



ÚTMUTATÓ

A VENDÉGLÁTÁS ÉS ÉTKEZTETÉS
JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ



ÚTMUTATÓ A VENDÉGLÁTÁS
ÉS ÉTKEZTETÉS
JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Második, átdolgozott kiadás



Budapest
2018

ÚTMUTATÓ A VENDÉGLÁTÁS ÉS ÉTKEZTETÉS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

A 2. átdolgozott útmutatót is a NÉBIH Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság (ÉTbI) Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztálya szerkesztette, Zoltai Anna ellenőrzési osztályvezető vezetésével.

Az útmutató első kiadását készítő munkacsoport tagjai:

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

A második, átdolgozott kiadást készítő munkacsoport tagjai:

Barati Márta Ilona (ÉLBC)	Romvári Györgyi (VIMOSZ)
dr. Böröcz Lajos (VIMOSZ)	Rózsás Anikó (KÖZSZÖV)
Gulyás Károly (MNGSZ)	Ruiszné Nadas Judit (ÁPB)
Gulyás Valéria (ÉLOSZ)	Sáfár Ferenc (VIMOSZ)
Horváth Éva (NÉBIH)	Selmecki László (Cukrász Ipartestület)
Kárpáti Zoltán (ÉLBC)	Sipos Katalin (NÉBIH)
Kovács László (MVI)	Szakály Attila (KISOSZ)
Krivács András (MNGSZ)	Szalayné Hogyor Andrea (ÉLOSZ)
Némédi József (MNGSZ)	Tell Anikó (ÉLOSZ)
Páger Zsolt (KÖZSZÖV)	Wolf András (PGA)
Petrezselyem Adrienn (MNGSZ)	Zoltai Anna (NÉBIH)

Az útmutató tartalmának közlése, feldolgozása esetén a pontos adatforrás megjelenítése szükséges. Az Útmutató a NÉBIH honlapjáról letölthető, képernyőn megjeleníthető, kinyomtatható: (<http://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp>).

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.

e-ISBN 978-615-5747-17-5

Grafikai terv és tördelés: Hévízi Mónika
Nyomdai kivitelezés: Berkana Kft. (www.berkana.hu)
Fotó: Ludas Zoltán, fotolia.com

© Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH), 2018



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

HIGIÉNIAI MUNKACSOPORT TITKÁRSÁGA

Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához

Az útmutató frissített változatát a Higiéniai Munkacsoport 2018. március 12-i ülésén megtárgyalta és azt egyhangúlag elfogadta.

Az útmutató a 2018. március 12-én hatályos jogszabályokat tükrözi.

Budapest, 2018. május „18.”

Dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár
a Higiéniai Munkacsoport elnöke

TARTALOMJEGYZÉK

ELŐSZÓ

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

4. AZ ÉLELMISZER-IPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI A VENDÉGLÁTÁSBAN



- 4.1. Vállalkozók elsődleges felelőssége
- 4.2. Engedélyezés, hatóságokkal kapcsolatos feladatok
 - 4.2.1. FELIR-azonosító
 - 4.2.2. NÉBIH-minősítés
- 4.3. Nyilvántartásba vétel és külön engedély
- 4.4. Változások bejelentése
- 4.5. Egyéb engedélyezési eljárások
 - 4.5.1. Alkalmi, rendezvényi, közterületi és mozgó árusítás
 - 4.5.2. Ionizáló sugárzással kezelt élelmiszerek felhasználása
- 4.6. Megfelelőséget igazoló dokumentumok
 - 4.6.1. Gépmínősítés
 - 4.6.2. Szerződések, igazoló dokumentumok
 - 4.6.3. Megfelelőséget igazoló egyéb dokumentumok
- 4.7. Hatósági ellenőrzések
- 4.8. Nyomon követhetőség
 - 4.8.1. Nyomon követhetőség
 - 4.8.1.1. „Egy lépés hátra”, azaz a felhasznált élelmiszer származási irányába
 - 4.8.1.2. „Egy lépés előre”, azaz az értékesítés irányába
 - 4.8.1.3. A nyomon követés során hibásnak jelzett termék elkülönítése
 - 4.8.1.4. Élelmiszer-adalékanyagok, aromák stb. áttöltése
- 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
 - 4.10.1. Étfelfertőzés, -mérgezés, illetve gyanúja
 - 4.10.2. Teendő az élelmiszer eredetű megbetegedés, vagy annak gyanúja esetén
- 4.11. Önellenőrzés

5. VALAMENNYI ÉLELMISZER-IPARI 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. Mozdó és/vagy ideiglenesen előállító és forgalmazó vendéglátóhelyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusítások járművei) vonatkozó követelmények
 - 5.3.1. Mozdóárusításra 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
 - 5.7.2.1. Közütemi vízellátásnál
 - 5.7.2.2. Tartályos víz (hálózatból vett) esetében
 - 5.7.2.3. Saját kutás vízellátás esetében
- 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
- 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. Az 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. Hidegvérű 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. Étél 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
 - 6.7.4.1. Cukrásztermékek készítése
 - 6.7.4.2. Fagylalt 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. Étél lehűtése, hűtve tárolása
 - 6.8.3. Fagyasztott ételek felengedtetése, felmelegítése
 - 6.8.4. Ételminta
- 6.9. Tálalás, felszolgálat, 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. Felszolgálat és kiszolgálás
- 6.10. Kiszállítás

7. TERMÉKINFORMÁCIÓ ÉS A FOGYASZTÓ TÁJÉKOZTATÁSA



- 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás
 - 7.1.1. Fogyasztónak közvetlenül átadott vendéglátó-ipari termékekkel kapcsolatos tájékoztatási követelmények
 - 7.1.2. Tájékoztatói kötelezettség nem előrecsomagolt vendéglátó-ipari termék más vendéglátónak átadásakor
 - 7.1.3. Előrecsomagolt vendéglátó-ipari termék jelölése
- 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. Lakáséterem
- 9.3. Oktatókonyhák, főzőiskolák
 - 9.3.1. Oktatókonyha
 - 9.3.2. Főzőiskola
- 9.4. Rendezvényen megmaradt ételek karitatív felhasználása

10. MELLÉKLETEK



- | | |
|---------------------|---|
| I. SZ. MELLÉKLET | – JOGSZABÁLYGYŰJTEMÉNY |
| II. SZ. MELLÉKLET | – FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK |
| 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 HIGIÉNAI KÉPZÉSÉHEZ |
| VIII. SZ. MELLÉKLET | – SEGÉDLET AZ ALLERGÉN TÁJÉKOZTATÁSHOZ |
| IX. SZ. MELLÉKLET | – DOKUMENTUMMINTÁK
Anyaghányad-nyilvántartás
Hulladékszállítási nyilatkozat
Higiéniai Oktatási Napló
Önellenőrzési tervvázlat
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 szervezetek részéről megfogalmazott igény volt, hogy egy-egy témakörhöz kapcsoljon a rövid, néhány betűs joghelyhivatkozások helyett a vonatkozó jogszabály előírásait, pontos szövegét jelenítsük meg, mert a hivatkozások alapján a kikeresés, illesztés 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 <http://portal.nebih.gov.hu/ghp> weboldalt.
2. Töltse ki a regisztrációs űrlapot. (A *-al jelölt mezők kitöltése kötelező!)
3. Válassza az „elküldés” gombot.

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 élelmiszer-biztonság 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-higiénéről (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 élelmiszer-biztonság 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 történő gondolkodást, ahol minden élelmiszer-ipari vállalkozónak (szereplőnek) szavatolnia kell, hogy az élelmiszer-biztonság nem kerül veszélybe. A másik követelmény az élelmiszerek és az élelmiszer-összetevők teljes élelmiszerláncban át biztosított **nyomon követhetősége** (852/2004/EK).

Mindezek megvalósulását a HACCP elveken alapuló élelmiszer-biztonsági 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 élelmiszer-higiéniai 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 régióként megszervezett tájékoztatókra kerül sor.

A munkacsoport ülései nyilvánosak voltak, azokon bárki részt vehetett. Az üléseken elkészült anyagok a NÉBIH és a szakmai szervezetek honlapján folyamatosan megjelentek, ezt követően négy 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 élelmiszer-biztonság elsődleges felelősségét az élelmiszer-ipari vállalkozó viseli;
- az élelmiszer-biztonság 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 élelmiszer-ipari vállalkozók felelősségét és az élelmiszer-biztonságot;
- a helyes gyakorlatról szóló útmutatók értékes eszközök, amelyekkel az élelmiszerlánc minden szintjén segíteni lehet az élelmiszer-ipari vállalkozókat az élelmiszer-higiéniai 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 élelmiszer-biztonság garantálását, a fogyasztók egészségének védelmét –, illetve a fő követelményeket határozzák meg. Szükség van tehát az élelmiszer-ipari 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 vendéglátó-ipari civil szervezetek képviselői vettek részt.

Jelen Nemzeti Útmutató a szakma által elfogadott, megvalósítható, ugyanakkor a mai higiéniai elvárásoknak is megfelelő, az élelmiszer-biztonságot 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 élelmiszer-ipari 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 ellenőrzései 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 élelmiszer-ipari 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 élelmiszer-biztonsági 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.

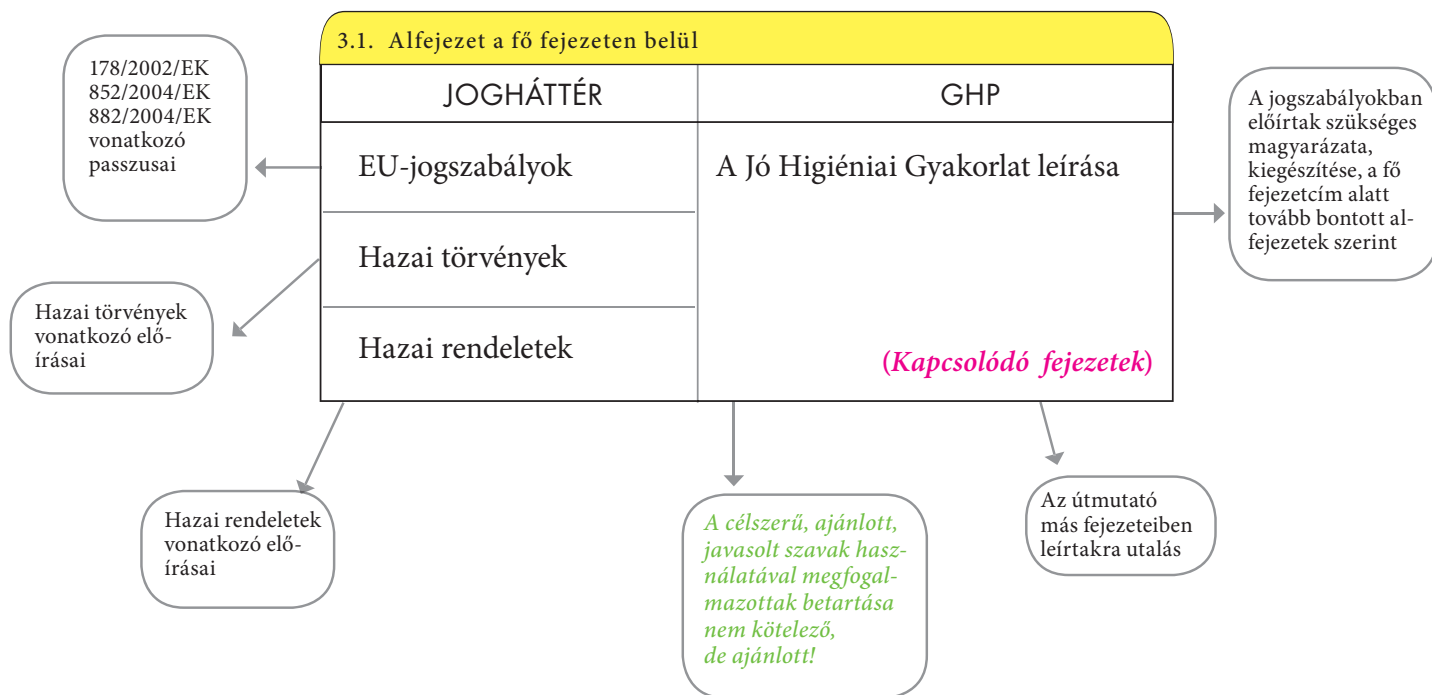
További segítséget nyújt a mellékletekben a vonatkozó rendeletek felsorolása, az egységes szóhasználat érdekében szerkesztett fogalomgyűjtemény, speciális, egyes, napjainkban fokozott jelentőségű technológiák ismertetése és más hasznos segédanyagok.

A Jó Higiéniai Gyakorlat alkalmazása nem sikeres a **vezetők elhivatottsága** és kellő felelősségvállalása, valamint a **dolgozók tudatos, lelkiismeretes munkája** nélkül.

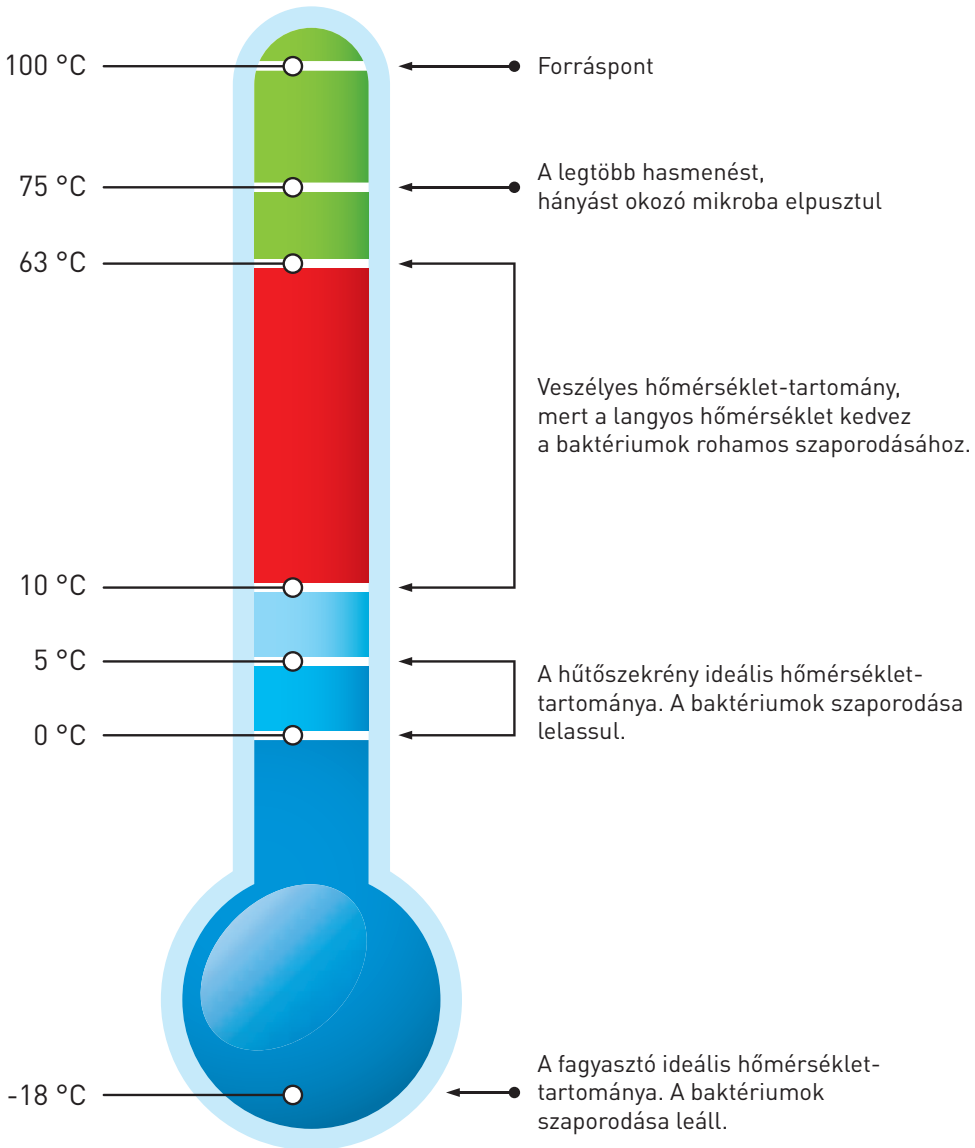
Az útmutató használatát segíti a szerkesztésének megismerése, amelyet a következő ábra mutat be. Egy-egy fejezetben belül a vonatkozó uniós és hazai jogszabályok előírásai joghierarchiában, bal oldalon, míg a munkacsoportban kidolgozott útmutató a jobb oldalon található. A két oldalt együtt kell elolvasni és a vonatkozó részeket alkalmazni.

Az útmutató szerkezete, használata

3. Fő fejezetcím



Élelmiszer-biztonsági szempontból fontos hőmérsékleti-tartományok





4. FEJEZET

AZ ÉLELMISZER-IPARI
VÁLLALKOZÓK
KÖTELEZETTSÉGEI
A VENDÉGLÁTÁSBAN





4.

FEJEZET

AZ ÉLELMISZER-IPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI A VENDÉGLÁTÁSBAN

TARTALOM

- 4.1. Vállalkozók elsődleges felelőssége
- 4.2. Engedélyezés, hatóságokkal kapcsolatos feladatok
 - 4.2.1. FELIR-azonosító
 - 4.2.2. NÉBIH-minősítés
- 4.3. Nyilvántartásba vétel és külön engedély
- 4.4. Változások bejelentése
- 4.5. Egyéb engedélyezési eljárások
 - 4.5.1. Alkalmi, rendezvényi, közterületi és mozgó árusítás
 - 4.5.2. Ionizáló sugárzással kezelt élelmiszerek felhasználása
- 4.6. Megfelelőséget igazoló dokumentumok
 - 4.6.1. Gépmínősítés
 - 4.6.2. Szerződések, igazoló dokumentumok
 - 4.6.3. Megfelelőséget igazoló egyéb dokumentumok
- 4.7. Hatósági ellenőrzések
- 4.8. Nyomon követhetőség
 - 4.8.1. 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
 - 4.10.1. Ételfertőzés, -mérgezés, illetve gyanúja
 - 4.10.2. Teendő az élelmiszer eredetű megbetegedés, vagy annak gyanúja esetén
- 4.11. Önellenőrzés

4. AZ ÉLELMISZER-IPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI A VENDÉGLÁTÁSBAN

4.1. Vállalkozók elsődleges felelőssége

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>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;</p> <p>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:</p>	<p>Élelmiszer-ellátásban az elsődleges felelősség az élelmiszer-vállalkozóé.</p> <p>Legfőbb felelőssége a fogyasztók biztonságos élelmiszerrel történő ellátása.</p> <p>A létesítmény vezetőjének vagy megbízottjának folyamatosan meg kell győződnie arról, hogy a tevékenysége folytatásához a szükséges feltételek biztosítottak. Javasolt ezek fennmaradását ellenőrizni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>műszakkezdés előtt,</i> • <i>munkavégzés közben.</i> <p>A nem megfelelő állapot helyreállítására a lehető legrövidebb időn belül intézkedni kell, <i>amit célszerű írásban rögzíteni.</i></p> <p>Az előállított élelmiszer, étel biztonságosságáért, minőségéért a vállalkozó felel, ezért ismernie kell:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a vonatkozó jogszabályokat (http://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszer-jogszabalyok-jegyzeke), • a biztonsággal alkalmazott technológiát, • az általa készített és forgalmazott termékeket, • az egyes munkakörökhöz kapcsolódó szakképesítéseket. <p>Folyamatosan gondoskodni kell a kezelt, tárolt és készített élelmiszerek biztonságáról.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>a) az élelmiszert elfogyasztó személy egészségét károsító, azonnal és/vagy rövidtávon és/vagy hosszútávon jelentkező hatások mellett a következő generációknál jelentkező egészségkárosító hatásokat;</p> <p>b) az esetleg jelentkező, halmozottan toxikus hatásokat;</p> <p>c) a fogyasztók egy bizonyos kategóriájának élelmiszer-érzékenységét abban az esetben, ha az élelmiszert ennek a fogyasztói csoportnak szánják.</p> <p>17. cikk</p> <p>(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.</p> <p>19. cikk</p> <p>(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.</p>	<p>A létesítmény vezetőjének az egyes részfolyamatok elvégzésére, irányítására és ellenőrzésére felelősöket kell kijelölnie, <i>akiknek a feladatát munkaköri leírásokban célszerű rögzíteni.</i></p> <p>Felelős személy az, akit az adott tevékenységhez szükséges élelmiszer-biztonsági ismeretekre kioktattak, és szükség esetén megfelelő intézkedésekre, hibajavításra, beavatkozásra és nyilatkozattételre jogosult, és a létesítményben jelen van.</p> <p>A termék élelmiszer-biztonsági hibájának észlelésekor, amennyiben a termék már kikerült a létesítményből, a terméket vissza kell vonni vagy hívni, az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság egyidejű tájékoztatása mellett.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 4.8. Nyomon követhetőség)</i></p> <p>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.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 4.10. Élelmiszer eredetű megbetegedések esetén követendő eljárás)</i></p> <p>A vállalkozás vezetőjének felelősségi körébe tartozik az elkészített ételek fogyaszthatósági idejének meghatározása is (például tárolási próbákkal, laborvizsgálatokkal).</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>(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.</p> <p>(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.</p> <p>(4) Az élelmiszeripari vállalkozó együttműködik az illetékes hatóságokkal az általa jelenleg vagy korábban szállított élelmiszerrel kapcsolatos kockázatok megelőzésében vagy csökkentésében.</p> <p>852/2004/EK rendelet 1. cikk</p> <p>(1) Ez a rendelet az élelmiszeripari vállalkozásokra vonatkozó általános szabályokat állapítja meg az élelmiszer-higiénia terén, figyelembe véve különösen a következő elveket:</p> <p>a) az élelmiszerbiztonság elsődleges felelősségét az élelmiszeripari vállalkozó viseli;</p>	<p>A vezető (például üzletvezető) felelőssége, hogy az ételek fogyaszthatósági idejét az adott étel anyaghányad-nyilvántartásán feltüntessék, és azt az étellel foglalkozó munkatársak ismerjék.</p> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: IX. sz. melléklet: Anyaghányad-nyilvántartás)</i></p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>d) a HACCP elvein alapuló eljárások általános alkalmazásának a helyes higiéniai gyakorlattal együtt meg kell erősítenie az élelmiszeripari vállalkozók felelősségét;</p> <p>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.</p> <p>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;</p> <p>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)-(2a) bekezdés nem alkalmazható, ha a hibát az előállító által javasolt tárolási és raktározási feltételek be nem tartásával más okozta. (4) Az élelmiszer-, illetve a takarmány-vállalkozás felelős a takarmány, illetve az élelmiszer biztonságosságáért és minőségéért, valamint jelöléséért, amennyiben a forgalomba hozatalt kizáró hibát ő okozta, vagy az általa is felis-</p>	

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>merhető lett volna. A hibáért a magyarországi első forgalomba hozó akkor is felelős, ha azt nem ő okozta, amennyiben a forgalomba hozatalt kizáró vagy jelölési hiba a magyarországi első forgalomba hozatalt megelőzően keletkezett.</p> <p>15. § (1) Az élelmiszer fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamának megállapítása az előállító felelőssége.</p> <p>22. § (1) Az élelmiszer-vállalkozás működése során</p> <p>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 fertőtlenítőszeres megfelelőségének, illetve biztonságos alkalmazásának, a rovarok és rágcsálók elleni védekezésnek, az alkalmazott személyek egészségének, szakképesítésének, illetve szaktudásának alkalmasnak kell lennie az élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi előírások betartásának folyamatos garantálására;</p> <p>c) az üzemelés teljes időtartama alatt jelen kell lennie egy - az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározott élelmiszer-biztonsági szakudással rendelkező - azonnali intézkedésre feljogosított, felelős személynek.</p> <p>23. § (4) Az az élelmiszer-vállalkozás, amely egy tagállamok közötti kereskedelemből vagy harmadik országból 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.</p>	





4.2. Engedélyezés, hatóságokkal kapcsolatos feladatok	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet 6. cikk (3) Az élelmiszeripari vállalkozók azonban biztosítják, hogy a létesítményeket a hatáskörrel rendelkező hatóság legalább egy helyszíni szemlét követően engedélyezi, amennyiben engedélyezés szükséges</p> <p>2008. évi XLVI. tv. 23. § (4) Az az élelmiszer-vállalkozás, amely egy tagállamok közötti kereskedelemből vagy harmadik országból 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.</p> <p>A 210/2009. (IX. 29.) Kormányrendelet 3. sz. melléklete sorolja fel a kizárólag üzletben forgalmazható termékek körét.</p> <p>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:</p>	<p>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.</p> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: 5. Valamennyi élelmiszer-ipari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények)</i></p> <p>Magyarországon vendéglátó-ipari terméket forgalmazni – az italok kivételével – az üzlet jegyzőnek történt bejelentése és az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság külön engedélye alapján szabad.</p> <p>Csak ital forgalmazásához ez a külön engedély nem kell.</p> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: 4.3. Nyilvántartásba vétel és külön engedély)</i></p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>a) b) technológiai leírást és elrendezési rajzot, c) az épületgépészet szerelvényezési, fűtési, szellőzési, világítási, hűtési terveket, d) anyagmozgatási és személyforgalmi és göngyölegptárolási 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)</p> <hr/> <p>2008. évi XLVI. törvény 38/A. § (1) Az élelmiszerlánc-felügyelet megalapozott irányítása, valamint az Európai Unió követelményeinek teljesítése érdekében az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv létrehozza és működteti az élelmiszerlánc-felügyeleti információs rendszert (a továbbiakban: FELIR). (1a) A FELIR a természetes személy ügyfél személyes adatai, jogi személy és szervezet esetén a cégjegyzékbe bejegyzett adatai kivételével a (2) bekezdés szerinti adatok vonatkozásában közhiteles hatósági nyilvántartásnak minősül.</p> <p>38/B. § (1) Az a a) természetes személy, jogi személy vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet, b) mezőgazdasági őstermelő és a családi gazdálkodó, aki a 47/B. § (2) bekezdése a)-k) pontjában meghatározott tevékenységek valamelyikét Magyarország területén végzi, köteles a 38. § (2) bekezdés c) pontja</p>	<hr/> <p>4.2.1. FELIR-azonosító</p> <p>Élelmiszerrel kapcsolatos tevékenységet csak az élelmiszerlánc információs rendszerben azonosítóval, úgynevezett FELIR-azonosítóval rendelkező élelmiszer-vállalkozás végezhet. Nyilvántartásba nem vett, FELIR-azonosítóval nem rendelkező élelmiszerlánc-szereplőtől (előállító, forgalmazó, kistermelő) élelmiszert vásárolni tilos!</p> <p>Az élelmiszerlánc információs rendszer nyilvántartásába vételt a FELIR-azonosító igazolja. Bizonytalan esetben adószám alapján a NÉBIH weboldalán a FELIR-keresőben (http://portal.nebih.gov.hu/felir-kereso) a nyilvántartásba vétel vagy annak hiánya egyszerűen ellenőrizhető. A regisztráció a felügyeleti díj bevallási rendszeren keresztül elvégezhető a NÉBIH weboldalán, ahol további részletes információk találhatóak: http://portal.nebih.gov.hu/felugyeleti-dij</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>szerinti adatait, a ténylegesen végzett élelmiszerlánc-felügyelet alá tartozó tevékenységét (tevékenységeit), továbbá a tevékenység végzésének helyét (helyeit) az élelmiszerlánc-felügyeleti szervhez nyilvántartásba vétel céljából bejelenteni.</p> <p>(2) Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv az ügyfél bejelentése alapján veszi nyilvántartásba az (1) bekezdés szerinti adatokat, és egyidejűleg FELIR-azonosító számot (a továbbiakban: FELIR-azonosító) állapít meg a nyilvántartásba vétel igazolására. A FELIR-azonosító érvényességének felfüggesztéséről, visszavonásáról és a FELIR-azonosító törléséről külön jogszabály rendelkezik. A FELIR-azonosító törlését követően az élelmiszerlánc-szereplő adatait az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv élelmiszerlánc-biztonsági célból 10 évig köteles megőrizni. Ezt követően az adatokat a nyilvántartásból törli.</p> <p>(2a) E törvény, illetve a 38/A. § (3a) bekezdésében megjelölt törvények hatálya alá tartozó tevékenységet csak FELIR-azonosítóval rendelkező ügyfél folytathat.</p> <p>38/C. § (1) E törvény hatálya alá tartozó terméket nyilvántartásba nem vett élelmiszerlánc szereplőtől tilos vásárolni, illetve átvenni értékesítésre, szállításra és tárolásra.</p>	

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>2008. évi XLVI. törvény</p> <p>23. § (5) Közétkeztetés kizárólag olyan létesítményből végezhető, amelyet az élelmiszerláncfelügyeleti szerv az e törvény felhatalmazása alapján kiadott rendeletben meghatározottak szerint az élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szempontok értékelése alapján minősített, vagy amelynek minősítésére irányuló eljárás folyamatban van.</p> <p>(6) Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv az (5) bekezdés szerinti minősítést a közétkeztetést nem végző vendéglátó-ipari létesítményekben is lefolytatja az érintettek erre irányuló kérelme esetén.</p> <p>(7) Az (5) és (6) bekezdés szerinti minősítési eljárásban a függő hatályú döntésben nem kell rendelkezni a kérelmezett jog gyakorlásáról.</p> <p>35. § (5) A minősítésre kijelölt élelmiszerlánc-felügyeleti szerv elvégzi a vendéglátó-ipari létesítmények e törvény felhatalmazása alapján kiadott rendeletben meghatározott élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szempontok szerinti minősítését.</p> <p>(6) A minősítéssel megbízott élelmiszerlánc-felügyeleti szerv honlapján közzéteszi a létesítmények élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szempontok szerinti minősítésének eredményét.</p>	<p>4.2.2. NÉBIH-minősítés</p> <p>Közétkeztetés esetén kötelező a NÉBIH-minősítés. Elfogadott átmenetileg a minősítés iránti kérelem benyújtásának visszaigazolása. Ezek hiányában közétkeztetés nem végezhető.</p> <p>A minősítést kérheti vendéglátó is.</p> <p>A minősítésre irányuló kérelmet a NÉBIH-nek kell megküldeni, elektronikus vagy postai úton. Cím a NÉBIH Portálról elérhető: http://portal.nebih.gov.hu/-/minosegvezert-kozetkeztetes-program.</p> <p>A kérelem tartalmazza a minősítendő létesítmény pontos címét, az ellátottak számát és az üzemeltető azonosító adatait, FELIR-számmal.</p> <p>A kérelem beadását követően a minősítésre érdemes felkészülni a minősítés alapját adó, NÉBIH-honlapon elérhető (főzőkonyha, tálalókonyha) ellenőrző lista és jelen útmutató (GHP) segítségével. A minősítés eredményét, amely legfeljebb két évig, illetve visszavonásig érvényes, a NÉBIH a honlapján folyamatosan közzéteszi.</p> <p>A minősítés az adott létesítményre és adott üzemeltetőre vonatkozik. Üzemeltető változása esetén új minősítést kell kérni. A kérelemmel és a minősítéssel kapcsolatos további információk elérhetők az alábbi linken: http://portal.nebih.gov.hu/-/minosegvezert-kozetkeztetes-program.</p>





4.3. Nyilvántartásba vétel és külön engedély	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet 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.</p> <p>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.</p> <p>210/2009. (IX. 29.) Kormányrendelet 6. § (2a) A jegyző a bejelentés másolatát a nyilvántartásba vételt követően a nyilvántartási számmal együtt elektronikus úton megküldi b) élelmiszer ... forgalmazása esetén a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatalának ...</p> <p>11. § A kizárólag külön engedély birtokában folytatható kereskedelmi tevékenységet a jegyző a külön engedély kiadására hatáskörrel rendelkező illetékes hatóságnak a Kertv. 3. § (5) bekezdése szerinti értesítése alapján veszi nyilvántartásba.</p>	<p>Nyilvántartásba vétel és külön engedély Vendéglátó-ipari terméket forgalomba hozni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a jegyzőnek megtett, üzlet nyitására vonatkozó bejelentés alapján, • továbbá a meleg és hideg ételek, illetve hűtést igénylő cukrászati készítmények forgalmazása esetén a járási hivatal külön engedélyével szabad. <p><i>(Kapcsolódó fejezet: 4.1. Vállalkozók elsődleges felelőssége)</i></p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>57/2010. (V. 7.) FVM rendelet</p> <p>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 élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatalának (a továbbiakban: járási hivatal) köteles bejelenteni. ...</p> <p>10. § (1) A bejelentett létesítményekről a járási hivatal az Éltv. 38. §-a (1) bekezdésének e) pontja alapján nyilvántartást vezet.</p> <p>11. § A bejelentett adatok megváltozását az élelmiszer-vállalkozó haladéktalanul köteles bejelenteni a járási hivatalnak, amely azok megváltozását a nyilvántartásba átvezeti.</p> <p>12. § (1) A 2. mellékletben felsorolt élelmiszerek kiskereskedelmi forgalomba hozatala kizárólag a járási hivatal külön engedélyével történhet.</p> <p>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.</p>	





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 készítmények, amelyek forgalomba hozatala az előállítás helyén, illetve házhoz szállítással történik, a végső fogyasztó részére	
<p><u>3. melléklet az 57/2010. (V. 7.) FVM rendelethez</u></p> <p>1. Üzletben történő forgalomba hozatal esetén a külön engedély iránti kérelemhez csatolni kell:</p> <ol style="list-style-type: none"> közmű nyilatkozatokat, technológiai leírást és elrendezési rajzot, anyagmozgatási és személyforgalmi és göngyöleg-tárolási tervet, az áruszállítás tervezett módját, tervezett alkalmazotti létszámot, szakképesítéshez kötött tevékenység esetén az előírt képesítés igazolását, tisztítási, mosogatási, takarítási utasítást, melléktermék és a hulladék-kezelési és ártalmatlanítási tervet, az ivóvíz megfelelőségét tanúsító, 30 napnál nem régebbi vízvizsgálati eredményt, 			

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>j) vendéglátó létesítmény esetében nyilatkozatot arra vonatkozóan, hogy a létesítményben szándékoznak-e előkészítetlen lőtt vadat feldolgozni.</p> <p>2. Mozdóboltban vagy közterületen történő forgalomba hozatal esetén a külön engedély iránti kérelemhez csatolni kell:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) az ivóvízellátás, szennyvízelvezetés, illetve elhelyezés, energiaellátás leírását, b) technológiai leírást, mely tartalmazza az árusító helyeket, árusítási módot és a telephelyet, c) a kézmosási, WC-használati lehetőség ismertetését, d) a mosogatósi, takarítási, fertőtlenítési utasítást, e) a hulladékszállítás, elhelyezés leírását, f) szakképesítéshez kötött tevékenység esetén az előírt képesítés igazolását. <hr/> <p>3/2010. (VII. 5.) VM rendelet</p> <p>2. § (1) 1. első magyarországi tárolási hely: az a Magyarország területén lévő létesítmény, ahova a harmadik országból vagy tagállamok közötti kereskedelemről származó élelmiszert forgalomba hozatal, illetve feldolgozatlan vagy feldolgozott termék előállítás céljára először betárolták;</p> <p>4. § (1) A 882/2004/EK rendelet 3. cikkének (6) bekezdése és a 17. cikkének (1) bekezdése alapján az élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatal a hatósági ellenőrzések megszervezéséhez szükséges mértékben kérheti az élelmiszer-vállalkozókat, hogy bejelentsék a harmadik országból vagy tagállamok közötti kereskedelemről származó élelmiszer érkezését a rendeltetési helyre.</p> <p>(2) Az olyan élelmiszer-vállalkozónak, aki első magyarországi tárolási helyet üzemeltet - ideértve a bértárolási tevékenységet is -:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) be kell jelentenie a létesítmény helye szerinti élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatalnak, elsődleges termelésből 	<hr/> <p>Első magyarországi betárolási hely (vendéglátásban) bejelentése</p> <p>A más országból származó élelmiszerek közvetlen behozatala (a vendéglátó magyar forgalmazó bevonása nélkül vásárol), valamint azok bértárolása (a vendéglátó más vállalkozás közvetlenül külföldről beszerzett élelmiszerét tárolja) kötelezően bejelentendő tevékenység, amelyet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • állati eredetű élelmiszer behozatala esetén a létesítmény helye szerinti járási hivatalnál, • elsődleges termelésből származó, nem állati eredetű alaptermék esetében (például magvak, gyümölcsök, zöldségek és fűszernövények, gomba) a járási hivatalnál kell bejelenteni. <p>A hatóság a bejelentés alapján a vendéglátót első magyarországi tárolási helyként nyilvántartásba veszi.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>származó, nem állati eredetű alaptermék esetében a megyei kormányhivatal növény- és talajvédelmi hatáskörben eljáró járási hivatalának (a továbbiakban: növény- és talajvédelmi hatáskörben eljáró járási hivatal):</p> <ul style="list-style-type: none">aa) természetes személy esetén a természetes személyazonosító adatokat, lakcímet, telephelyet, elérhetőséget, adóazonosító jelet,ab) jogi személy esetén a (cég)nevet, adószámot, székhelyet, telephelyet, statisztikai számjelet, elérhetőséget,ac) a tevékenységet,ad) a tevékenység végzésének helyét, <hr/> <p>3/2010. (VII. 5.) VM rendelet</p> <p>4. § (2) Az olyan élelmiszer-vállalkozónak, aki első magyarországi tárolási helyet üzemeltet - ideértve a bértárolási tevékenységet is -:</p> <ul style="list-style-type: none">b) a szállítmányokról nyilvántartást kell vezetnie,c) a fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időt követő egy évig meg kell őriznie a termék nyomonkövethetőségét biztosító dokumentumokat. <p>(3) A 3. § (1) bekezdése szerinti hatósági ellenőrzések megszervezése érdekében az első magyarországi tárolási helyet üzemeltető élelmiszer-vállalkozónak:</p> <ul style="list-style-type: none">a) a Mellékletben meghatározott, élelmiszer biztonsági szempontból kiemelt kockázatú élelmiszer tételek várható érkezése előtt 2 munkanappal be kell jelenteni az élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatalnak, illetve elsődleges termelésből származó, nem állati eredetű alaptermék esetén a növény- és talajvédelmi hatáskörben eljáró járási hivatalnak: <ul style="list-style-type: none">aa) a jelentést tevő élelmiszer vállalkozás nevét, székhelyét,ab) az első magyarországi tárolási hely telephelyét,ac) az élelmiszer megnevezését,	<hr/> <p>Más országból behozott élelmiszertételek bejelentése</p> <p>Az első magyarországi tárolási hely üzemeltetőjének valamennyi behozatalra kerülő élelmiszert az alábbi adatok megadásával be kell jelenteni a hatóságnak:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 származási hely, állati eredetű élelmiszer-előállító létesítmény azonosító jele. <p>A bejelentést</p> <ul style="list-style-type: none">• kiemelt kockázatú élelmiszerek esetén (rendelet melléklete) két nappal a tételek várható érkezése előtt,

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>ad) a beérkező szállítmány mennyiségét, ae) a jelentési időszak szerinti beszerzési árat, af) a származás helyét, állati eredetű élelmiszer előállító létesítmény azonosító jelét;</p> <p>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 az élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatalnak, illetve elsődleges termelésből származó, nem állati eredetű alaptermék esetén a növény- és talajvédelmi hatáskörben eljáró járási hivatalnak;</p> <p>d) az Éltv. 42. §-ának (4) bekezdése és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalról szóló 22/2012. (II. 29.) Korm. rendelet 8. §-ának (11) 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.</p> <p>(3a) Az első magyarországi tárolási helyet üzemeltető élelmiszer-vállalkozónak a (3) bekezdés a)-d) pontjában előírt jelentést nem kell megküldenie a tagállamok közötti kereskedelemről származó azon szállítmányról, amire vonatkozóan a bejelentési kötelezettséget az Elektronikus Közúti Áruforgalom Ellenőrző Rendszerben teljesítette.</p> <p><u>Melléklet:</u> Élelmiszerbiztonsági szempontból kiemelt élelmiszerek</p> <ol style="list-style-type: none"> 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; 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 tizedik napjáig, az előző hónapra vonatkozó szállítmányokról, összesítve kell megküldeni. <p>A behozott és a bértárolt szállítmányokról nyilvántartást kell vezetni, és nyomon követéshez szükséges dokumentumokat (beleértve a szállítmány kísérő dokumentációját is) az élelmiszer lejárata követő egy évig meg kell őrizni.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>5. Kezelt vagy kezeletlen gyomor, hólyag és belek, amely nem előrecsomagolt;</p> <p>6. 1 évnél hosszabb minőség megőrzési idővel rendelkező fagyasztott állati eredetű élelmiszer;</p> <p>7. 3 hónapnál hosszabb minőség megőrzési idővel rendelkező fagyasztott „Csontokról mechanikusan lefejtett hús” vagy „MSM”;</p> <p>8. Olyan élelmiszer, amelynek fogyaszthatósági ideje a Magyarországra érkezését vagy a nagykereskedelmi forgalmazását követően 2 napon belül lejár;</p> <p>9. Olyan élelmiszer, amelynek minőség megőrzési ideje a Magyarországra érkezését vagy a nagykereskedelmi forgalmazását követően 14 napon belül lejár;</p> <p>10. Szállítmányonként 5 tonna feletti húsrá, halászati-, húsipari termékek, baromfi-hús, vadhús, nyúlhús, tenyésztett vadhús, tej és tejtermék, tojás;</p> <p>11. Szállítmányonként 20 tonna feletti 10. ponttól eltérő valamennyi a feldolgozatlan és feldolgozott élelmiszerek szállítmány, az elsődleges termelésből származó nem állati alaptermék, illetve az élelmiszerként történő forgalmazási és feldolgozási céllal beszállított élő állat.</p> <p>12. Ionizáló sugárzással kezelt élelmiszerek.</p>	

4.4. Változások bejelentése	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>210/2009. (IX. 29.) Kormányrendelet</p> <p>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.</p> <p>(4) Az üzlet használatára jogosult személyében történő változás esetén - amennyiben az üzletben folytatott tevékenységet, illetve forgalmazott üzletköteles termékkört nem érinti - annak megfelelő igazolása mellett az új jogosult köteles bejelenteni.</p> <p>(5) Az üzlet megszűnését a megszűnést követő nyolc napon belül be kell jelenteni a jegyzőnek. A jegyző a bejelentést követően haladéktalanul visszavonja a működési engedélyt, és az üzletet törli a nyilvántartásból.</p> <p>57/2010. (V. 7.) FVM rendelet</p> <p>18. § A létesítmény engedély 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 ismételtén benyújtani.</p>	<p>Változások bejelentése</p> <p>A tevékenységben bekövetkezett változásokat minden esetben be kell jelenteni a jegyzőnek, aki erről az illetékes hatóságokat értesíti.</p> <p>Jogsabály írja elő, hogy mely adatok változását kell a jegyzőnél bejelenteni. A vállalkozásra (például név, cím, székhely, cégjegyzékszám), az üzletre (például tulajdonos, cím, alapterület, használat jogcíme stb.) és az üzemelésre vonatkozó általános adatokon (például nyitvatartás stb.) kívül a forgalmazott termékek körének változását is be kell jelenteni.</p> <p>A termék változását akkor kell bejelenteni, ha a jegyzői nyilvántartásban szereplőn kívüli termékcsoport forgalmazását tervezik.</p> <p>Közétkeztető létesítmény üzemeltetőjének változása esetében az adott létesítményre vonatkozóan új NÉBIH-minősítést kell kérni.</p>





4.5. Egyéb engedélyezési eljárások	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>2008. évi XLVI. törvény</p> <p>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.</p> <p>8/B. § (1) Ionizáló energiával kezelt élelmiszert a Magyarország területén első alkalommal forgalomba hozni az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv engedélyével lehet.</p> <p>(3) Élelmiszernak ionizáló energiával történő kezelését az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv engedélyével rendelkező élelmiszer-vállalkozás végezheti.</p> <p>67/2011. (VII. 13.) VM rendelet</p> <p>7. § (1) Harmadik országból és a tagállamok közötti kereskedelemről származó ionizáló sugárzással kezelt élelmiszerekkel kapcsolatosan, mennyiségi korlátozás nélkül, be kell tartani az élelmiszer-előállítás és -forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomonkövethetőségről szóló külön jogszabályban foglaltakat.</p> <p>210/2009. (IX. 29.) Kormányrendelet</p> <p>12. § (1) Közterületi értékesítés keretében - a (2) bekezdésben meghatározott eltéréssel - az 5. mellékletben meghatározott termékek forgalmazhatóak.</p> <p>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; büfetermek; sütőipari termékek; előrecsomagolt sütemények, édességek.</p>	<p>4.5.1. Alkalmi, rendezvényi, közterületi és mozgó árusítás</p> <p>Vendéglátó-ipari terméket alkalmilag, rendezvényen, mozgó árusítással, illetve közterületen (ideiglenes árusítóhelyen) csak az a vállalkozó értékesíthet, aki a termékre vonatkozó külön jogszabályok alapján szükséges hatósági engedélyekkel (úgynevezett külön engedéllyel) rendelkezik, továbbá az értékesítő helyen feltünteti a nevét és a székhelyét.</p> <p>Jogszabály alapján a rendezvényt annak szervezője öt nappal előbb köteles bejelenteni az élelmiszerlánc-felügyeleti szervnek.</p> <p>Az egyes élelmiszerárusokról a rendezvényszervező feladata nyilvántartást vezetni.</p> <p>Az árusítást végző vállalkozásoknak a rendezvényen részvételhez hatósági engedélyt nem kell beszerezniük, ha egyébként az adott élelmiszer kitelepüléssel járó forgalmazására a külön engedélyük kiterjed.</p> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: 4.3. Nyilvántartásba vétel és külön engedély)</i></p> <p>Az alkalmi és a létesítményen kívüli árusításra a vállalkozás HACCP-rendszerének ki kell térnie, mérlegelve a lehetséges veszélyeket, azok megelőzését, figyelését, kezelését.</p> <p>A vendéglátó-ipari üzlet homlokzatával érintkező közterületen az üzlet üzletkörébe tartozó termékek értékesíthetők – ha azt egyéb jogszabályok nem zárják ki – ideiglenes, illetve ideényjelleggel, a higiéniai szabályok betartása mellett.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>12. § (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 ünnepel, illetve az adott alkalomhoz kapcsolódó helyi hagyománnyal összefüggő termékek... forgalmazhatók.</p> <p>(3) Közterületi értékesítést a kereskedő a termékre vonatkozó külön jogszabályok alapján szükséges hatósági engedélyek birtokában, továbbá a nevének és székhelyének feltüntetésével folytathat.</p> <p>14. § (2) Mozgóbolt útján kereskedelmi tevékenység a termékre vonatkozó külön jogszabály által előírt feltételek teljesítése mellett, valamint a kereskedő nevének és székhelyének a mozgóboltként üzemeltetett járművön, jól látható módon történő feltüntetésével végezhető.</p> <p>15. § (1) Az alkalmi rendezvényen történő árusítás a termékre vonatkozó külön jogszabály által előírt feltételek teljesítése mellett történhet, továbbá a kereskedő jól látható módon köteles feltüntetni nevét, székhelyét az értékesítés helyszínén.</p> <p>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.</p>	<p>4.5.2. Ionizáló sugárzással kezelt élelmiszerek felhasználása</p> <p>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.</p> <p>A harmadik országból vagy tagállamból származó ionizáló sugárzással kezelt élelmiszer behozatalát első alkalommal be kell jelenteni az élelmiszer-ellenőrző hatóságnak, felhasználni és forgalmazni csak a bejelentést követően szabad.</p> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás)</i></p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>57/2010. (V. 7.) FVM rendelet</p> <p>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 járási hivatalnak.</p> <p>18. § A létesítmény engedély 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 ismételtén benyújtani.</p>	

4.6. Megfelelőséget igazoló dokumentumok	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>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;</p> <p>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.</p> <p>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 élelmiszer-ipari vállalkozókat az élelmiszer-higiéniai szabályok betartásában és a HACCP-elvek alkalmazásában;</p>	<p>4.6.1. Gépmínősítés</p> <p>A felhasznált gépek élelmiszer-biztonsági megfelelőségéért az élelmiszer-vállalkozó felel.</p> <p>Higiéniai gépmínősítés kérhető bármely erre szakosodott laboratóriumtól vagy vizsgáló állomástól, de megfelelő a gyártó vagy forgalmazó nyilatkozata, a CE-jelölés, vagy azt igazoló tanúsítvány is.</p> <p>4.6.2. Szerződések, igazoló dokumentumok</p> <p>Szerződések, igazoló dokumentumok szükségesek a közművek használatáról:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ivóvíz (saját kutas ellátásnál vízjogi engedély), • csatorna, • hulladék, • energia. <p>Alkalmazottak foglalkoztatása esetén szerződés szükséges foglalkozás-egészségügyi szolgáltatóval.</p> <p>Ha igénybe veszik, szerződés szükséges:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kölcsönzött munkaerő alkalmazásakor a munkaerő-kölcsönzést biztosító vállalkozással, • saját kút esetén laboratóriumi vízvizsgálatok végeztetésekor a vizsgáló akkreditált laboratóriummal, • élelmiszer-szállítóval,





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>2008. évi XLVI. törvény</p> <p>8/A. § (1) Vadon termett gombát étkezési céllal forgalomba hozni vagy feldolgozni csak az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban foglaltak szerinti gombaszakellenőri minősítést követően lehet.</p> <p>22. § (2) Az élelmiszer-, illetve takarmány-vállalkozás 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.</p> <p>35. § (4) Élelmiszer-biztonsági feladatainak keretében az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv</p> <p>c) vizsgálja az élelmiszer-ipari gépek, berendezések higiéniai alkalmasságát.</p> <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>5. § (1) 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.</p> <p>(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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • takarító vállalkozóval, • rovar-, rágcsálóirtóval, • karbantartóval (sütő-, hűtő-, mosogató-, egyéb berendezésekre, épületgépészetre). <p>Épületbérlemény esetén a szerződésnek tartalmaznia kell a karbantartásra vonatkozó megállapodást.</p> <p>4.6.3. Megfelelőséget igazoló egyéb dokumentumok</p> <p>Kötelező:</p> <ul style="list-style-type: none"> • anyaghányad-nyilvántartás, • felhasznált élelmiszer-csomagoló anyag(ok) megfelelőségét igazoló dokumentumok (például számla), • higiéniai oktatás dokumentumai (például jegyzőkönyv, tananyag, jelenléti ív, vizsgalapok), • HACCP-dokumentáció, • elejtett vad felhasználásakor húsvizsgálati igazolás, • vadon termő, gyűjtött gomba felhasználásakor gomba-szakellenőri igazolás. <p><i>Javasolt:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Jó Higiéniai Gyakorlat Útmutató, • <i>termelési napló (napi termelt adagszám termékfajtánként),</i> • <i>a dolgozók egészségügyi alkalmasságáról szóló nyilvántartás.</i> <p>A beszerzett és felhasznált alapanyagok, élelmiszerek megfelelőségét azok származását igazoló dokumentum bizonyítja.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>5. melléklet</p> <p>1. Elejtett vad kizárólag a hozzá tartozó, hatósági állatorvos által kiállított, 43/2011. (V. 26.) VM rendelet szerinti húsvizsgálati igazolással együtt vehető át.</p> <p>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.</p>	





4.7. Hatósági ellenőrzések	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>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.</p> <p>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 élelmiszer-ipari 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.</p>	<p>Hatósági ellenőrzések</p> <p>A hatósági ellenőrzés célja:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a fogyasztók egészségének védelme, • a vonatkozó jogszabályok betartatása, • a vállalkozás működésének segítése. <p>A hatósági ellenőrzés önmagában nem garantálhatja az élelmiszer-biztonság megvalósulását, de fontos eszköze a szabályok betartatásának.</p> <p>Az ellenőrzéseket előzetes bejelentés nem előzi meg. Az ellenőrzést végző személy megbízóval rendelkezik, és folyamatosan részt vesz a NÉBIH központi szervezésű oktatásain. A hatósági ellenőröknek be kell tartaniuk a látogatókra vonatkozó szabályokat.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.8.6. Látogatók)</i></p> <p>Az üzemeltetés teljes ideje alatt jelen kell lenni egy olyan szakképzett, kijelölt, felelősséggel felruházott vezetőnek vagy megbízott munkatársnak, aki azonnali intézkedésre jogosult, és ismeri, szükség esetén be is tudja mutatni a létesítménnyel kapcsolatos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szabályokat, • üzemeltetési gyakorlatot, • a működéshez szükséges dokumentumokat, • önellenőrzési rendszert és annak dokumentumait.

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>10. cikk</p> <p>(2) A takarmányokra és élelmiszerekre vonatkozó hatósági ellenőrzések többek között a következő tevékenységeket jelentik:</p> <p>a) a takarmány- és élelmiszer-ipari vállalkozók által működtetett bármely ellenőrző rendszer és a kapott eredmények vizsgálata;</p> <p>b) a következők vizsgálata:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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, kiserelés és reklám; <p>c) a takarmány- és élelmiszer-ipari vállalkozások higiéniai körülményeinek ellenőrzése;</p> <p>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;</p> <p>e) az írásos anyagok és más olyan dokumentumok vizsgálata, amelyek fontosak lehetnek a takarmány- vagy élelmiszerjog betartásának felmérése szempontjából;</p> <p>f) a takarmány- és élelmiszer-ipari vállalkozók és személyzetük kikérdezése;</p> <p>g) a takarmány- vagy élelmiszer-ipari vállalkozások mérőműszerei által rögzített értékek leolvasása;</p> <p>h) a takarmány- és élelmiszer-ipari vállalkozók által végzett mérések felülvizsgálata érdekében az illetékes hatóság által, saját műszereivel végzett ellenőrzések;</p> <p>i) a rendelet célkitűzéseinek megvalósításához szükséges bármely egyéb tevékenység.</p>	<p>Valamint jogosult a hatóság felkérésére nyilatkozni és a jegyzőkönyvet aláírni.</p> <p>Az ellenőrzött személy köteles segíteni a hatósági ellenőr munkáját.</p> <p>A hatóságok a megyei/fővárosi kormányhivatalokhoz tartoznak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv az élelmiszer-biztonsági, • a népegészségügyi szakigazgatási szerv a táplálkozás-egészségügyi, és • a fogyasztóvédelmi felügyelőség a fogyasztóvédelmi előírások betartását vizsgálja a létesítmények ellenőrzése során. <p>Az ellenőrzéseken részt vehetnek – a megfelelő magyar hatóság kíséretében – az európai társhatóságok munkatársai is.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>2016. évi CL. törvény 99. § A hatóság - a hatáskörének keretei között - ellenőrzi a jogszabályban foglalt rendelkezések betartását, valamint a végrehajtható döntésben foglaltak teljesítését.</p> <p>2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) Az élelmiszer-vállalkozás működése során c) az üzemelés teljes időtartama alatt jelen kell lennie egy - az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározott élelmiszer-biztonsági szakudással rendelkező - azonnali intézkedésre feljogosított, felelős személynek.</p> <p>35. § (3) Élelmiszer-biztonsági 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, élelmiszer-biztonsági 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 nyomonkövetési, az élelmiszer-visszahívási és a „veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok”-ra (HACCP) vonatkozó rendszerek, valamint az élelmiszer-vállalkozásoknál felhasznált tisztító- és fertőtlenítőszeres, fertőtlenítő eljárások megfelelőségét, beleértve a rovar- és rágcsálóirtást is;</p>	

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>44. § (1) Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv helyszíni ellenőrzésre feljogosított állami tisztviselője, kormánytisztviselője, 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</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 alapos gyanúja esetén további élelmiszerlánc-esemény elhárítása, illetve a felügyeleti díj bevallási és fizetési kötelezettség ellenőrzése 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, dokumentációt, számviteli bizonylatokat ellenőrizni. <p>(2) Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv az hatósági ellenőrzés során próbavásárlást végezhet, ideértve a távértékesítés keretében távértékesítési szerződés megkötésével az interneten történő vásárlást is.</p>	





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM rendelet</p> <p>7. § (1) A hatósági élelmiszer-ellenőrzés keretében történő mintavételről készült jegyzőkönyvnek tartalmaznia kell:</p> <ul style="list-style-type: none">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 személyiséggel nem rendelkező szervezet nevét és címét (székhelyét, illetve telephelyét),c) az élelmiszer-előállító vagy élelmiszer-forgalmazó természetes, illetve jogi személy vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet nevét és címét (székhelyét, illetve telephelyét), valamintd) ellenmintavételt. <p>(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 elégtí 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.</p>	

4.8. Nyomon követhetőség	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>178/2002/EK rendelet 18. cikk</p> <p>(1) A termelés, feldolgozás és forgalmazás minden szakaszában biztosítani kell az élelmiszerek, a takarmányok, az élelmiszertermelésre szánt állatok, valamilyen élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagok útjának nyomon követhetőségét.</p> <p>(2) Az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozóknak gondoskodniuk kell arról, hogy azonosítani tudják azon személyeket, akiktől az élelmiszert, takarmányt, az élelmiszertermelésre szánt állatot, valamilyen élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagot kapják.</p> <p>Ennek érdekében a vállalkozóknak rendelkezniük kell olyan rendszerekkel és eljárásokkal, amelyek lehetővé teszik az ilyen információk eljuttatását az illetékes hatóságokhoz azok kérelmére.</p> <p>(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.</p> <p>(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.</p>	<p>4.8.1. Nyomon követhetőség</p> <p>A nyomon követésben ismerni kell, hogy</p> <ul style="list-style-type: none"> • az ételkészítéshez felhasznált alapanyagok kitől, honnan származnak, • hová továbbították a késztermékeket. <p>Ez a kötelezettség az „egy lépés hátra, egy lépés előre” elvén működik.</p> <p>A nyomon követés feltétele az árut kísérő információ haladása, előre és hátra. Akkor nyomon követhető az élelmiszer vagy élelmiszertétel, ha annak jellemző adatai ismertek (élelmiszer neve, származás/eredet, készítő/gyártó/forgalmazó, fogyaszthatósági/minőségmegőrzési idő, összetevők, tömeg, tárolási feltételek, átadó/átvevő stb.).</p> <p>A nyomon követés célja, hogy probléma észlelése, jelzése esetén a hibás termék a forgalomból a lehető legrövidebb idő alatt kivonható legyen.</p> <p>A nyomon követés módját a vállalkozó maga választja meg, mérlegelve a lehetőségeit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a termelése nagyságrendjét, • az előállított termék kockázatosságát, • üzleti érdekeit. <p>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.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>2008. évi XLVI. törvény</p> <p>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 létrehozni, és ahhoz kapcsolódóan naprakész dokumentációs rendszert kell működtetnie az élelmiszerek, a takarmányok, az élelmiszertermelésre szánt állatok, valamint az élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagok tekintetében.</p> <p>(2) Az élelmiszerlánc valamennyi szereplője köteles az (1) bekezdés szerinti dokumentációs rendszer adatait felhívásra haladéktalanul az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv rendelkezésére bocsátani a járványügyet, az élelmiszer-biztonságot és azzal összefüggésben az állatvédelmet közvetlenül vagy közvetve befolyásoló veszélyelemzés és a nyomon követés biztosítása érdekében.</p> <p>22. § (1) Az élelmiszer-vállalkozás működése során</p> <p>b) olyan önellenőrzési, minőségbiztosítási, nyomonkövetési termék-visszahívási rendszereket vagy ilyen rendszerek olyan elemeit kell működtetni, amelyekkel biztosítható az élelmiszer biztonságossága, megfelelő minősége, azonosíthatósága és nyomon követhetősége;</p> <p>2005. évi CLXIV. törvény</p> <p>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.</p>	<div data-bbox="928 312 1645 506" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><i>Magyarázat példával egy adott összetevő (babérlevél) alapján: Ha a nyomonkövetési-rendszerünkben csak a babérlevelet mint összetevőt (alapanyagot) azonosítjuk (tételazonosítót nem rögzítünk a felhasználásakor), és egy adott babérlevéltételt a szennyezettsége miatt visszahívtak, a következők szerint kell eljárni: a visszahívást minden babérlevelet tartalmazó, általunk készített ételre ki kell terjeszteni!</i></p> </div> <p>4.8.1.1. „Egy lépés hátra”, azaz a felhasznált élelmiszer származási irányába</p> <p>Bizonylatokkal (számla, szállítólevél, termékkísérő okmány stb.) kell rendelkezni annak igazolására, hogy a termékek honnan származnak (szállító azonosítása).</p> <p>A jelölések hordozója legtöbbször a csomagolás.</p> <p>Csomagolatlan élelmiszereket csak úgy szabad átvenni, ha a termék megnevezését, összetevők felsorolását, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagot, nettó mennyiséget, a minőségmegőrzési/fogyaszthatósági időt, a minőségmegőrzéshez szükséges tárolási feltételt, élelmiszer-vállalkozás nevét vagy cégnevét és címét; felhasználási útmutatót, amely alapján az adott termék elkészíthető; 1,2 térfogat-százaléknál nagyobb alkoholtartalmú italok esetében a tényleges alkoholtartalmat a beszerzési bizonylaton/terméket kísérő dokumentumon feltüntették.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>1. melléklet</p> <p>Az anyaghányad-nyilvántartásnak tartalmaznia kell:</p> <ol style="list-style-type: none"> a vendéglátó vállalkozás neve, az ételkészítés címe, a termék megnevezése, az anyaghányad nyilvántartás készítésének időpontja, 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, csomagoltan történő kiszállítás esetén a csomagolóanyag megnevezése, csomagoltan történő kiszállítás esetén az étel fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időtartama, csomagoltan történő kiszállítás esetén a tárolási és készen tartási feltételek, a 20. § (2) bekezdés szerint forgalomba hozott élelmiszerek esetében a jelölés teljes szövege. <p>2. melléklet</p> <ol style="list-style-type: none"> A pasztörözött, 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. 	<p>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 termékinformációt alkalmazhassák.</p> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> az eredeti csomagolóanyag megőrzése, kis kiszerelés esetén az áttöltés helyett a termék eredeti csomagolásból közvetlen használata (például fűszerek), az eredeti csomagolás azonosításra alkalmas részének átragasztása a napi használatú tárolóedényre, adott esetben a bontás idejének jelölése. <p>4.8.1.2. „Egy lépés előre”, azaz az értékesítés irányába</p> <p>Az árut kísérő számla és bizonylat, tálalókonyha ellátása esetén az ételkísérő jegy, a hosszabb fogyaszthatósági idejű egyadagos ételek kiszállítása esetében az úgynevezett „vevői lista” szolgálhat a nyomon követés alapjául.</p> <p>Nyilvántartást kell vezetni a nem közvetlen a fogyasztó részére kiszállított termékekről (hova és milyen mennyiségben került késztermék).</p> <p>A nyomon követéshez szükséges dokumentumokat a vonatkozó jogszabályokban előírt ideig, ennek hiányában legalább egy évig meg kell őrizni.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>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.</p>	<p>4.8.1.3. A nyomon követés során hibásnak jelzett termék elkülönítése</p> <p>A hibás terméket oly módon kell elkülöníteni, és megjelölni, hogy az a termékbe gondatlanság miatt ne kerülhessen be, továbbá ne veszélyeztesse más élelmiszerek biztonságát.</p> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: 4.9. Termékek kivonása a forgalomból, és visszahívása a fogyasztótól)</i></p> <p>4.8.1.4. Élelmiszer-adalékanyagok, aromák stb. áttöltése</p> <p>Az élelmiszer-adalékanyagokat, aromákat, enzimeket élelmiszer-biztonsági szempontból megfelelő csomagolásba szabad áttölteni. Az áttöltött edényre át kell vezetni az eredeti csomagoláson lévő adatokat vagy az eredeti csomagolást/címkét meg kell őrizni. Az áttöltött csomagoláson olyan jelölést kell alkalmazni, amiből a termék adatai azonosíthatók.</p> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)</i></p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>178/2002/EK rendelet 19. cikk</p> <p>(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.</p> <p>(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.</p> <p>(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</p>	<p>4.9.1. A termék kivonása a forgalomból</p> <p>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.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 4.8. Nyomon követhetőség)</i></p> <p>Élelmiszer-biztonsági hiba esetén a visszavonásról és a végső fogyasztót fenyegető veszély megelőzésére tett intézkedésekről haladéktalanul tájékoztatni kell az illetékes hatóságokat.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet 4.1. Vállalkozók elsődleges felelőssége)</i></p> <p>A létesítménybe visszazállított élelmiszert meg kell jelölni, elkülönített tárolásáról gondoskodni kell úgy, hogy az ne veszélyeztesse a többi termék biztonságosságát és a létesítmény tisztaságát.</p> <p>4.9.2. A termék visszahívása a fogyasztótól</p> <p>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 (például közlemény kiadásával, helyi média segítségével).</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>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.</p> <p>(4) Az élelmiszeripari vállalkozó együttműködik az illetékes hatóságokkal az általa jelenleg vagy korábban szállított élelmiszerrel kapcsolatos kockázatok megelőzésében vagy csökkentésében.</p> <p>Annak eldöntésénél, hogy a termék mikor nem biztonságos a 178/2002/EK rendelet 14. cikke irányadó</p> <p>2008. évi XLVI. törvény</p> <p>22. § (1) Az élelmiszer-vállalkozás működése során</p> <p>b) olyan önellenőrzési, minőségbiztosítási, nyomonkövetési, termék-visszahívási rendszereket vagy ilyen rendszerek olyan elemeit kell működtetni, amelyekkel biztosítható az élelmiszer biztonságossága, megfelelő minősége, azonosíthatósága és nyomon követhetősége;</p> <p>Az élelmiszerek megsemmisítésekor az 56/1997. (VIII. 14.) FM-İKIM-NM rendelet betartandó.</p>	

4.10. Élelmiszer eredetű megbetegedések esetén követendő eljárás

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>2008. évi XLVI. törvény 23. § (3) Az élelmiszer-, illetve takarmányvállalkozó 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, és köteles a hatósági vizsgálatokhoz szükséges élelmiszereket, takarmányt, más egyéb anyagokat a vizsgálatig megőrizni, valamint az élelmiszerlánc-felügyeleti szervvel a kivizsgálásban együttműködni.</p> <p>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 kiszolgáltatását, felszolgáltatását azonnal fel kell függesztenie a hatóság további intézkedéséig. (2) Az (1) bekezdésben meghatározott esetben a felelős személy köteles haladéktalanul értesíteni: a) munkaidőben az élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatalt, b) munkaidőn kívül az élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró megyei kormányhivatal készenléti ügyeletét.</p>	<p>4.10.1. Ételfertőzés, -mérgezés, illetve gyanúja</p> <p>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 ételmérgezéseként említik.</p> <p>Gyanú akkor merül fel, ha:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>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!</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>A 62/2003. (X. 27.) ESzCsM rendelet</p> <p>3. § (1) Bejelentést köteles tenni élelmiszer eredetű megbetegedésről, illetve ennek gyanújáról</p> <p>c) az élelmiszer-előállító, vendéglátó vagy élelmiszerkereskedelmi 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.</p> <p>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.</p>	<p>4.10.2. Teendő az élelmiszer eredetű megbetegedés, vagy annak gyanúja esetén</p> <ul style="list-style-type: none"> • A felelős vezetőknek azonnal be kell jelenteni telefonon az élelmiszerlánc-biztonsági és állat-egészségügyi hatáskörben eljáró megyei kormányhivatalnak vagy a területileg illetékes járási 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!

