelmiszer-eredetű megbetegedések esetén követendő eljárás)* Az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos reklamációt, fogyasztói jelzést haladéktalanul ki kell vizsgálni és intézkedni a megszüntetéséről. Ha a reklamáció olyan jellegű, hogy többször is előfordulhat, illetve a reklamált ételre vagy nyersanyagra jellemző lehet, a kivizsgálás végéig az adott élelmiszerek forgalmazását/felhasználását fel kell függeszteni. A reklamációt okozó nyersanyagot, ételt stb. jól láthatóan megjelölve, elkülönítetten kell tárolni, további felhasználásuk elkerülése érdekében. *A hibákról, az előírt gyakorlattól való eltérésekről, a keletkezés okáról és a reklamáció kezeléséről, a reklamált étel vagy eszköz további sorsáról célszerű nyilvántartást vezetni.* *(Kapcsolódó fejezet: 4.8. Nyomon követhetőség)*

8. FEJEZET

KIEGÉSZÍTŐ TEVÉKENYSÉGEK

8. FEJEZET

KIEGÉSZÍTŐ TEVÉKENYSÉGEK

TARTALOM

8.1. Karbantartás
8.2. Takarítás, takarítási utasítás
8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)
8.2.2. Egyéb vegyi anyagok
8.3. Mosogatás
8.4. Rovarok és rágcsálók távoltartása
8.5. Göngyöleg
8.6. Élő állat vágása
8.6.1. Élő állatok vágása
8.6.2. Élő hal és halászati termékek tartása, vágása
8.6.2.1. Tartási körülmények
8.6.2.2. Élő hal vágása
8.7. Kedvtelésből tartott állatok a vendégtérben

8. KIEGÉSZÍTŐ TEVÉKENYSÉGEK

8.1. Karbantartás

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. sz. Melléklet I. fejezet* (1) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.	Az épületet, berendezéseket, eszközöket, gépeket rendszeresen karban és jó állapotban kell tartani. A karbantartási munkákat úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszerek ne szennyeződjenek, ezért lehetőleg üzemidőn kívül, vagy az érintett helyiség használaton kívül helyezésével kerüljön rá sor. Ha ez nem oldható meg, és a karbantartást végző személynek mégis be kell mennie az üzemi területre, akkor megfelelő munkaruhát kell felvennie. A víz- és csatorna -vezetékek, szellőzőrendszer karbantartásáról nyilvántartást kell vezetni – vagy hitelt érdemlően dokumentálni (pl. számla, munkalap) –, amelyben fel kell tüntetni a karbantartás • irányát (milyen eszközre, berendezési tárgyra vonatkozik), • időpontját, • eredményét. *(Kapcsolódó fejezet: 5.1.6. Szellőztetés* *Kapcsolódó fejezet: 5.1.9. Szennyvízelvezetés* *Kapcsolódó fejezet: 5.7. Vízellátás)* Az üzemi helyiségeken belüli javítások (szerkezet, falfelület) idejére az élelmiszereket és csomagolóanyagokat el kell távolítani a javítandó területről, vagy olyan módon kell letakarni, hogy azok ne szennyeződhessenek. Az eszközök, berendezések karbantartását lehetőség szerint az ételkészítésre használt területektől eltávolítva, az erre kijelölt helyen kell végezni. Amennyiben erre nincs lehetőség, biztosítani kell, hogy a karbantartás ne okozhassa az ételek szennyeződését.

JOGHÁTTÉR	GHP
	A karbantartás végeztével gondoskodni kell a keletkező hulladék, selejt, használaton kívüli eszközök, rakodólapok stb. eltávolításáról, és a karbantartás utáni takarításról, fertőtlenítésről. Karbantartás után az ételkészítés megkezdése előtt ellenőrizni kell a helyiségek, a használni kívánt gépek, eszközök, edények állapotát, tisztaságát. Csak jó állapotú, ép, tiszta eszközt, edényt, gépet szabad használni. Karbantartás keretében szükség szerint, de legalább évente el kell végezni: • szennyvízelvezető csatorna tisztítását, • szellőzőrendszer (ideértve a légkondicionáló berendezéseket is) tisztítását, légszűrők ellenőrzését, szükség szerinti cseréjét. Szennyvízelvezetés meghibásodásakor (dugulás) a hibát azonnal el kell hárítani, majd fertőtlenítő takarítás után lehet ismét megkezdeni az ételkészítést.

8.2. Takarítás, takarítási utasítás

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. sz. Melléklet I. fejezet* (1) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani. (10) A tisztító- és fertőtlenítőszereket nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik. *II. sz. Melléklet II. fejezet* (2) Szükség szerint, a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózionak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük. *II. sz. Melléklet V. fejezet* (1) a) pont „Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerrel kerül kapcsolatba: hatékonyan meg kell tisztítani, és szükség szerint fertőtleníteni kell. A tisztítást és fertőtlenítést olyan gyakorisággal kell elvégezni, hogy a szennyeződés bármilyen kockázata elkerülhető legyen;”	**8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)** A vendéglátó-létesítmények üzemi helyiségeit, a berendezési tárgyakat tisztán és szennyeződésmentesen kell tartani. Az **élelmiszerekkel érintkező felületeket** szükség szerint munka közben, az egyes munkafázisok befejezése után és a napi munka végén, az **élelmiszerekkel nem érintkező felületeket** megfelelő rendszerességgel tisztítani és fertőtleníteni kell. A mellékeletben található takarítási utasítás mintát minden élelmiszer-vállalkozó felhasználhatja, az általa használt vegyszerekre jellemző tulajdonságok figyelembevételével. A takarítás során védeni kell a létesítményben lévő élelmiszereket a szennyeződéstől, a fertőződéstől, ezért pormentes, freccsenésmentes takarításról, az élelmiszerek lefedéséről vagy más módon való védelméről kell gondoskodni. **A takarítás módját írásban, ún. takarítási utasításban kell rögzíteni.** Az utasításnak ki kell térnie: • a létesítmény valamennyi helyiségére, • a **folyamatos** takarításra (az egyes munkafolyamatok közötti, illetve váratlan szennyeződés megszüntetésére), • a **napi** takarításra az aznapi munka vagy a műszak befejezése után, • **heti** takarításra, • **éves** takarításra. Tartalmaznia kell továbbá • a tisztítandó helyiségek, berendezések, felületek megnevezését, • milyen szerrel, milyen gyakorisággal, hogyan kell tisztítani, fertőtleníteni, • ki és mikor végzi ezeket a műveleteket, • a felelős nevét, beosztását.

JOGHÁTTÉR	GHP
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 22. § A helyiségek takarítását és a berendezések tisztítását az alkalmazni kívánt tisztító- és fertőtlenítőszerek megnevezésével és technológiájával tisztítási-fertőtlenítési utasításban kell meghatározni.	A takarításhoz, fertőtlenítéshez **felhasznált szereket** a gyártó által megadott koncentrációban, behatási idővel és hőmérsékleten kell alkalmazni, a gyártó által ajánlott célra. A fertőtlenítőszerek lejárati idejét figyelemmel kell kísérni, annak eltelte után fertőtlenítésre használni nem szabad. A vegyszert az eredeti csomagolásban kell tartani. Ha mégis át kell tölteni, az új tárolóedény nem lehet élelmiszer tárolására használatos edény, üveg! Áttöltés esetén egyértelműen jelezni kell annak tartalmát, a lejárati idejét, és zártan kell tartani. Gondoskodni kell a tisztító- és fertőtlenítő szerek megfelelő mennyiségű kimérésének lehetőségéről, és az előírt behatási idők betartásáról. A különböző tisztasági fokú helyiségek, berendezések takarításához külön **eszközöket** (kefék, kendők, súrolók stb.) kell használni, azok elkülönítését (jelölés, színkód, tárolóhely stb.) is meg kell oldani. A vendégterek takarításához külön eszközöket kell használni. A tisztító- és fertőtlenítőszereket a tisztítóeszközökkel együtt az élelmiszerektől elkülönítetten, lehetőleg zárható helyiségben vagy szekrényben kell tárolni. A takarítást mindig a tisztább felületektől a szennyezettek felé, illetve fentről lefelé haladva kell végezni. Takarítás során először mechanikus tisztítással a nagy, durva szennyeződést kell eltávolítani, ezt követi a zsíroldószeres lemosás, majd – ahol szükséges – a fertőtlenítés. Az élelmiszerrel érintkező felületekről – a gyártói utasításnak megfelelően – pár perces behatási idő után bő vízzel le kell mosni a vegyszert, de egyéb felületeken (vezetékeken, padozaton stb.) rászáradva maradhat. A tisztaságot, illetve a takarítás, fertőtlenítés megfelelő végzését a vezetőnek, vagy az általa megbízott felelős személynek rendszeresen ellenőriznie kell.

JOGHÁTTÉR	GHP
	Munka közbeni takarítást kell végezni: • az egyes munkafázisok befejezése után, • különböző tisztaságú fokú műveletek között (pl. azonos helyiségben végzett fogyasztói és üzemi edények mosogatása között, különböző húsok előkészítése között), • rendkívüli szennyeződés (pl.: kicsorgás, szétszóródás) esetén. **Napi takarítást** kell végezni: • munka közben használt, szennyeződött felületek, berendezési tárgyak, eszközök esetében, • a szociális helyiségekben, • vendégforgalmi helyiségekben. **Heti takarításnak** ki kell terjednie: • valamennyi helyiségre, berendezési és felszerelési tárgyra, • könnyen elmozdítható tárgyak alatti és mögötti területekre, • mosható falfelületekre, ajtókra, párkányokra, • tárolószekrények belső felületére, polcaira, asztalok fiókjaira, • hűtőszekrények (nem fagyasztók!) tisztítása. A takarításnak **egyedileg meghatározott gyakorisággal** rendszeresen ki kell terjednie: • falon kívüli vezetékekre, csövekre, • elszívóernyőkre, lámpatestekre, ablakokra és rovarhálókra. **Éves takarításnak** ki kell terjednie: • valamennyi mozdítható berendezés kirakodásával végzett minden felületre, • tisztasági meszelésre, festésre – szükség szerint • nagyobb karbantartási munkákra, • fagyasztóládák, mélyhűtő berendezések leolvasztására, takarítására.

JOGHÁTTÉR	GHP
	Textíliák (kenyérruhák, abroszok) mosása • csak akkor végezhető a létesítményben, ha arra a feltételek a szükséges berendezésekkel (pl. mosógép, szárítási és vasalási lehetőség) biztosítottak, de az technológiai helyiségben nem lehet, • biztosítani kell a textíliák fertőtlenítését is (pl. 90 °C-on mosás, fertőtlenítőszeres áztatás, alapos átvasalás), • a tiszta és a szennyezett textíliák tárolását elkülönítetten kell megoldani, technológiai helyiségben szennyes textília huzamosabb ideig nem tárolható. Egy műszakban szükséges tiszta textília, és az egy műszakban keletkező szennyes textília technológiai helyiségben tartása – egymástól elkülönítve – megengedett. A takarítás végeztével az ahhoz használatos eszközöket is ki kell tisztítani, fertőtleníteni. A felmosó moppokat minden használat után fertőtleníteni kell, ami történhet mosógépben, magas hőfokon. A moppokkal egy időben ugyanabban a mosógépben más textíliát mosni nem szabad. A moppok megfelelő szárításáról, illetve cseréjéről is gondoskodni kell. *(Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia)* **8.2.2. Egyéb vegyi anyagok** Gázpalackok, karbantartáshoz használt kenőanyagok, a téli közlekedést biztosító só és egyéb szóróanyagok, egyéb, az irodában használt patronok stb. tárolása külön helyen történjen. Rovarölő szereket és egyéb különösen veszélyes kémiai anyagokat az élelmiszertől szigorúan elkülönítetten kell tárolni, és élelmiszer tárolására használt tartóba, edénybe tenni tilos.

8.3. Mosogatás

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. Melléklet II. fejezet* (2) Szükség szerint, a munkaeszközök és – berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózionak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük. *II.sz. Melléklet V. fejezet* (1) Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerrel kerül kapcsolatba: a) hatékonyan meg kell tisztítani, és szükség szerint fertőtleníteni kell. A tisztítást és fertőtlenítést olyan gyakorisággal kell elvégezni, hogy a szennyeződés bármilyen kockázata elkerülhető legyen; **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet** 21. § (1) A fogyasztók étkezéshez használt edényeinek, eszközeinek, valamint a kiszállításhoz használt visszatérő edények, eszközök (a továbbiakban együtt: fogyasztói edények) mosogatását el kell különíteni az ételkészítéstől és a tálalástól.	Minden olyan edényt, eszközt, amelyik élelmiszerrel kerül kapcsolatba, megfelelően és rendszeresen mosogatni, tisztítani, és szükség esetén fertőtleníteni kell. Az üzemi és fogyasztói edények mosogatására használt medencéket más célra használni nem javasolt. Amennyiben a mosogatómedencéket más célra is használják, az az alapvető tisztasági szintek betartása mellett történjen. Tilos a mosogatómedencében textíliát mosni, felmosóvödröt, felmosómoppot, szemetesedényt stb. elmosni, vagy belehelyezni. ***A mosogatás technológiáját, kivitelezését, az alkalmazott tisztító- és fertőtlenítőszereket, az oldattöménységeket (koncentrációkat), a mosogatóvíz hőmérsékletét és a behatási időt a mosogatási helyeken célszerű vízhatlan, jól olvasható felirattal kifüggeszteni.*** Figyelembe kell venni a szerek gyártója által megadott használati útmutatót. A mosogatómedencék űrtartalmát ismerni kell, ***célszerű azt a medence belső falán megjelölni.*** Adagolóberendezés hiányában a szerek adagolására mérőedényt kell használni. Mosogatószer-adagoló berendezés használatakor annak tisztán tartását biztosítani kell. A mosogatáshoz e célra gyártott kefe, fém vagy műanyag „dörzsike”, valamint vékony, jól tisztítható és fertőtleníthető, erre a célra gyártott törlőkendő használható. Nem erre célra gyártott szivacs vagy textilek (pl. konyharuhák, abrosz maradékok) használata tilos. **Az üzemi és fogyasztói edények azonos helyen mosogatása** Ha azonos mosogatóhelyiségben – azonos medencékben – zajlik az üzemi és fogyasztói edények mosogatása, azt időben el kell különíteni. A kétféle edénycsoport mosogatás közbeni keveredése tilos. A fogyasztói edények mosogatásának befejezése után a medencéket, mosogatóeszközöket, csorgatókat stb. ki kell mosni és fertőtleníteni, majd a mosogatóhelyiséget ki kell takarítani.

JOGHÁTTÉR	GHP
(2) A fogyasztói edények és az ételkészítéshez és tálaláshoz használt üzemi edények és eszközök (a továbbiakban együtt: üzemi edény) mosogatását térben vagy időben el kell különíteni egymástól, a keresztszennyeződést kizáró módon. (3) fertőtlenítő mosogatással kell mosogatni: a) a fogyasztói edényeket, eszközöket, b) az előkészítőkben használt edényeket, eszközöket, c) a fogyasztói edényekkel azonos helyen, de azoktól időben elkülönítve mosogatott üzemi edényeket. (4) Ahol a fogyasztói edények mosogatási feltételei hiányoznak, ott egyszer használatos edényeket, eszközöket kell használni	**A medencében mosogatható eszközöket,** gépeket, edényeket az alábbiak szerint kell mosogatni: Mosogatás előtt a szétszedhető gépeket, eszközöket alkatrészekre kell bontani. **A mosogatás technológiája:** A felületek • mechanikai tisztítása a durva szennyeződésektől, pl.: lekaparással, erős vízsugárral történő öblítéssel, • zsíroldószeres tisztítása, szükség esetén fertőtlenítése. A tisztítás és a fertőtlenítés egy fázisban is végrehajtható, kombinált hatású fertőtlenítőszerek használatával, • folyó meleg vizes öblítése, majd megszárítása (csepegtetőtálca). A szárításnál ügyelni kell az utószennyeződés megelőzésére. Törölgetni nem javasolt. Szükség esetén törölgetni csak egyszer használatos eszközzel (papírtörlő) szabad. Száradás után az eszközöket, edényeket szennyeződéstől védett helyen kell tárolni. Fertőtlenítő mosogatással kell elmosni: • fogyasztók által használt edényeket (idetartoznak a kiszállításhoz használt edények, eszközök is), • az előkészítőkben használt edényeket, eszközöket, • az üzemi edényeket akkor, ha azokat a fogyasztói edényekkel azonos helyen mossák el.

JOGHÁTTÉR	GHP

Zsíroldó mosogatás technológiájának áttekintő táblázata

Mosogatás lépései	1.	2.	3.	4.
	durva tisztítás	zsíroldás	öblítés	szárítás
vízhőmérséklet	+40 – +45 °C	+40 – +45 °C	lehetőleg +40 – +45 °C	csorgatással
szerkoncentráció	-	gyártói utasítás szerint	folyó vízzel	

Fertőtlenítő mosogatás technológiájának áttekintő táblázatai

Fertőtlenítő mosogatás külön zsíroldószer és külön fertőtlenítőszer használatával

Mosogatás lépései	1.	2.	3.	4.	5.
	durva tisztítás	zsíroldás	fertőtlenítés	öblítés	szárítás
vízhőmérséklet	+40 – +45 °C	+40 – +45 °C	+40 – +45 °C	lehetőleg +40 – +45 °C	csorgatással
szerkoncentráció	-	gyártói utasítás szerint	utasítás szerint	folyó vízzel	
szer behatási idő			utasítás szerint		

JOGHÁTTÉR	GHP

Fertőtlenítő mosogatás kombinált mosogatószerrel

Mosogatás lépései	1.	2.	3.	4.
	durva tisztítás	zsíroldás + fertőtlenítés együtt	öblítés	szárítás
vízhőmérséklet	+40 – +45 °C	+40 – +45 °C	lehetőleg +40 – +45 °C	csorgatás-sal
szerkoncentráció	-	gyártói utasítás szerint	folyó vízzel	
szer behatási idő		gyártói utasítás szerint		

Hagyományos fertőtlenítő mosogatás menetére példa:

Mosogatás lépései	1	2	3	4	5
	durva tisztítás	zsíroldás	fertőtlenítés	öblítés	szárí-tás
vízhőmérséklet	+40 – +45 °C	+40 – +45 °C	+40 – +45 °C	lehetőleg +40 – +45 °C	csorga-tással
szerkoncentráció		0,2 % Trisó (10 l vízhez 0,02 dkg)	1 % Hypo (10 l vízhez 1 dl)	folyó vízzel	
szer behatási idő			5 perc		

A behatási idők ellenőrzésére javasolt a mosogatóhelyiségben faliórát elhelyezni.

JOGHÁTTÉR	GHP
	Az oldatot cserélni kell, ha: • elszennyeződött, • a víz hőmérséklete kihűlt, • a szennyeződés kirakódott a medence falára, • a fertőtlenítőoldat kimerült (pl. a klóros fertőtlenítőszer szaga nem érezhető). Az ételek szállítására használt edényeket a fogyasztói edények mosogatójában lehet elmosni és fertőtleníteni, de azoktól időben elkülönítve. **Műanyag edények és eszközök mosogatása** Műanyag edények mosogatóvizét gyakrabban kell cserélni, és a szokásos fertőtlenítőszer kétszeresét kell alkalmazni. Emiatt az öblítést különös gondossággal kell végezni. **Fa edények, eszközök mosogatása** Fából készült edények, tálak, eszközök mosogatása után nagy figyelmet kell fordítani azok száradására, szárítására. Csak a teljesen megszáradt edényeket, eszközöket szabad ismételten felhasználni. A mosogatóhelyet és tisztítóeszközöket folyamatosan tiszta állapotban kell tartani. A mosogatáshoz használt eszközöket (kefe, törlőkendő, dörzsi, szivacs) rendszeres időközönként, de legalább műszakonként tisztítani, fertőtleníteni, azt követően szárítani kell. Nedvesen tárolni tilos. Az eszközök mosogatásához **mosogatógép** is használható használati utasítása szerint. A mosogatógéphez a használati utasításában szereplő, vagy azzal egyenértékű szer használható. Ha a gépben nem használható fertőtlenítőszer, akkor az öblítő fázisban a víznek +82 °C feletti hőmérsékletűnek

JOGHÁTTÉR	GHP
	kell lennie, vagy forró levegős szárítást kell alkalmazni. Ha a mosogatógép meghibásodása esetére nem biztosítottak a kézi mosogatás eszközei, (mosogatómedencék) a meghibásodás idejére a mosogatást igénylő tevékenységet fel kell függeszteni, vagy eldobható edényekkel kell üzemelni. A mosogatóhelyiségben az ételmaradékok gyűjtésére fedéllel és fogantyúval ellátott tartályt kell biztosítani, amelyet a mosogatás befejezése után/műszakváltáskor azonnal ki kell üríteni, elmosni és fertőtleníteni. Az élelmiszer-maradékos gyűjtőedényt használaton kívüli időszakokban fedetten kell tartani. **A medencékben nem mosogatható tárgyak, gépek mosogatása** A gépekben, berendezésekben a szennyeződések felhalmozódásának elkerülését rendszeresen felügyelni kell. Ilyenek pl. a szeletelőgép, dagasztógép, főzőüst, darálók, galuskaszaggató stb. A gépi berendezéseket a használati utasításukban foglalt előírások figyelembevételével szabad tisztítani, fertőtleníteni. A tisztítás előtt az elektromos gépeket áramtalanítani kell, csak áramtalanított készüléken szabad a tisztítási műveleteket elkezdeni. A gépeket legalább a műszak végén szét kell szerelni, azt követően tisztítani, szükség esetén fertőtleníteni, majd alaposan öblíteni kell. **Fából készült húsvágó tőkék tisztítása** A hústőkét, vágódeszkákat a munka befejeztével meg kell tisztítani, zsíroldószeres forró vízzel lemosni, fertőtleníteni, majd öblíteni. A fából készült hústőkét a következő használatig vékony rétegben sóval kell beszórni. Gondoskodni kell a felületük megfelelő gyakoriságú gyalulásáról is.

JOGHÁTTÉR	GHP
	Italcsapoló berendezések tisztítása, fertőtlenítése: **Az „Útmutató az élelmiszer és italadagoló automaták működtetésének és az italcsapolás Jó Higiéniai Gyakorlatához” részletesen szabályozza az italcsopoló berendezésekre vonatkozó higiénés eljárásokat, amelyeket a vendéglátónak és az italcsapoló berendezéseket kitelepítőnek közös megegyezés alapján megosztott felelősséggel teljesítenie kell.** **Legfontosabbak:** Az italcsapoló berendezések higiéniai megfelelőségéért annak használója a felelős. Az italadagoló automatákat, csapolóberendezéseket telepítő vállalkozásnak írásos utasítást kell adnia a berendezést működtető számára, amelyben rögzítik a megfelelő működtetéssel és a napi tisztítással illetve a tisztítás gyakoriságával kapcsolatos, az üzemeltetőre vonatkozó követelményeket. A csapolóberendezéseket el kell látni olyan berendezéssel, amely lehetővé teszi annak napi vizes öblítését és rendszeres fertőtlenítését. A berendezés időszakos teljes tisztítását, fertőtlenítését (beleértve az italvezetékeket és az adagolófejeket), valamint telepítéskor végrehajtott fertőtlenítését el kell végeznie. A csaptelepek azon részeit, amelyek felváltva érintkeznek az itallal és a levegővel (a csaptelepek kifolyó részei, csöpögtetőtálcák), naponta kell tisztítani. A vezetékcsatlakozó részeket (pl. csapfej, gyorskuplung) az italhoz (hordóhoz) való minden csatlakoztatás előtt tisztítani kell. *(Kapcsolódó fejezet: 5.2.7. Mosogató berendezések* *Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia* *Kapcsolódó fejezet: 6.7.4.1. Cukrásztermékek készítése,* *Kapcsolódó fejezet: 6.7.4.2. Fagylalt készítése)*

8.4. Rovarok és rágcsálók távoltartása

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II.sz. Melléklet IX. Fejezet* (4) „Megfelelő eljárásokat kell bevezetni a kártevők elleni védekezésre.”	Az élelmiszer-vállalkozóknak biztosítaniuk kell az általuk előállított vagy forgalomba hozott termékek védelmét az állatok és kártevők okozta szennyeződésektől is. Az élelmiszerbiztonság elődleges felelőse az élelmiszeripari vállalkozó, az ő döntése és mérlegelése, hogy a kártevők elleni védekezést mikor, hogyan kívánja az élelmiszerbiztonság szavatolása mellett megvalósítani.
2008. évi XLVI. törvény 35. § (3) „Élelmiszerbiztonsági feladatainak keretében az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv ellenőrzi (d) (…) az élelmiszer-vállalkozásoknál felhasznált tisztító- és fertőtlenítőszerek, fertőtlenítő eljárások megfelelőségét, beleértve a rovar- és rágcsálóirtást is	Az elsődleges cél a kártevők távoltartása, a kártevő-fertőzöttség elkerülése, megelőzése, és csak végső feladat a mentesítés, az irtás. A kártevők elleni védekezés alapja a létesítmény rendszeres karbantartása, rendjének és tisztaságának folyamatos biztosítása, a kártevők bejutásának megakadályozása. Meg kell szüntetni az olyan réseket, üregeket, zugokat, ahol a kártevők bejuthatnak, megtelepedhetnek és elszaporodhatnak.
38/2003. (VII. 7.) ESzCsM-FVM-KvVM együttes rendelet *8. számú melléklet* *1. Fogalmi meghatározások* 3. *Védekezés:* az egészségügyi kártevők megtelepedésének és elszaporodásának meggátlása, valamint életfolyamataik megzavarása, illetőleg a kártevők csalogatása vagy távoltartása (riasztá-	***A beérkező termékeket, szállító járműveket és tárolt anyagokat célszerű átvizsgálni, hogy mentesek-e az állati kártevőktől.*** ***A takaríthatóság és a kártevőktől mentesség ellenőrizhetősége érdekében a raktárakban ajánlott a faltól 10 cm, a padozattól 15 cm távolság tartása az élelmiszerek tárolása során.*** Az üzemelés során folyamatosan figyelni kell a kártevők esetleges jelenlétét, illetve a jelenlétükre utaló nyomokat.

JOGHÁTTÉR	GHP
sa), továbbá elpusztítása (rovarirtás, rágcsálóirtás, együtt: egészségügyi kártevőirtás). *7. Felhasználó:* az irtószert alkalmazó természetes vagy jogi személy, vagy jogi személyiség nélküli szervezet. *8. Szolgáltatás:* irtószerrel más számára végzett egészségügyi kártevőirtás. *6. Az irtószerek felhasználása* 1. Az irtószereket csak a forgalomba hozatali engedélyben meghatározott célra és a használati utasításban megadott módon, az egészségügyi és a kémiai biztonsági szabályok figyelembevételével szabad felhasználni úgy, hogy az emberek életének veszélyeztetését, egészségének károsodását, illetőleg haszonállatok és a külön jogszabályban meghatározott vadászható állatfajok elhullását, valamint a környezet szennyeződését ne idézze elő. 3. Az irtószerek kezeléséhez feltűnően megjelölt, kizárólag erre a célra szolgáló, biztonságos munkaeszközöket kell használni. 4. III. forgalmi kategóriájú irtószer felhasználása szakképesítéshez nem kötött.	***A kártevők jelenlétének figyelésére irtószert nem tartalmazó eszközöket (ragasztós, elektromos vagy kombinált rovarcsapdákat, csapó vagy élve befogó rágcsálócsapdákat) célszerű használni.*** Kártevők vagy jelenlétükre utaló jelek észlelésekor soron kívüli irtást kell végezni. Az irtás megkezdése előtt a létesítményt és környezetét rendezni kell, a felesleges holmit, leselejtezett eszközöket a létesítményből el kell távolítani. A kártevő-mentesítés végeztethető erre szakosodott és a szükséges engedélyekkel rendelkező vállalkozóval is, ekkor a munka hatékonyságának ellenőrzése a vendéglátó-vállalkozás feladata. Egyes irtási módszerek alkalmazása külön engedélyhez kötött, csak megfelelően képzett, szakértelemmel rendelkező személy végezheti azokat. Az irtáshoz csak engedélyezett szereket szabad felhasználni, amelyek biztonsági adatlapját a helyszínen kell tartani. A III. forgalmi kategóriájú szerek alkalmazása nem kötött szakképesítéshez, azt a vendéglátó-vállalkozás is felhasználhatja, alkalmazásuk során azonban az élelmiszerbiztonság nem sérülhet. Az irtószer szakszerű és veszélytelen felhasználásáért, a vonatkozó előírások megtartásáért a felhasználó a felelős. A kártevők elleni védekezést rendszeresen, tervezett program szerint kell végezni, amelynek tartalmaznia kell a megelőzési, az ellenőrzési és az ellenőrzés során fertőzöttnek talált helyeken szükségessé váló irtási feladatokat, továbbá az előre tervezett munkavégzési időpontokat. A kártevők elleni védekezési tevékenységet dokumentálni kell úgy, hogy abból nyomon követhető legyen a mindenkori kártevő-fertőzöttségi állapot, és a védekezés célját szolgáló minden intézkedés.

JOGHÁTTÉR	GHP
22. Egyes irtószer-kijuttatási eljárásokra vonatkozó különleges előírások: a) a kihelyezésre kerülő irtószer színében és formájában az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerektől és gyógyszerektől eltérő kell legyen; c) rágcsálóirtáskor: – a mérgezett csalétek az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerektől elkülöníthető formában és csak feltűnő színre megfestve helyezhető ki, – véralvadásgátló hatóanyagú készítményeket szakképzett személy csak az erre a célra szolgáló szerelvényben helyezhet ki, – a kihelyezésére szolgáló szerelvényeket feltűnő jelzéssel kell ellátni és azon az alkalmazott rágcsálóirtó szer megnevezését, hatóanyagát, az ellenmérget (gyógyszert) és az alkalmazó nevét, címét, telefonszámát fel kell tüntetni,	***Ajánlott évente kétszer (ősszel és tavasszal) megelőző kártevőirtást végezni.*** A **rovarok elleni védekezés** magában foglalja a repülő, mászó rovarok bejutásának megakadályozását, távoltartását és irtását. A rovarok bejutása ellen a nyitható nyílászárókat, kapukat, szellőzőrendszerek beszívó- és kivezető-csonkjait megfelelő védelemmel (rovarháló, légzsilip) kell ellátni és úgy kell üzemeltetni, hogy megakadályozzák az állati kártevők bejutását. A repülő rovarok elleni védelmet nyújtó háló mérete 2 mm, vagy ennél kisebb. A csatornanyílásokra peremes bűzelzárót kell tenni. ***A szabadba nyíló ajtók fölé elektromos rovarcsapdát célszerű felszerelni, lehetőleg az ajtónyílások közelében belülről.*** A rovarcsapdákat a csomagolatlan élelmiszerektől, alapanyagoktól olyan távolságra kell helyezni, hogy az esetlegesen lehulló rovaroktól, rovarmaradványoktól a szennyeződés elkerülhető legyen. A rovarcsapdák nem lehetnek termelési műveletek felett, annak érdekében, hogy megelőzzük az élelmiszerek szennyezését. A rovarcsapdák szükség szerinti tisztításáról, karbantartásáról gondoskodni kell. **A rágcsálók elleni védekezés végezhető:** • fizikai módszerekkel (csapdák, ragasztós felületek) • mérgezett csalétkek alkalmazásával. A mérgezett csalétket zárható, a nedves, vizes közegnek ellenálló anyagból készült etetőszerelvényekben (doboz, láda stb.) kell kihelyezni.