4.11. Önellenőrzés	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>178/2002/EK rendelet 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.</p> <p>2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) Az élelmiszer-vállalkozás működése során b) olyan önellenőrzési, minőségbiztosítási, nyomonkövetési, termék-visszahívási rendszereket vagy ilyen rendszerek olyan elemeit kell működtetni, amelyekkel biztosítható az élelmiszer biztonságossága, megfelelő minősége, azonosíthatósága és nyomon követhetősége.</p> <p>28/2017. (V.30.) FM rendelet 3. § (1) Az élelmiszer-vállalkozásnak az Éltv. 22. § (1) bekezdés b) pontjában meghatározott önellenőrzési kötelezettséget legalább az e rendeletben meghatározott módon kell teljesítenie. (2) Az élelmiszer-vállalkozásnak az önellenőrzés megvalósítása érdekében papíralapú vagy elektronikus, folyamatosan végrehajtott, megfelelően részletes önellenőrzési tervvel kell rendelkeznie. Az önellenőrzési tervnek tartalmaznia kell legalább a) az önellenőrzési terv által felölelt időszakot, b) az önellenőrzés során alkalmazott módszert,</p>	<p>Az önellenőrzés a hibák megelőzésének, időben észlelésének és a gyors hibajavítás kivitelezésének leghatékonyabb módja, melyre vonatkozó kötelezettség a 178/2002/EK rendelet alapján 2004. május 1-től hazánkban is vonatkozik minden élelmiszerlánc-szereplőre.</p> <p>Ennek során az élelmiszer-vállalkozás működéséhez kapcsolódóan</p> <ul style="list-style-type: none"> • az élelmiszerek megfelelő minőségével, • az élelmiszer-biztonsággal, • az azonosíthatósággal, • a nyomon követéssel • és az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos követelmények teljesülését kell rendszeresen ellenőrizni és azt dokumentálni. <p>Az önellenőrzési rendszert és tervet minden létesítményben egyedileg, a tevékenység méretétől, jellegétől és sajátosságaitól függően a 28/2017. (V.30.) FM rendelet adta keretekben, egy jól átgondolt tervben kell meghatározni és folyamatosan végrehajtani, a végrehajtást pedig dokumentumokkal igazolni.</p> <p>A terv (az eddig is elvégzett) saját vagy belső ellenőrzési részelemek rendszerbe foglalása, a vizsgálatok, megfigyelések eredményeinek dokumentálása és időszakonkénti értékelése.</p> <p>A dokumentumok lehetnek papír alapúak vagy elektronikusak, megőrzési idejük legalább egy év. Ettől eltérni csak felfelé lehet.</p> <p>A tervet célszerű az üzemeltetési ritmust és a terhelést is figyelembe vevő időszakokra, továbbá rendszeresen elvégzett ellenőrzési gyakoriságokra bontani.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>c) az elvégzett önellenőrzés igazolásának módját,</p> <p>d) az önellenőrzés során keletkezett dokumentumok és az önellenőrzési terv megőrzésének idejét,</p> <p>e) az ellenőrzés tárgyát,</p> <p>f) az ellenőrzött követelményeket,</p> <p>g) az ellenőrzési időpontot vagy gyakoriságot,</p> <p>h) az ellenőrzés, megfigyelés vagy mintavétel pontos helyét,</p> <p>i) az ellenőrzésért és az önellenőrzési terv végrehajtásáért felelős személyt.</p> <p>(3) Az önellenőrzési terv meghatározása során figyelembe kell venni</p> <p>a) az élelmiszer-vállalkozás tevékenységét, méretét,</p> <p>b) az élelmiszer-vállalkozás által előállított élelmiszer jellegét és mennyiségét,</p> <p>c) az élelmiszer-vállalkozás által az élelmiszer előállításához felhasznált alapanyagok és az előállított élelmiszerek humán-, állat- vagy növényegészségügyi és élelmiszer-biztonsági kockázatát,</p> <p>d) a forgalomba hozatal helyi, regionális, országos vagy nemzetközi jellegét.</p> <p>(4) Az önellenőrzési terv felállításakor az élelmiszer-vállalkozás figyelembe veheti a minőségirányítási rendszereket, az ágazati szabványokat, a jó higiéniai útmutatókat vagy egyéb előírásokat, valamint a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (a továbbiakban: NÉBIH) által kiadott útmutatókat és szakmai iránymutatások tartalmi elemeit.</p> <p>(5) Az önellenőrzés során alkalmazott módszer lehet</p> <p>a) érzékszervi vizsgálat,</p> <p>b) meghatározott követelmények mérése, a mért és észlelt eredmények értékelése és elemzése, ezek alapján – ha szükséges – beavatkozás,</p> <p>c) mintavétel és laboratóriumi vizsgálat,</p>	<p>Átlagosan javasolt egyéves időtartamra tervezni, meghagyva a rugalmasságot, és azon belül rendszeres időszakokra (eseti, napi, heti, havi, negyedéves, féléves, éves) beosztani, hogy mikor, ki és mit ellenőriz, azt hol dokumentálja.</p> <p>A dokumentálás megtörténhet számlán, szállítólevélen, külön kis füzetben, műszaknaplóban, vagy erre a célra szerkesztett táblázatokban, CCP ellenőrző íveken stb.</p> <p>Az önellenőrzés módszere és tárgya sokféle lehet.</p> <p>Leggyakoribb a megfigyelés, szemrevételezés, adat- és dokumentum-ellenőrzés, érzékszervi vizsgálat, csomagolás- és jelölésvizsgálat, hőmérséklet- és súlymérés. Mindezeket laboratóriumi vizsgálattal is ki lehet egészíteni, aminek meghatározása létesítményenként és helyzetenként eltérő, egyedi.</p> <p>Az önellenőrzés része az is, ha a beszállítótól időszakonként kérünk a termékére vonatkozó laboratóriumi eredményeket.</p> <p>Az önellenőrzés lényeges része, amikor a tapasztaltakat (megfigyelések, adatok) az elvárással összevetjük, elemzést végzünk és megállapítjuk, hogy szükséges-e változtatni, javítani a rendszerünkön. Ezt javasolt legalább évente egyszer elvégezni.</p> <p>Mindehhez ismerni kell minden vizsgált/megfigyelt ponton, hogy mi az elvárás.</p> <p>Mint minden feladatnál, itt is fontos, hogy megjelöljük a felelőst vagy felelősöket.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: IX. sz. melléklet: Önellenőrzési tervvázlat)</i></p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>d) az élelmiszer-vállalkozás tevékenysége során az önellenőrzéshez kapcsolódóan átvett, kapott, illetve keletkezett dokumentumok, feljegyzések ellenőrzése, értékelése és elemzése, valamint, ha szükséges, az azokra épülő beavatkozás,</p> <p>e) az átvevői, felhasználói és fogyasztói panaszok kivizsgálása, elemzése, valamint, ha szükséges, az azokra épülő beavatkozás.</p> <p>(6) Amennyiben az élelmiszer-vállalkozás által működtetett</p> <ol style="list-style-type: none"> élelmiszer-biztonsági rendszerekben, minőségirányítási rendszerekben, az elfogadott nemzeti Jó Higiéniái Gyakorlatokra vonatkozó útmutatók alapján keletkezett dokumentumok megfelelnek az e rendeletben az önellenőrzési rendszerrel kapcsolatban meghatározott követelményeknek, e rendelet végrehajtása érdekében nem szükséges új dokumentációs rendszert létrehozni és működtetni. <p>4. § (1) Az önellenőrzési tervben meghatározottak végrehajtását, valamint, ha szükséges, az azokra épülő beavatkozást az élelmiszer-vállalkozásnak papír-alapú vagy elektronikus formában dokumentumokkal kell igazolnia és azokat megőriznie az önellenőrzéssel érintett telephelyén, a hatósági ellenőrzés számára hozzáférhető módon, az önellenőrzési tervben meghatározott ideig, de legalább 1 évig.</p> <p>(2) Az önellenőrzés során olyan dokumentációs rendszert kell alkalmazni, amely biztosítja a 3. §-ban meghatározott követelmények alapján az önellenőrzési tervben foglaltak végrehajtásának utólagos ellenőrizhetőségét.</p>	



Állati eredetű termékek hűtött tárolásának hőmérsékleti követelményei

Termékmegnevezés	Tárolási hőmérséklet
Baromfi- és nyúlfélék	$\leq + 4 \text{ }^{\circ}\text{C}$
Belsőség	$\leq + 3 \text{ }^{\circ}\text{C}$
Tőkehús	$\leq + 7 \text{ }^{\circ}\text{C}$
Nagyvad	$\leq + 7 \text{ }^{\circ}\text{C}$
Apróvadak	$\leq + 4 \text{ }^{\circ}\text{C}$
Előkészített hús	$\leq + 4 \text{ }^{\circ}\text{C}$
Darált hús	$\leq + 2 \text{ }^{\circ}\text{C}$
Halak	$\leq + 2 \text{ }^{\circ}\text{C}$

SZÁMUNKRA FONTOS, HOGY
**BIZTONSÁGOS
ÉLELMISZEREK**
KERÜLJENEK AZ ASZTALÁRA!

Közérdekű bejelentésével Ön is tehet
az élelmiszerbiztonság megőrzéséért
a Nébih Zöldszámán

06 80/263 244

vagy ingyenes mobil applikációján



NÉBIH NAVIGÁTOR
portal.nebih.gov.hu/navigator

nébih
termőföldtől
az asztalig



5. FEJEZET

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





5.

FEJEZET

VALAMENNYI ÉLELMISZER-IPARI
VÁLLALKOZÓRA VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS
HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK – BELEÉRTVE
A VENDÉGLÁTÁST – AZ ÉLELMISZER-HIGIÉNIÁRÓL
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. Mozdó és/vagy ideiglenesen előállító és forgalmazó vendéglátó-helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusítások járművei) vonatkozó követelmények
 - 5.3.1. Mozdóárusításra 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 ÉLELMISZER-IPARI 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

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <i>II. melléklet I. fejezet</i></p> <p>(1) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.</p> <p>(2) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:</p> <p>a) lehetővé teszi a megfelelő karbantartást, tisztítást és/vagy fertőtlenítést, megakadályozza vagy minimalizálja a légi úton történő szennyeződést, és eleendő munkaterületet biztosít minden művelet higiénikus elvégzéséhez;</p> <p>b) védelmet nyújt a szennyeződés felgyülemzése, a mérgező anyagokkal való érintkezés, az idegen anyag élelmiszerbe kerülése, a pára és a nemkívánatos penészbevonat felületre való képződése ellen;</p> <p>c) lehetővé teszi a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet, és különösen a kártevők elleni védekezést; és</p> <p>d) szükség szerint az élelmiszerek megfelelő hőmérsékleten tartását célzó, megfelelő kapacitású, ellenőrzött hőmérsékletű kezelési és tárolási feltételeket biztosít, és lehetővé teszi e hőmérsékletek figyelemmel kísérését, és szükség szerint rögzítését.</p>	<p>A tisztántartás feltétele a jó műszaki állapotban tartott, a végzett tevékenységhez szükséges helyiségek és berendezések megléte.</p> <p>5.1.1. Tárgyi feltételek, tervezés, kivitelezés Létesítmény ott telepíthető, ahol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az élelmiszereket nem veszélyezteti a környezetből, illetve 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. <p>Ezeket a követelményeket a már meglévő építmény, építményrész átalakítása, bővítése, korszerűsítése vagy használatának, illetőleg a benne végzett tevékenységek megváltoztatása esetén is be kell tartani.</p> <p>5.1.2. Környezet A létesítmény lehetőleg legyen távol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>253/1997. (XII. 20.) Kormányrendelet</p> <p>31. § (1) Az építményeket csak úgy szabad elhelyezni, hogy azok együttesen feleljenek meg a településrendezési, településképi, illeszkedési, 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.</p> <p>85. § (1) A helyiségek, terek méreteit, kapcsolatait, határoló építményszerkezeit, beépített vezetékrendszereit, berendezéseit a rendeltetésüknek megfelelően kell megvalósítani.</p> <p>(2) A helyiség legkisebb alaprajzi méretét úgy kell tervezni és megvalósítani, hogy</p> <p>a) a nem huzamos tartózkodás céljára szolgáló helyiség szabad mérete 0,80 m-nél, szabad mélysége 1,10 m-nél kevesebb nem lehet,</p> <p>b) a huzamos tartózkodás céljára szolgáló helyiség szabad mérete 2,00 m-nél kisebb nem lehet.</p> <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>13. § (1) Mosó vagy mosogató medencével és kézmosó, kézfertőtlenítési lehetőséggel is felszerelt, a keresztszennyeződés kockázatának elkerülését biztosító külön előkészítő helyiség vagy hely szükséges:</p> <p>a) nyershús előkészítéséhez,</p> <p>b) zöldség, gyümölcs, gomba tisztításához és a tojás fertőtlenítéséhez.</p> <p>(2) Az (1) bekezdés a) pontja szerinti előkészítő hely nem lehet a tálalóterrel azonos légtérben.</p>	<p>5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület</p> <p>A létesítmények kialakításakor az alábbi követelményekre kell figyelemmel lenni:</p> <p>Az épület:</p> <ul style="list-style-type: none"> • jó műszaki állapotú legyen, • az épület és a felületek kialakításakor olyan anyagokat kell felhasználni, melyekből semmilyen károsító anyag vagy hatás nem érheti az ételkészítést és az ott dolgozókat. <p>A helyiségek elrendezése, méreteik és kialakítása tegye lehetővé:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>A helyiségek számát, méretét a tevékenység és termelési mennyiség alapján kell meghatározni.</p> <p>Leggyakrabban szükséges helyiségek a vendéglátásban, étkeztetésben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • áruátvevő, • raktárak,





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>(3) Az (1) bekezdés b) pontja szerinti előkészítő hely nem lehet a főző- és tálalótérrel azonos légtérben.</p> <p>(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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • előkészítők, • főzőtér (kiszolgálótérrel együtt vagy külön), • mosogatók, • szociális helyiségek, • takarítószer- és vegyszerraktár, • hulladéktároló. <p>Előkészítő hely, helyiség Előkészítő hely lehet egy helyiségnek vagy térnek (például folyosó) egy elkülönített része, ahol az adott alapanyag előkészítésével foglalkoznak a kereszt-szennyezés veszélye nélkül.</p> <p>Hűselőkészítő hely A nyershűselőkészítő-hely nem lehet a tálalótérben. Abban a főzőtérben, ahol tálalás is zajlik, nem szabad hűselőkészítő helyet kialakítani. A főzőtérben kialakított hűselőkészítő hely használata nem veszélyeztetheti az ételkészítés egyéb fázisait. <i>Célszerű a hűselőkészítő helyet térelválasztóval, berendezésekkel a főzőtér egyéb munkafázisaitól jól elkülöníteni.</i> A főzőtérben kialakított hűselőkészítő helyet is el kell látni mosó- vagy mosogató medencével (legalább 1 db), amely a hús mosására és a hűselőkészítő eszközök elmosására szolgál. A főzőtérben kialakított hűselőkészítő hely kézmosó, kézfertőtlenítési lehetőségének elfogadható a főzőtéri kézmosó, amennyiben használata nem jelent kereszt-szennyezési kockázatot.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>Tojáselőkészítő Abban az esetben, ha a cukrászat vagy hidegkonyha nem fertőtlenített héjas tojást használ, külön tojáselőkészítő helyiséggel kell rendelkeznie.</p> <p>Zöldség-előkészítő hely A zöldség-előkészítő hely a zöldség, gyümölcs, tojás és gomba előkészítésére szolgál. Nem helyezhető el a tálaló- és főzőtérrel közös légtérben. Kialakítható például zöldségraktárban, keresztszennyezést kizáró módon közlekedő folyosón, szezonálisan működő létesítmények esetében udvaron, féltető alatt.</p> <p>A helyiségek kapcsolatai Az egyes helyiségeket úgy kell közlekedőutakkal, nyílászárókkal, átadókkal összekapcsolni, hogy az élelmiszer-biztonságot ne veszélyeztesse az áru- és személymozgás, a levegőáramlás és biztosított legyen a technológia egyirányúsága.</p> <p>Lépcsőházak, liftek és az azokhoz kapcsolódó szerkezetek Élelmiszerek szállítási útvonalában lépcső, küszöb lehetőleg ne legyen. A lépcsőházakat, lifteket és az azokhoz kapcsolódó szerkezeteket (például lépcsőpihenők, létrák, csúszdák) úgy kell elhelyezni vagy megépíteni, hogy használatukkor az élelmiszerek ne szennyeződhesse.</p> <p>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 befolyásolhassák, és biztosított legyen karbantartásuk, a környezetük tisztán tartása.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>A felületeket úgy kell kiképezni, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • azok könnyen tisztíthatók és fertőtleníthetők legyenek, • gátolják a kártevők és környezeti szennyezők (füst, por stb.) bejutását, meglepedését, megtapadását, felhalmozódását, • meggátolják a páralecsapódást, a nemkívánatos nedvesedést, penészesedést. <p>A nem megfelelő, kedvezőtlen épületadottságok esetében a kockázattal arányos, átgondolt, egyedileg kidolgozott, szennyezettségi fokokként időben jól elkülönülő technológiai lépéseket kell alkalmazni.</p> <p>Ahol sem a térbeli, sem az időbeli elkülönítés nem valósítható meg az eltérő tisztaság munkalépések között, ott ételt készíteni nem szabad.</p> <p>Az élelmiszer-vállalkozónak biztosítania kell a kártevők elleni védekezést.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 8.4. Rovarok és rágcsálók távoltartása)</i></p> <p>Az élelmiszerek megfelelő hőmérsékleten tartásához megfelelő kapacitású berendezéseket kell biztosítani. Minden létesítménynek rendelkeznie kell a hőmérsékletek mérésére alkalmas kellő számú eszközzel.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 6.5. Alapanyagok tárolása Kapcsolódó fejezet: 6.8. Készétel kezelés, tárolás)</i></p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <i>II. melléklet I. fejezet</i></p> <p>(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.</p> <p>253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet</p> <p>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.</p> <p>(2) A tisztálkodó helyiség, az illemhely (WC-csésze, vizelde-berendezéssel felszerelt helyiség) könnyen tisztítható, fertőtleníthető, továbbá önálló szellőzésű és fűthető legyen, ezen túlmenően a csoportos tisztálkodó helyiség 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.</p> <p>(9) Élelmiszer tárolására, feldolgozására, fogyasztására, forgalmazására szolgáló helyiségből WC-, vizelde szerelvénnyel felszerelt helyiség közvetlenül nem nyílhat.</p> <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>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.</p>	<p>5.1.4. Illemhelyek</p> <p>Biztosítani kell a dolgozóknak a kellő számú, vízöblítéses, megfelelő szellőzéssel (mesterséges vagy természetes), valamint búzelzárával ellátott illemhelyet, kézmosási lehetőséggel. A személyzet számára fenntartott WC-t, mosdót idegenek vagy a vendégek nem használhatják.</p> <p>Női illemhelyen lámpedálos, fedeles hulladékgyűjtőt kell elhelyezni.</p> <p>Illemhely létesítésekor figyelembe kell venni a használók létszáma vonatkozó építészeti előírásokat.</p> <p>Az illemhely-használati lehetőség elfogadott:</p> <ul style="list-style-type: none"> • üzletházakban, • bevásárlóközpontokban, • vásárcsarnokban, • piacokon, <p>de ezekben az esetekben is külön személyzeti illemhelyhasználat szükséges.</p> <p>Mozgó árus megállapodás alapján (befogadó nyilatkozat) biztosítja a személyzeti illemhelyhasználatot.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <i>II. melléklet I. fejezet</i></p> <p>(4) Kellő számú, megfelelően elhelyezett és kézmosásra kialakított mosdókagylónak kell rendelkezésre állnia. A kézmosásra szolgáló mosdókagylókat hideg és meleg folyóvízzel kell üzemeltetni, megfelelő tisztítóanyagokkal és higiénikus kézszáritási lehetőséggel is el kell azokat látni. Adott esetben az élelmiszerek mosását a kézmosásra szolgáló berendezéstől elkülönítetten kell megoldani.</p> <p>253/1997. (XII. 20.) Kormányrendelet 99. § (4) Az illemhelyekhez legalább egy, illetve minden megkezdett 3 db berendezési tárgy (WC-csésze, vizelde- berendezés) után legalább egy kézmosót kell létesíteni.</p>	<p>5.1.5. Kézmosók</p> <p>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 folyóvizes (kevert) kézmosó berendezés kell.</p> <p>A mosdókagyló mérete legyen alkalmas az alapos és előírás szerű kézmosásra. A mosdókagyló környezetében a szennyeződésnek kitett falfelület mosható, fertőtleníthető legyen.</p> <p>A kézmosóhoz szükséges kellékek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kézszáritó (eldobható papírtörölő, szárítógép), • kéztisztító és kézfertőtlenítő szer, adagolóval és jól olvasható, látható használati utasítással, • erős kézszenyezéssel járó helyeken körömkefe, • hulladékgyűjtő edény a használt kéztörölkönek. <p>Kizárólag a használt kéztörölő papírok gyűjtésére nyitott hulladékgyűjtő edény is alkalmazható.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület)</i></p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <i>II. melléklet I. fejezet</i></p> <p>(5) Megfelelő és elégséges természetes vagy mechanikus szellőzéstről kell gondoskodni. El kell kerülni, hogy a mechanikusan továbbított, szennyezett levegőt szállító légáram a tiszta levegővel ellátott részre kerüljön. A szellőző rendszert úgy kell kialakítani, hogy a szűrőket és más, időnkénti tisztítást és cserét igénylő részeket könnyen el lehessen érni.</p> <p>(6) Az illemhelyeket megfelelő természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell ellátni.</p> <p>253/1997. (XII. 20.) Kormányrendelet</p> <p>90. § (1) A helyiségek rendeltetésének megfelelő mértékű szellőzés, légcserre lehetőségéről gondoskodni kell. Ennek keretében biztosítani kell a helyiségben használt tüzelő-berendezések légellátását is, a vonatkozó követelményeknek megfelelően.</p> <p>(2) Helyiség nem szellőztethető az építmény közös használatú tereibe (pl. kaphaliba, lépcsőházba, zárt folyosóra, padlástérbe), valamint közhasználatú átjáró, áthajtó, aluljáró légtérbe.</p> <p>(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 vépszellőző-nyílással kell létesíteni.</p> <p>92. § (1) A huzamos tartózkodásra szolgáló helyiségeket természetes szellőzéssel kell ellátni, kivéve, ha a rendeltetés szerű használatukhoz mesterséges légcserre alkalmazása is szükséges.</p> <p>(6) A mesterséges szellőztető berendezésekben a levegő nedvesítésére csak ivóvíz minőségű víz használható.</p>	<p>5.1.6. Szellőztetés</p> <p>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.</p> <p>Természetes szellőzés</p> <p>A szabadba nyíló ajtókat, ablakokat nem korrodálódó anyagból készült rovarhálóval kell ellátni úgy, hogy azok a tisztítás idejére könnyen leszerelhetők legyenek.</p> <p>A bejárati ajtókat használaton kívül csukva kell tartani. Amennyiben a nyitott ablak az élelmiszer szennyeződéséhez vezethet, azt munka közben becsukva kell tartani.</p> <p>Mesterséges szellőzés</p> <p>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.</p> <p>A főzőegységek fölé olyan elszívókat lehet beszerezni, amelyek hatékonyan elszívják a keletkező vizgőzt és egyéb gőzöket, és amelyek üzemeltetése nem szennyezi az élelmiszert.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP										
<p>852/2004/EK rendelet <i>II. melléklet I. fejezet</i> (7) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet megfelelő természetes és/vagy mesterséges világítással kell ellátni.</p> <p>253/1997. (XII. 20.) Kormányrendelet 87. § (1) A helyiségek, terek megfelelő természetes és mesterséges megvilágításának lehetőségéről a rendeltetésüknek megfelelően kell gondoskodni.</p>	<p>5.1.7. Világítás</p> <p><i>Ajánlott természetes megvilágítás az előkészítő helyiségekben, hogy az élelmiszerek minőségi változásai (romlás jelei) észrevehetőek legyenek.</i></p> <p>A megvilágítás nem lehet félrevezető, nem fedheti el az élelmiszer lehetséges elváltozásait.</p> <p>A mesterséges fényforrás beállításánál figyelembe kell venni az alábbiakat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a megvilágítás tegye lehetővé a terület tisztaságának ellenőrzését, az elváltozások, szennyezések észlelését, • a fényforrás egyenletes, vibrálás-, árnyék- és vakításmentes fényt biztosítson, • <i>a csomagolatlan élelmiszerek kezelésére használt területeken a világítótesteket törés- és robbanásbiztos burkolattal javasolt ellátni,</i> • a megvilágítás fénye közelítsen a természetes fényhez, • ahol szükséges, ott helyi megvilágításról is gondoskodni kell. <table border="1" data-bbox="928 847 1641 1128"> <thead> <tr> <th data-bbox="928 847 1471 933">Megvilágított helyiségek, helyek (MSZ EN 12464-1:2003 Kiskereskedelmi létesítmények megvilágítási követelményei figyelembevételével.)</th> <th data-bbox="1471 847 1641 933">A fény erőssége legalább</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="928 933 1471 1019">minden olyan helyen, ahol az ételek/élelmiszerek ellenőrzése, (elő)készítése, csomagolása, felszolgálása és a mosogatás/karbantartás történik</td> <td data-bbox="1471 933 1641 1019">300–500 lux</td> </tr> <tr> <td data-bbox="928 1019 1471 1057">tároló helyeken</td> <td data-bbox="1471 1019 1641 1057">150 lux</td> </tr> <tr> <td data-bbox="928 1057 1471 1094">éttermek és öltözők, mosdó és WC</td> <td data-bbox="1471 1057 1641 1094">250 lux</td> </tr> <tr> <td data-bbox="928 1094 1471 1128">egyéb helyeken</td> <td data-bbox="1471 1094 1641 1128">60–125 lux</td> </tr> </tbody> </table>	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
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
<p>852/2004/EK rendelet <i>II. melléklet I. fejezet</i></p> <p>(8) A vízvezető berendezéseknek a kívánt célnak meg kell felelnie. Úgy kell azokat megtervezni és megépíteni, hogy a szennyeződés kockázatát el tudják kerülni. Amennyiben az elvezető csatornák 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.</p> <p>253/1997. (XII. 20.) Kormányrendelet 77. § (1) Az építmény csatornahálózatát úgy kell tervezni és megvalósítani, hogy az építménybe szennyvíz- vagy csapadékvíz-visszaáramlás ne keletkezzék. A csatornavezeték az elvezetett szennyvíz hatásának ellenálló, korrózióálló legyen.</p> <p>(4) Csatornavezeték nem szabad vezetni, csőkapcsolatot, tisztítódómot nem szabad létesíteni:</p> <p>a) huzamos tartózkodásra szolgáló helyiségek légterében, ezen helyiségek földemében, padozatában (...)</p> <p>(5) (...) élelmiszer tárolására, feldolgozására, forgalmazására, fogyasztására szolgáló helyiség légterében és a felette lévő földemében, álmennyezetben csatornavezeték nem vezethető (...)</p>	<p>5.1.8. Energiaellátás</p> <p>Az üzemeléshez, beleértve az üzlethelyiségen kívüli tevékenységet (hőkezelés, hűtés, fűtés, megvilágítás, épületgépészet stb.) is, megfelelő mennyiségű, az élelmiszert nem szennyező energiaforrásról kell gondoskodni, amely lehet elektromos áram, gáz, illetve egyéb energiaforrás.</p> <p>5.1.9. Szennyvízelvezetés</p> <p>Hatékony és megfelelő lejtéssel rendelkező szennyvízelvezető rendszert kell kiépíteni és jó műszaki állapotban kell tartani.</p> <p>A konyhai elvezető után kell a WC szennyvízelvezetését a fő szennyvízelvezetőhöz csatlakoztatni.</p> <p>Ki kell alakítani és biztosítani kell a padlóösszefolyók és a csatorna-összefolyók bűzelzárását.</p> <p>Technológiai helyiségben, élelmiszerraktárban szennyvíztisztító akna nem lehet.</p> <p>A padlóösszefolyókat fedővel kell ellátni.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. melléklet I. fejezet</u> (9) A személyzet részére szükség szerint megfelelő öltözöt kell rendelkezésre bocsátani.</p> <p>3/2002. (II. 8.) SZCSM–EüM együttes rendelet 18. § (1) A munkavállalók részére megfelelő öltözöt 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 másol öltözzenek át. Amennyiben nincs szükség kiépített öltözőre, akkor valamennyi munkavállaló részére biztosítani kell olyan zárható helyet, ahol a munkahelyen nem viselt ruháit tarthatja.</p> <p>(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.</p> <p>(3) Az öltözőnek könnyen megközelíthetőnek és megfelelő méretűnek kell lennie, és azt ülőhelyekkel kell ellátni.</p> <p>(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.</p> <hr/> <p>852/2004/EK rendelet <u>II. melléklet I. fejezet</u> (10) A tisztító- és fertőtlenítőszerket nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik</p>	<p>5.1.10. Öltözők</p> <p>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.</p> <p>Az öltöző nem nyílhat közvetlenül az élelmiszerkezelő helyiségekből.</p> <hr/> <p>5.1.11. Az élelmiszerre vagy a fogyasztóra veszélyes anyagok tárolása</p> <p>Ezeket az anyagokat élelmiszertől elkülönítve, lehetőleg az eredeti zárt csomagolásban (üveg, doboz stb.) kell tartani, speciálisan erre a célra használt zárható helyiségben vagy szekrényben.</p> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: 8.2. Takarítás, takarítási utasítás)</i></p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. melléklet II. fejezet</u></p> <p>(1) Az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségekben (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és az 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:</p> <p>a) a padlófelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a folyadékot nem átterszívó, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő. Adott esetben, ott a felületet úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen;</p> <p>b) a falfelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a nem átterszívó, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, a sima felületet a műveletek által megkívánt magasságig, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;</p> <p>c) a mennyezetet (vagy ahol nincs mennyezet, a tető belső felületét) és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemelését és csökkentik a páráképződést, a nemkívánatos penészképződést és idegen anyagnak a termékbe hullását;</p>	<p>Az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségek kialakítása és elrendezése nem veszélyeztetheti az élelmiszer-biztonságot. Az épületeknek, az egyes helyiségeknek biztosítani kell az élelmiszerek megfelelő tárolását és védelmét, különösen a keresztzennyezések megelőzésével, a kártevők bejutásának megakadályozásával.</p> <p>5.2.1. Padozat</p> <p>Ahol szükséges, technológiától és kapacitástól függően (például konyhai üstök mosogatásának helyén, vízigényes előkészítő helyiségekben) megfelelő padlóösszefolyót kell építeni a padozatba. Ebben az esetben a padozatnak lejténie kell olyan szögben, hogy a felületi víz és egyéb folyadékok elfolyjanak az elvezetőkhöz.</p> <p>Ahol erre nincs lehetőség, olyan technológiát kell kialakítani, hogy a padlón ne keletkezessen pangó víz és a padlóra kifolyó víz gyorsan és higiénikusan, az ételkészítést és élelmiszer-biztonságot nem veszélyeztető módon legyen eltávolítható (például vízszívó berendezés, nagy felületen használható moppok, stb. alkalmazásával).</p> <p><i>Célszerű a fal-padozat találkozásokat lekerekítetten kiképezni.</i></p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>d) az ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemelését 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;</p> <p>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 élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő; és</p> <p>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 élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő.</p>	<p>5.2.2. Falfelületek</p> <p>A falfelületek legyenek világos színűek, részmentesek.</p> <p><i>Javasolt a folyadékelvezető és egyéb csöveket, vezetékeket a falban elvezetni.</i></p> <p>Ha a csövek, vezetékek a falakon kívül vannak, ne legyenek az egyes helyiségek közötti átvezetéseknél nyílások, amelyekben a kártevők megbújhatnak, és a csövezetékek kiképezése tegye lehetővé a takarítást.</p> <p>Ahol fennáll a falélek sérülésének veszélye, ott megfelelő élvédelemről kell gondoskodni.</p> <p>5.2.3. Mennyezet</p> <p>A mennyezetnek könnyen tisztán tarthatónak kell lennie.</p> <p>Technológiai helyiségekben kerülendő az álmennyezet, alkalmazása esetén kizárólag részmentes lehet.</p> <p>5.2.4. Ablakok és egyéb nyílászárók</p> <p>A szellőztetésre használt ablakoknak a padlószintről könnyen kezelhetőnek kell lenniük.</p> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.1.6. Szellőztetés Kapcsolódó fejezet: 8.4. Rovarak és rágcsálók távoltartása)</i></p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <i>II. melléklet II. fejezet</i></p> <p>(2) Szükség szerint, a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózióknak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük.</p> <p>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 tárolástól.</p>	<p>5.2.5. Ajtók</p> <p>Az ajtóknak mosható felületűnek és jó műszaki állapotúnak kell lenniük.</p> <p><i>Az üzemi helyiségek kültérbe nyíló ajtajait célszerű önzáródóan kiképezni, és lehetőség szerint zárva tartani, vagy rovarhálóval ellátni.</i></p> <p>A kültérbe nyíló ajtóknak résmentesen kell záródniuk.</p> <p>5.2.6. Munkafelületek</p> <p>A felületek simák, résmentesek, ezért könnyen tisztíthatók, fertőtleníthetők, kopás- és korrózióállóak legyenek.</p> <p>A felületek olyan anyagból készüljenek, amelyekből egészségre káros mennyiségben ártalmas anyag nem oldódik ki.</p> <p>5.2.7. Mosogatóberendezések</p> <p>A mosogatómedencék környezetében a szennyeződésnek kitett falfelület mosható, fertőtleníthető legyen. <i>Javasolt korrózióálló anyagból készült medencék felszerelése.</i></p> <p>A medencék mérete olyan legyen, hogy azokban a használatos edények biztonságosan elmoshatók legyenek. Valamennyi medencét elegendő mennyiségű hideg-meleg folyóvízzel kell ellátni, a keletkezett szennyvíz biztonságos, zárt elvezetéséről gondoskodni kell. Az elmosott eszközök, edények lecsepegtetéséhez megfelelő helyről kell gondoskodni a medencék mellett vagy fölött.</p>





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

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

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. melléklet III. fejezet</u> (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.</p>	<p>5.3.1. Mozgóárusításra és/vagy kitelepülés (létesítményen kívüli) tevékenységre vonatkozó követelmények</p> <p>A mozgó- és/vagy kitelepülés (létesítményen kívüli) árusítás során is szavatolni kell az élelmiszer-biztonságot. Az élelmiszerek kezelésének helye és közvetlen környezete ne jelentsen szennyezési veszélyt az élelmiszer készítésére és forgalmazására.</p> <p>Az árusításhoz szükséges víz- és energiaellátás közművekre csatlakozással vagy közműpótló eszközökkel történhet. Ezek kialakítása és működése az élelmiszere szennyezési veszélyt nem jelenthet. A közműpótlók kapacitása a végzett tevékenység és berendezések energia- és ivóvízigénye szerint legyen elegendő.</p> <p>A csomagolatlan ételek kezelésére, készítésére és kiszolgálására telepített ideiglenes helyszínek kialakítása során biztosítani kell az aljzat pormentességét és takaríthatóságát.</p> <p style="text-align: right;"><i>(A mozgó és/vagy ideiglenesen előállító és forgalmazó helyekre is alkalmazni kell az 5.1. és 5.2. fejezet vonatkozó előírásait.)</i></p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <i>II. melléklet III. fejezet</i></p> <p>(2) Különösen, szükség szerint:</p> <p>a) megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához (beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszáritáshoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és öltözőhelyiségeket);</p>	<p>A mozdó- és/vagy kitelepüléssel vendéglátást végzőkre is érvényesek a személyi higiéniai előírások.</p> <p>A mozdó vendéglátásra kialakított járművet és az ideiglenes árusító helyet el kell látni hideg-meleg folyóvízes kézmosóval.</p> <p>A személyzet részére WC-használati lehetőség szükséges, amely nem lehet vendégek, közönség által használt.</p> <p>Mozgó vendéglátásnál befogadó nyilatkozattal igazoltan kell személyzeti illemhelyhasználatról gondoskodni. A befogadó vendéglátó vagy élelmiszer-forgalmazó hely nyitvatartása legyen szinkronban a befogadott nyitvatartásával.</p> <p>A kitelepülő vendéglátó vállalkozások személyzete részére a rendezvényt bejelentő szervezőnek kell személyzeti WC-t biztosítani.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia)</i></p>
<p>852/2004/EK rendelet <i>II. melléklet III. fejezet</i></p> <p>(2) b) az élelmiszerekkel 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 élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;</p>	<p>A munkafelületek tisztíthatók, fertőtleníthetők, résmentesek legyenek. Olyan anyagból készüljenek, amelyekből egészségre ártalmas anyag káros mennyiségben nem oldódhat ki.</p> <p><i>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.</i></p> <p>Az ideiglenes vendéglátóhely és mozdó vendéglátó üzlet berendezéseit a bázishelyről tisztán kell kiszállítani. Használatba vételük előtt a tisztaságukat és sértetlenségüket ellenőrizni kell és a szállítás közbeni szennyeződést fertőtlenítő lemosással kell eltávolítani.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.3.2. Bázishely kialakítása)</i></p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. melléklet III. fejezet</u> (2) c) megfelelő berendezést kell biztosítani a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, és szükség szerint fertőtlenítéséhez;</p>	<p>Az eszközök tisztítása, fertőtlenítése történhet:</p> <ul style="list-style-type: none"> – a bázishelyen, illetve – megfelelő kialakítás esetén az élelmiszer-biztonsági előírások betartása mellett a mozgó- vagy kitelepüléses előállító/forgalmazó helyen is. <p>Törekedni kell a bázishelyen történő mosogatra. Ideiglenes értékesítő és mozgó vendéglátóhelyen végzett mosogatáskor biztosítani kell az 5.5. fejezet mosogatóberendezésekre és a 8.3 fejezet mosogatra vonatkozó előírásait.</p> <p style="text-align: center;"><i>(A berendezésekre vonatkozó követelményeket az 5.5 fejezet, a mosogatra vonatkozó részletes szabályozást a 8.3. fejezet tartalmazza.)</i></p>
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. melléklet III. fejezet</u> (2) d) amennyiben az élelmiszereket az élelmiszer-ipari műveletek részeként tisztítják, gondoskodni kell arról, hogy ez higiénikus módon történjen;</p>	<p>Biztosítani kell a biztonságos ételkészítés műszaki, technológiai, tárolási és higiéniai feltételeit.</p> <p>Ahol a büfékocsiban/ideiglenes helyszínen az alapanyagok előkészítésének feltételei nem adóttak, ott az előkészítést a bázishelyen kell elvégezni. Amennyiben a bázishely sem alkalmas előkészítésre, előkészített alapanyagokat szabad felhasználni.</p> <p style="text-align: center;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 6.6. Előkészítés)</i></p>
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. melléklet III. fejezet</u> (2) e) megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel való ellátást kell biztosítani;</p>	<p>A felhasznált víznek ivóvíz minőségűnek kell lennie.</p> <p>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 biztonságát nem befolyásolja.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. melléklet III. fejezet</u> (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;</p>	<p>Tartályos víz használata esetén a tartálynak zártnak kell lenni, legalább hetente tisztítani, fertőtleníteni kell. A víztartály őrirtartalma 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.</p> <p>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.</p> <p>A vízellátásból származó veszélyekre a létesítmény HACCP-dokumentumában ki kell térni. A mozgóárusító jármű vízvezetékei, a csapok, csővégződés tisztításáról és fertőtlenítéséről a veszélyelemzésben megadottak szerint gondoskodni kell.</p> <p>A koci víztartályának feltöltésére külön megjelölt edény használható.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.7. Vízellátás)</i></p> <hr/> <p>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.</p> <p>A keletkező hulladékot zárt tárolóban kell gyűjteni és a vonatkozó előírások betartásával kell elszállítani.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.6. Élelmiszer-hulladék)</i></p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <i>II. melléklet III. fejezet</i></p> <p>(2) g) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a megfelelő tárolási hőmérsékleti feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére;</p>	<p>Az árusítás helyén a hűtéshez olyan energiaforrást kell használni, amely nem jelent szennyezési veszélyt az árusított élelmiszerekre.</p> <p>Az élelmiszerek szállítása, tárolása, forgalmazása során az előírt hőmérsékleti értékeket be kell tartani.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 6.5. Alapanyagok tárolása)</i> <i>(Kapcsolódó fejezet: 6.8. Készétel kezelése, tárolása)</i></p>
<p>852/2004/EK rendelet <i>II. melléklet III. fejezet</i></p> <p>(2) h) az élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy szennyeződésének kockázatát az ésszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni.</p>	<p>Az ételek szennyeződéstől, portól, cseppfertőzéstől, rovaroktól, rágcsálóktól való védelmét biztosítani kell.</p>
<p>2005. évi CLXIV. törvény</p> <p>2. § 17. mozgóbolt: kiskereskedelmi tevékenység folytatására kialakított jármű, illetve járműre szerelt vagy általa vontatott eszköz;</p> <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>3. § (1) Mozdóbolt 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.</p> <p>(2) Bázishely lakás céljára, vagy más tevékenységre is használt helyiség nem lehet.</p>	<p>5.3.2. Bázishely kialakítása</p> <p>A bázishelyet úgy kell kialakítani, hogy a forgalmazás közben el nem végezhető kiegészítő tevékenységek biztonságos hátterét megteremtse.</p> <p>Ilyen tevékenységek lehetnek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • raktározás, • víztartálytisztítás, fertőtlenítés, feltöltés, • szennyvíztartály-ürítés, tisztítás és fertőtlenítés, • előkészítés, • mosogatás, • a mozgóbolt külső-belső takarítása. <p>Mozgó és/vagy kitelepüléses vendéglátás bázishelye lehet vendéglátóüzlet, amelynek adottságai biztosítják a mozgóárusításhoz szükséges hátteret. Bázishely lehet szerződés alapján használt más vendéglátó-létesítmény is, de ez a többlettevékenység nem veszélyeztetheti a befogadó létesítmény élelmiszer-biztonságát. Üzlet hiányában bázishely lehet olyan hely vagy létesítmény is, amelynek kialakítása élelmiszer-biztonsági szempontból alkalmas a mozgóárusítás kiszolgálására.</p>





5.4. Szállítás

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. melléklet IV. fejezet</u></p> <p>(1) Az élelmiszerek szállítására használt szállító járműveket, illetve szállító-tartályokat 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.</p> <p>(2) A járművek tartályait és/vagy a szállítótartályokat élelmiszer szállításán kívül más szállítására nem szabad használni, amennyiben ez szennyeződéshez vezetne.</p> <p>(3) Ha a szállítójárműben 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.</p> <p>(4) Folyékony, granulált vagy porszerű ömlesztett élelmiszereket élelmiszer szállítására fenntartott tartályokban és/vagy szállítótartályokban/tartálykoszikban 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.</p> <p>(5) Ha a szállítójárművet és/vagy a szállítótartályt élelmiszeren kívül valamely más áru szállítására, vagy pedig többféle élelmiszer szállítására használták,</p>	<p>5.4.1. Szállító járművek, szállítótartályok</p> <p>A szállító jármű és a szállítótartály legyen alkalmas az ételek minőségének és állagának megővésére.</p> <p>Élelmiszert – a csomagolatlan mezőgazdasági termék, a zárt tartályban, packban szállított nyersanyagok kivételével – zárt rakterű, erre a célra alkalmas, az élelmezés-egészségügyi szempontoknak megfelelő járművön szabad szállítani.</p> <p>A szállító jármű alkalmasságát (tisztaságát, szagtalanságát és az élelmiszer jellegének megfelelő hőmérséklet biztosítását) berakodás előtt ellenőrizni kell.</p> <p>A szállítótartályok és -edények tisztításáról, fertőtlenítéséről annak használója gondoskodik. A szállításra vonatkozó előírások végrehajtásáért a jármű vezetője a felelős.</p> <p>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.</p> <p>5.4.2. Élelmiszerek és egyéb áruk szállítása</p> <p>Élelmiszer-szállító járművön csak olyan termék szállítható, ami nem jelent veszélyt az élelmiszereire.</p> <p>A különböző árucsoportba tartozó termékek egymástól elkülönített elhelyezéséről a szállítás folyamán is gondoskodni kell.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>az egy szállítmányok közt a rakteret hatékonyan meg kell tisztítani a szennyeződések kockázatának elkerülése érdekében.</p> <p>(6) Az élelmiszereket a szállítójárművekben és/vagy a szállítótartályokban úgy kell elhelyezni és védeni, hogy a szennyeződés kockázatát a legkisebbre csökkentsék.</p> <p>(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.</p>	<p>Élelmiszer és használt göngyöleg egyidejű szállítása esetén gondoskodni kell azok elkülönítéséről úgy, hogy a göngyöleg az élelmiszert ne szennyezze.</p> <p>Kerülni kell az élelmiszerek és vegyi áruk egyidejű és közös légtérű szállítását. Amennyiben ez nem oldható meg, gondoskodni kell arról, hogy a vegyiáru az élelmiszert ne szennyezhesse, annak szaghatása az élelmiszert ne érhesse.</p> <p>A raktér szállítmányfajták közötti fertőtlenítő tisztításáról gondoskodni kell.</p> <p>A félsertést, negyed marhát, birkát függesztve kell szállítani.</p> <p>A csomagolt és csomagolatlan, továbbá nyers élelmiszert, élelmiszer-nyersanyagot, félkész és készterméket egymástól elkülönítetten kell szállítani.</p> <p>Csomagolatlan félkész és készterméket (kenyér, pékáru, finompékáru és cukrásztermék) védeni kell a szállítás alatt is a szennyeződéstől.</p> <p>A szállító jármű és/vagy szállítótartály biztosítsa a megfelelő hőmérsékletet a szállítás teljes ideje alatt.</p> <p>A hűtött és gyorsfagyasztott termékek esetében a szállítási időt a hűtőtér kapacitása, illetve a raktérben (szállítótartályban) biztosítható hőmérséklet határozza meg.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>A berakodás megkezdése előtt meg kell győződni a raktér és a termékek megfelelő hőmérsékletéről:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hűtött termékek: 0 – +5 °C vagy a gyártó által meghatározott hőmérséklet, • tökehúsok esetében 0 – +7 °C, • belsőségek esetében 0 – +3 °C, • baromfitermékeknel 0 – +4 °C, • nagyvad esetében 0 – +7 °C • apróvadak esetében 0 – +4 °C • friss halászati termékeknel az olvadó jég hőmérsékletét megközelítő hőmérséklet, • gyorsfagyasztott termékeknel -18 °C alatt, • fagylalt -8 °C vagy alacsonyabb hőmérséklet. <p>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.</p> <p>Hideg és meleg étel azonos raktérben egyidejűleg csak akkor szállítható, ha a kétféle hőmérsékleti igény a szállítás alatt biztonságosan megtartható.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 6.10. Kiszállítás)</i></p>

5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. melléklet V. fejezet</u> (1) Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely ételkészítéssel kerül kapcsolatba:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>(2) A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni.</p> <p>(3) Amennyiben a berendezések és tárolótartályok korróziójának elkerüléséhez vegyi adalékanyagokat kell alkalmazni, azokat a helyes gyakorlatnak megfelelően kell alkalmazni.</p> <p>49/2014. (IV.29.) VM rendelet 1. melléklet A termelési és technikai műveletek során nem kerülhetnek az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe ólomból, kadmiumból, cinkből (horganyból) vagy sárgarézből készült felületek, alkatrészek, illetve bevonatok.</p>	<p>Berendezésekre vonatkozó követelmények</p> <p>Minden eszköznek és berendezésnek, amely érintkezésbe kerülhet a feldolgozott élelmiszerekkel, sima felületűnek, résmentesnek, könnyen tisztíthatónak, fertőtleníthetőnek, jó állapotúnak és tisztának kell lennie.</p> <p>Törött, csorba, repedezett eszköz nem használható.</p> <p>Az eszközöket tároláskor is védeni kell minden szennyeződéstől.</p> <p>A berendezések számát és méretét a tervezett adagszám, a készítendő ételek, az alkalmazandó technológia figyelembevételével kell meghatározni.</p> <p>A berendezések kapacitását a konyha maximális adagszámához kell igazítani.</p> <p>Az élelmiszerekkel érintkező felületek olyan anyagból készüljenek, melyekből egészségre ártalmas vagy egészségre ártalmas mennyiségű anyag nem oldódik ki, és felületük mosható, résmentes.</p> <p>A meghibásodott, anyaghibás, törött, megrepedt gépet, eszközt, berendezést javítani, cserélni vagy selejtezni kell és eltávolításáig, javításáig egyértelmű jelzéssel kell ellátni.</p> <p>Törekedni kell, hogy a gépeken lévő adattábla tartalmazza a gyártó neve, telephelye, típusjelzés, gyártási év, gyártási szám adatokat.</p>





	GHP
	<p>A berendezéseket úgy kell elhelyezni, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lehetőleg a technológiai műveletek sorrendjének megfelelően, azaz a tiszta és szennyezett útvonalak a munkavégzés során ne kereszteződjenek, • ne gátolják a helyiség alapos takarítását és • a berendezések tisztításuk is könnyen kivitelezhető legyen. <p>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.</p>

5.6. Élelmiszer-hulladék	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>142/2011/EU rendelet <u>I. melléklet 22. pont</u> „étkezési hulladék”: az éttermekben, vendéglátó-ipari egységekben és konyhákban – a központi konyhákat és a háztartások konyháit is beleértve – keletkező valamennyi étkezési hulladék, beleértve a használt sütőolajat.</p> <p>1069/2009/EK rendelet 7. cikk (1) Az állati melléktermékeket a 8., 9., és 10. cikkben foglalt listákkal összhangban specifikus kategóriákba kell csoportosítani, a melyek tükrözik az említett állati melléktermékek jelentette köz- és állat-egészségügyi kockázatok mértékét. 10. cikk A 3. kategóriába tartozó anyagok közé az alábbi állati melléktermékek tartoznak: p) a 8. cikk f) pontjában említettől eltérő <i>(nem nemzetközi viszonylatban működő közlekedési eszközről származó)</i> étkezési hulladék.</p> <hr/> <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 16. § (4) Tilos a kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari terméket, illetve annak maradványát friss termékhez keverni abba bedolgozni, vagy azt ismételtelen 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.</p>	<p>5.6.1. Élelmiszer-hulladék, nem ehető melléktermékek</p> <p>Élelmiszer-hulladékként kell kezelni a nem emberi fogyasztásra szánt, illetve az emberi fogyasztásra alkalmatlan élelmiszereket, különösen a(z):</p> <ul style="list-style-type: none"> • kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari terméket, • lejárt élelmiszereket, • élelmiszer-biztonsági kockázatot jelentő, csomagolásában sérült élelmiszereket, • szennyeződött, fogyasztásra már alkalmatlan csomagolatlan élelmiszert, • romlásra gyanús, vagy már romlásnak indult élelmiszereket, • élelmiszerek tisztításából származó hulladékot, • használt sütőzsiradékot. <p>Nem tartozik az élelmiszer-hulladékok közé a szennyvíz, melyre külön szabályozás vonatkozik.</p> <p>A nem ehető melléktermékre példa az elejtett vadak kültakarója, körme, patája, emésztőtraktus-tartalma.</p> <p><u>A hulladék további sorsa függvényében lényeges eltérések lehetnek a fent felsorolt egyes csoportokra vonatkozó gyűjtési és tárolási követelmények tekintetében!</u></p> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.6.3. Hulladék, melléktermék további kezelése)</i></p> <p>Élelmiszerek kezelésével, ételkészítéssel megbízott személyzet csak akkor végezheti hulladéktároló tartály, edény ürítését, mosását, illetve a hulladéktá-</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. melléklet VI. fejezet</u></p> <p>(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.</p> <p>(2) Az élelmiszer-hulladékot, nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot zárható szállítótartályban kell elhelyezni, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy másfajta szállítótartály vagy kiürítő rendszer is megfelelő. E szállítótartályoknak megfelelő kialakításúaknak, jó állapotban lévőeknek, és szükség esetén könnyen tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenniük.</p> <p>(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.</p>	<p>roló hely vagy helyiség takarítását, ha ehhez külön ruházatot, vagy a ruházatát a szennyeződéstől védő felszerelést visel, és a hulladékkezelés befejezése után tisztálkodik.</p> <p>A nem élelmiszer-hulladéknak és nem állati eredetű mellékterméknek minősülő hulladék gyűjtésére, tárolására és további kezelésére vonatkozó részletes szabályokat a környezetvédelmi jogszabályok tartalmazzák.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia) (Kapcsolódó fejezet: 5.9.4. Romlásra gyanús étel)</i></p> <hr/> <p>5.6.2. Élelmiszer-hulladék és melléktermék gyűjtése és tárolása</p> <p>A hulladék, melléktermék gyűjtését és tárolását úgy kell megoldani, hogy az az élelmiszereket és a környezetet ne szennyezhesse.</p> <p>A hulladékok megfelelő hőmérsékleten történő tárolásáról gondoskodni kell. <i>Az 5.6.3. részben foglaltakkal összhangban állatok etetésére szánt, állati eredetű terméket tartalmazó élelmiszer-hulladék (moslék) tárolására hűtőbe-rendezés vagy hűtőhelyiség használata javasolt.</i></p> <p>Épületen belüli hulladék, melléktermék gyűjtése céljára fedéllel ellátott edény szükséges, <i>lábpedálos vagy billenőfedeles edény használata javasolt.</i></p> <p>A gyűjtőedényekben felgyülemlett hulladékot, mellékterméket a lehető leghamarabb el kell távolítani azokból a helyiségekből, ahol élelmiszer található. Ez történjen legalább naponta vagy műszakonként.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>142/2011/EU rendelet <u>VIII. melléklet II. fejezet</u> (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;</p> <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 9. § (1) A hulladékgyűjtő edények rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről gondoskodni kell.</p>	<p>Az elszállítandó hulladék, melléktermék időszakos tárolását épületen kívül, vagy külön erre a célra használt tárolóhelyiségben szükséges megoldani. Ilyen célra résmentesen csukható, <i>javasoltan zárható tartály vagy zárható helyiség használható.</i></p> <p>A gyűjtőedények és tárolótartályok rés- és szivárgásmentes kialakításúak, tisztíthatóak és fertőtleníthetőek, vagy egyszer használatosak legyenek.</p> <p>A konyha főzőterében, cukrászati és hidegkonyhai részében csak lábbal nyitható fedelű gyűjtőedényt szabad elhelyezni a technológiai hulladékok gyűjtésére.</p> <p>Állati eredetű melléktermékek tárolására szolgáló tartályokon jól látható és olvasható módon fel kell tüntetni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a 3. kategóriába tartozó anyag esetében (ideértve a moslékot is) a „nem emberi fogyasztásra” feliratot. <p><i>Szabadterre 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.</i></p> <p>A tárolótartályok, konténerek részére szennyvízelvezetési lehetőséggel kialakított helyiséget vagy helyet kell kialakítani úgy, hogy az tisztán tartható, és állatoktól, kártevőktől mentes legyen. Padozatát, falait mosható burkolattal kell kiképezni.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <i>II. melléklet VI. fejezet</i></p> <p>(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.</p> <p>1069/2009/EK rendelet 22. cikk</p> <p>(1) Az állati melléktermékeket vagy az azokból származó termékeket feladó, szállító vagy fogadó üzemeltetők nyilvántartást vezetnek a szállítmányokról és az azokhoz kapcsolódó kereskedelmi okmányokról vagy egészségügyi bizonyítványokról.</p> <p>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.</p> <hr/> <p>45/2012. (V. 8.) VM rendelet 7/A. § (1) Az 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 19. cikk (1) bekezdés d) pontjában és a 142/2011/EU bizottsági rendelet 15. cikkében foglaltak alapján a kereskedelmi vagy vendéglátó-ipari egységekből származó, az 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 10. cikk f) pontjában meghatározott állati eredetű melléktermékek a környezetvédelmi jogszabályoknak megfelelően létesített hulladéklerakóban is ártalmatlaníthatók a 142/2011/EU bizottsági rendelet VI. melléklet IV. fejezetében meghatározott követelmények betartásával.</p> <p>(2) Az (1) bekezdés szerinti eltérést kizárólag azok a létesítmények alkalmazhatják, amelyekben az 1069/2009/EK parlamenti és tanácsi rendelet 10. cikk f)</p>	<p>5.6.3. Hulladék, melléktermék további kezelése</p> <p>Gondoskodni kell a hulladék, melléktermék biztonságos és rendszeres elszállításáról.</p> <p>Az élelmiszer-hulladékot az állati melléktermékek szállítására, kezelésére, feldolgozására, ártalmatlanítására vonatkozó, a 1069/2009/EK rendelet szerinti nyilvántartásba vett vagy engedéllyel rendelkező személyeknek, vállalkozásoknak lehet átadni (például elismert kutyakennelek, kutya- és macskamenhelyek, cirkuszok, állatkertek, vadasparkok részére).</p> <p>Az engedéllyel rendelkező felhasználók folyamatosan frissített listája a NÉBIH honlapján hozzáférhető: http://portal.nebih.gov.hu/1069/2009/ek-rendelet-szerint</p> <p><i>(A teljes listából a X. szekcióra – Állati melléktermék és belőlük származtatott termékek nyilvántartásba vett eltérő felhasználói – való szűréssel listázhatóak ki ezen felhasználók.)</i></p> <p>Abban az esetben, ha a létesítményben a keletkező élelmiszer-hulladék mennyisége a heti húsz kilogrammot nem haladja meg, és az eltérést (eltérő „felhasználást”) a területileg illetékes járási hivatalnak bejelentették, azt a hivatal nyilvántartásba vette, akkor hulladéklerakóban is átadható az élelmiszer-hulladék. Ez azt jelenti, hogy heti húsz kilogramm élelmiszer-hulladék a kommunális hulladékban elhelyezhető. Fontos, hogy az elhelyezéskor azt emberi vagy állati fogyasztásra alkalmatlanná kell tenni.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>pontjában meghatározott állati eredetű melléktermékektől eltérő állati eredetű melléktermék nem keletkezik, továbbá ahol ezen állati eredetű melléktermékek tömege nem haladja meg hetente a 20 kg-ot.</p> <p>(3) Az eltérés alkalmazásának szándékát az üzemeltetőnek nyilvántartásba vétel céljából írásban be kell jelentenie a létesítmény helye szerint illetékes járási hivatalnak. Az eltérés alkalmazását csak a nyilvántartásba vételt követően lehet megkezdni.</p> <p>17. § (1) Az állati eredetű melléktermékek nyomonkövethetősége érdekében be kell tartani az 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 22. cikkének, valamint a 142/2011/EU bizottsági rendelet 17. cikkének előírásait. Az állati eredetű melléktermék tulajdonosa, valamint az állati eredetű melléktermékek szállítását, kezelését, tárolását, feldolgozását, forgalomba hozatalát, értékesítését, felhasználását vagy ártalmatlanítását végző minden üzemeltető köteles a keletkezett állati eredetű melléktermékekről nyilvántartást vezetni, és azt legalább két évig megőrizni.</p> <p>(2) Az állati eredetű melléktermék tulajdonosa a kezelésre, ártalmatlanításra átadott állati eredetű melléktermék mennyiségét telephelyenként köteles évente egy alkalommal a tárgyévét követő év március 1-jéig elektronikusan bejelenteni a NÉBIH honlapján vagy a telephelye szerint illetékes járási hivatalnak a 4. melléklet szerint. Ezt a bejelentési kötelezettséget a tevékenység befejezése, felfüggesztése esetén az attól számított tizenöt napon belül teljesíteni kell.</p> <p>75/2002. (VIII. 16.) FVM rendelet</p> <p>28. § (1) A klasszikus sertéspestis megbetegedés hatékony megelőzése érdekében:</p> <p>a) tilos az élelmiszer-hulladék feletetése sertésekkel;</p> <p>b) a nemzetközi közúti, vasúti, légi és vízi személy- és teherszállításoknál keletkező élelmiszer-hulladékot össze kell gyűjteni és hatósági felügyelet mellett ártalmatlanná kell tenni.</p>	<p>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 három példányban kitölteni. A kitöltés a vendéglátó kötelezettsége, a kereskedelmi okmányt az átadás helyszínén az átadó és a szállító is aláírja.</p> <p>Az elhelyezéstől függetlenül valamennyi keletkezett élelmiszer-hulladék mennyiségét dokumentálni szükséges. A nyilvántartásokat két évig kell megőrizni.</p> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: IX. sz melléklet: Hulladékszállítási nyilatkozat)</i></p> <p>Nemzetközi viszonylatban működő közlekedési eszközről (például repülőtéri catering tevékenységgel foglalkozó vállalkozó esetében, vagy nemzetközi forgalomban működő vonat büféskocsijából, vagy nemzetközi hajójáratról) származó élelmiszer-hulladék nem használható fel állatok takarmányozására (Európai Unió 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.</p> <p>Az élelmiszer-hulladékot tilos sertésekkel feletetni!</p> <p>A vonatkozó jogszabály, a 45/2012. (V. 8) VM alapján az érintett vállalkozásoknak tárgyévét követő március 1-jéig az átadott állati eredetű melléktermék éves mennyiségéről bejelentési kötelezettségük van a NÉBIH felé. A bejelentés teljesíthető papíralapon a területileg illetékes járási hivatalokban vagy elektronikusan a NÉBIH weboldalán. A bejelentési kötelezettség elektronikusan a NÉBIH honlapján a MEBER-rendszer használatával teljesíthető a következő hivatkozás segítségével: https://meber.nebih.gov.hu/meber/portal/. A MEBER-rendszerrel és az éves állati melléktermék bevallási kötelezettségről az alábbi weboldalon található információ: http://portal.nebih.gov.hu/-/allati-mellektermek-elektronikus-bejelentesi-rendszer-meber-.</p>





5.7. Vízellátás	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. melléklet VII. fejezet</u></p> <p>(1) a) Megfelelő ivóvízellátásnak kell rendelkezésre állnia, amelyet használni kell, ha ez az élelmiszerek szennyeződése megakadályozásának biztosításához szükséges.</p> <p>(2) Amennyiben nem ivóvizet használnak, például tűzoltásra, gőztermelésre, fagyasztásra és egyéb hasonló célra, annak különálló, megfelelően azonosított rendszerben kell keringenie. A nem ivóvíz nem érintkezhet, vagy nem folyhat vissza ivóvízrendszerekbe.</p> <p>(3) A feldolgozásban vagy összetevőként használt 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.</p> <p>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.</p> <p>(5) A közvetlenül az élelmiszerrel kapcsolatban használt gőz nem tartalmazhat olyan anyagot, amely az egészségre veszélyt jelenthet vagy várhatóan a termék szennyeződését eredményezi.</p> <p>(6) Amennyiben légmentesen zárt tárolótartályban levő élelmiszerekre hőkezelést alkalmaznak, biztosítani kell, hogy a hőkezelés után a tárolótartályok hűtésére használt víz ne jelentsen fertőző forrást az élelmiszere nézve.</p>	<p>5.7.1. Ivóvízellátás</p> <p>Az ivóvízellátás lehet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • közüzemi vízellátásból származó, • tartályos (hálózatból vett) vagy • saját kutas. <p>Csak ivóvíz minőségű víz használható fel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • élelmiszer-alapanyagként, • jégkockához, • élelmiszerrel érintkező gőz készítéséhez, • élelmiszer mosására, hűtésére, • takarításhoz, • mosogatóshoz, tisztogatóshoz, • kézmosáshoz, személyi higiéné biztosításához. <p>Ahol nem ivóvíz minőségű vizet is felhasználnak (például gőz fejlesztésére, hűtésre, tűzoltásra stb.), a teljesen elkülönített vezetékét, kifolyókat, tározókat „Nem ivóvíz” felirattal kell ellátni. Ennek a rendszernek nem lehet kapcsolata az ivóvízrendszerrel.</p> <p>Gondoskodni kell:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az ivóvízvezeték rendszeres karbantartásáról, védelméről (ahol visszaszívás veszélye fennáll, visszaszívást megakadályozó berendezést, például visszaszívást gátló szelepeket kell alkalmazni), • pangó vezetékágak felszámolásáról.

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>201/2001. (X. 25.) Kormányrendelet</p> <p>3. § (1) „Az ivóvíz minőségére vonatkozó határértékeket és parametrikus értékeket az 1. számú melléklet tartalmazza.</p> <p>4. § (1) A víz minőségének az alábbi pontokon kell megfelelnie a 3. §-ban foglalt előírásoknak:</p> <p>a) elosztó hálózathoz származó víz esetében a létesítményen belül azon – a külön jogszabály szerinti - vízkivételi helyen, ahol emberi fogyasztás céljára rendeltetésszerűen vételeznek vizet;</p> <p>b) tartályból történő vízellátás esetén, ahol a vizet a tartályból kieresztik;</p> <p>d) élelmiszeripari vállalkozásnál használt ivóvíz esetében azon a ponton, ahol az ivóvizet a vállalkozás használja, üzemeltetőtől átvett ivóvíz esetén az átadási ponton is.</p> <p>5. § Az üzemeltető köteles gondoskodni arról, hogy az ivóvíz minőségét ivóvízvizsgálatra akkreditált laboratórium a 2. számú mellékletben meghatározottak alapján az illetékes népegészségügyi szerv által évente határozatban jóváhagyott vizsgálati program szerint ellenőrizze. Ha az ivóvizet fertőtlenítik, az üzemeltető köteles gondoskodni az alkalmazott fertőtlenítés hatékonyságának ellenőrzéséről és biztosítani, hogy a fertőtlenítőszer melléktermékeiből származó szennyezőanyag az ivóvízben – a fertőtlenítő hatás veszélyeztetése nélkül – a lehető legalacsonyabb szintű legyen, és az 1. számú melléklet B) részében megadott határértékeket ne lépje túl.</p> <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>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.</p>	<p>Szezonálisan működő vállalkozásoknál minden szezonkezdés előtt el kell végezni:</p> <ul style="list-style-type: none"> a pangó vezeték szakaszok felszámolását, és a vezetékhálózat kifolytatását (nagy nyomással, a hálózat méretével arányos ideig), a teljes vízhálózat fertőtlenítését (a vezetékek úrtartalmára kiszámított, megfelelő mennyiségű fertőtlenítőszer adagolásával, 24 óra behatási idő betartásával, majd alapos kifolytatással, amíg klórszag érezhető), vízkezelő berendezések szűrőinek regenerálását, átmosását, fertőtlenítését. <p>Vízvizsgálatok végzése a szezonálisan működő vállalkozásoknál</p> <p>Közüzemi vízellátás esetén:</p> <ul style="list-style-type: none"> egyszerű mikrobiológiai vizsgálat szükséges legalább egy alkalommal a fertőtlenítés hatékonyságának ellenőrzésére, a további években átmosás, fertőtlenítés elvégzése elegendő, kémiai vízvizsgálat a vállalkozásnál észlelt élelmiszer-biztonságot veszélyeztető probléma esetén szükséges, további vizsgálatokról a vállalkozó a veszélyelemzés alapján dönt. <p>Saját kutas vízellátásnál:</p> <ul style="list-style-type: none"> minden szezonkezdés előtt laboratóriumi vízvizsgálat szükséges, az első mikrobiológiai vizsgálatnak a fertőtlenítés utánra kell esnie, az újként nyitó szezonális létesítmények működésének feltétele a negatív ivóvízvizsgálati eredmény.





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>Előírt vízvizsgálati gyakoriság és vizsgálandó paraméterek a saját kutas víz-ellátású élelmiszer-vállalkozásoknál: 201/2001. (X. 25.) Korm. rendelet 2. sz. melléklet B) részben 1. és 2. pontban foglaltak szerint</p>	<p>5.7.2. Víztisztaság</p> <p>A vállalkozás területén lévő vízhálózat karbantartásáért és a víz minőségének védelméért, továbbá az ivóvíz minőségű víz felhasználásáért a vállalkozó felel.</p> <p>A vízminőséget rendszeresen figyelemmel kell kísérni és érzékszervi eltérés, valamint szennyeződés gyanúja esetén a megfelelő intézkedéseket meg kell tenni (az ilyen víz nem biztonságos élelmiszernek minősül, élelmiszer készítéséhez nem szabad felhasználni).</p> <p>A víz minőségét laboratóriumi vizsgálattal az alábbi esetekben ellenőrizni kell:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a rendszer használatának megkezdése előtt (új létesítménynél), • a vízhálózat sérülésekor, szennyeződésekor (például árvíz), • vízhálózat-átalakításkor, • vízszennyezés, illetve annak gyanúja esetén. <p>A hatóságok csak akkreditált laboratórium vízvizsgálati eredményét fogadják el.</p> <p><i>Javasolt mikrobiológiai ivóvízvizsgálati-irány egyszerű (rutin) vízmintavételhez:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>E. coli,</i> • <i>telepszám 22 °C-on,</i> • <i>Coliform baktériumok.</i> <p>5.7.2.1. Közütemi vízellátásnál</p> <p>Vízmű által szolgáltatott hálózati víznél a szolgáltatói szerződés értelmében a vízmű – önellenőrző vizsgálatokkal igazoltan – ivóvíz minőségű vizet szolgáltat.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>5.7.2.2. Tartályos víz (hálózatból vett) esetében Mozgóárusításkor, kitelepüléskor stb. a tartály rendszeres mosását és fertőtlenítését, illetve a tartályos víz minőségének ellenőrzését a veszélyelemzésben megállapított gyakorisággal kell elvégezni, és azt dokumentálni kell.</p> <p>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.</p> <p>Saját kút vizének vizsgálatához a 201/2001. (X. 25.) Korm. r. 2. sz. melléklet A) rész 1. és 2. pontban foglaltak érvényesek.</p> <p><i>A mintavételt célszerű akkreditált szolgáltatóval elvégeztetni.</i></p>





5.8. Személyi higiénia	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. melléklet VIII. fejezet</u></p> <p>(1) Minden személy, aki az élelmiszerral érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiéniát fenntartani, és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni.</p> <p>1999. évi XLII. törvény</p> <p>2. § (1) A dohányzás számára kijelölt helyek kivételével – a (3) bekezdésben foglalt eltéréssel – nem szabad dohányozni, elektronikus cigarettát vagy dohányzást imitáló elektronikus eszközt használni</p> <p>c) munkahelyen,</p> <p>4. § (1) A 2. § (1) bekezdés a) és c) pontjában meghatározott esetekben – a (6) bekezdésben, valamint a 2. § (3)–(5) bekezdésében meghatározott kivétellel – az e törvényben foglaltaknak, valamint a tűzvédelmi szabályoknak megfelelően, a 2. § (7) bekezdésében foglalt rendelkezések alkalmazásával kell nem zárt légtérű dohányzóhelyet kijelölni és fenntartani. Dohányzóhely – a szórakoztató, vendéglátó szolgáltatást nyújtó közforgalmú intézmények kivételével – a közforgalmú intézmény bejáratától számított 5 méteres távolságon belül nem jelölhető ki. A szórakoztató, vendéglátó szolgáltatást nyújtó közforgalmú intézmények esetében a dohányzóhelyet a bejáratától számított 5 méteres távolságon belül abban az esetben lehet kijelölni, ha az intézmény területén a nyílt légtérű dohányzóhely kijelölésének feltételei a bejáratától számított 5 méteres távolságon kívül nem állnak fenn.</p>	<p>5.8.1. Személyi higiéniai utasítás</p> <p>A személyi higiénia fenntartásához szükséges személyi és tárgyi feltételeket az üzemeltető felelőssége biztosítani.</p> <p><i>A személyi higiénia követelményeit és betartandó szabályait célszerű írásban rögzíteni, azt a dolgozóknak átadni, rendszeresen oktatni és dokumentálni.</i></p> <p>A dolgozó kötelessége:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a magas fokú személyi higiénia, • a helyes magatartás, • a megfelelő, tiszta védő- és munkaruha használata. <p>A személyi higiéniai utasításnak tartalmaznia kell az alábbiakat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 felelőségek. <p>Személyes tisztaság</p> <p>Elsődleges fontosságú a kéz megfelelő ápolása és tisztán tartása. Be kell tartani a kézfertőtlenítő-szer használati utasítása szerinti behatási időt.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>(6) A közforgalmú intézmény üzemeltetője – a 2. § (5) bekezdés a)-c) pontjában foglalt közforgalmú intézmények kivételével – 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 nyilvánosság számára nyitva álló valamennyi helyiségében fel kell tüntetni.</p>	<p>Rövid behatási idejű fertőtlenítőszer használata javasolt. Kéztörléshez egyszer használatos kéztörölőt vagy kézszáritót kell használni.</p> <p>Kezet kell mosni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 (például áruraktár és főzôtér 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 (például pénz, mobiltelefon, fogyasztói edények stb.), • hulladék eltávolítása után. <p>A kéz körmeit rövidre vágva és tisztán kell tartani. Ahol körömkeféket alkalmaznak, az legyen műanyagból, és rendszeres fertőtlenítéséről, cseréjéről gondoskodni kell.</p> <p>Gondoskodni kell a kéz bőr kiszáradásának, berepedezésének megakadályozásáról, megfelelő kézpoló krém használatával.</p> <p>Olyan gyakran kell kezet mosni, amilyen gyakran a szennyeződés mértéke indokolja. <i>A hosszabb ideig azonos munkát végzőknél célszerű előírni a rendszeres időközönkénti kézmosást.</i></p>





JOGHÁTTÉR	GHP
	<p data-bbox="924 294 1645 320"><i>A WC előterében javasolt a kézmosásra utaló figyelemfelhívó tábla kihelyezése.</i></p> <p data-bbox="924 357 1645 446">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.</p> <p data-bbox="924 451 1645 539">Ahol egyszer használatos kesztyűvel dolgoznak, annak alkalmazásáról helyi szabályozást indokolt kidolgozni annak megelőzésére, hogy a kesztyűk túlhordása miatt élelmiszer-biztonsági kockázat alakuljon ki.</p> <p data-bbox="924 572 1207 597">5.8.2. Védőruha, munkaruha</p> <p data-bbox="924 635 1591 660">A létesítmény területén kötelező védőruhát, illetve munkaruhát viselni.</p> <p data-bbox="924 698 1645 786">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.</p> <p data-bbox="924 824 1645 937">Az élelmiszerral 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.</p> <p data-bbox="924 975 1645 1063">A különböző tisztasági fokú munkafolyamatokhoz elkülönített ruhákat meg kell különböztetni <i>(javasolt színkódok alkalmazása)</i>, azok használatáról a dolgozókat ki kell oktatni.</p> <p data-bbox="924 1101 1645 1151">Hajhullás okozta szennyezés megelőzésére üzemi helyiségekben a dolgozóknak a hajat teljes egészében befedő hajhálót kell viselni.</p>

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 fejedővel, a speciális lábbelivel együtt a célnak megfelelő legyen, bírja a rendszeres mosást és fertőtlenítést.

A védő- és munkaruhák kezelése, tisztítása során betartandó legfontosabb szabály, hogy biztosítani kell

- minden szakaszban az elkülönített kezelést,
- a 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.

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 érintésével zajló tevékenységet, tálalást.

A sérülések ellátásához – minden dolgozó számára hozzáférhető – elsősegélynyújtó felszerelést kell biztosítani, az elhasznált/lejárt szerek pótlásáról/cseréjéről folyamatosan gondoskodni kell.

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 élelmiszer-ipari vállalkozásban alkalmazott, és az élelmiszerekkel valószínűleg érintkezésbe kerülő bármely személynek azonnal jelentenie kell az élelmiszer-ipari vállalkozó felé betegségét vagy a tüneteket, illetve lehetőség szerint azok okát.





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>33/1998. (VI. 24.) NM rendelet</p> <p>4. § (1) Előzetes munkaköri alkalmassági vizsgálatot kell végezni</p> <p>a) a munkáltató által foglalkoztatni kívánt személynél a munkavégzés megkezdését megelőzően;</p> <p>(4) Előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálatot kell végezni a munkát végző személynél a tevékenység gyakorlásának megkezdése előtt.</p> <p>(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</p> <p>(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.</p> <p>(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.</p> <p>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.</p>	<p>5.8.4. Egészségügyi alkalmasság</p> <p>Munkába állás előtt előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie a dolgozóknak, tanulóknak.</p> <p>Csak alkalmasnak minősített dolgozó állhat munkába. Az alkalmassági vizsgálat keretében „Egészségügyi Nyilatkozatot” kell tenni.</p> <p>A dolgozó köteles magát alávetni oron kívüli személyi higiénés alkalmassági vizsgálatnak, ha az „Egészségügyi Nyilatkozatban” 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.</p> <p>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 bemutatathatóság érdekében.</p> <p><i>Javasolt, hogy a létesítmény vezetője hívja fel a dolgozók figyelmét arra, ha egzotikus utazásokon vettek részt, azt a behurcolható fertőzések megelőzése érdekében közölgék.</i></p>

JOGHÁTTÉR	GHP																				
<p><u>1. számú mellékletből a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelethez</u></p> <p>Járványügyi érdekből kiemelt munkakörök, tevékenységek</p> <p>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</p> <p>A vizsgálatok köre: bőrgyógyászati, TBC (ernyőképszűrés érvényes lelete).</p> <p><u>2. számú melléklet a 33/1998. (VI. 24.) NM rendelethez</u></p> <p>Egészségügyi nyilatkozat (Járványügyi érdekből kiemelt munkakörökben dolgozók, tanulók* számára)</p> <p>I. Munkavállaló, tanuló, álláskereső vagy munkát végző személy (a továbbiakban együtt: vizsgált személy)</p> <p>Neve:</p> <p>Címe:</p> <p>Születési helye, ideje:</p> <p>TAJ száma:</p> <p>Munka/tevékenységi köre:</p> <hr/> <p>II. Munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasságot elbíráló orvos</p> <p>Neve:</p> <p>Címe:</p> <p>Telefonszáma:</p>	<p>Javaslat Egészségügyi alkalmassági dokumentáció nyilvántartásához:</p> <table border="1" data-bbox="928 173 1655 362"> <thead> <tr> <th data-bbox="928 173 1107 211">Dolgozó neve</th> <th colspan="3" data-bbox="1107 173 1655 211">Alkalmasság lejáratára (év, hó, nap)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="928 211 1107 249">Hentes János</td> <td data-bbox="1107 211 1297 249">*2010. 08. 03.</td> <td data-bbox="1297 211 1476 249">*2011. 07. 31.</td> <td data-bbox="1476 211 1655 249">*2012. 07. 29.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="928 249 1107 287">Csapos Vince</td> <td data-bbox="1107 249 1297 287">*2011. 12. 15.</td> <td data-bbox="1297 249 1476 287">*2012. 11. 30.</td> <td data-bbox="1476 249 1655 287"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="928 287 1107 325">Szakács Aranka</td> <td data-bbox="1107 287 1297 325">*2012. 06. 01.</td> <td data-bbox="1297 287 1476 325"></td> <td data-bbox="1476 287 1655 325"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="928 325 1107 362">Boros Virág</td> <td data-bbox="1107 325 1297 362">*2012. 10. 05.</td> <td data-bbox="1297 325 1476 362"></td> <td data-bbox="1476 325 1655 362"></td> </tr> </tbody> </table> <p>(* kitöltési példa)</p> <p>5.8.5. A dolgozó helyes magatartása</p> <p>Az élelmiszerek által közvetített megbetegedések megelőzésében az ételkészítéssel foglalkozó személy szerepe meghatározó.</p> <ul style="list-style-type: none"> Minden olyan viselkedés tilos, amely a termék tisztaságát és biztonságát veszélyezteti, így kerülni kell a nyitott élelmiszerek feletti felesleges beszédet, köhögést, tüsszentést. Élelmiszerekkel való foglalkozás közben nem szabad a fülhöz, orrhoz, szájhoz, hajhoz nyúlni, vagy utána fertőtlenítőszeres kézmosást kell végezni. Csomagolatlan élelmiszer kezelőjének a kezén ékszert, karórárt nem szabad viselni, nem szabad továbbá erős illatú parfümöt és dezodort használni, műkörmöt, körömlakkot, műszempillát, látható, ruhával nem fedett testfelületeken testékszereket viselni. Csak a kijelölt helyen szabad étkezni, a pihenő- és étkezőhelyiségeket/helyet tisztán kell tartani. 	Dolgozó neve	Alkalmasság lejáratára (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.		
Dolgozó neve	Alkalmasság lejáratára (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.																				





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>III. A vizsgált személy nyilatkozata</p> <p>Alulírott kötelezem magam arra, hogy</p> <p>1. az alkalmassági vizsgálatot végző orvosnál soronkívüli alkalmassági vizsgálaton jelentkezem, ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen az alábbi tünetek bármelyikét észlelem:</p> <p>sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, egyéb bőrelváltozás (a legkisebb bőrgennyesedés, sérülés stb. is) váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás;</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Kelt:</p> <p>..... a vizsgált személy aláírása</p> <p><i>* Tanulók esetében a szakmai gyakorlat megkezdése előtt 1 héten belül töltendő ki</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rágógumizni az üzemi helyiségekben tilos. • A helyiségekbe nem szabad nem oda való/személyes tárgyat – a szemüveg kivételével –, illetve állatot bevinni, ott tartani. <p>5.8.6. Látogatók</p> <p><i>Az idegenek által is megközelíthető üzemi helyiség ajtajait, bejáratait célszerű „Idegeneknek belépni tilos!” felirattal ellátni.</i></p> <p>Látogató csak felelős személy tudtával, szükség esetén annak kíséretében tartózkodhat üzemi helyiségekben.</p> <p>Élelmiszer által közvetíthető betegségekben szenvedő/azokkal fertőzött személyek nem léphetnek be a létesítmény üzemi helyiségeibe.</p> <p>A látogató köteles az üzemi rend betartására. Az üzemi helyiségekbe belépés előtt alapos fertőtlenítő kézmosást kell végezni.</p> <p>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.</p>

5.9. Élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. melléklet IX. fejezet</u></p> <p>(1) Az élelmiszer-ipari 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 élelmiszer-ipari vállalkozó által higiénikusan alkalmazott válogatás és/vagy készítő vagy feldolgozó eljárások elvégzése után is alkalmatlan lenne emberi fogyasztásra.</p> <hr/> <p>852/2004/EK rendelet <u>II. melléklet IX. fejezet</u></p> <p>(2) A valamely élelmiszer-ipari vállalkozásban tárolt nyersanyagokat és minden összetevőt megfelelő körülmények közt kell tárolni, hogy káros bomlásukat és szennyeződésüket el lehessen kerülni.</p> <p>(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.</p>	<p>Áruátvétel után nemcsak az élelmiszer gyártója, de annak átvevője is felel az élelmiszer-minőségi és élelmiszer-biztonsági hibáért.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 6.4. Áruátvétel)</i></p> <hr/> <p>5.9.1. Alapanyagok tárolásának általános szabályai</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 6.5. Az alapanyagok tárolása)</i></p> <p>A készletek mennyisége nem haladhatja meg a rendelkezésre álló tárolókapacitást.</p> <p>A különböző tisztasági fokú árukat egymástól elkülönítetten úgy kell elhelyezni, hogy egymást ne szennyezzék, fertőzzék (földes áru, vegyiáru, nyers hús, nem fertőtlenített tojás stb.).</p> <p>Az élelmiszert jellegének megfelelő tárolóeszközön, alátétlen, 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.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>12. § Az élelmiszer adalékanyagokat, aromákat és élelmiszerezimereket eredeti vagy az eredeti jelöléseket pontosan feltüntetető csomagolásban kell tárolni. Az eredeti csomagolást vagy címkét az adalékanyag, aroma vagy élelmiszerezim teljes felhasználásig, illetve a készített termék fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig meg kell őrizni.</p>	<p><i>Célszerű megvalósítani a FIFO (az angol first in first out kifejezésből eredő rövidítés magyar jelentése: elsőnek be, elsőnek ki: EBeKi) elv szerint működő készletforgatást.</i></p> <p>A tárolás során a fogyaszthatósági, minőségmegőrzési időket figyelemmel kell kísérni. A lejárt élelmiszereket azonnal el kell különíteni, meg kell jelölni.</p> <p>A vákuumcsomagolt vagy kartondobozban tartott árut úgy kell elhelyezni, hogy az alsó doboz ne nyomódjon össze a rá helyezettől.</p> <p>Amennyiben a megbontott csomagolású termék az eredeti csomagolásban nem tárolható, biztosítani kell a jelölések folytonosságát, az azonosíthatóságot, illetve fel kell tüntetni a lejáratit időt.</p> <p>Az élelmiszer-adalékanyag, aroma, élelmiszerezim csomagolását vagy címkéjét teljes felhasználásig, illetve a készített termék fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig kell megőrizni.</p> <p>Élelmiszert tárolóedénybe áttölteni csak akkor lehet, ha a tároló tisztasága megfelelő, az élelmiszere 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.</p> <p>Élelmiszer tárolására kizárólag az adott célra használható, megfelelő tisztaságú, a termék jellegének megfelelő csomagolóanyag, edényzet használható.</p> <p>Élelmiszerekkel közös raktárban azok élelmiszer-biztonságára veszélyes egyéb áruk, berendezések, használaton kívüli vagy személyes tárgyak, holmik nem tárolhatók.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <i>II. melléklet IX. fejezet</i></p> <p>(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).</p> <hr/> <p>852/2004/EK rendelet <i>II. melléklet IX. fejezet</i></p> <p>(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 figyelembevételére érdekében korlátozott időszakokra engedélyezett a hőmérséklet szabályozottságának hiánya, amennyiben az nem jelent kockázatot az egészségre nézve. A feldolgozott élelmiszerek előállítását, kezelését és védősomagolását végző élelmiszer-ipari vállalkozásoknak a nyersanyagok és a feldolgozott anyagok elkülönített tárolásához elegendően nagy, megfelelő helyiségekkel, és elegendő, különálló, hűtött raktárral kell rendelkezniük.</p> <p>(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.</p>	<p>Kártevők elleni védekezés</p> <p>A rovarok, rágcsálók, madarak és egyéb állatok (kutya, macska) szennyeződések forrásai lehetnek, és kórokozó mikroorganizmusokat terjeszhetnek. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet, konyhát kártevőktől mentes állapotban kell tartani.</p> <p style="text-align: center;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 8.4. Rovarok és rágcsálók távoltartása (Kapcsolódó fejezet: 8.7. Kedvtelésből tartott állatok a vendégtérben)</i></p> <hr/> <p>Tárolási körülmények</p> <p>A raktározás során biztosítani kell az élelmiszer:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p style="text-align: center;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 6.5. Alapanyagok tárolása (Kapcsolódó fejezet 6.8.2. Étél lehűtése, hűtve tárolása) (Kapcsolódó fejezet 6.6.9. Fagyasztott élelmiszerek felhasználása, felengedtetése)</i></p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>(7) Az élelmiszerek kiolvasztását úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszerben a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy mérgeanyagok 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 mérgeanyagok képződésének kockázatát.</p> <hr/> <p>852/2004/EK rendelet <u>II. melléklet IX. fejezet</u></p> <p>(8) A veszélyes és/vagy nem ehető anyagokat, beleértve az állati takarmányt, megfelelően címkézni kell, és elkülönített, biztonságos tárolótartályban kell tárolni.</p> <hr/> <p>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.</p>	<hr/> <p>5.9.2. Romlásra gyanús étel</p> <p>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.</p> <p>A romlott élelmiszert emberi fogyasztásra felhasználni tilos, élelmiszer-hulladékként kell kezelni.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet 5.6. Élelmiszer-hulladék)</i></p>

5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. melléklet X. fejezet</u></p> <p>(1) Az élelmiszerek egyedi csomagolásához és gyűjtőcsomagolásához használt anyagok nem jelenthetnek szennyező forrást.</p> <p>(2) Az egyedi csomagoláshoz használt anyagokat úgy kell tárolni, hogy a szennyeződés veszélyének ne legyenek kitéve</p> <p>(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.</p> <p>(4) Az élelmiszerekhez újból felhasznált egyedi csomagoló és gyűjtő-csomagolóanyagoknak könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie.</p> <p>1935/2004/EK rendelet 3. cikk</p> <p>(1) Az anyagokat és tárgyakat, ideértve az aktív és intelligens anyagokat és tárgyakat is, a helyes gyártási gyakorlattal összhangban olyan módon kell gyártani, hogy azok szokásos vagy előrelátható felhasználási körülmények között alkotórészeiket ne adhassák át az élelmiszereknek olyan mennyiségben, amely:</p> <ol style="list-style-type: none"> veszélyeztetheti az emberi egészséget; vagy elfogadhatatlan változást idézhet elő az élelmiszer összetételében; vagy az élelmiszer érzékszervi tulajdonságainak rosszabbodását idézheti elő. <p>(2) Egy anyag vagy tárgy jelölése, reklámozása vagy kiszerezése nem tevesztheti meg a fogyasztókat.</p>	<p>Csak tiszta, ép, egészségre ártalmas anyagtól mentes, származási és minőségi bizonylattal rendelkező, a termék jellegének megfelelő csomagolóanyagot szabad használni.</p> <p>Élelmiszer tárolására alkalmas a csomagolóanyag, ha:</p> <ul style="list-style-type: none"> • megnevezése egyértelműen élelmiszer-csomagolásra utal, vagy a csomagolóanyagon vagy csomagolóedényen „élelmiszerral érintkező” kifejezés szerepel, vagy • a csomagolóanyag gyártója igazolja annak megfelelőségét, vagy • az alábbi piktogrammal van ellátva:  <p>A csomagolóanyagokat elkülönített helyen kell tárolni, szennyeződéstől (portól, kártevőktől, fénytől) védetten.</p> <p>Az élelmiszerral közvetlenül érintkező csomagolóanyagokat csak védőcsomagolásukban szabad szállítani és tárolni, amiből közvetlenül a felhasználás előtt kell kivenni a szükséges mennyiséget.</p> <p>Termelő- és kiszolgálóhelyiségben védőcsomagolás nélküli csomagolóanyag, egyszer használatos edény vagy eszköz csak az egy napi vagy egy műszakban felhasználandó mennyiségben lehet.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>15. cikk</p> <p>(1) Az 5. cikkben említett külön intézkedések sérelme nélkül, azokat az anyagokat vagy tárgyakat, amelyek a forgalomba hozataluk időpontjában még nem kerültek érintkezésbe élelmiszerekkel, a következőknek kell kísélniük:</p> <p>a) az „élelmiszerekkel érintkező” szavak, vagy az azok használata szerinti különös megjelölés, mint például kávéfőző, borosüveg, leveseskanál, vagy a II. melléklet szerinti szimbólumot;</p> <p>2008. évi XLVI. törvény</p> <p>22. § (1) Az élelmiszer-vállalkozás működése során</p> <p>a) ... az alkalmazott csomagolóanyagok ... megfelelőségének, illetve biztonságos alkalmazásának, ... alkalmasnak kell lennie az élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi előírások betartásának folyamatos garantálására;</p> <p>A csomagolóanyagok előállítására és kezelésére használható anyagok, az átke- rülő komponensek határértékeit, a felhasználás körülményeit, esetleges korlá- tozásait a Magyar Élelmiszerkönyv előírásai tartalmazzák.</p>	<p>A csomagolóanyagokat közvetlenül a padozatra tilos helyezni, tárolásuk során azokon mást tárolni, elhelyezni nem szabad.</p> <p>A csomagolóanyag felirata az élelmiszerral 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.</p> <p>Csomagolásában hőkezelhető termékekhez csak erre a célra alkalmas, minőségi bizonylattal rendelkező csomagolóanyag használható fel. Minőségi bizonylatként elfogadható a gyártó nyilatkozata.</p> <p>Élelmiszerral – kivétel a tisztítatlan zöldség és gyümölcs – nem élelmiszer csomagolására szolgáló csomagolóanyag, tárolóeszköz (például szemeteszsák, újságpapír, festékes vödör stb.) nem érintkezhet.</p> <p>Egyszer használatos csomagolóanyagot újra felhasználni tilos.</p>

5.11. Képzés	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. melléklet XII. fejezet</u> Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről: (1) az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljük, az élelmiszer-higiénéiára 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 élelmiszer-ipari ágazatokban dolgozó személyek képzési programjára vonatkozó nemzeti jogszabályok bármely követelményét.</p> <p>2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) Az élelmiszer-vállalkozás működése során a) ... az alkalmazott személyek egészségének, szakképesítésének, illetve szak tudásának alkalmasnak kell lennie az élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi előírások betartásának folyamatos garantálására; c) az üzemelés teljes időtartama alatt jelen kell lennie egy – az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározott élelmiszer-biztonsági szak tudással rendelkező – azonnali intézkedésre feljogosított, felelős személynek.</p> <p>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</p>	<p>5.11.1. Oktatás</p> <p>Közfogyasztásra szánt élelmiszer, étel előállítását, forgalmazását csak olyan személy végezheti, aki a tevékenységére vonatkozó alapvető élelmiszer-biztonsági ismeretekkel rendelkezik.</p> <p>Az élelmiszer-ipari vállalkozó köteles gondoskodni az élelmiszerral – közvetlen vagy közvetett – kapcsolatba kerülő dolgozók rendszeres, tevékenységüknek megfelelő élelmiszer-biztonsági oktatásáról.</p> <p>Az oktatásnak tartalmaznia kell a helyes higiéniai gyakorlattal, illetve a nemzeti útmutatókkal és az adott élelmiszer-ipari vállalkozásra vonatkozó minőségbiztosítási rendszerrel kapcsolatos ismeretanyagot. Az oktatásokat tervezett program szerint kell végrehajtani, és azokról nyilvántartást kell vezetni.</p> <p>Az oktatás megtartásáról, annak módjáról, dokumentálásáról, az oktatás hatékonyságának ellenőrzéséről az élelmiszer-ipari vállalkozó gondoskodik.</p> <p>Az oktatási napló javasolt adattartalma:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>oktatás helye, ideje,</i> • <i>résztevők neve, beosztása, aláírása,</i> • <i>oktatott téma,</i> • <i>oktató neve, aláírása</i> • <i>a számonkérés eredménye.</i>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>kérdésekben, amelyek munkájuk során érintik őket, rendszeresen megfelelő tájékoztatásban, oktatásban részesüljenek.</p> <p>(2) Az élelmiszer-előállítás és forgalmazás folyamatában részt vevő személyeknek legalább külön jogszabály szerinti végzettséggel kell rendelkezniük.</p> <p>(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.</p> <p>(4) Az oktatásnak tartalmaznia kell a helyes higiéniai gyakorlattal, illetve a nemzeti útmutatókkal és az adott élelmiszer-ipari vállalkozásra vonatkozó minőségbiztosítási rendszerrel kapcsolatos ismeretanyagot.</p> <p>(5) Az oktatás megtartásáról, annak módjáról, dokumentálásáról, az oktatás hatékonyságának ellenőrzéséről az élelmiszer-ipari vállalkozó gondoskodik.</p> <p>(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.</p> <p>(7) A nem megfelelő oktatásból származó minden felelősség az élelmiszer-ipari vállalkozót terheli.</p> <p>21/2010. (V.14.) NFGM rendelet</p> <p>1. § (1) A rendelet mellékletében meghatározott tevékenységek ... csak az ott megjelölt képzéssel, ... végezhetők.</p> <p>(2) A rendelet mellékletében * jelöléssel ellátott tevékenységek esetén a rendeletben meghatározott szakképzés helyett elfogadható a szakiránynak megfelelő más szakképzés, illetve a magasabb szintű szakirányú végzettség is.</p>	<p>Az oktatásokat rendszeres időszakonként, szükség esetén soron kívül kell elvégezni.</p> <p><i>Célszerű saját cégre, létesítményre szabott oktatási anyagot készíteni, amelyet a jogszabályi előírásokhoz és az adott tevékenységhez kell igazítani.</i></p> <p>A hatékony oktatás a gyakorlatban zajlik, a dolgozó munkahelyén, a feladat- és munkaköre alapján.</p> <p><i>Az oktatás hatékonyságát ajánlott tesztekkel vagy gyakorlati vizsgával ellenőrizni, és meg kell győződni arról, hogy a dolgozók betartják-e az oktatáson tanultakat.</i></p> <p>Az oktatásoknak ki kell térniük a technológiában bekövetkezett olyan változásokra, amelyek élelmiszer-biztonsági veszélyt jelenthetnek.</p> <p>Új technológia bevezetése esetén soron kívüli oktatást kell tartani.</p> <p>A személyzet minden tagját megfelelően be kell tanítani a feladataik elvégzésére. A dolgozóknak személyre szabottan ismerni kell:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a tevékenységük, munkájuk által befolyásolt folyamat alapelveit, • az étel-, élelmiszer-szennyeződések okait, forrásait és megelőzésük lehetőségét, • az élelmiszertárolás és a hűtés élelmiszer-biztonsági 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,

JOGHÁTTÉR

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 (a 150/2012. (VII. 6.) Korm. rendelet szerinti Országos Képzési Jegyzék alapján)	C) Korábbi jogszabályban előírt szakképesítés
17.	Meleg és hideg ételek, italok készítése (kivétel: külön jogszabályban meghatározott Bűfétermékek elkészítése)* - az üzemelés teljes időtartama alatt jelen kell lennie egy szakképesítéssel rendelkező, azonnali intézkedésre feljogosított, felelős személynek *	Szakács Vendéglátás-szervező, vendéglős Cukrász	Szakács Diétás szakács Vendéglős Cukrász Étkezés Mixer

GHP

- a hulladékkezelést,
- a személyi higiénés előírásokat,
- az egységben alkalmazott fertőtlenítési és kézmosási szabályokat,
- az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos vevői, fogyasztói reklamációk, étel-mérgezés, fertőzés vagy annak gyanúja esetén a tőle elvárt feladatokat,
- a berendezések, mérőeszközök helyes használatát.

Fontos, hogy a dolgozó ismerje az élelmiszerek higiénikus kezelésében játszott saját felelősségét és az esetleges hibáinak 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 élelmiszer-biztonságért felelős személynek, a személyzet irányítását és felügyeletét ellátó vezetőnek minden esetben élelmiszer-biztonsági szaktudással, ezen belül élelmiszer-ismereti, -biztonsági, -minőségi, -higiéniai ismeretekkel kell rendelkeznie, ezt dokumentumokkal kell igazolnia.

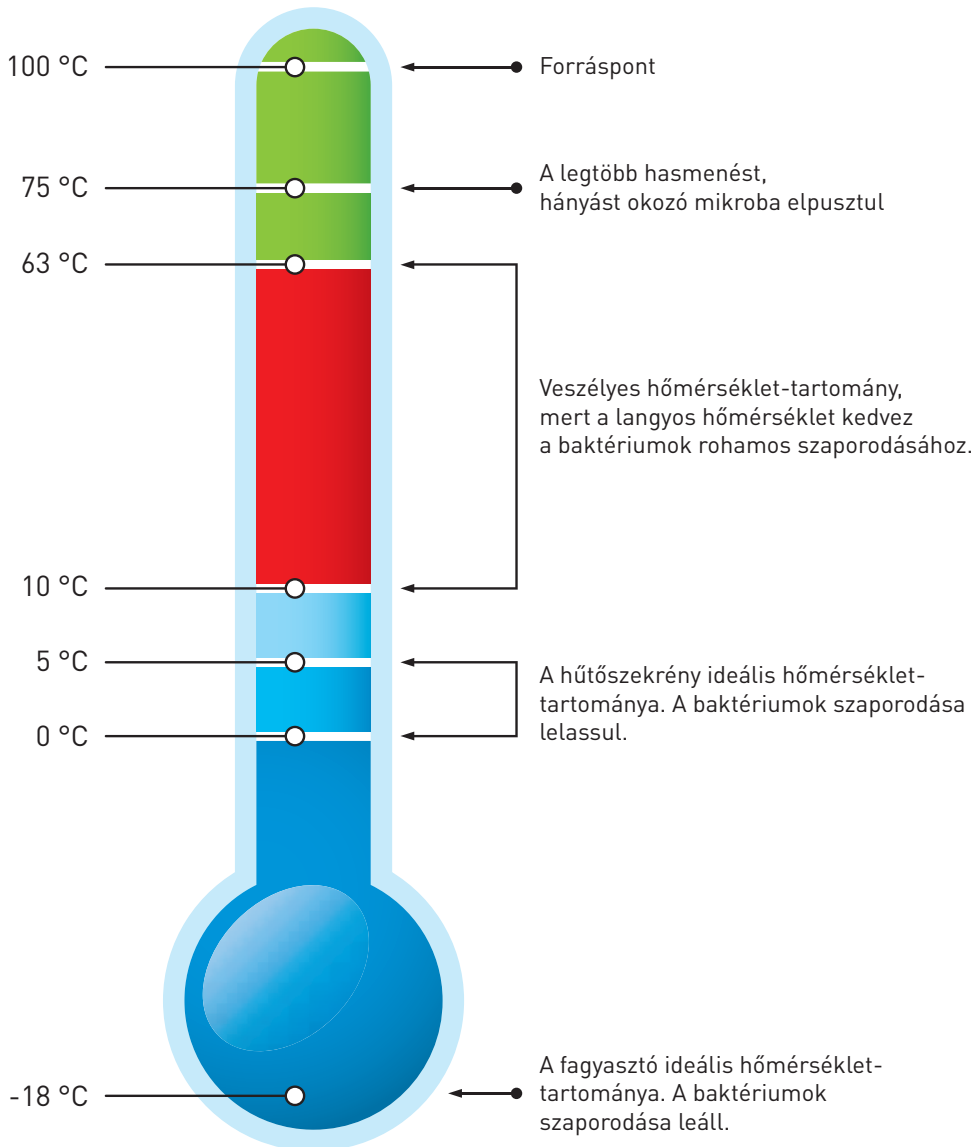
A vállalkozó felelőssége gondoskodni arról, hogy az élelmiszerekkel foglalkozó dolgozók munkájuk ellátásához szükséges élelmiszer-higiéniai kérdésekben rendszeresen megfelelő tájékoztatásban, oktatásban részesüljenek, a tevékenység jellege szerinti alapvető élelmiszer-higiéniai ismeretek birtokában legyenek.





JOGHÁTTÉR				GHP
18.	Meleg és hideg ételek, cukrászati készítmények, sütemények, fagyalt, italok kiszolgálása (kivétel: külön jogszabályban meghatározott Büfé-termékek forgalmazása)* - az üzemelés teljes időtartama alatt jelen kell lennie egy szakképesítéssel rendelkező, azonnali intézkedésre feljogosított, felelős személynek	Vendéglátás-szervező, vendéglős Vendéglátó eladó Pincér	Vendéglős Vendéglátó-eladó Pincér Étkezdés Gyorséttermi és étel-eladó Mixer	<p>5.11.3. Képzettség</p> <p>A dolgozónak megfelelő végzettséggel, képzettséggel, ismeretekkel kell rendelkezni feladatának ellátásához.</p> <p>Minden munkavállalónak fizikailag és pszichésen is alkalmasnak kell lenni a kijelölt munka elvégzésére.</p> <p><i>A betölthető munkakörök szerint szükséges és elvárható képzettségeket írásos dokumentációban célszerű rögzíteni.</i></p> <p>Közétkeztetést irányító élelmiszer-vezetőnek lehetőség szerint szakirányú végzettséggel kell rendelkezni.</p> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: VII. sz. melléklet: Segédanyag a dolgozók higiéniai képzéséhez)</i></p> <div style="text-align: center;">  <p>Pazarlást megelőző tipp</p> </div> <p>Legyen képzési szempont az élelmiszer-pazarlás megelőzése.</p> <p>Pontos rendelésvétellel, a vendégek visszajelzéseinek figyelembevételével mérsékelhető a visszaküldött maradék mennyisége.</p> <p>Éttermi vendéglátásban érdemes felajánlani a maradék becsomagolását.</p>
19.	Cukrászati készítmények, sütemények, fagyalt készítése* - az üzemelés teljes időtartama alatt jelen kell lennie egy szakképesítéssel rendelkező, azonnali intézkedésre feljogosított, felelős személynek	Cukrász Édesipari termékgyártó Pék Mézeskalács-készítő	Cukrász Édesipari termékgyártó Cukorkagyártó Csokoládetermék-gyártó Kávé- és pótkávégyártó Kéksz- és ostyagyártó Pék-cukrász Mézeskalács-készítő	

Élelmiszer-biztonsági 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
- 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. Hidegvérű 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 lehűtés, hűtve tárolás
 - 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, étlaptervezés	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet 3. cikk</p> <p>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.</p> <p>62/2011. (VI.30.) VM rendelet 2. § 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-t biztosít;</p> <p>16. § (1) Közétkeztetésre szánt, illetve rendezvényre kiszállított meleg étel biztonságos hőkezeléssel kell előállítani.</p> <p>(2) Vendéglátó-ipari terméket – beleértve a hidegkonyhai és a cukrászati készítményt, a fagyalt kivételével – alapanyagot, félkész- vagy készterméket fagyasztani a 3. mellékletben meghatározottak szerint szabad. Fagyasztott – kivéve a fagyaltot –, vagy fagyasztást követően felengedett termék más vendéglátó részére nem adható át.</p>	<p>Étlaptervezés</p> <p>A kínálat és étlapok megtervezésekor a szokásos üzleti és táplálkozási megfontolások mellett (például elhelyezkedés, helyi árualap, helyi specialitások, évszakok kínálata, célközönség, fogyasztási trendek, divatok, adagmértékek, pénzkeretek, szaktudás stb.) figyelembe kell venni az ételek és italok biztonságos elkészítésének, kezelésének rendelkezésre állását is.</p> <p>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.</p> <p>A kapacitás túllépése bármely területen az élelmiszer-biztonság kockázatával jár!</p> <p>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.</p> <p>A dolgozók ismerjék meg kínálatuk biztonságos kezeléséhez szükséges feltételeket, feladatokat.</p> <p>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.</p> <p>Más üzemeltető kezelésében működő tálalókonyha részére szállított étel esetében is meg kell győződni arról, hogy ott a biztonságos ételfogadás és -kezelés feltételei rendelkezésre állnak.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>(3) Napi 29 adagot meghaladó mennyiségben fagyasztra szánt készterméket elkészülte után 2 órán belül +10 °C alá kell hűteni, és az ételkészítés befejezését követő 12 órán belül le kell fagyasztani.</p> <p>(4) Tilos a kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari terméket, illetve annak maradékát friss termékhez keverni abba bedolgozni, vagy azt ismételtel kiszolgálni, felszolgálni.</p>	<p>Rendkívül kockázatosak, ezért a közétkeztetésben és kistelephelyekre kiszállítva kizárólag egyedi veszélyelemzés alapján hozhatók forgalomba az alábbi ételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tojásos galuska, • különféle sodók, • vaníliaöntet, • madártej, • somlói galuska, • angolosan sült húsok, • lágytojás és tükörtojás, • erőleves nyers tojással, • tatárbifsztek, • friss tojással készült majonéz, tartármártás, • sárga krémek, • máglyarakás, • sushi. <div style="text-align: center;">  <p>Pazarlást megelőző tipp</p> </div> <p>Szűkebb kínálatnál kevesebb alapanyag szükséges, amire könnyebb figyelni, így kisebb eséllyel keletkezik romlás miatt hulladék.</p> <p>A rendezvények esetén az eltűzött mennyiség helyett javasoljunk azonos értékben inkább különlegességeket. Egyeztessünk a megrendelővel az élelmiszer-biztonsági szempontból kevésbé kockázatos részletekről (például pogácsa, száraz sütemény), amelyeket a vendégek az esemény végén igény szerint magukkal vihetnek.</p>





6.2. Beszerzés	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. Melléklet IX. fejezet</u></p> <p>(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 késztermék még az élelmiszeripari vállalkozó által higiénikusan alkalmazott válogatás és/vagy készítő vagy feldolgozó eljárások elvégzése után is alkalmatlan lenne emberi fogyasztásra.</p> <hr/> <p>2008. évi XLVI. törvény</p> <p>5. § (4) Tilos forgalomba hozni olyan növényt, növényi terméket, amely a megengedett határértéknél magasabb növényvédőszer-maradékot vagy toxikus vegyi anyagot tartalmaz.</p> <p>(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.</p>	<p>6.2. Beszerzés</p> <p>Jó ételt csak jó minőségű és biztonságos alapanyagok felhasználásával lehet készíteni!</p> <p>Az élelmiszerek beszerzésével áru- és élelmiszer-biztonsági ismeretekkel rendelkező munkatársat kell megbízni.</p> <p>Olyan beszállítót kell választani, aki ismeri és teljesíti a beszállítandó áruval szemben támasztott higiéniai, élelmiszer-biztonsági követelményeket, és a beszállítást megfelelő kísérő dokumentummal végzi.</p> <p>Körültekintően kell eljárni új partner kiválasztásakor.</p> <p>A beszerzést a létesítmény tárolási kapacitásához (raktárak, hűtők), az adott termék felhasználásának gyakoriságához igazodva kell végezni.</p> <div data-bbox="964 845 1300 965" style="text-align: center;">  <p>Pazarlást megelőző tipp</p> </div> <p>A tervezett és szervezett étkeztetés, például asztalfoglalás, csoportok ellátása, menü biztosítása kiszámítható beszerzéssel kivitelezhető.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>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;</p> <p>107/2011. (XI. 10.) VM rendelet</p> <p>10. § (3) A gomba-szakellenőr a gombavizsgálati igazolást a forgalomba hozatal befejezését követően bevonja a forgalomba hozó élelmiszer-vállalkozótól.</p> <p>11. § (2) A forgalomba hozatal során a gombajegyzékben csillaggal megjelölt, valamint a Pest Megyei Kormányhivatal által a gombajegyzéken kívüli faj esetében előírt felhasználási feltételt a gombavizsgálati igazoláson fel kell tüntetni.</p> <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> a gombajegyzéknek megfelelően – a gombafaj latin és magyar nevét, a „gyűjtött” megjelölést, a gombatétel mennyiségét, 	<p>6.2.1. Alapanyagokkal, egyéb élelmiszerekkel szemben támasztott követelmények</p> <p><i>Célszerű megvalósítani, hogy az alapanyag legyen:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>helyben/helyileg termesztett és/vagy előállított,</i> • <i>szezonnak megfelelő,</i> • <i>friss,</i> • <i>a lehetséges legrövidebb beszerzési útvonalon érkezzen be,</i> • <i>minél hosszabb időtartam legyen hátra a fogyasztási/minőségmegőrzési idő lejáratáig.</i> <p>Az alapanyagoknak meg kell felelniük a jogszabályi előírásoknak (mikrobiológia, toxikológia, minőség, jelölés stb.).</p> <p>Az alapanyagok fogyasztásra, felhasználásra való alkalmasságáért, a beszállított alapanyagok jogszabályi előírásoknak való megfeleléséért a gyártónak és a beszállítónak is felelősséget kell vállalnia.</p> <p>Átvételt követően az alapanyagokért a vendéglátó is felel.</p> <p>Vadon termő, gyűjtött gombát átvenni és felhasználni csak gombavizsgálati igazolással és a gomba egyéb adatait megfelelően tartalmazó termékkísérő dokumentummal szabad.</p> <p>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.</p> <p>Gombaminősítést csak a nyilvántartott és a NÉBIH honlapján közzétett listában szereplő gombaszakellenőr végezhet.</p> <p>Az adott gombatétel dokumentumait a felhasználást követő egy hónapig meg kell őrizni.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>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 felszolgálatát, valamint a gomba forgalomba hozatalát követő egy hónapig meg kell őrizni.</p>	<p>A rendelet 3. sz. melléklete szerinti igazolás az alábbi:</p> <p>A gombavizsgálat helye: Sorszám:</p> <p style="text-align: center;">GOMBAVIZSGÁLATI IGAZOLÁS Vendéglátó-ipari felhasználáshoz / kereskedelmi célú értékesítéshez</p> <p>..... vállalkozás által cím alatt működő vendéglátó-ipari létesítmény, nevű képviselője a mai napon kg fajú gombát vizsgálatra bemutatott, melyet emberi fogyasztásra alkalmasnak találtam.</p> <p>A következő felhasználási feltételt a gombaszakellenőr jelöli meg a minősített gomba fajtától függően X, vagy + jellel:</p> <p><input type="checkbox"/> A GOMBA 20 PERCES HŐKEZELÉS UTÁN FOGYASZTHATÓ!</p> <p>..... évhónap..... nap.</p> <p style="text-align: right;">..... gombaszakellenőr aláírása</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet</p> <p>4. § (1) A kistermelő nem állati eredetű alapterméket, valamint mézet, méhészeti termékeket és élő halat saját gazdaságának helyén, Magyarország területén működő valamennyi piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes</p>	<p>6.2.2. Beszállítókkal szemben támasztott követelmények</p> <p>Kizárólag az adott tevékenység végzésére jogosult beszállítótól lehet élelmiszert beszerezni. <i>Amennyiben a felhasználásra kerülő élelmiszerek közvetlenül a gyártótól, logisztikai központokon, nagykereskedőkön keresztül kerülnek beszerzésre, célszerű beszállítói szerződéseket kötni.</i></p> <p>A vonatkozó minőségi és élelmiszer-biztonsági előírások épüljenek be a szerződésekbe, vagy mellékletként legyenek feltüntetve.</p> <p><i>A szerződésekben célszerű az alábbiakat rögzíteni:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>a beszállító biztosítsa a szerződésben foglalt termék gyártására, raktározására, szállítására vonatkozó helyszíni ellenőrzés lehetőségét,</i> • <i>a beszállító biztosítsa az általa szállított élelmiszerek olyan mértékű azonosíthatóságát, hogy az vészhelyzet, rejtett hiba, fogyasztói reklamáció esetén visszavezethető legyen az élelmiszer előállítójára.</i> <p>A beszállító nyilatkozzon arról, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> • minden forgalmazott terméke a vonatkozó előírásoknak megfelel, azokról részletes leírással rendelkezik, • milyen élelmiszer-biztonsági és minőségirányítási rendszert működtet. <p>A kiskereskedésből történő beszerzéskor a termék minőségét a megfelelő jelölés, valamint a beszerzési hely és termék azonosítására is alkalmas számla és szállítólevél is tanúsítja.</p> <p>6.2.3. Kistermelői élelmiszerek beszerzése</p> <p>Számla, származási bizonylat kistermelői élelmiszerek esetében is szükséges.</p> <p>A kistermelőknek, őstermelőknek igazolniuk kell jogosultságukat az értékesítésre (őstermelői igazolvány, mely termék értékesítésére jogosult, termékminőségi nyilatkozat – például méz, aszalvány stb.). Termékeikre is érvényesek a vonatkozó élelmiszer-biztonsági előírások.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>árusító helyen a végső fogyasztónak, illetve a régióon belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyarország területén legfeljebb 40 km távolságra lévő, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesíthet.</p> <p>(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 régióon belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyarország területén legfeljebb 40 km távolságon belüli piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen 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 régióon belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyarország területén legfeljebb 40 km távolságra lévő, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesítheti.</p>	<p>Kiemelt figyelemmel kell kezelni az állati eredetű élelmiszerek beszerzésekor (például hús, tej, tojás stb.) a szükséges dokumentációk, igazolások meglétét. Csak hatósági állatorvosi igazolással rendelkező nyers hús vehető át.</p> <p>Zöldség-gyümölcs közvetlenül a termelőtől történő felvásárlásakor írásos nyilatkozatot kell kérni az élelmezés-egészségügyi várakozási idő betartásáról.</p> <p>Termesztett gomba vásárlásakor be kell mutatni a termesztési igazolást.</p> <p>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.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 6.2. Beszerzés)</i></p> <p>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.</p> <p>Legfeljebb 50 tojótyúkot tartó kistermelőnek az általa termelt tojáson nem kell feltüntetnie a termelő megkülönböztető számát tartalmazó kódot, amennyiben feltünteteti a nevét és a címét a termékkísérő dokumentumon (például számla).</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>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.</p> <hr/> <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>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.</p>	





6.3. Áruszállítás	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. Melléklet IV. fejezet</u></p> <p>(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.</p> <p>(2) A járművek tartályait és/vagy a szállítótartályokat élelmiszer szállításán kívül más szállítására nem szabad használni, amennyiben ez szennyeződéshez vezetne.</p> <p>(3) Ha a szállítójárműben 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.</p> <p>(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.</p> <p>(5) Ha a szállítójárművet és/vagy a szállítótartályt élelmiszeren kívül valamely más áru szállítására, vagy pedig többféle élelmiszer szállítására használták, az egyes szállítmányok közt a rakteret hatékonyan meg kell tisztítani a szennyeződések kockázatának elkerülése érdekében.</p> <p>(6) Az élelmiszereket a szállítójárművekben és/vagy a szállítótartályokban úgy kell elhelyezni és védeni, hogy a szennyeződés kockázatát a legkisebbre csökkentsék.</p> <p>(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.</p>	<p><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.4. Szállítás)</i></p>

6.4. Áruátvétel	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>2008. évi XLVI. törvény</p> <p>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).</p> <p>14. § (2) Az élelmiszer biztonságosságáért és minőségéért az élelmiszer előállítója, nem hazai előállítású élelmiszer esetében pedig az első magyarországi forgalomba hozó – a fogyasztóhatósági, illetve a minőségmegőrzési időtartam lejártáig - felelős.</p> <p>15. § (2) Lejárt fogyasztóhatósági vagy minőségmegőrzési idejű élelmiszer nem hozható forgalomba élelmiszerként.</p> <p>62/2011. (VI.30.) VM rendelet</p> <p>15. § A nyers tejet átvétele után a lehető legrövidebb időn belül fel kell forralni.</p>	<p>Általános szabályok</p> <p>Olyan áruátvételi módszert kell alkalmazni, amely:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nem veszélyezteti a beszállított élelmiszer biztonságosságát, • biztosítja az átvett áru nyomon követhetőségét. <p>A hőmérséklet ellenőrzéséhez megfelelően kalibrált hőmérőt biztosítani kell.</p> <p>A beszállítótól csak megfelelő körülmények között szállított és jelöléssel ellátott, vagy a szükséges adatokat tartalmazó kísérődokumentumokkal rendelkező élelmiszer vehető át.</p> <p>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.</p> <p>Az áruátvételkor gondoskodni kell az átvett áru élvezeti értékének megőrzéséről, fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről.</p> <p>Annyi és olyan árut szabad átvenni, amely(nek):</p> <ul style="list-style-type: none"> • szennyeződéstől védett (szükség esetén szakosított) átvétele biztosított, • megfelelő raktározásához, hűtéséhez elegendő kapacitás rendelkezésre áll, • sértetlen, csomagolása teljesen ép, • származását igazoló kísérő dokumentuma van. <p>Hibásnak ítélt élelmiszer átvételét meg kell tagadni!</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>Átvételkor fokozott figyelemmel kell eljárni a gyorsan romló, fogyaszthatósági határidővel rendelkező élelmiszerek esetében, amelyeknél ellenőrizendő:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a szállító jármű, a szállítóedények állapota, tisztasága, • a csomagolások épsége, • a csomagolt élelmiszer jelölése (különösen a tárolási követelmények és fogyaszthatósági, illetve a minőségmegőrzési idő), • a hűtést, mélyhűtést igénylő élelmiszerek előírt hőmérsékletének betartása, • érzékszervi elváltozás, • tojások egyedi jelölése (kivételesen kistermelőtől vásárolt tojás). <p>A gyorsfagyasztott termékek hőmérséklete a szállítás során a tároláskor elvárt hőmérséklethez képest legfeljebb +3 °C -kal emelkedhet.</p> <p>Átvételkor el kell különíteni a friss/nyers, illetve a hűtött, mélyhűtött és a szobahőmérsékleten tárolandó termékeket, illetve a vegyi árukat.</p> <p>Amennyiben a gyűjtőcsomagolás szennyeződött, azt el kell távolítani, de az eredeti jelölést meg kell tartani.</p> <p>Csomagolatlan élelmiszert átvételkor közvetlenül a mérlegre helyezni tilos. Az ilyen terméket az azonosíthatóság érdekében jelzéssel kell ellátni.</p> <p>A nyers, feldolgozatlan zöldségek és gyümölcsök esetében nem szükséges a címkézés, ott érzékszervi minőség-ellenőrzésre van szükség.</p> <p>A nyers tej átvétele után a lehető legrövidebb időn belül fel kell forralni.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 6.6.8. Nyers tej előkészítése)</i></p>

JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>Az áruátvételt lehetőleg úgy kell szervezni, hogy először a legnagyobb tisztaságú áruk átvétele történjen meg.</p> <p>A különböző tisztasági fokú élelmiszerek átvétele között az átvételi hely és berendezéseinek (például a mérlegnek) megfelelő határfokú tisztítását-fertőtlenítését el kell végezni, az átvételt végző személyeknek fertőtlenítőszeres kézmosást kell végeznie.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>





6.5. Alapanyagok tárolása

JOGHÁTTÉR

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 minőség-megőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig meg kell őrizni.