JOGHÁTTÉR	GHP
	A szerelvények számát, helyét, a kihelyezett irtószer megnevezését, az irtószerfogyást és az állatok jelenlétét rendszeres időközönként ellenőrizni és dokumentálni szükséges. ***Javasolt a szerelvények sorszámának feltüntetése a létesítmény helyszínrajzán.*** („Rágcsálóirtó térkép”). Takarításkor a szerelvényeket a padozatról fel kell venni, a takarítás végeztével a helyükre vissza kell helyezni. Ahol az irtószerek használata nem kívánatos, irtószert nem tartalmazó eszközöket (ragasztós, csapó vagy élve befogó rágcsálócsapdákat stb.) kell használni, melyek kellően érzékenyek a kártevő észlelésére. **Azokban a helyiségekben, ahol csomagolatlan élelmiszer van, mérget tartalmazó irtóeszköz nem helyezhető el.** Az elpusztult rovarokat, rágcsálókat és a visszamaradt vegyszert össze kell gyűjteni és meg kell semmisíteni. A vegyszeres méregmező kialakítás (sávos permetezés) előtt alapos takarítást és fertőtlenítést kell végezni, és a permetezést végző szakember utasítása szerinti idő elteltével lehet a felületet lemosni. Méregmező-fenntartási idő alatt a helyiségben ételt készíteni tilos. Rovar- és rágcsálóirtást követően, még az étkeztetési tevékenység megkezdése előtt, alapos takarítást és fertőtlenítést kell végezni.

8.5. Göngyöleg

JOGHÁTTÉR	GHP
62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 9. § (2) A használaton kívüli göngyöleget az élelmiszerektől elkülönítve, az e célra kijelölt helyen kell tárolni és rendszeres elszállításáról gondoskodni kell.	Göngyölegnek tekintjük az élelmiszer csomagolóanyagát (pl. doboz, üveg, láda stb.), amely általában több szállítás során is felhasználható, vagy kiürülése után eldobható. Tárolásukat úgy kell megoldani, hogy az élelmiszereket ne szennyezzék. A külső csomagolásra szolgáló göngyöleget, kartondobozokat, fóliákat stb. ételkészítésre szolgáló munkatérbe bevinni és ott tárolni tilos. A nem mosható és fertőtleníthető anyagból készült és kiürült göngyöleget (pl. papírdoboz, rozsdásodásra hajlamos fémdoboz) ételkészítési munkához újrahasznosítani, pl. benne fűszert vagy egyéb élelmiszert tárolni tilos. A belső használatú göngyöleget jelöléssel meg kell különböztetni a beszállítók által használt göngyölegtől (pl. a beszállítói és a vendéglátóhelyen használt húsos láda, stb.). A göngyölegeket jellegüknek megfelelően, lehetőleg csoportosítva kell összegyűjteni, és minél előbb el kell távolítani az üzemi területről. Rendszeres elszállításukról gondoskodni kell. Göngyölegtároló hiányában a göngyöleg csak arra kijelölt helyen, az élelmiszerektől elkülönítve, ideiglenesen tárolható, és gondoskodni kell a mielőbbi elszállításáról. *(Kapcsolódó fejezet: 8.4. Rovarok és rágcsálók távoltartása)*

8.6. Élő állat vágása

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet 2. cikk (1) b) „alaptermékek”: elsődleges termelésből származó termékek, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származó termékeket; **57/2010. (V. 7.) FVM rendelet** 9. § (1) Az élelmiszer-vállalkozó az olyan élelmiszer-előállító létesítményt, amelyhez a 853/2004/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján nem szükséges engedély, …, a létesítmény telephelye szerinti MgSzH kerületi hivatalának (a továbbiakban: kerületi hivatal) köteles bejelenteni. 12. § (1) A 2. mellékletben felsorolt élelmiszerek kiskereskedelmi forgalomba hozatala kizárólag a kerületi hivatal külön engedélyével történhet. 17. § (1) A rendezvényekre vonatkozó szabályokat a 2. mellékletben felsorolt élelmiszerekre vonatkozó rendelkezések sérelme nélkül kell alkalmazni.	**8.6.1. Élő állatok vágása** Kiindulási alaphelyzet, hogy vendéglátó-létesítményben az élőhal kivételével nem lehet állatokat vágni, mert vendéglátásban a vágóhidakról, kistermelőtől ellenőrzött körülmények között vágott állatok húsának felhasználása zajlik. Ettől eltérni különleges, egyedi, alkalmi esetekben, rendkívüli körültekintés és szabályozottság mellett lehet. *(Kapcsolódó fejezet: 8.6.2. Élő hal és halászati termékek tartása, vágása)* Abban az esetben, ha a vendéglátó saját állatvágást végezve kíván üzemelni, a 853/2004/EK rendelet szabályainak betartásával vágóhelyet, vágópontot kell létesítenie és engedélyezetnie. **Tradicionális sertésvágás** Kistermelő közreműködésével a vidéki élethez, hagyományokhoz, tradíciók bemutatásához kapcsolódó állatvágás (pl. disznótorhoz kapcsolt állatvágás) rendezvény keretében, alkalmanként a vendéglátó-létesítmény udvarán, megfelelően előkészítve és kivitelezve elvégezhető. Ehhez a kistermelő saját nevelésű állatot biztosít és a vágás bemutatását vállalja. Vendéglátó-vállalkozás sertésvágást nem végezhet. Ezt az alkalmi tevékenységet azonban 3 nappal előbb be kell jelenteni a Kerületi Hivatalnak és biztosítani kell hatósági állatorvosi vizsgálatot. Levágni és felhasználni csak az állatorvos által megvizsgált és fogyasztásra alkalmasnak ítélt állatot lehet. A vizsgálatról kiadott állategészségügyi igazolást a vágástól számított 90 napig meg kell őrizni.

JOGHÁTTÉR	GHP
52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet 5. § (4) Állati eredetű alap-, feldolgozatlan és feldolgozott termék csak akkor hozható forgalomba, ha az állomány, amelyből az adott termék származik, igazoltan részt vesz a kötelezően előírt mentesítési programokban, illetve – tejtermelő állomány esetében – amely igazoltan mentes gümőkórtól és brucellózistól. Ennek igazolására a kistermelő kérelmére az illetékes kerületi hivatal hatósági állatorvosa a 2. melléklet szerinti hatósági állatorvosi bizonyítványt (a továbbiakban: hatósági állatorvosi bizonyítvány) állít ki. (5) A hatósági állatorvosi bizonyítvány a kiállítástól számított egy évig hatályos, a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható. A kistermelő állati eredetű alap-, feldolgozatlan és feldolgozott terméket csak hatósági állatorvosi bizonyítvány birtokában hozhat forgalomba.	Az így vágott állat húsából kizárólag alaposan hőkezelt, sütött, főzött termék készíthető, és csak a készítés helyén hozható forgalomba. Az így készített és fogyasztásra kiadott disznótoros ételekből ételmintát kell eltenni és 72 óráig meg kell őrizni. *(Kapcsolódó fejezet: 6.8.4. Ételminta* *Kapcsolódó fejezet: 4.5.1. Alkalmi, rendezvényi, közterületi és mozgó árusítás)* A helyben vágott állatból származott termékekre vonatkozóan a veszélyelemzést el kell végezni. **A tradicionális vágás helye** A vágáshoz a vendéglátóhely udvarán elkülönített, tiszta helyet kell biztosítani. **A tradicionális sertésvágás szabadban végezhető mozzanatai:** • kábítás • véreztetés • pörzsölés • mosás, utótisztítás (kolompolás) • hasítás • zsigerelés A beleket felhasználni tilos!!!! A levágott és fogyasztásra alkalmasnak ítélt állati testet továbbiakban a létesítmény húselőkészítőjében kell főzésre, sütésre előkészíteni. A vágáshoz biztosítani kell folyó, hideg-meleg ivóvíz-minőségű vizet a test, testrészek mosásához, illetve a takarításhoz.

JOGHÁTTÉR	GHP
	A vágáshoz használt eszközök, edények tisztítását/mosogatását a vágás helyén, folyó, hideg-meleg ivóvízzel ellátott mosogatómedencében, fertőtlenítő hatású szerrel kell végezni és azokat elkülönítetten kell tárolni. Vágóhelyen, udvaron vágni legfeljebb + 10 °C környezeti hőmérsékleten, vagy az alatt szabad. *(Kapcsolódó fejezet 5.6. Hulladékkezelés)*
853/2004/EK rendelet III. melléklet VIII. szakasz VII. fejezet: A halászati terméket tároló élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását. 3. Az élő halászati termékeket olyan hőmérsékleten és módon kell tárolni, ami nem befolyásolja hátrányosan az élelmiszerbiztonságot és a termékek életképességét.	**8.6.2. Élő hal és halászati termékek tartása, vágása** **8.6.2.1. Tartási körülmények** Az élő hal tartása nem veszélyeztetheti az élelmiszerek biztonságát. Az akvárium tartozékait külön helyiségben szabad elhelyezni, és fedéllel vagy eltakarással meg kell akadályozni az akváriumvíz kifröccsenését. Az akvárium étteremben is elhelyezhető.
32/1999. (III. 31.) FVM rendelet 10. számú melléklet: Az étkezési célra szánt halak tárolásának és szállításának minimális követelményei 1.4. Tárolni csak az egészséges halakat szabad. A sérült halakat haladéktalanul le kell ölni. 2. A halak medencében tárolásának minimális követelményei 2.1. A halak tárolására szolgáló víztestet kötelező átfolyó vízzel vagy vízvisszaforgatással folyamatosan frissíteni. A víz frissítését úgy	Átvenni csak egészséges, külső sérülésektől, élősködőktől mentes halat szabad. A halat fajtájának megfelelő hőmérsékletű medencében szabad tárolni. Külön medencét kell biztosítani azon halaknak, amelyek tartási hőmérséklete nem esik egy tartományba. Ha a megfelelő hőmérséklet eltér a környezeti hőmérséklettől, a medence vizét fűteni vagy hűteni (hideg, folyó, ivóvíz-utánpótlás) kell. A medencébe csak a halak élettani tulajdonságainak megfelelő víz (ivóvíz, illetve tiszta sós víz) tölthető. A vágásig biztosítani kell a halak folyamatos levegőztetését és folyamatos utánpótlással a víz frissítését.

JOGHÁTTÉR	GHP
kell kivitelezni, hogy az oxigéndús levegő finom buborékok formájában, porlasztva jusson a vízbe. A víz be- és kiáramlását úgy kell szabályozni, hogy az oxigéndús víz a medence minden részében elkeveredjen. Az oxigénben gazdag vizet a medence alján vagy az attól függőlegesen számított 30 cm-en belül kell bevezetni. 2.2. A medencét és berendezéseit könnyen tisztíthatóan és fertőtleníthetően kell kialakítani, a medence belső felületének simának kell lennie. A medencét és a medencéhez tartozó berendezéseket is rendszeresen tisztítani, megfelelő működésüket ellenőrizni kell. Tisztítóanyagok használata után tiszta, friss vízzel ki kell öblíteni a medencét. 2.3. A medencét közvetlen napfény nem érheti, a megfelelő árnyékolásról gondoskodni kell. Mesterséges megvilágítás esetén a fénysugár felülről merőlegesen hatolva jusson be a vízbe, hogy a halak természetes testtartásban helyezkedjenek el. 2.4. A medencék betelepítésének és kiürítésének dátumáról, a betelepített halak fajáról és számáról, valamint az elpusztult vagy levágott halak számáról naprakész nyilvántartást kell vezetni. 2.5. A medencében 1000 literenként mérsékelten érzékeny halfajok esetén legfeljebb 200 kg	Az akvárium vizének teljes cseréjét és takarítását rendszeresen, de legalább minden szállítmány megérkezése előtt el kell végezni. A takarítást követően a medencét alaposan át kell öblíteni tiszta ivóvízzel. A medence takarítására szolgáló eszközöket időben elkülönítve fertőtlenítő mosogatással kell tisztítani. Az akvárium takarítását a helyiség alapos fertőtlenítő takarításának kell követnie. Az elpusztult halat a medencéből azonnal el kell távolítani, azt ételkészítéshez felhasználni nem szabad, a továbbiakban hulladékként kell kezelni. **8.6.2.2. Élő hal vágása** Élő hal vágása csak külön halelőkészítő helyiségben végezhető. Nem rendszeres, alkalmi élő hal vágása (pl. karácsonyi időszak) halelőkészítő hiányában megfelelően elkülönített, más tevékenység tisztaságát nem veszélyeztető, ideiglenes halelőkésztő helyen is történhet. A hal vágása során be kell tartani az állatvédelmi előírásokat. A vágás nem veszélyeztetheti az élelmiszerek biztonságát. Tartani csak az egészséges halakat szabad. A sérült halakat haladéktalanul le kell ölni. A vágást követően haladéktalanul el kell végezni a fej és a pikkelyek eltávolítását, zsigerelést. A vágást a tisztított hal folyó, hideg ivóvizes lemosásának kell követnie, a darabolás előtt.

JOGHÁTTÉR	GHP
élő hal, érzékeny halfajok esetén legfeljebb 100 kg élő hal tartható. *(halak érzékenysége: 1.1. pont szerint)* 2.6. Az oxigénhiány tüneteit mutató halakat a medencéből el kell távolítani és másik, megfelelő oxigénellátású medencébe kell helyezni vagy haladéktalanul le kell ölni. A medencében maradt halak megfelelő oxigénellátásához szükséges intézkedéseket haladéktalanul végre kell hajtani. 2.7. A medencében található víz pH-értékének 6,5–8,5 között kell lennie. 2.8. A medencében található víz nem lehet üledékes, elhalt növényi részekkel szennyezett. 2.9. A halakat medencében tárolásuk közben etetni, illetve állat-egészségügyi beavatkozásnak, gyógy- és vegyszeres kezelésnek alávetni tilos. 2.10. A medencében tárolt halak kiugrását meg kell akadályozni a medence befedésével. A medencét fedő eszköznek – a halszállító tartály kivételével – a levegő által átjárhatónak kell lennie. 2.11. Amíg a halak a medencében vannak, abból az algabevonatot csak mechanikus módon szabad eltávolítani.	**Hal feldolgozása** A hal feldolgozásához külön, jelölt eszközöket kell biztosítani, mosogatásukat időben elkülönítve kell megoldani. A fej eltávolítását és a zsigerelést haladéktalanul – a vágást követő folyó vizes lemosás után – el kell végezni. A zsigerelést is mosásnak kell követnie. A filék és darabok nem maradhatnak a munkaasztalon az előkészítésükhöz szükséges időn túlmenően. Az előkészítést követően a halat mielőbb az olvadó jég hőmérsékletére kell hűteni és felhasználásig hűtve vagy fagyasztva tárolni. A folyami rákot és homárt a beérkezés vagy az akváriumból kivétel után azonnal feldolgozni (darabolni, ha szükséges) és hőkezelni kell (forró vízben, gőzben, grillen stb.).

8.7. Kedvtelésből tartott állatok a vendégtérben

JOGHÁTTÉR	GHP
	Kedvtelésből tartott állatok (pl.: kutya) beengedéséről a vendéglátóhelyek éttermeibe, szabadtéri fogyasztói területeire, az étterem üzemeltetője mint felelős élelmiszeripari vállalkozó dönthet. Döntésekor mérlegelnie kell az alapterület, a bútorzat, az üzemeltetés és a vendégek igényeit figyelembevételével. Amennyiben az üzemeltető tolerálja az állatok jelenlétét a vendégforgalmi területeken, a szokásoshoz képest több óvintézkedést kell tennie az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerek, ételek, valamint az étermet látogató vendégek védelme érdekében. Ilyen például, hogy ***az állatokkal szemben intoleráns vendégeket már a bejáratnál célszerű tájékoztatni arról, hogy az étterem pl. kutyás vendégeket is fogad.*** A házi kedvencek jelenléte esetenként azonnal szükséges takarítást igényel, amelyhez rendelkezni kell külön takarítóeszközökkel, azok megfelelő használatára kiképzett személyzettel. A kedvencek etetéséhez, itatásához egyszer használatos, eldobható edényeket kell rendszeresíteni. Az állatok életviteléből adódó éttermi helyzeteket át kell gondolni és – az élelmiszer-vállalkozói felelősség keretében – úgy kell megoldani, hogy az élelmiszerbiztonsági szabályok ne sérüljenek. Az ilyen éttermekben az állatokkal kapcsolatos feladatokat külön szabályzatban célszerű rögzíteni.

A tojás jelölésének magyarázata

a megye vagy
a főváros kódja

országkód

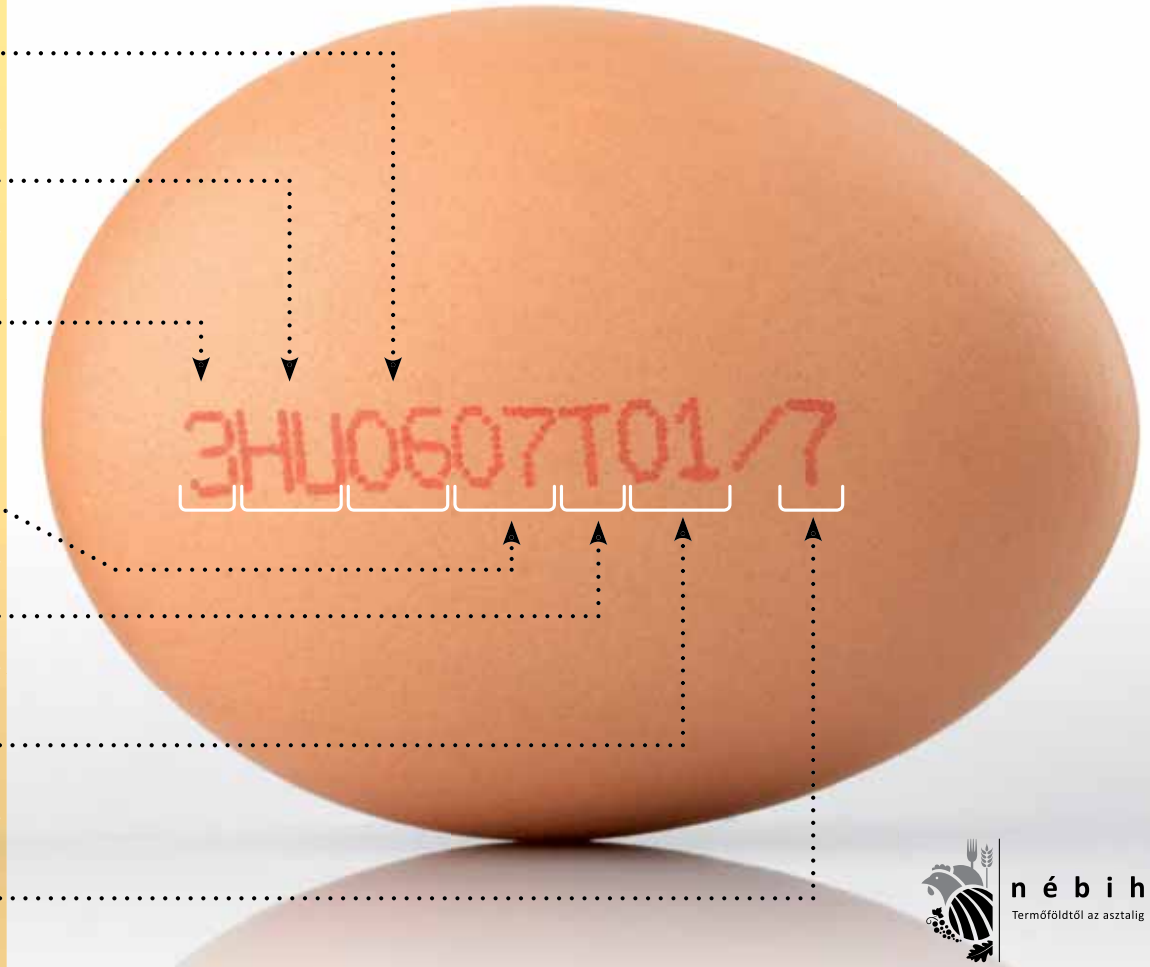
állattartási technológia
1 › szabad
2 › alternatív
3 › ketreces
0 › ökológiai

az állat-egészségügyi
kerület sorszáma

a tyúktojás jele

az állattartó telep
sorszáma a kerületben

a „/” jel után
az istállók száma



nébih
Termőföldtől az asztalig

9. FEJEZET

SPECIÁLIS TEVÉKENYSÉGEK

9. FEJEZET

SPECIÁLIS TEVÉKENYSÉGEK

TARTALOM

9.1. Jó higiéniai útmutató az egyéb szálláshelyeken nyújtott reggeliztető tevékenységet folytatók számára
9.2. Lakásétterem
9.3. Oktatókonyhák, főzőiskolák
9.4. Rendezvényen megmaradt ételek karitatív felhasználása

9. SPECIÁLIS TEVÉKENYSÉGEK

9.1. Jó higiéniai útmutató az egyéb szálláshelyeken nyújtott reggeliztető tevékenységet folytatók számára

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. melléklet III. fejezet* MOZGÓ ÉS/VAGY IDEIGLENES 227 ÉS FORGALMAZÓ HELYEKRE (MINT PÉLDÁUL SÁTRAK, ÁRUSÍTÓHELYEK, MOZGÓÁRUSOK JÁRMŰVEI), ELSŐDLEGESEN MAGÁNLAKÓHÁZKÉNT HASZNÁLT, DE FORGALOMBA HOZATAL CÉLJÁBÓL ÉLELMISZEREK RENDSZERES KÉSZÍTÉSÉRE HASZNÁLT HELYISÉGEKRE, VALAMINT ÁRUSÍTÓ AUTOMATÁKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK (1) A fenti létesítményeket és automatákat, amennyiben ésszerűen megvalósítható, úgy kell elhelyezni, tervezni, összeállítani, tisztán és jó karban tartani, hogy elkerüljék különösen az állatok és kártevők által okozott szennyeződés kockázatát. (2) Különösen, szükség szerint: a) megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához (beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszárításhoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és öltözőhelyiségeket); b) az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő felületeket jó állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, mosható, nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő; c) megfelelő berendezést kell biztosítani a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, és szükség szerint fertőtlenítéséhez;	Az egyéb szálláshelyen **alapvető követelmény az önellátás feltételeinek biztosítása, azaz** a vendégeknek külön **kávékonyha,** benne **kávé, tea főzésére, reggeli jellegű ételek készítésére alkalmas berendezéssel (főzőlap, mosogató, asztal, szék) és felszereléssel (edények), a vendégek számára elkülönített hűtőszekrény használattal.** Mint kiegészítő szolgáltatás a vendégek részére **kizárólag reggeli biztosítható,** az alábbi feltételekkel: **Alapfeltételek** A tevékenység mennyiségi korlátai: Az egyéb szálláshely-szolgáltatás céljára hasznosított szobák száma legfeljebb nyolc, az ágyak száma legfeljebb tizenhat lehet. A reggeliztetés, mint szolgáltatás, kizárólag a szálláshelyen megszálló vendégekre vonatkozik, külső személyek azt nem vehetik igénybe. 10 főt meghaladó létszámú reggeliző vendég esetén az étkeztetést több turnusban kell elvégezni azzal a megkötéssel, hogy egy időben legfeljebb 10 fő étkeztethető. A turnusokat időben jól el kell különíteni, megfelelő időt hagyva a második turnus reggeliztetéséhez szükséges higiéniai és technológiai előkészítésre.

JOGHÁTTÉR	GHP
d) amennyiben az élelmiszereket az élelmiszeripari műveletek részeként tisztítják, gondoskodni kell arról, hogy ez higiénikus módon történjen; e) megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel való ellátást kell biztosítani; f) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a veszélyes és/vagy fogyasztásra alkalmatlan (folyékony vagy szilárd) anyagok és hulladékok tárolására és eltávolítására; g) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a megfelelő tárolási hőmérsékleti feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére; h) az élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy szennyeződésének kockázatát az ésszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni. **239/2009. (X. 20.) Korm. rendelet** 2. § h) *Egyéb szálláshely:* szálláshely-szolgáltatás céljára hasznosított,….. nem kizárólag szálláshely-szolgáltatás rendeltetéssel létesített önálló épület vagy annak lehatárolt része, ahol az e célra hasznosított szobák száma legfeljebb nyolc, az ágyak száma legfeljebb tizenhat. 6. § (1) A szálláshely-üzemeltetési engedély iránti kérelemben meg kell jelölni i) azt, hogy a szálláshely-szolgáltató a szálláshelyen kíván-e élelmiszert, élelmiszer-nyersanyagot előállítani, felhasználni vagy forgalomba hozni.	A tevékenység alapkövetelménye továbbá: Ivóvíz-minőségű vízellátás, amely történhet: • saját kutas vízellátó rendszerből vagy • közüzemi hálózati vízből. Zárt rendszerű szennyvízelvezetés és/vagy -tárolás. Ha nincs külön reggeliztető konyha és a háztartás konyhájáról zajlik az ellátás, a minimális helyiség- és eszközfeltételek: • a háztartási konyhában megfelelő létszámú egységes asztal, szék, berendezési tárgyak, vagy külön étkezőhelyiség, • külön hűtőszekrény a vendégek reggeliztetéséhez szükséges nyersanyagok tárolására (amelyben biztosított az élelmiszerek fajtánkénti, áttekinthető rendben, a keresztszennyezést megelőző módon végzett tárolása), • kizárólag a vendégek számára fenntartott evőeszközök, tányérok, poharak, kancsók, pékárus kosarak, tálalókészlet, • mosogatógép, vagy legalább kétmedencés mosogató, vagy kombinált mosogatószerrel történő mosogatás (zsíroldás és fertőtlenítés egyben). **Külön reggeliztető konyha** működtetése esetén is a fenti feltételeket kell biztosítani a rendelkezésre álló helyiségben. A tevékenység **személyi feltételei**: • egészségügyi alkalmasság: háziorvosi igazolás.

JOGHÁTTÉR	GHP
1. melléklet *Követelmények szállástípusonként* *6. Egyéb szálláshely* 6/A. Engedélyezési követelmény 1. A szoba nagysága: a) egyágyas: legalább 8 négyzetméter, b) két- vagy több ágyas: legalább 12 négyzetméter, a harmadik ágytól ágyanként további 4 négyzetméter, c) legmagasabb ágyszám: szobánként 4 ágy, gyermekek számára emeletes ágy használata is megengedett. 2. Vizesblokk: a vendégek számára elkülönített fürdőszoba/zuhanyozó vagy mosdó, WC, -kefe tartóval, WC-papírtartó papírral, higiéniai hulladéktárolóval. **3. Kávékonyha: kávé-, tea főzésére, reggeli jellegű ételek készítésére alkalmas berendezéssel (főzőlap, mosogató, asztal, szék) és felszereléssel (edények), a vendégek számára elkülönített hűtőszekrény használattal.** 6/B. Üzemelési követelmény 1. Ügyelet: a szállásadó vagy megbízottja a helyszínen vagy ügyeleti telefonszám megadásával biztosítja. 2. A helyszíni ügyeleti időszakon kívül a vendégek számára belépés biztosítása. 3. Takarítás: a) vendégszoba legalább hetente egyszer, ágyneműhuzat- és törülközőcserével egyidejűleg (ágynemű: 1 db paplan, 1 db párna személyenként, törülköző: 1 db kéztörlő, 1 db nagyméretű törülköző személyenként), az új vendégek esetén minden esetben, b) a közösen használt helyiségek takarítása minden nap.	Ha a családban fertőző betegség fordul elő, a szálláshelyen reggeliztetést végezni a háztartás konyhájáról nem szabad! Ebben az esetben reggeliztetést csak külön konyháról olyan megbízott személy végezhet, aki nem került kapcsolatba a fertőzéssel, és megfelel a fentiekben leírt személyi higiénés feltételeknek. Árubeszerzés, árutárolás, hűtés: • megbízható helyről, számlával, szállítólevéllel kell igazolni az áru eredetét, • a reggeliztetéshez biztosított alapanyagok tárolását, hűtését úgy kell megoldani, hogy azok egymást ne szennyezhessék. Ételkészítés, sütés, főzés, készen tartás, felszolgálás: • tojásrántotta, tükörtojás, lágy tojás készítéséhez a tojást külön edényben előzetesen mosni, fertőtleníteni kell, • a zöldségféléket felhasználás előtt meg kell mosni, ügyelni kell a keresztszennyeződések megelőzésére, • a felszolgálást tiszta ruhában, ápolt külsővel kell végezni. Mosogatás, takarítás: • konyharuhákat, mosogatószivacsokat rendszeresen mosni, fertőtleníteni, szükség esetén a mosogatáshoz használt eszközöket cserélni kell. Gondoskodni kell a mosogatáshoz használt eszközök megfelelő szárításáról, • a takarításhoz, mosogatáshoz használt vegyszerek tárolását az élelmiszerektől elkülönítetten kell megoldani, • a konyha, étkezőhelyiség napi rendszeres takarítását el kell végezni, • a vendégek edényeit külön, elszeparált szekrényben kell tárolni.

JOGHÁTTÉR	GHP
	Maradékok és hulladékok kezelése: A reggeliztetéshez kihelyezett és megmaradt ételek tárolása tilos, azt újból felszolgálni, étkezésre kínálni nem szabad. A szálláshelyről ételkiszállítást végezni tilos. Dokumentálás: • nyersanyagok származási helyét szállítólevéllel vagy számlával kell igazolni. **Amire különösen figyelni kell:** a) a reggeliztetés időtartama ne haladja meg a 3 órát, b) állati eredetű élelmiszerek, tejtermékek tárolása, fogyaszthatósági határidők figyelemmel kísérése, c) tojás előkészítése, d) zöldség, gyümölcs tárolása. mosása, előkészítése, e) hűtés: a hűtőszekrényekben az élelmiszerek tisztasági fokának megfelelően, áttekinthető rendben, a keresztszennyeződést megelőzve, f) hőkezelés: hőfok, időtartam, g) rovarok, rágcsálók, kutya, macska, házi kedvencek: rágcsálóirtás, háziállatok elkülönítése, h) eszközök állaga, állapota: esztétikus, tiszta, biztonságos használat, i) tisztaság: alapkövetelmény a napi takarítás, j) hulladékkezelés: megsemmisítés, kötelező kommunális hulladékkezelés.

9.2. Lakásétterem

JOGHÁTTÉR	GHP
852/2004/EK rendelet *II. sz. mellékelet III. fejezet* (1) A fenti létesítményeket és automatákat, amennyiben ésszerűen megvalósítható, úgy kell elhelyezni, tervezni, összeállítani, tisztán és jó karban tartani, hogy elkerüljék különösen az állatok és kártevők által okozott szennyeződés kockázatát. (2) Különösen, szükség szerint: a) megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához (beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszárításhoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és öltözőhelyiségeket); b) az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő felületeket jó állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, mosható, nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő; c) megfelelő berendezést kell biztosítani a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, és szükség szerint fertőtlenítéséhez; d) amennyiben az élelmiszereket az élelmiszeripari műveletek részeként tisztítják, gondoskodni kell arról, hogy ez higiénikus módon történjen; e) megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel való ellátást kell biztosítani; f) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a veszélyes és/vagy fogyasztásra alkalmatlan (folyékony vagy szilárd) anyagok és hulladékok tárolására és eltávolítására;	**Lakásétterem fogalma** **Nem nyilt árusítást végző, háztartási körülmények között üzemelő vendéglátó-létesítmény.** A szervező: • profitszerzési céllal; • aktív vagy passzív promóció (például: hirdetés, saját honlap) útján; • vendégeket helyben (akár a vendégek előtt, akár a vendégek közreműködésével) készülő ételek elfogyasztására toboroz. A lakásétterem működtetése **élelmiszeripari vállalkozás**, így vezetőjének ismernie kell a jogszabályi előírásokat, a tevékenységére vonatkozó szakmai szabályokat. Kivételes esetekben – a hatóság előzetes beleegyezésével – eltérhet a szabályoktól, ha írásos élelmiszerbiztonsági tervet készít a felmerülő kockázatokról és azok kezeléséről (HACCP). A saját HACCP rendszer előírásainak betartása kötelező. **A tevékenység végzéséhez a kerületi hivatal külön engedélye szükséges!** A lakásétterem személyzetének meg kell felelnie a vendéglátó-dolgozókra vonatkozó higiéniai szabályoknak (pl.: foglalkozás-egészségügyi vizsgálat, rendszeres élelmiszerbiztonsági továbbképzés). Törekedni kell az áruk szakosított tárolására, a hűtőben lezárt dobozokban kell tárolni a különböző típusú élelmiszereket.

JOGHÁTTÉR	GHP
g) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a megfelelő tárolási hőmérsékleti feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére; h) az élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy szennyeződésének kockázatát az ésszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni. **57/2010. (V. 7.) FVM rendelet** 12. § (1) A 2. mellékletben felsorolt élelmiszerek kiskereskedelmi forgalomba hozatala kizárólag a kerületi hivatal külön engedélyével történhet. *2. melléklet* A / B 1. Termékkör – Élelmiszer, melynek kiskereskedelmi forgalomba hozatalához külön engedély szükséges 5. Meleg, hideg étel – Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény Mellékletének 71. pontjában meghatározott vendéglátó-ipari termék, az italok kivételével 6. Cukrászati készítmény, édesipari termék – Azon hűtést igénylő cukrászati készítmények, amelyek forgalomba hozatala az előállítás helyén, illetve házhoz szállítással történik, a végső fogyasztó részére * Az állati redetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, az Európai Parlament és a Tanács (2004. április 29.) 853/2004/EK rendelete szerint.	Fokozottan ügyelni kell a keresztszennyeződés megelőzésére. Az ételek előkészítése, főzése-sütése, tálalása során ügyelni kell a fogyasztásra kész élelmiszerek, ételek megfelelő tárolására. Lakásétteremből ételt kiszállítani, külső helyszínen rendezvényt tartani tilos. Naponta egy alkalommal összesen legfeljebb 14 vendég szolgálható ki. A lakásétteremben törekedni kell a friss ételek készítésére, az ételek elkészülte utáni azonnali tálalására. Megfelelő technológia (például: sokkoló) hiányában tilos a helyben készített ételek lefagyasztása a tárolási idő meghosszabbítása céljából.

JOGHÁTTÉR	GHP
2008. évi XLVI. törvény 71. vendéglátó-ipari termék: olyan étel, ital (az ivóvíz kivételével), cukrászati, hidegkonyhai készítmény, amelyet az előállítás helyén, ideiglenes árusítóhelyen, tálalókonyhán vagy házhoz szállítva értékesítenek a végső fogyasztó számára. **62/2011. (VI. 30.) VM rendelet** 1. § (3) A háztartási körülmények között végzett vendéglátó-tevékenységre kizárólag a 2. §, 4. §, 5. § (3), 6. § (2) és (3), 7. §, 9. § (1), 12. §, 14. §, 15. §, 16. § (4)-(6), 17. § (1) és a 21. § (2)-(3) bekezdése rendelkezéseit kell alkalmazni. Az így előállított élelmiszer kizárólag az előállítás helyén hozható forgalomba. 4. § (1) Ha a létesítmény vezetője, üzemeltetője vagy alkalmazottja, illetve egyéb, vendéglátó-tevékenységet végző személy (a továbbiakban együtt: felelős személy) tudomást szerez az általa előállított vagy forgalomba hozott élelmiszertől eredő megbetegedésről vagy annak gyanújáról – az érintett élelmiszerhez használt alapanyagok, valamint a maradék élelmiszer és ételminta változatlan állapotban való megőrzése mellett –, annak kiszolgálását, felszolgálását azonnal fel kell függesztenie a hatóság további intézkedéséig. (2) Az (1) bekezdésben meghatározott esetben a felelős személy köteles haladéktalanul értesíteni: a) munkaidőben a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának kerületi hivatalát, b) munkaidőn kívül a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának készenléti ügyeletét.	**A tevékenység során az alábbiakat is be kell tartani:** • az élelmiszer-eredetű megbetegedést vagy annak gyanúját haladéktalanul be kell jelenteni a hatóságnak, az érintett élelmiszerhez használt alapanyagokat és a maradék ételt a hatóság intézkedéséig meg kell őrizni, • az ételek összetevőire vonatkozó információkról, beleértve az allergén anyag tartalmát is, a fogyasztót – annak kérésére – tájékoztatni kell, • elejtett vad csak hatósági állatorvosi igazolással használható fel, • az alapanyagokat kistermelőtől is be lehet szerezni, • vízszennyeződés vagy annak gyanúja esetén a víz mikrobiológiai vizsgálatát el kell végeztetni, • a hulladékgyűjtő edényeket tisztán kell tartani, azokat rendszeresen fertőtleníteni kell, • az adalékanyagok, aromák és élelmiszerenzimek nyomon követhetőségét biztosítani kell, az eredeti csomagolást vagy címkét a lejárati időt követő 30 napig meg kell őrizni, • csak ép héjú tojást szabad felhasználni, szükség esetén a héját felhasználás előtt külön edényben fertőtleníteni kell, • nyers tejet átvétele után fel kell forralni, • a romlott vagy romlásra gyanús ételt, alapanyagot, a kiszolgálásból megmaradt ételt ismételten kiszolgálni tilos, azt elkülönítetten kell tárolni, és rövid időn belül el kell távolítani, • csak érzékszervileg megfelelő ételt szabad kiszolgálni, a jellegének megfelelő hőfokon, • az üzemi és fogyasztói edények elkülönített (legalább időben elkülönített) mosogatását, fertőtlenítését biztosítani kell. Az edények háztartási mosogatógépben is mosogathatók.

JOGHÁTTÉR	GHP
5. § (3) A vendéglátó-ipari termékek összetevőire vonatkozó információkról – beleértve az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet 4. melléklete szerinti allergén összetevőket, valamint az egyéb jogszabályok alapján kötelezően alkalmazandó, élelmiszer-összetevőkre vonatkozó kiegészítő információkat is – a végső fogyasztót, annak kérésére a vendéglátónak tájékoztatnia kell. 6. § (2) Az elejtett vad kezelésének és értékesítésének élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 43/2011. (V. 26.) VM rendelet (a továbbiakban: 43/2011. (V. 26.) VM rendelet) szerinti vadászatra jogosulttól közvetlenül származó elejtett vad vendéglátó-ipari felhasználása az 5. mellékletben foglaltak betartásával végezhető. (3) A kistermelői élelmiszer-termelés, előállítás és értékesítés feltételeiről szóló rendelet szabályainak betartása mellett a vendéglátó és a közétkeztető átveheti a kistermelő által megtermelt, vagy előállított élelmiszert. 7. § Az ivóvíz önellenőrző mikrobiológiai vizsgálatát a vízszennyeződés vagy annak gyanúja esetén az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló külön jogszabály szerint soron kívül el kell végezni. 9. § (1) A hulladékgyűjtő edények rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről gondoskodni kell. 12. § Az élelmiszer adalékanyagokat, aromákat és élelmiszerenzimeket eredeti vagy az eredeti jelöléseket pontosan feltüntető csomagolásban kell tárolni. Az eredeti csomagolást vagy címkét az adalékanyag, aroma vagy élelmiszerenzim teljes felhasználásig, illetve a készített termék fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig meg kell őrizni.	

JOGHÁTTÉR	GHP
14. § (1) Felhasználni csak ép héjú tojást szabad. (2) Amennyiben a tojáshéj fertőtlenítése szükséges, azt közvetlenül felhasználás előtt, a főzőtéren kívül, a 13. § (1) bekezdése szerinti helyiségben vagy helyen, e célra alkalmas szerrel, kizárólag erre a célra használt, jelölt edényekben kell végezni. 15. § A nyers tejet átvétele után a lehető legrövidebb időn belül fel kell forralni. 16. §. (4) Tilos a kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari terméket, illetve annak maradékát friss termékhez keverni abba bedolgozni, vagy azt ismételten kiszolgálni, felszolgálni. (5) Romlásra gyanús ételt vagy alapanyagot tilos felhasználni, vagy olyan kezelésnek – különösen fűszerezés, színezés, áztatás – alávetni, amely a romlás jeleit elfedi. (6) Romlott élelmiszer az emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszerektől térben elkülönítve, a romlottság tényére utaló jelöléssel ellátva tárolható. Eltávolításáról a lehető legrövidebb időn belül gondoskodni kell. 17. § (1) Az elkészült ételt a tálalás megkezdése előtt ellenőrizni kell. Kiszolgálni, felszolgálni csak érzékszervileg megfelelő ételt – a jellegének megfelelő hőfokon – szabad. 21. § (2) A fogyasztói edények és az ételkészítéshez és tálaláshoz használt üzemi edények és eszközök (a továbbiakban együtt: üzemi edény) mosogatását térben vagy időben el kell különíteni egymástól, a keresztszennyeződést kizáró módon.	

JOGHÁTTÉR	GHP
(3) Fertőtlenítő mosogatással kell mosogatni: a) a fogyasztói edényeket, eszközöket, b) az előkészítőkben használt edényeket, eszközöket, c) a fogyasztói edényekkel azonos helyen, de azoktól időben elkülönítve mosogatott üzemi edényeket.	

9.3. Oktatókonyhák, főzőiskolák

JOGHÁTTÉR	GHP
	Oktatókonyhák, főzőiskolák **9.3.1. Oktatókonyha:** a közétkeztetési, vendéglátóipari szakemberek szervezett képzését, továbbképzését szolgáló létesítmény. Az oktatókonyhákon készített ételek nem kerülhetnek közforgalomba (kivételt képeznek ez alól a tankonyhaszerűen működő éttermek). Az oktatást szervező intézmény saját rendezvényeire készített ételekre a jogszabályi előírások vonatkoznak. Amennyiben az ételek tárolása szükséges, akkor azt az étel jellegének megfelelő hőfokon, utószennyeződéstől védve kell végezni. Az oktatókonyhákra a GHP egyéb, általános szabályokat megfogalmazó fejezeteit, illetve az intézményi oktatásra vonatkozó egyéb szabályokat, jogszabályokat kell alkalmazni. **9.3.2. Főzőiskola:** magánszemélyek (nem a közétkeztetésben, vendéglátóiparban dolgozók) képzését, továbbképzését szolgáló létesítmény. A főzőiskola programjában fertőző betegek (például influenzaszerű, náthás, bőrbeteg stb.) nem vehetnek részt. ***A résztvevőktől javasolt írásos nyilatkozatot kérni arról, hogy tudomásuk szerint nem szenvednek fertőző betegségben.*** Főzőiskola működhet: • kifejezetten erre a célra létrehozott létesítményben; • éttermi konyhákban a konyha üzemidején kívül.

JOGHÁTTÉR	GHP
	Az éttermi konyha üzemidején kívül szervezett főzőiskola fokozott élelmiszerbiztonsági kockázatot jelent a napi működésre, ezért az élelmiszeripari vállalkozónak külön szabályozást kell készítenie a lehetséges kockázatokról, illetve azok megelőzéséről, kezeléséről. A szabályozás tartalmazza az alábbiakat: • a használható helyiségeket és eszközöket, • a felhasználható élelmiszereket és azok előkészítésének módját, • a bevihető alapanyagok felsorolását, • a tevékenység végeztével szükséges takarítást, fertőtlenítést. A főzőiskola résztvevői az üzemi területre csak tiszta cipőben és védőruházatban (legalább nyakba akasztható köténnyt viselve az utcai ruházat fölött) léphetnek be. A főzőiskola során használt alapanyagok nem keveredhetnek az üzemi alapanyagokkal. A főzőiskola során használt alapanyagok elkülönítését csak a konyhai személyzet végezheti el. A főzőiskola résztvevői a nem főzőiskolai alapanyagokhoz nem férhetnek hozzá, a nem főzőiskolai (üzemi) félkész és késztermékeket tároló hűtőkamrákba nem léphetnek be. A képzés végén a fel nem használt alapanyagokat ételhulladékként kell kezelni, azokat felhasználni tilos. A főzőiskola keretei között készített ételt (élelmiszert) értékesíteni, kiszállítani tilos. A főzőiskola programjának végén gondoskodni kell az eszközök és a konyha teljes körű, alapos, fertőtlenítő takarításáról.

9.4. Rendezvényen megmaradt ételek karitatív felhasználása

JOGHÁTTÉR	GHP
178/2002/EK rendelet 3. cikk 2. élelmiszeripari vállalkozás: nyereségérdekelt vagy nonprofit, köz- vagy magánvállalkozás, amely az élelmiszerek termelésével, feldolgozásával és forgalmazásával összefüggő tevékenységet folytat; 3. élelmiszeripari vállalkozó: az a természetes vagy jogi személy, aki/amely az általa ellenőrzött élelmiszeripari vállalkozáson belül felelős az élelmiszerjog követelményeinek betartásáért; 8. forgalomba hozatal: élelmiszer vagy takarmány készentartása eladás céljára, beleértve az élelmiszer vagy takarmány eladásra való felkínálását, vagy **az élelmiszerek és takarmányok ingyenes** vagy ellenérték fejében történő **átadásának bármely egyéb formáját**, valamint az élelmiszerek és takarmányok eladását, forgalmazását vagy átadásának egyéb módját. 14. cikk (1) Nem biztonságos élelmiszer nem hozható forgalomba. (2) Az élelmiszer akkor nem biztonságos, ha: a) egészségre ártalmas; b) emberi fogyasztásra alkalmatlan. **852/2004/EK rendelet** 1. cikk (1) a) az élelmiszerbiztonság elsődleges felelősségét az élelmiszeripari vállalkozó viseli;	**Rendezvényen megmaradt ételek karitatív felhasználása** A megmaradt élelmiszerek karitatív célú felhasználása élelmiszer-vállalkozásnak minősül, az azt végző felelős az ételek biztonságosságáért. A tevékenység végzéséhez a kerületi hivatal külön engedélye szükséges. Legfontosabb szempont, hogy csak és kizárólag élelmiszerbiztonsági szempontból megfelelő ételt szabad karitatív célra felhasználni! Fontos figyelembe venni a fogyasztók érzékenységét, „esendőségét” is, mert egészségi állapotában sérülékeny, beteg, kisgyermek, idős ember, és a legyengült immunállapotúak esetében fokozott körültekintés szükséges, az ő esetleges, élelmiszerrel közvetített megbetegedésükhöz kevesebb káros anyag, kevesebb mikroba szervezetbe jutása is végzetes következményekkel járhat.

JOGHÁTTÉR	GHP

57/2010. (V. 7.) FVM rendelet

12. § (1) A 2. mellékletben felsorolt élelmiszerek kiskereskedelmi forgalomba hozatala kizárólag a kerületi hivatal külön engedélyével történhet.

2. melléklet

	A	B
1.	Termékkör	Élelmiszer, melynek kiskereskedelmi forgalomba hozatalához külön engedély szükséges
5.	Meleg, hideg étel	Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény Mellékletének 71. pontjában meghatározott vendéglátó-ipari termék, az italok kivételével
6.	Cukrászati készítmény, édesipari termék	Azon hűtést igénylő cukrászati készítmények, amelyek forgalomba hozatala az előállítás helyén, illetve házhoz szállítással történik, a végső fogyasztó részére
* Az állati redetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, az Európai Parlament és a Tanács (2004. április 29.) 853/2004/EK rendelete szerint.		

2008. évi XLVI. törvény

71. vendéglátó-ipari termék: olyan étel, ital (az ivóvíz kivételével), cukrászati, hidegkonyhai készítmény, amelyet az előállítás helyén, ideiglenes árusítóhelyen, tálalókonyhán vagy házhoz szállítva értékesítenek a végső fogyasztó számára.

Nem adható át az élelmiszer, étel, **ha:**

- lejárt a fogyaszthatósági/minőségmegőrzési ideje,
- hűtést igényel, de hűtés nélkül tárolták,
- sérült a csomagolása,
- a fogyasztótól, tálalóasztalról visszagyűjtötték,
- melegen tartást igényel, de 3 órán túl szobahőmérsékleten tárolták,
- szennyeződött, fertőződhetett,
- romlott,
- ismeretlen származású, eredetű,
- a gyártója, készítője valami ok folytán nem vállal érte felelősséget,
- a termék nyomon követhetősége nem biztosított.

Tovább adható élelmiszerek, ételek csoportosítása:

- **Hűtést, hőn tartást nem igénylő bontatlan, ép, eredeti csomagolású élelmiszerek, italok,** ha a gyártó jelzésének megfelelő hőmérsékleten tárolták, a gyártó utasítása szerint kezelték: pl. csomagolt ásványvíz, üdítőitalok, csomagolt édességek (csokoládé, cukorka, keksz, nápolyi stb.), csomagolt sütőipari termékek, konzervek.

- **Hűtést, hőn tartást nem igénylő, csomagolatlan élelmiszerek**, amennyiben a fogyasztóig eljutásig biztosított az élelmiszerek szennyeződéstől való védelme: pl. száraz sütemény, pogácsa, keksz, nápolyi, cukorka, csokoládé, zöldség-gyümölcs, pékáru, péksütemény,

JOGHÁTTÉR	GHP
	• **Hűtést igénylő élelmiszerek,** ha a hűtőlánc nem szakadt meg (nem szakad meg a fogyasztásig), a fogyasztóig eljutásig biztosított az élelmiszerek szennyeződéstől való védelme: pl. cukrászsütemény, hidegkonyhai készítmények, tej, tejtermékek, húskészítmények, • **Melegen tartást (hőn tartást) vagy közvetlenül a fogyasztás előtt átsütést, átforralást igénylő, melegen fogyasztandó készételek,** amennyiben a hőn tartás/hűtés nem szakadt meg (a fogyasztásig nem is szakad meg), és a fogyasztóig eljutásig folyamatosan biztosított az élelmiszerek szennyeződéstől való védelme például: készételek, levesek, pörköltfélék, sültek, főzelékek, köretek, mártások. **Ennek az élelmiszercsoportnak a karitatív felhasználása azonban mindig alapos körültekintéssel és esetenként korlátozással történhet!** **Az élelmiszer átadójának** minden alkalommal meg kell határoznia az átadandó, átadható ételek, élelmiszerek körét és mennyiségét. Ezt az esetenként szóba jövő élelmiszerek és azok kezelési folyamatainak egyedi, helyi adottságainak és lehetőségeinek ismeretében az átadó, mint felelős élelmiszer-vállalkozó állapítja meg. Tudnia kell azt is, hogy a felelőssége abban áll, hogy csak biztonságos élelmiszert adhat át, és a felelősséget átvállalónak az élelmiszer lejáratára, tárolására, szállítására vonatkozó követelményeket – amely lehet pl. lejárati idő, hőmérséklet – a tudomására kell hoznia. Az ételek fogyaszthatósági idejét minden esetben a készítő vállalkozásnak kell megállapítania, a saját eljárása és a vonatkozó jogszabályok figyelembevétele mellett, amit vagy a csomagoláson, vagy csomagolatlan élelmiszerek esetében a kísérődokumentáción kell feltüntetni.

JOGHÁTTÉR	GHP
	Az átadó és átvevő felek kölcsönösen győződjenek meg egymás szakmai megfelelőségéről. Iránymutatásként néhány gyakorlatban bevált lejárati idő: • meleg étel szobahőmérsékleten tartva a főzés befejezése után 3 óra • meleg étel, a főzést követően azonnal lehűtve és hűtve (0 – +5 °C) tartva 24–48 óra **Az élelmiszer átvevőjének** fontos tudnia, hogy az átvétel pillanatától kezdve a felelősséget is átvette. Az átvétel az ellátási folyamatban lehet többlépcsős is, ami a kockázatot növelheti, de minden esetben biztosítandó a nyomon követés. Aki hűtendő vagy melegen tartandó élelmiszert, ételt átvesz, köteles az élelmiszerek hőmérsékletét fenntartani az átvételtől a rászoruló személyek számára átadásig, és a hőmérsékletet ételhőmérővel rendszeresen ellenőrizni. Az ételeket az átvételtől a kiosztásig folyamatosan védeni kell az utólagos szennyeződéstől, romlástól. Melegen fogyasztandó étel csak a melegen tartás, vagy az ismételt hőkezelés tárgyi feltételeivel rendelkező kiosztóhelyen fogadható. 29 adagot meghaladó esetben ételmintát kell a kiosztás helyén eltenni. A hűtendő élelmiszerek számára a 0 – +5 °C hőmérsékleten történő tárolás feltételét a kiosztásig folyamatosan biztosítani kell. Elhúzódó kiosztás esetén az élelmiszer jellegének megfelelő gyakorisággal az élelmiszer/étel lejáratát, érzékszervi tulajdonságainak változását figyelni kell. Lejárt, romlott, érzékszervileg kifogásolt, fertőzésre, szennyezésre gyanús étel, élelmiszer kiosztását azonnal fel kell függeszteni!

JOGHÁTTÉR	GHP
	Szállításra vonatkozó szabályok Minden egyes alkalommal tisztázni kell, hogy ki a felelős a szállításért, az ahhoz szükséges feltételek biztosításáért! A szállítást végzőre is vonatkoznak az élelmiszerbiztonsági szabályok. A szállító jármű állapota olyan legyen, amely biztosítja az étel jellegének megfelelően a biztonságos szállítás körülményeit (szennyeződéstől, romlástól való védelem, megfelelő hőmérséklet). A szállító jármű személyzete legyen tisztában az alapvető élelmiszerbiztonsági és személyi higiénés előírásokkal. A szállítás során biztosított legyen az étel származási helyének dokumentációja (származási bizonylat) és a szállítás célja (menetlevél). A szállítás során a megfelelő hőmérséklet ellenőrizhető legyen. *(Kapcsolódó fejezet: 5.4. Szállítás)* **Az ételek fogadása, tárolása, kiosztása** Fontos megállapítani és dokumentálni, hogy ki a felelős a kapott ételek megfelelő átvételéért, tárolásáért és kiosztásáért. Az átvett ételek hőmérsékletét – amennyiben indokolt – átvételkor, és az esetleges tárolás során is mérni kell, és *javasolt azt dokumentálni*. Átvételkor érzékszervi, minőségi átvizsgálással, a kísérődokumentum adatainak ismeretében kell dönteni az élelmiszerek, ételek fogyaszthatóságáról. Tárolás során a hűtést igénylő élelmiszereket hűtőtérbe, a melegen fogyasztásra kerülő és hűtve kiszállított ételeket hűtőtérbe, a meleg ételeket melegen tartó berendezésbe kell elhelyezni.

JOGHÁTTÉR	GHP
	Az ételeket kiosztás előtt érzékszervileg ellenőrizni kell, elhúzódó kiosztás során egyedileg meghatározottan akár többször is! Csak érzékszervileg megfelelő, biztonságos ételek, élelmiszerek oszthatók ki. Ételt kiosztani csak tisztára mosott edénybe, vagy élelmiszer csomagolására alkalmas, egyszer használatos műanyag edénybe szabad. *Az alábbi táblázatban meghatározott ételcsoportok javasolt tárolási és tálalási hőmérsékletét tüntettük fel.*

Ételcsoportok javasolt tárolási és tálalási hőmérséklete

Ételcsoport	*Tárolási/szállítási hőmérséklet*	*Tálalási hőmérséklet*
Pékáru	-	-
Tej, tejtermék	*0 – +10 °C (gyártó jelzése szerint)*	*0 – +10 °C (gyártó jelzése szerint)*
Húskészítmény	*0 – +5 °C*	*0 – +5 °C*
Hidegkonyhai termék	*0 – +5 °C*	*0 – +5 °C*
Meleg étel	*+63 °C*	*+63 °C*
Készétel hűtve	*0 – +5 °C*	*+63 °C*

(Kapcsolódó fejezet: 6.8. Készétel kezelése, tárolása
Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia)

JEGYZETEK

10. FEJEZET

MELLÉKLETEK

10. FEJEZET

MELLÉKLETEK

TARTALOM

I. sz. melléklet – JOGSZABÁLY GYŰJTEMÉNY
II. sz. melléklet – FOGALOM-MEGHATÁROZÁSOK
III. sz. melléklet – RÖVIDÍTÉSEK
IV. sz. melléklet – SPECIÁLIS, A HAGYOMÁNYOSTÓL ELTÉRŐ TECHNOLÓGIÁK A VENDÉGLÁTÁSBAN
V. sz. melléklet – A HACCP rendszer és alapelvei
VI. sz. melléklet – Útmutató a HACCP kiépítéséhez
VII. sz. melléklet – SEGÉDANYAG a dolgozók higiéniai képzéséhez
VIII. sz. melléklet – DOKUMENTUMMINTÁK
Anyaghányad-nyilvántartás
Hulladékszállítási nyilatkozat
Higiéniai Oktatási Napló
Kártevők jelenlétének ellenőrzési lapja
Takarítási utasítás

I. sz. melléklet – JOGSZABÁLY GYŰJTEMÉNY

A jogszabályok **hiteles szövege** az alábbi helyeken érhető el:

- **Magyar Közlöny:** http://kozlony.magyarorszag.hu/
- **Európai Unió Hivatalos Lapja:** http://eur-lex.europa.eu/JOIndex.do?ihmlang=hu

A teljesség igénye nélkül az alábbiakban felsoroljuk a legfontosabb jogszabályokat.