GHP

Általános szabály, hogy tárolás során az élelmiszerek minőségének megőrzését, szennyeződéstől és fertőződéstől való 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.	2.	3.
Tisztítatlan alapanyagok	Tisztított, előkészített alapanyagok	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.

JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>A csomagolatlan pékárut és kenyeret legalább 50 centiméterre a padozat fölött, porszennyeződéstől védve kell tárolni.</p> <p>Zöldséget, gyümölcsöt külön szellős, hűvös raktárhelyiségben vagy hűtőberendezésben kell tartani.</p> <p>A nyers, hámozatlan burgonya hosszabb (több hetes) tárolását hűvös, sötét helyen kell biztosítani a csírázás, valamint a szolanin (héj alatt megjelenő zöld réteg) kialakulásának megakadályozása érdekében.</p> <p>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.</p> <p>A tojásokat tisztán, szárazon, idegen szagoktól mentesen, a rázkódástól és a közvetlen napfénytől hatékonyan védve, lehetőleg állandó hőmérsékleten kell tartani.</p> <p>Héjas, nem fertőtlenített tojást tojásraktárban vagy 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 °C közötti hőmérséklettartományt választani.</p> <p>A korábban hűtve tárolt vagy hűtve szállított tojást mindig hűtve kell tárolni.</p> <p>Az üzemben fertőtlenített, fertőtlenítve szállított tojást védeni kell a szennyeződéstől, az a szárazáru-raktárban is elhelyezhető, a csomagolásán feltüntetett hőmérsékleten.</p> <p>Az élelmiszer-színezékeket és egyéb élelmiszer-adalékanyagokat eredeti csomagolásukban kell tartani, azokat a készített termék fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig meg kell őrizni.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. Melléklet V. fejezet</u></p> <p>(2) A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni.</p> <p><u>II. Melléklet IX. fejezet</u></p> <p>(5) Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztük termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy mérgezőanyagok 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 figyelembevételére érdekében korlátozott időszakokra engedélyezett a hőmérséklet szabályozottságának hiánya, amennyiben az nem jelent kockázatot az egészségre nézve.</p> <p>(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.</p>	<p>6.5.3. Hűtve tárolás</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Különböző nyers húsfélék közös hűtőtérben tárolásakor a hűtőberendezés hőfokát úgy kell beállítani, hogy az a legalacsonyabb hőmérsékletvárnak feleljen meg.</p> <p>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.</p> <p>A konyhakész csomagolt zöldség-gyümölcs optimális tárolási hőmérséklete +1 – +5 °C.</p> <p>Tárolás során a különböző mikrobiológiai tisztaságú termékek egymást nem szennyezhetik. Ennek megfelelően a nyers, a félkész, illetve a fogyasztásra kész termékcsoportokat elkülönítetten kell tárolni.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP																	
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>2. § (1) 12. pont: hűtőtér: behatárolt, hűtött légtérű helyiség, berendezés, vagy ezeken belül kialakított tér, amely biztosítja a benne tárolt élelmiszerek előírt hőmérsékleten tartását, és a szennyeződésük elkerülését;</p> <p>11. § (1) Az alapanyag, a hőkezelést igénylő félkész termék, valamint a késztermék csak külön hűtőtérben tárolható.</p> <p>(2) A következő alapanyagokat – figyelembe véve a tárolásukhoz szükséges hűtési hőmérsékleteket és tisztasági fokukat – külön hűtőtérben kell tárolni, olyan módon, hogy egymást ne szennyezhessek:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) nyers húсок, b) kültakarójában lévő, illetve zsigereletlen elejtett vad, c) hidegvérű állatok húsa, d) hűteni kívánt tisztítatlan zöldség, gyümölcs, gomba, a felületén nem kezelt héjas tojás, e) nyers tej. <p>(3) A fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszerek, hőkezelést nem igénylő félkész- és késztermékek egy hűtőtérben is tárolhatók.</p>	<p>A hűtőtároláshoz a szennyezettség szempontjából 3 kategóriát kell megkülönböztetni. (Az alábbi táblázatban az egyes cellák az elkülönített hűtőtérrel jelképezik.)</p> <table border="1" data-bbox="655 199 1655 577"> <thead> <tr> <th data-bbox="655 199 987 236">1.</th> <th data-bbox="987 199 1322 236">2.</th> <th data-bbox="1322 199 1655 236">3.</th> </tr> <tr> <th data-bbox="655 236 987 293">Tisztítatlan alapanyagok</th> <th data-bbox="987 236 1322 293">Tisztított, előkészített alapanyagok</th> <th data-bbox="1322 236 1655 293">Fogyasztásra közvetlenül is alkalmas élelmiszerek</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="655 293 987 406">friss/nyers termékek pl.: zöldség, gyümölcs, nem főtőtlenített héjas tojás</td> <td data-bbox="987 293 1322 406">előkészített alapanyagok pl.: tisztított zöldség</td> <td data-bbox="1322 293 1655 577" rowspan="4">tortakrém, tortalap, hőkezelést már nem kapó töltelékek, közvetlenül fogyasztható húskészítmények, tejtermékek, hidegkonyhai készítmények, cukrászati készítmények, péksütemények, készételek, kész saláták, savanyúságok stb.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 406 987 444">nyers húсок</td> <td data-bbox="987 406 1322 444">fertőtlenített tojás</td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 444 987 501">nyers tej</td> <td data-bbox="987 444 1322 501">pácolt, előkészített, fűszerezett nyers hús</td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 501 987 577">hidegvérű állatok húsa vadhús</td> <td data-bbox="987 501 1322 577">előkészített hidegvérű állatok húsa</td> </tr> </tbody> </table> <p>A húselőkészítőben elhelyezett hűtőberendezésben legfeljebb egy műszakra elegendő mennyiségben tárolható a húсок töltéséhez és előkészítéséhez felhasználásra kerülő szalonna, húskészítmény és tejtermék. Ezeket a termékeket azonban közvetlen fogyasztásra már tilos felhasználni!</p> <p>Azonos hűtőtérben az azonos tisztasági csoportba tartozó és azonos hőmérséklet-igényű élelmiszerek tárolhatók.</p> <p>A közvetlen fogyasztásra alkalmas élelmiszerekkel azonos hűtőberendezésben, de annak elhatárolt részében az ételminták is tárolhatók.</p> <p>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 tárolni és a lehető legrövidebb időn belül felhasználni. Az ilyen termék felhasználása előtt érzékszervi vizsgálatot kell végezni.</p>			1.	2.	3.	Tisztítatlan alapanyagok	Tisztított, előkészített alapanyagok	Fogyasztásra közvetlenül is alkalmas élelmiszerek	friss/nyers termékek pl.: zöldség, gyümölcs, nem főtőtlenített 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 húсок	fertőtlenített tojás	nyers tej	pácolt, előkészített, fűszerezett nyers hús	hidegvérű állatok húsa vadhús	előkészített hidegvérű állatok húsa
1.	2.	3.																
Tisztítatlan alapanyagok	Tisztított, előkészített alapanyagok	Fogyasztásra közvetlenül is alkalmas élelmiszerek																
friss/nyers termékek pl.: zöldség, gyümölcs, nem főtőtlenített 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 húсок	fertőtlenített tojás																	
nyers tej	pácolt, előkészített, fűszerezett nyers hús																	
hidegvérű állatok húsa vadhús	előkészített hidegvérű állatok húsa																	





JOGHÁTTÉR	GHP																		
<p>(4) A fagyasztott, teljes felületükön becsomagolt alapanyagok, félkész termékek és késztermékek közös mélyhűtő-térben is tárolhatók.</p> <hr/> <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 11. § (4) A fagyasztott, teljes felületükön becsomagolt alapanyagok, félkész termékek és késztermékek közös mélyhűtő-térben is tárolhatók.</p>	<p>A hűtő légtérének hőmérsékletét munkakezdéskor, valamint ezen túl a létesítményben meghatározott gyakorisággal rendszeresen ellenőrizni és dokumentálni kell.</p> <p>Állati eredetű termékek hűtött tárolásának hőmérsékleti követelményei:</p> <table border="1" data-bbox="655 448 1270 734"> <thead> <tr> <th>Termék megnevezése</th> <th>Tárolási hőmérséklet</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Baromfi és nyúlfélék</td> <td>≤ +4 °C</td> </tr> <tr> <td>Belsőség</td> <td>≤ +3 °C</td> </tr> <tr> <td>Tőkehús</td> <td>≤ +7 °C</td> </tr> <tr> <td>Nagyvad</td> <td>≤ +7 °C</td> </tr> <tr> <td>Apróvadak</td> <td>≤ +4 °C</td> </tr> <tr> <td>Előkészített hús</td> <td>≤ +4 °C</td> </tr> <tr> <td>Darált hús</td> <td>≤ +2 °C</td> </tr> <tr> <td>Halak</td> <td>≤ +2 °C</td> </tr> </tbody> </table> <hr/> <p>6.5.4. Fagyasztva tárolás</p> <p>A fagyasztva tárolási hőmérséklet: általában –18 °C, illetve a gyártó által előírt hőmérséklet.</p> <p>A berendezéseket tisztán és a megfelelő hőmérsékleten kell tartani, biztosítani kell a hideg levegő jó cirkulációját a tárolóban, ezért zsúfolásmentesen kell az élelmiszereket elhelyezni.</p>	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
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																		

6.6. Előkészítés	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. Melléklet II. fejezet</u> (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 fertőtleníteni kell tartani.</p> <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 13. § (1) Mosó vagy mosogató medencével és kézmosó, kézfertőtlenítési lehetőséggel is felszerelt, a keresztszennyeződés kockázatának elkerülését biztosító külön előkészítő helyiség vagy hely szükséges:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) nyershús előkészítéséhez, b) zöldség, gyümölcs, gomba tisztításához és a tojás fertőtlenítéséhez. <p>(2) Az (1) bekezdés a) pontja szerinti előkészítő hely nem lehet a tálalótérrel azonos légtérben.</p> <p>(3) Az (1) bekezdés b) pontja szerinti előkészítő hely nem lehet a főző- és tálalótérrel azonos légtérben.</p>	<p>6.6.1. Az előkészítés általános szabályai</p> <p>Az előkészítés az egyik legfontosabb művelet, amelynek során az alapanyagokon lévő szennyeződés eltávolítása, az alapanyagok ételkészítéshez történő előkészítése zajlik.</p> <p>Előkészítéskor gondoskodni kell az élvezeti érték megőrzéséről és fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelemről, a keresztszennyeződés megelőzéséről.</p> <p>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.</p> <div data-bbox="964 564 1304 687" data-label="Image"> </div> <p>A zöldségek és gyümölcsök gondos és friss előkészítésével a pazarlást is megelőzhetjük. Vannak zöldségek, amelyek hámozás nélkül is elkészíthetők, például padlizsán, cukkini, burgonya.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP														
<p>(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.</p> <p>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.</p>	<p>Elkülönített előkészítés szükséges az alábbi csoportosítás szerint:</p> <table border="1" data-bbox="655 356 1637 879"> <thead> <tr> <th data-bbox="655 356 861 432">Alapanyag csoport</th> <th data-bbox="861 356 1234 432">Külön előkészítő helyiség vagy hely szükséges</th> <th data-bbox="1234 356 1637 432">Megjegyzés</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="655 432 861 618">zöldség, gyümölcs, nem fertőtlenített héjas tojás</td> <td data-bbox="861 432 1234 618" style="text-align: center;">+</td> <td data-bbox="1234 432 1637 618">Ha nincs külön helyiség, az előkészítő hely nem lehet főzőterben, tálalótérben, mosogatóban, élelmiszerraktárban (kivéve zöldségraktár), áruátvevőben. Szezonálisan üzemelő létesítményben kialakítható fedett udvarrészen.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 618 861 750">nyers húсок</td> <td data-bbox="861 618 1234 750" style="text-align: center;">+</td> <td data-bbox="1234 618 1637 750">Ha nincs külön helyiség, az előkészítő hely nem lehet tálalótérben, mosogatóban, élelmiszerraktárban, áruátvevőben.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="655 750 861 879">hidegvérű állatok húsa</td> <td data-bbox="861 750 1234 879">Azokban a létesítményekben szükséges a húselőkészítő mellett külön előkészítő helyiség, ahol az időbeli elkülönítés nem valósítható meg.</td> <td data-bbox="1234 750 1637 879">Tisztítatlan hal előkészítése nem történhet olyan előkészítő helyen, amely más tevékenységgel azonos légtérben zajlik.</td> </tr> </tbody> </table> <p>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 keresztzennyezést kizáró módon kialakított előkészítő helyek hiányában csak konyhakész nyersanyagot szabad használni.</p> <p>Az előkészítés megkezdése előtt meg kell győződni arról, hogy a termék érzékszervileg megfelelő. Az előkészítési folyamat során tilos minden olyan tevékenység, amely az élelmiszer-biztonsági hibák elfedését szolgálja.</p>			Alapanyag csoport	Külön előkészítő helyiség vagy hely szükséges	Megjegyzés	zöldség, gyümölcs, nem fertőtlenített héjas tojás	+	Ha nincs külön helyiség, az előkészítő hely nem lehet főzőterben, tálalótérben, mosogatóban, élelmiszerraktárban (kivéve zöldségraktár), áruátvevőben. Szezonálisan üzemelő létesítményben kialakítható fedett udvarrészen.	nyers húсок	+	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.
Alapanyag csoport	Külön előkészítő helyiség vagy hely szükséges	Megjegyzés													
zöldség, gyümölcs, nem fertőtlenített héjas tojás	+	Ha nincs külön helyiség, az előkészítő hely nem lehet főzőterben, tálalótérben, mosogatóban, élelmiszerraktárban (kivéve zöldségraktár), áruátvevőben. Szezonálisan üzemelő létesítményben kialakítható fedett udvarrészen.													
nyers húсок	+	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.													

JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>Az egyes előkészítő helyiségekben/helyeken használt eszközöket – késeket, vágódeszkákat, edényeket stb. – maradandóan meg kell jelölni (például színjelzéssel, festett vagy vésett betűjelzéssel), és azokat a jelölésnek megfelelő nyersanyag előkészítésére használni.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>A megtisztított nyersanyagok további előkészítését (például töltés, panirozás stb.) a főzőtérben is el lehet végezni az e célra elkülönített munkaasztalon, illetve konyhai berendezésben (például vagdalt massa bekeverése univerzális konyhagéppel).</p> <p>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.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.6. Élelmiszer-hulladék)</i> <i>(Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia)</i> <i>(Kapcsolódó fejezet: 8.2. Takarítás, takarítási utasítás)</i> <i>(Kapcsolódó fejezet: 8.3. Mosogatás)</i></p>





JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>Csomagolások bontása</p> <p>Megbontás előtt a csomagolás külső felületének épségét és tisztaságát, az élelmiszer lejáratási idejét ellenőrizni kell.</p> <p>Szennyezettség esetén a csomagolóanyagot meg kell tisztítani.</p> <p>A csomagolt élelmiszerek nem megfelelő minőségét, romlását a csomagoláson megjelenő felpuffadás, sérülés, lyuk vagy elszíneződés (rozsdásodás) jelezheti.</p> <p>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.</p> <p>A felbontott élelmiszereket – az eredeti fogyaszthatósági/minőségmegőrzési 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 (például paradicsompüré, befőttek stb.) eltarthatósága felbontás után lényegesen lerövidül, ezeket felhasználásig hűtőszekrényben kell tartani.</p> <hr/> <p>6.6.2. Zöldség-gyümölcs előkészítése</p> <p>A zöldségek válogatása, tisztítása, mosása, darabolása során figyelmet kell fordítani az egyes áruféleségek kezelésének sorrendjére.</p> <p>Első lépésként ki kell válogatni, illetve el kell távolítani a romlásra gyanús vagy roncsolt termékeket, termékrészeket.</p> <p>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.</p> <p>A mosásra, a felületi szennyeződések eltávolítására különös gondot kell fordítani a nyersen fogyasztandó termékek esetében (például csíráztatott magvak, salátafélék).</p> <p>Az iparilag előkészített, tisztított zöldségeket a felhasználás előtt a zöldség-előkészítőben vagy a főzőtérben, kizárólag erre a célra használt szűrőedényben, alaposan le kell öblíteni.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>6.6.3. Húselőkészítés</p> <p>A nyers húsokat különösen szennyezett nyersanyagoknak kell tekinteni.</p> <p>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.</p> <p>Állatok vágása, nyúzása, kopasztása, belezése a húselőkészítőben nem történhet, erre külön helyiség/hely kell.</p> <p>A húsok mechanikai tisztítása során el kell távolítani a látható szennyeződések (például véralvadék), a roncsolt és fogyasztásra alkalmatlan egyéb részeket, valamint a csontszilánkokat.</p> <p>A húsok mosása nem jelenthet áztatást. Hideg vizes mosás után a húsokat le kell csepegtetni és azonnal fel kell használni.</p> <p>A húsmosó medencét tilos más élelmiszer mosására használni.</p> <p><i>Amennyiben a hús felületének törlése szükséges, célszerű egyszerű használatos papírtörlet alkalmazni.</i></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.6. Élelmiszer-hulladék)</i></p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>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 járási 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.</p> <p>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.</p>	<p>6.6.4. Lőtt vad előkészítése</p> <p>A lőtt vad feldolgozásának tárgyi feltételei A lőtt vad átvételét és feldolgozását a területileg illetékes Járási Hivatal külön engedélyben szereplő hozzájárulása után szabad folytatni.</p> <p>Vadhús csak hatósági állatorvosi igazolással vehető át. A nagyvad kizárólag belezett állapotban vehető át, apróvad zsigerezését megérkezés után mielőbb el kell végezni.</p> <p>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.</p> <p>Nem konyhakész (szőrében, tollában lévő, de belezett) lőtt vad feldolgozása csak erre a célra kialakított helyiségben történhet, ahol:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Szőrben-bőrben, tollában lévő vadat lefagyasztani tilos. A függesztés során az állattestek sem a padozattal, sem az oldalfallal, vagy más, szennyezőforrást jelentő felülettel nem kerülhetnek érintkezésbe.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.6. Élelmiszer-hulladék)</i></p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>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.</p> <p>13. § (4) Elejtett vad előkészítése a vendéglátó létesítmény elkülönített, kizárólag erre a célra használt helyiségében történhet, az erre a célra rendszeresített külön eszközökkel.</p> <hr/> <p><u>5. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez</u> Elejtett vad vendéglátó-ipari alapanyagként történő felhasználása</p> <p>1. Elejtett vad kizárólag a hozzá tartozó, hatósági állatorvos által kiállított, 43/2011. (V. 26.) VM rendelet szerinti húsvizsgálati igazolással együtt vehető át.</p> <p>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.</p> <p>3. A nagyvad kizárólag zsigerelt állapotban vehető át, az apróvad zsigerelesét megérkezés után mielőbb el kell végezni.</p>	





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>4. A kültakarójában lévő, illetve a kültakarójától megfosztott elejtett vadat egymástól elkülönítetten kell tárolni.</p> <p>5. Kültakarójában lévő elejtett vadat lefagyasztani tilos.</p> <p>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.</p> <p>7. A kültakaró eltávolítását és zsigerelet követően az elejtett vad húsát további feldolgozásig nyers húsként kell kezelni.</p>	<hr/> <p>6.6.5. Pácolás</p> <p>A pácolás maximális időtartamát a termék receptúrájában vagy anyaghányad-nyilvántartásán kell meghatározni, és a veszélyelemzésben ki kell térni rá.</p> <p>A pácolás 0 – +5 °C-os hőmérsékleten történhet.</p> <p>A páclé teljesen lepje el a húsdarabokat. A pácolás ideje alatt a hús minőségét rendszeresen ellenőrizni, ha szükséges, a páclevet cserélni kell.</p> <p>A páclé újabb pácolásra nem használható fel.</p> <p>A pácolási időtartam figyelése érdekében a pácolási idő kezdetét jelölni kell.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>6.6.6. Hidegvérű állatok húsának előkészítése</p> <p>A halhús frissességének megállapítása</p> <p>A halhúst olvadó jég (-3 – 0 °C) hőmérsékleten vagy fagyasztva, jégben, hűtődobozban, jégen kell beszállítani, megfelelően címkézve vagy kísérő dokumentummal ellátva.</p> <p>A halhús nagy mennyiségben tartalmaz vizet, ezért gyorsan romlik.</p> <p>A frissesség megállapítása a tenyésztett, illetve természetes körülmények között élő hal esetében azonos szempontok alapján történik.</p> <p>Az átvételt a hal érzékszervi vizsgálatával kell kezdeni.</p> <p>Ha friss a hal, a doboz, illetve a csomagolás bontásakor csak enyhe halhússzag érezhető, ami természetes. Tengeri halak esetén enyhe sós szag társulhat hozzá.</p> <p>Egész hal esetén először a szemet kell megnézni. A friss hal szeme természetesen duzzadt, élőnek tűnő, csillog. A kopoltyúk élénkvörösek. A beesett sápadt szem, a rózsaszínű matt kopoltyúk gyanúsak, az ilyen halat ételkészítéshez nem szabad felhasználni.</p> <p>Fej nélküli hal esetén, ha van bőr: „frissen” nyálkás. Ha nem nyálkás, „öreg”. A friss hal testét megnyomva, rugalmasan visszaáll eredeti állapotába.</p> <p>A bőr nélküli haltörzs vagy filé a tárolás során veszít víztartalmából. Ezért egyre rugalmatlanabb, színtelenebb, fakóbb lesz.</p> <p>Az előhűtött friss hal fogyaszthatósági ideje – a vágástól számított – 5 nap, amennyiben a vágás után azonnal lehűtötték és a hűtlánc 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.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>14. § (1) Felhasználni csak ép héjú tojást szabad.</p> <p>(2) Amennyiben a tojás héj 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.</p>	<p>Legfőbb szabály, hogy csak ismert, garanciát vállaló kereskedőtől vagy termelő-feldolgozótól vásároljunk, törekedve a vágás utáni legrövidebb időn belüli beszerzésre!</p> <p>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.</p> <p>A friss, hűtött, csomagolatlan halászati termékeket az olvadó jég hőmérsékletét, azaz 0 °C-ot közelítő hőmérsékletre kell hűteni.</p> <p>A tisztított hal előkészítése húselőkészítő hiányában a húselőkészítőben, a húsok előkészítésétől időben elkülönítve végezhető. A húsok és a hal előkészítése között a munkaasztalokat tisztítani, fertőtleníteni kell. A fej eltávolítását és a zsigerelést a lehető leggyorsabban kell végrehajtani.</p> <p>A filéket és a szeleteket a lehető leghamarabb le kell hűteni, vagy azonnal fel kell használni.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <hr/> <p>6.6.7. Étkezési tyúktojás</p> <p>A tojás előkészítése alatt a héj tisztítását, fertőtlenítését értjük.</p> <p><i>Olyan étkezési tojást célszerű beszerezni, melynek héján látható szennyeződés (vér, bélsár, szalma) nincs.</i></p> <p>Repedt, törött héjú tojásokat tilos tárolni és felhasználni.</p> <p>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.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>A tojás frissességét vízbe merítéssel 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.)</p> <p><i>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.</i></p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 6.1. Kínálat, étlaptervezés)</i></p> <p>A fertőtlenítéshez csak erre a célra alkalmas fertőtlenítőszer használható, 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.</p> <p><i>A tojásfertőtlenítés helyén célszerű kifejleszteni a fertőtlenítés menetének leírását az alkalmazott oldat töménysége és az előírt behatási idő pontos megjelölésével.</i></p> <p>A fertőtlenített tojást tiszta edényzetbe kell tenni, a tojástartóba visszahelyezni tilos.</p> <p>Az iparilag fertőtlenített héjú tojást felhasználás előtt nem kell újra fertőtleníteni, azonban a tárolás alatt óvni kell a tisztaságát.</p> <p>Az a tojás tekinthető fertőtlenítettnek, melynek jelölésén a „fertőtlenített” szó egyértelműen megjelenik. A „kezelt” jelzővel ellátott tojás (például UV-fénnyel felületén kezelt) esetében a fertőtlenítés nem garantált, az eljárás csak baktériumszám-csökkentést eredményez.</p> <p><i>A tojásokat javasolt egyenként, külön edénybe feltörni.</i></p> <p>Ügyelni kell arra, hogy héj ne kerüljön a tojáslébe.</p> <p>A feltört tojást haladéktalanul fel kell dolgozni. Ha technológiai okokból ez nem biztosítható, akkor – 0 és +5 °C között, lefedve tárolva – a feltörést követő 3 órán belül még felhasználható.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 15. § A nyers tejet átvétele után a lehető legrövidebb időn belül fel kell forralni.</p> <p>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</p>	<p>Megfelelő előkészítő helyiség/hely hiányában csak ipari eljárással fertőtlenített héjú tojás, vagy iparilag előállított pasztörözött tojáslé, illetve tojáspor használható.</p> <p>Tojástermékek és egyéb tojások</p> <p>A tojáspor száraz, hűvös helyen (szárzáruraktárban) tárolható. Felbontás után ügyelni kell az utószennyeződés elkerülésére.</p> <p>A tojáslé pasztörözött készítmény, a gyártó utasításának megfelelő hőmérsékleten, a félkész termékes hűtőszekrényben kell tárolni. Adagolásához tiszta eszközt kell használni.</p> <p><i>A vízi szárnyasok (kacsa, liba) tojásának belseje is kórokozóval szennyezettnek tekintendő, felhasználásuk csak alaposan hőkezelt ételekhez javasolt.</i></p> <p>Egyéb (például fűrj, strucc stb.) tojások esetében a tojás mennyiségének arányában kell a biztonságos hőkezelés idejét megszabni. Fokozott figyelmet igényel a fűrjtojás héjának tisztítása, fertőtlenítése, mert a foltos megjelenés elfedheti a szennyeződéseket.</p> <p>6.6.8. Nyers tej előkészítése</p> <p>A kistermelőnek a vendéglátót dokumentált módon kell tájékoztatnia a nyers tej tárolási hőmérsékletéről és fogyaszthatósági időtartamáról.</p> <p>A nyers tejet a fejestől számított 24 órán belül (+6 és +8 °C között tárolva), vagy 48 órán belül (0 és +6 °C között tárolva), illetve hűtetlenül 2 órán belül szabad a kistermelőtől átvenni.</p> <p>Az átvett nyers tejet a 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.</p> <p>A felforralt és 2 órán belül lehűtött tej 0–5 °C-on, védetten tárolva több napig eltartható.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>vendéglátót az élelmiszer fogyaszthatósági vagy a minőségmegőrzési időtartamáról, valamint a szükséges tárolási hőmérsékletről.</p> <p>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.</p> <p><u>4. melléklet az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelethez</u></p> <p>II. 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 fejs befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni.</p> <hr/> <p>852/2004/EK rendelet</p> <p><u>II. melléklet IX. fejezet</u></p> <p>(7) Az élelmiszerek kiolvasztását úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszerben a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy mérgező anyagok 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</p>	<p>Nyers tejet felhasználni csak forralás után szabad. A forralt tejhez utólag csak hőkezelt ízesítők keverhetők (például kakaó).</p> <p><i>Célszerű a nyers tej forralására – jelöléssel ellátott – külön edényzetet biztosítani.</i> A hőkezelt és lehűtött tej külön tejhűtő hiányában a késztermékes hűtőben tárolható.</p> <hr/> <p>6.6.9. Fagyasztott élelmiszerek felhasználása, felengedtetése</p> <p>A fagyasztott élelmiszerek felengedtetését az alábbi módon kell elvégezni</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A zöldségeket, gyümölcsöket, az iparilag feldolgozott félkész élelmiszereket (panírozott vagdaltak, elősütött húсок stb.) a felhasználási javaslat szerint, illetve felengedtetés nélkül a forrásban lévő főzővizbe vagy forró sütőzsiradékba helyezve kell elkészíteni. 2. A fagyasztott nyers húсок felengedtetése: <ul style="list-style-type: none"> • 0 és +5 °C között, 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.






JOGHÁTTÉR	GHP
<p>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 mérgeanyagok képződésének kockázatát.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Amennyiben a művelethez a fenti berendezések egyike sem áll rendelkezésre, a nyershús-felengedtetés megfelelő szellőzésű, maximum +15 °C hőmérsékletű helyiségben is történhet. <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> Zárt csomagolású hús esetében a kiolvasztás végezhető hideg (+ 21°C alatti) folyó vízben vagy hideg álló vízben. <p>A kiolvasztott élelmiszer közvetlenül nem érintkezhet a kiolvasztáshoz használt vízzel. Álló víz alkalmazásakor a vizet 30 percenként cserélni kell.</p> <p>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.</p> <p>Kis mennyiségű fagyasztott termék felengedtetése történhet mikrohullámú berendezésben is, de csak közvetlenül a további hőkezelés megkezdése előtt.</p> <p><i>Egy műveletben célszerű azonos méretű élelmiszerek felengedtetését végezni, illetve gondoskodni kell a már felolvasztott kisebb darabok megfelelő hűtött térbe áthelyezéséről.</i></p> <p>Nyers húсок, baromfi felengedtetése során gondoskodni kell a kiolvadó lé felfogásáról.</p> <p>Tilos a meleg vízben vagy szobahőmérsékleten történő felengedtetés.</p> <p>A felengedett élelmiszert újrafagyasztani nem szabad.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <i>II. melléklet X. fejezet</i></p> <p>(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.</p>	<p>6.6.10. Egyéb előkészítési műveletek</p> <p>Kimérés</p> <p>A szárazárut a szükséges mennyiségben kell kimérni, lehetőleg a raktárban, ügyelve arra, hogy az ételmszer vagy a főzőtér szennyezése elkerülhető legyen. Főzőtérbe gyűjtőcsomagolással árut bevinni tilos.</p> <p>A szemes termékek szemmel látható szennyeződések nem tartalmazhatnak (például idegen magvak, gyomnövények, rovarkártevők, kő stb.). Ezeket válogatással el kell távolítani.</p> <p>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.</p> <p>Az ételmszer-adalékanyagokat, -színezékeket pontosan kell kimérni. <i>A kimérés pontatlanságának elkerülése érdekében célszerű folyékony színezéket használni.</i> Az ételmszer-adalékanyagokat az 1333/2008/EK rendeletben meghatározottak figyelembevételével szabad használni.</p> <hr/> <p>Előkészített anyagok csomagolása</p> <p>A termék jellegének megfelelő csomagolóanyag használható.</p> <p>A hűtést igénylő termékek csomagolását a lehető leggyorsabban kell elvégezni, majd a csomagolt termékeket haladéktalanul a megfelelő hűtőtérbe kell helyezni.</p> <p><i>A csomagolt termékeket az azonosíthatóság érdekében célszerű jelölésekkel (megnevezés, tételazonosító jelölés, csomagolás időpontja) ellátni.</i></p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 4.8.1. Nyomon követhetőség)</i></p>





JOGHÁTTÉR	GHP												
	<p>6.6.11. Előkészített anyagok tárolása</p> <p>A raktározásra vonatkozó előírásokat kell alkalmazni.</p> <p>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.</p> <p><i>A helyben fagyasztott élelmiszerek tárolásához az alábbi táblázatban szereplő időtartamokat ajánlott figyelembe venni.</i></p> <table border="1" data-bbox="870 572 1430 805"> <thead> <tr> <th>Élelmiszer</th> <th>Tárolási idő /hónap</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>fagyasztott félkész ételek</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>fagyasztott hal</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>fagyasztott húsok</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>fagyasztott zöldségek</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>fagyasztott gyümölcs</td> <td>12</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: 6.5. Alapanyagok tárolása)</i></p> <div data-bbox="964 904 1304 1025" style="text-align: center;">  <p>Pazarlást megelőző tipp</p> </div> <p>Az előkészített alapanyagok gondos és védett tárolásával a pazarlás is megelőzhető!</p>	Élelmiszer	Tárolási idő /hónap	fagyasztott félkész ételek	1	fagyasztott hal	1	fagyasztott húsok	3	fagyasztott zöldségek	12	fagyasztott gyümölcs	12
Élelmiszer	Tárolási idő /hónap												
fagyasztott félkész ételek	1												
fagyasztott hal	1												
fagyasztott húsok	3												
fagyasztott zöldségek	12												
fagyasztott gyümölcs	12												

6.7. Étél és termékkészítés	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>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.</p> <hr/> <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>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-t biztosít;</p> <p>16. § (1) Közétkeztetésre szánt, illetve rendezvényre kiszállított meleg ételt biztonságos hőkezeléssel kell előállítani.</p>	<p>Ételt készíteni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • csak emberi táplálkozásra alkalmas nyersanyagokból, • félkész és késztermékekből, • biztonságos technológiával, • szennyeződéstől, fertőződéstől védett körülmények között szabad. <p>A főzőtérbe előkészítetlen nyersanyag és külső csomagolásra használt göngyöleg nem kerülhet, kivéve a nyers húst, amennyiben a létesítmény a főzőtérben elkülönített húselőkészítő hellyel üzemel.</p> <p>Üzemidőben a főzőtérben 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.).</p> <hr/> <p>6.7.1. Hőkezelés (sütés, főzés, párolás, grillezés)</p> <p>Hőkezelés A főző-, sütőkapacitás az ételek választékával, mennyiségével és az elkészült ételek kezelési lehetőségeivel (melegen tartás, lehűtés, hűtve tárolás) legyen arányban.</p> <p>Figyelembe kell venni a hőkezelés eredményességét befolyásoló tényezőket:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a hőmérsékletet, • a hőkezelés időtartamát, • a rétegvastagságot, méretet stb.





JOGHÁTTÉR	GHP
	<p><i>javasolt az egyben sütött-főzött húsok méretét úgy megválasztani, hogy a legnagyobb darabok ne haladják meg a 2 kg-ot.</i></p> <p>Minél magasabb a maghőmérséklet, annál rövidebb hőbehatási (főzési, sütési) időre van szükség. Ettől eltérni csak néhány speciális ételkészítési módszer esetén szabad.</p> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: IV. sz. melléklet: Speciális, a hagyományostól eltérő technológiák a vendéglátásban)</i></p> <p>Töltelékes húsok készítésekor megkülönböztetett figyelmet kell fordítani a biztonságos hőkezelésre.</p> <p>Hőkezelés után a megfelelőséget mindig ellenőrizni kell. Ez történhet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • maghőmérséklet-mérő eszközzel, vagy • érzékszervi úton (szemrevételezéssel stb.), ha a hőhatás megfelelő mértéke így is megállapítható (például forrásban lévő ételek, sült tészták, stb. esetében) az étel állagának, színének, formájának megfigyelése alapján. <p>A hőkezelt ételeket gondosan el kell különíteni – térben vagy időben – a nyersanyagoktól és a félkész ételektől.</p> <p>Minden olyan esetben, amikor a hőkezelt terméket nem aznap fogyasztják el, az ételt a lehető leggyorsabban le kell hűteni.</p> <p>Sütés</p> <p>Fontos tudni, hogy az angolosan sült marha és a 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 történő származása, frissessége kiemelt jelentőségű.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>Fokozott élelmiszer-biztonsági kockázatot jelent az angolos elkészítési mód:</p> <ul style="list-style-type: none"> • göngyölt húsoknál, • olyan húsdaraboknál, amelyekből a csontot már eltávolították, valamint • darabolt húsoknál, vagy azokból formázott daraboknál, <p>mert ezek belseje már mikrobiológiai szennyeződést tartalmazhat.</p> <p>Gyorsfagyasztott termékeket a gyártói utasítás szerint kell felhasználni. A húsok bundázásához szükséges tojáspanírt a felhasználás ütemében kell készíteni, felhasználni egy órán belül szabad.</p> <p>A berendezések hőmérsékletkijelzését folyamatosan figyelni és ellenőrizni kell.</p> <p>Főzés és párolás</p> <p>A korábban elkészített és melegen fogyasztandó ételeket fogyasztás előtt mindig alaposan át kell forrosítani.</p> <p>Az olyan mártásoknál, krémeknél, sodóknál, amelyek konyhatechnológiai okokból a kicsapódás elkerülése érdekében nem kapnak hőkezelést, vagy gyenge hőkezeléssel készülnek, ha az étel jellege megengedi (például majonéz): savanyítással (pH 4 alatti érték beállításával), vagy naponta többszöri, frissen készítéssel és a felhasználásig hűtve vagy melegen tárolással kell a kockázatot csökkenteni.</p> <p>A fűszerezést, ízesítést, besűrítést mindig kövesse biztonságos hőkezelés. Kivételt képez a legirozás (tojás-sárgájával, tejszínnel sűrítés), amely után az ételt rögtön tálalni kell.</p> <p>Kiengedtetés nélkül a fagyasztóból felhasznált vagy hűtőből kivett alapanyag esetében hosszabb hőkezelési időt kell számítani.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>A héjában főtt tyúktojás biztonságos hőkezelési ideje – mérettől függően – a forrástól számított 7–9 perc, ezért a gyakorlatban 10 perces forralást kell alkalmazni.</p> <p>A kóstolóhoz használt eszköznek (kanál, villa) tisztának kell lennie, azt ismételt kóstolóhoz felhasználni csak megfelelő elmosás, fertőtlenítés után szabad, vagy tiszta eszközt kell használni.</p> <p>Grillezés</p> <p>A különböző grillezési technológiáknál (parázs fölött rácson, sütőlemezen, sütőben vagy alufóliába csomagolva, parázon stb.) az élelmiszer-biztonsági szabályok hasonlóak egymáshoz.</p> <p>A hőmérséklet legyen egyenletes és kellően magas, hogy a hús belseje is megfelelően átsüljön. Ne kerüljenek zsúfoltan a rácsra, sütőlemezre a grillezendő élelmiszerek.</p> <p>A grillezés ideje az élelmiszertől és a grillezőberendezés típusától függ. A rácson vagy lemezen grillezett hús mindkét oldalát meg kell sütni.</p> <p>Az átlagos sütési idők az alábbiak:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5–10 percet igényelnek a zöldségek, gyümölcsök, a csirkemell, a hal, • kb. 20 percig kell sütni a csirkecomb, a marha- és sertésszeleteket, • egy egész csirke sütési ideje (grillen vagy nyárson) 50–60 perc. <p>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.</p> <p>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.</p> <p>A kész ételleket tiszta tányérokra, tálcákra kell helyezni és javasolt azonnal elfogyasztani!</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>49/2014. (IV.29.) VM rendelet</p> <p>1. melléklet</p> <p>3. Sütőzsírok poláros komponenseinek határértéke</p> <p>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.</p>	<p>6.7.2. Zsírban, olajban sütés</p> <p>Az optimális sütési hőmérséklet +160–+180 °C. Az optimális hőmérséklet beállítására az automata hőfokszabályzós készülék a legalkalmasabb. Másfajta készülék használatakor hőmérőt kell alkalmazni.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Szabályok:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • <i>Ha a sütést rövid, 1-2 órás időtartamra szüneteltetni kell, akkor a hőmérsékletet – a fűtés kikapcsolása helyett – célszerű +30–+40 °C-kal alacsonyabbra állítani.</i> • 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 elhasználadott zsiradékkal. • <i>A halat, húst, burgonyát külön-külön zsiradékokban ajánlott sütni.</i> • 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										
<p>A Bizottság 2017/2158 Rendelete 1. cikk</p> <p>(1) Az élelmiszeripar területét érintő uniós jogszabályok alkalmazandó rendelkezéseinek sérelme nélkül, a (2) bekezdésben felsorolt élelmiszereket előállító és forgalomba hozó élelmiszer-vállalkozók a 2. cikknek megfelelően alkalmazzák az I. és II. mellékletben meghatározott kockázatsökkentő intézkedéseket annak érdekében, hogy az akrilamid-tartalom a IV. mellékletben meghatározott referenciaszintek alatti, észszerűen elérhető lehető legalacsonyabb szinten legyen.</p>	<p>A fentiek betartása mellett az egyes sütőzsiradékok sütési ideje az alábbi:</p> <table border="1" data-bbox="940 356 1354 551"> <thead> <tr> <th>zsiradék típusa</th> <th>sütési idő</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>napraforgóolaj</td> <td>kb. 8–10 óra</td> </tr> <tr> <td>kukoricacsíra-olaj</td> <td>kb. 10–13 óra</td> </tr> <tr> <td>repceolaj</td> <td>kb. 12–15 óra</td> </tr> <tr> <td>sertészsír</td> <td>kb. 18–20 óra</td> </tr> </tbody> </table> <p>Fogyasztásra alkalmatlan az a zsiradék, amely +170 °C alatti hevítéskor füstöl. A zsiradék felhasználhatóságát gyorsstesttel is lehet ellenőrizni. Az elhasznált zsiradékot össze kell gyűjteni és elszállíttatásáról gondoskodni kell. Az elhasznált zsiradékot ételkészítésre felhasználni tilos.</p> <p>A vendéglátásban leggyakrabban előforduló, zsiradéokban vagy másképpen sült, szénhidrátban gazdag élelmiszer a friss burgonya, melynek sütése során akrilamid keletkezhet. Annak érdekében, hogy a keletkező akrilamid mennyisége a lehető legkisebb mértékűre csökkenjen, a következő kockázatsökkentő intézkedéseket szükséges tenni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alacsonyabb cukortartalmú burgonyafajtákat kell használni, amennyiben rendelkezésre állnak. Ennek érdekében javasolt konzultálni a beszállítókkal. • A burgonyát 6 °C-nál magasabb hőmérsékleten kell tárolni. • Sütés előtt a cukortartalom csökkentése érdekében a megtisztított burgonya (kocka, hasáb): <ul style="list-style-type: none"> • áztatása hideg vízben 30 perctől 2 óráig, sütés előtt tiszta vízzel öblítés, vagy • meleg vízben áztatása pár percig, sütés előtt tiszta vízzel öblítés, vagy • sütés előtt blansírozás. 	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
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										

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>(2) Az (1) bekezdésben említett élelmiszerek a következők:</p> <p>a) friss burgonyából készült hasáburgonya, egyéb darabolt (olajban süített) termékek és szeletelt burgonyaszírom;</p> <p>b) burgonyaszírom, snack, sós keksz és burgonyapépből készült egyéb burgonyás termékek;</p> <p>c) kenyér;</p> <p>d) reggeli gabonapelyhek (a zabkása kivételével);</p> <p>e) finompékáru: aprósütemény, édes keksz, kétszersült, gabonaszélet, pogácsa, tölcsér, ostya, lángos és mézeskalács, valamint sós keksz, ropogós kenyér és kenyérpótlók. Ebben a kategóriában a kekszen szárazsütemény (gabonalisztalapú süített termék) értendő;</p> <hr/> <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>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.</p>	<p>Sütéskor:</p> <ul style="list-style-type: none"> • olyan sütőolaj/zsír használata, mely lehetővé teszi a gyorsabb vagy alacsonyabb hőmérsékleten süítést, ennek érdekében javasolt a beszállítókkal egyeztetni, • a sütési hőmérsékletnek minden esetben ellenőrzött 175 °C alatt, a lehető legalacsonyabbnak kell lennie, • a levált burgonyadarabkákat a zsíradékból rendszeresen el kell távolítani. <p>Készre süendő, fagyasztott, előkészített burgonyatermékek esetében követni kell a gyártó elkészítési utasításait.</p> <p>További információk és tudnivalók:</p> <p>Akrilamid élelmiszerekben: http://portal.nebih.gov.hu/-/akrilamid-elelmiszerekben</p> <p>Útmutató a sült burgonyatermékek és a hasáburgonya akrilamid-tartalmának csökkentéséhez: http://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/323140/frenchfries-HU-final.pdf/e9a12cda-a2d0-4166-b2ed-9e3f318da05d</p> <hr/> <p>6.7.3. Hidegkonyhai termékek készítése</p> <p>A hidegkonyhai termék készítése fokozottan veszélyes, magas kockázatú, nagy tisztaságot igénylő tevékenység.</p> <p><i>Javasolt a hideg és meleg konyhatechnológiai műveleteket az eltérő hőmérsékletigény miatt időben elkülönítve végezni.</i></p> <p>Hidegkonyhai termékek készítésekor a személyi higiénés szabályok fokozott betartását biztosítani kell.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia)</i></p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet 1. cikk c) a szobahőmérsékleten biztonságosan nem tárolható élelmiszerek, különösen a fagyasztott élelmiszerek esetében fontos a hűtési lánc fenntartása;</p> <p><u>II. Melléklet IX. fejezet</u> (3) Az élelmiszert a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában óvni kell bármilyen szennyeződéstől, amely az élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlanná, az egész-</p>	<p>A hidegkonyhai készítményekbe kevert alapanyagokat alaposan mosni, tisztítani kell.</p> <p>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.</p> <p>A hidegkonyhai termékekhez felhasznált héjas tojást fertőtleníteni kell. Nyers tojással készített majonézhez friss tojást kell használni és <i>célszerű a termék savanyítása (tejfőllel, mustárral, citrommal, fehér borral) pH 4, vagy ennél alacsonyabb vegyhatására</i>. 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.</p> <p>A pasztörözött tojáslé használata fokozza a majonéz biztonságosságát.</p> <p>A késztermékeket a tárolás, kiszállítás és kínálás teljes ideje alatt 0 és +5 °C között kell tartani. A hőfokot rendszeresen ellenőrizni kell.</p> <hr/> <p>6.7.4. Cukrásztermékek készítése</p> <p>6.7.4.1. Cukrásztermékek készítése Az egyes részműveleteket technológiai sorrendben kell elvégezni és <i>célszerű ehhez a cukrászműhely berendezését is igazítani</i>.</p> <p>Csak olyan mennyiségben és választékkal szabad süteményeket előállítani, amelyeknek 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.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>ségre ártalmassá vagy olyan módon szennyezetté teheti, hogy az előállt állapotban ésszerűtlen volna fogyasztását elvárni.</p> <p>(5) Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy mérgeanyagok 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.</p> <p>(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 hőmér-</p>	<p>Friss, előkészítést igénylő gyümölcs és zöldség csak gyümölcs-előkészítő hellyel vagy helyiséggel rendelkező cukrászatban használható fel.</p> <p>Ahol nem biztosított tojáselőkészítő helyiség vagy hely, ott csak fertőtlenített héjú tojást vagy iparilag előállított tojáslevet, tojásport szabad felhasználni.</p> <p>Nyers húst felhasználni csak külön e célra használt előkészítő helyiségben szabad. A szállítóedények (karéj) mosogatása külön karéjmosó helyiségben történhet.</p> <p>A termelőhelyiségekbe csak előkészített alapanyagok, tiszta szállítóedények vihetők be.</p> <p>A sütőtérben keletkező hő miatt a sütéssel párhuzamosan kikészítő, díszítő műveletet végezni nem javasolt. <i>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.</i></p> <p>A forró sütőknél használt fogóruhákat, kesztyűket tisztán kell tartani.</p> <p>A termelés során kerülni kell a textiltörlok, konyharuhák használatát, <i>helyettük papírtörlok alkalmazása javasolt.</i></p> <p>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 csírapasztó eljárásán, különös gondossággal kell védeni a szennyeződéstől.</p> <p>Termelőhelyiségekbe üres göngyöleget, alapanyagok külső védőcsomagolását, előkészítéshez használt eszközöket, továbbá a termeléshez nem szükséges tárgyakat bevinni vagy ott tárolni tilos.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>sékre kell hűteni, hogy az az egészségre nézve ne eredményezzen kockázatot.</p> <p>62/2011. (VI.30.) VM rendelet</p> <p>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-t biztosít;</p> <p>5. cukrászati készítmény: élelmiszer összetevőkből, cukrászati technológiával előállított vendéglátó-ipari termék, ideértve a vendéglátás keretében előállított fagyaltot is;</p> <p>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;</p> <p>9. ételkészítés: az előkészített alapanyagokból, konyhatechnológiai műveletekkel (különösen főzés, párolás, sütés, sűrités, 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;</p>	<p>A munkasztalok alatti polcokon fedetlen edényben vagy fedetlen tárolóeszközben élelmiszert tartani tilos.</p> <p>Gépi habverő csak nagy tisztaságú helyiségben használható, elhelyezése huzatmentes helyen javasolt. A habverő-, dagasztó- és nyújtógépek kenéséhez élelmiszer-ipari tisztaságú kenőanyagot kell használni.</p> <p>Romlott, romlásra gyanús élelmiszert, nyersanyagot tilos felhasználni.</p> <p>A zsákos lisztet felhasználás előtt szitálni kell. Szitálógép használatakor a szita tisztítását rendszeresen el kell végezni.</p> <p><i>Diót, olajos magvakat a krémekhez keverés és krémes felületekre szórás előtt célszerű piritással, főzéssel csírátlanítani.</i></p> <p>A mazsolát és a mákot (kivéve, ha a mák előre tisztított vagy darált) felhasználás előtt át kell mosni.</p> <p>Az édes morzsa készítéséhez használt tésztát száraz, szellős helyen kell megszáritani, darálás után nedveséget át nem eresztő csomagolásban, dobozban, edényzetben kell a felhasználásig tartani. Az édes morzsa csomagolására a felhasználhatósági határidőt rá kell írni.</p> <p>A hűtést igénylő, gyorsan romló alapanyagokat (például vaj, tej, tejszín stb.) a felhasználás ütemében kell a hűtőtérből kivenni.</p> <p>A további felhasználásra szánt süteményvégeket, széleket szennyeződéstől védetten, fedetten kell gyűjteni, hűtve kell tárolni és két napon belül szabad felhasználni.</p> <p>A különböző alapanyag-tároló edényeket, dobozokat, zsákokat csak az adagolás idejére szabad kinyitni, azt követően gondosan le kell zárni.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>14. maghőmérséklet: az étel belsejében, annak legnagyobb keresztmetszetén mért hőmérséklet, ahol az étel hőmérséklete a külső hőmérséklet változását a leglassabban követi;</p>	<p>A termelőhelyiségekben egyidejűleg csak az egy műszakban felhasználandó alapanyagok és csomagolóanyagok tárolhatók.</p> <p>Az előkészítéshez, masszázashoz 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 mosogatóval kell elmosni.</p> <p>Az edények, eszközök épségéről és tisztaságáról használatuk előtt meg kell győződni.</p> <p>A nyers tojáslét kenő ecseteket meg kell jelölni, azokat más műveletnél használni tilos.</p> <p>Az ecseteket, kinyomózsákokat folyamatos használat esetében is legalább 3 óránként tisztára kell cserélni, és mosogatásukat fertőtlenítéssel kell elvégezni.</p> <p>A textiltől készült kinyomózsákokat használat után kifőzéssel kell csíráltatni, majd szárítani. A kifőzéssel nem kezelhető kinyomózsákokat fertőtlenítő mosogatóval kell megtisztítani.</p> <p>Három órán túl a kinyomózsákban tejszínt vagy krémet tárolni tilos, ezen belül a kinyomózsákban lévő tejszín vagy krém átmeneti tárolását hűtötten kell végezni.</p> <p>A főzött krémeket a főzés befejezése után – ügyelve a szennyeződéstől való védelmükre – 2 órán belül +10 °C alá kell lehűteni, majd hűtve tárolni.</p> <p>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.</p> <p>Élelmiszert, edényt, eszközt a padozatra helyezni tilos.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>Betöltés, áthúzás, díszítés, felvágás, szeletelés, vaxolás során különös gonddal kell ügyelni a személyi higiéniére, a kéz és munkaruha tisztaságára.</p> <p>A termékek kézzel érintését a lehető legszükségesebbre kell korlátozni. <i>Javasolt a kikészítésnél és díszítésnél a dolgozók számára egyszer használatos, eldobható kesztyűk alkalmazása.</i> (Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia)</p> <p>Élelmiszer-adalékanyagokat, aromákat eredeti csomagolásban kell tartani és pontosan kell adagolni, az 1333/2008/EK rendeletben meghatározottak figyelembevételével. A gyártási naplóban rögzített termelési adatok és az anyaghányad-nyilvántartás adatai együtt az adalékanyag-felhasználás dokumentálását eredményezik. (Kapcsolódó fejezet: 4.8. Nyomon követhetőség)</p> <p>Tilos liba- és kacsatojás felhasználása! Pasztörözött tojáslé adagolására tiszta, jelölt adagolóeszközt kell használni. A tojáslétartályt csak az adagolás idejére szabad nyitva tartani.</p> <p><i>Tésztamassza, krémek és fagylalt előállítására fertőtlenített héjú tojást vagy pasztörözött tojáslevet javasolt felhasználni.</i> (Kapcsolódó fejezet: 6.6.7. Étkezési tyúktojás)</p> <p>A szeletelésnél, krémek kezelésénél használt úgynevezett mártóvizet gyakran kell cserélni.</p> <p>Útmutató az édes és sós kekszek, valamint az extrudált kenyerek és kétszersültek akrilamid-tartalmának csökkentéséhez: http://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/323140/biscuits-HU-final.pdf/34307727-d42d-4e0b-a798-aa06ad6069d7 (Kapcsolódó fejezet: 6.7.2. Zsírban, olajban sütés)</p>

JOGHÁTTÉR	GHP		
	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.		
	Sütemény	Tárolási hőmérséklet	Fogyaszthatósági határidő
	Száradsütemények, pogácsák töltelék nélkül	Száras, szellős, hűvös helyen tartva	7–10 nap
	Száradsütemények, leveles tészták lekvárral, kakaóval, dióval stb. töltve		3–7 nap
	Száradsütemények, 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, sárga krémmel töltött sütemények		48 óra
	Fagyasztott, majd felolvasztott sütemények		48 óra
	A félkész és kész sütemények a fagyasztásra vonatkozó szabályok betartásával lefagyaszthatók, felengedettétüket 0 és +5 °C közötti hűtőtérben kell végezni. A felengedett süteményeket újrafagyasztani tilos.		
<i>(Kapcsolódó fejezet: 6.10. Kiszállítás)</i>			





JOGHÁTTÉR	GHP												
<p>62/2011. (VI.30.) VM rendelet</p> <p>2. § 5. cukrászati készítmény: élelmiszer összetevőkből, cukrászati technológiával előállított vendéglátó-ipari termék, ideértve a vendéglátás keretében előállított fagyaltot is;</p> <p>6. § (1) A fagyalt előállítására, az adagolva forgalmazott fagyaltra és az adagolva forgalmazott jégkrémre vonatkozó előírásokat a rendelet 2. melléklete tartalmazza.</p> <p>2. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez Fagyalt előállításra, az adagolva forgalmazott fagyaltra és az adagolva forgalmazott jégkrémre vonatkozó szabályok</p> <p>1. A pasztőrözött, folyékony fagyaltot 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.</p> <p>2. Zárt rendszerű fagyaltfőző-hűtő berendezés használata esetén 0 és + 4 °C közötti tárolási hőmérsékleten a folyékony fagyalt legfeljebb 72 óráig tárolható.</p> <p>3. Nyers tojás a fagyalrhoz közvetlenül a pasztőrözés előtt adható.</p>	<p>6.7.4.2. Fagyalt készítése</p> <p>A főzött fagyalt erre a célra használt, külön helyiségben készíthető. Amennyiben a fagyalt zárt technológiával készül, a létesítmény legtisztább technológiai helyiségében, más munkafolyamatoktól elkülönítve készíthető. Legtisztább technológiai helyiség például a kikészítő-, díszítőhelyiség.</p> <p>A fagyalt készítéséhez használt eszközöket meg kell jelölni, azokat más célra használni tilos. Az eszközöket használatuk befejezése után azonnal vagy legkésőbb a műszak végén fertőtlenítő mosogatóval kell megtisztítani. A megtisztított, megszáritott eszközöket szennyeződéstől védetten kell tárolni.</p> <p>Főzött fagyaltot csak szakképzett cukrász készíthet.</p> <p>A fagyaltpasztőrözés hőmérséklet- és időkövetelményei az alábbiak lehetnek:</p> <table border="1" data-bbox="657 787 1571 1000"> <thead> <tr> <th>Az összetevők összeállítása és a hőkezelés megkezdése között maximálisan megengedett idő</th> <th>Hőkezelés hőmérséklete</th> <th>A hőkezelési hőmérséklet elérésétől számított hőkezelési időtartam</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 óra</td> <td>+65 °C</td> <td>30 perc</td> </tr> <tr> <td>1 óra</td> <td>+70 °C</td> <td>10 perc</td> </tr> <tr> <td>1 óra</td> <td>+82 – +85 °C</td> <td>30 másodperc</td> </tr> </tbody> </table> <p>A pasztőrözött fagyalt alaplevéhez csak hőkezelt alapanyagok adhatók, kivéve a fagyasztás előtt közvetlenül hozzáadott friss, gondosan megtisztított zöldséget-gyümölcsöt, az élelmiszer-adalékanyagokat, az ivóvizet és a szeszesitalt.</p>	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
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
<p>4. A HACCP rendszer működését igazoló feljegyzéseket, dokumentumokat a fagyalt fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési idejének lejárta után legalább 30 napig kell megőrizni.</p> <p>5. A fagyalt hőmérséklete a fogyasztó részére történő átadásig nem emelkedhet -8 °C fölé.</p> <p>6. Az adagolva forgalmazott jégkrém a fogyasztói értékesítés helyén, kiadagolásra előkészítve legfeljebb -14 °C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tárolható.</p> <p>7. Mozgóárusításnál az árusító kocsin a fagyalt előállítójának és árusítójának nevét és címét jól olvashatóan fel kell tüntetni. Az árusításhoz szükséges hatósági dokumentumokat a helyszínen kell tartani.</p>	<p>A fagyalt anyaghányad-nyilvántartásában fel kell tüntetni, hogy lefagyasztás után meddig fogyasztható. Ennek hiányában a lefagyasztott fagyalt 72 órán túli értékesítése tilos.</p> <p>Por- és konzervfagyalt bekeveréséhez elkülönített munkaasztal, munkafelület szükséges. A megbontott fagyaltport gondosan visszazárva, eredeti csomagolásában kell tárolni.</p> <p>A por- és konzervfagyalt készítésekor a termék használati utasítása alapján kell eljárni, amely azonban nem ütközhet a rendeletben meghatározott hőmérséklet és idő határértékekkel.</p> <p>A fagyalt készítéséről termelési- vagy műszaknaplót kell vezetni, amit az elkészült fagyalt lejárataától számított 14 napig kell megőrizni. A műszaknapló tartalmazza az egyes fagyaltfélék lejárati idejét is.</p> <p><i>A fagyaltok lejárata a tárolóedényeken címkével vagy egyéb megbízható, tégelyjelölő módszerrel célszerű feltüntetni.</i></p> <p>A maradék- és a különböző időben készített fagyaltok nem keverhetők össze.</p> <p>A felolvadt fagyaltot újrafagyasztani vagy újrapasztörözni tilos.</p> <p>A fagyalt árusítása során gondoskodni kell a fagyalt, a tölcsek és eszközök szennyeződéstől, cseppfertőzéstől való védelméről.</p> <p>A fagyalt az árusítás alatt sem olvadhat fel, ezért a hűtőpult hőmérsékletét folyamatosan ellenőrizni kell. A fagyalttároló hűtőpultot a fagyalt behelyezése előtt üzemi hőmérsékletűre kell hűteni.</p> <p>A fagyaltos tégelyek megtöltésekor, a fagyalt „feltornyozásakor” figyelembe kell venni a pult hűtőkapacitását, a hűtőtér felső határát és a hűtött levegő áramlását.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>A tégelybe helyezett fagylalt csak emberi fogyasztásra alkalmas tiszta élelmiszerral dekorálható. A fagylaltba helyezett táblákat fertőtlenítő mosogatással kell tisztítani.</p> <p><i>A fagylalt adagolására használt kanálhoz átfolyó vízzel működő kanálöblítő, kézhőmérsékletet közvetítő adagoló kanál vagy tégelyenkénti spatula használata javasolt.</i></p> <p>Átfolyó vizes kanálöblítő hiányában a fagylaltadagoló kanalat legalább óránként cserélt, ivóvíz minőségű, hideg vízben kell öblíteni.</p> <p>Fagylalt adagolásakor az öblítővízből kiemelt fagylaltos kanál adagolófeje csak a fagylalttal érintkezhet. Tilos a leöblített adagolókanalat a pultra helyezett textilre, szivacsra ütögetve vízmentesíteni.</p> <p><i>Javasolt a pultnál elkülöníteni a pénz kezelését és a fagylalt adagolását.</i></p> <p>Lágyfagylaltgépből értékesített fagylalt a léfagylalt készítésétől számított 12 órán belül hozható forgalomba. A gép tartályában a léfagylalt hőmérséklete nem emelkedhet +8 °C fölé.</p> <p>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.</p> <p>A léfagylalt készítésének és a lágyfagylaltgép feltöltésének időpontját fel kell jegyezni.</p> <p>A lágyfagylaltgépbe töltött léfagylaltnál újabb készítésűt tölteni nem szabad.</p> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.3. Mozdó és/vagy ideiglenesen előállító- és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusítások járművei) vonatkozó követelmények)</i></p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>16. § (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.</p> <p>3. melléklet:</p> <p>Vendéglátó tevékenység keretében végzett fagyasztás feltételei</p> <p>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.</p> <p>2. Nyers darált húst lefagyasztani tilos.</p> <p>3. Lefagyasztani csak e célra frissen előkészített terméket, alapanyagot, vagy e célra frissen készült vendéglátó-ipari terméket szabad.</p>	<p>6.7.5. Fagyasztás és fagyasztva tárolás</p> <p>Fagyasztás csak abban a létesítményben végezhető, ahol az étel alapanyagainak előkészítéséhez elkülönített előkészítő helyiségek, helyek rendelkezésre állnak.</p> <p>A fagyasztáshoz a célnak megfelelő, hőelvonó kapacitással rendelkező gyorsfagyasztó berendezéssel vagy gyorsfagyasztó résszel ellátott fagyasztószekrénnyel kell rendelkezni.</p> <p>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.)</p> <p>Összesen napi 29 adagot meghaladó mennyiségű étel fagyasztásához úgynevezett „sokkoló” (gyorshűtő-fagyasztó) berendezés használata szükséges.</p> <p>Tilos lefagyasztani a nyers darált húst vagy az olyan félkész terméket, amiben a darált hús nyers állapotban van. A fagyasztás a feldolgozott élelmiszer-ipari termékek lejáratát nem hosszabbíthatja meg.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás)</i></p> <p>Fagyasztani csak élelmiszerrel közvetlen érintkezésre alkalmas anyagból készült edényben, csomagolóanyagban szabad.</p> <p>A fagyasztás előtt a termékeket az előre látható, egyszeri felhasználás szerinti mennyiségben kell becsomagolni.</p> <p>Törekedni kell arra, hogy a rétegvastagság minél kisebb legyen, készételek esetében lehetőleg ne haladja meg az 5 cm-t.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP										
<p>4. A lefagyasztásra kerülő termék minden pontjának a lehető legrövidebb időn belül $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ vagy ez alatti hőmérsékletet kell elérnie. A termék hőmérséklete a fagyasztva tárolás során nem emelkedhet $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ fölé.</p> <p>5. A termékek csomagolásán fel kell tüntetni azok megnevezését, a fagyasztás dátumát, minőség-megőrzési idejének lejáratát napját, melynek meghatározása a vendéglátó felelőssége.</p> <p>6. Egyszer már felengedett terméket újrafagyasztani nem szabad.</p> <p>7. Meleg ételt fagyasztás előtt a lehető legrövidebb időn belül környezeti hőmérsékletűre kell lehűteni.</p>	<p>A vendéglátás keretében lefagyasztott termék csomagolásán fel kell tüntetni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a fagyasztott termék pontos megnevezését, • nyersanyagfagyasztás esetén az azonosítását biztosító jelölést (például a szállítólevél száma), • a fagyasztás dátumát, • a lefagyasztott termék minőségmegőrzési határidejét, amelyet – a feldolgozott élelmiszer-ipari termékek kivételével – a vendéglátó vállalkozás állapít meg. <p><i>A fagyasztást nem ajánlott abban a légtérben végezni, ahol a már korábban lefagyasztott termékek tárolása történik.</i></p> <p>A fagyasztva tárolásra használt hűtőberendezés légtérének hőmérsékletét rendszeresen ellenőrizni kell.</p> <p><i>Az ételek fagyasztásáról célszerű nyilvántartást vezetni, az alábbiak szerint:</i></p> <table border="1" data-bbox="775 662 1519 798"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Készítés ideje (dátum)</th> <th colspan="2">Étel</th> <th rowspan="2">Lejárat ideje</th> </tr> <tr> <th>megnevezése</th> <th>mennyisége</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: IV. sz. melléklet: Speciális, a hagyományostól eltérő technológiák a vendéglátásban)</i></p> <div data-bbox="960 904 1300 1025" style="text-align: center;"> <p>Pazarlást megelőző tipp</p> </div> <p>A helyben fagyasztott termékek gondos csomagolása és pontos jelölése, a készletek rendszeres felülvizsgálata segít megelőzni az élelmiszer-pazarlást!</p>	Készítés ideje (dátum)	Étel		Lejárat ideje	megnevezése	mennyisége				
Készítés ideje (dátum)	Étel		Lejárat ideje								
	megnevezése	mennyisége									

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>1333/2008/EK rendelet <u>II. melléklet</u> Az élelmiszerekben használható adalékanyagokat és azok határértékét tartalmazza</p>	<p>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.</p> <p>Tartósítani csak megfelelő minőségű, friss, hibátlan, tiszta és megfelelően előkészített gyümölcsöt és zöldséget szabad.</p> <p>Tartósítási tevékenységet csak tiszta környezetben, tiszta eszközök használatával, egyéb ételkészítési tevékenységtől térben vagy időben szigorúan elkülönítve kell végezni.</p> <p>Tartósításhoz az élelmiszer-adalékanyagokat kizárólag az 1333/2008/EK rendeletben meghatározottak figyelembevételével szabad használni. (Tartósításhoz szalicil nem használható, mert élelmiszerekben nem engedélyezett alapanyag.)</p> <p>Befőzéshez sérülésmentes, megfelelően elmosogatott és lecsepegtetett, átlátszó üvegeket kell használni. A lezárt üvegeken fel kell tüntetni a termék megnevezését, készítésének időpontját, az esetlegesen felhasznált élelmiszer-adalékanyag megnevezését.</p> <p>Az üvegeket a raktári polcokon úgy kell elhelyezni, hogy azok tartalma és lezártága ellenőrizhető legyen. A csomagolás felpúposodása és a termék látható elváltozása (például zavarosodás, gázképződés, penészesedés stb.) esetén a terméket a raktárból el kell távolítani és hulladékként kell kezelni.</p> <hr/> <p>6.7.7. Száraz pékáru felhasználása Panírmorzsa, zsemlemorzsa, töltelék stb. alapanyagoknak csak a vendéggel nem érintkezett, fogyasztásra alkalmas, látható penésztől, nyúlósodástól vagy egyéb szennyeződéstől mentes terméket szabad felhasználni.</p> <p>Panírmorzsa, zsemlemorzsa készítéséhez felhasznált zsemlet, kiflit, kenyeret tiszta, idegen szagoktól mentes, szellős helyen, letakarva kell tárolni.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>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 (például címke, csomagolóanyag).</p> <p>Csomagolni az élelmiszerek tárolására engedélyezett csomagolóanyagba (celofán, nejlonzacskó, papírsák) szabad. A kész panírmorzsát, zsemlemorzsát száraz, hűvös helyen, napfénytől védve kell tárolni, és csak a készítés helyén szabad használni.</p> <p><i> Javasolt szárítási technológia: A szikkadt alapanyagokat 1, maximum 2 centiméter vastagságú szeletekre vágjuk. Az optimális szelet vastagsága: 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.</i></p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)</i></p>

6.8. Készétel kezelés, tárolás	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. Melléklet IX. fejezet</u> (5) Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása, vagy mérgeanyagok keletkezése várható, nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségyi kockázatot jelenthet...</p> <hr/> <p>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-t biztosít.</p>	<p>Élelmiszer-biztonsági szempontból meghatározó jelentősége van a készételek kezelésének, emiatt, aki ilyen tevékenységet végez, legyen kioktatva a készétel-kezelés alapvető higiénés szabályaira.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia Kapcsolódó fejezet: 5.11. Képzés)</i></p> <p>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.</p> <p>A meleg étel készen tartásának megengedett lehetőségei:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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). <p>A fenti készen tartási lehetőségtől eltérni csak egyedi kockázatelemzés alapján szabad.</p> <p>A hidegen fogyasztandó, gyorsan romló ételt az elkészítéstől a kiszolgálásig hűtve (0 és + 5 °C közötti hőmérsékleten) kell tartani.</p> <p>6.8.1. Melegen tartás A melegen fogyasztandó ételt legalább + 63 °C-on kell tartani, hőmérsékletét maghőmérővel rendszeresen <i>(ajánlottan legalább óránként)</i> ellenőrizni kell.</p> <p>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 kiszállítani.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>8. Étel: alapanyagokból, illetve feldolgozott élelmiszerekből konyhatechnológiai műveletek vagy azok részműveletei útján készített, vagy közvetlen fogyasztásra kész élelmiszer, beleértve az italkokat és a cukrászati készítményeket is.</p> <hr/> <p>852/2004/EK rendelet <i>II. Melléklet IX. fejezet</i></p> <p>(6) Amennyiben az élelmiszereket alacsony hőmérsékleten tartják, vagy vizsgálják 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.</p> <p>62/2011. (VI.30.) VM rendelet</p> <p>2. § (1) 13. köztételtetés: 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 oktató-</p>	<p>A melegen tálalásra szánt ételt közvetlenül a főzés-sütés vagy újrahőkezelés után forrón kell a melegen tartó berendezésbe helyezni, melyet az étel behelyezése előtt üzemi hőmérsékletűre kell felmelegíteni.</p> <p>A meleg étel +63 °C-on (vagy e fölött) addig tartható, amíg az étel minősége nem károsodik (például a marhapörkölt 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.</p> <p>A maghőmérőt minden mérés előtt fertőtleníteni kell. A fertőtlenítésre vegyi anyagok használata nem javasolt, megfelelő módszer a hőmérő alkohollal való áttörlése.</p> <p><i>A melegen tartott ételeket a kiszolgálási szünetekben célszerű lefedve tárolni.</i></p> <hr/> <p>6.8.2. Étél lehűtése, hűtve tárolása</p> <p>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.</p> <p>A lehűtésnél el kell kerülni az étel utószennyeződését.</p> <p>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.</p> <p>Hűtés közben az ételek keveréséhez, átrakásához is tiszta edényeket, eszközöket kell használni.</p> <p>Az ételt hűtve tárolni csak csomagolt vagy lefedett állapotban, 0 és + 5 °C közötti hőmérsékleten szabad.</p> <p>A csomagolás és fedés alól kivételt képeznek a cukrásztermékek, amikor egy hűtőberendezésen belül csak cukrászati félkész és késztermék kerül elhelyezésre.</p> <p>Az ételek fogyaszthatósági idejének meghatározása a vállalkozó felelőssége és feladata, melyet az anyaghányad-nyilvántartásban dokumentálnia kell.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>si, gyermek-, szociális-, egészségügyi-, bentlakásos intézményben, táborban, munkahelyen;</p> <hr/> <p>852/2004/EK rendelet <u>II. Melléklet IX. fejezet</u> (7) Az élelmiszerek kiolvasztását úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszerben a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy mérgezőanyagok 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 mérgezőanyagok képződésének kockázatát.</p>	<p>Közétkezésben csak az étkezés napján készített ételek adhatók ki, kivéve a későbbi felhasználásra speciális technológiával előállított ételeket (például „cook chill” technológiával, a főzést követő gyorsfűtéssel).</p> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: IV. sz. melléklet Speciális, a hagyományostól eltérő technológiák a vendéglátásban)</i></p> <p>Készételeket 0 és +5 °C-on hűtve tárolni – kivéve a gyorsfűtéssel vagy gyorsfagyasztással készített ételeket – maximum 48 óráig szabad.</p> <p>Az ételek készítéséhez használt, helyben hőkezelt összetevők (például húslé, halászléalap, besamel mártás stb.) felhasználhatósági ideje szintén 48 óra. Ettől eltérő időtartam tárolási kísérlet alapján határozható meg, az anyaghányad-nyilvántartásban feltüntetve.</p> <p>A tárolásra szánt ételek elkészítési idejét a csomagoláson, tárolóedényen fel kell tüntetni.</p> <hr/> <p>6.8.3. Fagyasztott ételek felengedtetése, felmelegítése</p> <p>Felmelegítés előtt ellenőrizni kell az étel csomagolásának épségét, sérülés- és szennyeződésmentességét, az étel érzékszervi megfelelőségét, valamint a minőségmegőrzési idejét.</p> <p>Felolvasztás után hőkezelést nem igénylő, fogyasztásra kész termékeket 0 és +5 °C közötti hőmérsékleten kell felengedtetni és 24 órán belül ki kell szolgálni. Ettől eltérni csak a gyártó utasítása szerint szabad.</p> <p>A fagyasztott ételt felmelegítéskor biztonságos hőkezelésnek kell kitenni.</p> <p>A fagyasztott étel felmelegítése függ az étel összetételétől, hőkapacitásától, az összetevők hővezetőképességétől és kiszerezési egységétől (csomagolóanyag, alak, méret, tömeg). Kísérleti úton kell meghatározni az adott étel megfelelő felmelegítéséhez szükséges paramétereket (például mikrohullámú berendezésen beállítható teljesítmény/watt/idő). Új kiszerezés (edény, ételmennyiség, rétegvastagság) alkalmazásánál a korábbi melegítési paraméterek megfelelőségét felül kell vizsgálni.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>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-t biztosít;</p> <p>14. maghőmérséklet: az étel belsejében, annak legnagyobb keresztmetszetén mért hőmérséklet, ahol az étel hőmérséklete a külső hőmérséklet változását a leglassabban követi;</p> <hr/> <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. § (2) Ételmintát a 4. melléklet szerint kell eltenni.</p> <p><u>4. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez</u> Ételminta eltételére vonatkozó előírások</p> <p>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.</p> <p>2. Az ételmintát a tálalás vagy étkeztetés végén kell tárolóedénybe vagy csomagolásba helyezni.</p>	<p>Külön figyelmet igényel a mikrohullámú melegítés, amelynél nem egyenletes a hőmérsékletelosztás. A melegítés befejezése után időt kell biztosítani a hőmérséklet kiegyenlítődéására az étel különböző hőmérsékletű pontjai között. Átkeveréssel e folyamatot gyorsítani lehet.</p> <p>A forró levegővel működő melegítő berendezésekben – különösen a nagyobb számú, dobozos étel egyidejű felmelegítésekor – jelentős hőmérsékletkülönbség alakulhat ki a berendezés különböző pontjain lévő dobozokban (széle, közepe). Ilyenkor a melegítési paramétereket a leglassabban melegedő ponthoz kell beállítani.</p> <p>A melegítési paraméterek beállítása mellett az étel hőmérsékletét, maghőmérsékletét is ellenőrizni kell.</p> <p style="text-align: center;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 6.6.9. Fagyasztott élelmiszerek felhasználása, felengedtetése)</i></p> <hr/> <p>6.8.4. Ételminta</p> <p>Ételmintát – napi 29 adag fölött – a közétkeztetésben és a rendezvényi étkeztetés során kell eltenni, valamennyi ételféleségből legalább 100 grammot, amelyeket 0 és +5 °C közötti hőmérsékleten, 72 órán át kell megőrizni.</p> <p>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.</p> <p><i>Betegélelmezésben, és a 3 év alattiak étkeztetésében 29 adag felett javasolt az azonos telephelyen lévő tálalókonyhákban is eltenni ételmintát.</i></p> <p>Az ételmintát a tálalás vagy az étkeztetés végén kell venni, és olyan tárolóedénybe vagy csomagolásba kell helyezni, amely megőrzi a minta eredeti állapotát.</p> <p>Ételmintát tiszta kézzel, tiszta eszközökkel kell venni az utószenyezés elkerülése érdekében.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>5. Az ételminta jelölése tartalmazza az étel megnevezését, a mintavevő személy nevét és a mintavétel időpontját óra, perc pontossággal.</p> <p>6. A főzőkonyhával azonos telephelyen belüli tálalókonyhán nem szükséges külön ételmintát eltenni.</p> <p>7. Más élelmiszer-vállalkozótól, illetve telephelyről származó, a végső fogyasztónak eredeti csomagolásban kiadott termékek ételmintája a termék nevének, előállítójának vagy forgalmazójának, és a minőség-megőrzési vagy fogyasztóhatósági ideje lejáratí napjának és – amennyiben van – tételazonosító jelölésének rögzítésével helyettesíthető.</p> <p>8. Tilos az ételmintán bármilyen utólagos kezelést végezni, amely a mikrobaszámot vagy a minta összetételét megváltoztathatja.</p>	<p>Nem kell mintát eltenni a fogyasztónak eredeti csomagolásban átadott ipari élelmiszerekből (például kokkasajt, poharas tejtermék stb.), ha ezek azonosító adatait (termék neve, előállítója vagy forgalmazója, lejáratí ideje, tételazonosító jele) pontosan feljegyzik és 72 órán át megőrzik.</p> <p>Az ételminták megőrzéséhez nem kell külön hűtőszekrényt működtetni, a késztermékes hűtőben tárolhatók.</p> <p>Az ételmintával utólagos manipulációt végezni tilos!</p>





6.9. Tálalás, felszolgálás, értékesítés

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>17. § (1) Az elkészült ételt a tálalás megkezdése előtt ellenőrizni kell. Kiszolgálni, felszolgálni csak érzékszervileg megfelelő ételt – a jellegének megfelelő hőfokon – szabad.</p> <p>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.</p> <p>(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.</p> <p>20. § (1) A vendéglátó létesítményben előállított élelmiszer a végső fogyasztó ellátása mellett más vendéglátó létesítmény részére is forgalomba hozható.</p> <p>(2) A vendéglátó létesítményben előállított élelmiszer a végső fogyasztó ellátása mellett más, a vendéglátó létesítmény légvonalban számított</p>	<p>A tálalás, felszolgálás egész időtartama alatt olyan feltételeket kell biztosítani, melyek megvédik az élelmiszer és a készétel tisztaságát, minőségét, táp- és élvezeti értékét.</p> <p>Az ételeket jellegüknek megfelelő hőfokon, tiszta edényzetben kell kiszolgálni a fogyasztónak. Az ételeket tálalás előtt érzékszervileg ellenőrizni kell, az ellenőrzés eredményét javasolt dokumentálni. Tálaláskor is ki kell zárni az utószennyeződést:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a személyi higiénés előírások betartásával, • a szakosított eszközhasználatával és • az eszközök megfelelő tisztaságával. <p>A tálalástól időben elkülönítve a tálalókonyhában egyszerű, előkészítést nem igénylő ételek elkészíthetők, így például:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tejbegríz, tejberizs, pudingok, • fertőtlenített tojásból rántotta, főtt tojás, • főzőtásakos rizs, száraztésztaból főzött tészta, tarhonya, • pasztörözött tejből tejes italok, tea, kávé. <p>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.</p> <p>Közvetlenül a szállítóedényből tálalni tilos, kivéve a termoszkonténerben szállított ételeket, GN-edényeket.</p> <p>A készételeket melegen tartási lehetőség hiányában hőkezelésüket követő legfeljebb 3 órán belül szabad kiszolgálni.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>40 km-es körzetében lévő kiskereskedelmi létesítmény részére is forgalomba hozható.</p> <p>(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.</p> <p>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-t biztosít</p> <p>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</p>	<p>A hűtést igénylő élelmiszereket a tálalás megkezdéséig a termék előállítójának ajánlása szerinti hőmérsékleten kell tárolni.</p> <p>Közétkeztetésre készített ételek, továbbá a felszolgálat, ételosztás végén a tálalásból megmaradt ételek másnapra vagy a következő étkezésre nem tehetők el, nem fagyaszthatók le.</p> <p>Az elkészített, hőkezelt, fogyasztásra szánt ételeket tilos kézzel adagolni.</p> <p>A vendégektől visszaérkező ételmaradék a konyha területére nem kerülhet be, azt nagy fertőzésveszélyt jelentő hulladékként kell kezelni.</p> <p>Az italok felszolgálásakor a jeget kézzel érinteni nem szabad.</p> <hr/> <p>6.9.1. Díszítés</p> <p>A befejező műveletek elvégzését a technológiailag szükséges legrövidebb időre kell korlátozni.</p> <p>A tálaláshoz, díszítéshez használt eszközök tisztaságára figyelni kell.</p> <p>Díszítésre ehető és tiszta élelmiszereket, gondosan megmosott zöldséget, gyümölcsöt szabad felhasználni, lehetőleg közvetlenül a fogyasztás előtt.</p> <p>Díszítésre használt, nem ehető dekoráció egészségre ártalmas anyagot nem tartalmazhat, Nem ehető dekorációt a téglés fagylalt esetében használni tilos.</p> <p>A cserepes zöldfűszernövényt főzőtérbe, tálalóba bevinni tilos. Azt csak a földesáruraktárban szabad tárolni. Tűzijáték, gyertya, szalagok használatakor meg kell győződni azok élelmiszer-biztonsági veszélytelenségéről.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>6.9.2. Teríték</p> <p>Terítéskor a felterített abrosz, szalvéta, étkezéslet, pohár és evőeszköz sérülés- és szennyeződésmentes legyen.</p> <p>Az ételek kiválasztásához és elfogyasztásához elegendő számú és megfelelő tisztaságú evőeszközt kell biztosítani.</p> <p>Az előre kihelyezett szeletelt kenyeret, péksüteményt cseppfertőzéstől védetten kell (például szalvétával letakarva) asztalra helyezni.</p> <p>Az asztalokon elhelyezett só, fűszerek, fűszerező 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.</p> <p>Az asztalra kihelyezett pogácsát, ropit stb. védeni kell a szennyeződéstől. Az asztaltól távozó vendég után a megbontott és megmaradt rágcslivalót újra felkínálni tilos.</p> <p>A vendég távoztával az asztalt le kell takarítani és <i>javasolt terítőt cserélni</i>. A felterített, de a vendég által nem használt edényeket és evőeszközöket használt fogyasztói edényként kell kezelni.</p> <hr/> <p>6.9.3. Készétel-csomagolás</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)</i></p> <p>Éltelt csak tiszta, sérülésmentes edénybe, csomagolóanyagba szabad csomagolni.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>Tilos az egymáshoz tapadt csomagolóanyagok szétválasztásánál szájjal megnedvesített ujjat használni, valamint a zacskó oldalai vagy a rétegek közé befújni.</p> <p>Fogyasztói kiszerelés (csomagolás) során, ha az a fogyasztó távollétében zajlik, a csomagolást megfelelő jelöléssel kell ellátni.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás)</i></p> <p>A hűtést igénylő termékek csomagolását a lehető leggyorsabban kell végezni, majd a csomagolt terméket haladéktalanul a megfelelő hűtőtérben kell elhelyezni.</p> <hr/> <p>6.9.4. Önkiszolgáló értékesítés</p> <p>Önkiszolgáló értékesítés során törekedni kell arra, hogy mindig csak a szükséges mennyiségű étel legyen kiadagolva, a lehető legrövidebb ideig.</p> <p>A hűtést igénylő ételek hűtés nélküli svédasztalos forgalmazása során az ételek asztalon tartásának ideje nem haladhatja meg a két órát. Két órán túl szakaszos tálalás szükséges.</p> <p>A tálalásból (asztalra, pultra kihelyezett) megmaradt ételeket eltenni, azokat fogyasztásra újra felkínálni nem szabad.</p> <p>Az élelmiszerek kiválasztásához megfelelő segédeszközt kell biztosítani. Az eszközöket úgy kell elhelyezni, hogy csak a nyelüket lehessen megfogni.</p> <p>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.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>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.</p> <p>Amennyiben felmerül valamely étel fogyasztók általi szennyeződésének gyanúja, az adott ételt a lehető legrövidebb idő alatt el kell távolítani, és fogyasztásra kiadni tilos.</p> <hr/> <p>6.9.5. Látványkonyha („Front cooking”) üzemeltetés szabályai</p> <p>A látványpultba csak sütésre, fogyasztásra előkészített alapanyagok (beleértve a zöldfűszereket is) kerülhetnek, a felhasznált alapanyagok feldolgozottsága, előkészítettsége minél magasabb fokú legyen.</p> <p>A kihelyezett élelmiszereket védeni kell a cseppfertőzéstől.</p> <p>A hűtést igénylő alapanyagok hűtve tárolását folyamatosan biztosítani kell (pl.: hűtött asztal, jégágy stb.). A pultban a különböző alapanyagokat elkülönítetten kell elhelyezni.</p> <p>A nyers húsok kiválasztásához és a sütéshez, grillezéshez használt eszközöket jelölni kell, azokat csak az adott technológiai folyamatokban szabad használni.</p> <p>A hőkezelt termékeket mindig tiszta tányérra kell helyezni.</p> <p>A nyers hússal érintkező edényeket, tányérokat, eszközöket fertőtlenítő mosogatással kell mosogatni. A sütésre, grillezésre használt sütőlapokat folyamatosan tisztán kell tartani.</p> <p>A látványpultban – vagy megfelelő elérhetőséggel – fertőtlenítőszer-adagolóval ellátott hideg-meleg folyóvizes kézmosót kell a dolgozók számára biztosítani.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>A dekoráció az élelmiszer tisztaságát nem veszélyeztetheti. Tilos tisztítatlan, mosatlan élelmiszerekkel, tárgyakkal, cserepes, földes fűszernövényekkel dekorálni. <i>(Kapcsolódó fejezet: 8.3. Mosogatás)</i></p> <p>A munkaterületen vendég nem tartózkodhat.</p> <hr/> <p>6.9.6. Felszolgálás és kiszolgálás</p> <p>A felszolgálás időtartama alatt biztosítani kell a készételek védelmét annak érdekében, hogy ne legyenek kitéve a környezet hatásainak, utószennyezésnek, hőmérsékletváltozásnak (kihűlés, felmelegedés).</p> <p>Az értékesítés során gondoskodni kell arról, hogy az értékesítő személy ne szennyezhesse a csomagolatlan terméket, ezért megfelelő eszközt kell biztosítani részére (szalvéta, süteményfogó stb.).</p> <p>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 a lehető leggyakoribb kézmosással, kézfertőtlenítéssel végezheti feladatát.</p> <p>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.</p> <p>Biztosítani kell, hogy a felszolgálásra, értékesítésre használt helyiségek dekorációja ne szennyezze a felszolgált ételeket.</p> <p>A teríték és a szennyes edény leszedése, hamutál ürítése után a személyzetnek kezet kell mosni és fertőtleníteni.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>Különljön el a tálaláshoz és a szennyes edény leszedéséhez a felszolgáló alkarján használt textilszalvéta.</p> <p>Ételhordós elvitel esetén be kell tartani az alábbi szabályokat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 (például csere ételhordó), azokat a mosogatás szabályai szerint a fogyasztóiedény-mosogatóban el kell mosni. Fogyasztóiedény-mosogató hiányában fogyasztói edényeket tárolásra átvenni tilos. <p>Az ételhordó átvevőjét tájékoztatni kell a betartandó szabályokról, és fel kell hívni a figyelmet az étel további kezelésére (felirat az átadóhelyen).</p> <div data-bbox="971 728 1309 849" data-label="Image"> <p>Pazarlást megelőző tipp</p> </div> <p>Ha rendszerint sok a tányéron lévő maradék, kisebb adagokra lehet szükség.</p> <p>Lehetőség szerint biztosítsunk gyermekmenüt és kisebb adagot!</p> <p>A színes, ízléses tálalás és a harmonikus étkezési körülmények biztosításával a fogyasztási kedv erősödik.</p>

6.10. Kiszállítás	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>16. § (1) Közétkeztetésre szánt, illetve rendezvényre kiszállított meleg étel biztonságos hőkezeléssel kell előállítani.</p> <p>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-t biztosít;</p> <p>19. § (1) A tálaló-melegítő konyhára, illetve rendezvényre kiszállított meleg étel a kiszolgálás, felszolgálat megkezdése előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, kivéve, ha az ételek hőmérséklete az étel elkészítésétől a kiszolgálás, felszolgálat megkezdéséig nem csökkent +63 °C alá. A hűtést igénylő élelmiszereknél a hűtési lánc nem szakadhat meg.</p> <p>(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.</p> <p>20. § (1) A vendéglátó létesítményben előállított élelmiszer a végső fogyasztó ellátása mellett más vendéglátó létesítmény részére is forgalomba hozható.</p> <p>(2) A vendéglátó létesítményben előállított élelmiszer a végső fogyasztó ellátása mellett más,</p>	<p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.4. Áruszállítás)</i></p> <p>A vendéglátó termék minőségének, biztonságának megőrzéséhez szükséges feltételeket a vendég, illetve a viszonteladó részére történő eladásig biztosítani kell.</p> <p>Élelmiszer- és 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.</p> <p>A szállítóedénybe tálalás során törekedni kell arra, hogy a melegen fogyasztandó ételeket a lehető legforróbban, a hűtést igénylőket pedig a lehető leghidegebben tálaljuk.</p> <p>A lehűtött vagy hideg ételt hűtőkocsiban, ennek hiányában a hűtött állapot fenntartását szigetelt falú termoszkocsival, hűtőládával vagy egyéb módon kell végezni.</p> <p>Melegen tartó, illetve hűtőkapacitás hiányában legfeljebb olyan távolságra szabad a terméket kiszállítani, amelyen belül a hőmérsékleti követelmények még betarthatóak.</p> <p>Közétkeztetésbe, rendezvényi étkeztetésre csak olyan meleg étel szállítható ki, amelyet biztonságos hőkezeléssel készítettek.</p> <p>Ételt kiszállítani csak kísérő dokumentációval szabad. <i>Közétkeztetésben javasolt ételkísérő jegy</i> használata, melyen fel kell tüntetni az előállítás és minőségmegőrzés idejét.</p> <p>Az útvonal tervezésekor arra kell törekedni, hogy minél rövidebb ideig tartson és a lehető legkevesebbszer nyissák ki a jármű rakterének ajtaját.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP								
<p>a vendéglátó létesítmény légvonalban számított 40 km-es körzetében lévő kiskereskedelmi létesítmény részére is forgalomba hozható.</p> <p>(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.</p>	<p>A kiszállítást úgy kell megszervezni, hogy a fogadó létesítményben elegendő idő álljon rendelkezésre az esetleg szükséges újramelegítésre.</p> <p>A tálalókonyhán biztosítani kell az adagszámnak és az élelmiszer jellegének megfelelő kapacitását, működőképes melegítő-, melegen tartó és hűtőberendezést.</p> <p>Ételmaradékot, egyéb hulladékot a készétellel együtt szállítani tilos.</p> <p><u>Ételkísérő jegy javasolt adattartalma</u> (két példányban, olvashatóan kell kitölteni, az egyik kerüljön vissza a főzőkonyhára):</p> <table border="1" data-bbox="659 633 1641 967"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="659 633 1641 669">Főzőkonyha neve, címe:</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="659 669 1641 704">Tálalókonyha vagy rendezvényi helyszín neve, címe:</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="659 704 1641 739">Ételkészítés (kiszállítás) dátuma:</td> </tr> <tr> <td data-bbox="659 739 1148 967"> <p>Főzőkonyhai adatok:</p> <p>Készétel megnevezése (ételféleségenként)</p> <p>Elkészülés időpontja (óra, perc)</p> <p>Kiszállított mennyiség (pl. db, l kg)</p> <p>1 adag mennyisége (pl. dl, dkg, db)</p> <p>Adagoláskor mért ételhőmérséklet (°C)</p> <p>Adagoló/átadó aláírása</p> </td> <td data-bbox="1148 739 1641 967"> <p>Tálalókonyhán/rendezvényi helyszínen kitöltendő:</p> <p>Készétel átvételi időpontja (óra, perc)</p> <p>Átvételkor mért maghőmérséklet (°C)</p> <p>Megfelelőség (mennyiségi, minőségi)</p> <p>Átvevő aláírása</p> </td> </tr> </table>	Főzőkonyha neve, címe:		Tálalókonyha vagy rendezvényi helyszín neve, címe:		Ételkészítés (kiszállítás) dátuma:		<p>Főzőkonyhai adatok:</p> <p>Készétel megnevezése (ételféleségenként)</p> <p>Elkészülés időpontja (óra, perc)</p> <p>Kiszállított mennyiség (pl. db, l kg)</p> <p>1 adag mennyisége (pl. dl, dkg, db)</p> <p>Adagoláskor mért ételhőmérséklet (°C)</p> <p>Adagoló/átadó aláírása</p>	<p>Tálalókonyhán/rendezvényi helyszínen kitöltendő:</p> <p>Készétel átvételi időpontja (óra, perc)</p> <p>Átvételkor mért maghőmérséklet (°C)</p> <p>Megfelelőség (mennyiségi, minőségi)</p> <p>Átvevő aláírása</p>
Főzőkonyha neve, címe:									
Tálalókonyha vagy rendezvényi helyszín neve, címe:									
Ételkészítés (kiszállítás) dátuma:									
<p>Főzőkonyhai adatok:</p> <p>Készétel megnevezése (ételféleségenként)</p> <p>Elkészülés időpontja (óra, perc)</p> <p>Kiszállított mennyiség (pl. db, l kg)</p> <p>1 adag mennyisége (pl. dl, dkg, db)</p> <p>Adagoláskor mért ételhőmérséklet (°C)</p> <p>Adagoló/átadó aláírása</p>	<p>Tálalókonyhán/rendezvényi helyszínen kitöltendő:</p> <p>Készétel átvételi időpontja (óra, perc)</p> <p>Átvételkor mért maghőmérséklet (°C)</p> <p>Megfelelőség (mennyiségi, minőségi)</p> <p>Átvevő aláírása</p>								



7. FEJEZET

TERMÉK-
INFORMÁCIÓ
ÉS A FOGYASZTÓ
TÁJÉKOZTATÁSA





7.

FEJEZET

TERMÉKINFORMÁCIÓ ÉS A FOGYASZTÓ TÁJÉKOZTATÁSA

TARTALOM

- 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás
 - 7.1.1. Fogyasztónak közvetlenül átadott vendéglátó-ipari termékekkel kapcsolatos tájékoztatási követelmények
 - 7.1.2. Tájékoztatási kötelezettség nem előrecsomagolt vendéglátó-ipari termék más vendéglátónak átadásakor
 - 7.1.3. Előrecsomagolt vendéglátó-ipari termék jelölése
- 7.2. Allergének
- 7.3. Fogyasztói reklamációk

7. TERMÉKINFORMÁCIÓ ÉS A FOGYASZTÓ TÁJÉKOZTATÁSA

7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>178/2002/EK rendelet</p> <p>8. cikk</p> <p>(1) Az élelmiszerjog a fogyasztók érdekeinek védelmét szolgálja, és lehetővé teszi a fogyasztott élelmiszerek megfelelő tájékoztatás alapján történő kiválasztását. Célja továbbá a következők megelőzése:</p> <p>a) csalárd vagy megtévesztő gyakorlat alkalmazása;</p> <p>b) élelmiszerek hamisítása; valamint</p> <p>c) a fogyasztót félrevezető egyéb módszerek alkalmazása.</p> <p>14. cikk</p> <p>(3) Annak eldöntése során, hogy az élelmiszer biztonságos-e, figyelembe kell venni a következőket:</p> <p>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.</p> <p>16. cikk</p> <p>Az élelmiszerjog részletesebb rendelkezéseinek sérelme nélkül, az élelmiszerek és takarmányok címkézése, reklámja és kiserelése – 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.</p>	<p>Általános szabályok</p> <p>A fogyasztó részére megfelelő tájékoztatást kell adni az élelmiszer összetételére, jellegére, származására vonatkozóan.</p> <p>Információt kell adni a más előállítótól származó élelmiszer kiszolgálása esetén is.</p> <p>A tájékoztatás lehet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • szóban (a kiszolgálóknak ismerniük kell az ételeket), • étlapon, • tájékoztató feliraton, táblán, • ételhez mellékelte kísérődokumentumon, • reklámanyagon, megrendelőlapon stb., • az élelmiszer csomagolásán. <p>Az egyadagos, kiszállított ételek esetében a fogyasztó figyelmét fel kell hívni a következőkre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az ételt fogyasztás előtt újra kell-e hőkezelti, • az azonnal el nem fogyasztott ételt hűtve kell-e tárolni, • az étel meddig fogyasztható. <p>A figyelemfelhívás például elhelyezhető csomagoláson, számlán, szállítólevélen, megrendelőlapon, tájékoztatón és elhangozhat szóban is az átadóhelyen.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>853/2004/EK rendelet</p> <p>II. melléklet IV. szakasz Állati eredetű fagyasztott élelmiszerekre vonatkozó előírások</p> <p>1. E szakasz alkalmazásában az „előállítás időpontja”:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>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 élelmiszer-ipari vállalkozó, akinek az élelmiszert szállítják, valamint kérésre az illetékes hatóság is:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) az előállítás napja; és b) a fagyasztás napja, ha az előállítás napjától eltér. <p>Ha az élelmiszert alkotó különböző nyersanyagtételek előállításának, illetve fagyasztásának a napja eltér, e kettő közül adott esetben a korábbi dátumot kell hozzáférhetővé tenni.</p> <p>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.</p>	<p>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.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 4.8. Nyomon követhetőség)</i> <i>(Kapcsolódó fejezet: 7.2. Allergének)</i></p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>1169/2011/EU rendelet 6. cikk A végső fogyasztónak vagy a vendéglátónak, illetve közétkeztetőknek szánt valamennyi élelmiszert e rendeletnek megfelelő, élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásnak kell kísérnie.</p> <p>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 aktsaiban meghatározott információkat az ott meghatározottak szerint (a továbbiakban: élelmiszer jelölési előírások). 15. § (1) Az élelmiszer fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamának megállapítása az előállító felelőssége. (2) Lejárt fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési idejű élelmiszer nem hozható forgalomba élelmiszerként.</p> <hr/> <p>1169/2011/EU rendelet 44. cikk A nem előrecsomagolt élelmiszerekre vonatkozó nemzeti intézkedések (1) Amennyiben az élelmiszereket előcsomagolás nélkül kínálják megvételre a végső fogyasztónak vagy a vendéglátóknak, illetve közétkeztetőknek, vagy ha az élelmiszereket az értékesítés helyén csomagolják a fogyasztó kérésére, vagy előrecsomagolják közvetlen értékesítés céljából: a) a 9. cikk (1) bekezdésének c) pontjában meghatározott adatokat kötelező megadni;</p>	<p>7.1.1. Fogyasztónak közvetlenül átadott vendéglátó-ipari termékekkel kapcsolatos tájékoztatási követelmények Ide tartozik az az étel, amit:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. hagyományos módon helyben adnak át fogyasztásra, és a vendég a helyszínen elfogyasztja, vagy kérheti annak becsomagolását, 2. a helyszínen a kiszolgálás megkönnyítésére előre kiadagolnak (pl. somlói galuska, gesztenyepüré, zöldségtálak, húsos zöldségtál, pohárkrémek stb.), de értékesítése az 1. pontban jelzettek szerint zajlik,





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>b) a 9. és 10. cikkben említett egyéb adatok megadása nem kötelező, kivéve, ha a tagállamok olyan nemzeti intézkedéseket fogadnak el, amelyek előírják ezen adatok egy részének, mindegyikének vagy azok egyes elemeinek a megadását.</p> <p>36/2014. (XII.17.) FM rendelet</p> <p>2. § (1) E rendelet alkalmazásában</p> <p>1. nem előrecsomagolt élelmiszer: a végső fogyasztónak szánt élelmiszer, amelyet</p> <ol style="list-style-type: none"> csomagolás nélkül kínálnak a végső fogyasztó, a vendéglátás, illetve a közétkeztetés részére, az értékesítés helyén a fogyasztó kérésére, a fogyasztó fizikai jelenlétében csomagolnak, vagy közvetlen értékesítés céljára a forgalmazás helyén, de a fogyasztó távollétében becsomagolnak; <p>7/D. § (1) A nem távértékesítés útján forgalmazásra kerülő, nem előrecsomagolt vendéglátó-ipari termékek esetén a 2. alcímben foglalt rendelkezések közül a 3. § (3) és (4) bekezdését, valamint a 4-7. §-t kell alkalmazni.</p> <p>(2) A nem előrecsomagolt vendéglátó-ipari termék távértékesítés útján történő forgalmazása esetén biztosítani kell, hogy a végső fogyasztó</p> <ol style="list-style-type: none"> az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek késztermékben való jelenlétéről az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően, és kérésére – a tápértékjelölés kivételével – az előrecsomagolt élelmiszereken kötelezően feltüntetendő adatokról tájékoztatást kapjon. 	<p>3. a vendéglátó-vállalkozás saját maga szállít ki (közvetítő nélkül) a fogyasztónak, és a kiszállítás megkönnyítése érdekében csomagolja be. Például a vendéglátó-vállalkozás által házhoz szállított pizza.</p> <p>Az 1. és 2. esetben a következőket szükséges kiírni az üzletben a termékről, jól láthatóan, egyértelműen:</p> <ul style="list-style-type: none"> a vendéglátó termék nevét, nevéhez kapcsolódóan az „édesítőszerrel (édesítőszerekkel)” vagy „cukorral (cukrokkal) és édesítőszerrel (édesítőszerekkel)” megnevezést, amennyiben a termék édesítőszert (édesítőszereket) tartalmaz; amennyiben a vendéglátótermék az alábbi élelmiszer-színezékek közül valamelyiket tartalmazza, a következő kiegészítő feliratot: „<i>a színezék(ek) megnevezése vagy E-száma: a gyermekek tevékenységére és figyelmére káros hatást gyakorolhat</i>”; [(Narancssárga S (E 110), Kinolinsárga (E 104), Azorubin (E 122), Alluravörös (E 129), Tartrazin (E 102), Neukokcin (E 124)] a késztermékben jelen lévő allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokról szóló tájékoztatást, vagy a tájékoztatás elérhetőségének helyét. <p>A 3. esetben az étel kiválasztása előtt a fogyasztó rendelkezésére kell állniuk az 1. és 2. esetben előírt információknak.</p> <p>A kötelező tájékoztatás megvalósítási formái az értékesítéstől függően lehetnek például pultba kihelyezett termék melletti felirat, étlapról rendelés esetén étlapon, telefonos rendelés esetén vendéglátóhely honlapján, szórólapon stb.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>3. § (3) Nem előrecsomagolt élelmiszer végső fogyasztónak történő értékesítése esetén az eladás helyén, jól látható módon – a fogyasztók tájékoztatása céljából – fel kell tüntetni</p> <p>a) az élelmiszer nevét,</p> <p>b) az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet III. melléklet 2.1. és 2.2. pontjában meghatározott kiegészítő elemeket, valamint</p> <p>c) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet V. mellékletében előírt kiegészítő információkat.</p> <p>(4) Nem előrecsomagolt élelmiszerek esetén a végső fogyasztót kérésére tájékoztatni kell - a tápértékjelölés kivételével - az előrecsomagolt élelmiszerek esetében az Európai Unió általános hatályú, közvetlenül alkalmazandó jogi aktusa és az Éltv. felhatalmazása alapján kiadott jogszabály alapján kötelezően feltüntetendő adatokról (a továbbiakban: előrecsomagolt élelmiszereken kötelezően feltüntetendő adatok).</p> <p>(6) Az élelmiszer-automatákban és az automatizált értékesítő helyeken értékesítésre kínált, nem előrecsomagolt élelmiszerek esetén a végső fogyasztót a vásárlás helyén tájékoztatni kell a (3) bekezdésben szereplő adatokról és a késztermékben jelen lévő, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokról és termékekről.</p>	<p>Közvetlenül a vendéglátó által kínált termékekről a fogyasztónak módja van további információkat is szerezni, mert kérésére kötelezően tájékoztatni kell őt a vendéglátó termék összetevőiről, tömegéről, fogyaszthatósági/minőségmegőrzési idejéről, tárolási feltételeiről. Az étel tápértékére vonatkozó adatok megadása nem kötelező.</p> <p>A kötelező tájékoztatás minden esetben írásos dokumentáción alapuljon, amely jellemzően például az anyaghányad-nyilvántartás legyen.</p> <p>A közétkeztető tálalókonyhán is biztosítani kell a kötelező tájékoztatást. Ehhez célszerű a szoros kommunikációs kapcsolatot a főzőkonyhával.</p> <p>Ha a vendéglátó termék átadása után nem azonnal kerül elfogyasztásra, élelmiszer-biztonsági okokból fontos a fogyasztó figyelmét felhívni arra, hogy az ételt fogyasztás előtt újra kell-e hőkezeln, az azonnal el nem fogyasztott ételt hűtve kell tárolni, továbbá, hogy az étel meddig fogyasztható (például a csomagoláson elhelyezett felirat, jelzés a megrendelőlap, kifüggesztett tájékoztató az átadóhelyen stb.).</p> <p><i>Ételhordós elvitel esetén javasolt írásban tájékoztatni a fogyasztót az elvitel szabályairól.</i></p> <p>Példa helyszíni jelölésre:</p> <p style="text-align: center;">Somlói galuska cukorral és édesítőszerrel allergének: búzaliszt, tojás, dió, tej</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 6.10. Kiszállítás)</i></p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 20. § (1) A vendéglátó létesítményben előállított vendéglátó-ipari termék a végső fogyasztó ellátása mellett más vendéglátó létesítmény részére is forgalomba hozható. (2) A vendéglátó létesítményben előállított vendéglátó-ipari termék a végső fogyasztó ellátása 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.</p> <p>1169/2011/EU Rendelet 8. cikk (6) Az élelmiszer-vállalkozóknak az ellenőrzésük alá tartozó vállalkozásokban biztosítaniuk kell, hogy a végső fogyasztónak vagy vendéglátásnak, illetve közétkeztetésnek szánt, nem előre csomagolt élelmiszerekkel kapcsolatos információkat az élelmiszert átvevő gazdasági szereplőnek továbbítsák, hogy szükség esetén lehetővé váljon az élelmiszerekkel kapcsolatos kötelező tájékoztatás ismertetése a végső fogyasztóval.</p>	<p>7.1.2. Tájékoztatási kötelezettség nem előre csomagolt vendéglátó-ipari termék más vendéglátónak átadásakor</p> <p>A végső fogyasztó ellátása mellett a vendéglátó-ipari termék értékesíthető másik vendéglátó létesítmény, illetve a jogszabályban meghatározott területi korlátokon belül (légvonalban számított 40 km-es körzetben lévő) kiskereskedelmi egység részére is, nem előre csomagolt formában. Ebben az esetben az előállító vendéglátó vállalkozásnak gondoskodnia kell arról, hogy az átvevő vállalkozás minden, a fogyasztók kötelező tájékoztatásához szükséges adatot megkapjon a terméket kísérő dokumentációban (például anyaghányad-nyilvántartás, termékleírás, specifikáció stb).</p> <p>A más vendéglátó által előállított termék azonban tovább már csak a végső fogyasztónak értékesíthető! Nem engedi a jogszabály azt, hogy több vállalkozáson keresztül jusson el a termék a fogyasztóhoz. Azaz, ha az ételt készítő vállalkozás átadja a termékét egy másik vendéglátónak, azt a második vendéglátó csak közvetlenül a végső fogyasztónak adhatja át. Az előállító vállalkozás által a termékkel együtt átadott kísérődokumentációban minden olyan információnak szerepelnie kell, melyről a fogyasztót kötelezően vagy kérésére tájékoztatni kell (ld. 7.1.1. pont).</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>1169/2011/EU Rendelet 8. cikk</p> <p>(1) Az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásért felelős élelmiszervállalkozó az a vállalkozó, akinek neve vagy cégneve alatt az élelmiszert forgalomba hozzák, vagy ha ez a vállalkozó nem letelepedett az Unió területén, akkor az élelmiszert az uniós piacra behozó importőr.</p> <p>(2) Az élelmiszerekkel kapcsolatos információkért felelős élelmiszervállalkozónak biztosítania kell, hogy az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatás feltüntetése és pontossága megfeleljen az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásra vonatkozó alkalmazandó jogszabályoknak és a vonatkozó nemzeti előírásoknak.</p> <p>9. cikk</p> <p>A kötelező adatok felsorolása</p> <p>(1) A 10–35. cikknek megfelelően, és az e fejezetben foglalt kivételektől eltekintve a következő adatokat kötelező feltüntetni:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) az élelmiszer neve; b) az összetevők felsorolása; c) minden olyan, allergiát vagy intoleranciát okozó, a II. mellékletben szereplő, vagy a II. mellékletben szereplő anyagokból vagy termékekből származó összetevő vagy technológiai segédanyag, amelyet élelmiszer előállításánál vagy elkészítésénél használnak fel, és a késztermékben még jelen van, akár megváltozott formában is; d) bizonyos összetevők vagy összetevőcsoportok mennyisége; e) az élelmiszer nettó mennyisége; f) a minőségmegőrzési idő vagy a fogyaszthatósági idő; g) a különleges tárolási és/vagy felhasználási feltételek; h) a 8. cikk (1) bekezdésében említett élelmiszer-vállalkozás neve vagy cégneve és címe; 	<p>7.1.3. Előre csomagolt vendéglátó-ipari termék jelölése</p> <p>A vendéglátó terméket a következő esetekben kell az „előre csomagolt” élelmiszerek esetében kötelező jelöléssel ellátni: ha az a vendéglátó által előre becsomagolt (az élelmiszert értékesítésre való felkínálás előtt csomagolták be oly módon, hogy a csomagolás tartalmát ne lehessen megváltoztatni a csomagolás felnyitása vagy megváltoztatása nélkül),</p> <ul style="list-style-type: none"> a) a jogszabályban biztosított keretek között másik vendéglátónak vagy a létesítmény légvonalban számított 40 km-es körzetében kiskereskedelmi forgalmazásra átadott termék, b) a fogyasztóhoz közvetítő vállalkozás útján eljuttatott termék, amely jellemzően valamilyen távértékesítési forma segítségével történik. <p>Az ilyen vendéglátó termékeket a csomagolásukon vagy az ahhoz rögzített címkén feltüntetett, a 1169/2011/EU rendeletnek megfelelő jelöléssel kell forgalomba hozni, melynek kötelező elemeit a 1169/2011/EU rendelet 9. cikke tartalmazza.</p> <p>Fentiek szerinti vendéglátó termékek esetében a 1169/2011/EU rendelet 9. cikkében foglalt kötelező elemeken kívül fel kell tüntetni a terméket készítő vállalkozás nevét, és a készítés címét is.</p> <p>Példák jelölésre, melyekben a kiemelés (vastag betű, aláhúzás) jelzi az allergén összetevő jelenlétét.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP																
<p>i) a származási ország vagy az eredet helye, amennyiben azt a 26. cikk előírja;</p> <p>j) felhasználási útmutató, amennyiben ilyen útmutató hiányában nehéz megfelelően felhasználni az élelmiszert;</p> <p>k) az 1,2 térfogatszázaléknál nagyobb alkoholtartalmú italok esetében a tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban;</p> <p>l) tápértékjelölés</p> <p>12. cikk</p> <p>(2) Előrecsomagolt élelmiszerek esetében az élelmiszerekre vonatkozó kötelező tájékoztatást közvetlenül a csomagoláson vagy az arra rögzített címkén kell feltüntetni.</p> <p>A jelölés előírt betűméretét a 13/2008. (VIII. 8.) NFGM-FVM együttes rendelet 4. § (2) bekezdése határozza meg.</p> <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>18. § (1) Az adagonként a végső fogyasztónak előrecsomagolt ételt az előrecsomagolt élelmiszerekre vonatkozó kötelező jelölési előírások szerint kell jelölni. A jelölésnek a kötelezően előírt elemeken túl tartalmaznia kell a terméket készítő vállalkozás nevét és a készítés címét is.</p>	<p style="text-align: center;">Jókai bableves</p> <p><i>Nettó tömeg: 350 g</i></p> <p><i>Összetevők: füstölt csülök (sertécsülök, só, tartósítószer: nátrium-nitrit, füst- aroma bükkfából), szárazbab 15%, füstölt kolbász [sertéshús, szalonna, fűszere- k (fokhagyma, étkezési só, őrölt paprika, kömény, bors), füstaroma bükkfá- ból, tartósítószer: nátrium-nitrit], búza finomliszt, sárgarépa, petrezselyem, vöröshagyma, tojás, sovány tejföl, zeller, fokhagyma, zellerzöld, őrölt pi- rospaprika, Erős Pista (fűszerpaprika-darálmány, étkezési só, sűrítőanyag: xantán, étkezési sav: citromsav, tartósítószer: kálium-szorbát), étkezési só.</i></p> <p><i>Fogyasztható (nap, hónap): 27. 10.</i></p> <p><i>Tárolása: 0–4 °C között. Fogyasztás előtt forrósítsa fel.</i></p> <p><i>Készítő vállalkozás neve, készítés címe: Paszuly Kft., 8983 Babosdöbréte, Jókai u. 1.</i></p> <p><i>Átlagos tápérték 100 g termékben:</i></p> <table border="1" data-bbox="933 759 1390 1063"> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>531 kJ/127 kcal</td> </tr> <tr> <td>zsír</td> <td>2,1 g</td> </tr> <tr> <td>amelyből telített zsírsavak</td> <td>0,6 g</td> </tr> <tr> <td>szénhidrát</td> <td>18,0 g</td> </tr> <tr> <td>amelyből cukrok</td> <td>10,1 g</td> </tr> <tr> <td>rost</td> <td>4,6 g</td> </tr> <tr> <td>fehérje</td> <td>6,5 g</td> </tr> <tr> <td>só</td> <td>1,7 g</td> </tr> </tbody> </table>	Energia	531 kJ/127 kcal	zsír	2,1 g	amelyből telített zsírsavak	0,6 g	szénhidrát	18,0 g	amelyből cukrok	10,1 g	rost	4,6 g	fehérje	6,5 g	só	1,7 g
Energia	531 kJ/127 kcal																
zsír	2,1 g																
amelyből telített zsírsavak	0,6 g																
szénhidrát	18,0 g																
amelyből cukrok	10,1 g																
rost	4,6 g																
fehérje	6,5 g																
só	1,7 g																

JOGHÁTTÉR	GHP														
	<p style="text-align: center;">Somlói galuska</p> <p>Összetevők: tészta: <u>búzaliszt</u>, cukor <u>tojásfehérje</u>, <u>tojássárgája</u>, <u>dió</u>, kakaó, étkezési só; krém: cukor, <u>tojássárgája</u>, víz, sovány <u>tejszín</u>, dió, étcsokoládé (kakaó 70%, cukor, kakaóvaj, emulgeálószer: <u>lecitinek (szója)</u>, poliricinolsav poligliceridjei, aroma), vanília, zselésítő anyag: zselatin; öntet: sovány <u>tejszín</u>, étcsokoládé (kakaó 30%, cukor, kakaóvaj, emulgeálószer: <u>lecitinek (szója)</u>, poliricinolsav poligliceridjei, aroma), víz, cukor, rumaroma.</p> <p>Fogyasztható (nap, hónap): 31. 10.</p> <p>Nettó tömeg: 300 g</p> <p>Tárolása: 0–5 °C között.</p> <p>Készítő vállalkozás neve, készítés címe: Somló Juhfark Kft, 8483 Somlószőlős, Venyige utca 21.</p> <p>Átlagos tápérték 100 g termékben:</p> <table border="1" data-bbox="935 630 1363 897"> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>814 kJ/194 kcal</td> </tr> <tr> <td>zsír</td> <td>7,7 g</td> </tr> <tr> <td>amelyből telített zsírsavak</td> <td>5,8 g</td> </tr> <tr> <td>szénhidrát</td> <td>29,6 g</td> </tr> <tr> <td>amelyből cukrok</td> <td>18,2 g</td> </tr> <tr> <td>fehérje</td> <td>1,5 g</td> </tr> <tr> <td>só</td> <td>0,2 g</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right; color: #e91e63;">(Kapcsolódó fejezet: 6.10. Kiszállítás)</p>	Energia	814 kJ/194 kcal	zsír	7,7 g	amelyből telített zsírsavak	5,8 g	szénhidrát	29,6 g	amelyből cukrok	18,2 g	fehérje	1,5 g	só	0,2 g
Energia	814 kJ/194 kcal														
zsír	7,7 g														
amelyből telített zsírsavak	5,8 g														
szénhidrát	29,6 g														
amelyből cukrok	18,2 g														
fehérje	1,5 g														
só	0,2 g														





7.2. Allergének

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>1169/2011/EU rendelet 9. cikk</p> <p>(1) A 10–35. cikknek megfelelően, és az e fejezetben foglalt kivételektől eltekintve a következő adatokat kötelező feltüntetni:</p> <p>(1) c) minden olyan, allergiát vagy intoleranciát okozó, a II. mellékletben szereplő, vagy a II. mellékletben szereplő anyagokból vagy termékekből származó összetevő vagy technológiai segédanyag, amelyet élelmiszer előállításánál vagy elkészítésénél használnak fel, és a késztermékben még jelen van, akár megváltozott formában is;</p> <p>II. melléklet ALLERGIÁT VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK ÉS TERMÉKEK</p> <p>1. Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajtáik, valamint a belőlük készült termékek, kivéve:</p> <p>a) búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrózt is;</p> <p>b) búzából készült maltodextrin;</p> <p>c) árpából készült glükózszirup;</p> <p>d) alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt gabonafélék.</p> <p>2. Rákfélék és a belőlük készült termékek.</p> <p>3. Tojás és a belőle készült termékek.</p> <p>4. Hal és a belőle készült termékek, kivéve:</p> <p>a) vitaminok vagy karotinoidkészítmények hordozójaként használt halenyv;</p> <p>b) a sőr és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vizahólyag.</p> <p>5. Földimogyoró és a belőle készült termékek.</p>	<p>Az élelmiszer-vállalkozóknak pontos információkkal kell szolgálniuk a fogyasztók (vendégek) részére az általuk előállított ételek allergiát és/vagy intoleranciát okozó összetevőire vonatkozóan.</p> <p>Nem lehetséges, hogy az allergénekre/intoleranciára vonatkozó információkat kizárólag a fogyasztó kérésére adják meg, azok biztosítása kötelező.</p> <p>Fontos tudatában lenni, hogy a jogszabály mellékletében felsorolt allergén anyagok nemcsak közvetlen módon (például mustárt használunk a pácoláshoz, vagy diót keverünk a tésztahoz) kerülhetnek bele az ételekbe, hanem közvetetten is, amikor valamely összetett alapanyag (hozzávaló) tartalmazza az allergén anyag(ka)t (például fűszerkeverékben lévő zeller és mustár, burgonyapürépehely üzemi előállítása során használt tejpor és kén-dioxid stb.).</p> <p>Az ételek allergén tartalmáról történő tájékoztatásnak</p> <ul style="list-style-type: none"> • a vásárlást megelőzően kell történnie, • a tájékoztatásnak könnyen elérhető formában kell rendelkezésre állnia, • a tájékoztatás megadása nem járhat a fogyasztó számára többletköltséggel. <p>Az allergénekre/intoleranciát okozó anyagokra vonatkozó tájékoztatás megadható <u>írásban vagy szóban</u>. Elvileg minden kommunikációs eszköz engedélyezett, amely lehetővé teszi a fogyasztó megalapozott döntéshozatalát (címké, kísérő anyag, korszerű technológiai eszközök, verbális kommunikáció).</p> <p>Amennyiben egy létesítményen belül több helyen is történik értékesítés, úgy az allergén tájékoztatást külön-külön mindegyik árusítóhelyen biztosítani kell.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>6. Szójabab és a belőle készült termékek, kivéve:</p> <p>a) teljes mértékben finomított szójababolaj és zsír;</p> <p>b) szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol-szukcinát;</p> <p>c) szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek;</p> <p>d) szójabab olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.</p> <p>7. Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt), kivéve:</p> <p>a) alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt tejsavó;</p> <p>b) laktit.</p> <p>8. Diófélék, azaz mandula (<i>Amygdalus communis</i> L.), mogyoró (<i>Corylus avellana</i>), dió (<i>Juglans regia</i>), kesudió (<i>Anacardium occidentale</i>), pekándió (<i>Carya illinoensis</i> [Wangenh.] K. Koch), brazil dió (<i>Bertholletia excelsa</i>), pisztácia (<i>Pistacia vera</i>), makadámia vagy queenslandi dió (<i>Macadamia ternifolia</i>) és a belőlük készült termékek, kivéve az alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt csonthéjasok.</p> <p>9. Zeller és a belőle készült termékek.</p> <p>10. Mustár és a belőle készült termékek.</p> <p>11. Szezámgyökér és a belőle készült termékek.</p> <p>12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiség-ben; a számítást a fogyasztásra kész termékekre vagy a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni.</p> <p>13. Csillagfűrt és a belőle készült termékek.</p> <p>14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek.</p>	<p>Az allergén tájékoztatás csak két esetben mellőzhető:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ha az étel megnevezése egyértelműen utal az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagra, • ha személyre szabottan biztosít a vendéglátó a fogyasztó számára olyan ételt, amely nem tartalmaz allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokat. <p>Tájékoztatás írásban</p> <p>Az eladás helyén az allergének felsorolása.</p> <p>A felsorolás történhet megnevezéssel, ábrákkal, piktogramokkal. Amennyiben ábrás/piktogramos a tájékoztatás, minden esetben szükséges jelmagyarázat, melyből egyértelműen azonosítható az allergén.</p> <p>Ha az írásos tájékoztatás nem közvetlenül a termék mellett található, jól láthatóan fel kell hívni a fogyasztók figyelmét a tájékoztatás elérhetőségének helyére:</p> <div data-bbox="928 598 1655 693" style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p><i>Tisztelt Vendégeink!</i></p> <p><i>Az allergén információkat keressék az étlapon / tálcapapír hátoldalán / a bejárat melletti informatikai tájékoztató felületen!</i></p> </div> <p>Amennyiben az allergén (vagy allergén tartalmú) alapanyagokon kívül más, allergiát vagy intoleranciát okozó anyag is kerülhet az ételbe az ételkészítési folyamat során mint „technológiai szennyeződés”, a fogyasztók teljes körű tájékoztatása érdekében javasolt a következő, további tájékoztató felirat vagy szóbeli jelzés:</p> <div data-bbox="928 919 1655 985" style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p><i>Ételeink az összetevők között jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket is.</i></p> </div>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>36/2014. (XII.17.) FM rendelet</p> <p>4. § (1) Nem előrecsomagolt élelmiszer végső fogyasztó részére történő értékesítése esetén az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 9. cikk (1) bekezdés c) pontja szerinti allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek (a továbbiakban: allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek) késztermékben való jelenlétéről a végső fogyasztót e §-ban és az 5-7. §-ban foglaltak szerint, a vásárlást megelőzően tájékoztatni kell.</p> <p>(2) Az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek késztermékben való jelenlétére vonatkozó tájékoztatásnak a végső fogyasztó számára könnyen elérhetőnek kell lennie és a tájékoztatás megadása nem járhat a végső fogyasztó számára többletköltséggel.</p> <p>(3) Az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek késztermékben való jelenlétére vonatkozó tájékoztatást az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletében felsorolt anyagok és termékek nevére hivatkozással - az 5. §-ban foglalt eset kivételével - jól látható módon, fizikai vagy elektronikus hordozón az adott nem előrecsomagolt élelmiszer eladásra kínálásának helyén kell feltüntetni.</p> <p>(4) A (3) bekezdés szerinti tájékoztatás elérhetőségének helyére a végső fogyasztó figyelmét jól olvasható módon, a létesítményben elhelyezett fizikai vagy elektronikus hordozón fel kell hívni.</p> <p>5. § (1) Az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek késztermékben való jelenlétére vonatkozó tájékoztatás szóban is megadható, amennyiben</p> <p>a) a létesítményben folyamatosan jelen van a szóbeli tájékoztatás megadásáért felelős személy,</p> <p>b) a fogyasztó - kérésére - a tájékoztatást haladéktalanul megkapja az élelmiszer átadásának helyén, a vásárlást megelőzően, és</p>	<p>Szóban</p> <p>A szóbeli tájékoztatás feltétele, hogy a fogyasztó a vásárlást megelőzően haladéktalanul megkapja a szóbeli tájékoztatást, a vendéglátó egységben folyamatosan jelen legyen a szóbeli tájékoztatásért felelős személy. A szóbeli tájékoztatásnak minden esetben hiteles dokumentumon kell alapulnia (például anyaghányad-nyilvántartás).</p> <p>Szóbeli tájékoztatás esetén a vendéglátóhelyen jól látható módon ki kell írni, hogy a termékek allergén tartalmáról szóbeli tájékoztatás kérhető.</p> <p>A tájékoztatás módjáról a vállalkozás élelmiszer-biztonsági rendszerében (HACCP) írásos belső eljárást kell kidolgozni, melyben a tájékoztatás módját részletesen szabályozni kell, a tájékoztatásért felelős személyt ki kell jelölni. A tájékoztatással kapcsolatos belső szabályozást az érintett dolgozókkal dokumentált módon (oktatás) meg kell ismertetni.</p> <div data-bbox="928 728 1655 820" style="border: 1px solid black; padding: 10px; text-align: center;"> <p><i>Tisztelt Vendégeink!</i> <i>Az allergén információkkal kapcsolatban</i> <i>kérjük, keressék éttermünk főpincérét / főszakácsát / üzletvezetőjét!</i></p> </div> <p>Közétkeztető főző-, tálalókonyhán az allergénekről, illetve intoleranciát okozó összetevőkről történő tájékoztatásnak minden esetben az étlapon kell megtörténnie!</p> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: VIII. sz. melléklet: Segédlet az allergén tájékoztatásához)</i></p>

JOGHÁTTÉR

GHP

c) a szóbeli tájékoztatás a létesítményben elérhető írásos dokumentumon alapul.
 (2) Az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek késztermékben való jelenlétére vonatkozó tájékoztatás szóbeli megadása esetén a nem előrecsomagolt élelmiszer eladásra kínálásának helyén jól látható módon, fizikai vagy elektronikus hordozón fel kell tüntetni, hogy az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek késztermékben való jelenlétére vonatkozó tájékoztatás szóbeli megadása az élelmiszer eladásra kínálásának helyén kérhető.