EK/EU rendeletek

Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról

Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete az élelmiszerhigiéniáról

Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról

Az Európai Parlament és a Tanács 882/2004/EK rendelete a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végzett hatósági ellenőrzésekről

Az Európai Parlament és a Tanács 1935/2004/EK rendelete (2004. október 27.) az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról, valamint a 80/590/EGK és a 89/109/EGK irányelv hatályon kívül helyezéséről

A Bizottság 37/2005/EK rendelete (2005. január 12.) az emberi fogyasztásra szánt gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének a szállítóeszközökben, raktárakban és tárolókban történő ellenőrzéséről

A Bizottság 2073/2005/EK rendelete az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól

Az Európai Parlament és a Tanács 1069/2009/EK rendelete (2009. október 21.) a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról és az 1774/2002/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről (állati melléktermékekre vonatkozó rendelet) (2011. március 4-től kell alkalmazni)

A Bizottság 10/2011/EK rendelete (2011. január 14.) az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagokról és műanyag tárgyakról (2011. május 1-jétől lépett hatályba) Helyesbítés az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagokról és műanyag tárgyakról szóló, 2011. január 14-i 10/2011/EK bizottsági rendelethez

A Bizottság 142/2011/EU rendelete (2011. február 25.) a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról szóló 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtásáról, valamint a 97/78/EK tanácsi irányelvnek az egyes minták és tételek határon történő állat-egészségügyi ellenőrzése alóli, az irányelv szerinti mentesítése tekintetében történő végrehajtásáról (2011. március 4-től kell alkalmazni)

Hazai Törvények

2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

2005. évi CLXIV. törvény a kereskedelemről

2009. évi LXXVI. törvény a szolgáltatási tevékenység megkezdésének és folytatásának általános szabályairól

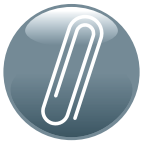
1993. évi X. törvény a termékfelelősségről

1997. évi CLIV. törvény az egészségügyről
Módosítása: 2011. évi LXXXI. törvény az egyes egészségügyi tárgyú törvények módosításáról

1991. évi XI. törvény az egészségügyi hatósági és igazgatási tevékenységről
Módosítása: 2011. évi LXXXI. törvény az egyes egészségügyi tárgyú törvények módosításáról

1997. évi LXXVIII. törvény az épített környezet alakításáról és védelméről

1999. évi XLII. törvény a nemdohányzók védelméről és a dohánytermékek fogyasztásának, forgalmazásának egyes szabályairól



1996. évi LV. törvény a vad védelméről, a vadgazdálkodásról, valamint a vadászatról

1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról

2004. évi CXL. törvény a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól

Kormányrendeletek

210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről

201/2001. (X. 25.) Korm. rendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről

55/2009. (III. 13.) Korm. rendelet a vásárokról és a piacokról

253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet az országos településrendezési és építési követelményekről

259/2002. (XII. 18.) Korm. rendelet a gyermekjóléti és gyermekvédelmi szolgáltatótevékenység engedélyezéséről, valamint a gyermekjóléti és gyermekvédelmi vállalkozói engedélyről

94/2002. (V. 5.) Korm. rendelet a csomagolásról és a csomagolási hulladék kezelésének részletes szabályairól

343/2006. (XII. 23.) Korm. rendelet az építésügyi és az építésfelügyeleti hatóságok kijelöléséről és működési feltételeiről
Módosítása: A Kormány 115/2011. (VII. 7.) Korm. rendelete az építésügyi és az építésfelügyeleti hatóságok kijelöléséről és működési feltételeiről szóló 343/2006. (XII. 23.) Korm. rendelet módosításáról

194/2008. (VII. 31.) Korm. rendelet az élelmiszerlánc felügyeletével összefüggő bírságok kiszámításának módjáról és mértékéről

193/2009. (IX. 15.) Korm. rendelet az építésügyi hatósági eljárásokról és az építésügyi hatósági ellenőrzésről

158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről

321/2009. (XII. 29.) Korm. rendelet a szociális szolgáltatók és intézmények működésének engedélyezéséről és ellenőrzéséről

Miniszteri rendeletek

41/1997. (V. 28.) FM rendelet az Állat-egészségügyi Szabályzat kiadásáról

46/1999. (V. 19.) FVM rendelet az egyes állat-egészségügyi igazgatási szolgáltatások díjáról

81/2002. (IX. 4.) FVM rendelet a zoonózisok elleni védekezés állat-egészségügyi feladatairól

71/2003. (VI. 27.) FVM rendelet az állati hulladékok kezelésének és a hasznosításukkal készült termékek forgalomba hozatalának állat-egészségügyi szabályairól

57/2004. (IV. 24.) FVM rendelet a Magyar Élelmiszerkönyv nemzeti termékleírásokat tartalmazó kötelező előírásairól

79/2004 (V. 4.) FVM rendelet a vad védelméről, a vadgazdálkodásról, valamint a vadászatról szóló 1996. évi LV. törvény végrehajtásának szabályairól
Módosítása: A vidékfejlesztési miniszter 67/2011. (VII. 13.) VM rendelete az élelmiszerek ionizáló sugárzással való kezelésének szabályairól (2011. július 28-tól hatályos)

19/2005. (III. 22.) FVM rendelet az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek előállítására, feldolgozására, forgalmazására és behozatalára vonatkozó állat-egészségügyi követelmények megállapításáról

66/2006. (IX. 15.) FVM rendelet az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó egyes élelmiszerhigiéniai szabályokról

15/2008. (II. 15.) FVM rendelet a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékek és élelmiszerek elismerésének és ellenőrzésének rendjéről

152/2009. (XI.12.) FVM rendelet a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól
Módosítása: A vidékfejlesztési miniszter 77/2011. (VIII. 3.) VM rendelete a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról

180/2009. (XII. 29.) FVM rendelet a szalmonellózis elleni védekezés egyes szabályairól

179/2009. (XII. 29.) FVM rendelet a fertőző szivacsos agyvelőbántalmak megelőzéséről, az ellenük való védekezésről, illetve leküzdésükről

3/2010. (VII. 5.) VM rendelet az élelmiszer-előállítással és -forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomon követhetőségről
Módosítása: A vidékfejlesztési miniszter 67/2011. (VII. 13.) VM rendelete az élelmiszerek ionizáló sugárzással való kezelésének szabályairól (2011. július 28-tól hatályos)

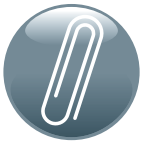
52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről
Módosítása: A vidékfejlesztési miniszter 62/2011. (VI. 30.) VM rendelete a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről

57/2010. (V. 7.) FVM rendelet az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

43/2011. (V. 26.) VM rendelet az elejtett vad kezelésének és értékesítésének élelmiszer-higiéniai feltételeiről

47/2011. (V. 31.) VM rendelet az élelmiszer-vállalkozás működéséhez szükséges szakképesítés meghatározásáról (2011. augusztus 1-jétől hatályos)

67/2011. (VII. 13.) VM rendelet az élelmiszerek ionizáló sugárzással való kezelésének szabályairól (2011. július 28-tól hatályos)



1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelet az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény végrehajtásáról

19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről
Módosítása: A vidékfejlesztési miniszter 67/2011. (VII. 13.) VM rendelete az élelmiszerek ionizáló sugárzással való kezelésének szabályairól (2011. július 28-tól hatályos)

68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről
Módosítása: A vidékfejlesztési miniszter 64/2011. (VII. 11.) VM rendelete a gyümölcs és zöldség ellenőrzéséről szóló 82/2004. (V. 11.) FVM rendelet és az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről szóló 68/2007. (VII. 26.) FVM–EüM–SZMM együttes rendelet módosításáról

62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről (2011. augusztus 1-jétől hatályos)

38/2003. (VII. 7.) ESzCsM-FVM-KvVM együttes rendelet a biocid termékek előállításának és forgalomba hozatalának feltételeiről

33/2010. (V. 13.) EüM–FVM együttes rendelet az élelmiszerekkel kapcsolatos tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokkal kapcsolatos egyes szabályokról

16/2008. (VIII. 30.) NFGM rendelet a gépek biztonsági követelményeiről és megfelelőségének tanúsításáról

21/2010. (V. 14.) NFGM rendelet az egyes ipari és kereskedelmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képesítésekről

18/1998. (VI. 3.) NM rendelet a fertőző betegségek és a járványok megelőzése érdekében szükséges járványügyi intézkedésekről

33/1998. (VI. 24.) NM rendelet a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről

17/1999. (VI. 16.) EüM rendelet az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről

4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről

62/2003. (X. 27.) ESZCSM rendelet az élelmiszer-eredetű megbetegedések esetén követendő eljárásról

36/2004. (IV. 26) ESZCSM rendelet a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről

27/2004. (IV. 24) ESZCSM rendelet a testtömegcsökkentés céljára szolgáló, csökkentett energiatartalmú étrendben felhasználásra szánt élelmiszerek

37/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendelet az étrend-kiegészítőkről

2/2010. (I. 26.) EüM rendelet az egészségügyi kártevőirtó tevékenységről és az egészségügyi kártevőirtó tevékenység engedélyezésének részletes szabályairól

37/2007. (XII. 13.) ÖTM rendelet az építésügyi hatósági eljárásokról, valamint a telekalakítási és az építészeti-műszaki dokumentációk tartalmáról

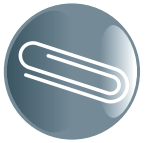
107/2011. (XI. 10.) VM rendelet az étkezési célra forgalomba kerülő vadon termett gombák gyűjtéséről, feldolgozásáról, forgalomba hozataláról

56/1997. (VIII. 14.) FM–IKIM–NM együttes rendelet az élelmiszerek megsemmisítésének feltételeiről és módjáról

3/2002. (II. 8.) SZCSM–EüM együttes rendelet a munkahelyek munkavédelmi követelményeinek minimális szintjéről

75/2002. (VIII. 16.) FVM rendelet a klasszikus sertéspestis és az afrikai sertéspestis elleni védekezésről

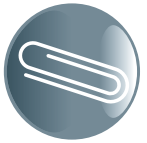
32/1999. (III. 31.) FVM rendelet a mezőgazdasági haszonállatok tartásának állatvédelmi szabályairól



II. sz. melléklet - FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK

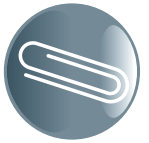
fogalom	fogalom meghatározása	fogalom jogforrása
alapanyag	a vendéglátóipari termékek előállításához szükséges gomba, növényi, állati, illetve ásványi eredetű élelmiszer, ideértve az ivóvizet, az ásványvizet és a szikvizet, valamint a vendéglátó által előállított félkész termékeket	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
alaptermékek	elsődleges termelésből származó termékeket, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származó termékeket	852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiéniáról
állategészségügy	az állattartással, az állatok tenyésztésével, szaporításával, levágásával, állatok etetésére szánt takarmány szállításával és forgalomba hozatalával összefüggő járványügyi, gyógyászati, állathigiéniai, állatvédelmi, szaporodásbiológiai és takarmányhigiéniai feladatok, állati eredetű élelmiszerrel, állati eredetű szaporítóanyaggal, állati eredetű melléktermékkel, a zoonózisokkal és állatgyógyászati termékekkel kapcsolatos járványügyi és higiéniai feladatok, valamint az ezekkel kapcsolatos igazgatás, irányítás, szervezés, ellenőrzés, eszközellátás, továbbá az e feladatokkal összefüggő kutatást, képzést is magában foglaló tevékenységek összessége	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
állati eredetű melléktermékek	a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre vonatkozó egészségügyi előírások megállapításáról szóló, az Európai Parlament és a Tanács 1774/2002/EK 2002. október 3-i rendeletének 2. cikke (1) bekezdésének a) pontja szerinti fogalom	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
állati eredetű termékek	– állati eredetű élelmiszerek, beleértve a mézet és a vért; – emberi fogyasztásra szánt élő kagylók, élő tüskésbőrűek, élő zsákállatok és élő tengeri csigák; és – egyéb állatok, amelyeket azzal a szándékkal készítenek elő, hogy azokat élve szállítsák a végső felhasználóhoz.	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
állati test	az állat teste a vágás és zsigerelés után	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról

bázishely	mozgóbolt vendéglátó-létesítményként történő működtetése, illetve a létesítményen kívüli árusítás esetén a tevékenység végzésének megfelelő raktározási, előkészítési, mosogatási feltételeket (élelmiszer, eszköz, edény) biztosító hely vagy helyiség		62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
befejező konyha	olyan főzőkonyha, amely az alapanyagok tárolásához és előkészítéséhez nem, vagy csak korlátozottan rendelkezik feltételekkel, azokat számára más létesítmény(ek) biztosítja(ák), ezért az adottságainak megfelelő mértékű raktározást és nyersanyag-előkészítést végezhet		62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
behozatal	áru harmadik országból a Magyar Köztársaság területére történő behozatala, beleértve az importot is		2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
békacomb és csigák	békacomb	Rana fajok (Ranidae család) egyedei testének hátulsó, a mellső végtagok mögött haránt irányú vágással leválasztott része, kizsigerelve és megnyúzva	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
	csiga	a Helix pomatia Linné, Helix aspersa Muller, Helix lucorum fajokhoz és az Achatinidae család fajaihoz tartozó szárazföldi csigák	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
belsőség	friss hús, amely nem tartozik az állati test fogalmához, beleértve a zsigereket és a vért		853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
beszállító	aki a terméket, szolgáltatást kereskedelmi tevékenységet folytatónak forgalmazási céllal értékesíti		2005. évi CLXIV. törvény a kereskedelemről
biztonságos hőkezelés	az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-t biztosít		62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
cukrászati készítmény	élelmiszer-összetevőkből, cukrászati technológiával előállított vendéglátóipari termék, ideértve a vendéglátás keretében előállított fagylaltot is		62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről



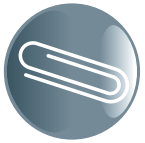
csontokról mechanikusan lefejtett hús vagy „MSM”	olyan termék, amelyet a csontozást követően a friss, húsos csontokról vagy a bontott baromfiról mechanikai eszközökkel úgy nyernek, hogy az izomrostszerkezet sérül vagy módosul	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
darált hús	kicsontozott hús, amelyet apró darabokra daráltak, és kevesebb mint 1% sót tartalmaz	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
egyedi csomagolás	az élelmiszerek olyan csomagolóanyagba vagy tárolótartályba történő behelyezése, amely közvetlenül érintkezik a szóban forgó élelmiszerrel, valamint maga az egyedi csomagoláshoz használt anyag vagy tárolótartály	852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiéniáról
egyenértékű	különböző rendszerek tekintetében, ugyanazon célkitűzések elérésére képes	852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiéniáról
elejtett vad előkészítése	elejtett vad kültakarójának eltávolítása és zsigerelése	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről

élelmiszer	minden olyan feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyagot vagy terméket jelent, amelyet emberi fogyasztásra szánnak, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el. Az „élelmiszer" fogalmába beletartozik az ital, a rágógumi, valamint az előállítás, feldolgozás vagy kezelés során szándékosan hozzáadott bármely anyag, többek között a víz is. Az élelmiszer fogalmába beletartozik a 98/83/EK irányelv 6. cikkében – a 80/778/EGK és a 98/83/EK irányelvben megfogalmazott követelmények sérelme nélkül – meghatározott megfelelőségi pontot követően a víz is. Nem minősülnek „élelmiszernek" a következők: a) takarmány; b) élő állat, kivéve a forgalomba hozatalra előkészített, emberi fogyasztásra szánt állatok; c) növények a betakarítás előtt; d) gyógyszerek, a 65/65/EGK és a 92/73/EGK tanácsi irányelv értelmében; e) kozmetikai termékek, a 76/768/EGK tanácsi irányelv értelmében f) dohány és dohánytermékek, a 89/622/EGK tanácsi irányelv értelmében; g) kábítószerek és pszichotróp anyagok, az Egyesült Nemzetek Szervezete keretében a kábítószerekről szóló 1961. évi Egységes egyezmény, valamint az Egyesült Nemzetek Szervezete keretében a pszichotróp anyagokról szóló 1971. évi Egységes egyezmény értelmében; h) szermaradványok és szennyezések.	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
élelmiszer-biztonság	Annak biztosítása, hogy az élelmiszer nem okoz egészségi ártalmat a fogyasztónál, ha azt a tervezett módon készítik el és fogyasztják.	Codex Alimentarius (FAO/WHO)
élelmiszer-csomagolóanyag	olyan anyag, amelyet az élelmiszerek burkolására, megóvására, kezelésére, szállítására használnak az élelmiszerlánc bármely szakaszában	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
élelmiszer-előállítás	feldolgozatlan és feldolgozott termék – kivéve az alaptermék – előállítása érdekében történő alapanyag-tárolási, tisztítási, osztályozási, előkészítési, gyártástechnológiai, csomagolási, jelölési, tárolási és szállítási műveletek bármelyike	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről



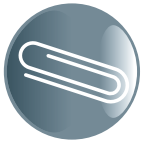
élelmiszerhigiénia, higiénia	azon intézkedések és feltételek, amelyek a veszélyek ellenőrzéséhez és valamely élelmiszer emberi fogyasztásra való alkalmasságának az élelmiszer szándékolt felhasználásának figyelembevételével történő biztosításához szükségesek	852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiéniáról
élelmiszeripari vállalkozás	nyereségérdekelt vagy nonprofit, köz- vagy magánvállalkozás, amely az élelmiszerek termelésével, feldolgozásával és forgalmazásával összefüggő tevékenységet folytat	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
élelmiszeripari vállalkozó	az a természetes vagy jogi személy, aki/amely az általa ellenőrzött élelmiszeripari vállalkozáson belül felelős az élelmiszerjog követelményeinek betartásáért	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
élelmiszer jelölés	az élelmiszeren, annak csomagolásán vagy az élelmiszerhez egyéb módon rögzített eszközön vagy azt kísérő dokumentumban megjelenő bármilyen, az élelmiszerre vonatkozó információ	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
élelmiszerjog	általában az élelmiszerekre és különösen az élelmiszerek biztonságára vonatkozó, a Közösségben vagy az egyes tagállamokban elfogadott törvények, rendeletek és közigazgatási rendelkezések; a fogalom vonatkozik az élelmiszerek, valamint az élelmiszer-termelés céljára tenyésztett állatok takarmányozására használt takarmány termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának minden szakaszára	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
élelmiszerlánc	azon folyamatok összessége, melyek szereplői közvetlen vagy közvetett hatással vannak az élelmiszerre a talajvédelem, agrár-környezetvédelem, növénytermesztés, növény-egészségügy, növényvédelem, az engedélyköteles termék és az állatgyógyászati termék előállítása, forgalomba hozatala és felhasználása, az élelmiszer- és takarmányelőállítás, szállítás, tárolás és forgalombahozatal, felhasználás, az állat tartása, szállítása, forgalomba hozatala, az állategészségügy, a növényi és állati eredetű melléktermék kezelés, tárolás, szállítás, forgalomba hozatal és felhasználás során	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
élelmiszerlánc-esemény	az élelmiszerláncban bekövetkező olyan e törvény hatálya alá tartozó esemény, mely az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv hatósági intézkedését teszi szükségessé	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

élelmiszer minőség	az élelmiszer azon tulajdonságainak összessége, hogy az megfelel a rá vonatkozó, e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban vagy közvetlenül alkalmazandó európai uniós jogi aktusban meghatározott, az élelmiszerbiztonságra vonatkozó követelményektől eltérő előírásoknak, valamint az előállító 22. § (2) bekezdése szerinti írásos dokumentációjában feltüntetett jellemzőknek	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
előkészítés	tisztítás, hámozás, felolvasztás, mosás, aprítás, fűszerezés, pácolás, panírozás munkafázisai, amelyek során az alapanyag szennyeződését eltávolítják, és konyha-, vagy fogyasztásra kész állapotba hozzák	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
előkészített hús	friss hús, beleértve az apróra darabolt húst, amelyhez élelmiszereket, fűszereket vagy adalékanyagokat adtak hozzá, vagy amelyen olyan eljárásokat végeztek, amelyek nem voltak elegendőek a hús belső izomrostszerkezetének módosításához, és így a friss hús jellemzőinek megszüntetéséhez	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
elsődleges termelés	elsődleges termékek előállítása, termesztése vagy tenyésztése, beleértve a termés betakarítását, a fejést és a haszonállat-tenyésztést az állatok levágásáig. Ugyancsak idetartozik a vadászat és a halászat, valamint a vadon élő termékek betakarítása	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
engedélyköteles termék	a növényvédő szer, növényvédőszer-hatóanyag, -adalékanyag, -segédanyag, a növényvédelmi hatású termék, a növényvédelmi célú eszköz és anyag (a műszerek kivételével), valamint a termésnövelő anyag (kivéve a 2003/2003/EK rendelet szerinti EK-műtrágya), engedélyköteles továbbá az alkalmazás célja szerint ezekre visszavezethető egyéb termék, amelynek forgalomba hozatala és felhasználása engedélyhez kötött	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
étel	alapanyagokból, illetve feldolgozott élelmiszerekből konyhatechnológiai műveletek vagy azok részműveletei útján készített, vagy közvetlen fogyasztásra kész élelmiszer, beleértve az italokat és a cukrászati készítményeket is	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
ételkészítés	az előkészített alapanyagokból, konyhatechnológiai műveletekkel (különösen főzés, párolás, sütés, sűrítés, lazítás, ízesítés, fűszerezés, formázás, hűtés, melegítés, adagolás) vagy azok részműveleteivel közvetlen fogyasztásra alkalmas termék (a vendéglátás keretében készített cukrászati és hidegkonyhai készítményeket is beleértve) elkészítése	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
feldolgozás	az eredeti terméket lényegesen megváltoztató bármely tevékenység, beleértve a melegítést, füstölést, pácolást, érlelést, szárítást, marinírozást, kivonást, extrudálást vagy e folyamatok valamely kombinációját	852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiéniáról



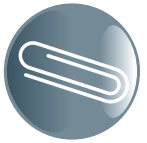
feldolgozatlan termékek	olyan élelmiszerek, amelyeken még nem végeztek feldolgozást, és idetartoznak a szétválasztott, részekre osztott, elvágott, szeletelt, kicsontozott, darált, megnyúzott, őrölt, vágott, tisztított, darabolt, kifejtett, tört, hűtött, fagyasztott, mélyfagyasztott vagy kiolvasztott élelmiszerek		852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiéniáról
feldolgozott termék	a feldolgozatlan termékek feldolgozásából származó élelmiszerek. Ezek a termékek tartalmazhatnak olyan összetevőket, amelyek az előállításukhoz szükségesek, vagy különleges tulajdonságokat adnak nekik		852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiéniáról
feldolgozott termékek	húskészítmények	feldolgozott termékek, amelyek a hús feldolgozásából vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak, és amelyek vágási felülete azt mutatja, hogy a termék már nem rendelkezik a friss hús tulajdonságaival.	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
	tejtermékek	feldolgozott termékek, amelyek a nyers tej feldolgozásából vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
	tojástermékek	feldolgozott termékek, amelyek a tojás, illetve a tojás különböző alkotórészeinek vagy tojások keverékeinek feldolgozásából, vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
	feldolgozott halászati termékek	feldolgozott termékek, amelyek a halászati termékek feldolgozásából vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
	kiolvasztott állati zsiradék	a hús – beleértve a csontokat – kiolvasztásából származó és emberi fogyasztásra szánt zsiradék	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
	töpörtyű	a kiolvasztás fehérjetartalmú maradványa a zsír és a víz részleges elválasztását követően	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról

felhasználó	a végső fogyasztó, valamint az élelmiszert tevékenységéhez felhasználó élelmiszer-vállalkozás	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
forgalomba hozatal	az élelmiszerek vagy takarmányok tekintetében a 178/2002/EK rendelet 3. cikkének 8. pontja szerinti fogalom, egyéb esetben a termék készentartása eladás céljára, beleértve az eladásra való felkínálását vagy ingyenes vagy ellenérték fejében történő átadásának bármely egyéb formáját, valamint az eladását, forgalmazását vagy átadásának egyéb módját	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
forgalomba hozatal	élelmiszer vagy takarmány készentartása eladás céljára, beleértve az élelmiszer vagy takarmány eladásra való felkínálását, vagy az élelmiszerek és takarmányok ingyenes vagy ellenérték fejében történő átadásának bármely egyéb formáját, valamint az élelmiszerek és takarmányok eladását, forgalmazását vagy átadásának egyéb módját	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
főzőkonyha	az a létesítmény, amely az étel készítéséhez és a felhasznált alapanyagokhoz szükséges raktár, előkészítő, főző- (sütő-), mosogatóhelyiségekkel rendelkezik, és amelyben az ételeket a helyszínen készítik	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
friss hús	olyan hús, amelyen nem végeztek más tartósítási folyamatot, mint hűtés, fagyasztás vagy gyorsfagyasztás, beleértve a vákuumcsomagolt vagy a szabályozott nyomás alatt csomagolt húst	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
gyártó	a végtermék, a résztermék, az alapanyag előállítója, valamint aki a terméken elhelyezett nevével, védjegyével vagy egyéb megkülönböztető jelzés alkalmazásával önmagát a termék gyártójaként tünteti fel	1993. évi X. törvény a termékfelelősségről
gyűjtőcsomagolás	egy vagy több egyedi csomagolással ellátott élelmiszer második tárolótartályba történő helyezése, valamint maga az utóbbi tárolótartály	852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiéniáról



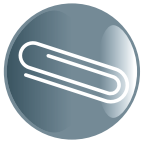
halászati termékek	halászati termék	valamennyi vadon élő vagy tenyésztett, tengeri vagy édesvízi állat (kivéve az élő kagylókat, az élő tüskésbőrűeket, az élő tengeri csigákat, valamint minden emlőst, hüllőt és békát), beleértve azok minden ehető formáját, részét és a belőlük készült összes terméket	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
	friss halászati termékek	egész vagy előkészített, feldolgozatlan halászati termékek, beleértve a vákuumban vagy módosított nyomás alatt csomagolt termékeket, amelyeken a hűtésen kívül semmilyen további, tartósítást célzó műveletet nem végeztek	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
	előkészített halászati termékek	feldolgozatlan halászati termékek, amelyeken bármely, azok anatómiájának teljességét megbontó műveletet végeztek, pl. kizsigerelés, fej eltávolítása, szeletelés, filézés és darabolás	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
harmadik ország	az Európai Unión kívüli ország		2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
hatáskörrel rendelkező hatóság	egy tagállam azon központi hatósága, amely hatáskörrel rendelkezik e rendelet követelményei teljesítésének biztosítására, vagy bármely más hatóság, amelyre a fenti központi hatóság ezt a hatáskört átruházta; adott esetben idetartozik valamely harmadik ország megfelelő hatósága is		852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiéniáról
hidegkonyhai készítmény	olyan vendéglátóipari termék, amely hideg vagy meleg konyhatechnológiai művelettel készül, és szükség szerinti lehűtés és a fogyasztásig hűtve tartás, illetve tárolás után, felmelegítés nélkül fogyasztják		62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről

hús	Hús: az 1.2.–1.8. pontban említett állatok élelmezési célra alkalmas részei, beleértve a vért. 1.2. „Háziasított patás állatok”: a háziasított szarvasmarhafélék (beleértve a Bubalus és Bison fajokat), sertés, juh- és kecskefélék, és a háziasított egypatás állatok. 1.3. „Baromfi”: tenyésztett madarak, beleértve azokat, amelyek nem tekinthetők háziállatnak, de amelyeket háziállatként tenyésztenek, kivéve a futómadarakat. 1.4. „Nyúlfélék”: mezei és üregi nyulak és rágcsálók. 1.5. „Vad”:- vadon élő patás állatok és nyúlfélék, valamint egyéb, emberi fogyasztás céljából vadászott szárazföldi emlősök, amelyeket az érintett tagállamban alkalmazott jog szerint vadnak tekintenek, beleértve a vadon élő állatokhoz hasonlóan szabad körülmények között, zárt területen élő emlősöket; és - az emberi fogyasztás céljából vadászott vadon élő madarak. 1.6. „Tenyésztett vad”: tenyésztett futómadarak és az 1.2. pontban nem említett tenyésztett szárazföldi emlősök. 1.7. „Apróvad”: szabadon és vadon élő szárnyasvadak és nyúlfélék. 1.8. „Nagyvad”: szabadon és vadon élő szárazföldi emlősök, amelyek nem illenek az apróvadak meghatározásába.	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
hűtőtér	behatárolt, hűtött légterű helyiség, berendezés, vagy ezeken belül kialakított tér, amely biztosítja a benne tárolt élelmiszerek előírt hőmérsékleten tartását, és a szennyeződésük elkerülését	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
import	áru harmadik országból a Magyar Köztársaság területére forgalomba hozatal céljából történő beszállítása	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
ivóvíz	az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről szóló, 1998. november 3-i 98/83/EK tanácsi irányelvben megállapított minimális követelményeknek megfelelő víz	852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiéniáról
kereskedelmi tevékenység	kis-, illetve nagykereskedelmi tevékenység, kereskedelmi ügynöki tevékenység, vendéglátás, turisztikai tevékenység üzletszerű végzése, kereskedelmi szolgáltatás nyújtása, amelybe beleértendő a vásárolt termékek és kereskedelmi szolgáltatások gazdasági tevékenység keretében történő értékesítése, házhoz szállítása	2005. évi CLXIV. törvény a kereskedelemről