(3) Az élelmiszer-vállalkozónak belső eljárást kell kidolgoznia az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek késztermékben való jelenlétére vonatkozó szóbeli tájékoztatás megadásának módjáról és ki kell jelölnie a szóbeli tájékoztatás megadásáért felelős személyt. A belső eljárást fizikai vagy elektronikus adathordozón dokumentálni kell és a személyzet, valamint az ellenőrző hatóság számára könnyen elérhetővé kell tenni. A belső eljárásnak ki kell terjednie a forgalomba hozatal során érintett munkatársaknak az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokkal és termékekkel összefüggő veszélyekre vonatkozó oktatására is, amelynek megtörténtét az élelmiszer-vállalkozónak dokumentumokkal kell tudnia igazolni.

6. § Amennyiben a létesítményben nem előrecsomagolt élelmiszereket a vég-ső fogyasztó számára több különböző helyen kínálnak megvételre, a 4. § (3) bekezdése szerinti tájékoztatást és az 5. § (2) bekezdése szerinti információt valamennyi helyen fel kell tüntetni.

7. § Az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok késztermékben való jelenlétére vonatkozó tájékoztatás nem kötelező, amennyiben

a) a nem előrecsomagolt élelmiszer megnevezése egyértelműen utal az érintett allergiát vagy intoleranciát okozó anyag vagy termék nevére, vagy



















JOGHÁTTÉR	GHP
<p>b) az élelmiszer-vállalkozó a fogyasztóval történt előzetes egyeztetés alapján személyre szabottan biztosít olyan élelmiszert a fogyasztó számára, amely nem tartalmaz allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokat és termékeket.</p> <p>36/2014. (XII.17.) FM rendelet</p> <p>3. § (6) Az élelmiszer-automatákban és az automatizált értékesítő helyeken értékesítésre kínált, nem előrecsomagolt élelmiszerek esetén a végső fogyasztót a vásárlás helyén tájékoztatni kell a (3) bekezdésben szereplő adatokról és a késztermékben jelen lévő, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokról és termékekről.</p> <p>37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet</p> <p>6. § (2) A Közétkeztető az étlapon feltünteti minden étkezés</p> <p>a) számított energia-, zsír-, telített zsírsav-, fehérje-, szénhidrát-, cukortartalmát,</p> <p>b) számított sótartalmát, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló miniszteri rendeletben meghatározott allergén összetevőket.</p>	

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>36/2014. (XII.17.) FM rendelet 7/D. § (2) A nem előrecsomagolt vendéglátó-ipari termék távértékesítés útján történő forgalmazása esetén biztosítani kell, hogy a végső fogyasztó</p> <p>a) az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek késztermékben való jelenlétéről az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 14. cikk (1) bekezdésének megfelelően tájékoztatást kapjon. b) kérésére - a tápértékjelölés kivételével - az előrecsomagolt élelmiszereken kötelezően feltüntetendő adatokról tájékoztatást kapjon.</p> <p>1169/2011/EU Rendelet 14. cikk (1) ... a távközlő eszközzel értékesítésre kínált előrecsomagolt élelmiszerek esetében:</p> <p>a) az élelmiszerekkel kapcsolatos kötelező tájékoztatást – a 9. cikk (1) bekezdésének f) pontjában meghatározott adatok kivételével – a vásárlás befejezését megelőzően kell rendelkezésre bocsátani, és azokat fel kell tüntetni a távértékesítést elősegítő anyagban, vagy más megfelelő, az élelmiszer-vállalkozó által egyértelműen meghatározott eszközökkel kell azokat rendelkezésre bocsátani. Amennyiben más megfelelő eszközök kerülnek alkalmazásra, az élelmiszer-vállalkozónak az élelmiszerekkel kapcsolatos kötelező tájékoztatást bármennyi kiegészítő költség felszámítása nélkül kell a fogyasztó rendelkezésére bocsátani; b) az átadás időpontjában valamennyi kötelező adatot rendelkezésre kell bocsátani.</p>	<p><u>Távértékesítés</u></p> <p>Távértékesítésnek minősül bármely távközlő eszköz (például telefon, fax, internet) igénybevételével végzett értékesítési tevékenység, amely legfontosabb sajátossága, hogy a vevő fizikailag nincs jelen az értékesítés helyén. A vásárló részére azonban ilyen esetben is biztosítani kell a kiválasztott vendéglátó termékben előforduló allergiát vagy intoleranciát okozó összetevők megismerhetőségét.</p> <p>Alapfeltétel, hogy az allergén információkat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a vásárlás befejezését megelőzően kell a fogyasztó rendelkezésére bocsátani; • az élelmiszerek/ételek allergén összetevőit fel kell tüntetni a távértékesítést elősegítő anyagban (például szórólapon, weboldalon), vagy más megfelelő, az élelmiszer-vállalkozó által egyértelműen meghatározott eszközökkel kell azokat rendelkezésre bocsátani; • kiszállításkor az allergén információknak vagy a termék csomagolásán, vagy az azt kísérő dokumentációban meg kell jelenniük. <p>Ez utóbbi előírás megvalósítható például a kiszállított vendéglátó termék csomagolóanyagán (például pizzás doboz) elhelyezett matricával vagy a termékkel együtt átadott számlán jól látható felirattal.</p> <p>A vásárló kérésére – a tápértékjelölés kivételével – az előrecsomagolt élelmiszereken kötelezően feltüntetendő adatokról tájékoztatást kell nyújtani.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>1169/2011/EU Rendelet 21. cikk</p> <p>(1) A 44. cikk (2) bekezdésében elfogadott szabályok sérelme nélkül, a 9. cikk (1) bekezdésének c) pontjában említett adatoknak meg kell felelniük az alábbi követelményeknek:</p> <p>a) az adatokat a 18. cikk (1) bekezdésében megállapított szabályokkal összhangban az összetevők felsorolásában kell feltüntetni, a II. melléklet listáján szereplő anyag vagy termék nevének egyértelmű megjelölésével; és</p> <p>b) a II. melléklet listáján szereplő anyag vagy termék nevét olyan szedéssel – például betűtípussal, stílussal vagy háttérszínnel – kell kiemelni, amely azt egyértelműen elkülöníti a többi összetevőtől.</p> <p>Az összetevők felsorolásának hiányában a 9. cikk (1) bekezdésének c) pontjában említett adatok megjelölésének a „tartalmaz” szóból és a II. melléklet listáján szereplő anyag vagy termék nevéből kell állnia.</p> <p>Amennyiben egy adott élelmiszernek több összetevője vagy technológiai segédanyaga is egy bizonyos, a II. melléklet listáján szereplő anyagból vagy termékből származik, a jelölésen ezt minden érintett összetevő vagy technológiai segédanyag tekintetében egyértelműen fel kell tüntetni.</p> <p>Nem kell azonban feltüntetni a 9. cikk (1) bekezdésének c) pontjában említett adatokat azokban az esetekben, amikor az élelmiszer neve egyértelmű utalást tartalmaz az érintett anyagra vagy termékekre vonatkozóan.</p>	<p><u>Allergén információk átadása előrecsomagolt vendéglátó termékek értékesítése esetében</u></p> <p>Ha a vendéglátó termék a készítésének helyén előrecsomagolásra kerül, akkor az allergén információnak a termék jelölésén, az összetevők felsorolásában, de a többi összetevőtől jól elkülöníthető módon kell megjelennie. Példa a megfelelő elkülönítésre: vastagon szedett betű.</p> <div data-bbox="964 526 1619 801" style="background-color: #e0e0e0; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;">Ráksaláta</p> <p>Összetevők: koktélrák (56%), tejföl, majonéz [repceolaj, víz, ecet, tojássárgája (4%), cukor, mustár (víz, mustármag, ecet, só, fűszerek, aromák), só, módosított kukoricakeményítő, aroma, sűrítőanyag: xantángumi, antioxidáns: kalcium-dinátrium EDTA, színezék: karotinok], mustár [ivóvíz, ételecet, mustármag, cukor, étkezési só, fűszerek, színezék: szulfitos-ammóniás karamell], konyhasó, porcukor, őrölt fehérbors, őrölt feketebors, citromlé, fokhagyma.</p> </div> <p>Amennyiben az előrecsomagolt vendéglátó termék jelöléséről például a csomagolás mérete (legnagyobb felülete < 10 cm²), stb. miatt elhagyható az összetevők felsorolása, az allergén összetevő(ke)t a „tartalmaz” szóval és a konkrét allergén anyag nevével szükséges megadni. Például:</p> <div data-bbox="971 955 1627 1111" style="background-color: #e0e0e0; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;"><i>Marcipán jellegű tortadíszítő figura</i></p> <p style="text-align: center;">...</p> <p style="text-align: center;"><i>Tartalmaz: mandulát és diót</i></p> <p style="text-align: center;">...</p> </div>




Betérő Fogadó														
Ételeinkben előforduló allergének														
Ételek/Italok	Allergének													
														
LEVESEK														
Csontleves csigatésztával	✓		✓						✓					
Csontleves daragaluskával	✓		✓						✓					
Palócleves	✓								✓					
HALÉTELEK														
Szezámagos rántott halszelet	✓		✓	✓			✓				✓			
HÚSÉTELEK														
Sertéspörkölt														
KÖRETEK														
nokedli	✓		✓											
vajas burgonya							✓							
DESSZERTEK														
Somlói galuska	✓		✓				✓	✓						

Ételeink az összetevők között jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket is.
Dátum, aláírás





Áttekintő táblázat a vendéglátó termékekre vonatkozó információátadásokról

Értékesítési lehetőségek	Példák	Kapcsolat a vendéglátó és fogyasztó között	Mit kell írásban	Allergén információ közlése (36/2014. (XII.17.) FM rendelet 4-7. §)	Tájékoztatás a fogyasztó kérésére
a vendég helyben fogyasztja az ételt vagy kéri és elviszi	„étterem, közétkeztető, cukrászda stb.”	KÖZVETLEN 	„helyszínen kiírni a 36/2014. (XII.17.) FM rendelet 3. § (3) bekezdés értelmében: – termék neve, – táj. az édesítőszerrel, – kieg. információ az azo-színezék tartalomról”	helyszínen kiírni az ételekben előforduló allergéneket vagy azt, hogy hol érheti el a fogyasztó az ételek allergén tartalmára vonatkozó információkat	
a vendég nem jön be, a vendéglátó* (az ételt előállító) közvetlenül adja át a terméket a fogyasztónak	„házhoz szállítás (étteremből közvetlenül rendelt étel, pizza stb.)”	KÖZVETLEN 	„szórólapon, hirdető lapon, honlapon kiírni a 36/2014. (XII.17.) FM rendelet 3. § (3) bekezdés értelmében: – termék neve, – táj. az édesítőszerrel, – kieg. információ az azo-színezék tartalomról”	„szórólapon, hirdető lapon, honlapon kiírni az ételekben előforduló allergéneket vagy azt, hogy hol érheti el a fogyasztó az ételek allergén tartalmára vonatkozó információkat; étel átadásának pillanatában (amennyiben az allergént tartalmaz), ezt az információt is át kell adni pl. mellékelt címkén, számlán vagy szóban. Fontos, hogy szóbeli tájékoztatás esetén is legyen írásos információ kéznél a tájékoztatást adónál.”	„összetétel, lejárát, tárolási követelmények a termék tápértéktartalmára vonatkozó információk átadása nem kötelező (36/2014. (XII.17.) VM rendelet 3. § (4))”
a termék átadása más vendéglátónak vagy 40 km-en belül kiskereskedőnek, csomagolatlanul	süteménybolt, élelmiszerbolt pultból, hidegkonyhai, cukrász termékek	„KÖZVETLEN /és van mögötte vendéglátó és vendéglátó/kereskedő üzlet kapcsolat” 	szállítólevélén, kíséző dokumentációban a 1169/2011/EU rendelet 9. cikkében felsorolt kötelező adatok: a termék neve, tájékoztatás a megnevezéshez kapcsolódóan az édesítőszer tartalomról, kiegészítő információ az azo-színezékekről, összetevők felsorolása, allergén információ, bizonyos összetevők vagy összetevőcsoportok mennyisége, nettó mennyiség, minőségmegőrzési/fogyasztási idő, különleges tárolási/felhasználási feltételek, élelmiszer-vállalkozás neve és címe, amennyiben szükséges: felhasználási útmutató		
fogyasztói csomagolásban 40 km-en belüli kiskereskedelmi egységbe vagy más vállalkozásnak kiszállításra	„egyadagos étel a kiskereskedésben, vagy alvállalkozóval házhoz szállítva”	NEM KÖZVETLEN	teljes csomagolt élelmiszer jelölés a 1169/2011/EU rendelet előírásai szerint + a gyártás helye (62/2011. (VI.30.) VM rendelet 18. §)		nem értelmezhető

* aki az ételre vonatkozó információk „adatgazdája”, és kérésre, kérdésre közvetlenül képes választ adni.

7.3. Fogyasztói reklamációk

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>2005. évi XLVI. törvény</p> <p>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 panaszait és javaslatukat. A vásárlót e jogának gyakorlásában megakadályozni vagy befolyásolni tilos.</p> <p>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.</p> <p>2008. évi XLVI. törvény</p> <p>22. § (1) c) az üzemelés teljes időtartama alatt jelen kell lennie egy – az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározott élelmiszer-biztonsági szaktudással rendelkező – azonnali intézkedésre feljogosított, felelős személynek.</p>	<p>A beérkező reklamációról a felelős vezetőt azonnal tájékoztatni kell, amit javasolt dokumentálni.</p> <p>Ha a reklamációban élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja merül fel, azt kötelező dokumentálni, a felelős vezető köteles azonnal intézkedni.</p> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: 4.10. Élelmiszer eredetű megbetegedések esetén követendő eljárás)</i></p> <p>Az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos reklamációt, fogyasztói jelzést haladéktalanul ki kell vizsgálni és intézkedni kell a megszüntetéséről.</p> <p>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.</p> <p>A reklamációt okozó nyersanyagot, ételt stb. jól láthatóan megjelölve, elkülönítetten kell tárolni a további felhasználásuk elkerülése érdekében.</p> <p><i>A hibákról, az előírt gyakorlattól való eltérésekről, a keletkezés okáról és a reklamáció kezeléséről, a reklamált étel vagy eszköz további sorsáról célszerű nyilvántartást vezetni.</i></p> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: 4.8. Nyomon követhetőség)</i></p>





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
<p>852/2004/EK rendelet <i>II. Melléklet I. fejezet</i></p> <p>(1) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.</p> <p>2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) Az élelmiszer-vállalkozás működése során</p> <p>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 fertőtlenítőszeres megfelelőségének, illetve biztonságos alkalmazásának, a rovarok és rágcsálók elleni védekezésnek, az alkalmazott személyek egészségének, szakképesítésének, illetve szaktudásának alkalmasnak kell lennie az élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi előírások betartásának folyamatos garantálására;</p>	<p>Az épületet, berendezéseket, eszközöket, gépeket rendszeresen karban és jó állapotban kell tartani.</p> <p>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.</p> <p>A víz- és csatornavezetékek, szellőző rendszer karbantartásáról nyilvántartást kell vezetni – vagy hitelt érdemlően dokumentálni (például számla, munkalap) –, amelyben fel kell tüntetni a karbantartás</p> <ul style="list-style-type: none"> • irányát (milyen eszközre, berendezési tárgyra vonatkozik), • időpontját, • eredményét. <p>(Kapcsolódó fejezet: 5.1.6. Szellőztetés) (Kapcsolódó fejezet: 5.1.9. Szennyvízelvezetés) (Kapcsolódó fejezet: 5.7. Vízellátás)</p> <p>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 szennyeződhesenek.</p> <p>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.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>A karbantartás végeztével gondoskodni kell a keletkező hulladék, selejt, használaton kívüli eszközök, rakodólapok stb. eltávolításáról, és a karbantartás utáni takarításról, fertőtlenítésről.</p> <p>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.</p> <p>Karbantartás keretében szükség szerint, de legalább évente el kell végezni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • szennyvízelvezető csatorna tisztítását, • szellőző rendszer (ideértve a légkondicionáló berendezéseket is) tisztítását, légszűrők ellenőrzését, szükség szerinti cseréjét. <p>Szennyvízelvezetés meghibásodásakor (dugulás) a hibát azonnal el kell hárítani, majd fertőtlenítő takarítás után lehet ismét megkezdni az ételkészítést.</p>

8.2. Takarítás, takarítási utasítás	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. Melléklet I. fejezet</u> (1) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani. (10) A tisztító- és fertőtlenítőszerket nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik.</p> <p><u>II. Melléklet II. fejezet</u> (2) Szükség szerint, a munkaeszközök és berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózióknak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük.</p> <p><u>II. Melléklet V. fejezet</u> (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;”</p>	<p>8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)</p> <p>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.</p> <p>A mellékletben található takarítási utasításmintát minden élelmiszer-vállalkozó felhasználhatja, az általa használt vegyszerekre jellemző tulajdonságok figyelembevételével.</p> <p>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.</p> <p>A takarítás módját írásban ún. takarítási utasításban kell rögzíteni. Az utasításnak ki kell térnie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 22. § A helyiségek takarítását és a berendezések tisztítását az alkalmazni kívánt tisztító- és fertőtlenítőszer megnevezésével és technológiájával tisztítási-fertőtlenítési utasításban kell meghatározni.</p>	<p>Tartalmaznia kell továbbá</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>A takarításhoz, fertőtlenítéshez felhasznált szereket a gyártó által megadott koncentrációban, behatási idővel és hőmérsékleten kell alkalmazni, a gyártó által ajánlott célra.</p> <p>A fertőtlenítőszer lejáratí idejét figyelemmel kell kísérni, annak eltelte után fertőtlenítésre használni nem szabad.</p> <p>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 lejáratí idejét, és zártan kell tartani.</p> <p>Gondoskodni kell a tisztító- és fertőtlenítőszer megfelelő mennyiségű kimérésének lehetőségéről, és az előírt behatási idők betartásáról.</p> <p>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.</p> <p>A vendégterek takarításához külön eszközöket kell használni.</p> <p>A tisztító- és fertőtlenítőszeret a tisztító eszközökkel együtt az élelmiszerektől elkülönítetten, lehetőleg zárható helyiségben vagy szekrényben kell tárolni.</p> <p>A takarítást mindig a tisztább felületektől a szennyezettek felé, illetve fentről lefelé haladva kell végezni.</p> <p>Takarítás során először mechanikus tisztítással a nagy, durva szennyeződést kell eltávolítani, ezt követi a zsírolószeres lemosás, majd – ahol szükséges – a fertőtlenítés. Az élelmiszerral érintkező felületekről</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>– a gyártói utasításnak megfelelően – pár perces behatási idő után bő vízzel le kell mosni a vegyszert, de egyéb felületeken (vezetékeken, padozaton stb.) rászáradva maradhat.</p> <p>A tisztaságot, illetve a takarítás, fertőtlenítés megfelelő végzését a vezetőnek vagy az általa megbízott felelős személynek rendszeresen ellenőriznie kell.</p> <p>Munka közbeni takarítást kell végezni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • az egyes munkafázisok befejezése után, • különböző tisztasági fokú műveletek között (például azonos helyiségben végzett fogyasztói és üzemi edények mosogatása között, különböző húsok előkészítése között), • rendkívüli szennyeződés (például kicsorgás, szétszóródás) esetén. <p>Napi takarítást kell végezni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • munka közben használt, szennyeződött felületek, berendezési tárgyak, eszközök esetében, • a szociális helyiségekben, • vendégforgalmi helyiségekben. <p>A heti takarításnak ki kell terjednie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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!) tisztítására. <p>A takarításnak egyedileg meghatározott gyakorisággal rendszeresen ki kell terjednie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a falon kívüli vezetékekre, csövekre, • elszívóernyőkre, lámpatestekre, ablakokra és rovarhálókra.





JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>Az éves takarításnak ki kell terjednie:</p> <ul style="list-style-type: none">• valamennyi mozdítható berendezés kirakodásával végzett minden felületre,• tisztasági meszelésre, festésre – szükség szerint,• nagyobb karbantartási munkákra,• fagyasztóládák, mélyhűtő berendezések leolvasztására, takarítására. <p>Textíliák (kenyérruhák, abroszok) mosása</p> <ul style="list-style-type: none">• csak akkor végezhető a létesítményben, ha arra a feltételek a szükséges berendezésekkel (például mosógép, szárítási és vasalási lehetőség) biztosítottak, de az technológiai helyiségben nem lehet,• biztosítani kell a textíliák fertőtlenítését is (például 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. <p>Egy műszakban szükséges tiszta textília, és az egy műszakban keletkező szennyes textília technológiai helyiségben tartása – egymástól elkülönítve – megengedett.</p> <p>A takarítás végeztével az ahhoz használatos eszközöket is ki kell tisztítani, fertőtleníteni.</p> <p>A felmosó moppokat minden használat után fertőtleníteni kell, ami történhet mosógépben, magas hőfokon. A moppokkal egyidőben ugyanabban a mosógépben más textíliát mosni nem szabad. A moppok megfelelő szárításáról, illetve cseréjéről is gondoskodni kell.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia)</i></p> <p>8.2.2. Egyéb vegyi anyagok</p> <p>Gázpalackok, karbantartáshoz használt kenőanyagok, a téli közlekedést biztosító só és egyéb szóróanyagok, egyéb, az irodában használt patronok stb. tárolása külön helyen történjen.</p> <p>Rovarölő szereket és egyéb, különösen veszélyes kémiai anyagokat az élelmiszertől szigorúan elkülönítetten kell tárolni, és élelmiszer tárolására használt tartóba, edénybe tenni tilos.</p>

8.3. Mosogatás	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet</p> <p><u>II. Melléklet II. fejezet</u></p> <p>(2) Szükség szerint, a munkaeszközök és – berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózióknak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz ellátással kell rendelkezniük.</p> <p><u>II. Melléklet V. fejezet</u></p> <p>(1) Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerrel kerül kapcsolatba:</p> <p>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;</p> <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>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.</p> <p>(2) A fogyasztói edények és az ételkészítéshez és</p>	<p>Minden olyan edényt, eszközt, amelyik élelmiszerrel kerül kapcsolatba, megfelelően és rendszeresen mosogatni, tisztítani, és szükség esetén fertőtleníteni kell.</p> <p>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.</p> <p>Tilos a mosogatómedencében textíliát mosni, felmosóvödröt, felmosómoppot, szemetes edényt stb. elmosni vagy behelyezni.</p> <p><i>A mosogatás technológiáját, kivitelezését, az alkalmazott tisztító- és fertőtlenítőszerket, az oldattöménységeket (koncentrációkat), a mosogatóvíz hőmérsékletét és a behatási időt a mosogatósi helyeken célszerű vízhatlan, jól olvasható felirattal kifejleszteni.</i></p> <p>Figyelembe kell venni a szerek gyártója által megadott használati útmutatót.</p> <p>A mosogatómedencék űrtartalmát ismerni kell, <i>célszerű azt a medence belső falán megjelölni.</i></p> <p>Adagoló berendezés hiányában a szerek adagolására mérőedényt kell használni.</p> <p>Mosogatószer-adagoló berendezés használatakor annak tisztántartását biztosítani kell.</p> <p>A mosogatáshoz e célra gyártott kefe, fém vagy műanyag „dörzsike”, valamint vékony, jól tisztítható és fertőtleníthető, erre a célra gyártott törőlkendő használható. Nem a erre célra gyártott szivacs vagy textilek (például konyharuhák, abroszmaradékok) használata tilos.</p> <p>Az üzemi és fogyasztói edények azonos helyen mosogatása</p> <p>Ha azonos mosogatóhelyiségben – azonos medencékben – zajlik az üzemi és fogyasztói edények mosogatása, azt időben el kell különíteni. A kétféle edénycsoport mosogatás közbeni keveredése tilos.</p> <p>A fogyasztói edények mosogatásának befejezése után a medencéket, mosogatóeszközöket, csorgatókat stb. ki kell mosni és fertőtleníteni, majd a mosogatóhelyiséget ki kell takarítani.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>tálaláshoz használt üzemi edények és eszközök (a továbbiakban együtt: üzemi edény) mosogatását térben vagy időben el kell különíteni egymástól, a keresztszennyeződést kizáró módon.</p> <p>(3) fertőtlenítő mosogatással kell mosogatni:</p> <p>a) a fogyasztói edényeket, eszközöket,</p> <p>b) az előkészítőkhben használt edényeket, eszközöket,</p> <p>c) a fogyasztói edényekkel azonos helyen, de azoktól időben elkülönítve mosogatott üzemi edényeket.</p> <p>(4) Ahol a fogyasztói edények mosogatási feltételei hiányoznak, ott egyszer használatos edényeket, eszközöket kell használni</p>	<p>A medencében mosogatható eszközöket, gépeket, edényeket az alábbiak szerint kell mosogatni:</p> <p>Mosogatás előtt a szétszedhető gépeket, eszközöket alkatrészekre kell bontani.</p> <p>A mosogatás technológiája:</p> <p>A felületek</p> <ul style="list-style-type: none"> • mechanikai tisztítása a durva szennyeződésektől, például lekaparással, erős vízsugárral történő öblítéssel; • zsírolószeres tisztítása, szükség esetén fertőtlenítése. A tisztítás és a fertőtlenítés egy fázisban is végrehajtható kombinált hatású fertőtlenítőszer használataival; • folyó meleg vizes öblítése, majd megszáritása (csepegtetőtálca). A szárításnál ügyelni kell az utószennyeződés megelőzésére. <p>Törölgetni nem javasolt. Szükség esetén törölgetni csak egyszer használatos eszközzel (papírtörölő) szabad.</p> <p>Száradás után az eszközöket, edényeket szennyeződéstől védett helyen kell tárolni.</p> <p>Fertőtlenítő mosogatással kell elmosni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • fogyasztók által használt edényeket (ide tartoznak a kiszállításhoz használt edények, eszközök is), • az előkészítőkhben használt edényeket, eszközöket, • az üzemi edényeket akkor, ha azokat a fogyasztói edényekkel azonos helyen mossák el.

JOGHÁTTÉR	GHP																																
	Zsíroldó mosogatás technológiájának áttekintő táblázata																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Mosogatás lépései</th> <th>1.</th> <th>2.</th> <th>3.</th> <th>4.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>durva tisztítás</td> <td>zsíroldás</td> <td>öblítés</td> <td>szárítás</td> </tr> <tr> <td>víz hőmérséklet</td> <td>+40 – +45 °C</td> <td>+40 – +45 °C</td> <td>lehetőleg +40 – +45 °C</td> <td rowspan="2">csorgatással</td> </tr> <tr> <td>szerkoncentráció</td> <td>–</td> <td>gyártói utasítás szerint</td> <td>folyó vízzel</td> </tr> </tbody> </table>				Mosogatás lépései	1.	2.	3.	4.		durva tisztítás	zsíroldás	öblítés	szárítás	víz hőmérséklet	+40 – +45 °C	+40 – +45 °C	lehetőleg +40 – +45 °C	csorgatással	szerkoncentráció	–	gyártói utasítás szerint	folyó vízzel										
Mosogatás lépései	1.	2.	3.	4.																													
	durva tisztítás	zsíroldás	öblítés	szárítás																													
víz hőmérséklet	+40 – +45 °C	+40 – +45 °C	lehetőleg +40 – +45 °C	csorgatással																													
szerkoncentráció	–	gyártói utasítás szerint	folyó vízzel																														
	Fertőtlenítő mosogatás technológiájának áttekintő táblázatai																																
	1) Fertőtlenítő mosogatás külön zsíroldószer és külön fertőtlenítőszer használatával																																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Mosogatás lépései</th> <th>1.</th> <th>2.</th> <th>3.</th> <th>4.</th> <th>5.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>durva tisztítás</td> <td>zsíroldás</td> <td>fertőtlenítés</td> <td>öblítés</td> <td>szárítás</td> </tr> <tr> <td>víz hőmérséklet</td> <td>+40 – +45 °C</td> <td>+40 – +45 °C</td> <td>+40 – +45 °C</td> <td>lehetőleg +40 – +45 °C</td> <td rowspan="2">csorgatással</td> </tr> <tr> <td>szerkoncentráció</td> <td>–</td> <td>gyártói utasítás szerint</td> <td>utasítás szerint</td> <td>folyó vízzel</td> </tr> <tr> <td>szer behatási ideje</td> <td></td> <td></td> <td>utasítás szerint</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Mosogatás lépései	1.	2.	3.	4.	5.		durva tisztítás	zsíroldás	fertőtlenítés	öblítés	szárítás	víz hőmérséklet	+40 – +45 °C	+40 – +45 °C	+40 – +45 °C	lehetőleg +40 – +45 °C	csorgatással	szerkoncentráció	–	gyártói utasítás szerint	utasítás szerint	folyó vízzel	szer behatási ideje			utasítás szerint		
Mosogatás lépései	1.	2.	3.	4.	5.																												
	durva tisztítás	zsíroldás	fertőtlenítés	öblítés	szárítás																												
víz hőmérséklet	+40 – +45 °C	+40 – +45 °C	+40 – +45 °C	lehetőleg +40 – +45 °C	csorgatással																												
szerkoncentráció	–	gyártói utasítás szerint	utasítás szerint	folyó vízzel																													
szer behatási ideje			utasítás szerint																														





JOGHÁTTÉR	GHP				
	2) Fertőtlenítő mosogatás kombinált mosogatószerrel				
Mosogatás lépései	1. durva tisztítás	2. zsiróldás + fertőtlenítés együtt	3. öblítés	4. szárítás	
víz hőmérséklet	+40 – +45 °C	+40 – +45 °C	lehetőleg +40 – +45 °C	csorgatással	
szerkoncentráció	-	gyártói utasítás szerint	folyó vízzel		
szer behatási ideje		gyártói utasítás szerint			
	Hagyományos fertőtlenítő mosogatás menetére példa:				
Mosogatás lépései	1 durva tisztítás	2 zsiróldás	3 fertőtlenítés	4 öblítés	5 szárítás
víz hőmérséklet	+40 – +45 °C	+40 – +45 °C	+40 – +45 °C	lehetőleg +40 – +45 °C	csorgatással
szerkoncentráció		0,2 % Trisó (10 l vízhez 2 dkg)	1 % Hypo (10 l vízhez 1 dl)	folyó vízzel	
szer behatási ideje			5 perc		
	<i>A behatási idők ellenőrzésére javasolt a mosogatóhelyiségben faliórát elhelyezni.</i>				

JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>Az oldatot cserélni kell ha:</p> <ul style="list-style-type: none"> • elszennyeződött, • a víz hőmérséklete kihűlt, • a szennyeződés kirakódott a medence falára, • a fertőtlenítő oldat kimerült (például a klóros fertőtlenítőszer szaga nem érezhető). <p>Az ételek szállítására használt edényeket a fogyasztói edények mosogatójában lehet elmosni és fertőtleníteni, de azoktól időben elkülönítve.</p> <p>Műanyag edények és eszközök mosogatása</p> <p>Műanyag edények mosogatóvizét gyakrabban kell cserélni, és a szokásos fertőtlenítőszer kétszeresét kell alkalmazni. Emiatt az öblítést különös gondossággal kell végezni.</p> <p>Faedények, -eszközök mosogatása</p> <p>Fából készült edények, tálak, eszközök mosogatása után nagy figyelmet kell fordítani azok száradására, szárítására. Csak a teljesen megszáradt edényeket, eszközöket szabad ismételtelen felhasználni.</p> <p>A mosogatóhelyet és tisztító eszközöket folyamatosan tiszta állapotban kell tartani. A mosogatóhoz használt eszközöket (kefe, törölkendő, dörzsi, szivacs) rendszeres időközönként, de legalább műszakonként tisztítani, fertőtleníteni, azt követően szárítani kell. Nedvesen tárolni tilos.</p> <p>Az eszközök mosogatásához mosogatógép is használható használati utasítása szerint.</p> <p>A mosogatógéphez a használati utasításában szereplő, vagy azzal egyenértékű szer használható. Ha a gépben nem használható fertőtlenítőszer, akkor az öblítőfázisban a víznek +82 °C feletti hőmérsékletűnek kell</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>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.</p> <p>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 ételmaradék-gyűjtőedény használaton kívüli időszakokban fedetten kell tartani.</p> <p>A medencékben nem mosogatható tárgyak, gépek mosogatása</p> <p>A gépekben, berendezésekben a szennyeződések felhalmozódásának elkerülését rendszeresen felügyelni kell.</p> <p>Ilyenek például a szeletelőgép, dagasztógép, főzőüst, darálók, galuskaszaggató stb.</p> <p>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 elkezdni.</p> <p>A gépeket legalább a műszak végén szét kell szerelni, azt követően tisztítani, szükség esetén fertőtleníteni, majd alaposan öblíteni kell.</p> <p>Fából készült húsvágó tőkék tisztítása</p> <p>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.</p> <p>Gondoskodni kell a felületük megfelelő gyakoriságú gyalulásáról is.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>Italcsapoló berendezések tisztítása, fertőtlenítése:</p> <p><u>Az „Útmutató az élelmiszer- és italadagoló automaták működtetésének és az italcsapolás jó higiéniai gyakorlatához”</u> részletesen szabályozza az italcsapoló berendezésekre vonatkozó higiénés eljárásokat, amelyeket a vendéglátónak és az italcsapoló berendezéseket kitelepítőnek közös megegyezés alapján megosztott felelősséggel teljesítenie kell.</p> <p>Legfontosabbak</p> <p>Az italcsapoló berendezések higiéniai megfelelőségéért annak használója a felelős.</p> <p>Az italadagoló automatákat, csapoló berendezéseket 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.</p> <p>A csapoló berendezéseket el kell látni olyan berendezéssel, amely lehetővé teszi annak napi vizes öblítését és rendszeres fertőtlenítését.</p> <p>A berendezés időszakos teljes tisztítását, fertőtlenítését (beleértve az italvezetéseket és az adagoló fejeket), valamint telepítéskor végrehajtott fertőtlenítését el kell végezni.</p> <p>A csaptelepek azon részeit, amelyek felváltva érintkeznek az itallal és a levegővel (a csaptelepek kifolyó részei, csöpögtető tálcák), naponta kell tisztítani.</p> <p>A vezetéksatlakozó részeket (például csapfej, gyorskuplung) az italhoz (hordóhoz) való minden csatlakoztatás előtt tisztítani kell.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.2.7. Mosogatóberendezések)</i> <i>(Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia)</i> <i>(Kapcsolódó fejezet: 6.7.4.1. Cukrásztermékek készítése)</i> <i>(Kapcsolódó fejezet: 6.7.4.2. Fagylalt készítése)</i></p>





8.4. Rovarok és rágcsálók távoltartása

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet</p> <p><i>II. Melléklet IX. Fejezet</i></p> <p>(4) „Megfelelő eljárásokat kell bevezetni a kártevők elleni védekezésre.”</p> <hr/> <p>2008. évi XLVI. törvény</p> <p>35. § (3) „Élelmiszer-biztonsági feladatainak keretében az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv ellenőrzi</p> <p>(d) (...) az élelmiszer-vállalkozásoknál felhasznált tisztító- és fertőtlenítőszeret, fertőtlenítő eljárások megfelelőségét, beleértve a rovar- és rágcsálóirtást is</p> <hr/> <p>16/2017. (VIII.7.) EMMI rendelet</p> <p>2. §</p> <p>6. <i>felhasználó</i>: az irtószert vagy gázosítószert alkalmazó természetes vagy jogi személy vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet,</p> <p>14. <i>irtószer</i>: minden olyan biocid hatóanyag és termék, amely egészségügyi kártevőirtásra, illetve védekezésre szolgál,</p> <p>18. <i>szolgáltató</i>: egészségügyi kártevőirtást végző</p>	<p>Az élelmiszer-vállalkozóknak biztosítaniuk kell az általuk előállított vagy forgalomba hozott termékek védelmét az állatok és kártevők okozta szennyeződésektől is.</p> <p>Az élelmiszer-biztonság elsődleges felelőse az élelmiszer-vállalkozó, az ő döntése és mérlegelése, hogy a kártevők elleni védekezést mikor, hogyan kívánja az élelmiszer-biztonság szavatolása mellett megvalósítani.</p> <p>Az elsődleges cél a kártevők távol tartása, a kártevő fertőzöttség elkerülése, megelőzése, és csak végső feladat a mentesítés, az irtás.</p> <p>A kártevők elleni védekezés alapja a létesítmény rendszeres karbantartása, rendjének és tisztaságának folyamatos biztosítása, a kártevők bejutásának megakadályozása.</p> <p>Meg kell szüntetni az olyan réseket, üregeket, zugokat, ahol a kártevők bejuthatnak, megtelepedhetnek és elszaporodhatnak.</p> <p><i>A beérkező termékeket, szállító járműveket és tárolt anyagokat célszerű átvizsgálni, hogy mentesek-e az állati kártevőktől.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p>Az üzemelés során folyamatosan figyelni kell a kártevők esetleges jelenlétét, illetve a jelenlétükre utaló nyomokat.</p> <p><i>A kártevők jelenlétének figyelésére irtószert nem tartalmazó eszközöket (ragasztós, elektromos vagy kombinált rovarcsapdát, csapó vagy élve befogó rágcsálócsapdát) célszerű használni.</i> Kártevők vagy jelenlétükre utaló jelek észlelésekor soron kívüli irtást kell végezni.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>természetes személy, jogi személy vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet, aki, vagy amelynek személyesen közreműködő tagja vagy munkavállalója gázmester vagy szakképzett személy,</p> <p>20. védekezés: az egészségügyi kártevők megtelepedésének és elszaporodásának meggátlása, valamint életfolyamataik megzavarása és a kártevők csalogatása vagy távolltartása, riasztása, továbbá elpusztítása.</p> <p>12. § (3) Az irtószerek és gázosítószerek kezeléséhez feltűnően megjelölt, kizárólag erre a célra szolgáló, biztonságos munkaeszközöket kell használni.</p> <p>15. § (1) Az I. forgalmi kategóriába sorolt irtószert csak érvényes működési nyilvántartási igazolvánnyal rendelkező gázmester vagy gázmester felügyeletével a gázmesteri képesítés megszerzése érdekében szakmai gyakorlatát töltő személy használhat fel.</p> <p>(2) A II. forgalmi kategóriájú irtószert csak érvényes működési nyilvántartási igazolvánnyal rendelkező gázmester vagy szakképzett személy, vagy azok közül valamelyik helyszíni felügyeletével a szakképesítés megszerzése érdekében</p>	<p>Az irtás megkezdése előtt a létesítményt és környezetét rendezni kell, a felesleges holmit, leselejtezett eszközöket a létesítményből el kell távolítani.</p> <p>A kártevőmentesítés végezhető erre szakosodott és a szükséges engedélyekkel rendelkező vállalkozóval is, ekkor a munka hatékonyságának ellenőrzése a vendéglátó vállalkozás feladata.</p> <p>Egyes irtási módszerek alkalmazása külön engedélyhez kötött, csak megfelelően képzett, szakértelemmel rendelkező személy végezheti azokat.</p> <p>Az irtáshoz csak engedélyezett szereket szabad felhasználni, amelyek biztonsági adatlapját a helyszínen kell tartani.</p> <p>A III. forgalmi kategóriájú szerek alkalmazása nem kötött szakképesítéshez, azt a vendéglátó vállalkozás is felhasználhatja, alkalmazásuk során azonban az élelmiszer-biztonság nem sérülhet.</p> <p>Az irtószert szakszerű és veszélytelen felhasználásáért, a vonatkozó előírások megtartásáért a felhasználó a felelős.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p><i>Ajánlott évente kétszer (ősszel és tavasszal) megelőző kártevőirtást végezni.</i></p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>szakmai gyakorlatát töltő személy használhat fel.</p> <p>(3) A III. forgalmi kategóriájú irtószer felhasználása szakképesítéshez nem kötött.</p> <p>(4) A kihelyezésre kerülő irtószer nem lehet olyan színű, formájú, illatú és csomagolású, amely alapján élelmiszerrel, takarmánnyal vagy gyógyszerrel összetéveszthető.</p> <p>(5) A gázmesternek vagy a szakképzett személynek gondoskodnia kell arról, hogy</p> <p>a) az előkészített, illetve a már kijuttatott vagy kihelyezett irtószerhez illetéktelen személyek, egészségügyi kártevőnek nem minősülő állatok ne férhessenek hozzá, az egészségüket ne veszélyeztesse, és</p> <p>b) az irtószer ne juthasson talajba, felszíni vagy felszín alatti vizekbe.</p> <p>17. § (3) A szolgáltató rágcsálóirtó mérgezett csalétket csak az erre a célra szolgáló zárható szerelvényben helyezhet ki. A kihelyezésre szolgáló szerelvényt feltűnő jelzéssel kell ellátni, és azon az alkalmazott rágcsálóirtó szer megnevezését, hatóanyagát, ha van, az ellenmérget, vagy gyógyszer megnevezését és a szolgáltató nevét, címét, telefonszámát fel kell tüntetni.</p>	<p>A rovarok elleni védekezés magában foglalja a repülő, mászó rovarok bejutásának megakadályozását, távol tartását és irtását.</p> <p>A rovarok bejutása ellen a nyitható nyílászárókat, kapukat, szellőző rendszerek beszívó és kivezető csökeit megfelelő védelemmel (rovarháló, légszilip) kell ellátni és úgy kell üzemeltetni, hogy megakadályozzák az állati kártevők bejutását.</p> <p>A repülő rovarok elleni védelmet nyújtó háló mérete 2 mm, vagy ennél kisebb.</p> <p>A csatornanyílásokra peremes búzelzárót kell tenni.</p> <p><i>A szabadba nyíló ajtók fölé elektromos rovarcsapdát célszerű felszerelni, lehetőleg az ajtónyílások közelében belülről.</i></p> <p>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.</p> <p>A rágcsálók elleni védekezés végezhető:</p> <ul style="list-style-type: none"> • fizikai módszerekkel (csapdák, ragasztós felületek), • mérgezett csalétkes alkalmazásával. <p>A mérgezett csalétket zárható, a nedves, vizes közegnek ellenálló anyagból készült etető szerelvényekben (doboz, láda stb.) kell kihelyezni.</p> <p>A szerelvények számát, helyét, a kihelyezett irtószer megnevezését, az irtószerfogyást és az állatok jelenlétét rendszeres időközönként ellenőrizni és dokumentálni szükséges. <i>Javasolt a szerelvények sorszámának feltüntetése a létesítmény helyszínrajzán.</i> („Rágcsálóirtó térkép.”)</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>Takarításkor a szerelvényeket a padozatról fel kell venni, a takarítás végeztével a helyükre vissza kell helyezni.</p> <p>Ahol az irtószerek használata nemkívánatos, 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.</p> <p>Az elpusztult rovarokat, rágcsálókat és a visszamaradt vegyszert össze kell gyűjteni és meg kell semmisíteni.</p> <p>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.</p> <p>Rovar- és rágcsálóirtást követően, még az étkeztetési tevékenység megkezdése előtt, alapos takarítást és fertőtlenítést kell végezni.</p>





8.5. Göngyöleg

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

8.6. Élő állat vágása	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet 2. cikk (1) b) „alaptermékek”: elsődleges termelésből származó termékek, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származó termékeket;</p> <p>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 élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatalnak (a továbbiakban: járási hivatal) köteles bejelenteni. 12. § (1) A 2. mellékletben felsorolt élelmiszerek kiskereskedelmi forgalomba hozatala kizárólag a járási hivatal külön engedélyével történhet. 17. § (1) A rendezvényekre vonatkozó szabályokat a 2. mellékletben felsorolt élelmiszerekre vonatkozó rendelkezések sérelme nélkül kell alkalmazni.</p>	<p>8.6.1. Élő állatok vágása</p> <p>Kiindulási alaphelyzet, hogy vendéglátó-létesítményben az élőhal kivételével nem lehet állatokat vágni, mert vendéglátásban a vágóhidakról, kistermelőtől ellenőrzött körülmények között vágott állatok húsanak felhasználása zajlik.</p> <p>Ettől eltérni különleges, egyedi, alkalmi esetekben, rendkívüli körülmétekintés és szabályozottság mellett lehet.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 8.6.2. Élő hal és halászati termékek tartása, vágása)</i></p> <p>Abban az esetben, ha a vendéglátó saját állatvágást végezve kíván üzemelni, a 853/2004/EK rendelet szabályainak betartásával vágóhelyet, vágópontot kell létesítenie és engedélyeztetnie.</p> <p>Tradicionalis sertésvágás</p> <p>Kistermelő közreműködésével a vidéki élethez, hagyományokhoz, tradíciók bemutatásához kapcsolódó állatvágás (például disznótorhoz kapcsolt állatvágás) rendezvény keretében, alkalmanként a vendéglátó létesítmény udvarán, megfelelően előkészítve és kivitelezve elvégezhető. Ehhez a kistermelő a saját nevelésű állatot biztosítja és a vágás bemutatását vállalja. Vendéglátó-vállalkozás sertésvágást nem végezhet.</p> <p>Ezt az alkalmi tevékenységet azonban 3 nappal előbb be kell jelenteni a járási hivatalnak és biztosítani kell hatósági állatorvosi vizsgálatot. Levágni és felhasználni csak az állatorvos által megvizsgált és fogyasztásra alkalmasnak ítélt állatot lehet. A vizsgálatról kiadott állat-egészségügyi igazolást a vágástól számított 90 napig meg kell őrizni.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet</p> <p>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 ajárasi hivatal hatósági állatorvosa a 2. melléklet szerinti hatósági állatorvosi bizonyítványt (a továbbiakban: hatósági állatorvosi bizonyítvány) állít ki.</p> <p>(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.</p>	<p>Az így vágott állat húsból kizárólag alaposan hőkezelt, sütött, főzött termék készíthető, és csak a készítés helyén hozható forgalomba.</p> <p>Az így készített és fogyasztásra kiadott disznótoros ételekből ételmintát kell eltenni és 72 óráig meg kell őrizni.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 6.8.4. Ételminta)</i></p> <p style="text-align: center;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 4.5.1. Alkalmi, rendezvényi, közterületi és mozgó árusítás)</i></p> <p>A helyben vágott állatból származott termékekre vonatkozóan a veszélyelemzést el kell végezni.</p> <p>A tradicionális vágás helye:</p> <p>A vágáshoz a vendéglátóhely udvarán elkülönített, tiszta helyet kell biztosítani.</p> <p>A tradicionális sertésvágás szabadban végezhető mozzanatai:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kábítás, • véreztetés, • porzsólés, • mosás, utótisztítás (kolompolás), • hasítás, • zsigerelés. <p>A beleket felhasználni tilos!</p> <p>A levágott és fogyasztásra alkalmasnak ítélt állati testet továbbiakban a létesítmény húselőkészítőjében kell főzésre, sütésre előkészíteni.</p> <p>A vágáshoz biztosítani kell folyó, hideg-meleg, ivóvíz minőségű vizet a test, testrészek mosásához, illetve a takarításhoz.</p>

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





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>lezni, 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>2.5. A medencében 1000 literenként mérsékelten érzékeny halfajok esetén legfeljebb 200 kg élő hal, érzékeny halfajok esetén legfeljebb 100 kg élő hal tartható. <i>(halak érzékenysége: 1.1. pont szerint)</i></p>	<p>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.</p> <p>A medence takarítására szolgáló eszközöket időben elkülönítve fertőtlenítő mosogatóval kell tisztítani.</p> <p>Az akvárium takarítását a helyiség alapos fertőtlenítő takarításának kell követnie.</p> <p>Az elpusztult halat a medencéből azonnal el kell távolítani, azt ételkészítéshez felhasználni nem szabad, a továbbiakban hulladékként kell kezelni.</p> <p>8.6.2.2. Élő hal vágása</p> <p>Élő hal vágása csak külön haelőkészítő helyiségben végezhető.</p> <p>Nem rendszeres, alkalmi élő hal vágása (például karácsonyi időszak) haelőkészítő hiányában megfelelően elkülönített, más tevékenység tisztaságát nem veszélyeztető, ideiglenes haelőkészítő helyen is történhet.</p> <p>A hal vágása során be kell tartani az állatvédelmi előírásokat.</p> <p>A vágás nem veszélyeztetheti az élelmiszerek biztonságát.</p> <p>Tartani csak egészséges halakat szabad. A sérült halakat haladéktalanul le kell ölni.</p> <p>A vágást követően haladéktalanul el kell végezni a fej és a pikkelyek eltávolítását, a zsigerelést.</p> <p>A vágást a tisztított hal folyó, hideg ivóvízes lemosásának kell követnie, a darabolás előtt.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>2.6. Az oxigénhiány tüneteit mutató halakat a medencéből el kell távolítani és másik, megfelelő oxigén-ellátású medencébe kell helyezni vagy haladéktalanul le kell ölni. A medencében maradt halak megfelelő oxigénellátásához szükséges intézkedéseket haladéktalanul végre kell hajtani.</p> <p>2.7. A medencében található víz pH-értékének 6,5–8,5 között kell lennie.</p> <p>2.8. A medencében található víz nem lehet üledékes, elhalt növényi részekkel szennyezett.</p> <p>2.9. A halakat medencében tárolásuk közben etetni, illetve állategészségügyi beavatkozásnak, gyógy- és vegyszeres kezelésnek alávetni tilos.</p> <p>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.</p> <p>2.11. Amíg a halak a medencében vannak, abból az algabevonatot csak mechanikus módon szabad eltávolítani.</p>	<p>Hal feldolgozása</p> <p>A hal feldolgozásához külön jelölt eszközöket kell biztosítani, mosogatásukat időben elkülönítve kell megoldani.</p> <p>A fej eltávolítását és a zsigereletést haladéktalanul – a vágást követő folyó vizes lemosás után – el kell végezni. A zsigereletést is mosásnak kell követnie.</p> <p>A filék és darabok nem maradhatnak a munkaasztalon az előkészítésükhöz szükséges időn túlmenően.</p> <p>Az előkészítést követően a halat mielőbb az olvadó jég hőmérsékletére kell hűteni és felhasználásig hűtve vagy fagyasztva tárolni.</p> <p>A folyami rákot és homárt a beérkezés vagy az akváriumból kivétel után azonnal feldolgozni (darabolni, ha szükséges) és hőkezelní kell (forró vízben, gőzben, grillen stb.).</p>





8.7. Kedvtelésből tartott állatok a vendégtérben

JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>Kedvtelésből tartott állatok (például kutya) beengedéséről a vendéglátóhelyek éttermeibe, szabadtéri fogyasztói területeire, az étterem üzemeltetője mint felelős élelmiszer-ipari vállalkozó dönthet az alapterület, a bútortzat, az üzemeltetés és a vendégek igényeinek figyelembevételével.</p> <p>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 éttermet látogató vendégek védelme érdekében. Ilyen például, hogy <i>az állatokkal szemben intoleráns vendégeket már a bejáratnál célszerű tájékoztatni arról, hogy az étterem kutyás vendégeket is fogad.</i></p> <p>A házi kedvencek jelenléte esetén azonnal szükséges takarítást igényel, amelyhez rendelkezni kell külön takarítóeszközökkel, azok megfelelő használatára kiképzett személyzettel.</p> <p>A kedvencek etetéséhez, itatásához egyszerű használatos, eldobható edényeket kell rendszeresíteni.</p> <p>Az állatok életviteléből adódó éttermi helyzeteket át kell gondolni és – az élelmiszer-vállalkozói felelősség keretében – úgy kell megoldani, hogy az élelmiszer-biztonsági szabályok ne sérüljenek. Az ilyen éttermekben az állatokkal kapcsolatos feladatokat külön szabályzatban célszerű rögzíteni.</p>

A tojás jelölésének magyarázata

a megye vagy
a főváros kódja

országkód

állattartási technológia

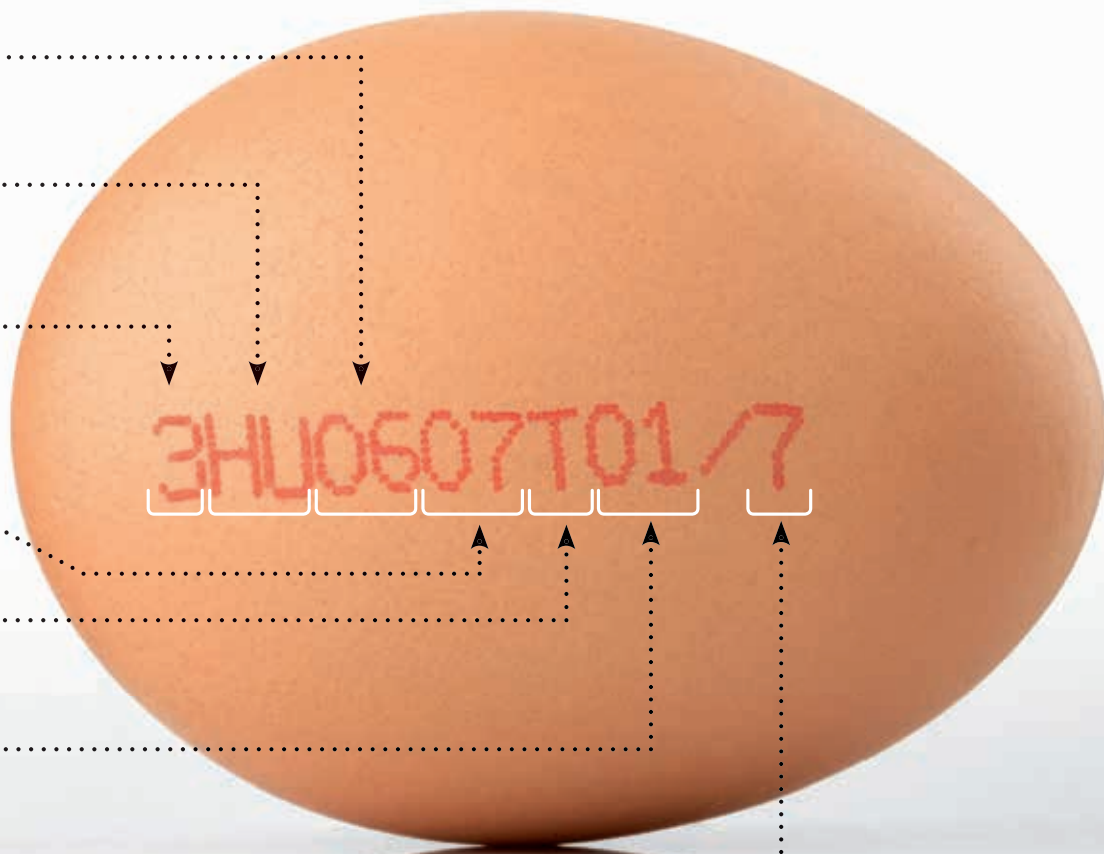
1 ▶ szabad 3 ▶ ketreces
2 ▶ alternatív 0 ▶ ökológiai

az állat-egészségügyi
kerület sorszáma

a tyúktojás jele

az állattartó telep
sorszáma a kerületben

a „/” jel után
az istállók száma





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
 - 9.3.1. Oktatókonyha
 - 9.3.2. Főzőiskola
- 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
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. Melléklet III. fejezet</u> MOZGÓ ÉS/VAGY IDEIGLENES ELŐÁLLÍTÓ- ÉS FORGALMAZÓ HELYEKRE (MINT PÉLDÁUL SÁTRAK, ÁRUSÍTÓHELYEK, MOZGÓÁRUSOK JÁRMŰVEI), ELSŐDLEGESEN MAGÁNLAKÓHÁZKÉNT HASZNÁLT, DE FORGALOMBA HOZATAL CÉLJÁBÓL ÉLELMISZEREK REND-SZERES KÉSZÍTÉSÉRE HASZNÁLT HELYSÉGEKRE, VALAMINT ÁRUSÍTÓ AUTOMATÁKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK</p> <p>(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.</p> <p>(2) Különösen, szükség szerint:</p> <p>a) megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához (beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszáritáshoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és öltözőhelyiségeket);</p> <p>b) az élelmiszerral érintkezésbe kerülő felületeket jó állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, mosható, nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;</p> <p>c) megfelelő berendezést kell biztosítani a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, és szükség szerint fertőtlenítéséhez;</p>	<p>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 használatával.</p> <p>Mint kiegészítő szolgáltatás a vendégek részére kizárólag reggeli biztosítható, az alábbi feltételekkel:</p> <p>Alapfeltételek</p> <p>A tevékenység mennyiségi korlátai:</p> <p>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.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>d) amennyiben az élelmiszereket az élelmiszer-ipari műveletek részeként tisztítják, gondoskodni kell arról, hogy ez higiénikus módon történjen;</p> <p>e) megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel való ellátást kell biztosítani;</p> <p>f) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a veszélyes és/vagy fogyasztásra alkalmatlan (folyékony vagy szilárd) anyagok és hulladékok tárolására és eltávolítására;</p> <p>g) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a megfelelő tárolási hőmérsékleti feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére;</p> <p>h) az élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy szennyeződésének kockázatát az ésszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni.</p> <p>239/2009. (X. 20.) Korm. rendelet</p> <p>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.</p> <p>6. § (1) A bejelentés az alábbi adatokat tartalmazza</p> <p>i) azt, hogy a szálláshely-szolgáltató a szálláshelyen kíván-e élelmiszert, élelmiszer-nyersanyagot előállítani, felhasználni vagy forgalomba hozni.</p> <p>1. melléklet</p> <p><i>Követelmények szállástípusonként</i></p> <p>6. Egyéb szálláshely</p> <p>6/A. Bejelentés követelmény</p> <p>1. A szoba nagysága:</p>	<p>A tevékenység alapkövetelménye továbbá:</p> <p>Ivóvíz minőségű vízellátás, amely történhet:</p> <ul style="list-style-type: none">• saját kutas vízellátó rendszerből vagy• közüzemi hálózati vízből. <p>Zárt rendszerű szennyvízelvezetés és/vagy tárolás.</p> <p>Ha nincs külön reggeliztető konyha és a háztartás konyhájáról zajlik az ellátás, a minimális helyiség- és eszközfeltételek:</p> <ul style="list-style-type: none">• a háztartási konyhában megfelelő létszámú egységes asztal, szék, berendezési tárgyak, vagy külön étkező helyiség,• 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 mosogatószerezettel történő mosogatás/zsírolás és fertőtlenítés egyben/. <p>Külön reggeliztető konyha működtetése esetén is a fenti feltételeket kell biztosítani a rendelkezésre álló helyiségben.</p> <p>A tevékenység személyi feltételei:</p> <ul style="list-style-type: none">• egészségügyi alkalmasság: háziorvosi igazolás. <p>Ha a családban fertőző betegség fordul elő, a szálláshelyen reggeliztetést végzeni a háztartás konyhájáról nem szabad! Ebben az esetben reggeliztetést csak</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>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.</p> <p>2. Vizesblokk: a vendégek számára elkülönített fürdőszoba/zuhanyozó vagy mosdó, WC, -kefe tartóval, WC-papírtartó papírral, higiéniai hulladéktárolóval.</p> <p>3. Kávékonyha: kávé-, tea főzésére, reggeli jellegű ételek készítésére alkalmas berendezéssel (főzőlap, mosogató, asztal, szék) és felszereléssel (edények), a vendégek számára elkülönített hűtőszekrény használatlalt.</p> <p>6/B. Üzemelési követelmény</p> <p>1. Ügyelet: a szállásadó vagy megbízottja a helyszínen vagy ügyeleti telefonszám megadásával biztosítja.</p> <p>2. A helyszíni ügyeleti időszakon kívül a vendégek számára belépés biztosítása.</p> <p>3. Takarítás:</p> <p>a) vendégszoba legalább hetente egyszer, ágyneműhuzat- és törülközőcserével egyidejűleg (ágynemű: 1 db paplan, 1 db párna személyenként, törülköző: 1 db kéztörölő, 1 db nagyméretű törülköző személyenként), az új vendégek esetén minden esetben, b) a közösen használt helyiségek takarítása minden nap.</p>	<p>külön konyháról olyan megbízott személy végezhet, aki nem került kapcsolatba a fertőzéssel, és megfelel a fentiekben leírt személyi higiénés feltételeknek.</p> <p>Árubeszerzés, árutárolás, hűtés:</p> <ul style="list-style-type: none"> • megbízható helyről, számlával, szállítólevéllel kell igazolni az áru eredetét, • a reggeliztetéshez biztosított alapanyagok tárolását, hűtését úgy kell megoldani, hogy azok egymást ne szennyezhessek. <p>Ételkészítés, sütés, főzés, készen tartás, felszolgálás:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tojásrántotta, tükörtojás, lágytojás készítéséhez a tojást külön edényben előzetesen mosni, fertőtleníteni kell, • a zöldségféléket felhasználás előtt meg kell mosni, ügyelni kell a kereszt-szennyeződések megelőzésére, • a felszolgálást tiszta ruhában, ápolts külsővel kell végezni. <p>Mosogató, takarítás:</p> <ul style="list-style-type: none"> • konyharuhákat, mosogatószivacsokat rendszeresen mosni, fertőtleníteni, szükség esetén a mosogatóhoz használt eszközöket cserélni kell. Gondoskodni kell a mosogatóhoz használt eszközök megfelelő szárításáról, • a takarításhoz, mosogatóhoz használt vegyszerek tárolását az ételmisszelektől elkülönítetten kell megoldani, • a konyha, étkezőhelyiség napi rendszeres takarítását el kell végezni, • a vendégek edényeit külön, elszeparált szekrényben kell tárolni.





JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>Maradékok és hulladékok kezelése:</p> <ul style="list-style-type: none">• a reggeliztetéshez kihelyezett és megmaradt ételek tárolása tilos, azt újból felszolgálni, étkezésre kínálni nem szabad. A szálláshelyről ételkiszállítást végezni tilos. <p>Dokumentálás:</p> <ul style="list-style-type: none">• a nyersanyagok származási helyét szállítólevéllel vagy számlával kell igazolni. <p>Amire különösen figyelni kell:</p> <ol style="list-style-type: none">a reggeliztetés időtartama ne haladja meg a 3 órát;állati eredetű élelmiszerek, tejtermékek tárolása, fogyaszthatósági határidők figyelemmel kísérése;tojás előkészítése;zöldség, gyümölcs tárolása, mosása, előkészítése;hűtés: a hűtőszekrényekben az élelmiszerek tisztasági fokának megfelelően, áttekinthető rendben, a keresztszennyeződést megelőzve;hőkezelés: hőfok, időtartam;rovarok, rágcsálók, kutya, macska, házi kedvencek: rágcsálóirtás, háziállatok elkülönítése;eszközök állaga, állapota: esztétikus, tiszta, biztonságos használat;tisztaság: alapkövetelmény a napi takarítás;hulladékkezelés: megsemmisítés, kötelező kommunális hulladékkezelés.

9.2. Lakásétterem	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <u>II. Melléklet III. fejezet</u></p> <p>(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.</p> <p>(2) Különösen, szükség szerint:</p> <p>a) megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához (beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszáritáshoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és öltözőhelyiségeket);</p> <p>b) az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő felületeket jó állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, mosható, nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;</p> <p>c) megfelelő berendezést kell biztosítani a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, és szükség szerint fertőtlenítéséhez;</p> <p>d) amennyiben az élelmiszereket az élelmiszer-ipari műveletek részeként tisztítják, gondoskodni kell arról, hogy ez higiénikus módon történjen;</p> <p>e) megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel való ellátást kell biztosítani;</p> <p>f) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a veszélyes és/vagy fogyasztásra alkalmatlan (folyékony vagy szilárd) anyagok és hulladékok tárolására és eltávolítására;</p>	<p>Lakásétterem fogalma Nem nyílt árusítást végző, háztartási körülmények között üzemelő vendéglátó-létesítmény.</p> <p>A szervező:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>A lakásétterem működtetése élelmiszer-vállalkozás, így vezetőjének ismernie kell a jogszabályi előírásokat, a tevékenységére vonatkozó szakmai szabályokat. Kivételes esetekben – a hatóság előzetes beleegyezésével – eltérhet a szabályoktól, ha írásos élelmiszer-biztonsági tervet készít a felmerülő kockázatokról és azok kezeléséről (HACCP). A saját HACCP-rendszer előírásainak betartása kötelező.</p> <p>A tevékenység végzéséhez a járási hivatal külön engedélye szükséges!</p> <p>A lakásétterem személyzetének meg kell felelnie a vendéglátó dolgozókra vonatkozó higiéniai szabályoknak (például foglalkozás-egészségügyi vizsgálat, rendszeres élelmiszer-biztonsági továbbképzés).</p> <p>Törekedni kell az áruk elkülönített tárolására, a hűtőben lezárt dobozokban kell tárolni a különböző típusú élelmiszereket.</p>





JOGHÁTTÉR	GHP												
<p>g) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a megfelelő tárolási hőmérsékleti feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére;</p> <p>h) az élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy szennyeződésének kockázatát az észszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni.</p> <p>57/2010. (V. 7.) FVM rendelet</p> <p>12. § (1) A 2. mellékletben felsorolt élelmiszerek kiskereskedelmi forgalomba hozatala kizárólag a kerületi hivatal külön engedélyével történhet.</p> <p><u>2. melléklet</u></p> <table border="1" data-bbox="136 631 863 980"><thead><tr><th></th><th>A</th><th>B</th></tr></thead><tbody><tr><td>1.</td><td>Termékkör</td><td>Élelmiszer, melynek kiskereskedelmi forgalomba hozatalához külön engedély szükséges</td></tr><tr><td>5.</td><td>Meleg, hideg étel</td><td>Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény Mellékletének 71. pontjában meghatározott vendéglátó-ipari termék, az italok kivételével</td></tr><tr><td>6.</td><td>Cukrászati készítmény, édesipari termék</td><td>Azon hűtést igénylő cukrászati készítmények, amelyek forgalomba hozatala az előállítás helyén, illetve házhoz szállítással történik, a végső fogyasztó részére</td></tr></tbody></table>		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	<p>Fokozottan ügyelni kell a keresztszennyeződés megelőzésére.</p> <p>Az ételek előkészítése, főzése-sütése, tálalása során ügyelni kell a fogyasztásra kész élelmiszerek, ételek megfelelő tárolására.</p> <p>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.</p>
	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											

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>2008. évi XLVI. törvény</p> <p><i>71. vendéglátó-ipari termék:</i> olyan étel, ital (az ivóvíz kivételével), cukrászati, hidegkonyhai készítmény, beleértve a közétkeztetés keretében előállított ételt is, amelyet elsősorban az előállítás helyén, illetve ideiglenes árusítóhelyen vagy tárolókonyhán szolgálnak ki, valamint közvetítő vállalkozás nélkül, fogyasztói kiszéréskor házhoz szállítva értékesítenek vagy egyéb jogszabályban megadott korlátok szerint kiskereskedelmi létesítményen keresztül értékesítenek a végső fogyasztónak.</p> <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>1. § (3) A háztartási körülmények között végzett vendéglátó tevékenységre kizárólag a 2.§, 4.§, 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.</p> <p>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.</p> <p>(2) Az (1) bekezdésben meghatározott esetben a felelős személy köteles haladéktalanul értesíteni:</p>	<p>A tevékenység során az alábbiakat is be kell tartani:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 a fogyasztót – annak kérésére – tájékoztatni kell; • a késztermékben jelenlévő allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokról szóló tájékoztatást, vagy a tájékoztatás elérhetőségének helyét meg kell adni a fogyasztó számára; • 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 élelmiszer adalékanyagok, élelmiszer-aromák és élelmiszer-enzimek nyomon követhetőségét biztosítani kell, az eredeti csomagolást vagy címkét a lejáratú 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 ismételtelen kiszolgálni tilos, azt elkülönítetten kell tárolni, és rövid időn belül el kell távolítani; • csak érzékszervileg megfelelő ételt szabad kiszolgálni, a jellegének megfelelő hőfokon;





JOGHÁTTÉR	GHP
<p>a) munkaidőben az élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatal</p> <p>b) munkaidőn kívül az élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró megyei kormányhivatal készenléti ügyeletét.</p> <p>6. § (2) Az elejtett vad kezelésének és értékesítésének élelmiszer-higiéniai feltételéről 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.</p> <p>(3) A kistermelői élelmiszertermelés, előállítás és értékesítés feltételeiről szóló rendelet szabályainak betartása mellett a vendéglátó és a közétkeztető átveheti a kistermelő által megtermelt, vagy előállított élelmiszert.</p> <p>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.</p> <p>9. § (1) A hulladékgyűjtő edények rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről gondoskodni kell.</p> <p>12. § Az élelmiszer adalékanyagokat, aromákat és élelmiszerezímekeket eredeti vagy az eredeti jelöléseket pontosan feltüntető csomagolásban kell tárolni. Az eredeti csomagolást vagy címkét az adalékanyag, aroma vagy élelmiszerezímszerteljes felhasználásig, illetve a készített termék fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig meg kell őrizni.</p> <p>14. § (1) Felhasználni csak ép héjú tojást szabad. (2) Amennyiben a tojáshéj fertőtlenítése szükséges, azt közvetlenül felhaszná-</p>	<ul style="list-style-type: none">• az üzemi és fogyasztói edények elkülönített (legalább időben elkülönített) mosogatását, fertőtlenítését biztosítani kell. Az edények háztartási mosogatógépben is mosogathatók.

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>lás 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.</p> <p>15. § A nyers tejet átvétele után a lehető legrövidebb időn belül fel kell forralni.</p> <p>16. § (4) Tilos a kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátóipari terméket, illetve annak maradékát friss termékhez keverni abba bedolgozni, vagy azt ismételten kiszolgálni, felszolgálni.</p> <p>(5) Romlásra gyanús ételt vagy alapanyagot tilos felhasználni, vagy olyan kezelésnek – különösen fűszerezés, színezés, áztatás – alávetni, amely a romlás jeleit elfedi.</p> <p>(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.</p> <p>17. § (1) Az elkészült ételt a tálalás megkezdése előtt ellenőrizni kell. Kiszolgálni, felszolgálni csak érzékszervileg megfelelő ételt – a jellegének megfelelő hőfokon – szabad.</p> <p>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.</p> <p>(3) Fertőtlenítő mosogatással kell mosogatni:</p> <ol style="list-style-type: none"> a fogyasztói edényeket, eszközöket, az előkészítőkhben használt edényeket, eszközöket, a fogyasztói edényekkel azonos helyen, de azoktól időben elkülönítve mosogatott üzemi edényeket. 	





9.3. Oktatókonyhák, főzőiskolák	
JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>Oktatókonyhák, főzőiskolák</p> <p>9.3.1. Oktatókonyha: a közétkeztetési, vendéglátóipari szakemberek szervezett képzését, továbbképzését szolgáló létesítmény. Az oktatókonyhákban készített ételek nem kerülhetnek közforgalomba (kivéve az 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.</p> <p>9.3.2. Főzőiskola: magánszemélyek (nem a közétkeztetésben, vendéglátóiparban dolgozók) képzését, továbbképzését szolgáló létesítmény.</p> <p>A főzőiskola programjában fertőző betegek (például influenzaszerű, náthás, bőrbeteg stb.) nem vehetnek részt. <i>A résztvevőktől javasolt írásos nyilatkozatot kérni arról, hogy tudomásuk szerint nem szenvednek fertőző betegségben.</i></p> <p>Főzőiskola működhet:</p> <ul style="list-style-type: none">• kifejezetten erre a célra létrehozott létesítményben,• éttermi konyhákban a konyha üzemidején kívül.

JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>Az éttermi konyha üzemidején kívül szervezett főzőiskola fokozott ételmszer-biztonsági kockázatot jelent a napi működésre, ezért az ételmszer-ipari vállalkozónak külön szabályozást kell készítenie a lehetséges kockázatokról, illetve azok megelőzéséről, kezeléséről. A szabályozás tartalmazza az alábbiakat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a használható helyiségeket és eszközöket, • a felhasználható ételmszereket, és azok előkészítésének módját, • a bevihető alapanyagok felsorolását, • a tevékenység végeztével szükséges takarítást, fertőtlenítést. <p>A főzőiskola résztvevői az üzemi területre csak tiszta cipőben és védőruházatban (legalább nyakba akasztható kötényt 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.</p> <p>A főzőiskola keretei között készített ételt (ételmszert) értékesíteni, kiszállítani tilos. A főzőiskola programjának végén gondoskodni kell az eszközök és a konyha teljes körű, alapos, fertőtlenítő takarításáról.</p>





9.4. Rendezvényen megmaradt ételek karitatív felhasználása

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>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.</p> <p>14. cikk (1) Nem biztonságos élelmiszer nem hozható forgalomba. (2) Az élelmiszer akkor nem biztonságos, ha: a) egészségre ártalmas; b) emberi fogyasztásra alkalmatlan.</p> <p>852/2004/EK rendelet 1. cikk (1) a) az élelmiszer-biztonság elsődleges felelősségét az élelmiszer-ipari vállalkozó viseli;</p>	<p>Rendezvényen megmaradt ételek karitatív felhasználása</p> <p>A megmaradt élelmiszerek karitatív célú felhasználása élelmiszer-vállalkozásnak minősül, az azt végző felelős az ételek biztonságosságáért. A tevékenység végzéséhez a járási hivatal külön engedélye szükséges.</p> <p>Legfontosabb szempont, hogy csak és kizárólag élelmiszer-biztonsági 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.</p> <p>Nem adható át az élelmiszer/étel, ha:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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.

JOGHÁTTÉR			GHP												
<p>57/2010. (V. 7.) FVM rendelet</p> <p>12. § (1) A 2. mellékletben felsorolt élelmiszerek kiskereskedelmi forgalomba hozatala kizárólag a járási hivatal külön engedélyével történhet.</p> <p><u>2. melléklet</u></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>A</th> <th>B</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.</td> <td>Termékkör</td> <td>Élelmiszer, melynek kiskereskedelmi forgalomba hozatalához külön engedély szükséges</td> </tr> <tr> <td>5.</td> <td>Meleg, hideg étel</td> <td>Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény Mellékletének 71. pontjában meghatározott vendéglátó-ipari termék, az italok kivételével</td> </tr> <tr> <td>6.</td> <td>Cukrászati készítmény, édesipari termék</td> <td>Azon hűtést igénylő cukrászati készítmények, amelyek forgalomba hozatala az előállítás helyén, illetve házhoz szállítással történik, a végső fogyasztó részére</td> </tr> </tbody> </table> <p>2008. évi XLVI. törvény</p> <p>71. vendéglátó-ipari termék: olyan étel, ital (az ivóvíz kivételével), cukrászati, hidegkonyhai készítmény, beleértve a közétkeztetés keretében előállított ételt is, amelyet elsősorban az előállítás helyén, illetve ideiglenes árusítóhelyen vagy tálalókonyhán szolgálnak ki, valamint közvetítő vállalkozás nélkül, fogyasztói kiszerelesben házhoz szállítva értékesítenek vagy egyéb jogszabályban megadott korlátok szerint kiskereskedelmi létesítményen keresztül értékesítenek a végső fogyasztónak.</p>				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	<p>Tovább adható élelmiszerek, ételek csoportosítása:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Hűtést, hõn tartást nem igénylõ bontatlan, ép, eredeti csomagolású élelmiszerek, italok, ha a gyártó jelzésének megfelelő hőmérsékleten tárolták, a gyártó utasítása szerint kezelték: például csomagolt ásványvíz, üdítőitalok, csomagolt édességek (csokoládé, cukorka, keksz, nápolyi stb.), csomagolt sütőipari termékek, konzervek. – Hűtést, hõn tartást nem igénylõ, csomagolatlan élelmiszerek, amennyiben a fogyasztóig történő eljutásig biztosított az élelmiszerek szennyeződéstől való védelme: például szárazsütemény, pogácsa, keksz, nápolyi, cukorka, csokoládé, zöldség-gyümölcs, pékáru, péksütemény. – Hűtést igénylõ élelmiszerek, ha a hűtlánc nem szakadt meg (nem szakad meg a fogyasztásig), a fogyasztóig történő eljutásig biztosított az élelmiszerek szennyeződéstől való védelme: például cukrászsütemény, hidegkonyhai készítmények, tej, tejtermékek, húskészítmények. – Melegen tartást (hõn tartást) vagy közvetlenül a fogyasztás előtt átsütést, átforralást igénylõ, melegen fogyasztandó készételek, amennyiben a hõn tartás/hűtés nem szakadt meg (a fogyasztásig nem is szakad meg), és a fogyasztóig történő eljutásig folyamatosan biztosított az élelmiszerek szennyeződéstől való védelme, például: készételek, levesek, pörköltfélék, sülték, főzelékek, köretek, mártások. Ennek az élelmiszercsoportnak a karitatív felhasználása azonban mindig alapos körültekintéssel és esetenként korlátozással történhet!
	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													





JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>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 például lejáratási idő, hőmérséklet – a tudomására kell hoznia. Az ételek fogyaszthatósági idejét minden esetben a készítő vállalkozásnak kell megállapítania, a saját eljárása és a vonatkozó jogszabályok figyelembevételével, amit vagy a csomagoláson, vagy csomagolatlan élelmiszerek esetében a kísérő dokumentáción kell feltüntetni.</p> <p>Az átadó és átvevő felek kölcsönösen győződjenek meg egymás szakmai megfelelőségéről.</p> <p>Iránymutásként néhány gyakorlatban bevált lejáratási idő:</p> <ul style="list-style-type: none">• meleg étel szobahőmérsékleten tartva a főzés befejezése után 3 óra,• meleg étel, a főzést követően azonnal lehűtve és hűtve (0 és +5 °C között) tartva 24–48 óra. <p>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 átvész, köteles az élelmiszerek hőmérsékletét fenntartani az átvételtől a rászoruló személyek számára történő átadásig, és a hőmérsékletet ételhőmérővel rendszeresen ellenőrizni.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP
	<p>Az ételeket az átvételtől a kiosztásig folyamatosan védeni kell az utólagos szennyeződéstől, romlástól.</p> <p>Melegen fogyasztandó étel csak a melegen tartás, vagy az ismételt hőkezelés tárgyi feltételeivel rendelkező kiosztó helyen fogadható. 29 adagot meghaladó esetben ételmintát kell a kiosztás helyén eltenni.</p> <p>A hűtendő élelmiszerek számára a 0 és +5 °C közötti hőmérsékleten történő tárolás feltételét a kiosztásig folyamatosan biztosítani kell.</p> <p>Elhúzódtó kiosztás esetén az élelmiszer jellegének megfelelő gyakorisággal az élelmiszer/étel lejárata, érzékszervi tulajdonságainak változását figyelni kell. Lejárat, romlott, érzékszervileg kifogásolt, fertőzésre, szennyezésre gyanús étel, élelmiszer kiosztását azonnal fel kell függeszteni!</p> <p><u>Szállításra vonatkozó szabályok</u></p> <p>Minden egyes alkalommal tisztázni kell, hogy ki a felelős a szállításért az ahhoz szükséges feltételek biztosításáért! A szállítást végzőre is vonatkoznak az élelmiszer-biztonsági szabályok.</p> <p>A szállítójármű állapota olyan legyen, amely biztosítja az étel jellegének megfelelően a biztonságos szállítás körülményeit (szennyeződéstől, romlástól való védelem, megfelelő hőmérséklet).</p> <p>A szállító jármű személyzete legyen tisztában az alapvető élelmiszer-biztonsági és személyi higiénés előírásokkal.</p> <p>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.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Kapcsolódó fejezet: 5.4. Szállítás)</i></p>





JOGHÁTTÉR	GHP
	<p><u>Az ételek fogadása, tárolása, kiosztása</u></p> <p>Fontos megállapítani és dokumentálni, hogy ki a felelős a kapott ételek megfelelő átvételéért, tárolásáért és kiosztásáért.</p> <p>Az átvett ételek hőmérsékletét – amennyiben indokolt – átvételkor, és az esetleges tárolás során is mérni kell, és <i>javasolt azt dokumentálni</i>.</p> <p>Átvételkor érzékszervi, minőségi átvizsgálással, a kísérő dokumentum adatainak ismeretében kell dönteni az élelmiszerek, ételek fogyaszthatóságáról.</p> <p>Tárolás során a hűtést igénylő élelmiszereket hűtőtérbe, a melegen fogyasztásra kerülő és hűtve kiszállított ételeket hűtőtérbe, a meleg ételeket melegen tartó berendezésbe kell elhelyezni.</p> <p>Az ételeket kiosztás előtt érzékszervileg ellenőrizni kell, elhúzódó kiosztás során egyedileg meghatározottan akár többször is! Csak érzékszervileg megfelelő, biztonságos ételek, élelmiszerek oszthatók ki.</p>

JOGHÁTTÉR	GHP																					
	<p>Ételt kiosztani csak tisztára mosott edénybe, vagy élelmiszer csomagolására alkalmas, egyszer használatos műanyag edénybe szabad.</p> <p><i>Az alábbi táblázatban meghatározott ételcsoportok javasolt tárolási és tálalási hőmérsékletét tüntettük fel.</i></p> <p><i>Ételcsoportok javasolt tárolási és tálalási hőmérséklete</i></p> <table border="1" data-bbox="928 405 1621 816"> <thead> <tr> <th><i>Ételcsoport</i></th> <th><i>Tárolási/szállítási hőmérséklet</i></th> <th><i>Tálalási hőmérséklet</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>pékáru</i></td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td><i>tej, tejtermék</i></td> <td><i>0 – +10 °C (gyártó jelzése szerint)</i></td> <td><i>0 – +10 °C (gyártó jelzése szerint)</i></td> </tr> <tr> <td><i>húskészítmény</i></td> <td><i>0 – +5 °C</i></td> <td><i>0 – +5 °C</i></td> </tr> <tr> <td><i>hidegkonyhai termék</i></td> <td><i>0 – +5 °C</i></td> <td><i>0 – +5 °C</i></td> </tr> <tr> <td><i>meleg étel</i></td> <td><i>≥+63 °C</i></td> <td><i>≥+63 °C</i></td> </tr> <tr> <td><i>készétel hűtve</i></td> <td><i>0 – +5 °C</i></td> <td><i>+63 °C</i></td> </tr> </tbody> </table> <p><i>(Kapcsolódó fejezet: 6.8. Készétel kezelése, tárolása) (Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia)</i></p>	<i>Ételcsoport</i>	<i>Tárolási/szállítási hőmérséklet</i>	<i>Tálalási hőmérséklet</i>	<i>pékáru</i>	-	-	<i>tej, tejtermék</i>	<i>0 – +10 °C (gyártó jelzése szerint)</i>	<i>0 – +10 °C (gyártó jelzése szerint)</i>	<i>húskészítmény</i>	<i>0 – +5 °C</i>	<i>0 – +5 °C</i>	<i>hidegkonyhai termék</i>	<i>0 – +5 °C</i>	<i>0 – +5 °C</i>	<i>meleg étel</i>	<i>≥+63 °C</i>	<i>≥+63 °C</i>	<i>készétel hűtve</i>	<i>0 – +5 °C</i>	<i>+63 °C</i>
<i>Ételcsoport</i>	<i>Tárolási/szállítási hőmérséklet</i>	<i>Tálalási hőmérséklet</i>																				
<i>pékáru</i>	-	-																				
<i>tej, tejtermék</i>	<i>0 – +10 °C (gyártó jelzése szerint)</i>	<i>0 – +10 °C (gyártó jelzése szerint)</i>																				
<i>húskészítmény</i>	<i>0 – +5 °C</i>	<i>0 – +5 °C</i>																				
<i>hidegkonyhai termék</i>	<i>0 – +5 °C</i>	<i>0 – +5 °C</i>																				
<i>meleg étel</i>	<i>≥+63 °C</i>	<i>≥+63 °C</i>																				
<i>készétel hűtve</i>	<i>0 – +5 °C</i>	<i>+63 °C</i>																				





10.

FEJEZET

MELLÉKLETEK



10.

FEJEZET

MELLÉKLETEK

TARTALOM

- I. sz. melléklet – JOGSZABÁLYGYŰJTEMÉNY
- II. sz. melléklet – FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK
- 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 – SEGÉDLET AZ ALLERGÉN TÁJÉKOZTATÁSHOZ
- IX. sz. melléklet – DOKUMENTUMMINTÁK
 - Anyaghányad-nyilvántartás
 - Hulladék szállítási nyilatkozat
 - Higiéniai Oktatási Napló
 - Önellenzési tervvázlat
 - Kártevők jelenlétének ellenőrzési lapja
 - Takarítási utasítás

I. SZ. MELLÉKLET – JOGSZABÁLYGYŰJTEMÉNY

A jogszabályok hiteles szövege az alábbi helyeken érhető el:

- Magyar Közlöny: <http://kozlony.magyarorszag.hu/>
- Nemzeti Jogszabálytár: <http://www.njt.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 Élelmiszer-biztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról

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

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 állategészségügyi 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 rendeltetészerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról, 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)

A Bizottság 10/2011/EK rendelete (2011. január 14.) az élelmiszerekkel rendeltetészerűen érintkezésbe kerülő műanyagokról és műanyag tárgyokról

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



Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU Rendelete (2011. október 25.) a fogyasztók ételminszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről

A Bizottság (EU) 2017/2158 Rendelete (2017. november 20.) az élelmiszerek akrilamid-tartalmának csökkentésével kapcsolatos kockázatsökkentő intézkedések és referenciaszintek megállapításáról

A Bizottság 828/2014/EU Végrehajtási Rendelete (2014. július 30.) a fogyasztóknak az élelmiszerek gluténmentessége vagy csökkentett gluténtartalma tekintetében nyújtott tájékoztatására vonatkozó követelményekről

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 vadásatról

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

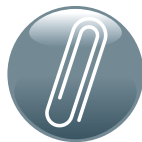
2016. évi CL. törvény az általános közigazgatási rendtartásról

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



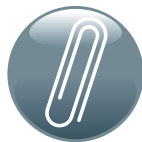
- 253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet az országos településrendezési és építési követelményekről
- 259/2002. (XII. 18.) Korm. rendelet a gyermekjóléti és gyermekvédelmi szolgáltató tevékenység engedélyezéséről, valamint a gyermekjóléti és gyermekvédelmi vállalkozói engedélyről
- 94/2002. (V. 5.) Korm. 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
- 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
- 239/2009. (X.20.) Korm. rendelet a szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről

Miniszteri rendeletek

- 41/1997. (V. 28.) FM rendelet az Állat-egészségügyi Szabályzat kiadásáról
- 46/1999. (V. 19.) FVM rendelet az egyes állategészségügyi igazgatási szolgáltatások díjáról
- 81/2002. (IX. 4.) FVM rendelet a zoonózisok elleni védekezés állat-egészségügyi feladatairól
- 45/2012. (V.8.) VM rendelete a nem emberi fogyasztásra szánt állati eredetű melléktermékekre vonatkozó állategészségügyi szabályok megállapításáról
- 79/2004 (V. 4.) FVM rendelet a vad védelméről, a vadgazdálkodásról valamint a vadásatról szóló 1996. évi LV. törvény végrehajtásának szabályairól
- 67/2011. (VII. 13.) VM rendelet az élelmiszerek ionizáló sugárzással való kezelésének szabályairól
- 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 élelmiszer-higiéniai 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



- 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
- 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés 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
- 36/2014. (XII.17.) FM rendelet az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról
- 37/2014. (IV.30.) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról
- 68/2007. (VII. 26.) FVM–EüM–SZMM rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről
- 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-biztonsági feltételeiről
- 28/2017. (V.30.) FM rendelet az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről
- 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 képzésekről
- 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



49/2014. (IV.29.) VM rendelet az élelmiszerekben előforduló egyes szennyezőanyagokra és természetes eredetű ártalmas anyagokra vonatkozó határértékekről, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő egyes anyagokkal, tárgyakkal kapcsolatos követelményekről

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 élelmiszerekről

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

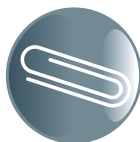
56/1997. (VIII. 14.) FM–IKIM–NM együttes rendelet az élelmiszerek megsemmisítésének feltételeiről és módjáról

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

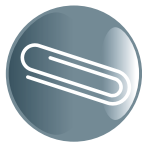


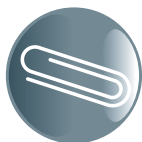


II. SZ. MELLÉKLET – FOGALOMMEGHATÁROZÁSOK

fogalom	fogalom meghatározása	fogalom jogforrása
<i>akrilamid</i>	Az akrilamid kis molekulatömegű, nagymértékben vízzeloldékony szerves vegyület, amely természetes módon előforduló összetevőkből, aszparaginból és cukrokból jön létre bizonyos élelmiszerekben, amennyiben azokat jellemzően 120 °C-nál magasabb hőmérsékleten és alacsony nedvességtartalom mellett állítják elő. Elsősorban zsiradékban vagy másképpen süített, szénhidrátban gazdag élelmiszerekben – például gabonafélékben, burgonyafélékben, kávébabban – keletkezik, melyek nyersanyagai akrilamid-prekurzorokat tartalmaznak.	A Bizottság 2017/2158 Rendelete az élelmiszerek akrilamid-tartalmának csökkentésével kapcsolatos kockázatcsökkentő intézkedések és referenciaszintek megállapításáról
<i>alapanyag</i>	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 élelmiszer-biztonsági feltételeiről
<i>alaptermékek</i>	Elsődleges termelésből származó termékek, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származó termékek.	852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiéniáról
<i>állat-egészségügy</i>	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 élelmiszerekkel, 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
<i>állati eredetű melléktermékek</i>	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

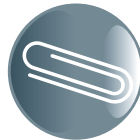
<i>állati eredetű termékek</i>	<ul style="list-style-type: none"> – állati eredetű élelmiszerek, beleértve a mézet és a vért; – emberi fogyasztásra szánt élő kagylók, élő tüskésbőrűek, élő zsákállatok és élő tengeri csigák; és – egyéb állatok, amelyeket azzal a szándékkal készítenek elő, hogy azokat élve szállítsák a végső felhasználóhoz. 		853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
<i>állati test</i>	Az állat teste a vágás és zsigereles után.		853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
<i>bázishely</i>	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 élelmiszer-biztonsági feltételeiről
<i>befejező konyha</i>	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 élelmiszer-biztonsági feltételeiről
<i>behozatal</i>	Áru harmadik országból a Magyarország területére történő behozatala, beleértve az importot is.		2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
<i>békacomb és csigák</i>	békacomb	Rana fajok (Ranidae család) egyedei testének hátulsó, a mellő végtagok mögött haránt irányú vágással leválasztott része, kizsigerezve 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
<i>belsőség</i>	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

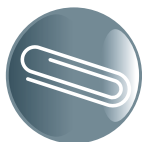




<i>beszállító</i>	Aki a terméket, szolgáltatást kereskedelmi tevékenységet folytatónak forgalmazási céllal értékesíti.	2005. évi CLXIV. törvény a kereskedelemről
<i>biztonságos hőkezelés</i>	Az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-t biztosít.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-biztonsági feltételeiről
<i>cukrászati készítmény</i>	Élelmiszer-összetevőkből, cukrászati technológiával előállított vendéglátóipari termék, ideértve a vendéglátás keretében előállított fagyaltot is.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-biztonsági feltételeiről
<i>csontokról mechanikusan lefejtett hús vagy „MSM”</i>	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
<i>darált hús</i>	Kicsontozott hús, amelyet apró darabokra daráltak, és kevesebb mint 1% sót tartalmaz.	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
<i>egyedi csomagolás</i>	Az élelmiszerek olyan csomagolóanyagba vagy tárolótartályba történő behelyezése, amely közvetlenül érintkezik a szóban forgó élelmiszerral, valamint maga az egyedi csomagoláshoz használt anyag vagy tárolótartály.	852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiénéről
<i>egyenértékű</i>	Különböző rendszerek tekintetében, ugyanazon célkitűzések elérésére képes.	852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiénéről
<i>elejtett vad előkészítése</i>	Elejtett vad kültakarójának eltávolítása és zsigerelése.	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-biztonsági feltételeiről

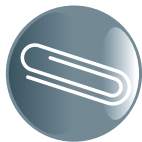
<i>élelmiszer</i>	<p>Minden olyan feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyagot vagy terméket jelent, amelyet emberi fogyasztásra szánnak, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el.</p> <p>Az „élelmiszer” fogalmába beletartozik az ital, a rágógumi, valamint az előállítás, feldolgozás 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/EKG és a 98/83/EK irányelvben megfogalmazott követelmények sérelme nélkül – meghatározott megfelelőségi pontot követően a víz is.</p> <p>Nem minősülnek „élelmiszernek” a következők:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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) kábítószeres és pszichotróp anyagok, az Egyesült Nemzetek Szervezete keretében a kábítószerokról 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
<i>élelmiszer-biztonság</i>	Annak biztosítása, hogy az élelmiszer nem okoz egészségi ártalmat a fogyasztónál, ha azt a tervezett módon készítik el és fogyasztják.	Codex Alimentarius (FAO/WHO)
<i>élelmiszer-csomagolóanyag</i>	Olyan anyag, amelyet az élelmiszerek burkolására, megóvására, kezelésére, szállítására használnak az élelmiszerlánc bármely szakaszában.	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
<i>élelmiszer-előállítás</i>	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

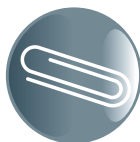




<i>élelmiszer-higié- nia, higiénia</i>	Azon intézkedések és feltételek, amelyek a veszélyek ellenőrzéséhez és valamely élelmiszer emberi fogyasztásra való alkalmasságának az élelmiszer szándékolt felhasználásának figyelembevételével történő biztosításához szükségesek.	852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiénéről
<i>élelmiszer-ipari vállalkozás</i>	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
<i>élelmiszer-ipari vállalkozó</i>	Az a természetes vagy jogi személy, aki/amely az általa ellenőrzött élelmiszer-ipari vállalkozáson belül felelős az élelmiszerjog követelményeinek betartásáért.	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
<i>élelmiszer-jelölés</i>	Élelmiszerre vonatkozó bármilyen szöveg, adat, védjegy, márkanev, ábra vagy szimbólum, amelyet az élelmiszert kísérő vagy arra vonatkozó csomagoláson, dokumentumban, megjegyzésben, címkén, gyűrűn vagy galléron helyeznek el	Az Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU rendelete a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról
<i>élelmiszerjog</i>	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
<i>élelmiszerlánc</i>	Azon folyamatok összessége, melyek szereplői közvetlen vagy közvetett hatással vannak az élelmiszerre a talajvédelem, agrár-környezetvédelem, növénytermesztés, növényegészségügy, növényvédelem, az engedélyköteles termék és az állatgyógyászati termék előállítása, forgalomba hozatala és felhasználása, az élelmiszer- és takarmány-előállítás, 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
<i>élelmiszerlánc- esemény</i>	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

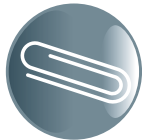
<i>élelmiszer-minőség</i>	Az élelmiszer azon tulajdonságainak összessége, hogy az megfelel a rá vonatkozó, e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban vagy közvetlenül alkalmazandó európai uniós jogi aktusban meghatározott, az élelmiszer-biztonságra vonatkozó követelményektől eltérő előírásoknak, valamint az előállító 22. § (2) bekezdése szerinti írásos dokumentációjában feltüntetett jellemzőknek.	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
<i>előkészítés</i>	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 élelmiszer-biztonsági feltételeiről
<i>előkészített hús</i>	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
<i>elsődleges termelés</i>	Elsődleges termékek előállítása, termesztése vagy tenyésztése, beleértve a termés betakarítását, a fejest és a haszonállat-tenyésztést az állatok levágásáig. Ugyancsak ide tartozik a vadászat és a halászat, valamint a vadon élő termékek betakarítása.	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
<i>engedélyköteles termék</i>	A növényvédő szer, növényvédőszer-hatóanyag, -adalékanyag, -segédanyag, a növényvédelmi hatású termék, a növényvédelmi célú eszköz és anyag (a műszerek kivételével), valamint a termélnövelő 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
<i>étel</i>	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 élelmiszer-biztonsági feltételeiről
<i>ételkészítés</i>	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 élelmiszer-biztonsági feltételeiről

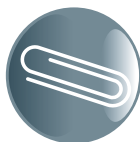




<i>étkezési hulladék</i>	Az éttermekben, vendéglátó-ipari egységekben és konyhákban – a központi konyhákat és a háztartások konyháit is beleértve – keletkező valamennyi étkezési hulladék, beleértve a használt sütőolajat.		142/2011/EU rendelet a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és 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
<i>feldolgozás</i>	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
<i>feldolgozatlan termékek</i>	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 kioldvasztott élelmiszerek.		852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiéniáról
<i>feldolgozott termék</i>	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
<i>feldolgozott termékek</i>	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

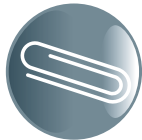
<i>feldolgozott termékek</i>	tojástermékek	Feldolgozott termékek, amelyek a tojás, illetve a tojás különböző alkotórészeinek vagy tojások keverékeinek feldolgozásából, vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak.	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges 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
	töporpú	A kiolvasztás fehérjetartalmú maradványa a zsír és a víz részleges elválasztását követően.	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
<i>felhasználó</i>	A végső fogyasztó, valamint az élelmiszert tevékenységéhez felhasználó élelmiszer-vállalkozás.		2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
<i>fertőtlenítés (dezinfekció)</i>	Minden olyan eljárás, amely a külső környezetbe kikerült kórokozók elpusztítására, fertőző képességük megszüntetésére, inaktiválására irányul.		
<i>fertőtlenítő hatás</i>	Kémiai, fizikai, fizikai-kémiai tényezők, melyek a mikroorganizmusokkal közvetlenül érintkezve, megfelelő intenzitás, aktivitás mellett, meghatározott időtartam (behatási idő vagy expozíciós idő) alatt azok pusztulását, inaktiválását idézik elő.		
<i>forgalomba hozatal</i>	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
<i>forgalomba hozatal</i>	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

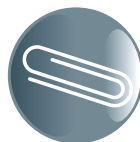




<i>főzőkonyha</i>	Az a létesítmény, amely az étel készítéséhez és a felhasznált alapanyagokhoz szükséges raktár, előkészítő, főző- (sütő-), mosogatóhelyiségekkel rendelkezik, és amelyben az ételleket a helyszínen készítik.		62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-biztonsági feltételeiről
<i>friss hús</i>	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
<i>glutén</i>	Búzában, rozsban, árpában, zabban és ezek keresztezett változataiban, valamint származékaikban megtalálható fehérjefrakció, amellyel szemben bizonyos személyek intoleranciát mutatnak, és amely vízben és 0,5 M nátrium-klorid-oldatban egyaránt oldhatatlan.		828/2014/EU Végrehajtási Rendelet a fogyasztóknak az élelmiszerek gluténmentessége vagy csökkentett gluténtartalma tekintetében nyújtott tájékoztatásra vonatkozó követelményekről
<i>gyártó</i>	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.		2013. évi V. törvény a Polgári Törvénykönyvről
<i>gyűjtőcsomagolás</i>	Egy vagy több egyedi csomagolással ellátott élelmiszer második tárolótartályba történő helyezése, valamint maga az utóbbi tárolótartály.		852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiénéről
<i>halászati termékek</i>	halászati termék	Valamennyi vadon élő vagy tenyésztett, tengeri vagy édesvízi állat (kivéve az élő kagylókat, az élő tuskésbőrűeket, 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. kizsigerezés, fej eltávolítása, szeletelés, filézés és darabolás.	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról

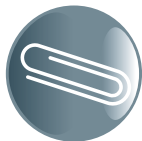
<i>harmadik ország</i>	Az Európai Unión kívüli ország.	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
<i>hatáskörrel rendelkező hatóság</i>	Egy tagállam azon központi hatósága, amely hatáskörrel rendelkezik e rendelet követelményei teljesítésének biztosítására, vagy bármely más 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
<i>hidegkonyhai készítmény</i>	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 élelmiszer-biztonsági feltételeiről
<i>hús</i>	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 tenyésztene, 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
<i>hűtőtér</i>	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 élelmiszer-biztonsági feltételeiről
<i>import</i>	Áru harmadik országból a Magyarország területére forgalomba hozatal céljából történő beszállítása.	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

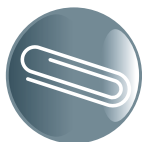




<i>ivóvíz</i>	Az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről szóló, 1998. november 3-i 98/83/EK tanácsi irányelvben megállapított minimális követelményeknek megfelelő víz.	852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiénéről
<i>kereskedelmi tevékenység</i>	Kis-, illetve nagykereskedelmi tevékenység, kereskedelmi ügynöki tevékenység.	2005. évi CLXIV. törvény a kereskedelemről
<i>kiskereskedelem</i>	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
<i>kockázat</i>	Egy veszély következményeként jelentkező, egészségkárosító hatás és a hatás súlyosságának valószínűsége.	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
<i>kockázatelemzés</i>	Egy eljárás, amely három összefüggő elemből áll: kockázatértékelésből, kockázatkezelésből és a kockázati kommunikációból.	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
<i>kockázatértékelés</i>	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
<i>kockázati kommunikáció</i>	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 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
<i>kockázatkezelés</i>	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

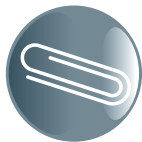
<i>közétkeztetés</i>	Olyan vendéglátó tevékenység, amelynek során fogyasztók meghatározott csoportját vendéglátó-ipari termékekkel, többnyire előre megrendelés alapján, a nap egy-egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban látnak el, különösen oktatási, gyermek-, szociális, egészségügyi-, bentlakásos intézményben, táborban és munkahelyen.	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
<i>közterületi értékesítés</i>	A közterületen, illetve közforgalom számára nyitva álló helyen végzett kiskereskedelmi tevékenység.	2005. évi CLXIV. törvény a kereskedelemről
<i>laboratórium</i>	Az élelmiszerlánc bármely szakaszában fizikai, kémiai, biológiai komponensek, radioaktív szennyezők vizsgálatát, így különösen analitikai, virológiai, szerológiai, géntechnológiával módosított szervezet, mikrobiológiai, mikológiai, entomológiai, károsítódiagnosztikai, 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
<i>légmentesen zárt tárolótartály</i>	Veszélyek bejutásának megakadályozására tervezett és szánt tárolótartály.	852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiéniáról
<i>létesítmény</i>	Az élelmiszer-ipari vállalkozás bármely egysége.	852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiéniáról
<i>maghőmérséklet</i>	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 élelmiszer-biztonsági feltételeiről
<i>monitoring</i>	Az élelmiszerlánc felügyelete során végzett tervezett, kockázatbecslésen alapuló, folyamatos, ellenőrző, országos laboratóriumi vizsgálati program.	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
<i>nagykereskedelmi piac</i>	Olyan élelmiszer-ipari vállalkozás, amely több különálló, közös létesítményeken osztozó egységet és olyan részlegeket foglal magában, amelyekben az élelmiszert az élelmiszer-ipari vállalkozóknak értékesítik.	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
<i>nyomon követhetőség</i>	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

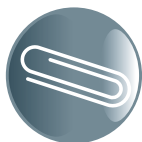




<i>ökológiai termelés</i>	Az Öko EK rendelet 2. cikkének a) pontjában meghatározott fogalom szerinti tevékenység.	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
<i>önellenőrzés</i>	Az élelmiszer-vállalkozás működéséhez kapcsolódó, az élelmiszerek megfelelő minőségével, az élelmiszer-biztonsággal, az azonosíthatósággal, a nyomon követéssel és az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos, aa) az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvényben (a továbbiakban: Éltv.), az Éltv. felhatalmazása alapján kiadott jogszabályokban és az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktusaiban meghatározott követelmények, valamint ab) az adott élelmiszer-vállalkozás tevékenységének jellegét, sajátosságait és méretét figyelembe vévő, az élelmiszer-vállalkozás által tevékenységére vonatkozóan kidolgozott követelményrendszerben előírt kötelezettségek teljesítésének élelmiszer-vállalkozás általi ellenőrzése, önellenőrzési rendszer működtetése által.	28/2017. (V.30.) FM rendelet az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről
<i>önellenőrzési rendszer</i>	Az önellenőrzési terv felállítása és az abban foglaltak végrehajtása dokumentumokkal igazolva.	28/2017. (V.30.) FM rendelet az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről
<i>rendezvényi étkeztetés</i>	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 élelmiszer-biztonsági feltételeiről
<i>rendkívüli élelmiszerlánc-esemény</i>	A lakosság széles körét érintő, az emberek életét, egészségét veszélyeztető élelmiszer-biztonsági jogsértés, továbbá a nagy nemzetgazdasági kárral fenyegető vagy közegészségügyileg veszélyes állapotbetegségek, 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
<i>szennyeződés</i>	Valamely veszély megléte vagy bevitel.	852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiéniáról

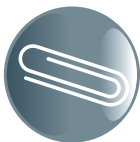
<i>tálató, vagy melegítőkonyha</i>	Az a létesítmény, amelyben elsősorban a főző- és befejezőkonyhán készített ételeket átveszik, és fogyasztásra kiadagolják, szükség esetén biztonságos hőkezelésnek vetik alá.		62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-biztonsági feltételeiről
<i>tej (nyerstej)</i>	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
<i>termék</i>	Minden ingó dolog – akkor is, ha utóbb más dolog alkotórészévé vált.		2013. évi V. törvény a Polgári Törvénykönyvről
<i>termelés, a feldolgozás és a forgalmazás szakaszai</i>	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
<i>termelő</i>	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
<i>tojás</i>	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





<i>új élelmiszer</i>	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
<i>üzemi helyiség</i>	A vendéglátó-ipari 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 élelmiszer-biztonsági feltételeiről
<i>üzlet</i>	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
<i>vadfeldolgozó létesítmény</i>	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
<i>vágóhíd</i>	Olyan állatok levágására és zsigerezésére szolgáló létesítmény, amely állatok húsát emberi fogyasztásra szánják.	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
<i>végző fogyasztó</i>	Egy élelmiszer utolsó fogyasztója, aki nem egy élelmiszer-ipari vállalkozás tevékenysége során használja fel az élelmiszert.	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
<i>vendéglátás</i>	Kész- vagy helyben készített ételek, italok jellemzően helyben fogyasztás céljából történő forgalmazása, ideértve az azzal összefüggő szórakoztató és egyéb szolgáltató tevékenységet is.	2005. évi CLXIV. törvény a kereskedelemről

<i>vendéglátó tevékenység</i>	Vendéglátó-ipari 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 élelmiszer-biztonsági feltételeiről
<i>vendéglátó-ipari létesítmény</i>	Olyan, a kereskedelemről szóló törvény szerinti üzlet, amelyben a kereskedelemről szóló törvény szerinti vendéglátás keretében vendéglátó-ipari termék forgalmazása zajlik, beleértve a közétkeztetést végző létesítményeket is.	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
<i>vendéglátó-ipari termék</i>	Olyan étel, ital (az ivóvíz kivételével), cukrászati, hidegkonyhai készítmény, beleértve a közétkeztetés keretében előállított ételt is, amelyet elsősorban az előállítás helyén, illetve ideiglenes árusítóhelyen vagy tálalókonyhán szolgálnak ki, valamint közvetítő vállalkozás nélkül, fogyasztói kiszerezésben házhoz szállítva értékesítenek vagy egyéb jogszabályban megadott korlátok szerint kiskereskedelmi létesítményen keresztül értékesítenek a végső fogyasztónak.	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-biztonsági 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
<i>zsiger</i>	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 Élelmiszer-biztonsági Hivatal
MÉSZ	Magyar Éttermi Szövetség
MGE	Magyar Gasztronómiai Egyesület
MgSzH	Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal
MKM	(volt) Művelődési és Közoktatási Minisztérium
MOSZ	Magán szállások Országos Szövetsége
MSZ	Magyar Szabvány
MVI	Magyar Vendéglátók Ipartestülete
NÉBIH	Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
NM	(volt) Népjelölti 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 főttekzésekre összpontosuló csúcsterhelés, a szükségesnél kisebb kapacitás, az elkészített ételek rövid fogyaszthatósági ideje sok nehézséget okoz az étkeztetésben. A kis létszámú személyzet, a kapkodás, a kapacitás-túllépés, az ételek túltárolása olykor megbetegedést kiváltó élelmiszer-biztonsági 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, hőmérsékletkijelzővel 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 utószenyvezésként bekerült mikrobák a hosszú tárolási idő alatt elszaporodhatnak, mérgeanyagot 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 légtérű 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 kiszerezésben 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 és + 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 hőkezelés után +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 (például mikrohullámú sütő).
- A gyorshűtött terméket jelöléssel kell ellátni: a termék neve, készítésének dátuma, fogyaszthatósági ideje, és – kiszállítási esetén – a felmelegítésre vonatkozó használati utasítás feltüntetésével.
- A termék tárolása során 0 és +3 °C közötti 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, valamint 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 felszolgálat 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 felszolgálat 15 percen belül meg kell kezdeni. Az étel hőmérséklete a fogyasztónak történő átadásakor nem lehet kevesebb +63 °C-nál.
- A felmelegített, de el nem fogyasztott ételt sem újra melegíteni, sem újra hűteni 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 fagyasztó berendezésbe 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 hőkezelné. A sütőberendezéstől függően a felengedtetés-felhevítés egy lépésben is történhet (például 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) hőkezélen 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, megelőzhető az élelmiszerek romlási és oxidációs folyamatai, az avasodás, színváltozás, 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 (például Clostridium botulinum), valamint a hidegtűrő kórokozó baktériumok (például 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 biztosítóka a 0 és + 3 °C hűtőtartomány szigorú megtartása, ezért célszerű a kórokozó baktériumok szaporodása ellen további akadályok beiktatása is. A baktériumnövekedést gátolják olyan faktorok, mint például az alacsony pH-érték vagy vízkaktivitás, 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 gyorslehűtés alatt is.
- A vákuumcsomagolt termék hőkezelésének idő- és hőmérsékletaránya az élelmiszer jellege, biológiai és kémiai összetételének függvényében határozható meg. A mikrobiológiai biztonság érdekében kell a hőkezelés (pasztőrözés) idő- és hőmérsékletparamétereit 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, illet kiszolgálni.



Mindhárom technológia csak friss élelmiszer vagy frissen készített vendéglátó-ipari 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, termék visszahívásra 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 élelmiszer-ipari 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 élelmiszer-ipari 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 élelmiszer-ipari vállalkozók felülvizsgálják az eljárást, és elvégzik a szükséges változtatásokat.”

- (4) Az élelmiszer-ipari vállalkozók:
 - a) a hatáskörrel rendelkező hatóság által előírt módon, figyelembe véve az élelmiszer-ipari 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-től) 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 élelmiszer-biztonsági rendszerekkel kapcsolatos kötelezettséget nem törölték el. Az élelmiszer-higiéniáról szóló 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 5. cikke megköveteli, hogy az élelmiszer-ipari 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 élelmiszer-biztonsági 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 létesítmények 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 az azok ellenőrzésére vonatkozó módszerekre.

Olyan termékek, technológiák stb. esetén, amelyeknél az általános útmutatóban foglaltak nem alkalmazhatók (például véresre süített 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:

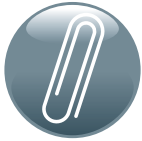
Ha az **előfeltételek** betartásával (lásd GHP) elérik a valós veszélyek ellenőrzését, a HACCP-alapelvek alkalmazására vonatkozó kötelezettség teljesült. Ez esetben nincs szükség a HACCP-elveken alapuló folyamatos eljárás bevezetésére, végrehajtására és fenntartására.

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, felügyelő rendszerre, helyesbítő tevékenységekre és például a kritikus pontok felügyeletének dokumentálására). Ugyanakkor ne felejtjük el, hogy ilyen esetben is szükség van igazoló eljárásokra, például 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.



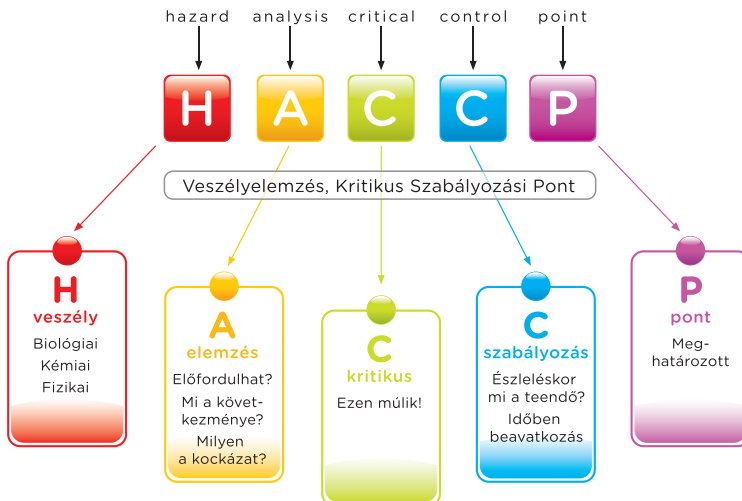
I. fejezet

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 élelmiszer-biztonsági 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 élelmiszer-biztonsági rendszer.

Miért szükséges a HACCP-jellegű élelmiszer-biztonsági rendszer bevezetése?

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

A HACCP-rendszer a megelőzést szolgáló élelmiszer-biztonsági rendszer, amely csak akkor lehet hatékony, ha üzemeltetője érti a lényegét, és kialakításában saját maga, vagy az élelmiszer-biztonsáért 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.

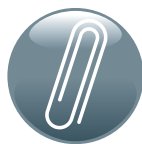


ELŐFELTÉTELEK:

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, állapot, 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 (élelmiszer-higiéniai oktatása, ismeretek).

Az előfeltételeket az érvényes jogszabályok szerint be kell vezetni és be kell tartani. A HACCP-jellegű élelmiszer-biztonsági 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 higiénia, 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 élelmiszer-biztonsági, 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 élelmiszer-biztonsághoz kapcsolódó járványügyi adatokat.

Élelmiszer-mérgeзésekhez, -fertözésekhez 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 élelmiszer-biztonsági 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 megfelelőségét és alkalmazását időnként felül kell vizsgálni. A felülvizsgálat lehet időszakos (például 1-2-3 évente) vagy soron kívüli, ha megváltozik a tevékenység (új termék, más technológiai stb.), vagy ha ezt jogszabályváltozás indokolja.

A rendszer lényege az alábbiakban összegezhető:

<ul style="list-style-type: none"> • ismerni kell a végzett tevékenység teljes folyamatát, műveleti lépéseit; • fel kell mérni, hogy a tevékenység folyamatában az élelmiszerbe(n) milyen egészségre ártalmas anyagok (veszélyek) lehetnek, keletkezhetnek és kerülhetnek be; • át kell gondolni, hogy ezekkel a veszélyekkel a technológia és 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> – Állati és növényi eredetű nyersanyagok, (hús, tojás, nyers tej), – félkész termékek, – rossz higiénéjű környezet és személyzet stb. 	<ul style="list-style-type: none"> – Vegyszerek (pl. takarítás, mosogatás), – adalékanyagok – technológiai segédanyagok (túlادagolás, helytelen felhasználás), – élelmiszerrel érintkező felületek, – kártevőirtó anyagok 	<ul style="list-style-type: none"> – 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.	<p>Előfordulhat</p> <ul style="list-style-type: none"> – hibás tárolás során például a nitrít nitráttá alakul, a baktériumok és a penészek toxint termelhetnek; – hibás technológia során keletkezhetnek (például sütés, füstölés stb.). 	Előfordulhat, pl. lerakódások, vízkő, tejkő stb.
Megelőzhető-e élelmiszerbe jutásuk, szaporodásuk, keletkezésük és elfogyasztásuk?	Igen	Igen	Igen
Legjellemzőbb megelőző eljárások	<ul style="list-style-type: none"> – Szennyezéstől és utószennyezéstől való védelem, – Hűtés, – Alapos hőkezelés, – Védett készleteltárolás 	<ul style="list-style-type: none"> – Szennyezéstől való védelem, – Szakszerű növényvédelem – állattartás, – feldolgozás – tárolás. 	<ul style="list-style-type: none"> – 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 és az ételkészítésen 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 folyamatára 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 ellenőrizhetők. Ezeket nevezzük **kritikus kontrollpontoknak**, vagy hazai szóhasználatlaltal 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 befejező időpont megfigyelése, feljegyzése. (Például: az ételeket tároló edényre kis öntapadós cédulára felírni az elkészülés vagy a hűtőszekrénybe helyezés időpontját.)

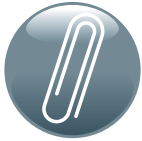
Nem mindig szükséges hőmérsékletmérés, az alapos hőkezelés szemrevételezéssel is megállapítható, például ha az étel forr, a hús megszúrása után a húslé nem véres, vagy a tojás keményre főtt, stb.

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 kiszolgáltatását 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.

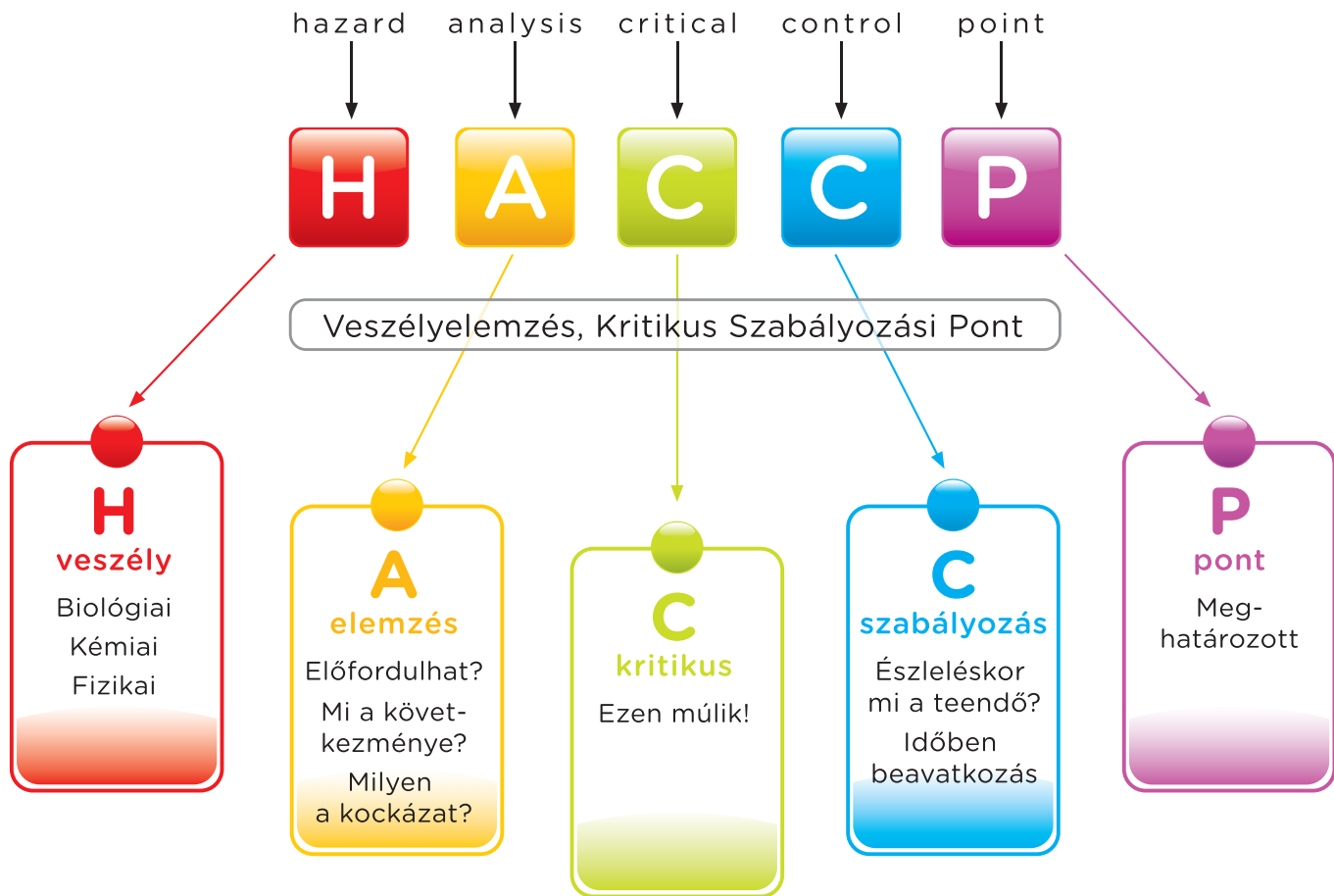
A hiányosságok észlelése és az azok megszüntetésére tett intézkedések a hibanaapló vezetésével jól dokumentálhatók.

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 IDŰNKÉNTI FELÜLVIZSGÁLATA

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



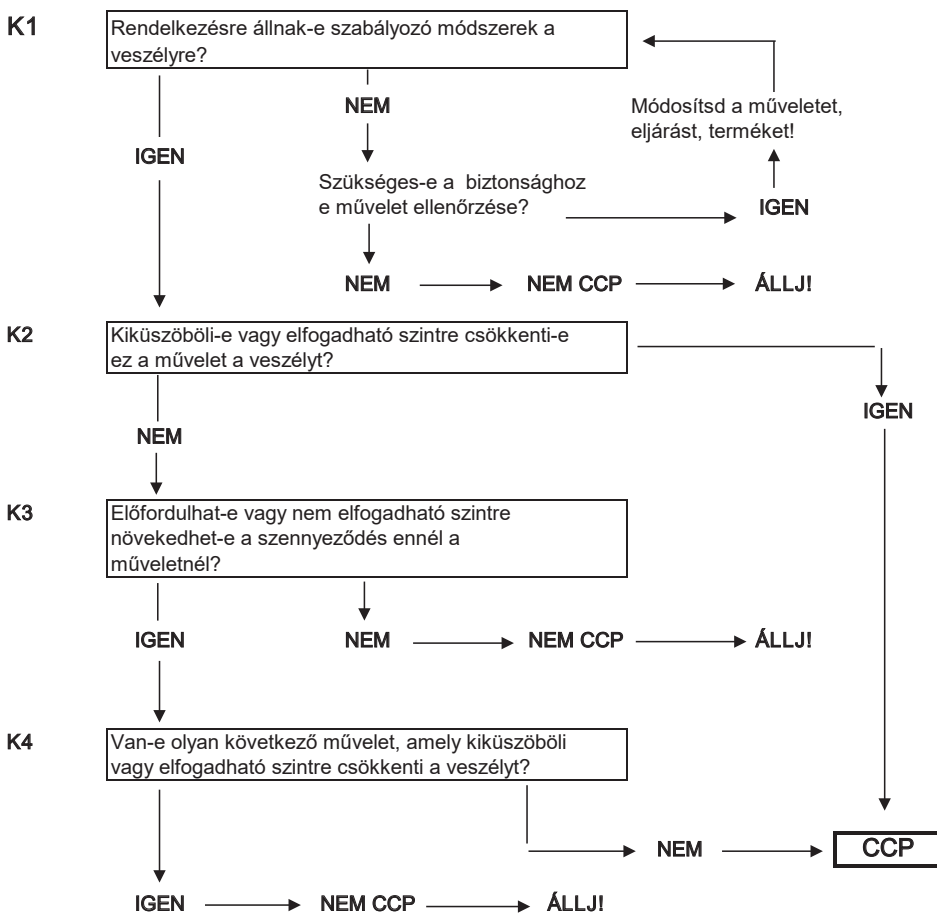
Egyszerűsített HACCP-elveken alapuló élelmiszer-biztonsági rendszer kialakítása vendéglátó, közétkeztető egységekben

MELLÉKLET

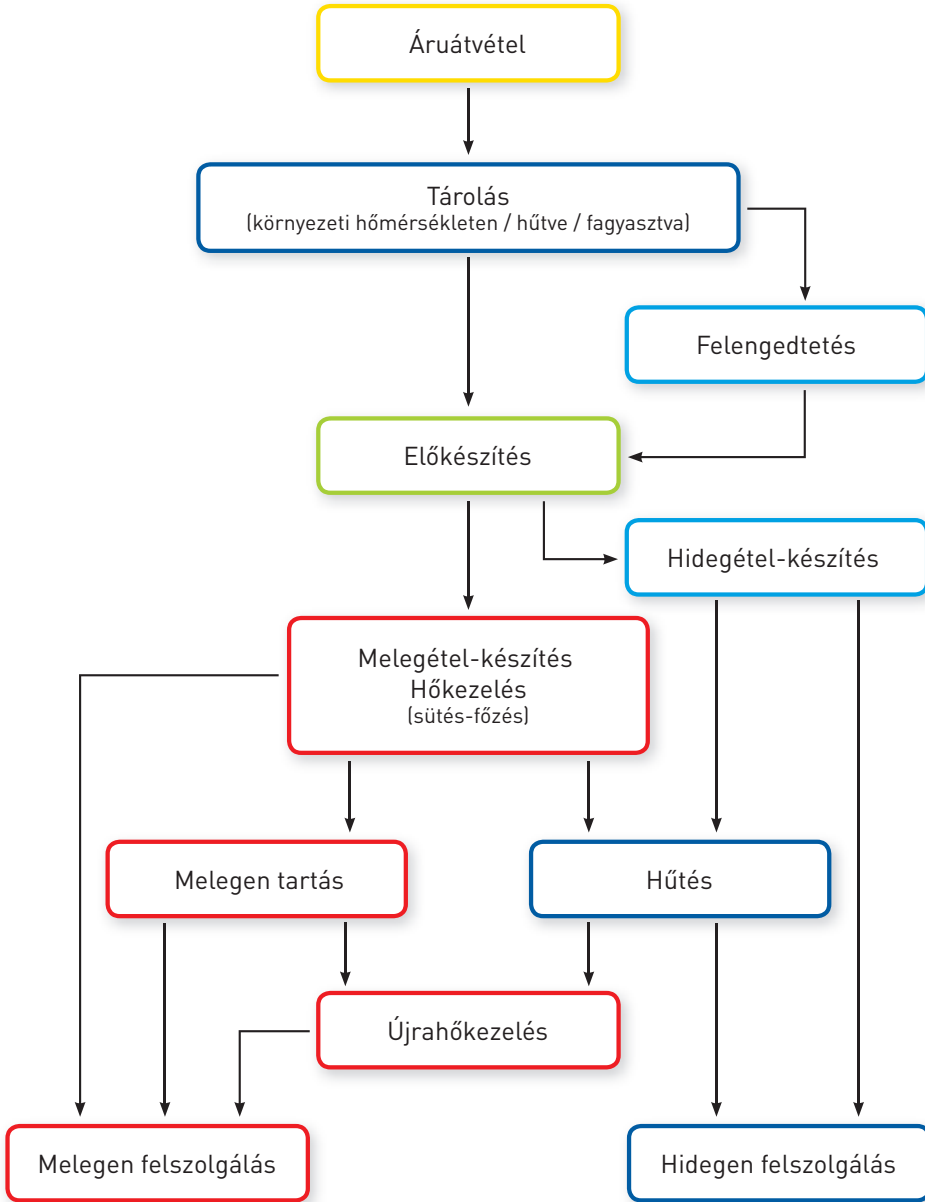
1. sz. melléklet:

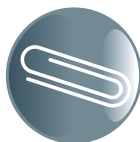
DÖNTÉSI FA A KRITIKUS PONTOK MEGÁLLAPÍTÁSÁHOZ

MINDEN KÉRDÉST MINDEN MŰVELETNÉL MEG KELL VÁLASZOLNI
(K= kérdés)



2. sz. melléklet:
ÉTELKÉSZÍTÉS ÁLTALÁNOS FOLYAMATÁBRÁJA

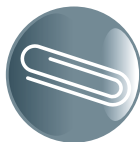


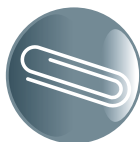


3 sz. melléklet: ÉTELKÉSZÍTÉSI FOLYAMAT VESZÉLYELEMZÉSE (példák*)

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 kereszt-szennyeződés 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 tárolótérek (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 számít-e?*** Igen / Nem
Felengedtetés	– Mikrobák szaporodása, mérgeanyag termelése az ételmszer felmelegedése, magas hőmérsékletű vagy túl hosszú ideig tartó felengedtetés miatt	– Megfelelő hőmérsékleten történő felengedtetés biztosítása, felengedtetési hőmérséklet ellenőrzése	
Előkészítés	– Mikrobiológiai, fizikai, kémiai szennyeződések visszamaradása nem megfelelő válogatás, tisztítás, mosás miatt	– Előkészítési szabályok (például áztatás, folyó vizes mosás, tojásfertőtlenítési műveletek stb.) betartása – Előkészített ételmszer tisztaságának, idegen anyag mentességének szemrevételezéses ellenőrzése	
	– Az ételmszer mikrobás szennyezése helytelenül végzett előkészítő művelet miatt (például tojásfertőtlenítés, jelöletlen eszközök használata)	– Előkészítési szabályok (például áztatás, folyó vizes mosás, tojásfertőtlenítési műveletek stb.) betartása – Az ételmszer jellegének megfelelően szakosított előkészítési feltételeinek biztosítása (elkülönített előkészítő helyiségek, jó állapotú, jelölt eszközök) – Tojásfertőtlenítési 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 szűrőpróbaszerű ellenőrzése – Egészségügyi alkalmasságra vonatkozó előírások betartása	
	– Határérték feletti vegyi anyag ételmszerbe kerülése vegyi anyagok nem megfelelő adagolása (adalékanyag, színezék, tartósítószer) miatt	– Vegyi anyagok felhasználható mennyiségének kiírása, oktatása, pontos mérőeszköz biztosítása – Vegyi anyag kimérésének szűrőpróbaszerű ellenőrzése, mérőeszköz kalibrálása	





Művelet	Milyen egészségre ártalmas anyag kerülhet be? (Veszély jellege)	Hogyan lehet megelőzni? (Megelőző, szabályozó intézkedés)	Kritikus pontnak számít-e? ** Igen / Nem
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 elhasznált zsiradék felhasználása, zsiradék túlhevülése, túlsütés, leégés miatt	– Sütőolaj-túlhevítés, -elszíneződés, -kimerülés elkerülése, sütőolaj érzékszervi vizsgálata – Roston sült élelmiszerek túlsütésének elkerülése, megtekintéssel történő ellenőrzése (az étel nem túlsült, nem égett)	
Hűtés	– Mikrobák szaporodása, méreganyag termelés túl hosszú lehűtési idő miatt	– Meleg étel gyors lehűtése (nagy mennyiség esetén kisebb adagokra osztva), lehűtési időtartam figyelése	
	– Mikrobák szaporodása, méreganyag termelés nem megfelelő hőmérsékletű tárolás miatt	– Megfelelő hőmérsékleten való tárolás biztosítása, hűtőberendezések hőmérsékletének ellenőrzése	
	– Mikrobás utószennyezés szennyezett környezetből	– Hűtőberendezések tisztán tartása, ételtároló edények lefedése	

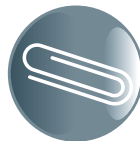
* A veszélyelemzés nem terjed ki minden munkafolyamatra, a táblázatot a létesítményben végzett valamennyi technológiai lépésre vonatkozóan kell módosítani.

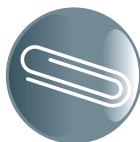
** A veszélyelemzést végző dönti el, hogy az adott folyamat kritikus-e.

4. 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/minőségmegőrzési idő – a csomagolás olyan mértékben sérült, hogy az áru szennyeződhetett
Tárolás	– Hűtőterek hőmérsékletének ellenőrzése (hűtve tárolás esetén 0 – +5 °C, fagyaszta tárolás esetén –18 °C alatt)	legalább naponta műszak kezdéskor	– 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 eléréseig
	– Sütőolaj érzékszervi vizsgálata, roston sült élelmiszerek szemrevételezéses ellenőrzése (az étel nem túlsült, nem égett)	minden ételnél	– Olajsűrítés, 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 újra hűközelés kiszolgálás előtt

* A táblázatot valamennyi kritikus pontra vonatkozóan el kell készíteni.





5. 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 – Takarító személyzet oktatása – Takarítási és mosogatósi technológiák szűrőpróbaszerű 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.

6. sz. melléklet: HIBANAPLÓ

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



Hibanaplóként sorszámozott füzet vezetése is alkalmazható.

7. sz. melléklet: RENDSZERES ELLENŐRZÉSEK JAVASOLT LISTÁJA

Vizsgált terület	Ellenőrzési szempontok
Személyi higiéné	<ul style="list-style-type: none"> - Dolgozók egészségi állapota - Dolgozók személyi higiénéje (munka/védőruha megléte, tisztasága, állapota; ápolts, tiszta külső, sérülésmentes kézfej, csukló) - A személyi higiéné tárgyi feltételeinek megléte (kézmosók, kézferőtlenítő szer, egyszer használatos kéztörölő vagy kézzárító), műszaki állapota, tisztasága - Szociális helyiségek műszaki állapota, felszereltsége, tisztasága
Áruátvételi és tárolási feltételek	<ul style="list-style-type: none"> - Helyiségek, hűtőberendezések műszaki állapota, felszereltsége, tisztasága - Mérőeszközök rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága - Tárolási szabályok, szakosításbiztosítása
Termelési, forgalmazási feltételek	<ul style="list-style-type: none"> - Helyiségek, berendezési tárgyak műszaki állapota, tisztasága - A tevékenységek szakosításánakbiztosítása - Megfelelő edényzet rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága
Gépek, berendezések, eszközök	<ul style="list-style-type: none"> - Műszaki állapota, tisztasága - Felületeik, alkatrészeik épsége - Szakosított használatuk, jelölésük megléte
Takarítás, mosogatás	<ul style="list-style-type: none"> - Takarító eszközök 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	<ul style="list-style-type: none"> - A hulladékok gyűjtésére és tárolására vonatkozó szabályok betartása - Hulladékgyűjtő és -tároló edények rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága
Rovar- és rágcsálóirtás	<ul style="list-style-type: none"> - 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 Hibaplóban kell rögzíteni.



8. 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.

9. sz. melléklet: TÁLALÁS-ELLENŐRZÉSI LAP

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



Követelmény:
 A meleg étel minőségmegőrzési ideje melegen tartás nélkül: 3 óra.
 Meleg étel hőmérséklete a tálalás alatt: legalább 63 °C.
 Az újra hőkezeléskor a termék hőmérsékletét meg kell mérni és az el kell érnie 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 élelmiszer-ipari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről:

- (1) az élelmiszereket kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljék, az élelmiszer-higiéniaira 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 élelmiszer-ipari 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 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 élelmiszer-ipari 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 élelmiszer-ipari vállalkozásra vonatkozó minőségbiztosítási rendszerrel kapcsolatos ismeretanyagot.
- (5) Az oktatás megtartásáról, annak módjáról, dokumentálásáról, az oktatás hatékonyságának ellenőrzéséről az élelmiszer-ipari 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 élelmiszer-ipari vállalkozót terheli.



HIGIÉNYIA ALAP (minimum) OKTATÁS SEGÉDLETE

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

Élelmiszer-biztonsági veszélyek



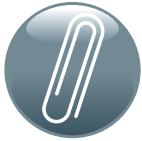
Fizikai veszélyek: idegen, sokszor szemmel is látható anyagok, például fém, üveg, fa, kő, műanyag, gumi, zsinog, textil, trágya, föld, csontszilánk, tojáshéj. Felületükön mikrobiológiai szennyeződést is hordozhatnak.



Vegyvi vagy kémiai veszélyek: az élelmiszerbe nem szándékosan belekerült kémiai anyag például tisztítószer-maradék, edényből kioldódó anyag, növényvédőszer-maradék stb.



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



A baktériumok életfeltételeinek ismerete az ellenük való védekezés alapja!

A baktériumok számukra kedvező körülmények között általában húszpercenként 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.



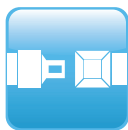
Bizonyos baktériumok – például az orrból, torokból, gennyes bőrelváltozásokból az élelmiszerekbe kerülők – mérgeanyagot, úgynevezett baktériumtoxint termelnek, amelyet csak 10 percet meghaladó főzéssel, forralással lehet hatástalanítani.



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 hűntartás (63 °C) nélkül tárolni. A sütés és főzés nélkül készített ételeket (például 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 lejáratí idejétől.



Élelmiszer-biztonság, 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:
 - munkakezdekor
 - 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, fejtendő, 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,
 - takarító eszközök, vegyszerek elkülönített tárolása,



- mosogatási utasítás betartása,
 - fertőtlenítő mosogatás az előkészítő eszközök és a fogyasztói edények esetében,
 - szennyes fogyasztói edények elkülönített kezelése,
- az élelmiszerek szennyeződéstől való védelme (fedés, takarás)



- a technológiai szabályok betartása:
 - szennyezett és tiszta munkafolyamatok elkülönítése, (áruátvétel, tárolás, előkészítés, sütés-főzés, készen tartás, tállalás, lehűtés, ki- szállítás)
 - 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



- hűtlánc 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 – SEGÉDLET AZ ALLERGÉN TÁJÉKOZTATÁSHOZ

Miért van a vendégnek szüksége az allergén információra?

Az ételek egyes összetevői és egyéb anyagok vagy termékek (például technológiai segédanyagok) egyes embereknél allergiás reakciót vagy intoleranciát válthatnak ki, ami súlyos tünetekkel járhat, egészséget és életet veszélyeztető helyzeteket is jelenthet.

Éppen ezért az élelmiszer-vállalkozókat, így a vendéglátókat is, jogszabály kötelezi arra, hogy az általuk kínált élelmiszerek allergiát és/vagy intoleranciát okozó összetevőiről **pontos információkkal** szolgáljanak vendégeiknek. A vendégek a megkapott információk alapján döntenek el, hogy elfogyasztják az ételt, vagy elutasítják azt. Emiatt az **információt a vásárlás előtt kell megadni, mégpedig pontosan, felelősséggel és dokumentumra alapozottan.**

Milyen jogszabályok írják elő a tájékoztatási kötelezettséget?

A szabályozás az 1169/2011 számú EU-rendeletben és az erre épülő nemzeti szabályozásban, a 36/2014. (XII. 17.) FM rendeletben található.

Mit kell tennie a vendéglátónak?

Elsőként ki kell írnia, hogy az allergén információhoz hol tud a vendég hozzájutni. Ez minden vendéglátó számára **kötelező**. Ha több értékesítő hely van egy-egy üzletben, akkor ezt minden értékesítő helyen (pultnál) ki kell írni.

Például:

Kedves vendégeink! Ételeink allergiát és intoleranciát okozó összetevőiről a pultnál (felszolgálónál stb.) érdeklődjenek!

vagy:

Kedves vendégeink! Ételeink allergiát és intoleranciát okozó összetevőiről tájékozódjanak az étlapon (interaktív táblán, a kihelyezett tableten, táblán stb.)!



Mikor kell a vendéget tájékoztatni?

A vásárlást megelőzően, vendéglátás esetében az étel megrendelése előtt kell tájékoztatni. Ezt segíti a már említett tájékoztató tábla, amely megadja az allergén információ elérhetőségét.

A tájékoztatás nem járhat a fogyasztó számára többletköltséggel!

Hogyan kell a vendégeket tájékoztatni?

A vendéglátó választhat, az információt átadhatja szóban vagy írásban.

Hogyan kell írásban tájékoztatni?

Írásbeli közlés eszköze lehet például a kihelyezett tábla, az étlap, a szórólap vagy megrendelőlap, távértékesítéskor a honlap, de modern eszközök, például interaktív tábla, tablet is használható. Az írásbeli közléshez használt eszközök használatakor is fontos, hogy a már említett figyelmeztető felirat ezekhez az eszközökhöz „vezesse” a vendéget.

Az írásbeli tájékoztatón az egyes ételekben az összetevők alapján jelen lévő allergének felsorolása szerepeljen. Fontos az összetett összetevőkre (például mártások, szószok) is figyelni, azok allergén összetevőit is fel kell tüntetni. A felsorolás történhet megnevezéssel, ábrákkal és piktogramokkal is. Amennyiben ábrás vagy piktogramos a tájékoztatás, jelmagyarázat szükséges, melyből egyértelműen azonosítható az adott allergén.

Hogyan kell szóban tájékoztatni?

A vendéget a vásárlást megelőzően a tájékoztatásról kioktatott személyzetnek kell szóban tájékoztatni. A tájékoztatás alapja az adott ételre vonatkozó dokumentum lehet, melyet kérésre a vendégnek be kell mutatni.

Ki adhat szóbeli tájékoztatást?

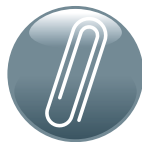
Szóbeli tájékoztatással olyan munkatársat kell megbízni, akit az allergéninformáció-átadásról dokumentáltan kiképeztek, és aki a nyitvatartási idő alatt jelen van. A szóbeli tájékoztatás is dokumentum alapú, azaz a kijelölt munkatársnak ismernie kell azt a dokumentumot, amelyben a szóban elmondott információk megtalálhatók. Ez a dokumentum lehet az anyaghányad-nyilvántartás, de bármi más, ami bármikor kéznél van és szükség esetén bemutatható.

Milyen dokumentumban szerepeljenek az ételek allergén összetevői?

Az ételkészítés alapdokumentuma az anyaghányad-nyilvántartás vagy kalkuláció. Ennek tartalmaznia kell azt, hogy az adott étel milyen allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokat tartalmaz. Figyelem! Az összetett összetevők allergiát vagy intoleranciát okozó összetevőit is fel kell tüntetni, és azokról is információt kell adni! Ilyen például egy-egy kész szósz, mártás, csokoládé stb.

Kinek a feladata a munkatárs kiképezése?

A képzés nem igényel iskolarendszerű oktatást, az üzletvezető vagy az élelmiszer-biztonságért felelős munkatársa is elvégezheti. Fontos, hogy ismertesse az allergiát és intoleranciát okozó anyagokat, ezekkel az anyagokkal és termékekkel kapcsolatos veszélyeket, a szóbeli tájékoztatás mögött meglévő felelősséget, a tájékoztatás alapját képező, az üzletben bármikor könnyen elérhető dokumentumokat (például anyaghányad-nyilvántartás, kimutatás stb.).



Melyek az élelmiszer-allergének, vagy intoleranciát okozó anyagok?

A 1169/2011/EU Rendelet az alábbi allergiát és intoleranciát okozó anyagokat nevesíti. Esetükben kötelező a fogyasztó tájékoztatása:

1. Glutént tartalmazó gabonafélék
2. Rákfélék és a belőlük készült termékek
3. Tojás és a belőle készült termékek
4. Hal és a belőle készült termékek
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek
6. Szójabab és a belőle készült termékek
7. Tej és az abból készült termékek
8. Diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek
9. Zeller és a belőle készült termékek
10. Mustár és a belőle készült termékek
11. Szezámmag és a belőle készült termékek.
12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben
13. Csillagfürt és a belőle készült termékek
14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek

Hol juthat a vendéglátó az alapanyagok allergén információihoz?

Csomagolt élelmiszerek esetében a termék csomagolásán, jelölésén az információk megtalálhatók. Csomagolatlan élelmiszerek esetében az információkat dokumentáltan kell beszerezni a beszállítótól. Ez lehet nyilatkozat, specifikáció, írásos dokumentum. Allergén információk hiányában a terméket átvenni, felhasználni és kiszolgálni, értékesíteni tilos!

Mikor nem kötelező az allergén információt külön közölni?

Azoknak az élelmiszereknek az esetében, amelyeknek a neve egyértelműsíti az adott allergén jelenlétét, azt külön nem szükséges megemlíteni.

Pl. tojásos galuska esetében a tojás jelenléte egyértelmű, de a tej és glutén jelenlétéről tájékoztatást kell adni.

Mit kell tennie a vendéglátónak, ha a vendége megbetegedést jelez?

Ha a vendéglátó tudomást szerez arról, hogy az általa készített, értékesített élelmiszertől megbetegedés, vagy annak gyanúja lépett fel, azonnal köteles azt bejelenteni a területileg illetékes élelmiszerlánc felügyeleti hatóságnak, és a hatóság rendelkezései szerint kell a továbbiakban eljárnia.

Megtagadhatja-e a vendéglátó az allergén-mentes étel kiszolgáltatását?

Amennyiben indokoltnak látja, igen.

Kötelező-e diétás szakács foglalkoztatása normál munkamenetben?

Tekintettel arra, hogy a vendéglátás nem diétás étkeztetés, diétás szakács, vagy dietetikus alkalmazása nem kötelező.

Felhívhatja-e a vendéglátó a vendégei figyelmét a keresztszennyezés miatt jelen lévő allergénekre?

Igen, sőt tanácsos erre felhívni a vendégek figyelmét!

Az átlagos és mindennapi vendéglátásban nem üzemelnek teljes allergén összetevő mentességet garantáló üzletek, nincsenek elkülönített allergénmentes ételeket készítő konyhák. Erről célszerű a vendégeket tájékoztatni.

Példa erre:

Ételeink az összetevők között jelzett allergének mellett nyomokban tartalmazhatnak további allergéneket is.

Unsere Speisen können ausser denen in der Zutatenliste als Allergen markierten Zutaten auch Spuren von zusätzlichen Allergenen enthalten.

Our foods may contain traces of additional allergens in addition to the list of ingredients.

Nos aliments peuvent contenir des traces d'allergènes supplémentaires en plus des allergènes étiquetés comme ingrédients.

I nostri alimenti possono contenere tracce di allergeni aggiuntivi in aggiunta agli allergeni etichettati come ingredienti.

Nuestros alimentos pueden contener trazas de alergenios adicionales además de alergenios etiquetados como ingredientes.



IX. 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, patentzárás 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 °C 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

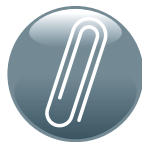
EURÓPAI UNIÓ Kereskedelmi okmány

I. rész: A feladott szállítmány adatai	I.1. Feladó Név Cím Írányítószám				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 Írányítószám 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 <input type="checkbox"/> Név Cím Írányítószám Engedélyszám						I.13. Rendeltetési hely Létesítmény <input type="checkbox"/> Név Cím Írányítószám Egyéb <input type="checkbox"/> Engedélyszám																	
	I.14. Berakodás helye												I.15. Indulás dátuma											
	I.16. Szállítóeszköz Repülőgép <input type="checkbox"/> Gépjármű <input type="checkbox"/> Azonosító						Hajó <input type="checkbox"/> Egyéb <input type="checkbox"/>		Vasúti vagon <input type="checkbox"/>		I.17. Szállító Név Cím Írányítószám Engedélyszám Tagállam													
	I.18. Áru ismertetése								I.19. Árukód (HR-kód)				I.20. Mennyiség											
I.21. A termékek hőmérséklete Környezeti hőmérséklet <input type="checkbox"/> Hűtött <input type="checkbox"/> Fagyasztott <input type="checkbox"/>								I.22. Csomagok száma				I.24. Csomagolás típusa												
I.23. A konténer azonosítója/Piombaszám								I.25. Az alábbiak céjából hitelesített áruk: Állati takarmány <input type="checkbox"/> Ipari felhasználás <input type="checkbox"/>																
I.26. Átszállítás harmadik országon keresztül <input type="checkbox"/> Harmadik ország Kilépési pont Belépési pont						ISO-kód Kód ÁEH egység száma		I.27. Átszállítás tagállamokon <input type="checkbox"/> Tagállam Tagállam Tagállam						ISO-kód ISO-kód ISO-kód										
I.28. Kivétel <input type="checkbox"/> Harmadik ország Kilépési pont						ISO-kód Kód		I.29.																
I.30.																								
I.31. Áruk beazonosítása A létesítmények engedélyszáma Faj (tudományos megnevezés) Az áru jellege Kategória A kezelés típusa Előállító üzem Tételszám																								



ORSZÁG Nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékek/szármarzatott termékek

	Egészségügyi adatok	II.a. Bizonyítvány hivatkozási száma	II.b.
II. rész: Bizonyítványozás	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 keresztzennyeződés 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”, „véríleszt”, „állati melléktermékekből származó termékek” (kivéve ha végponton túli, mely esetben nincs szükség kereskedelmi okmányra), „emésztési maradékok”, „emésztőtraktus tartalma”, „mücsont” (kivéve ha végponton túli, mely esetben nincs szükség kereskedelmi okmányra), „halliszt”, „jlesztő belsőségek”, „zselatin”, „töporlyű”, „nyersbőr és írha” (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”, „lőfélékből 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 írha, 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 anyagkategóriáinként fel kell tüntetni a mennyiséget és adott esetben a konténernek számát.		
Kezelés típusa:	Olyan kezelt nyersbőr és írha 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 páclében kezelt bőr); be kell írni a következő kezelések valamelyikét: a) kiszáritás; b) száraz vagy nedves sózás a kiszáritás 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 fűjelző 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



Önellenőrzési tervvázlat

(amely alapján a helyszínrre kidolgozott terv elkészíthető)

Az üzlet/főző vagy tálalókonyha megnevezése, címe	
Az önellenőrzési terv végrehajtásáért felelős neve, beosztása	
Az önellenőrzési terv időszaka	... év január 1.–december 31.
Dokumentumok megőrzési ideje	a legutolsó adat rögzítését követő 1 évig

I. Élelmiszer-biztonsági fejezet

Módszer	<i>A kiépített és működtetett HACCP-rendszer, a GHP alapok fenntartása érdekében végzett állapotfelmérések, karbantartó szemlék.</i>		
Igazolás	Takarítási utasítás szerinti ellenőrző lapok Hibanapló Karbantartó napló Műszaknapló Belső, GHP szemlék feljegyzései CCP ellenőrző lapok (például):		
	CCP	megnevezés	ellenőrzést igazoló dokumentum megnevezése
	1.	áruátvétel	szállítólevél
	2.	hűtőtárolás	hőmérséklet ellenőrző lapok
	3.	készen tartás	tálalólap
	4.	
	5.	
	6.	
			évente 2X, illetve HACCP-felülvizsgálat során
Ellenőrzés tárgya	<i>HACCP-rendszerben kidolgozva</i>		
Követelmény			
Ellenőrzés gyakorisága			
Felelős			



II. Élelmiszer-minőségi és jelölési fejezet

Módszer	<p>Megfigyelés: a követelmények teljesülésének ellenőrzése</p> <ul style="list-style-type: none"> - beszállító kiválasztás helyességének megállapítása, követelmények meghatározása - áruátvételen termék érzékszervi és jelölésvizsgálata - termékspecifikációk és allergéninformációk beszerzése - MĒ-nek megfelelés - anyaghányad-nyilvántartások adattartalmának ellenőrzése
Igazolás	<ul style="list-style-type: none"> - Műszaknapló/Hibanapló - áruátvételi dokumentumok - alapanyag termékspecifikációk - MĒ-előírások dokumentált ellenőrzése a felhasznált alapanyagok vonatkozásában - anyaghányad-nyilvántartások dokumentált ellenőrzése - kóstolási füzet - napló
Ellenőrzés tárgya	<ul style="list-style-type: none"> - Beszállított, tárolt, kezelt és készített élelmiszer/étel és hozzá kapcsolódó kísérő dokumentum (számla, szállítólevél) - allergéninformáció tartalmának ellenőrzése: <ul style="list-style-type: none"> - alapanyag specifikációk/ jelölések - anyaghányad nyilvántartások - étlapok - tájékoztató táblák - menükártyák stb.
Követelmény	<ul style="list-style-type: none"> - Hibátlan jelölés, megnevezés, csomagolás - MĒ-nek megfelelő összetétel - Egyéb, speciális, az üzletre jellemző elvárások - Az elkészített/ kiszállított ételre vonatkozó minőségi és jelölési követelmények
Ellenőrzés gyakorisága	<ul style="list-style-type: none"> - Változás esetén (például új beszállító, új termék, új technológia, anyaghányad változtatása stb.) - Negyedévente - Készétel érzékszervi vizsgálat rendszeresen - kóstolási naplóban dokumentálva - Minőségi kifogás észlelésekor azonnal - műszaknaplóban/hibanaplóban dokumentálva - Hatósági ellenőrzésen feltárt hiba esetén soron kívül - Fogyasztói reklamáció, megbetegedés gyanú esetén soron kívül
Felelős	Főszakács/üzletvezető/ stb.



III. Azonosítás és nyomon követési fejezet

Módszer	Megfigyelés, a követelmények teljesülésének ellenőrzése – Áruátvételtkor a termék, a jelölés és kísérő dokumentumok vizsgálata – Az üzlet azonosítási és nyomon követési rendszere
Igazolás	– Műszaknapló – Áruátvételi dokumentumok, számlák, szállítólevelek, étel-kísérőjegyek, jelölések, belső jelölések, jelzések – Anyaghányad-nyilvántartások
Ellenőrzés tárgya	A beszállított, tárolt, kezelt és készített élelmiszer/étel, illetve hozzá kapcsolódó dokumentum
Követelmény	– Hibátlan és a beszállítói bizonylattal jól azonosítható termékjelölés, megnevezés, csomagolás, – készétel-előállításra/forgalmazásra vonatkozó azonosító dokumentumok
Ellenőrzés gyakorisága	– Negyedévente / évente kétszer – Új beszállító tesztelésekor – Soron kívül – műszaknaplóban/hibanaplóban dokumentáltan: <ul style="list-style-type: none"> – változás esetén, (például új beszállító, új termék, új technológia stb.) – minőségi kifogás észlelésekor azonnal dokumentálva – hatósági ellenőrzésen feltárt hiba esetén – fogyasztói reklamáció, megbetegedés gyanú esetén
Felelős	Főszakács/ üzletvezető/ műszakvezető stb.

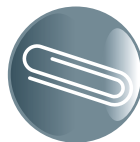


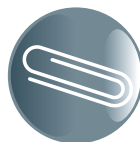
Kártevők jelenlétének ellenőrzési lapja

Kártevők jelenlétének ellenőrzése év / félév																				
Csapda, etető-doboz száma	Helye*	Kártevő jelenléte tapasztalható igen**/nem (i/n)																		
		Ellenőrzés dátuma																		
Rovar 1	száraz-áruraktár																			
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	munkaoidat		behatási ideje				
			töménysége	hőmérséklete					
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. *(Például „Mosó Masa” általános tisztítószert; vagy „Hippi hypo” fertőtlenítőszert; „Higi Mosi” zsíroldó-fertőtlenítő tisztítószert.)*

Ha elvárás, hogy két szert egymást követően használjanak (például zsíroldás után előírt a fertőtlenítés is), az erre való figyelmeztetés is itt szerepelhet.

(Például „Mindig kövesse fertőtlenítőszeres lemosás is!”, vagy „Általános zsíroldószert használata után!”)

– **hatása:** A használati utasítás szerint.

(például: tisztító/zsíroldó vagy fertőtlenítő vagy tisztító/zsíroldó-fertőtlenítő).

– **munkaoldal**

- **töménysége:** A takarítandó felülettől függ! A használati utasítás alapján töltsé ki! *(például: töményen vagy 2 %-os, azaz 10 l vízhez 2 dl, stb.)*
- **hőmérséklete:** A használati utasításban az adott felület takarításához javasolt oldathőmérsékletet adja meg! *(például 40-45 oC).* Ha nincs ajánlás a hőmérsékletet nem kell megadni.

– **behatási ideje:** A takarítandó felülettől függ! A használati utasítás alapján töltsé ki! *(például: 0,5 perc vagy 1 perc vagy 5 perc vagy rászárítani, stb.)*

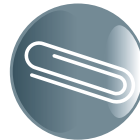
Takarításhoz használandó eszköz: Például *tisztító kendő* vagy *felmosó mop* stb.

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

Felelős:

- **elvégzésért:** Aki az adott terület/felület takarítására utasítást kapott. *(Például: 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. *(például: 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 élelmiszer-biztonsági rendszer kialakítása vendéglátó, közétkeztető egységekben tájékoztató, felkészülést segítő anyag a mikro- és kis vállalkozások részére, Budapest, 2004.



AZ ÚTMUTATÓT KÉSZÍTŐ MUNKACSOPORT BEMUTATÁSA

ALPÁRI GYÖRGY (1. kiadás)

A munkacsoportban a VIMOSZ, a Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetségének képviselőjeként 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 (1. kiadás)

A munkacsoportban a Kortárs Gasztronómiai és Kulturális Egyesület képviselőjeként vett részt. Élelmiszer-higiéniai, minőségügyi és környezetvédelmi, vállalat-irányítási tréningeket végzett szakács, az Oldal Magazin főszerkesztője, aki fiatalos lendülettel kihasználja a modern kommunikáció eszközeit pályatársai összefogására, az ismeretek, hírek gyors továbbítására. Szakmai tapasztalatait több vendéglátó üzlet konyhafőnökeként szerezte. Nagy tapasztalattal rendelkezik a vendéglátók szakmai fesztiváljainak szervezésében.

BALÁZS ILDIKÓ (1. kiadás)

Az Országos Kereskedelmi Szövetség élelmiszer-biztonsági 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, frissáru-forgalmazás, ISO 9001:2000 és ISO 14001:1996 rendszer kiépítésműködtetés, vállalati élelmiszer-biztonsági rendszerépítés és működtetés, válságkezelés, dolgozók higiéniai képzése területeken.

BARATI MÁRTA ILONA (2. kiadás)

Okleveles közegészségügyi-járványügyi felügyelő, képzett érzékszervi bíráló. A közétkeztetés és vendéglátás hatósági felügyeletében szerzett több évtizedes tapasztalatot. A Minőségvezérelt Közétkeztetés Programban indulásától minősítő auditorként dolgozik, több száz főzőkonyha minősítő szemléje köthető hozzá. Részt vesz a közétkeztetési készülékek érzékszervi bírálatában, tagja a „Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniai Gyakorlatához” című útmutató (GHP) átdolgozását végző munkacsoportnak. Szervezőként a háttérben több éve részt vesz a közétkeztetési szakácsversenyek sikeres bonyolításában, valamint a Minőségvezérelt Közétkeztetés Program népszerűsítésében.

DR. BÖRÖCZ LAJOS (2. kiadás)

Okleveles közgazda, szakközgazdász, a közgazdaságtudomány doktora. A munkacsoportban a Turisztikai és Vendéglátó Munkaadók Országos Szövetségét (VIMOSZ) képviselte, melynek főtitkára. Az úgynevezett „humán iparágakban” dolgozva magas szintű szakértelemre tett szert a humán erőforráshoz kötődő céges képzések során. Nagy tapasztalatra tett szert a nagyvállalatoknál eltöltött top menedzsment pozíciókban. Szakterülete a mezőgazdaság és élelmiszeripar, vendéglátó menedzsment. Jártas nemzetközi kapcsolatok kiépítésében és fenntartásában.



DUSNOKINÉ TÓTH ZSUZSANNA (1. kiadás)

Az Élelmiszer Higiénikusok Társaságának tagja. Okleveles közegészségügyi-járványügyi felügyelő, élelmiszer-biztonsági szakmérnök, a Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatósága Élelmiszerlánc-Felügyeleti Osztályának vezetője. Gyakorló felügyelő, miközben megyéjében a közétkeztetés és vendéglátás élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági 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 (1. kiadás)

Az Élelmiszer Higiénikusok Társasága választmányának tagja, közegészségtan-járványtan szakorvos, tisztiorvos, epidemiológus szakorvos. Részt vett élelmiszer-járványokkal kapcsolatos több külföldi tréningen. A közegészségügy, az élelmezés-egészségügy és az élelmiszer-biztonság 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 foglalkozik. 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 KÁROLY (2. kiadás)

A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség (MNGSZ) alelnöke és elnökségi tagja. Mind Magyarországon, mind a világban kiemelkedő eredményességgel képviselte a magyar konyhát. Több szakácsvilágkupán és szakácsolimpián szerzett érmelet. Szakács szakképesítést követően elvégezte a vendéglátóipari szakközépiskolát Budapesten, majd a vendéglátóipari főiskolán (BGF) szakoktató diplomát szerzett. 2010-ben a Gasztronómiai Világszövetségben (WACS) nemzetközi szakács szövetségi zsűri diplomát kapott. 1980 óta a Magyar Honvédség Támogató alakulatainál teljesít szolgálatot. Munkáját többek között Venesz-díjjal, a Fehér Asztalnál Lovagrend Nagyarany Keresztjével, Közétkeztetési Mestervizsga Bizottsági tag címmel, Közétkeztetési Mesterszakács Diplomával és Zsűri Plakettal ismerték el. A NÉBIH és KÖZSSZÖV Közétkeztetési Szakácsversenyeit szakmai mentorként és zsűritagként segíti.

GULYÁS VALÉRIA (1. és 2. kiadás)

Az Élelmezésvezetők Országos Szövetsége képviselőjeként 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 gyermekek 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 (1. kiadás)

A Magyar Vendéglátók Ipartestületének elnöki tanácsadója, 2010-ig alelnöke, a Magyar Éttermi Szövetség alapító tagja, a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara tagja. Mezőgazdasági és élelmiszer-ipari gépészmérnök, vendéglátóipari üzletvezető. Pályafutását élelmiszer-ipari üzemtervező és üzemeltető mérnökként kezdte, majd 1992-ig Budapest két legkeresettebb színházának büfijét vezette. 2011-ig vezérigazgatóként tevékenykedett egy első osztályú étteremben, ahol a gasztronómiát ötvözték az ének-lés, a zene szeretetével. Jelenleg egy óbuda-i éttermet vezet. A Magyar Vendéglátó Ipartestület kitüntette, 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 (1 és 2. kiadás)

Élelmiszer-biztonsági főfelügyelő, az Élelmiszer Higiénikusok Társágának 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 vendéglátó-ipari technológiák és HACCP-rendszer-építők 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 szalmonellozisos 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. Részt vett a NÉBIH Minőségvezérelt Közétkeztetés Programjának kidolgozásában, a programot végrehajtó auditorok szakmai mentora.

† KAMOCSAI GÁBOR (1. kiadás)

Az Élelmezésvezetők Országos 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 készítette 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 kivonásában. Kamocsai Gábor 2009. szeptember 21-én halt meg.

KÁRPÁTI ZOLTÁN (2. kiadás)

Okleveles agrármérnök és közgazdasági szakokleveles mérnök, 1997 óta dolgozik a hatósági élelmiszer-ellenőrzés területén. Az immár több mint két évtizedes pályafutásából 18 évet töltött Veszprém megyében, ahol eleinte élelmiszer-biztonsági felügyelőként dolgozott, majd osztályvezető főmérnökként irányította a hatósági kollégák munkáját. Tevékenyen részt vesz az élelmiszer-előállítás és -forgalmazás haza jogszabályi környezetének alakításában, tagja több Magyar Élelmiszerkönyv Szakbizottságnak is. 2015 szeptemberétől a NÉBIH Minőségvezérelt Közétkeztetés Programjának szakmai auditoraként dolgozott, több száz főző- és tálalókonyha minősítését végezte el. Képzett érzékszervi bírálóként feladatai közé tartozott a közétkeztetésben készülő ételek folyamatos érzékszervi minősítése, továbbá 2016-tól részt vállalt az „Útmutató a Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniai Gyakorlatához” című kiadvány átdolgozását végző munkacsoport munkájában is.

KOLLÁRSZKY LIZA (1. kiadás)

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 vállalatnál 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 (1. és 2. kiadás)

A hazai vendéglátás ismert szakembere, a Magyar Vendéglátók Ipartestületének és az Éttermi Mesterek Klubjának elnöke. Emellett a Magyar Party Szövetség alapító tagja és az Első Magyar Fehérsztaal Lovagrend tagja is. Kereskedelmi és Vendéglátóipari Főiskolát végzett, tapasztalt vendéglátóipari üzemgázás 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. A II. Erzsébet angol királynő, a Haakon norvég koronaherceg és Mette-Marit koronahercegné és Jaques Chirac francia államfő magyarországi látogatásuk tiszteletére tartott fogadásokat szervezte és gondoskodott az étkezésükről. Az általa vezetett szervezet alapította a Gundel Károly díjat.

KRIVÁCS ANDRÁS (2. kiadás)

Turizmus-vendéglátás közgazdász, idegenforgalmi szakmenedzser, vendéglátó végzettségekkel, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség elnöke, a hazai vendéglátás ismert szakmai képviselője. Gyakorló és tapasztalt vendéglátó, a Nyírségi Ízörző Lovagrend és több vendéglátó szövetség alapító tagja. Számos hazai és külföldi szakács- és cukrászverseny szervezője, menedzsere, vendéglátó felsőoktatásban óraadó. Szakmai elismerései mellett 2016-ban PRO TURISMO díjat, 2017-ben miniszteri oklevelet kapott turizmusfejlesztésért.

DR. LIZÁK ERZSÉBET (1. kiadás)

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 (1. kiadás)

Az Élelmiszer Higiénikusok Társaságának tagja. Tartósítóipari mérnökként végzett 1979-ben a Kertészeti Egyetemen. Diplomája megszerzése után egy élelmiszer-ipari üzemben dolgozott műszaki ellenőrként, amelynek később üzemegység- majd üzemvezetője lett. 1985 és 2003 között a jelenlegi Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Karának Hűtő- és Állatiternék Technológiai Tanszékén tudományos munkatársa, egyetemi adjunktus. 2003 és 2005 között az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet Élelmiszer-biztonsági főosztályának vezetője volt, onnan került a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatalhoz, ahol jelenleg is dolgozik, főosztályvezetőként. Rendszeresen részt vesz nemzetközi rendezvényeken, élelmiszer-biztonsági szakemberek hazai felsőoktatásában. Elhivatott képviselője a tudomány és a gyakorlat összehangolásának, a kockázatbecslési és kockázatkezelési módszerek megismertetésének.

MOLNÁR B. TAMÁS (1. kiadás)

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 (1. kiadás)

Az Élelmiszer Higiénikusok Társaságának tagja. Okleveles közegészségügyi-járványügyi felügyelő, élelmiszer-biztonsági és minőségi mérnök. 2009. október 1-től „start programos” ösztöndíjjal került az MgSzH ÉTbI Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztályára, ahol fiatalos lendülettel, tudásvágygal kapcsolódott be a GHP munkacsoportba, és ellátta a munkacsoport titkári feladatait. Foglalkozott a rágcslóírtó szerek biológiai hatásvizsgálatával, majd élelmiszer-biztonsági 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.

NÉMEDI JÓZSEF (2. kiadás)

Mesterszakács. A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség Közétkeztetési versenyekért felelős megbízottja. A KÖZSZÖV elnökségi tagja. 34 éve dolgozik a vendéglátásban, ebből több mint 25 éve a közétkeztetésben tevékenykedik. A közétkeztetési Európa-bajnokság bronzérmese, világbajnoki és olimpiai érmekkel is büszkélkedik. Jelenleg a közétkeztetésben rendszerépítéssel és a minőségi szolgáltatás fejlesztésével foglalkozik. Az Országos Közétkeztetési Szakácsverseny megálmodója, a NÉBIH és KÖZSZÖV által szervezett Országos Közétkeztetési Szakácsverseny szakmai vezetője, mentora és szervezője. Számos ismeretterjesztő cikk és előadás szerzője.

PÁGER ZSOLT (2. kiadás)

A Közétkeztetők, Élelmészvezetők Országos Szövetségének alelnöke. 2001-ben végzett a Szegei Tudományegyetemen élelmiszer-technológus mérnökként minőségbiztosító és termékfejlesztő szakirányon, majd minőségügyi szakmérnök másoddiplomáját 2007-ben szerezte meg a Budapesti Műszaki Főiskolán. Minőségügyi rendszermenedzser, ISO 9001 / ISO 22000 vezető auditor. Magyarország piacvezető közétkeztető vállalatának üzletfejlesztési igazgatója. Munkájához tartozik a szervezet szabályozóinak kialakítása, a szolgáltatásminőség, élelmiszer-biztonság, szakmai, jogszabályi megfelelés felügyelete. Elkötelezett a gyermekétkeztetés reputációjának fejlesztése iránt, melyhez meglátása szerint a minőségszemlélet és a megfelelő kommunikáció egyaránt elengedhetetlen. Képviselete a munkacsoportot a Higiéniai Bizottság előtt.

† PATAKI JÁNOS (1. kiadás)

Cukrászdinasztia 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 mester-cukrász, aki Venesz-díjas, és aranykoszorús cukrászmester. Kitaró munkája hozzájárul nemzetközi kapcsolata 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 Turismo díjjal tüntették ki a Parlamentben. Pataki János 2014. szeptember 2-án halt meg.



DR. PÁSZTOR SZABOLCS (1. kiadás)

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 Unió, élelmiszer-higiénéjével kapcsolatos jogszabály- és stratégiai döntés-előkészítési folyamatokban, képviseli hazánk érdekeit Brüsszelben, az EU élelmiszerhigiéniai szakértői ülésein és napi szinten koordinálja osztálya szerteágazó munkáját. Az élelmiszer-biztonság hazai és nemzetközi szabályozásában jártasságával támogatta a munkacsoportban folyó munkát.

PETREZSELYEM ADRIENN (2. kiadás)

Mestercukrász végzettsége mellett vendéglátóipari, idegenforgalmi és európai uniós kapcsolatok menedzser diplomák tulajdonosa, a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség ügyvezető igazgatója. Cukrászatban és pályázatok előkészítésében jártas. Tapasztalt cukrász és szakácsversenyek szervezésében, bonyolításában. Több nemzetközi versenyen sikeresen szerepelt. Részt vesz szakmai vizsgáztatásokban. Tata város és a Magyar Cukrásziparosok Országos Szövetségének kitüntetettje (Aranyhabverő-díj). Miniszteri elismerő oklevelet kapott az Erfurti olimpián a Regionális csapatok és az egyéni versenyben elért kiemelkedő eredménye elismeréséül.

POZSÁNÉ BUDAI JULIANNA (1. kiadás)

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



ROMVÁRI GYÖRGYI (1. és 2. kiadás)

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

RÓZSÁS ANIKÓ (2. kiadás)

2001-ben megnyerte a Közétkeztetők I. Országos Szakácsversenyét, 2004-ben a Nemzetközi Gasztronómiai verseny ezüstérmese lett. 2012-ben választották meg a Közétkeztetők, Élelmiszeripari Üzemeltetők Országos Szövetségének (KÖZSZÖV) elnökévé. Tisztségét változatlan lelkesedéssel, fáradhatatlanul, a szakma iránt érzett nagy alázattal, tisztelettel és teherbírással végzi. Alapítóként vesz részt a közétkeztetési szakácsversenyek szervezésében és értékelésében. Több mint 10 éve Szombathely és Sárvár ellátását biztosító közétkeztető vállalat területi igazgatója. Büszke rá, hogy 2006 óta önálló diétás konyhát is működtetnek, külön gluténmentes részleggel. Munkája során arra törekszik, hogy népszerűsítse a korszerű, egészséges táplálkozást, miközben örökdió a magyar konyha hagyományainak megőrzésén. A NÉBIH és KÖZSZÖV Országos Közétkeztetési Szakácsversenyének szervezője, szakmai zsűrije.

RUISZNÉ NÁDAS JUDIT (1. és 2. kiadás)

Tagja a Turizmus Vendéglátás Ágazati Párbeszéd Bizottságnak, valamint a Vendéglátó és Idegenforgalmi Szakszervezet elnökségének. Vendéglátó menedzser, 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.

SÁFÁR FERENC (2. kiadás)

Közgazdász, vállalkozási szakközgazdász, a VIMOSZ alelnöke, gyakorló közétkeztető. Élen jár a bio-élelmiszerek közétkeztetésben történő felhasználásában, szakmai tapasztalata van kóserkonyha üzemeltetésben. Az általa irányított étkeztető vállalat 2014-ben az év munkaadója elismerésben részesült.

SCHITTLER-LEHŐCZ ÉVA (1. kiadás)

Az Élelmiszer Higiénikusok Társaságának tagja. Okleveles közegészségügyi és járványügyi felügyelő. Minőségügyi és élelmiszer-biztonsági rendszermenedzser, a Corvinus Egyetem élelmiszermérnök hallgatója. Pályafutását kórház-higiénikusként kezdte, majd az ÁNTSZ-ben élelmiszer-egészségügyi felügyelőként a vendéglátó, közétkeztető és élelmiszer-kereskedelmi üzletek hatósági ellenőrzését végezte. 2007-től az MgSzH Élelmiszer és Takarmánybiztonsági Igazgatóság Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztályának munkatársa, ahol közreműködik a vendéglátó létesítmények hatósági felügyeletének koordinációjában, a területi hatósági feladatokat ellátók képzésében, hatósági eljárási útmutatók kidolgozásában. Kiemelt szakterülete a saját kutatás vizellátású élelmiszer-ipari szereplők ellenőrzésének szakmai koordinációja. Nagy szerepet vállalt a munkacsoport tagjainak összefogásában, tájékoztatásában.

SELMECZI LÁSZLÓ (1. és 2. kiadás)

Az 1906-ban alapított Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületének 2006-tól ügyvezetője. HR-menedzser, több év szállodai, vendéglátó-ipari 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.

SIPOS KATALIN (2. kiadás)

A Nébih Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztályának élelmiszer-biztonsági főfelügyelője, okleveles vegyész, képzett érzékszervi bíráló. 2008 óta vesz részt az élelmiszerlánc hatósági felügyeletében. A Minőségvezérelt Közétkeztetés Programban szakmai mentorként dolgozik. A GHP második kiadás előkészületeiben a munkacsoport titkári feladatait látta el. A NÉBIH –KÖZSZÖV Országos Közétkeztetési Szakácsversenyének szervezője és zsűritagja.

SZAKÁLY ATTILA (1. és 2. kiadás)

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 fiatalok óta besegített az édesapja vezetett vendéglátó üzletben. Tudását, tapasztalatait a valóságból hozta. Jelenleg az M7-es autópálya egyik pihenőjében 2009-ben megnyílt nagy forgalmú étterem vezetője, miközben rendszeresen részt vesz a vendéglátóiparban foglalkoztatottak higiéniai és szakmai képzésében. Elkötelezett a gyakorlatban kivitelezhető, egyszerű szabályozás iránt. Képviselte a munkacsoportot a Higiéniai Bizottság előtt.



SZALAYNÉ HOGYOR ANDREA (1. és 2. kiadás)

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 (1. kiadás)

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 vendéglátó-ipari 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 (1. és 2. kiadás)

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 900 diák étkeztetését biztosítja, saját pizzériája és panziója is tapasztalatokkal szolgált szakmai munkájához. Munkássága céljaként tekinti a gyermekek egészséges táplálkozását.



TÓTH ÉVA (1. kiadás)

Az Országos Kereskedelmi Szövetség képviselőjeként vett részt a munkacsoport munkájában. 1997–2000 között elvégezte a Budapesti Közgazdaságtudományi Egyetem MBA-kursusát. Jelenleg a Corvinus Egyetem hallgatója, élelmiszer-biztonsági 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 hálózat higiénikusaként, majd 2000-től higiéniai vezetőjeként a vállalat 12 magyarországi áruházának kereskedelmi egységei és előállító üzemeinek jogszabályi előírásoknak megfelelő működét biztosítja. Jártas az önellenőrző rendszerek kiépítésében és fenntartásában, a dolgozók higiéniai képzésében.

TRANGÓNI KATALIN (1. kiadás)

A Magán szállások Országos Szövetségének alelnöke, a Kehidakustányi Vendégházak 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 magán szállások állami védjegyrendszerének kidolgozásában, a reggeliztető tevékenységet végző magán szállások jó higiéniai útmutatójának elkészítésében. Kiváló angol nyelvtudását Kehidakustány környéki fesztiválok, rendezvények szervezésében, a helyi turizmust népszerűsítő ismertető füzetek kiadásában kamatoztatja.

WOLF ANDRÁS (1. és 2. kiadás)

A munkacsoportban a Pannon Gasztronómiai Akadémia képviselőjeként vett részt. A magyar gasztronómia megújításának meghatározó alakja. 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 chefje 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. A NÉBIH és KÖZSZÖV Közétkeztetési szakácsversenyében kezdettől szakmai támogatóként, mentorként és zsűritagként dolgozik.

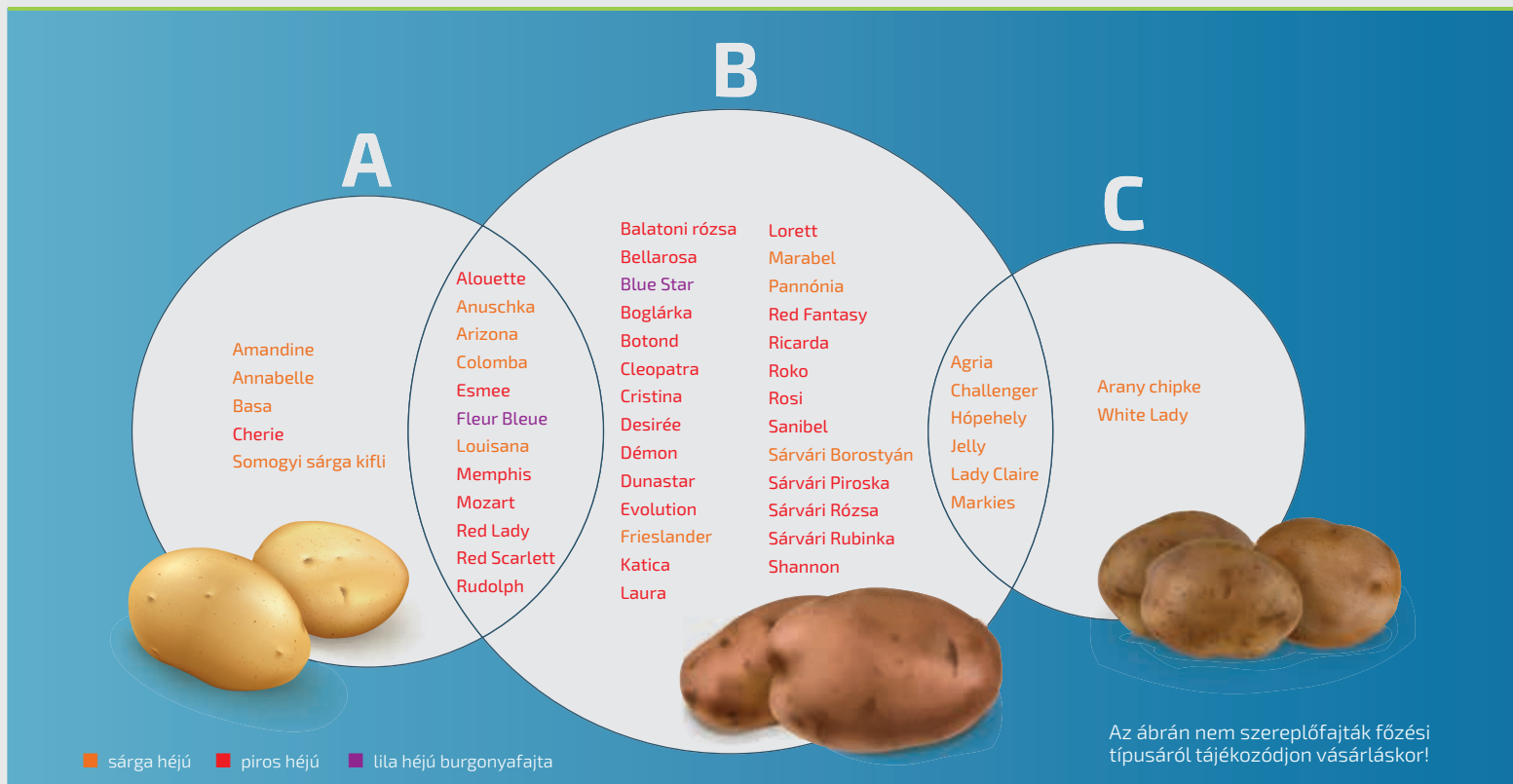
ZOLTAI ANNA (1. és 2. kiadás)

Az Élelmiszer Higiénikus Társaság alelnöke, kezdettől a vendéglátás és étkeztetés nemzeti útmutatót készítő munkacsoport vezetője. Okleveles közegészségügyi-járványügyi felügyelő, élelmiszer-biztonsági szakmérnök, képzett érzékszervi bíráló. 2007. február 1-től vezeti a NÉBIH Vendéglátás és Étkeztetés felügyeleti Osztályát, 2015-től a NÉBIH Minőségvezérelt Közétkeztetés Projektjét. A NÉBIH-KÖZSZÖV Országos Közétkeztetési Szakácsverseny szervezője, népszerűsítője. 31 évig dolgozott, különböző beosztásokban, a közegészségügyben. Szakmai tapasztalatait az élelmiszer eredetű megbetegedések kivizsgálása, okainak feltárása, a vendéglátó és közétkeztető 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, élelmiszer-higiéniái képzések oktatója. Rendszeres előadója a cukrászmester tanfolyamoknak, vendég előadója több felsőoktatási intézmény élelmiszer-biztonsági kurzusának. Munkájáért Pro Hygiéne díjat, Pest megye Közigazgatásáért oklevelet, MgSzH elnöki elismerést, Magyar Köztársasági Ezüst Érdemkeresztet, Kentaur emlékszobor elismerést, Közétkeztetésért Nívódíjat és Gasztronómiáért Érdemérmeket kapott.



Burgonyafajták* csoportosítása főzési típusonként

(* 2017–2018-ban hazánkban termesztett 50 leggyakoribb vetőburgonya szaporítás adatak alapján kiválasztva)



A (A-B)

Főzés után is egyben maradó gumó, finomszemcsés textúra

Felhasználás: pl. saláta, petrezselymes burgonya

B (B-A/B-C)

Kissé szétfővő, kisség szappanos, vagy kissé lisztes konzisztencia, közepesen finom textúra

Felhasználás: pl. hasábburgonya, rakottkrumpli, általános főzés

C (B-C)

Szétfővő, laza szerkezetű, lisztes, közepesen nagyobb szemcsézet, száraz, porhanyós

Felhasználás: pl. hasábburgonya, chips, tepsis burgonya, burgonyapüré, tészta ételek (gombóc, nudli)



LÉDÍG (ömlesztett áru)

Áru megnevezése: BURGONYA
Fajta: ANNABELLE
Főzési típus: B (főzni való)
Szarmazási ország: Magyarország

Csomagolás szerinti burgonyajelölések

CSOMAGOLT (tálkás, zacskós, hálós)



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 közzéteszük (<http://portal.nebih.gov.hu>).

Kiadja:



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

portal.nebih.gov.hu

ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu

www.facebook.com/nebih.hu

Telefon: 06-1-336-9009

Zöld szám: 06/80 263 244