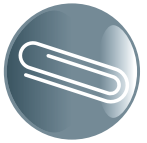
kiskereskedelem	élelmiszerek kezelése és/vagy feldolgozása és tárolása az élelmiszerek eladásának vagy fogyasztók részére történő átadása helyén, beleértve az elosztóközpontokat, a közétkeztetési tevékenységet, az üzemi étkezdéket, az intézményi étkeztetést, az éttermeket és az egyéb, élelmiszer-ellátó helyeket, üzleteket, bevásárlóközpontokat ellátó létesítményeket és nagykereskedelmi árusítóhelyeket	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
kockázat	egy veszély következményeként jelentkező, egészségkárosító hatás és a hatás súlyosságának valószínűsége	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
kockázatelemzés	egy eljárás, amely három összefüggő elemből áll: kockázatértékelésből, kockázatkezelésből és a kockázati kommunikációból	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
kockázatértékelés	egy tudományosan megalapozott eljárás, amely négy lépésből áll: a veszély azonosítása, a veszély jellemzése, a veszélynek való kitettség értékelése és a kockázat jellemzése	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
kockázati kommunikáció	a kockázatelemzés folyamatában az információk és vélemények interaktív cseréje a veszélyekről és kockázatokról, a kockázatokkal összefüggő tényezőkkel és a kockázat megítélésével kapcsolatban a kockázatértékelők, a kockázatkezelők, a fogyasztók, az élelmiszer- és a takarmányipari vállalkozások, a tudósok és egyéb érdekelt felek között, többek között a kockázatértékelés eredményeinek értelmezéséről és a kockázatkezelési döntések okáról	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
kockázatkezelés	egy kockázatértékeléstől eltérő eljárás, amelynek során az érdekelt felekkel konzultálva mérlegelik az alternatívákat, tekintettel a kockázatértékelésre és az egyéb indokolt tényezőkre, majd szükség esetén kiválasztják a megfelelő megelőzési és ellenőrzési eljárásokat	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
közétkeztetés	olyan vendéglátó-tevékenység, amelynek során meghatározott fogyasztói csoportot, vendéglátóipari termékekkel, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy-egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban látnak el különösen oktatási, gyermek-, szociális, egészségügyi, bentlakásos intézményben, táborban, munkahelyen	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről

közterületi értékesítés	a közterületi engedély alapján végzett kiskereskedelmi tevékenység;	
laboratórium	az élelmiszerlánc bármely szakaszában fizikai, kémiai, biológiai komponensek, radioaktív szennyezők vizsgálatát, így különösen analitikai, virológiai, szerológiai, géntechnológiával módosított szervezet, mikrobiológiai, mikológiai, enthomológiai, károsító-diagnosztikai, toxikológiai vagy radiológiai vizsgálatot, továbbá egyéb, az élelmiszerek és takarmányok biztonságosságát, illetve az élelmiszerekre és takarmányokra vonatkozó minőségi előírásoknak való megfelelését ellenőrző vizsgálatot végző laboratórium	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
légmentesen zárt tárolótartály	veszélyek bejutásának megakadályozására tervezett és szánt tárolótartály	852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiéniáról
létesítmény	az élelmiszeripari vállalkozás bármely egysége	852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiéniáról
maghőmérséklet	az étel belsejében, annak legnagyobb keresztmetszetén mért hőmérséklet, ahol az étel hőmérséklete a külső hőmérséklet változását a leglassabban követi	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
monitoring	az élelmiszerlánc felügyelete során végzett tervezett, kockázatbecslésen alapuló, folyamatos, ellenőrző, országos laboratóriumi vizsgálat-program	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
nagykereskedelmi piac	olyan élelmiszeripari vállalkozás, amely több különálló, közös létesítményeken osztozó egységet és olyan részlegeket foglal magában, amelyekben az élelmiszert az élelmiszeripari vállalkozóknak értékesítik.	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
nyomon követhetőség	lehetőség arra, hogy nyomon követhető legyen egy élelmiszer, takarmány, élelmiszer előállítására szánt állat vagy olyan anyag, amely anyagot élelmiszer vagy takarmány előállításánál felhasználásra szánnak, illetve amelynél ez várható, a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
ökológiai termelés	az Öko EK rendelet 2. cikkének a) pontjában meghatározott fogalom szerinti tevékenység	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről



rendezvényi étkeztetés	a vendéglátó által a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet 28. § a) pontja szerinti alkalmi rendezvényen, vagy annak ellátására végzett vendéglátó-tevékenység	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
rendkívüli élelmiszerlánc-esemény	a lakosság széles körét érintő, az emberek életét, egészségét veszélyeztető élelmiszerbiztonsági jogsértés, továbbá a nagy nemzetgazdasági kárral fenyegető vagy közegészségügyileg veszélyes állatbetegségek, növényi károsítók okozta járvány, valamint a gazdasági haszonállat-állomány széles körét érintő, az állatok egészségét veszélyeztető takarmánybiztonsági jogsértés	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
szennyeződés	valamely veszély megléte vagy bevitele	852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiéniáról
tálaló-, vagy melegítőkonyha	az a létesítmény, amelyben elsősorban a főző- és befejezőkonyhán készített ételeket átveszik, és fogyasztásra kiadagolják, szükség esetén biztonságos hőkezelésnek vetik alá	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
tej (nyers tej)	tenyésztett állatok tejmirigyéből kiválasztott tej, amelyet nem melegítettek 40 °C fölé, és azon nem végeztek semmilyen, ezzel egyenértékű hatással járó kezelést	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
termék	minden ingó dolog - akkor is, ha utóbb más ingó vagy ingatlan alkotórészévé vált -, valamint a villamos energia	1993. évi X. törvény a termékfelelősségről
termelés, a feldolgozás és a forgalmazás szakaszai	egy élelmiszer elsődleges termelése és az élelmiszer tárolása, szállítása, eladása vagy átadása a fogyasztónak, beleértve az élelmiszer behozatalát, valamint, ha szükséges, a takarmány behozatala, termelése, előállítása, tárolása, szállítása, forgalmazása és átadása a fogyasztónak	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
termelő	aki növényt termeszt, növényt, növényi terméket hasznosít (beleértve a legeltetést is), feldolgoz, forgalomba hoz, tárol, szállít vagy felhasznál	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

tojás	tojás	tenyésztett madarak héjas tojása – kivéve a törött, a keltetett vagy a főtt tojást –, amely közvetlen emberi fogyasztásra vagy tojástermékek előállítására alkalmas	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
	tojáslé	a tojás feldolgozatlan tartalma a héj eltávolítása után	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
	repedt tojás	sérült héjú, de ép héjhártyájú tojás	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
új élelmiszer	az új élelmiszerekről és az új élelmiszer-összetevőkről szóló, az Európai Parlament és a Tanács 1997. január 27-i 258/97/EK rendelet 1. cikkének (2) bekezdésében meghatározott fogalom		2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
üzemi helyiség	a vendéglátóipari termék előállításához és a vendéglátás keretében zajló élelmiszer-forgalomba hozatalához szükséges, a létesítmény vendégforgalomtól elhatárolt területe		62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
üzlet	a szilárd térelemekkel körülhatárolt, talajjal egybeépített vagy ahhoz rögzített, tartós használatra készült, rendszeresen (állandóan vagy ideiglenes jelleggel) nyitva tartó kis- és nagykereskedelmi, jármű- és üzemanyag-kereskedelmi, vendéglátó, szálláshely-szolgáltató, idegenforgalmi, továbbá lakossági fogyasztási cikk javító-szolgáltató értékesítő hely, ideértve a lakástól vagy lakóingatlantól műszakilag el nem különíthető, fogyasztási cikk javító-szolgáltató tevékenység céljára kialakított helyet, a raktározás, tárolás célját szolgáló nyitott, értékesítést folytató helyet, valamint a különböző intézményekben, munkahelyeken üzemelő értékesítő helyeket		2005. évi CLXIV. törvény a kereskedelemről
vadfeldolgozó létesítmény	bármely létesítmény, amelyben vadászat során elejtett vadat és vadhúst készítenek elő a forgalomba hozatalra		853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról



vágóhíd	olyan állatok levágására és zsigerelésére szolgáló létesítmény, amely állatok húsát emberi fogyasztásra szánják	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
végső fogyasztó	egy élelmiszer utolsó fogyasztója, aki nem egy élelmiszeripari vállalkozás tevékenysége során használja fel az élelmiszert	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
vendéglátás	kész vagy helyben készített ételek, italok jellemzően helyben fogyasztás céljából történő eladása, az azzal összefüggő szórakoztató és egyéb szolgáltató tevékenység, továbbá a munkahelyen, valamint az oktatási és nevelési intézményekben bármely formában üzletszerűen történő étkeztetés	2005. évi CLXIV. törvény a kereskedelemről
vendéglátó-tevékenység	vendéglátóipari termékek előállítása, tárolása, szállítása, forgalomba hozatala a végső fogyasztónak, illetve más vendéglátónak	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
vendéglátó-ipari termék	olyan étel, ital (az ivóvíz kivételével), cukrászati, hidegkonyhai készítmény, amelyet az előállítás helyén, ideiglenes árusítóhelyen, tálalókonyhán vagy házhoz szállítva értékesítenek a végső fogyasztó számára	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
veszély	élelmiszerben vagy takarmányban található biológiai, kémiai vagy fizikai hatóanyag, amely az egészségre károsan hathat	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
zsiger	a mell-, a has- és a medenceüreg szervei, valamint a légcső és a nyelőcső, illetve madaraknál a begy	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról

III. sz. melléklet – RÖVIDÍTÉSEK

ÁPB	Ágazati Párbeszéd Bizottság
BkM	(volt) Belkereskedelmi Minisztérium
ÉBÁI	Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság
ÉHT	Élelmiszer Higiénikusok Társasága
EK	Európai Közösség
ÉLOSZ	Élelmezésvezetők Országos Szövetsége
ESzCsM	(volt) Egészségügyi, Szociális és Családügyi Minisztérium
EüM	(volt) Egészségügyi Minisztérium, ma Nemzeti Erőforrás Minisztérium
FM	(volt) Földművelésügyi Minisztérium
FVM	(volt) Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium
GHP	Jó Higiénés Gyakorlat (Good Hygiene Paractice)
GKM	(volt) Gazdasági és Közlekedési Minisztérium
GMP	Jó gyártási gyakorlat (Good Manufacturing Practice)
HACCP	Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (Hazard Analysis of Critical Control Points)
ICsSzEM	(volt) Ifjúsági, Családügyi, Szociális és Esélyegyenlőségi Minisztérium
IKIM	(volt) Ipari, Kereskedelmi és Idegenforgalmi Minisztérium
KGKE	Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület
KISOSZ	Kereskedők és Vendéglátók Országos Érdekképviseleti Szövetsége
KÖZSZÖV	Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetsége
KTM	(volt) Környezetvédelmi és Területfejlesztési Minisztérium
MÉBiH	Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatal
MÉSZ	Magyar Éttermi Szövetség
MGE	Magyar Gasztronómiai Egyesület
MgSzH	Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal
MKM	(volt) Művelődési és Közoktatási Minisztérium
MOSZ	Magánszállásadók Országos Szövetsége
MSZ	Magyar Szabvány
MVI	Magyar Vendéglátók Ipartestülete
NM	(volt) Népjóléti Minisztérium
OEK	Országos Epidemiológiai Központ
OKSZ	Országos Kereskedelmi Szövetség
ÖTM	(volt) Önkormányzati és Területfejlesztési Minisztérium
SZMM	(volt) Szociális és Munkaügyi Minisztérium
Tv	Törvény
VIMOSZ	Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetsége
VM	Vidékfejlesztési Minisztérium

IV. sz. melléklet – SPECIÁLIS, A HAGYOMÁNYOSTÓL ELTÉRŐ TECHNOLÓGIÁK A VENDÉGLÁTÁSBAN

A bő választék iránti igény, a vendégforgalom kiszámíthatatlansága, a főétkezésekre összpontosuló csúcsterhelés, a szükségesnél kisebb kapacitás, az elkészített ételek rövid fogyaszthatósági ideje sok nehézséget okoz az étkeztetésben. A kis létszámú személyzet, a kapkodás, a kapacitástúllépés, az ételek túltárolása olykor megbetegedést kiváltó élelmiszerbiztonsági kockázathoz vezet. Ennek kivédésére terjednek a Cook-chill (főzés-hűtés), a Cook-freeze (főzés-fagyasztás) és a Sous-vide (vákuum alatt) technológiák, amelyek különleges műszaki feltételeket igényelnek, nagy adagszámú, szervezett étkeztetést, gyors kiszolgálást tesznek lehetővé.

Cook-chill (főzés-hűtés) technológia

A technológia lényege, hogy az elkészült ételt erre a célra készült berendezéssel gyorsan lehűtik, hűtve tárolják, majd közvetlenül a fogyasztás előtt átforrósítják.
Alkalmazásához gyorshűtő berendezés (blast chiller), egyenletesen alacsony hőmérsékletet biztosító, hőmérséklet-kijelzővel, vagy kijelzőrendszerrel felszerelt hűtő-tároló, és -szállító berendezés szükséges.
Előnyei közül kiemelt figyelmet érdemel, hogy a készétel nagy mennyiségben és nagy választékban, a szabályok szigorú betartásával 5 napon át biztonságosan rendelkezésre áll.
A technológia veszélye, hogy a főzést túlélő spórás baktériumok, vagy utószennyezésként bekerült mikrobák a hosszú tárolási idő alatt elszaporodhatnak, méreganyagot termelhetnek.
A Cook-chill technológia csak higiéniai szempontból kifogástalan étkeztető helyen végezhető, az alábbi szabályok maradéktalan betartásával.

• Csak ellenőrzött minőségű és tisztaságú nyersanyag használható. Hűtést igénylő alapanyag előkészítése – nem hűtött légterű előkészítőben – legfeljebb 1 órán át tarthat.
• Az étel elkészítésekor biztonságos hőkezelést kell elérni (legalább 2 percen át tartó +72°C –os maghőmérséklet, vagy az étel minden pontján minimum +75 °C elérése). A hőmérsékletet ellenőrizni kell, amelyhez hiteles, illetve kalibrált maghőmérő szükséges.
• Nagyobb mennyiségben és egyedi kiszerelésben is hűthető az étel, de az utóbbit forrón kell kiadagolni.
• A technológia biztonságát a gyorshűtés adja, amelyet a főzés befejezése után 30 percen belül el kell kezdeni, és az ételt további 90 percen belül 0 – + 3 °C közé kell hűteni.
• A gyorshűtő kapacitásnak megfelelőnek kell lenni ahhoz, hogy biztosítható legyen az ételek főzéstől számított 30 percen belüli gyorshűtésének megkezdése.
• A hatékony hűtéshez az étel rétegvastagsága meghatározó, lehetőleg ne haladja meg az 5 cm-t. Tömbhúsok esetén max. 2 kg-os, lehetőleg egyforma alakúra formált, max. 10 cm vastag húsok készítése javasolt. Nagyobb darab baromfit – a főzés, sütés előtt – részekre kell vágni, hogy ne haladják meg ezt a méretet. A vastag húsok hőmérsékletét közvetlenül a hőkezelést követően +10 °C-ra vagy ez alá kell csökkenteni 2,5 órán belül.
• Az adagolás és csomagolás alatt a személyi higiénés szabályokat szigorúan be kell tartani.
• A csomagolóanyag legyen az élelmiszerrel közvetlen érintkezésre alkalmas és az újraforrósítás során használt hőforrás jellegének megfelelő (pl. mikrohullámú sütő).
• A gyorshűtött terméket jelöléssel kell ellátni: a termék neve, készítésének dátuma, fogyaszthatósági ideje, és – kiszállítás esetén – a felmelegítésre vonatkozó használati utasítás feltüntetésével.
• A termék tárolása során 0 - +3 °C hőmérsékletet kell biztosítani. Ez a hőmérséklet megakadályozza a legtöbb kórokozó baktérium szaporodását.

• A Cook-chill technológiával készült ételek fogyaszthatósági ideje maximum 5 nap lehet, beleértve a készítés és a fogyasztás napját is. Az 5 napnál rövidebb időtartamú tárolás nem jelentheti az étel +3 °C fölötti hőmérsékleten tartásának lehetőségét.

• ***A hűtőtárolót csak gyorshűtött ételek tárolására ajánlott használni.*** Ennek oka, hogy ha egyidejűleg egyéb élelmiszerek hűtésére is használják, a gyakori ajtónyitogatás a gyorshűtött ételnél elfogadhatatlan mértékű hőmérséklet-ingadozást eredményezhet.

• A ***tárolóba célszerű vészjelzőt helyezni***, amely riaszt, ha a levegő hőmérséklete +3 °C fölé emelkedik. A hőmérséklet-ellenőrző vészjelző készülék lehetőleg olyan pontokkal álljon kapcsolatban, ahol állandóan személyzet tartózkodik. Vészjelző hiányában a tároló hőmérsékletét gyakran és rendszeresen kell ellenőrizni és dokumentálni.
• Az alacsony hőmérsékletet a szállítás alatt is biztosítani kell. Rövid időtartamú szállításhoz megengedett a szigetelt tárolóeszközök használata. Hosszabb kiszállítási időre, valamint magas külső hőmérséklet esetén, és abban az esetben, ha a széthordást követően további hűtéses tárolásra kerül sor, aktív hűtésű jármű szükséges.
• A szállításra szánt gyorshűtött étel az ételkészítés központi helyén csak abban az esetben melegíthető fel, ha a kiszállítási idő nem haladja meg a 15 percet a felszolgálás megkezdésének időpontjáig.

• A gyorshűtött ételt a hűtőtérből való kivételt követő 30 percen belül fel kell melegíteni. A felmelegítés során legalább 2 percig tartó +72 °C-os maghőmérsékletet, vagy ennek megfelelő hőmérsékletet kell elérni. A felszolgálást 15 percen belül meg kell kezdeni. Az étel hőmérséklete a fogyasztónak történő átadáskor nem lehet kevesebb +63 °C-nál.
• A felmelegített, de el nem fogyasztott ételt sem újramelegíteni, sem újrahűteni nem szabad, hulladékként kell kezelni.
• A hidegen fogyasztandó ételeket a hűtőtérből való kivételtől számított 30 percen belül fel kell szolgálni.
• Ha a Cook-chill étel:
  • túllépte a fogyaszthatósági időtartamát, fogyasztásra alkalmatlannak kell minősíteni és meg kell semmisíteni,
  • hőmérséklete a tárolás vagy szállítás alatt +5 °C fölé emelkedik, de nem haladja meg a +10 °C-ot, az ételt – a hőmérséklet-emelkedés időpontjától számított – 12 órán belül el kell fogyasztani,
  • hőmérséklete a tárolás vagy a szállítás során meghaladja a +10 °C-ot, meg kell semmisíteni.

Cook-freeze technológia

Lényege, hogy a Cook-chill technológiával lehűtött ételt gyorsfagyasztják, alacsony hőmérsékleten tárolják és szállítják, majd a fogyasztás helyén felengedtetik, átforrósítják és kiszolgálják. A gyorsfagyasztás történhet – egy lépésben – a Cook-chill technológia folytatásaként, ha erre a hűtőberendezés teljesítménye alkalmas. A gyorsfagyasztáshoz speciális, nagy teljesítményű, áramló levegővel működő hűtőberendezés szükséges. A hagyományos fagyasztóládák, -szekrények nem alkalmasak gyorsfagyasztásra.
• A gyorsfagyasztónak olyan műszaki paramétereket kell teljesíteni, hogy a Cook-chill technológiával lehűtött ételt 150 perc alatt –20 °C-osra hűtse.
• Az ételt a várható felhasználás szerint adagolva, zárt csomagolásban kell a fagyasztóberendezésbe helyezni. A fagyasztott terméket legalább –18°C-on kell tárolni és szállítani, és ilyen módon hónapokon át eltartható. A minőségmegőrzési idő pontos meghatározása az előállító feladata.

• A fagyasztott terméket 0 – + 5 °C hőmérsékletű hűtőszekrényben kell felengedtetni, és ezt követően biztonságosan hőkezelni. A sütőberendezéstől függően a felengedtetés-felhevítés egy lépésben is történhet (pl. légkeveréses sütőben).

Az átforrósított ételre vonatkozó további szabályok azonosak a Cook-chill technológiánál részletezettekkel.

Sous-vide technológia

A technológia lényege, hogy az ételösszetevők nyersen vagy részben hőkezelve, zárt, vákuummal légtelenített csomagolásba kerülnek, majd kíméletes (+100 °C alatti) hőkezelésen esnek át. Ezt követi a gyors lehűtés. A lehűtött, hűtve tárolt és szállított ételek általában 14–21 napig tárolhatók.
Az eljárással megőrizhető az élelmiszerek tápértéke, megelőzhetők az élelmiszerek romlási és oxidációs folyamatai, az avasodás, színelváltozás, vízvesztés. Azonban az alacsony hőkezelés és a hosszú tárolási idő miatt, hűtési vagy vákuumzárási hibák következtében a technológia veszélyessé válhat. Mikrobiológiai szempontból a spórás, levegő hiányában szaporodó (pl. Clostridium botulinum), valamint a hidegtűrő kórokozó baktériumok (pl. Liszteria) jelentenek veszélyt.

A súlyos ételmérgezést okozó Cl. botulinum egyes törzsei már + 3,3 °C-on szaporodnak és toxint termelnek. Ha a Cl. botulinum jelen van az élelmiszerben, spórái a hőkezelés hatására nem pusztulnak el, hanem azokból – nem megfelelő tárolási hőmérsékleten – vegetatív baktériumok sarjadnak, amelyek méreganyagot termelnek. Tehát a Sous-vide rendszer alkalmazásánál különösen fontos a nyersanyagok induló tisztasága. Mivel itt a termékbiztonság egyetlen biztosítéka a 0 - + 3 °C hűtőtartomány szigorú megtartása, ezért célszerű a kórokozó baktériumok szaporodása ellen további akadályok beiktatása is. A baktériumnövekedést gátolják olyan faktorok, mint pl. az alacsony pH-érték vagy vízaktivitás, a rövid idejű tárolás és a hőmérséklet folyamatos ellenőrzése. Ezek közül egy vagy több kombinációja hűtéssel együtt alkalmazva fokozza a biztonságot.

• A technológiához szükséges speciális berendezések, eszközök: vákuumtasak; vákuum-csomagológép; temperáló berendezés termosztáttal, hőmérővel; sous-vide hőmérő (légzáró tapasszal).

• Az ételösszetevők hőmérséklete a csomagoláskor ne haladja meg a +10 °C-ot. Az adagok minél kisebbek legyenek, így hatékonyabb a hőátadás a hőkezelés és a gyorshűtés alatt is.

• A vákuumcsomagolt termék hőkezelésének idő és hőmérséklet aránya az élelmiszer jellege, biológiai és kémiai összetételének függvényében határozható meg. A mikrobiológiai biztonság érdekében kell a hőkezelés (pasztőrözés) idő és hőmérséklet paramétereit egyedileg meghatározni.

• A hőkezelés után a gyors hűtést maximum 30 percen belül meg kell kezdeni. A továbbiakban az ételt a Cook-chill technológiánál ismertetett szabályok szerint kell kezelni, ill. kiszolgálni.

Mindhárom technológia csak friss élelmiszer vagy frissen készített vendéglátóipari termék tartósítására alkalmazható, és nem a maradékok megmentésére.
A Cook-chill, Cook-freeze és Sous-vide technológia bevezetése esetén részletesen kidolgozott HACCP rendszer alkalmazása szükséges, beleértve a hibajavításra, termékvisszahívásra és a dolgozók rendszeres oktatására vonatkozó előírásokat is.

V. sz. melléklet – A HACCP RENDSZER ÉS ALAPELVEI

852/2004/EK rendelet *5. cikk*
Veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok

(1) „Az élelmiszeripari vállalkozók a HACCP alapelvein alapuló folyamatos eljárást vagy eljárásokat vezetnek be, alkalmaznak és tartanak fenn.

(2) A HACCP (1) bekezdésben említett alapelvei a következőkből állnak:

a) azon veszélyek azonosítása, amelyeket meg kell előzni, ki kell zárni vagy elfogadható szintre kell csökkenteni;

b) a kritikus szabályozási pontok meghatározása azon lépésnél vagy azon lépéseknél, ahol a szabályozás a veszély megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez elengedhetetlen;

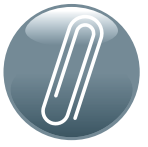
c) a kritikus szabályozási pontokon az elfogadhatóság és elfogadhatatlanság különválasztásához szükséges kritikus határértékek megállapítása az azonosított veszélyek megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez;

d) hatékony felügyeleti eljárások létrehozása és alkalmazása a kritikus szabályozási pontokon;

e) helyesbítő tevékenységek meghatározása, amikor a felügyelet jelzi, hogy a kritikus szabályozási pont nincs szabályozva;

f) rendszeresen végrehajtandó eljárások létrehozása az a)–e) pontban vázolt intézkedések hatékony működésének igazolására;
és

(g) az élelmiszeripari vállalkozás jellegének és méretének megfelelő olyan dokumentumok és nyilvántartások létrehozása, amelyek igazolják az a)–f) pontban vázolt intézkedések hatékony alkalmazását.



Ha bármilyen változtatást hajtanak végre a terméken, a folyamaton vagy bármelyik lépésben, az élelmiszeripari vállalkozók felülvizsgálják az eljárást, és elvégzik a szükséges változtatásokat."

(4) Az élelmiszeripari vállalkozók:

a) a hatáskörrel rendelkező hatóság által előírt módon, figyelembe véve az élelmiszeripari vállalkozás jellegét és méretét, bizonyítékokat mutatnak be a hatáskörrel rendelkező hatóságnak az (1) bekezdés betartására vonatkozóan;

b) biztosítják, hogy az e cikkel összhangban kialakított eljárásokat leíró dokumentumok mindig naprakészek legyenek;

c) megfelelő időtartamig megőriznek minden egyéb dokumentumot és nyilvántartást"

VI. sz. melléklet – ÚTMUTATÓ A HACCP KIÉPÍTÉSÉHEZ

Útmutató

a vendéglátásban és étkeztetésben
a HACCP-elveken alapuló eljárások egyszerű alkalmazásához

Ez a dokumentum csak tájékoztató jellegű, nem rendelkezik hivatalos jogi státusszal. nem pótolja, csak segíti a helyi rendszerek kialakítását!

Bevezetés

A HACCP alapelvek alkalmazása, annak ellenére, hogy európai uniós csatlakozásunkkal, (2004. május 1-jétől) kötelezővé vált, még mindig nehézséget jelent a legtöbb közétkeztető és vendéglátó részére. Az okok feltárása során megállapítottuk, hogy mindezek elsősorban a hibás ismeretekre, félreértésekre és hibás értelmezésekre, a HACCP rendszerekkel kapcsolatos indokolatlan ellenérzésekre vezethetők vissza.

Célunk hogy a félreértéseket megszüntessük, és a hazai vendéglátást és étkeztetést a HACCP rendszerek egyszerű alkalmazásában segítsük, miközben megfelelünk az erre vonatkozó hazai és európai szabályozásnak. Kiemelt célunk, hogy útmutatást adjunk a kellő mértékű rugalmassághoz.

A különféle csatornákon megjelent híresztelések ellenére fontos tudni, hogy az élelmiszerbiztonsági rendszerekkel kapcsolatos kötelezettséget nem törölték el. Az élelmiszerhigiéniáról szóló 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 5. cikke megköveteli, hogy az élelmiszeripari vállalkozók –beleértve a kis- és középvállalkozásokat, étkeztetőket és vendéglátókat is – a veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok (HACCP) alapelvein alapuló folyamatos eljárást vagy eljárásokat vezessenek be, alkalmazzanak és tartsanak fenn.

A 852/2004/EK rendelet lehetővé teszi a HACCP-alapú eljárások rugalmas végrehajtását annak biztosítása érdekében, hogy azokat minden helyzetben alkalmazni lehessen.

A HACCP-rendszer végrehajtására vonatkozó általános útmutató alkalmazása
Ennek az útmutatónak a célja a vendéglátás és étkeztetés terén előforduló **„közös"** veszélyek és ellenőrzések, valamint az élelmiszerbiztonsági eljárások/módszerek és a megfelelő nyilvántartás-vezetés bemutatásával a vállalkozás tevékenységére és körülményeire illesztett HACCP rendszer kidolgozását segíteni.

Tudni kell azonban, hogy az itt leírtakon túl **más veszélyek is jelen lehetnek**, vagy keletkezhetnek például a létesítményük elhelyezkedése, kialakítása, a felhasznált alapanyagok, az étel jellege, az elkészítéséhez alkalmazott ételkészítési technológia stb. miatt, amelyek egy általános HACCP-útmutatóban nem jósolhatók meg. Az általános HACCP-útmutató segítségével kialakított saját eljárás, rendszer kidolgozásakor feltétlenül körültekintően gondolni kell **általánostól eltérő veszélyek lehetséges jelenlétére és azok ellenőrzésére vonatkozó módszerekre.**
Olyan termékek, technológiák stb. esetén, amelyeknél az általános útmutatóban foglaltak nem alkalmazhatók (pl. véresre sütött hús, ahol a biztonságos hőkezelés hőmérsékletét nem lehet elérni), az adott helyzetnek megfelelő külön eljárásokkal kell biztosítani az étel biztonságos voltát.

RUGALMASSÁG

A HACCP-alapelvek helyes alkalmazása **megfelelő eszköz** az élelmiszerekben előforduló veszélyek kezeléséhez, ugyanakkor kellő **rugalmasságot** biztosít ahhoz, hogy azt például a **mikrovállalkozások** is indokolatlan terhek nélkül alkalmazhassák.

ARÁNYOSSÁG ELVE:

Ha az **előfeltételek** betartásával (lásd GHP) elérik a valós veszélyek ellenőrzését, a HACCP alapelvek alkalmazására vonatkozó kötelezettség teljesült.. Ez esetben nincs szükség a HACCP-elveken alapuló folyamatos eljárás bevezetésére, végrehajtására és fenntartására.

Érvényes ez azoknál a vállalkozásoknál, ahol **élelmiszert nem készítenek elő, nem gyártanak és nem dolgoznak fel. Esetük úgy tekinthető, hogy a HACCP-eljárás első lépését, a veszélyelemzést elvégezték, kritikus pontot nem azonosítottak**, ezért nincs szükség arra, hogy az erre épülő további lépéseket kidolgozzák és végrehajtsák. Így tehát nincs szükség a HACCP rendszer működtetésére (a határértékekre, felügyelőrendszerre, helyesbítő tevékenységekre és pl. a kritikus pontok felügyeletének dokumentálására). Ugyanakkor ne felejtsük el, hogy ilyen esetben is szükség van igazoló eljárásokra, pl. időszakos felülvizsgálatra, és dokumentációra, HACCP tervre, mely rögzíti, hogy nincs azonosított kritikus pont.

Példák: Főként italokat kiszolgáló létesítmények (bárok, kávézók, eszpresszók stb.).
Előrecsomagolt vagy nem romlandó élelmiszerek szállítása, tárolása, értékesítése automatákból stb.

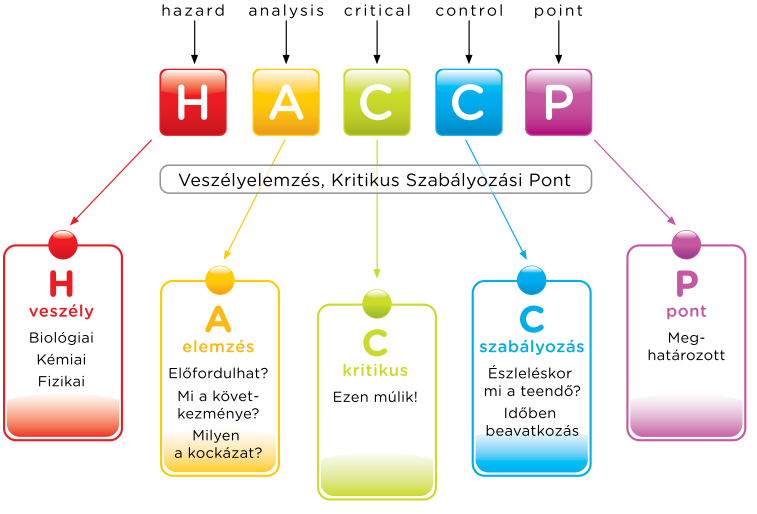
I. fejezet

ALAPELVEK

Mi a HACCP rendszer?

A „HACCP” egy angol kifejezésből eredő rövidítés (Hazard Analysis and Critical Control Points). Magyarra fordítva: veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok.

A HACCP rendszer a HACCP alapelvek szerint kidolgozott és működtetett önellenőrző élelmiszerbiztonsági rendszer.



Mik a HACCP alapelvek?

A **HACCP alapelvei** a következők megfontolását illetve elvégzését igénylik:

1. **Mi okozhat élelmiszerbiztonsági kockázatot?** ***(veszélyelemzés)***
   Azonosítani kell azokat a veszélyeket, amelyeket meg kell előzni, ki kell zárni vagy elfogadható szintre kell csökkenteni;
2. **Hol lehet a technológiában még utoljára hatékonyan beavatkozni?**
   Az ételkészítés folyamatában meg kell határozni azokat a pontokat, lépéseket, ahol a szabályozás a veszély megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez elengedhetetlen ***(kritikus szabályozási pontok, CCP-k)***;
3. **Mi megfelelő és mi nem, és mit kell mérni vagy megfigyelni ennek eldöntéséhez?**
   A kritikus szabályozási pontokon az elfogadhatóság és elfogadhatatlanság különválasztásához szükséges ***kritikus határértékek megállapítása*** az azonosított veszélyek megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez;
4. **Hogyan kell mérni vagy megfigyelni?**
   Hatékony ***felügyelő eljárások*** létrehozása és alkalmazása a kritikus szabályozási pontokon;
5. **Mit kell tenni, ha nem a terv szerint történtek a dolgok?**
   Helyesbítő tevékenységek (javító intézkedések) meghatározása, amikor a felügyelet jelzi, hogy a kritikus szabályozási pont nincs szabályozva;
6. **Hatékony a fenti eljárás?**
   Rendszeresen végrehajtandó eljárások létrehozása az előző intézkedések hatékony működésének igazolására ***(igazoló eljárások)***;
7. **Bizonyítás!**
   A vállalkozás ***jellegének és méretének*** megfelelő, olyan ***dokumentumok és nyilvántartások***, vezetése, amelyek igazolják az előző intézkedések hatékony alkalmazását.

A HACCP lehetővé teszi, hogy az önellenőrzés a kritikus szabályozási pontokra összpontosítson.
A fenti alapelvek szerint kidolgozott HACCP rendszer a jó higiéniai gyakorlatra épül, annak folyamatos teljesülését ellenőrző önellenőrző élelmiszerbiztonsági rendszer.

Miért szükséges a HACCP jellegű élelmiszerbiztonsági rendszer bevezetése?

A tiszta, rendben tartott konyhákon, létesítményekben az alapvető higiéniai előírások betartásával készült ételek esetében is előfordulhatnak élelmiszer-eredetű megbetegedések, amelyeket jelentéktelennek ítélt, fel nem ismert hibák, ellenőrzés nélküli folyamatok okozznak.

A HACCP rendszer a megelőzést szolgáló élelmiszerbiztonsági rendszer, amely csak akkor lehet hatékony, ha üzemeltetője érti a lényegét, és kialakításában saját maga, vagy az élelmiszerbiztonságért felelős munkatársai is aktívan részt vesznek!

Éppen ezért a HACCP rendszer kiépítése kisvállalkozásoknál nem igényli költséges külső tanácsadók igénybevételét, és: **bevezetése nem feltétlenül követeli meg**:

- a berendezések, edények cseréjét,
- a létesítmény átalakítását,
- költséges és bonyolult intézkedések bevezetését,
- terjedelmes és bonyolult dokumentációk létrehozását.

Megköveteli viszont a biztonságos üzemeltetéshez szükséges előfeltételeket. A HACCP rendszer kiépítése és alkalmazása előtt az egyedi előfeltételek, higiéniai követelmények megteremtése a feladat.

ELŐFELTÉTELEK:

Az előfeltételek a végzett tevékenységhez, a készített élelmiszerekhez szükséges mértékben értendők, az alábbi témákban:

- Az infrastruktúrára, a berendezésekre és a szállítóeszközökre vonatkozó követelmények betartása (kialakítás, állag, üzemeltetés, karbantartottság),
- A nyersanyagokra, beszerzésre, beszállítók kiválasztására vonatkozó követelmények betartása,
- Az élelmiszer biztonságos kezelése (általános jó higiéniai gyakorlat betartása, megfelelő technológia és kapacitás megválasztása, beleértve a csomagolást és a szállítást),
- Élelmiszer-hulladék kezelés szabályainak betartása,
- Kártevők elleni védekezési eljárások,
- Higiéniai eljárások (takarítás, tisztítás, mosogatás és fertőtlenítés),
- Ivóvízminőség biztosítása,
- A hűtési lánc fenntartása,
- A személyzet egészsége,
- Személyi higiénia szabályainak betartása (védőruha, szociális helyiségek, magatartás),
- Képzés rendszeressége (élelmiszerhigiéniai oktatása, ismeretek).

Az előfeltételeket az érvényes jogszabályok szerint be kell vezetni és be kell tartani. **A HACCP jellegű élelmiszerbiztonsági rendszer bevezetése csak ezt követően, ezekre alapozva valósítható meg,** az alábbiak szerint:

A HACCP hatékony végrehajtásához szükség van a vezetőség elkötelezettségére.
A veszélyek megállapításához át kell tekinteni a létesítményben értékesített élelmiszerek/ételek előállításának műveleti lépéseit, és minden műveletnél számba venni a lehetséges biológiai, kémiai és fizikai veszélyeket. **Fontos szempont, hogy a HACCP terv mindig az élelmiszer/étel előállításának műveleteire vonatkozzon** (helytelen a személyi higiéniára, takarításra, mosogatásra végzett veszélyelemzés, mert ezek előfeltételek, és a jó higiéniai gyakorlattal kezelhetők!). A műveletenkénti veszélyelemzéssel megelőzhető a hibás végtermék előállítása, tehát a HACCP rendszer működtetése a vállalkozás számára nemcsak élelmiszerbiztonsági-, de komoly gazdasági előnyöket is jelent.

A veszély azonosításakor, értékelésekor, a HACCP megtervezésekor és alkalmazásakor figyelembe kell venni:

- a nyersanyagokat, élelmiszer-összetevőket,
- az ételkészítési műveletek nyersanyagokra gyakorolt hatását,
- a késztermékek tervezett felhasználását,
- az érintett fogyasztókat (beteg, gyermek, idős stb.)
- az élelmiszerbiztonsághoz kapcsolódó járványügyi adatokat.

Élelmiszer-mérgezésekhez, -fertőzésekhez vezető leggyakoribb okok:
• nem megfelelő hőmérsékleten történő hűtve tartás;
• az élelmiszerek lassú lehűtése vagy hűtetlenül tárolása;
• az ételek nem elég alapos átsütése, átfőzése, nem megfelelő hőmérsékleten történő melegen tartása;
• az ételek túl hosszú ideig történő tárolása;
• a fogyasztásra kész ételek utólagos szennyezése, a mikrobákat tartalmazó „szennyezett" nyersanyagokkal (pl. nyers hús, tisztítatlan zöldség), eszközökkel, edényekkel vagy a dolgozók kezétől stb.

A HACCP célja a kritikus szabályozási pontok ellenőrzése.
Minden reális veszélyforrás felismerésének feltétele a saját tevékenységre szabott élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása és fenntartása, amihez segítséget ad ez az útmutató. A HACCP tervet nem lehet más üzletre szabott „sablonok" alapján elkészíteni, mert lényegét éppen a termék és az előállítás sajátossága alapján végzett veszélyfeltárás képezi.

A rendszer megfelelősségét és alkalmazását időnként felül kell vizsgálni. A felülvizsgálat lehet időszakos (pl. 1-2-3 évente) vagy soron kívüli, ha megváltozik a tevékenység (új termék, más technológiai stb.) vagy ha ezt jogszabály változás indokolja.

A rendszer lényege az alábbiakban összegezhető:

- ismerni kell a végzett tevékenység teljes folyamatát, műveleti lépéseit,
- fel kell mérni, hogy tevékenység folyamatában az élelmiszerbe milyen egészségre ártalmas anyagok (veszélyek) lehetnek, keletkezhetnek és kerülhetnek be,
- át kell gondolni, hogy ezekkel a veszélyekkel a technológia, az ételkészítés során mi történik: például a veszély megszűnik, vagy nem, esetleg fokozódik,
- meg kell határozni, hogy milyen intézkedéseket kell tenni annak érdekében, hogy a veszély az élelmiszerbe:
  - lehetőleg ne kerüljön be,
  - vagy, ha bekerült, ártalmatlan mértékűre csökkenjen,
  - vagy megszűnjön,
- dönteni kell, hogy milyen folyamatos saját, belső ellenőrzéseket kell bevezetni a biztonság fenntartásához és igazolásához
- dokumentumokkal bizonyítani kell a tevékenység folyamatos ellenőrzöttségét.

A HACCP rendszer végső célja, hogy a fogyasztóknak kiszolgált/értékesített élelmiszer ne okozzon megbetegedést, egészségi ártalmat!

Mi a veszély?

A veszély egészséget veszélyeztető anyag jelenléte az élelmiszerben, ami lehet biológiai, kémiai fizikai anyag, vagy az élelmiszer olyan állapota, amely egészségromlást okoz a fogyasztónak.

Az élelmiszerekben előforduló, (jelen lévő / keletkező / bekerülő) veszélyek

Veszélyek	Biológiai veszélyek	Kémiai veszélyek	Fizikai veszélyek
Mik ezek?	Baktériumok, Vírusok, penészek, Bélféregpeték Egysejtű élőlények	Egészségre ártalmas vegyi anyagok, amelyek jelen vannak, vagy termelődnek	Az élelmiszerben jelen lévő, vagy bekerülő idegen anyagok
Szabad szemmel láthatók-e az élelmiszerekben?	Nem	Nem	Igen
Jár-e jelenlétük érzékszervi elváltozással?	Többnyire nem	Többnyire nem	Többnyire nem
Hol kerülhetnek az élelmiszerbe?	A termelés bármely szakaszában	A termelés bármely szakaszában	A termelés bármely szakaszában
Okozhatnak-e megbetegedést?	Igen	Igen	Sérülést, undorkeltést okozhat
Előfordulásukkal leggyakrabban hol kell számolni?	– Állati és növényi eredetű nyersanyagok, (hús, tojás, nyers tej) – Félkész termékek – Rossz higiénéjű környezet és személyzet stb.	– Vegyszerek (pl. takarítás, mosogatás), – adalékanyagok – technológiai segédanyagok (túladagolás, helytelen felhasználás), – élelmiszerrel érintkező felületek, – kártevőirtó anyagok	– Alapanyagok hordozott veszélyei (pl. magok, csonthéjak), – Nem karbantartott épület, – Töredezett edények és berendezések stb. – Hibás előkészítés pl. dióhéj, tojáshéj
Keletkezhetnek-e az élelmiszerben?	Ha már jelen voltak, tovább szaporodhatnak	Előfordulhat. – hibás tárolás során pl. a nitrit nitráttá alakul, a baktériumok és a penészek toxint termelhetnek – hibás technológia során keletkezhetnek, (pl. sütés, füstölés stb.)	Előfordulhat, pl. lerakódások, vízkő, tejkő stb.
Megelőzhető-e élelmiszerbe jutásuk, szaporodásuk, keletkezésük és elfogyasztásuk?	Igen	Igen	Igen
Legjellemzőbb megelőző eljárások	– Szennyezéstől és utószennyezéstől való védelem, – Hűtés, – Alapos hőkezelés – Védett készételtárolás	– Szennyezéstől való védelem, – Szakszerű növényvédelem – állat tartás, – feldolgozás – tárolás	– Szennyezéstől való védelem – Hibátlan eszközök és épület – Szakszerű tárolás – előkészítés, – szűrés, rostálás stb.

II. fejezet

Az egyszerű HACCP rendszer kialakításának folyamata

Az ételkészítési folyamat feltérképezése, szabályozása

Végig kell gondolni az ételkészítés és értékesítés folyamatát a beszerzéstől, az étlap összeállításán az étel készítésén át, egészen a tálalásig. A folyamaton belül minden egyes tevékenységet fel kell sorolni. Célszerű ezt le is rajzolni. Ezt nevezzük **folyamatábrának**.
Egy általános folyamatábrát mellékelünk (1. sz. melléklet), ami alapján a saját folyamatábra a megfelelő lépések kiválasztásával elkészíthető. (Tálalókonyhán például a következő lépések maradnak: áruátvétel – átforrósítás – melegen tartás – kiszolgálás. Ha az étel termoszkonténerben érkezik: áruátvétel – melegen tartás – kiszolgálás.)

Minden reálisan szóba jöhető veszélynél át kell gondolni, milyen intézkedések alkalmasak a megelőzésre és kiküszöbölésre. Ezt nevezik kontrollnak, illetve magyar nyelven szabályozásnak.

Meg kell állapítani azokat a pontokat, amelyek az adott tevékenység biztonságossá tételéhez a legfontosabbak, és amelyek egyúttal könnyen, egyszerű módszerekkel ellenőrizhetőek. Ezeket nevezzük kritikus kontrollpontoknak, vagy hazai szóhasználattal kritikus szabályozási pontoknak. Ez a legnehezebb feladat, de egyúttal a legfontosabb is. Nem lehet ugyanis mindig mindent folyamatosan és alaposan ellenőrizni, ezért kell feltárni a folyamatban azokat a pontokat, amelyek az élelmiszerek biztonságossága szempontjából a legkritikusabbak.

A kritikus pontok megválasztása a rendszer kialakítását végző(k) feladata a tevékenység és a feltételek ismeretében!

A kritikus pontokra az alábbiak jellemzők:

- az ezen a ponton végzett tevékenység szabályos végrehajtása a késztermék biztonsága szempontjából **alapvető**,
- a rendszeres és szükség szerinti gyakoriságú **ellenőrzés technikailag lehetséges**, kivitelezhető,
- az itt elkövetett hibát az ételkészítés, értékesítés további folyamatában már nem lehet helyrehozni!

Jellegzetes kritikus pontok a vendéglátásban:

- Az ételek hűtött tárolása (hőmérséklet),
- Az ételek hőkezelése (főzés, sütés, párolás, átmelegítés) (hőmérséklet + időtartam),
- Hőkezelés (főzés, sütés, párolás) után az ételek lehűtése (hőmérséklet + időtartam),
- Az elkészült, fogyasztásra kész ételek készen tartása, fogyasztásig:
  - Készen tartás melegen (hőmérséklet + időtartam)
  - Készen tartás hidegen (hőmérséklet + időtartam)

Egyes létesítményeknél ennél több kritikus pont is megállapítható, más esetekben (például italboltokban) kiderülhet, hogy nincs is kritikus pont.

A kritikus pontok ellenőrzése

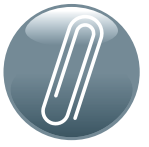
A kritikus pontokat a tevékenység méretével arányos gyakorisággal, a lehető legegyszerűbb módon **ellenőrizni kell**.
A hőmérsékletek ellenőrzésére eszköz a hőmérő, az időtartamok mérésére jó módszer például a kezdeti és a befejezés időpont megfigyelése, feljegyzése. (Például: az ételeket tároló edényre kis öntapadós cédulára felírni az elkészülés vagy a hűtőszekrénybe helyezés időpontját.)

Nem mindig szükséges hőmérsékletmérés, az alapos hőkezelés szemrevételezéssel is megállapítható, például, ha az étel forr, a hús megszúrása után a húslé nem véres, vagy a tojás keményre főtt stb.
Kiváltja a rendszeres hőmérős ellenőrzést, ha néhány előzetes, kísérletes méréssel igazoljuk, hogy az adott hőmérsékleten és időtartamban megtörtént a megfelelő hőhatás.

Egy fény- és hangjelzéssel ellátott hűtőszekrény esetében nincs szükség rendszeres hőmérséklet-ellenőrzésre, elegendő a hang- és fényjelzés figyelése, míg a meleg főzőtérben üzemelő, gyakran nyitogatott, hangjelzés nélküli hűtőszekrény esetében akár óránként is rá kell pillantani a hőmérőre.

Hibajavító intézkedések

Meg kell előre tervezni, mit kell tenni, ha a belső önellenőrzés hiányosságot jelez („hibajavító intézkedés"). Kit kell értesíteni, ki dönthet az áru sorsáról, hogyan kell a berendezések gyors javítását megoldani, milyen esetben kell a hatóságot értesíteni vagy a termékek kiszolgálását beszüntetni, esetleg a kiszállított termékeket visszahívni.



Dokumentálás, adminisztráció

A HACCP rendszer hatékony működtetését igazolják a dokumentumok és nyilvántartások. A belső ellenőrzések gyakoriságát az adott szempont, a tevékenység és az egység jellegének figyelembevételével célszerű meghatározni.

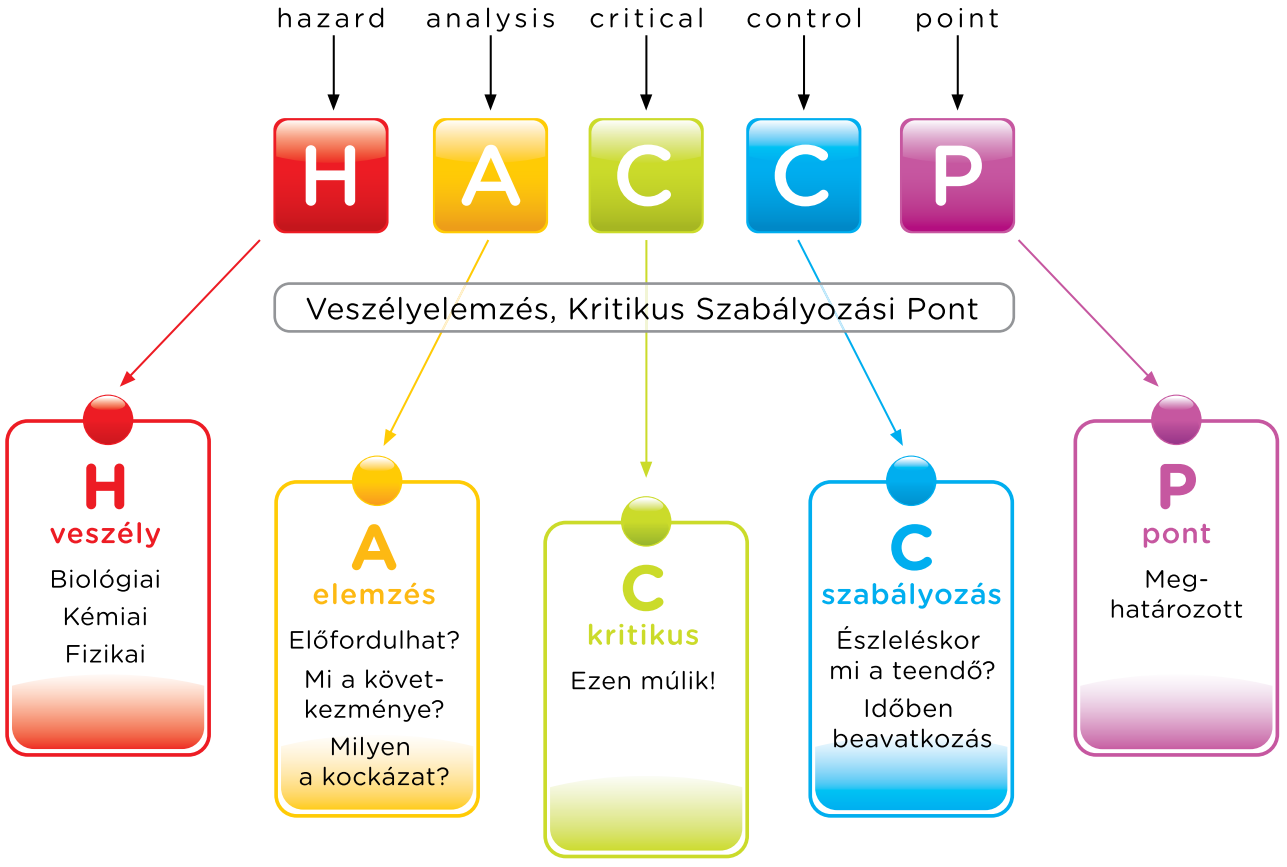
A belső ellenőrzésekkel megbízott személyek feladatait és hatásköreit a kis létesítményekben is célszerű írásban rögzíteni.

A hiányosságok észlelése és az azok megszüntetésére tett intézkedések a hibanapló vezetésével jól dokumentálhatók
Az adminisztrációt úgy kell megoldani, hogy beilleszkedjen a mindennapi működésbe, és egyszerűen megvalósítható legyen. Annak kell a kritikus pontok felügyeletét dokumentálnia, aki a kritikus pontok ellenőrzését elvégzi.

Dokumentáció lehet például az árukísérő irat is (amelyre feljegyezhető az árura vonatkozó rövid észrevétel és a mért hőmérséklet), valamint a hőmérsékletek ellenőrzését feltüntető ív is.

A rendszer időnkénti felülvizsgálata

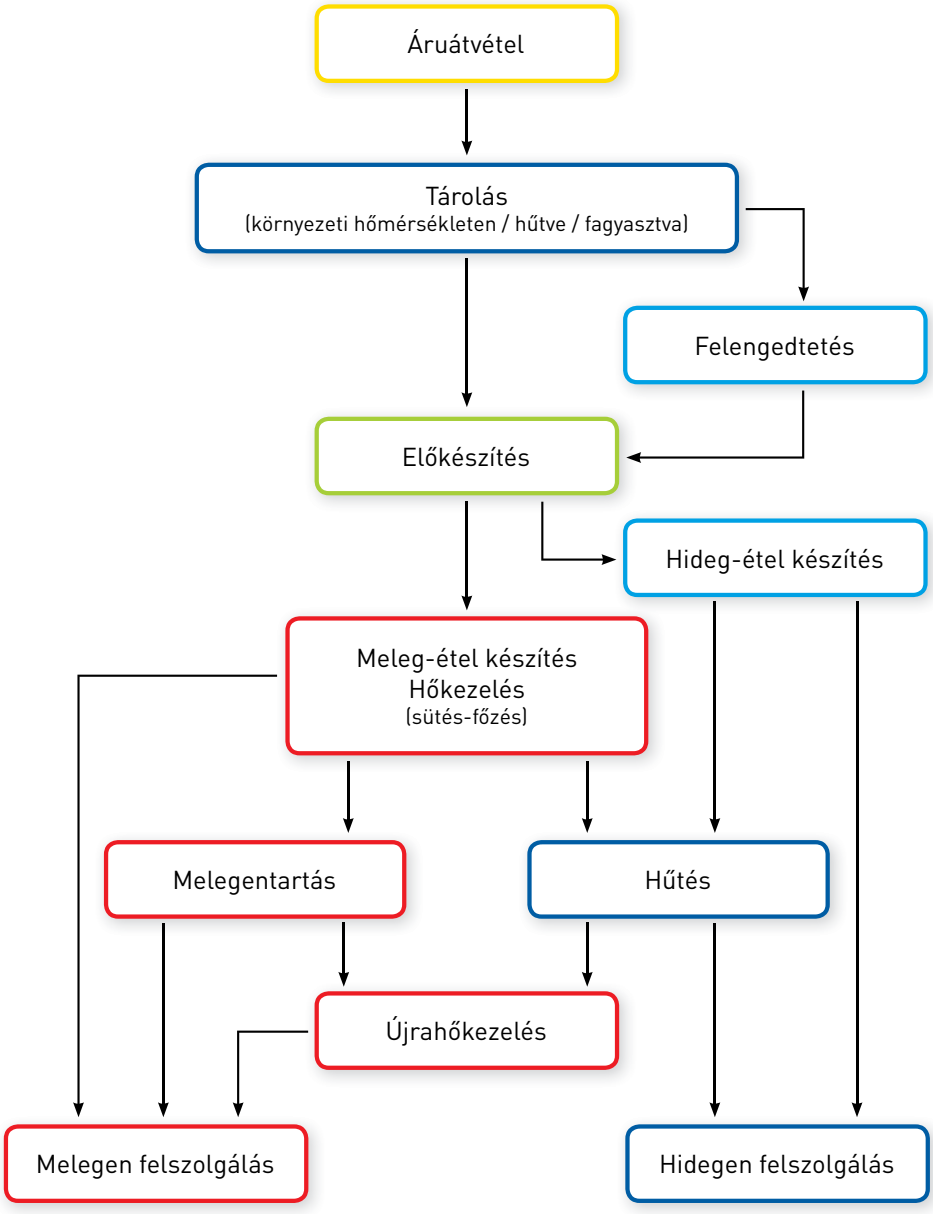
Fontos tudni, hogy a HACCP jellegű egyszerűsített élelmiszerbiztonsági rendszert is mindig újra át kell gondolni (felül kell vizsgálni), ha a folyamatban, az egység működésében változás történik, de felülvizsgálata kétévente javasolt


hazard
analysis
critical
control
point
H
A
C
C
P
Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pont
H
veszély
Biológiai
Kémiai
Fizikai
A
elemzés
Előfordulhat?
Mi a követ-
kezménye?
Milyen
a kockázat?
C
kritikus
Ezen múlik!
C
szabályozás
Észleléskor
mi a teendő?
Időben
beavatkozás
P
pont
Meg-
határozott

Egyszerűsített HACCP elveken alapuló élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása vendéglátó, közétkeztető egységekben

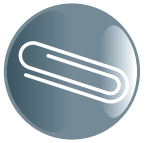
MELLÉKLET

1. sz. melléklet: ÉTELKÉSZÍTÉS ÁLTALÁNOS FOLYAMATÁBRÁJA



2. sz. melléklet: ÉTELKÉSZÍTÉSI FOLYAMAT VESZÉLYELEMZÉSE (példák*)

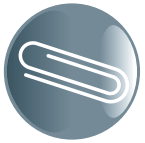
Művelet	Milyen egészségre ártalmas anyag kerülhet be? (Veszély jellege)	Hogyan lehet megelőzni? (Megelőző, szabályozó intézkedés)	Kritikus pontnak számít-e?** Igen / Nem
Áruátvétel	- Kórokozó mikrobák, egészségre ártalmas mennyiségű kémiai anyag, fizikai idegen anyag jelenléte szennyezett nyersanyagban	- Minőségi követelmények rögzítése szerződésben - Számla, szállítólevél megőrzése a helyszínen - Tiszta szállítóedény, szállítóeszköz biztosítása - Fogyaszthatósági / minőségmegőrzési időn belüli élelmiszer-átvétel, fogyaszthatósági / minőségmegőrzési idő ellenőrzése - Kifogástalan érzékszervi állapotú élelmiszer - Sértetlen csomagolású élelmiszer, csomagolás épségének, tisztaságának ellenőrzése	
	- Kórokozó mikrobák jelenléte, szaporodása, méreganyag termelése nem megfelelő hőmérsékletű nyersanyag érkezése miatt	- Az élelmiszer jellegének megfelelő hőmérséklet biztosítása szállítás alatt, hűtést igénylő élelmiszerek hőmérsékletének ellenőrzése	
	- Kórokozó mikrobák, egészségre ártalmas mennyiségű kémiai anyag, fizikai idegen anyag jelenléte átvételi keresztszennyeződés miatt (szennyezett nyersanyagról átkerül a tisztára)	- Különböző árucsoportok elkülönített (időben vagy térben) átvétele	
Tárolás	- Mikrobákkal, fizikai anyagokkal szennyeződés nyersanyagok és fogyasztásra kész élelmiszerek közös tárolása miatt	- Szakosított tárolás, megfelelő számú hűtőberendezés biztosítása	
	- Mikrobák szaporodása, méreganyag termelése a megengedettnél magasabb hőmérsékleten való tárolás miatt	- Megfelelően működő hűtőberendezések biztosítása, hűtőterek hőmérsékletének ellenőrzése	
	- Mikrobák szaporodása, méreganyag termelése a megengedettnél hosszabb tárolási idő miatt	- Fogyaszthatósági idők feltüntetése, ellenőrzése	
	- Mikrobák, fizikai anyagok jelenléte környezetből való szennyeződés miatt	- Tiszta tárolóterek (hűtők, raktárak) biztosítása, szennyeződéstől védett tárolás (ép csomagolás, fedett edényekben való tárolás) ellenőrzése	



Művelet	Milyen egészségre ártalmas anyag kerülhet be? (Veszély jellege)	Hogyan lehet megelőzni? (Megelőző, szabályozó intézkedés)	Kritikus pontnak szá-mít-e?** Igen / Nem
Felenged-tetés	- Mikrobák szaporodása, méreganyag termelés, az élelmi-szer felmelegedése magas hőmérsékletű vagy túl hosszú ideig tartó felengedtetés miatt	- Megfelelő hőmérsékleten történő felengedtetés biz-tosítása, felengedtetési hőmérséklet ellenőrzése	
Előkészítés	- Mikrobiológiai, fizikai, kémiai szennyeződések visszama-radása nem megfelelő válogatás, tisztítás, mosás miatt	- Előkészítési szabályok (pl.: áztatás, folyó vizes mo-sás, tojásfertőtlenítési műveletek, stb.) betartása - Előkészített élelmiszer tisztaságának, idegen anyag mentességének szemrevételezéses ellenőrzése	
	- Az élelmiszer mikrobás szennyezése helytelenül végzett előkészítő művelet miatt (pl.: tojásfertőtlenítés, jelöletlen eszközök használata)	- Előkészítési szabályok (pl.: áztatás, folyó vizes mo-sás, tojásfertőtlenítési műveletek, stb.) betartása - Az élelmiszer jellegének megfelelően szakosí-tott előkészítési feltételei biztosítása (elkülönített előkészítő helyiségek, jó állapotú, jelölt eszközök) - Tojás fertőtlenítési szabályok előkészítő helyiségben történő kifüggesztése, tárgyi feltételek (jelölt edények, fertőtlenítőszer, mérőedény) meglétének ellenőrzése	
	- Mikrobás utószennyezés előkészítést végző fertőző beteg vagy sérült kezű dolgozóról	- Megfelelő személyi higiénés magatartás oktatása, kézfertőtlenítési művelet szúrópróbaszerű ellenőrzése - Egészségügyi alkalmasságra vonatkozó előírások be-tartása	
	- Határérték feletti vegyi anyag élelmiszerbe kerülése vegyi anyagok nem megfelelő adagolása (adalékanyag, színezék, tartósítószer) miatt	- Vegyi anyagok felhasználható mennyiségének kiírá-sa, oktatása, pontos mérőeszköz biztosítása - Vegyi anyag kimérés szúrópróbaszerű ellenőrzése, mérőeszköz kalibrálása	
Hőkezelés	- Mikrobák életben maradása nem megfelelő mértékű (hőmérséklet, idő) hőkezelés miatt	- Fagyasztott nyersanyagok teljes felengedtetésének ellenőrzése tapintással - Az étel alapos hőkezelése, sütési, főzési hőmérséklet és idő figyelése, szükség esetén hőmérsékletméréssel	
	- Rákkeltő anyagok keletkezése elhasználódott zsiradék fel-használása, zsiradék túlhevülése, túlsütés, leégés miatt	- Sütőolaj túlhevítés, -elszíneződés, -kimerülés elkerü-lése, sütőolaj érzékszervi vizsgálata - Roston sütött élelmiszerek túlsütésének elkerülése, megtekintéssel történő ellenőrzése (az étel nem túl-sült, nem égett)	

Művelet	Milyen egészségre ártalmas anyag kerülhet be? (Veszély jellege)	Hogyan lehet megelőzni? (Megelőző, szabályozó intézkedés)	Kritikus pontnak számít-e?** Igen / Nem
Hűtés	- Mikrobák szaporodása, méreganyag termelése túl hosszú lehűtési idő miatt	- Meleg étel gyors lehűtése (nagy mennyiség esetén kisebb adagokra osztva), lehűtési időtartam figyelése	
	- Mikrobák szaporodása, méreganyag termelése nem megfelelő hőmérsékletű tárolás miatt	- Megfelelő hőmérsékleten való tárolás biztosítása, hűtőberendezések hőmérsékletének ellenőrzése	
	- Mikrobás utószennyezés szennyezett környezetből	- Hűtőberendezések tisztán tartása, ételtároló edények lefedése	

*** A veszélyelemzés nem terjed ki minden munkafolyamatra, a táblázatot a létesítményben végzett valamennyi technológiai lépésre vonatkozóan kell módosítani.**
**** A veszélyelemzést végző dönti el, hogy az adott folyamat kritikus-e.**



3. sz. melléklet: ÉTELKÉSZÍTÉSI FOLYAMAT KRITIKUS SZABÁLYOZÁSI PONTJAINAK ELLENŐRZÉSE (példák*)

Művelet	Mit és hogyan kell a kritikus ponton ellenőrizni? (Kritikus határérték)	Milyen gyakorisággal?	Mit tesz, ha eltérő értéket talál?
Áruátvétel	- Hűtést igénylő élelmiszerek hőmérsékletének (0 – +5 °C) ellenőrzése érzékszervileg, gyanú esetén hőmérsékletmérés	minden átvételnél	Szállító értesítése vagy termék visszautasítás, ha: - hiányzik a számla, szállítólevél, termesztési igazolás, minőségi bizonylat vagy termékjelölés - nem megfelelő a hőmérséklet - érzékszervileg nem megfelelő a termék - a felhasználás tekintetében rövid vagy lejárt fogyaszthatósági/minőség megőrzési idő - a csomagolás olyan mértékben sérült, hogy az áru szennyeződhetett
Tárolás	- Hűtőterek hőmérsékletének ellenőrzése (hűtve tárolás esetén 0 - +5 °C, fagyasztva tárolás esetén –18 °C alatt)	legalább naponta műszakkezdéskor	- Hűtőberendezés javítása - Újra hűthető a termék, ha hőmérséklete nem emelkedett +10 °C fölé - A +10 °C-nál magasabb hőmérsékletű termék érzékszervi megfelelőség esetén azonnali felhasználása hőkezelt készítményhez - Egyéb esetben felhasználási tilalom, selejtezés
Hőkezelés	- Az étel hőkezelése legalább 2 percig tartott 72 °C maghőmérsékletűre vagy az étel minden pontján 75 °C-ra vagy forralásig hevítés, sütési, főzési hőmérséklet és idő figyelése, szükség esetén hőmérsékletméréssel	minden ételnél	- Tovább főzés, tovább sütés minimum a kritikus határérték eléréséig
	- Sütőolaj érzékszervi vizsgálata, roston sült élelmiszerek szemrevételez és esellenőrzése (az étel nem túlsült, nem égett)	minden ételnél	- Olajszűrés, illetve -csere - Elszenesedett, égett felületű élelmiszer kiszolgálási tilalma
Hűtés	- Lehűtési időtartam figyelése, a termék hűtőberendezésbe (0 – +5 °C) helyezése, a hőkezelés befejezésétől számított 2 órán belül	minden ételnél	- Alapos újrahőkezelés kiszolgálás előtt

*** A táblázatot valamennyi kritikus pontra vonatkozóan el kell készíteni.**

4. sz. melléklet: ÁLTALÁNOS, KIEGÉSZÍTŐ TEVÉKENYSÉGEK VESZÉLYELEMZÉSE (példák*)

Művelet	Milyen egészségre ártalmas anyag kerülhet be? (Veszély jellege)	Hogyan lehet megelőzni? (Szabályozó intézkedés)	Kritikus pontnak számít-e? Igen / Nem
Tisztítás, fertőtlenítés	- Mikrobák túlélése kémiai, fizikai szennyeződések visszamaradása nem megfelelő tisztítási-fertőtlenítési technológia miatt	- Tisztítási-fertőtlenítési tevékenységre vonatkozó előírások betartása - Helyiségek, berendezések tisztaságának ellenőrzése	
	- Mikrobákkal fertőződés nem megfelelő tisztaságú takarító, illetve mosogatóeszközök használata miatt	- Tisztítási-fertőtlenítési tevékenységre vonatkozó előírások betartása - Takarítószemélyzet oktatása - Takarítási és mosogatási technológiák szúrópróbaszerű ellenőrzése	
	- Vegyi anyagokkal szennyeződés (tisztító-, fertőtlenítőszer-maradványok) elégtelen öblítés miatt	- Tisztítási-fertőtlenítési tevékenységre vonatkozó előírások betartása	

***A táblázatot valamennyi általános, kiegészítő tevékenységre vonatkozóan el kell készíteni.**

5. sz. melléklet: **HIBANAPLÓ**

Hiba észlelésének időpontja	Hiba megnevezése	Intézkedés időpontja	A hiba elhárítására tett intézkedés leírása	Megjegyzés	Intézkedést végző, illetve ellenőrző dolgozó aláírása

Hibanaplóként sorszámozott füzet vezetése is alkalmazható.

6. sz. melléklet: RENDSZERES ELLENŐRZÉSEK JAVASOLT LISTÁJA

Vizsgált terület	Ellenőrzési szempontok
Személyi higiéne	Dolgozók egészségi állapota Dolgozók személyi higiénéje (munka/védőruha megléte, tisztasága, állapota; ápolt, tiszta külső, sérülésmentes kézfej, csukló) A személyi higiéne tárgyi feltételeinek megléte (kézmosók, kézfertőtlenítő szer, egyszerhasználatos kéztörlő vagy kézszárító), műszaki állapota, tisztasága Szociális helyiségek műszaki állapota, felszereltsége, tisztasága
Áruátvételi és tárolási feltételek	Helyiségek, hűtőberendezések műszaki állapota, felszereltsége, tisztasága Mérőeszközök rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága Tárolási szabályok, szakosítás biztosítása
Termelési, forgalmazási feltételek	Helyiségek, berendezési tárgyak műszaki állapota, tisztasága A tevékenységek szakosításánakbiztosítása Megfelelő edényzet rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága
Gépek, berendezések, eszközök	Műszaki állapota, tisztasága Felületeik, alkatrészeik épsége Szakosított használatuk, jelölésük megléte
Takarítás, mosogatás	Takarítóeszközök és -szerek rendelkezésre állása, műszaki állapota, tárolási feltételei, jelölése, tisztasága, szerek minőségmegőrzési ideje Mosogatók és felszereléseik rendelkezésre állása, megfelelősége, műszaki állapota, tisztasága
Hulladékgyűjtés és -tárolás	- A hulladékok gyűjtésére és tárolására vonatkozó szabályok betartása Hulladékgyűjtő és -tároló edények rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága
Rovar- és rágcsálóirtás	A helyiségek rovar- és rágcsálómentessége A kihelyezett rovar- és rágcsálóirtó eszközök megfelelősége
Aláírás:	

Az ellenőrzések gyakoriságát az adott szempont, a tevékenység és a létesítmény jellegének figyelembevételével célszerű meghatározni.

Az ellenőrzés során észlelt hiányosságot és annak kijavítására tett intézkedést a Hibanaplóban kell rögzíteni.

7. sz. melléklet: HŰTŐBERENDEZÉS HŐMÉRSÉKLET ELLENŐRZÉSI LAP

Hőmérsékleti követelmény: hűtve tárolás esetén 0 – +5 °C, fagyasztva tárolás esetén –18 °C alatt

Dátum: év hónap	Mért hőmérséklet (°C)						Mérést végezte
	Hűtőberendezés megnevezése / jelölése						
	1	2	3	4	5	6	
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							
21.							
22.							
23.							
24.							
25.							
26.							
27.							
28.							
29.							
30.							
31.							

Az azonosító számot a hűtőberendezésre is fel kell vezetni.
Nem megfelelőség esetén a hibajavításra tett intézkedést és annak eredményét a Hibanaplóban kell rögzíteni.

8. sz. melléklet: TÁLALÁS-ELLENŐRZÉSI LAP

Dátum	Étel megnevezése	Meleg étel hőmérsékletének ellenőrzése (°C) a tálalás kezdetén és alatt (min. félóránként)						Aláírás

Követelmény:
A meleg étel minőségmegőrzési ideje melegen tartás nélkül: 3 óra.
Meleg étel hőmérséklete a tálalás alatt: legalább 63 °C.
Az újrahőkezeléskor a termék hőmérsékletét meg kell mérni és az el kell érje a 75 °C-ot.
(Vezetése különösen közétkeztetés esetén javasolt.)

VII. sz. melléklet – SEGÉDANYAG a dolgozók higiéniai képzéséhez

A HIGIÉNIAI KÉPZÉSRE VONATKOZÓ JOGHÁTTÉR

852/2004/EK rendelet II. MELLÉKLET XII. FEJEZET
KÉPZÉS
Az élelmiszeripari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről:
(1) az élelmiszereket kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljék, az élelmiszerhigiéniára vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képezzék;
(2) az e rendelet 5. cikke (1) bekezdésében említett eljárás kialakításáért és fenntartásáért, vagy a vonatkozó útmutatók szerinti működésért felelős személyek megfelelő képzésben részesüljenek a HACCP elveinek alkalmazása terén; és
(3) betartsák az egyes élelmiszeripari ágazatokban dolgozó személyek képzési programjára vonatkozó nemzeti jogszabályok bármely követelményét

68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet
Oktatás, továbbképzés

4. § (1) Valamennyi élelmiszer-vállalkozónak gondoskodnia kell arról, hogy az élelmiszerekkel foglalkozó dolgozók tevékenységüknek megfelelő módon higiéniai szempontból felügyelet alatt álljanak, és azokban az élelmiszerhigiéniai kérdésekben, amelyek munkájuk során érintik őket, rendszeresen megfelelő tájékoztatásban, oktatásban részesüljenek.
(2) Az élelmiszer-előállítás és -forgalmazás folyamatában részt vevő személyeknek legalább külön jogszabály szerinti végzettséggel kell rendelkezniük.
(3) Az élelmiszeripari vállalkozó köteles a munkába állást követő egy hónapon belül a munkavállalót a munkakörének megfelelően az élelmiszer-előállításra és -forgalmazásra vonatkozóan megfelelő oktatásban részesíteni.
(4) Az oktatásnak tartalmaznia kell a helyes higiéniai gyakorlattal, illetve a nemzeti útmutatókkal és az adott élelmiszeripari vállalkozásra vonatkozó minőségbiztosítási rendszerrel kapcsolatos ismeretanyagot.
(5) Az oktatás megtartásáról, annak módjáról, dokumentálásáról, az oktatás hatékonyságának ellenőrzéséről az élelmiszeripari vállalkozó gondoskodik.
(6) Amennyiben az élelmiszer-ellenőrző hatóság vizsgálatai során úgy ítéli meg, hogy a dolgozók nem rendelkeznek a területet érintő – a (4) bekezdés szerinti – kielégítő ismeretekkel, előírja az újbóli oktatás szükségességét, amelyet egy hónapon belül teljesíteni kell. Az ellenőrző hatóság ellenőrizheti a megismételt oktatás eredményességét.
(7) A nem megfelelő oktatásból származó minden felelősség az élelmiszeripari vállalkozót terheli.

HIGIÉNIA ALAP (minimum) OKTATÁS SEGÉDLETE

Az élelmiszer-eredetű megbetegedések megelőzésének legfontosabb eszköze az üzemi higiénia és az élelmiszerbiztonság szabályainak betartása.

Élelmiszerbiztonsági veszélyek

Fizikai veszélyek: idegen, sokszor szemmel is látható anyagok, pl.: fém, üveg, fa, kő, műanyag, gumi, zsineg, textil, trágya, föld, csontszilánk, tojáshéj. Felületükön mikrobiológiai szennyeződést is hordozhatnak.

Vegyi vagy kémiai veszélyek: az élelmiszerbe nem szándékosan belekerült kémiai anyag pl. tisztítószer-maradék, edényből kioldódó anyag, növényvédő szer maradéka stb.

Biológiai, mikrobiológiai veszélyek: szabad szemmel nem láthatók pl. a baktériumok, vírusok. Az ember megbetegítésére képes mikroorganizmusokat nevezzük **kórokozók**nak. A mikroorganizmusok azért veszélyesek, mert nem mindig okoznak az élelmiszerben érzékszervi elváltozást, így az emberek gyanútlanul elfogyasztják.

A baktériumok életfeltételeinek ismerete az ellenük védekezés alapja!

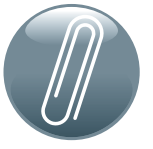
A baktériumok számukra kedvező körülmények között általában 20 percenként osztódnak, így a megbetegítéshez elegendő számot néhány órán belül elérhetik.

A legtöbb kórokozó baktérium hőmérsékletigénye 20–45 °C, legjobban 30–37 °C-on szaporodnak.

Egyes baktériumok számukra rossz körülmények között spórákat képeznek, amelyek nagyon ellenállóak. Hosszabb, langyos hőmérséklet alatt ezek a spórák visszaalakulnak baktériummá, és elszaporodnak az ételben. A spórák biztos elpusztítása 10-20 percig tartó 100 °C feletti hőkezelés után eredményes.

Bizonyos baktériumok – pl.: az orrból, torokból, gennyes bőrelváltozásokból az élelmiszerekbe kerülők méreganyagot, ún. baktériumtoxint termelnek, amelyet csak 10 percet meghaladó főzéssel, forralással lehet hatástalanítani.

A megbetegedések megelőzése érdekében az ételeket addig kell sütni és főzni, amíg a belsejük, azaz a maghőmérsékletük is eléri 2 percen át a 72 °C-ot. Az elkészített ételeket nem szabad hűtés vagy hőn tartás (63 °C) nélkül tárolni.



A sütés és főzés nélkül készített ételeket (pl. saláták) alaposan válogatni, mosni, esetenként hámozni kell.

Élelmiszerek romlása

Az élelmiszerek biológiai és élvezeti értékének, érzékszervi jellemzőinek (állag, szín, íz, illat) kedvezőtlen változása. A romlott élelmiszer fogyasztásra alkalmatlan, függetlenül a lejárati idejétől.

Élelmiszerbiztonság, HACCP

A HACCP mozaikszó, magyarul: veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok. Ez egy olyan rendszer, amely azonosítja, értékeli és kezeli az élelmiszer-előállítás minden lépésében a veszélyeket, és meghatározza azokat a pontokat, ahol felügyelni, eltérés esetén beavatkozni kell a biztonság érdekében.

Vendéglátásban, étkeztetésben gondos, fegyelmezett és tiszta munkavégzés szükséges.

Mindenkinek ismernie kell a munkaköréhez és felelősségi köréhez tartozó szabályokat.
Ezek ismertetése munkába lépés előtt, illetve szükség szerinti gyakorisággal a felettes felelős vezető feladata.
Segítséget az alábbi vázlat ad, amelyhez a felelős vezető számára bővebb ismeretek az útmutató vonatkozó fejezeteiben megtalálhatók.

A dolgozónak ismernie kell a felelősségével arányos szintig az alábbi alapszabályokat:

- személyi tisztasági szabályok betartása
  - orvosilag igazolt, egészséges dolgozó
  - kézmosás és -fertőtlenítés

    Kezet kell mosni:
    - munkakezdéskor
    - technológiai helyiségekbe lépéskor
    - előkészítőkből kilépéskor
    - nyersanyagokkal foglalkozás befejezésekor
    - WC-használat után
    - étkezés előtt
    - dohányzás után
    - testfelületek (haj, orr, száj, fül stb.) érintése után
    - köhögés, zsebkendő használata után
    - szennyezett tárgyak érintése után

  - tiszta munkaruha (köpeny, kötény, fejvédő, cipő)
  - helyes magatartás (étkezés, dohányzás, rágógumizás)
  - beteg emberek távoltartása,

- a munkaterületek, edények, gépek és eszközök tisztán és rendben tartása,
- rend fenntartása, épület, eszközök, gépek és berendezések jó karban tartása,
- takarítási utasítás betartása,
  - élelmiszerek védelme takarítás alatt,
  - takarítóeszközök, vegyszerek elkülönített tárolása,
- mosogatási utasítás betartása,

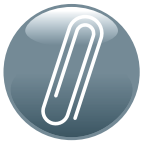
- fertőtlenítő mosogatás az előkészítő eszközök és a fogyasztói edények esetében
- szennyes fogyasztói edények elkülönített kezelése,

- az élelmiszerek szennyeződéstől védelme (fedés, takarás)
- a technológiai szabályok betartása:
  - szennyezett és tiszta munkafolyamatok elkülönítése, (áruátvétel, tárolás, előkészítés, sütés-főzés, készen tartás, tálalás, lehűtés, kiszállítás)
  - elkészült ételek készen tartása (meleg ételt 63 °C felett)
  - a kritikus szabályozási pontok felügyelete, eltérések jelzése

Üzletünkben kritikus pontok a HACCP alapján az alábbiak:

Kritikus pont	Határérték	Felügyelet	Hibajavítás
Például: Hűtőtér hőmérséklet	+ 5 °C	Hőmérséklet ellenőrzése	Felelős azonnali értesítése

- hűtőlánc megtartása, hőmérsékletek ellenőrzése,
  - a keresztszennyezést kizáró módon zajló hűtés,
- a keresztszennyeződések megelőzése minden munkalépésben
  - különböző tisztasági fokú munkafázisok elkülönítése
  - eszközök jelölése, elkülönített használata,
    - elkülönítendő:
    - nyers húsok,
    - tisztítatlan zöldség és gyümölcs, gomba, héjas tojás,
    - félkész élelmiszerek
    - fogyasztásra kész élelmiszerek



- a felhasznált élelmiszerek folyamatos érzékszervi ellenőrzése
  - eltérés észlelésekor azonnal jelzés a felelősnek
- ivóvíz-minőségű víz használata,
- rendkívüli helyzetek, eltérések, felismert veszélyes helyzetek jelzése a felelősnek,
  - szennyvíz dugulása, kifolyása, gépmeghibásodás, élelmiszer szennyeződése és lejárata, betegség stb.

- a hulladék elkülönített és fedett tárolása, hulladék tárolók rendszeres tisztítása, fertőtlenítése,
- a kártevők távoltartása (légy, csótány, egér, moly stb).

VIII. sz. melléklet – DOKUMENTUMMINTÁK

Anyaghányad-nyilvántartás

ANYAGHÁNYAD-NYILVÁNTARTÁS

A vendéglátó vállalkozás neve: Etető Kft.

Az ételkészítés címe: 1010 Budapest, Futrinka utca 1.

A termék megnevezése: zöldborsófőzelék

Az anyaghányad-nyilvántartás készítésének időpontja: 2012. 01. 13.

Felhasznált alapanyagok mennyisége (1 adag)

250 g tisztított zöldborsó
1,5 ml olívaolaj
250 ml víz
0,01 g só
2 dkg búzaliszt*
100 ml 2,8% zsírtartalmú tej*
0,5 dkg cukor
friss petrezselyem

** Allergén összetevők*

Csomagolás
Egyszer használatos polietilén, patentzáras fedéllel ellátott ételdoboz (mikrohullámú hőkezelésre alkalmas)

Fogyaszthatósági idő: elkészítéstől számított 24 h

Tárolási hőmérséklet: 0 – + 5 °C

Csomagolva forgalmazáshoz a jelölés szövege:

Zöldborsófőzelék
Összetevők: zöldborsó, víz, tej (2,8% zsírtartalom), búzaliszt*, olívaolaj, cukor, petrezselyem, só*
Nettó tömeg: 500 g
Fogyasztható (nap, hónap): ... …
Tárolása: 0 – +5 oC között.
Felhasználási javaslat: Fogyasztás előtt alaposan forrósítsa fel.
Az ételdoboz és fedele mikrohullámú hőkezelésre alkalmas.
** allergén összetevők*
Készítés helye: Etető Kft., 1010 Budapest, Futrinka u. 1.

Hulladékszállítási nyilatkozat

Kereskedelmi okmány

Nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékek és azokból származó termékek Európai Unión belüli, az 1069/2009/EK rendelettel összhangban történő szállításához

EURÓPAI UNIÓ — **Kereskedelmi okmány**

I. rész: A feladott szállítmány adatai

I.1. Feladó
Név
Cím
Irányítószám

I.2. Okmány hivatkozási száma | I.2.a. Helyi hivatkozási szám

I.3. Központi illetékes hatóság

I.4. Helyi illetékes hatóság

I.5. Címzett
Név
Cím
Irányítószám
Telefonszám

I.6.

I.7.

I.8. Származási ország ISO-kód | I.9. Származási régió Kód

I.10. Rendeltetési ország ISO-kód | I.11. Rendeltetési régió Kód

I.12. Származási hely
Létesítmény ☐
Név
Cím
Engedélyszám
Irányítószám

I.13. Rendeltetési hely
Létesítmény ☐ Egyéb ☐
Név
Cím
Engedélyszám
Irányítószám

I.14. Berakodás helye

I.15. Indulás dátuma

I.16. Szállítóeszköz
Repülőgép ☐ Hajó ☐ Vasúti vagon ☐
Gépjármű ☐ Egyéb ☐
Azonosító

I.17. Szállító
Név
Cím
Engedélyszám
Irányítószám
Tagállam

I.18. Áru ismertetése

I.19. Árukód (HR-kód)

I.20. Mennyiség

I.21. A termékek hőmérséklete
Környezeti hőmérséklet ☐ Hűtött ☐ Fagyasztott ☐

I.22. Csomagok száma

I.23. A konténer azonosítója/Plombaszám

I.24. Csomagolás típusa

I.25. Az alábbiak céljából hitelesített áruk:
Állati takarmány ☐ Ipari felhasználás ☐

I.26. Átszállítás harmadik országon keresztül ☐
Harmadik ország ISO-kód
Kilépési pont Kód
Belépési pont ÁEH egység száma

I.27. Átszállítás tagállamokon ☐
Tagállam ISO-kód
Tagállam ISO-kód
Tagállam ISO-kód

I.28. Kivitel ☐
Harmadik ország ISO-kód
Kilépési pont Kód

I.29.

I.30.

I.31. Áruk beazonosítása

Faj (tudományos megnevezés)	Az áru jellege	Kategória	A létesítmények engedélyszáma: A kezelés típusa	A létesítmények engedélyszáma: Előállító üzem	Tételszám

ORSZÁG **Nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékek/származtatott termékek**

II. rész: Bizonyítványozás

II. **Egészségügyi adatok**	II.a. Bizonyítvány hivatkozási száma	II.b.

II.1. A feladó nyilatkozata

Alulírott kijelentem, hogy:

II.1.1. az I. részben szereplő adatok megfelelnek a valóságnak;

II.1.2. minden óvintézkedés megtörtént az állati melléktermékek vagy azokból származó termékek kórokozókkal történő megfertőződése és a különböző kategóriák között történő keresztszennyeződés elkerülése érdekében.

Megjegyzések

I. rész:

— I.9. és I.11. rovat: ha vonatkozik.

— I.12., I.13. és I.17. rovat: engedélyszám vagy nyilvántartási szám.

— I.14. rovat: akkor kell kitölteni, ha más, mint az „I.1. rovat: feladó".

— I.25. rovat: ipari felhasználás: bármilyen célra az állati fogyasztás kivételével.

— I.31. rovat:

Állatfaj: Állati takarmánynak szánt, 3. kategóriába tartozó anyag és abból származó termékek esetében kell megadni.

Az áru jellege: A következő felsorolásból kiválasztva kell beírni egy árut: „méhészeti melléktermékek", „vértermékek", „vér", „vérliszt", „állati melléktermékekből származó termékek" (kivéve ha végponton túli, mely esetben nincs szükség kereskedelmi okmányra), „emésztési maradék", „emésztőtraktus tartalma", „műcsont" (kivéve ha végponton túli, mely esetben nincs szükség kereskedelmi okmányra), „halliszt", „izesítő belsőségek", „zselatin", „töpörtyű", „nyersbőr és irha" (kivéve ha végponton túli, mely esetben nincs szükség kereskedelmi okmányra), „hidrolizált fehérje", „szerves trágya", „kedvtelésből tartott állatok eledele", „feldolgozott állati fehérje", „kedvtelésből tartott állatok feldolgozott eledele" (kivéve ha végponton túli, mely esetben nincs szükség kereskedelmi okmányra), „kedvtelésből tartott állatok nyers eledele", „kiolvasztott zsírok", „komposzt", „feldolgozott trágya", „halolaj", „tejtermékek", „tejfeldolgozásból származó centrifuga- vagy szeparátoriszap", „dikalcium-foszfát", „trikalcium-foszfát", „kollagén", „tojástermékek", „Jótélékből származó szérum", „vadásztrófeák", „gyapjú" (kivéve ha végponton túli, mely esetben nincs szükség kereskedelmi okmányra), „szőr", „sertéssörte", „toll", „feldolgozásra szánt állati melléktermékek".

Kategória: 1., 2. és 3. kategória. A 3. kategóriához tartozó anyag esetében fel kell tüntetni a megfelelő betűjelzést is a-tól p-ig (az 1069/2009/EK rendelet 10. cikkének megfelelően):

A kedvtelésből tartott állatok nyers eledeléhez történő felhasználásra szánt állati melléktermékek esetében 3a. vagy 3b. (i. vagy ii.) attól függően, hogy az állati melléktermékeket az 1069/2009/EK rendelet 10. cikkének a) vagy b) pontja (i. vagy ii. alpontja) említi.

Nyersbőr és irha, és az ezekből származó termékek esetében 3b. (iii.) vagy 3n. attól függően, hogy az állati melléktermékeket vagy azokból származó termékeket az 1069/2009/EK rendelet 10. cikke b) pontjának iii. alpontja, vagy n) pontja említi.

Ha a szállítmány több kategóriából áll, akkor anyagkategóriánként fel kell tüntetni a mennyiséget és adott esetben a konténerek számát.

Kezelés típusa: Olyan kezelt nyersbőr és irha esetében, amely a) nem felel meg az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet előírásainak; vagy b) nem esett át teljes cserzési folyamaton; vagy c) nem krómmal cserzett („wet blue"); vagy d) nem pikkelezett; vagy e) nem meszezett (legalább nyolc órán keresztül 12 és 13 közötti pH-értéken mésszel és paclében kezelt bőr): be kell írni a következő kezelések valamelyikét: a) kiszárítás; b) száraz vagy nedves sózás a kiszállítás előtt legalább 14 napig; c) sózás hét napig tengeri sóval 2 % nátrium-karbonát hozzáadása mellett.

Állati takarmánynak szánt, 3 kategóriába tartozó anyag és 3. kategóriába tartozó anyagból származó termékek esetében: adott esetben le kell írni a kezelés jellegét és módszereit.

Tételszám: Adott esetben meg kell adni a tételszámot vagy a füljelző számát.

Az aláírás színének különböznie kell a nyomtatás színétől.

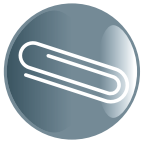
Aláírás

Kelt [...]-ban/-ben ..... -án/-én .....
(hely) (dátum)

.....
(a felelős/feladó aláírása)
(név nyomtatott nagybetűvel)

Higiéniai Oktatási Napló

Higiéniai oktatási napló				
Oktatás rövid tematikája:				
Személyi higiénia				
Üzemeltetési szabályok				
Kiegészítő tevékenységek				
További témák:				
Helye és időpontja:				
Előadó neve:			**Aláírása:**	
Résztvevők				
Név	**Munkakör, beosztás**	**Aláírás**	**Számonkérés eredménye**	



Kártevők jelenlétének ellenőrzési lapja

Kártevők jelenlétének ellenőrzése …….. év / ……. félév																				
Csapda, etetődoboz száma	Helye*	Kártevő jelenléte tapasztalható igen**/nem (i/n)																		
		Ellenőrzés dátuma																		
Rovar 1	száraz-árurak-tár																			
Rovar 2	folyosó																			
…	…																			
…																				
Rágcsáló 1	folyosó																			
Rágcsáló 2	tálaló																			
…	…																			
…																				

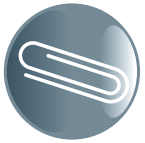
* „Kártevőirtó térkép” hiányában fel kell tüntetni a csapda, etetődoboz helyét.
** Kártevők jelenléte esetén a megtett intézkedéseket dokumentálni kell.

Létesítmény neve: _____
Címe: _____

Takarítási utasítás

Takarítandó felület	Takarításhoz használandó						Takarítás gyakorisága	Felelős	
	Szer(ek)					eszköz			
	neve	hatása	munkaoldat töménysége	munkaoldat hőmérséklete	behatási ideje			elvégzésért	ellenőrzésért
Élelmiszerekkel közvetlenül érintkezésbe kerülő munkaasztalok, polcok, felületek									
Fogyasztótér/fogyasztói helyiségek padozata									
Üzemi helyiségek padozata									
Mosható falburkolatok, nyílászárók									
Mosogató, mosó, kézmosó berendezések, WC kagyló, szennyes víz kiöntésére használt falikút									
Hulladékgyűjtő edények									

Készítés ideje (év/hó/nap):		Készítő aláírása:	



Kitöltési segédlet a takarítási utasításhoz:

A takarítási utasítás célja, hogy abból a takarítás elvégzésért felelős egyértelműen megismerje, hogy mely felületeket, milyen gyakran, milyen eszközzel és szerrel kell takarítania.
Az utasításban az üzletben VALÓBAN HASZNÁLATBAN LÉVŐ szereket kell szerepeltetni!
A táblázatot a szerek CÍMKÉJE, HASZNÁLATI UTASÍTÁSA ALAPJÁN kell kitölteni!

A takarításhoz használandó szer

- **neve:** Itt kell felsorolni azokat a szereket amelyeket használnak. A csomagoláson lévő név; fantázianév és a szer jellege. *(Pl. „Mosó Masa" általános tisztítószer; vagy „Hippi hypo" fertőtlenítőszer; „Higi Mosi" zsíroldó-fertőtlenítő tisztítószer.)*

  Ha elvárás, hogy két szert egymást követően használjanak (pl. zsíroldás után előírt a fertőtlenítés is), az erre való figyelmeztetés is itt szerepelhet. *(Pl. „Mindig kövesse fertőtlenítőszeres lemosás is!", vagy „Általános zsíroldószer használata után!")*
- **hatása:** A használati utasítás szerint. *(pl.: tisztító/zsíroldó vagy fertőtlenítő vagy tisztító/zsíroldó-fertőtlenítő).*
- **munkaoldat**
  - **töménysége:** A takarítandó felülettől függ! A használati utasítás alapján töltse ki! *(pl.: töményen vagy 2 %-os, azaz 10 l vízhez 2 dl, stb.)*
  - **hőmérséklete:** A használati utasításban az adott felület takarításához javasolt oldathőmérsékletet adja meg! *(pl. 40-45 oC).* Ha nincs ajánlás a hőmérsékletet nem kell megadni.
- **behatási ideje:** A takarítandó felülettől függ! A használati utasítás alapján töltse ki!
  (pl.: 0,5 perc vagy 1 perc vagy 5 perc vagy rászárítani, stb.)

Takarításhoz használandó eszköz: Pl.: tisztító kendő vagy felmosó mop, stb.

Takarítás gyakorisága: Az adott felülethez a GHP-ban megadott takarítási gyakoriságot adja meg itt. *(pl.: szükség szerint, de legalább naponta/hetente/havonta/évente egyszer)*

Felelős:

- **elvégzésért:** Aki az adott terület/felület takarítására utasítást kapott.
  (Pl.: szakreszortos dolgozó vagy mellékhelyiségekben a takarító személy, technológiai területen
  a szakreszortos dolgozó vagy takarító személy, stb.)
- **ellenőrzésért:** Aki az adott területen a takarítás elvégzését ellenőrizni köteles.
  (pl.: felelős személy vagy felelős vezető)

Az elvégzésért és az ellenőrzésért felelős nem lehet azonos személy!

FELHASZNÁLT IRODALOM

Útmutató az élelmiszerhigiéniáról szóló 852/2004/EK rendelet bizonyos rendelkezéseinek végrehajtásáról, Brüsszel, 2009.

Útmutató a vendéglátás Jó Higiéniai Gyakorlatához, MAVEMISZ, Budapest, 2004.

SZEITZNÉ DR. SZABÓ MÁRIA (szerk.): *Egyszerűsített HACCP elveken alapuló élelmiszerbiztonsági rendszer kialakítása vendéglátó, közétkeztető egységekben tájékoztató, felkészülést segítő anyag a mikro- és kis vállalkozások részére*, Budapest, 2004.

AZ ÚTMUTATÓT KÉSZÍTŐ MUNKACSOPORT BEMUTATÁSA

ALPÁRI GYÖRGY

A munkacsoportban a VIMOSZ, a Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetségének képviseletében vett részt. Korábban a KISOSZ alelnöke, illetve a BKIK ferencvárosi alelnöke és Verőce polgármestere, számos vendéglátó, közétkeztető, illetve kereskedelmi cég vezérigazgatója volt. Jelenleg az egyik legnagyobb hazai gyermekétkeztető, közétkeztető cég vezetője. Nemzetközi szakmai tapasztalatokkal rendelkezik. A világ számos helyén főzött, elvitte és bemutatta a magyar konyhát sok országba, Windsorban, Kanadában konyhavezető séfként dolgozott. Szakmai munkája, tudása elismeréseként 2010-ben az Arany Mérleg díjjal, 2004-ben KISOSZ aranyéremmel tüntették ki. Képviselte a munkacsoportot a Higiéniai Bizottság előtt.

ASZTALOS ISTVÁN

A munkacsoportban a Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület képviseletében vett részt. Élelmiszerhigiéniai, minőségügyi és környezetvédelmi, vállalatirányítási tréningeket végzett szakács, az *Oldalas Magazin* főszerkesztője, aki fiatalos lendülettel kihasználja a modern kommunikáció eszközeit pályatársai összefogására, az ismeretek, hírek gyors továbbítására. Szakmai tapasztalatait több vendéglátóüzlet konyhafőnökeként szerezte. Nagy tapasztalattal rendelkezik a vendéglátók szakmai fesztiváljainak szervezésében.

BALÁZS ILDIKÓ

Az Országos Kereskedelmi Szövetség élelmiszerbiztonsági és fogyasztóvédelmi munkacsoportjának tagja, az Európai Minőségügyi Szervezet (EOQ MNB) élelmiszer, kereskedelem szakbizottságának titkára. Kereskedelmi közgazdász, okleveles fogyasztóvédelmi ellenőr és elemző, vezető auditor, minőségügyi tanácsadó és rendszermenedzser. 1997 óta egy nagy élelmiszer-kereskedelmi lánc központi minőségügyi felelőse, főosztályvezető. Nagy tapasztalattal rendelkezik beszerzés, marketing, frissárú-forgalmazás, ISO 9001:2000 és ISO 14001:1996 rendszer kiépítés működtetés, vállalati élelmiszerbiztonsági rendszerépítés és működtetés, válságkezelés, dolgozók higiéniai képzése területeken.

DUSNOKINÉ TÓTH ZSUZSANNA

Az Élelmiszer Higiénikusok Társaságának tagja. Okleveles közegészségügyi-járványügyi felügyelő, élelmiszerbiztonsági szakmérnök, a Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatósága Élelmiszerlánc-Felügyeleti Osztályának vezetője. Gyakorló felügyelő, miközben megyéjében a közétkeztetés, és vendéglátás élelmiszerhigiéniai, élelmiszerbiztonsági felügyeletét is irányítja. Rendszeresen részt vesz készülőben lévő jogszabályok véleményezésében, szakmai előadások megtartásában, munkatársai és vállalkozók képzésében. 2005-ben megkapta az Országos Tisztifőorvos Elismerő Oklevelét.

DR. FEHÉR ÁGNES

Az Élelmiszer Higiénikusok Társasága választmányának tagja, közegészségtan-járványtan szakorvos, tisztiorvos, epidemiológus szakorvos. Részt vett élelmiszerjárványokkal kapcsolatos több külföldi tréningen. A közegészségügy, az élelmezés-egészségügy és az élelmiszerbiztonság több területén (ÁNTSZ-ben, az Országos Élelmezés és Táplálkozástudományi Intézetben, az MgSzH-ban) szerzett munkatapasztalatokat és jártasságot. Jelenleg az Országos Epidemiológiai Központ munkatársa, aki az enterális fertőző betegségek epidemiológiájával foglal-

kozik. Bekapcsolódott többször is a hatósági szakemberek számára készített oktatóanyagok elkészítésébe, szakmai képzésükbe. Oktatóként részt vett szakorvosok és közegészségügyi-járványügyi felügyelők képzésében. Számtalan közleménye jelent meg élelmiszer okozta megbetegedések adatainak elemzése témában.

GULYÁS VALÉRIA

Az Élelmezésvezetők Országos Szövetsége képviseletében vett részt az útmutató kidolgozásában. 32 éve dolgozik a közétkeztetésben, mely idő alatt végig hálózati ellenőrként végezte a munkáját. A közétkeztetést végző vállalatnál, ahol dolgozik, naponta több ezer adag ételt készítenek, főleg gyermekeket és időskorúak ellátására. Nagy gyakorlati tapasztalattal rendelkezik az étkeztetés mindennapi nehézségeinek kezelésében, elhárításában, az önellenőrzési rendszerek fenntartásában. Munkája során legfontosabb szempontnak tartja a szakmai követelmények és a jogszabályi előírások betartásával a jó minőségű étel biztosítását.

HERZ GYÖRGY

A Magyar Vendéglátók Ipartestületének elnöki tanácsadója, 2010-ig alelnöke, a Magyar Éttermi Szövetség alapító tagja, a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara tagja. Mezőgazdasági és élelmiszeripari gépészmérnök, vendéglátóipari üzletvezető. Pályafutását élelmiszeripari üzem tervező és üzemeltető mérnökeként kezdte, majd 1992-ig Budapest két legkeresettebb színházának büféjét vezette. 2011-ig vezérigazgatóként tevékenykedett egy első osztályú étteremben ahol a gasztronómiát ötvözték az éneklés, a zene szeretetével. Jelenleg egy óbudai éttermet vezet. A Magyar Vendéglátó Ipartestület kitüntetettje, 2002-ben az Év Vendéglőse, a „Terézvárosért" díj és a BKIK plakett birtokosa. Az általa vezetett éttermet 2007-ben és 2008-ban ajánlotta a Michelin Guide, étterme 12 éven keresztül évente elnyerte a „Best of Budapest" díjat.

HORVÁTH ÉVA

Élelmiszerbiztonsági felügyelő, az Élelmiszer Higiénikusok Táraságának tagja. 30 évig az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézetben dolgozott, ahol az étkeztetés-vendéglátás higiénéjével, a fagylalt-előállítás és -forgalmazással kapcsolatos jogszabályi előírások kidolgozásával, ételmérgezések kivizsgálásának értékelésével, új vendéglátóipari technológiák és HACCP rendszerépítők képzésén használható oktatási anyagok engedélyezésével foglalkozott. 1990-2000 között tagja volt a Baromfiipari Szabványosító Műszaki Bizottságnak és a Magyar Élelmiszerkönyv Jégkrém Szakbizottságnak. Az étkeztetés-vendéglátás területén tojás által közvetített szalmonellózisok csökkentése érdekében végzett szakmai munkájáért 1995-ben PRO HYGIÉNE díjat kapott. 2007 óta a NÉBIH ÉTbI Vendéglátás- és Étkeztetés Felügyeleti osztályán dolgozik, fő szakterülete az ételmérgezések vizsgálatának értékelése, irányítása és nyilvántartása.

KAMOCSAI GÁBOR

Az Élelmezésvezetők Orzságos Szövetségének alapító tagja, majd főtitkára volt. Műszaki tanár, üzemmérnök és pedagógus diplomát szerzett. Szoftverfejlesztéssel foglalkozó vállalkozása révén került szoros kapcsolatba a közétkeztetéssel. A kis vidéki konyhákon tapasztalt információhiány késztette arra, hogy létrehozza az *Élelmezésvezetők Lapját*, amely közétkeztetési szaklap ma is a szakma szolgálatában áll. Dolgozott a közbeszerzések problémáinak megoldásán, a „Jó Higiéniai Gyakorlat Útmutató" elkészítésében, az új modulrendszerű élelmezésvezetői képzés tematikájának kidolgozásában, a kompetenciák és vizsgakérdések pontosításában, a közétkeztetést érintő korszerűtlen, az EU-s élelmiszerjoggal ütköző jogszabályok kivonatásában. Kamocsai Gábor 2009. szeptember 21-én halt meg.

KOLLÁRSZKY LIZA
A Turizmus Vendéglátás Ágazati Párbeszéd Bizottság, a Foodlawment Európai Élelmiszerlánc Parlament, a Munkabiztonsági és Foglalkozás-egészségügyi Szövetség, valamint a Gazdaságtudományi Társaság tagja. 1971 óta tevékenykedik a közétkeztetés-vendéglátás területén. Az egyik legnagyobb hazai közétkeztető vállatnál dolgozott eleinte munkavédelmi vezetőként. Jelenleg ugyanott higiéniai és munkabiztonsági szakértő. Fő szakterülete a vendéglátás, diák-, munkahelyi, kórházi étkeztetés munkabiztonsági és higiéniai feladatainak kidolgozása, irányítása. Nagy hangsúlyt fektet a dolgozók megfelelő higiéniai képzésére, rendszeresen részt vesz az oktatásukban. A közétkeztető vállalat méreteiből, illetve jelentőségéből adódóan nagy elméleti és gyakorlati tapasztalatokkal rendelkezik.

KOVÁCS LÁSZLÓ
A Magyar Vendéglátók Ipartestületének és az Éttermi Mesterek Klubjának elnöke. E mellett a Magyar Party Szövetség alapító tagja és az Első Magyar Fehérasztal Lovagrend tagja is. Kereskedelmi és Vendéglátóipari Főiskolát végzett, vendéglátóipari üzemgazdászi és szaktanár. 1992-ben a sevillai Expón a Matthias Rex éttermet vezette, ahol 250 közül nyerték el a „Legjobb étterem" díját. Nagy tapasztalata van rendezvényszervezésben és a rendezvényeken zajló munka irányításában. II. Erzsébet angol királynő, a Haakon norvég koronaherceg és Mette-Marit koronahercegné és Jacques Chirac francia államfő magyarországi látogatásuk tiszteletére tartott fogadásokat szervezte és gondoskodott az étkezésükről.

DR. LIZÁK ERZSÉBET
Az Élelmiszer Higiénikusok Társaságának tagja. Orvostudományi egyetemet végzett, közegészségtan-járványtan szakorvos és képzett tisztiorvos. 1976 óta dolgozik az egészségügyben. 10 évig dolgozott egyik budapesti elsőfokú közegészségügyi hatóságnál, majd dolgozott a MÁV TEK Budapesti Felügyelőségén, és 1996-2007 között a Fővárosi ÁNTSZ-nél. Feladata elsősorban az élelmezés- és táplálkozás egészségügyhöz kapcsolta. Nagy tapasztalattal rendelkezik a vendéglátó-étkeztető létesítmények hatósági engedélyezése, első és másodfokú felügyelete területeken. 2007 őszén került a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztályára, ahol a felügyeleti munka országos irányításába, a munkatársak képzésébe kapcsolódott be.

MÉSZÁROS LÁSZLÓ
Az Élelmiszer Higiénikusok Társaságának tagja. Tartósítóipari mérnökként végzett 1979-ben a Kertészeti Egyetemen. Diplomája megszerzése után egy élelmiszeripari üzemben dolgozott műszaki ellenőrként, amelynek később üzemegység-, majd üzemvezetője lett. 1985 és 2003 között a jelenlegi Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Karának Hűtő- és Állatitermék Technológiai Tanszékének tudományos munkatársa, egyetemi adjunktus. 2003 és 2005 között az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet Élelmiszerbiztonsági főosztályának vezetője volt, onnan került a Magyar Élelmiszerbiztonsági Hivatalhoz, ahol jelenleg a NÉBIH egyik igazgatóságán helyettes igazgató. Rendszeresen részt vesz nemzetközi rendezvényeken, élelmiszerbiztonsági szakemberek hazai felsőoktatásában. Elhivatott képviselője a tudomány és a gyakorlat összehangolásának, a kockázatbecslési és kockázatkezelési módszerek megismertetésének.

MOLNÁR B. TAMÁS

A Magyar Gasztronómiai Egyesület alapító tagja, a Kulináris Charta megfogalmazója, főszerkesztője az egyik legrangosabb nemzetközi étteremkatalógus magyarországi kiadásának. Az egyik legnépszerűbb gasztronómiai internetes oldalt szerkeszti, ami egyben az Egyesület honlapja is. A Zeneakadémián végzett, de életében a zene háttérbe szorult a gasztronómia iránti szeretete miatt. Célja a magyar gasztronómia világszínvonalra emelése, amihez meglátása szerint nélkülözhetetlen egy olyan hiteles hazai minőséggarancia-rendszer kialakítása, ami segíti a jó termékek piacra jutását, a kézműves termelés erősödését. Nézete, hogy halaszthatatlan tennivalók vannak a minőségi szakácsképzés és továbbképzés területén, munkásságával ezt is kívánja támogatni. Nézete szerint a jó ízlésre, gasztronómiai kultúrára nevelést kisgyermekkorban kell megkezdeni.

NAGY TÜNDE

Az Élelmiszer Higiénikusok Társaságának tagja. Okleveles közegészségügyi-járványügyi felügyelő, élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnök. 2009. október 1-jétől „start programos" ösztöndíjjal került az ÉTbI Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztályára, ahol fiatalos lendülettel, tudásvággyal kapcsolódott be a GHP munkacsoportba, és ellátta a munkacsoport titkári feladatait. Foglalkozott a rágcsálóirtó szerek biológiai hatásvizsgálatával, majd élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnök hallgatóként a méz érzékszervi és analitikai vizsgálatával. Jelenleg feladata az egészségügyi kártevők elleni védekezés és kártevők irtására vonatkozó előírások ellenőrzésének hatósági felügyelete az élelmiszerláncban, valamint hatósági monitoring laboratóriumi vizsgálatok eredményeinek figyelemmel kísérése. Kitartása, fegyelmezett és következetes munkavégzése nagymértékben hozzájárult a munkacsoport összetartásához, a csoporttagok naprakész tájékoztatásához.

PATAKI JÁNOS

Cukrász dinasztia tagjaként az 1906-ban alapított Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületének jelenlegi elnöke. A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség cukrász mesterbizottság tagja, a Pest Megyei Kereskedelmi és Iparkamara cukrász mestervizsga bizottság elnöke, gyakorló mestercukrász, aki Venesz-díjas, és aranykoszorús cukrászmester. Nemzetközi kapcsolatai révén 2010-ben az Ipartestület nyerte el az UIPCG junior cukrász világbajnokságának rendezési jogát. Nevéhez fűződik az augusztus 20-i Nemzeti Ünnephez kapcsolódó „Magyarország Tortája" akció elindítása. Részt vesz a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott cukrászati sütemények Magyar Élelmiszerkönyvi irányelvét kidolgozó bizottság munkájában. Meghatározó szerepe van a hazai kézműves cukrászat elismertetésében, a cukrászok naprakész tájékoztatásában, a szakma művelőinek összefogásában. 2011. decemberében Pro Tourismo díjjal tüntették ki a Parlamentben.

DR. PÁSZTOR SZABOLCS

Az Élelmiszer Higiénikusok Társaságának tagja. Állatorvos doktor, 2007-től a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium munkatársa, 2009-től az Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Osztály vezetője. Az Állatorvostudományi Egyetem elvégzését követően néhány évig délnyugat-angliai vágóhidakon és húsüzemekben hatósági állatorvosi feladatokat látott el. A minisztérium munkatársaként részt vesz a hazai, valamint az európai uniós, élelmiszerhigiéniával kapcsolatos jogszabály- és stratégiai döntés-előkészítési folyamatokban, képviseli hazánk érdekeit Brüsszelben, az EU élelmiszerhigiéniai szakértői ülésein és napi szinten koordinálja osztálya szerteágazó munkáját. Az élelmiszerbiztonság hazai és nemzetközi szabályozásában jártasságával támogatta a munkacsoportban folyó munkát.

POZSÁNÉ BUDAI JULIANNA
Az Élelmezésvezetők Országos Szövetségének Borsod-Abaúj-Zemplén megyei elnökhelyettese. Élelmiszeripari üzemmérnök, 2005-től egy miskolci gimnázium élelmezésvezetője. Szakterülete a gyermek- és diákétkeztetés. Részt vett élelmiszerellenőrzés és fogyasztóvédelem szakirányú továbbképzésen. Dolgozott egy neves csokoládégyár logisztikai osztályán anyagbeszerző, termelésprogramozó munkakörben. Élelmezésvezetőként feladatai a HACCP rendszer kiépítése, működtetése, étlaptervezés, anyagbeszerzés, napi technológia irányítása, higiéniai-minőségi ellenőrzések és adminisztráció elvégzése. Az Eszterházy Károly Főiskola Élelmiszerbiztonság és Fogyasztóvédelem szakos hallgatója.

ROMVÁRI GYÖRGYI
A Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetségének tagja. Magyarország egyik legnagyobb közétkeztető vállalatának minőségirányítási vezetője. Minőségirányítási rendszer koordinátorként, vezető auditorként a minőségirányítás és élelmiszerbiztonság területén vállalatok irányítási rendszereinek felülvizsgálatát, nemzetközi szabványok szerinti tanúsítását, belső auditok lefolytatását végezte. Minőségirányítási vezetőként feladata az élelmiszerbiztonsági, higiéniai (HACCP) rendszer kialakítása és működtetése. Részt vesz élelmiszerbiztonsági és higiéniai képzések, ellenőrzések tervezésében, lebonyolításában. Új egység nyitások alkalmával az élelmiszerbiztonságért felelős hatóságokkal való kapcsolattartásban és termékfejlesztési projektek kidolgozásában.

RUISZNÉ NÁDAS JUDIT
Tagja a Turizmus Vendéglátás Ágazati Párbeszéd Bizottságnak, valamint, a Vendéglátó és Idegenforgalmi Szakszervezet elnökségének. Vendéglátó manager, jelenleg Budapest egyik legnagyobb közétkeztető cégének az áruforgalmi osztályvezetője. Pályája kezdetén szakács, cukrász, munka és üzemszervező, majd később szállodai üzletvezető, ügyvezető igazgató és szociálpolitikai főmunkatárs beosztásban dolgozott. Gyakorlati tapasztalatai a beszerzés, a közösségi étkeztetés mindennapi munkaszervezése terén kiemelkedőek. 1986-ban kiváló munkájáért miniszteri kitüntetést kapott.

SELMECZI LÁSZLÓ
Az 1906-ban alapított Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületének 2006-tól ügyvezetője. HR menedzser, több év szállodai, vendéglátóipari és kereskedelmi tapasztalat után került az Ipartestület operatív vezetői pozíciójába. Munkájához tartozik az ágazatot érintő jogszabály- és rendelettervezetek szakmai egyeztetéseket követő véleményezése, az ipartestület operatív működtetése. Gyakorlati rálátását az ipartestület tagjaival kialakított kapcsolatai biztosítják. Nagy hangsúlyt fektet a naprakész tájékoztatására, az információk gyors és gyakorlatias továbbítására. A GHP munkacsoportba kezdettől bekapcsolódott annak egyik „alapító" tagja.

SCHITTLER-LEHŐCZ ÉVA
Az Élelmiszer Higiénikusok Társaságának tagja. Okleveles közegészségügyi és járványügyi felügyelő. Minőségügyi és élelmiszerbiztonsági rendszermenedzser, a Corvinus Egyetem élelmiszermérnök hallgatója. Pályafutását kórház-higiénikusként kezdte, majd az ÁNTSZ-ben élelmezés-egészségügyi felügyelőként a vendéglátó, közétkeztető és élelmiszer-kereskedelmi üzletek hatósági ellenőrzését végezte. 2007-től a NÉBIH Élelmiszer és Takarmánybiztonsági Igazgatóság Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztályának munkatársa, ahol közreműködik a vendéglátó-létesítmények hatósági felügyeletének koordinációjában, a területi hatósági fel-

adatokat ellátók képzésében, hatósági eljárási útmutatók kidolgozásában. Kiemelt szakterülete a saját kutas vízellátású élelmiszeripari szereplők ellenőrzésének szakmai koordinációja. Nagy szerepet vállalt a munkacsoporttagok összefogásában, tájékoztatásában.

SZAKÁLY ATTILA

Vendéglátós családból származik, aki a Fejér megyei KISOSZ képviselőjeként kapcsolódott be a munkacsoportba. 1992-ben végzett a HungarHotels vendéglősképző iskolájában. Néhány éves gazdasági szakújságírói karrier után 2008-ban szerzett diplomát a Budapesti Gazdasági Főiskola vendéglátás–idegenforgalom szakán. Kisebb-nagyobb megszakításokkal fiatalkora óta besegített az édesapja vezette vendéglátóüzletben. Tudását, tapasztalatait a valóságból hozta. Jelenleg az M7-es autópálya egyik pihenőjében 2009-ben megnyílt nagy forgalmú étterem vezetője, miközben rendszeresen részt vesz vendéglátóiparban foglalkoztatottak higiéniai és szakmai képzésében. Elkötelezett a gyakorlatban kivitelezhető, egyszerű szabályozás iránt. Képviselte a munkacsoportot a Higiéniai Bizottság előtt.

SZALAYNÉ HOGYOR ANDREA

Az Élelmezésvezetők Országos Szövetségének tagja, aki élelmezésvezetői és közbeszerzési referens képesítéssel rendelkezik. Vezetői asszisztensként dolgozik egy 260 főt foglalkoztató hazai közétkeztető cégnél a vezérigazgató mellett. Jelenlegi munkája során került közelebbi kapcsolatba a vendéglátással, közétkeztetéssel. Jártas a közétkeztetési pályázatok, közbeszerzések, és önellenőrzések terén. Ismeri az üzletnyitással és a vállalatirányítással kapcsolatos mindennapi feladatokat, a szabályozás gyakorlati megoldásait.

SZERI ZOLTÁN

A Közétkeztetők, Élelmezésvezetők Országos Szövetségének 1999 óta főtitkára, a Magyar Vendéglátók Szövetségének alapító tagja, 1981-től gyakorló vendéglátó. Szakácsként kezdte pályafutását, hamarosan konyhafőnök lett, majd étteremvezető-helyettesként gyűjtött értékes szakmai tapasztalatokat, amelyeket szakoktatóként, egy budapesti vendéglátóipari iskolában adott tovább. A szakács oklevél mellé élelmezésvezetői és élelmezési menedzseri okleveleket is szerzett. Ma saját budapesti éttermét vezeti és megszerzett tapasztalataival segíti a közétkeztetők szövetségének munkáját.

TELL ANIKÓ

Az Élelmezésvezetők Országos Szövetségének elnökhelyettese és Tolna megyei elnöke. Okleveles dietetikus és élelmezésvezető, aki a Vendéglátóipari Főiskolán vendéglátó szakmenedzser képesítést szerzett. 1989 óta gyakorló vendéglátó, saját vállalkozásában naponta diákok étkeztetését biztosítja, saját pizzériája és panziója is tapasztalatokkal szolgált szakmai munkájához. Munkássága céljaként tekinti a gyermekek egészséges táplálkozását.

TÓTH ÉVA

Az Országos Kereskedelmi Szövetség képviselőjeként vett részt a munkacsoport munkájában 1997–2000 között elvégezte a Budapesti Közgazdaságtudományi Egyetem MBA kurzusát. Jelenleg a Corvinus Egyetem hallgatója, élelmiszerbiztonsági és minőségi mérnök Msc. képzésen. 1995-től egy nagy gyógyszergyár területi képviselőjeként dolgozott Komárom- Esztergom és Pest megye területén. 1998-tól az egyik legnagyobb élelmiszer-kereskedelmi hipermarket há-

lózat higiénikusaként, majd 2000-től higiéniai vezetőjeként a vállalat 12 magyarországi áruházának kereskedelmi egységei és előállító üzemeinek jogszabályi előírásoknak megfelelő működését biztosítja. Jártas az önellenőrző rendszerek kiépítésében és fenntartásában, a dolgozók higiéniai képzésében.

TRANGÓNI KATALIN

A Magánszállásadók Országos Szövetségének alelnöke, a Kehidakustányi Vendégvárók Szövetségének elnöke. Felsőfokú áruforgalmi vendéglátó végzettséggel és idegenforgalmi menedzser oklevéllel rendelkezik. A MOSZ-t képviseli a Nemzeti Turisztikai, illetve a Turizmus-Vendéglátás Ágazati Párbeszéd Bizottságban. Részt vett a szálláshely szolgáltatási tevékenységről és engedélyezéséről szóló szabályozás kidolgozásában, a magánszállások állami védjegyrendszerének kidolgozásában, a reggeliztető tevékenységet végző magánszállásadók jó higiéniai útmutatójának elkészítésében. Kiváló angolnyelv-tudását Kehidakustány környéki fesztiválok, rendezvények szervezésében, a helyi turizmust népszerűsítő ismertető füzetek kiadásában kamatoztatja.

WOLF ANDRÁS

Gyakorló szakács és cukrász, aki elvégzett egy csúcsgasztronómiához tartozó molekuláris konyha és technikák tanfolyamot. Budapest neves belvárosi éttermeiben dolgozott, szakácsból konyhafőnök-chef, majd sous-chef, végül Budapest egyik legnívósabb luxusszállodája éttermének executive séfje lett, ahol a szállodai, éttermi és catering vendéglátás irányításáért felel. A modern konyha és technikák megismertetése céljából több versenyen szerepelt. Éttermek kialakításakor kreatív szakértőként működött közre. Szakterülete a molekuláris konyha, a sous-vide és a nitrogénes technikák. Az általa vezetett éttermeket ajánlotta a Michelin Guide, több alkalommal nyerték el az Év Étterme díjat. Étlapverseny győztes, elődöntős „Szakácskirály", a Hagyomány és Evolúció verseny döntőse, illetve 2008-ban különdíjasa, ahol egyhetes tanulmányutat nyert egy három Michelin csillagos étterembe.

ZOLTAI ANNA

Az Élelmiszer Higiénikusok Társaságának alelnöke, a vendéglátás és étkeztetés Nemzeti Útmutatót készítő munkacsoport vezetője. Okleveles közegészségügyi-járványügyi felügyelő, élelmiszerbiztonsági szakmérnök. 2007. február 1-től vezeti aNÉBIH ÉTbI Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztályát. 31 évig dolgozott, különböző beosztásokban, a közegészségügyben. Szakmai tapasztalatait az élelmiszer-eredetű megbetegedések kivizsgálása, okainak feltárása, a vendéglátó és étkeztető szektor hatósági felügyeletének szervezése és irányítása, az ellenőrzési módszerek kidolgozása, a hatósági szakemberek képzése és a jogszabályok előkészítése terén szerezte. Ismeretterjesztő előadások és cikkek szerzője, élelmiszerhigiéniai képzések oktatója. Rendszeres előadója a cukrászmester tanfolyamoknak, vendég előadója több felsőoktatási intézmény élelmiszerbiztonsági kurzusának. 1996-ban Pro Hygiéne díjat, 2006-ban Pest megye Közigazgatásáért oklevelet, 2011-ben MgSzH elnöki elismerést és Magyar Köztársasági Ezüst Érdemkeresztet kapott.

TÁJÉKOZTATÓ A NEMZETI ÉLELMISZERLÁNC-BIZTONSÁGI HIVATALRÓL (NÉBIH)

Hiteles és erős hatóság
A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) 2012. március 15-én alakult meg. A hivatal a Vidékfejlesztési Minisztérium háttérintézményeként országos hatáskörben, az emberek magas szintű védelmét és a tisztességes vállalkozások érdekeit szem előtt tartva felügyeli az élelmiszerlánc-biztonsági szabályok betartását.
2014-ben kezdődik az újonnan kidolgozott Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégia és az Élelmiszerlánc-biztonsági Szakpolitikai Program végrehajtása, melyek célja
a nemzetközileg versenyképes hazai élelmiszerlánc-biztonsági rendszer fejlesztése.

A NÉBIH küldetése
A hivatal küldetése a magyarországi élelmiszerlánc-biztonság védelme és folyamatos javítása, a termőföldtől az asztalig. Ennek érdekében a hagyományos hatósági intézkedések – ellenőrzés, vizsgálatok – hatékonyságának javítása mellett a NÉBIH nagy figyelmet fordít az információk gyűjtésére, feldolgozására és megosztására is. A kockázatok valóban elfogadható mértékű csökkentését segíti elő a tudásmenedzsment beépítése a mindennapi gyakorlatba: a tudás átlátható és kölcsönös megosztása az összes érintett szereplő között.

A hatósági ellenőrzés
A NÉBIH folyamatosan nyomon követi az aktuális tendenciákat, eseményeket, és ezek megelőzésére, kezelésére egy rugalmas ellenőrzési, mintavételi és laboratóriumi rendszert működtet.

A NÉBIH tevékenységéről részletesen honlapunkon tájékozódhat, ahol a szakterületek szerinti fontos információkat és aktualitásokat folyamatosan közzétesszük (www.nebih.gov.hu).

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal