

**A NÉBIH ÉS A HIGIÉNIAI MUNKACSOPORT
ÚTMUTATÓJA
A VENDÉGLÁTÁS ÉS ÉTKEZTETÉS
JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ
(KIVONAT)**

Előszó

Jelen kivonat alapját az „Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához” c. dokumentum¹ (a továbbiakban: Útmutató) képezi, amely a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal szerkesztésében jelent meg 2018-ban, a Földművelésügyi Minisztérium Higiéniai Munkacsoportjának közreműködésével. Utóbbi munkacsoport tagja volt a szakma számos szereplője (élelmiszeripari érdekképviselői szervezetek, hatóságok, jogalkotói és jogalkalmazói oldal).

A kivonat azzal a céllal készült, hogy informális jelleggel ismertesse az egyébként rendkívül terjedelmes és széttagolt jogszabályi környezetben alapuló előírásokat és a kapcsolódó jó higiéniai gyakorlatok alkalmazását. Így pedig rámutasson azon lényegesebb tárgykörökre és főbb kérdésekre, amelyeket a jogalkotó élelmiszerbiztonsági szempontból olyannak ítélt, melyek esetében - a fogyasztók megfelelő szintű és minőségű biztonsága érdekében - nem volt mellőzhető a kötelező erejű jogszabályok meghozatala.

Mindez ugyanakkor azt is jelenti, hogy a kivonat csupán tájékoztató jellegű és nem képezi, nem képezheti egy élelmiszerbiztonsági ellenőrzés alapját. Utóbbi során nem mellőzhető tehát a konkrét és az éppen hatályban lévő pontos jogszabályi háttér ismerete és vizsgálata.

Ez különösen igaz annak fényében, hogy a kivonat alapját képező Útmutató a 2018. március 12-én hatályban volt európai uniós és hazai jogszabályok tartalmát tükrözi. Ez a megállapítás érvényes tehát az Útmutató alapján készített jelen kivonatra is. Az azóta eltelt hat és fél alatt a vonatkozó jogszabályok közül már számosnak módosult - általában kisebb, néhol pedig jelentősebb mértékben - a tartalma. Néhány jogszabályt pedig a jogalkotó egyenesen hatályon kívül helyezett (így utóbbiak például már egyáltalán nem alkalmazandóak). Ilyen, hatályon kívül helyezésre került jogszabályok például az alábbiak:

- az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről szóló 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet,
- az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló 201/2001. (X. 25.) Korm. rendelet,
- az egyes ipari és kereskedelmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képzésekről szóló 21/2010. (V. 14.) NFGM rendelet.
- az elejtett vad kezelésének és értékesítésének élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 43/2011. (V.26.) VM rendelet
- a kistermelői élelmiszer termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (VI.30.) FVM rendelet
- az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről szóló 7/2010. (V. 7.) FVM rendelet
- a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet

A kivonat összeállításakor további cél volt az Útmutató tartalmi-szerkezeti tagolásának (fejezetek-alfejezetek) és azok sorrendjének megtartása. Az egyes fejezet- és alfejezetcímek ugyanis már önmagukban informatív jelleggel bírnak a tekintetben, hogy az élelmiszerjogi szabályozás mely főbb és konkrét kérdéseknek, tárgyköröknek tulajdonít nagyobb

¹ Forrás: NÉBIH - Földművelésügyi Minisztérium Higiéniai Munkacsoport (e-ISBN 978-615-5747-17-5): „Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához”, <http://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp>

jelentőséget. Egyfajta sorvezetőként is szolgál tehát, amely segíti a kivonat - és ezáltal az Útmutató - jobb megértését.

1. fejezet: BEVEZETÉS

Az Útmutató - mint a címe is mutatja - a vendéglátás és étkeztetés témakörét dolgozza fel élelmiszerjogi szempontból.

Nagy terjedelme háttérében a vendéglátás és étkeztetés, azok folyamatainak összetettsége és az élelmiszerjogi szabályozás szerteágazó volta áll. Ezzel függ össze, hogy az Útmutató elkészítésekor a szakmai érdekképviseleti szervezetekkel való konzultáció során kifejezett igény volt a vonatkozó jogszabályi előírásokat illetően - a rövid, hivatkozásszerű szerepeltetés helyett - azok pontos szövegének megjelenítése. Ennek háttérében az állt, hogy a joggal nem foglalkozó kollégáknak nagyobb segítséget jelentsen munkájuk során az Útmutató, tehát ne legyen szükség részükről még külön az egyes jogforrások felkutatására.

Ami az Útmutató szerkezetét illeti, az a vonatkozó európai uniós jogszabályokban tárgyalt előírások sorrendjét követi. Ugyanez a vezérlőelv érvényesül a vendéglátó-szakmai tevékenységek és technológiai folyamatok bemutatásánál is. Mindezek folytán fordul elő az, hogy egy-egy tartalmi elem és előírás több alfejezetben visszaköszönhet.

Az Útmutató mögöttes joganyaga az élelmiszerjog, amelynek legfontosabb célja az élelmiszer-biztonság megteremtése, az emberi élet és egészség magas szintű védelme. Ennek háttérében két - jelentősebb - európai uniós rendelet áll:

- az első az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról szól, valamint az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárásokról²,
- a második az élelmiszer-higiéniára vonatkozó uniós előírásokat állapítja meg³.

A fenti uniós jogszabályok az alábbi területek kapcsán rögzítenek egységes, európai szinten érvényesítendő közös elveket:

- az élelmiszer-vállalkozók és a hatáskörrel rendelkező hatóságok felelőssége,
- a létesítmények szerkezeti, működési és higiéniai követelményei,
- a létesítmények engedélyezésére vonatkozó eljárások,
- a tárolásra, a szállításra és az állategészségügyi jelölésekre vonatkozó követelmények.

1. „Termőföldtől az asztalig”-elv: az élelmiszerbiztonság magas szintű biztosítása az élelmiszerlánc minden szereplőjénél

Már az uniós jogszabályokban megjelenik az az általános alapelv, amely a köztudatban a NÉBIH jelmondatává vált: „*termőföldtől az asztalig*”. Ez azt jelenti, hogy az élelmiszerbiztonság magas szintje érdekében egységes szemléletre van szükség, amely áthatja a teljes élelmiszergyártás folyamatát, kezdve az elsődleges termeléstől a forgalomba

² Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról

³ Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete az élelmiszer-higiéniáról

hozatalig. Azaz egészen addig a pontig, ahol az adott élelmiszer eljut a boltok polcaira a mindennapok vásárlóihoz: a fogyasztókhoz.

Az Útmutató külön kitér arra, hogy a fenti elvnek - ahogy az fogalmaz: „*a farmtól az asztalig*” - már a végső fogyasztást megelőző vendéglátásban és étkeztetésben is kiemelt szerepe van.

A fenti követelménynek tehát a termelésben, egyéb gyártási-, értékesítési folyamatokban és a későbbi forgalmazásban részt vevő valamennyi élelmiszeripari vállalkozó, egyéb gazdasági szereplő kapcsán érvényesülnie szükséges, felölelve a teljes élelmiszerláncot. Legfőbb cél: a lehető legmagasabb szintű élelmiszerbiztonság biztosítása.

2. A nyomonkövethetőség elve

A *"termőföldtől egészen az asztalig"* biztosítandó élelmiszerbiztonság, mint alapelv mellett a második legfontosabb alapelvként jelenik meg a nyomonkövethetőség. Ez azt jelenti, hogy az élelmiszerláncban mind maguknak az élelmiszereknek, mind pedig az élelmiszerek összetevőinek nyomonkövethetőnek kell lennie. Ez például ott bír kiemelt jelentőséggel, amikor egy az emberi életre is kockázatot jelentő élelmiszert találnak a boltok polcain. A nyomonkövethetőség nélkül akadályokba ütközne annak kiderítése, hogy csak a feldolgozási szakaszban vagy akár már a termelés során megtörtént a szennyezés.

3.A HACCP, a Jó Higiéniái Gyakorlatok (GHP) és az Útmutató közötti kapcsolat

A fenti két alapelv megvalósulását segítik a gyakorlatban - ismét az uniós jogi háttér folytán - az ún. HACCP elvek („Hazard Analysis Critical Control Point” - „Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontokon”) és a HACPP elveken nyugvó élelmiszerbiztonsági programok és eljárások.

A HACCP elveket és rendszereket a gyakorlatban tartalommal az ún. „Jó Higiéniái Gyakorlatok” töltik meg tartalommal (angolul: Good Hygiene Practice), amelyre az Útmutató a továbbiakban „GHP”-ként hivatkozik

A „Jó Higiéniái Gyakorlatok” (vagy másként tehát: „GHP”) szükségességét az uniós rendelet is aláhúzza, miszerint a megfelelő higiéniai gyakorlat alkalmazását külön útmutatókkal kell segíteni, amelyek szakterületenként összefoglalják a helyes gyakorlatokat. E célt szolgálja a különböző Nemzeti Útmutatók kidolgozása és alkalmazása az egyes szakágazatokban.

Így jutunk el végül a jelen kivonat tárgyát képező Útmutatóhoz is, amely az étkeztetés, vendéglátás szakágazatára vonatkozik (összeállítására egy kormányhatározat alapján került sor).

Az Útmutató arra hivatott, hogy segítse az előírások könnyebb betartását és teljesüljenek az uniós jogban előírt élelmiszer-higiéniái elvárások. Ennek érdekében például tájékoztató előadásokra is sor került hazánkban a vendéglátóipari egységek kollégái részére a szakmai szervezetek részéről.

Az Útmutató értelmezésekor a következő alapelveket (alapkövetelményeket) szükséges figyelembe venni:

- az élelmiszer-biztonság elsődleges felelősségét az élelmiszer-ipari vállalkozó viseli;
- az élelmiszer-biztonság biztosítására 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 tudatosságnövelő szereppel is bírnak és a mindennapokban is használandó anyagok, amelyekkel az élelmiszerlánc minden szintjén segíteni lehet az élelmiszer-ipari vállalkozókat az élelmiszer-higiéniai szabályok betartásában és a HACCP-elvek alkalmazásában.

2. fejezet: AZ ÚTMUTATÓ CÉLJA, ALKALMAZÁSI TERÜLETE

Az uniós jogszabályok kapcsán fontos rögzíteni, hogy azok - nem véletlenül - általánosabb megfogalmazással bírnak. Csupán keretszabályok kerülnek bennük megállapításra, az elérendő fő célt határozzák meg: az élelmiszerbiztonság garantálását, a fogyasztók egészségének védelmét és persze magukat a kapcsolódó, főbb követelményeket.

Épp a fentiek szerinti általánosabb jellegű szabályozás miatt került összeállításra az Útmutató az élelmiszeripari vállalkozók számára és gyakorlati iránymutatást ad a biztonságos élelmiszerek elállításához. A fő cél, hogy a szabályozás mértéke az adott kockázat súlyához igazodjon, azzal arányos legyen. Mindezt könnyíti, hogy az Útmutató a mindennapi életben is alkalmazható - a gyakorlatba átültethető - konkrét példákat mutat be kivitelezhető formában, figyelembe véve a nemzeti szokásokat, technológiákat és a hazai sajátosságokat.

Tartalmát tekintve azon előírások kerültek benne összefoglalásra, amelyeket az étkeztetés és vendéglátás során be kell tartani, figyelembe véve értelemszerűen az élelmiszeripar sajátosságait.

Célcsoportját képezik mind a vállalkozók, mind az ellenőrző hatóságok, így biztosítva a követelmények egységes és kiszámítható értelmezését mindkét oldalról. Ez a vállalkozások - hatóság általi - vizsgálatok is kulcsszereppel bír, hiszen a hatóság a Nemzeti Útmutatókban - mint amilyen a jelen Útmutató is - foglalt követelmények betartását is ellenőrzi, például az egyes üzemelő létesítmények ellenőrzésekor.

Ahogy arról már szó volt, a HACCP - és egyéb minőségbiztosítási rendszerek kiépítésének, megfelelő működtetésének alapját a Jó Higiéniái Gyakorlat (GHP) képezi.

A GHP ugyanis az alapvető környezeti és működési feltételeket szabályozza, a HACCP pedig a GHP-ra alapozva - és ezen belül is - épp azon pontok felülvizsgálatára hivatott, amelyek kiemelt kockázattal bírnak. Ez a gyakorlatban azt jelenti, hogy ha a Jó Higiéniái Gyakorlat alapján - az abban foglalt követelmények betartásával - végzett tevékenység következtében kritikus pont egyáltalán nem azonosítható, úgy ez esetben nem kötelező a HACCP-rendszer működtetése, mivel azt kiváltja a Jó Higiéniái Gyakorlat alkalmazása.

Az utóbbi esetekben a HACCP-rendszer kötelező működtetése például a mindennapokban már úgy jelenik meg, hogy meghatározott időszakonként felülvizsgálatra kerül sor az egyes tevékenységek kapcsán. Ilyen felülvizsgálatra adhat okot az élelmiszeripari létesítményben bevezetett új technológia, ez esetben már felmerül a HACCP bevezetése, veszélyelemzés.

Az Útmutató további vezérlőelvei a következők voltak annak kidolgozásakor:

- megfeleljen a jogszabályi előírásoknak,
- a gyakorlatban megvalósítható, életszerű, a kockázattal arányos előírásokat tartalmazzon,
- a szakmai szövetségek, érdekképviselők egyetértésével, ugyanakkor
- az élelmiszer-biztonsági hatóság jóváhagyásával jöjjön létre.

3. fejezet: AZ ÚTMUTATÓ HASZNÁLATA

Az Útmutató a jelen fejezet keretében aláhúzza, hogy annak alkalmazása önkéntes, ugyanakkor, ha az érintett vállalkozó az alkalmazás mellett dönt, úgy a benne foglalt előírások betartása kötelező.

Fontos, hogy amennyiben az Útmutató valamely pontjától egy vállalkozás eltér, úgy az adott tárgyban saját útmutatással kell rendelkeznie, továbbá az eltérés indokolásra is szorul.

Ahol az Útmutató a „célzott”, „ajánlott”, „javasolt” szavakat használja, az ott szereplő előírások betartása nem kötelező, hanem mint azt a szóhasználat is mutatja: csupán ajánlott. Ez esetben az érintett szabályok zöld és dőlt betűvel kerülnek kiemelésre (nem a jelen kivonatban, hanem ismét magában az Útmutatóban).

Mint ahogy az előző fejezetekben arról már szó volt, az Útmutató kidolgozásakor a szerzők figyelembe vették az étkeztető, vendéglátó létesítményekre vonatkozó sajátosságokat és ételkészítési folyamatokat. Utóbbiak egészen a létesítmény kialakításától kezdve lefedik azt a folyamatot, ameddig az elkészített ételt a fogyasztó megkapja.

Az Útmutató egyes fejezetei a következő elemeket tartalmazzák:

- melyek az élelmiszer-vállalkozók kötelezettségei,
- milyen feltételeket kell biztosítani a létesítményekben,
- milyen higiénés szabályok betartása mellett biztonságos az élelmiszer készítése,
- milyen előírások vonatkoznak a késztermékekre,
- milyen tevékenységek, tennivalók biztosítják folyamatosan a megfelelő környezetet az élelmiszer elkészítéséhez.

Az Útmutató mellékleteiben továbbá szerepel a vonatkozó jogszabályok felsorolása, valamint a megértést segítő külön fogalomgyűjtemény, valamint egyes speciális - fokozott jelentőségű - technológiák bemutatása és végül más segédanyagok is.

Amikor az olvasó magát az Útmutatót elkezdni használni, ott azt fogja látni, hogy egy-egy fejezeten belül táblázatos formában:

Bal oldalon szerepelnek a vonatkozó uniós és hazai jogszabályok előírásai	Jobb oldalon pedig már a megértést segítő, a gyakorlati átültetést szolgáló Útmutató konkrét szabályai
---	--

Ez a szerkesztési elv a megértést segíti oly módon, hogy a jogszabályok általánosabb megfogalmazását a gyakorlatban mutatja meg konkrét példákkal - a bal és jobb oldalt tehát együttesen kell értelmezni.

Jelen kivonat készítésekor a fenti szerkesztési technikát - a táblázatok alkalmazását - a könnyebb megértés végett és terjedelmi okok miatt mellőztük. Általánosságban az a jellemző ugyanis, hogy az előírások lényegi tartalmát maguk a jogszabályi rendelkezések rögzítik, a Jó Higiéniai Gyakorlat pedig sokszor csupán megismétli vagy tovább részletezi a jogi háttérrel.

Ezért a kivonatban a jogi háttér bemutatásának szándéka kapott hangsúlyt.

4.fejezet:

AZ ÉLELMISZER-IPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI A VENDÉGLÁTÁSBAN

4.1. Az élelmiszer-ipari vállalkozók elsődleges felelőssége: nem biztonságos élelmiszer nem hozható forgalomba. Termelés, feldolgozás, forgalmazás szakaszában is ellenőrizni kell az élelmiszerjogi követelményeket. Ha ezek nem teljesülnek, azonnal tájékoztatni kell a hatóságot és intézkedni a piacról kivonásról. Az élelmiszerbiztonságért Magyarországon az előállító, nem hazai terméknél az első hazai forgalomba hozó felelős. A vállalkozás működése során az üzemi feltételeknek alkalmasnak kell lennie az előírások folyamatos betartására, az üzemelés alatt jelen kell lennie egy szaktudással rendelkező, hatósági ellenőrzés esetén azonnali intézkedésre feljogosított személynek. A jó gyakorlatok (GHP) a fentieket részletezik.

4.2. Engedélyezés, hatóságokkal kapcsolatos feladatok: ha engedélyköteles létesítményről van szó, előzetes hatósági helyszíni szemle szükséges. Olyan épület engedélyezésénél, amelyben élelmiszert fogalmaznak, építésnél, bővítésnél külön dokumentáció benyújtása szükséges.

4.2.1. FELIR-azonosító (élelmiszerlánc-felügyeleti információs rendszer): az élelmiszerlánc-felügyelet megalapozott irányítása és az EU-s követelmények teljesítése érdekében került létrehozásra, az élelmiszerlánc-szereplők adatait tartalmazza. Közhiteles nyilvántartás, a nyilvántartásba vételt a FELIR-azonosító igazolja.

4.2.2. NÉBIH-minősítés: közétkeztetés csak olyan létesítményben végezhető, amelyet a NÉBIH külön minősített. A minősítést vendéglátó is kérheti.

4.3. Nyilvántartásba vétel és külön engedély: valamennyi élelmiszeripari létesítményt be kell jelenteni a hatósághoz, a kapcsolódó változásról vagy például a létesítmény bezárásáról szintén értesítés szükséges. Magyarországon a jegyző felé történik a bejelentés, aki értesíti erről a járási hivatalt. Engedélyköteles tevékenység: külön jogszabály szerint.

Más országból származó élelmiszer behozatala: a járási hivatal kérheti az élelmiszer-vállalkozókat, hogy jelentsék be a más EU-s tagállamból vagy 3. országból származó élelmiszer behozatalát. Ilyenkor a tárolás helyét is be kell jelenteni a járási hivatalnak, a szállítmányokról nyilvántartást kell vezetni, a termék nyomonkövethetőségét biztosító dokumentumokat meg kell őrizni az élelmiszer lejárata (minőségmegőrzési idő vagy fogyaszthatósági idő) követő egy évig.

4.4. Változások bejelentése: engedélyköteles tevékenység esetén a változást haladéktalanul be kell jelenteni a jegyzőnek, ugyanúgy, ahogy az üzlet megszűnését is. A változás vonatkozhat például: névre, címre, székhelyre, üzletre, annak nyitvatartására.

Ha a közétkeztető létesítmény üzemeltetőjének személye változik meg, új NÉBIH-minősítést kell kérni.

4.5. Egyéb engedélyezési eljárások: engedélyköteles terméket csak az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv által kiadott engedély alapján lehet forgalomba hozni és felhasználni. Ilyen például az ionizáló energiával kezelt élelmiszer.

4.5.1. Alkalmi, rendezvényi, közterületi és mozgó árusítás: a közterületi értékesítésre külön szabályok vonatkoznak, kizárólag bizonyos termékköröket lehet így értékesíteni, például: zöldség, gyümölcs, főtt kukorica. A Jó Higiéniái Gyakorlatok alapján továbbá vendéglátóipari terméket alkalmilag, valamilyen rendezvényen, mozgó árusítással (például: büféskocsi) csak külön engedéllyel lehet értékesíteni (kivéve, ha az engedélyük eleve kiterjedt a kitelepüléssel történő forgalmazásra). Ekkor is fel kell tüntetni a kereskedő nevét és székhelyét. Az élelmiszerárusokról az érintett rendezvényszervező feladata nyilvántartást vezetni.

Az ilyen alkalmi és élelmiszerlétesítményen kívüli árusításra a vállalkozás HACCP-rendszerének ki kell térnie, mérlegelve a lehetséges veszélyeket. A közterületi értékesítésre általában csak az év meghatározott ünnepei alkalmával (pl: húsvét, karácsony, szilveszter) és azt megelőzően bizonyos időszakban van mód.

4.5.2. Ionizáló sugárzással kezelt élelmiszerek felhasználása: amennyiben az élelmiszerbe ionizáló sugárzással kezelt élelmiszer vagy ilyen sugárzással kezelt élelmiszer-összetevő kerül, azt a fogyasztó, illetve a közétkeztető tudomására kell hozni. Más EU-s országból vagy 3.országból származó - sugárzással kezelt - élelmiszer behozatalát be kell jelenteni, felhasználni és forgalmazni azt csak a bejelentést követően szabad.

4.6. Megfelelőséget igazoló dokumentumok: az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozóknak a termelő, feldolgozó és forgalmazó tevékenység minden szakaszában gondoskodnia kell arról, hogy az élelmiszer vagy takarmány megfeleljen az élelmiszerjog követelményeinek. Ezt folyamatosan ellenőrizni kell.

Vadon termett gombát étkezési céllal forgalomba hozni vagy feldolgozni csak gombaszakellenőri minősítést követően lehet.

Az élelmiszer, illetve takarmány előállítását vagy forgalomba hozatalát megelőzően részletes írásos dokumentációt (pl: anyaghányad-nyilvántartás) kell készítenie és vezetnie a vállalkozónak. A közétkeztetést végző vendéglátók által előállított, valamint a vendéglátók által napi 29 adagnál nagyobb adagszámban előállított, a fogyasztóknak szánt ételek összetételére, csomagolására vonatkozó adatoknak az előállítás helyén rendelkezésre kell állniuk, termékenként (anyaghányad-nyilvántartás).

4.6.1. Gépminősítés: az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv vizsgálja az élelmiszer-ipari gépek, berendezések higiéniai alkalmasságát. A felhasznált gépek élelmiszer-biztonsági megfelelőségéért az élelmiszer-vállalkozó felel. Higiéniai gépminősítés kérhető bármely erre szakosodott laboratóriumtól vagy vizsgáló állomásról, de megfelelő erre a gyártó vagy forgalmazó nyilatkozata, a CE-jelölés vagy az azt igazoló tanúsítvány is.

4.6.2. Szerződések, igazoló dokumentumok megléte: a közművek használatát igazoló dokumentumok, szerződések (pl: csatorna, hulladék, villamosenergia) szükséges. Az alkalmazottak foglalkoztatása esetén foglalkoztatás-egészségügyi szolgáltatóval kötött szerződés szükséges. Ugyanez igaz más egyéb szolgáltatók esetén, például, ha külön élelmiszer-szállító, takarító vállalkozó, rovar-, rágcsálóirtó kerül igénybevétele.

4.6.3. Megfelelőséget igazoló egyéb dokumentumok: az alábbiakkal kötelező rendelkezni:
-anyaghányad-nyilvántartás,
-a felhasznált élelmiszer-csomagoló anyag megfelelőségét igazoló dokumentumok (pl: számla),

- higiéniai oktatás dokumentumai (pl: jegyzőkönyv, tananyag, jelenléti ív, vizsgalap),
- HACCP-dokumentáció,
- elejtett vad felhasználásakor húsvizsgálati igazolás,
- vadon termő, gyűjtött gomba felhasználásakor gomba-szakellenőri igazolás.

A beszerzett és felhasznált anyagok, élelmiszerek megfelelőségét az azok származását igazoló dokumentum bizonyítja.

4.7. Hatósági ellenőrzések: az élelmiszeripari vállalkozók kötelesek együttműködni a hatóságokkal. A hatósági ellenőrzések esetén alapelvárás a megfelelő gyakoriság és a kockázatalapú megközelítés. Az ellenőrzést általában előzetes figyelmeztetés nélkül kell elvégezni, kivéve például az egyéb auditok esetét, ahol előzetesen szükséges a vállalkozó értesítése. Az ellenőrzéseknek az előállítás, feldolgozás, forgalmazás valamennyi szakaszára ki kell terjednie. Az ellenőrzések célja: a fogyasztók egészségének védelme, jogszabályok betartatása és a vállalkozások működésének segítése. Az ellenőrzést megbízólevéllel rendelkező személyek végzik. A fentiek miatt a létesítményben az üzemeltetés teljes ideje alatt jelen kell legyen egy szakképzett, kijelölt vezető vagy munkatárs, aki jogosult az azonnali intézkedésre és ismeri, szükség esetén pedig be is tudja mutatni az ellenőröknek a vállalkozás:

- élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szabályait,
- az üzemeltetési gyakorlatot,
- a működéshez szükséges dokumentumokat,
- az önellenőrzési rendszert és annak dokumentumait.

Az ellenőrzések kiterjednek például:

- a takarmány- és élelmiszer-ipari vállalkozók által működtetett ellenőrző rendszer és eredmények vizsgálatára,
- nyersanyagok, összetevők, technológiai segédanyagok vizsgálatára,
- a takarmány- és élelmiszeripari vállalkozások higiéniai körülményeinek, a közreműködő személyekre vonatkozó egészségügyi alkalmassági és higiénés előírások betartására,
- az élelmiszer-vállalkozásoknál bevezetett „Jó Higiéniai Gyakorlat”, a nyomkövetési, élelmiszer-visszahívási és a HACCP rendszerek megfelelőségére, fertőtlenítő-rendszerekre.

Az ellenőrök jogosultságai - hasonlóan a fogyasztóvédelmi hatósághoz - részletesen meghatározásra kerültek, pl: ellenőrzött helyiségbe belépés, iratok lemásolása, kép- és hangfelvétel készítése. Köthető próbavásárlás, akár interneten is. Mintavétel esetén jegyzőkönyv készül.

4.8. Nyomon követhetőség: a termelés, feldolgozás és forgalmazás minden szakaszában biztosítani kell az élelmiszerek, takarmányok, élelmiszertermelésre szánt állatok, valamint az élelmiszerbe kerülő egyéb anyagok útjának nyomon követhetőségét. Ez magával vonja azon kötelezettséget, hogy az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozók azonosítani tudják azokat a személyeket, akiktől élelmiszert, takarmányt, állatot vagy az élelmiszerbe kerülő egyéb anyagot kapják. Olyan dokumentációs rendszereket kell ezért használni, amelyek lehetővé teszik ezen információk eljuttatását a hatóságokhoz.

4.8.1. Nyomon követhetőség: a fentiek szerint tudnia kell a vállalkozónak, hogy a felhasznált alapanyagok kitől, honnan származnak és az elkészült készterméket hova továbbították. Cél: probléma észlelése, jelzése esetén a hibás, veszélyes termék a forgalomból a lehető legrövidebb idő alatt kivonható legyen.

4.9. Termék kivonása a forgalomból és visszahívása a fogyasztótól: ha egy élelmiszeripari vállalkozó úgy véli vagy okkal azt feltételezi, hogy a behozott, előállított élelmiszer nem felel meg az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, de már kikerült az ellenőrzése alól, úgy haladéktalanul kezdeményeznie kell a piacról történő kivonást. Egyúttal tájékoztatnia kell erről a hatóságot. Amennyiben az a fogyasztókhoz is már eljuthatott, tájékoztatnia szükséges a fogyasztókat a kivonás okáról és szükség esetén vissza kell hívni a már kiszállított terméket.

4.9.1. A termék kivonása a forgalomból: élelmiszer-biztonsági hiba esetén a veszélyek megelőzésére tett intézkedésekről is haladéktalanul tájékoztatni kell a hatóságokat. A létesítménybe visszazállított veszélyes élelmiszert meg kell jelölni és el kell különíteni a többi terméktől úgy, hogy ne veszélyeztesse utóbbiak biztonságát és magának a létesítménynek a tisztaságát.

4.9.2. A termék visszahívása a fogyasztótól: ha már eljutott a nem biztonságos termék a fogyasztóhoz, de reális az esély arra, hogy a fogyasztása megelőzhető, meg kell tenni az ennek érdekében szükséges intézkedéseket (lásd fentebb, például a helyi média vagy közlemény kibocsátása útján).

4.10. Élelmiszer-eredetű megbetegedések esetén követendő eljárás: haladéktalanul be kell jelenteni az élelmiszerlánc-felügyeleti szervnek, ha az élelmiszer- vagy takarmányvállalkozó tudomására jut, hogy az általa előállított vagy forgalomba hozott termék megbetegedést okozott vagy akár csak ennek gyanúja áll fenn. Ilyenkor a hatósági vizsgálatokhoz szükséges élelmiszert, takarmányt, más egyéb anyagokat a vizsgálatig meg kell őrizni. Ha a létesítmény vezetője, üzemeltetője vagy alkalmazottja vagy egyéb vendéglátó tevékenységet végző személy tudomást szerez az általa előállított vagy forgalomba hozott élelmiszertől eredő megbetegedésről vagy annak gyanúja merül fel, úgy a kiszolgálást, felszolgálást azonnal fel kell függeszteni a hatóság további intézkedéséig.

4.10.1. Ételfertőzés, -mérgezés, illetve annak gyanúja: élelmiszer eredetű megbetegedés az élelmiszer-fertőzés és élelmiszer-mérgezés, amelyet az elfogyasztott élelmiszerben lévő fertőző vagy mérgező anyag okoz. Ennek gyanúja akkor merül fel, ha:

- az azonos ételt, italt fogyasztók körében többen hasonló tünetekkel, közel azonos időben betegszenek meg,
- a beteg összefüggésbe hozza megbetegedését a fogyasztással,
- a beteg előzőleg vadon termő, szakértő által nem vizsgált gombából fogyasztott.

Leggyakoribb tünetek: hányinger, hasmenés, hasi fájdalom és görcsök, láz, kettős látás, nyelési- vagy beszédnehézség, izomgörcs, bénulás.

4.10.2. Teendő az élelmiszer eredetű megbetegedés, vagy annak gyanúja esetén: a felelős vezetőnek azonnal be kell jelentenie telefonon az élelmiszer eredetű megbetegedést vagy annak gyanúját. Ekkor fel kell függeszteni a gyanús élelmiszer forgalmazását, a kiszállítási helyeket értesíteni kell, az ételkiadást szüneteltetni, továbbá a hatóság érkezéséig mindent érintetlenül hagyni. Továbbá ilyenkor tilos ételt, alapanyagot, ételmintát megsemmisíteni, a mintát manipulálni, takarítani, fertőtleníteni.

4.11. Önellenőrzés: a termelő, feldolgozó és forgalmazó tevékenység során gondoskodni kell az élelmiszerjogi követelmények betartásáról (önellenőrzési, minőségbiztosítási, nyomkövetési rendszerek útján). Részletes önellenőrzési tervvel kell rendelkezniük a vállalkozásoknak. Az önellenőrzést dokumentálni kell és e dokumentációt megőrizni.

5. fejezet:
VALAMENNYI ÉLELMISZERIPARI VÁLLALKOZÓRA
VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK -
BELEÉRTVE A VENDÉGLÁTÁST

5.1. Élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények, beleértve a vendéglátást: az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani. A fenti élelmiszer-előállító és forgalmazó helyek elrendezésére, tervezésére, elhelyezésére és méretére vonatkozó szabályok (példálózva): a kivitelezés a megfelelő karbantartást, tisztítást/fertőtlenítést lehetővé tegye, légi úton történő szennyeződést megakadályozza, elegendő munkaterület legyen.

5.1.1. Tárgyi feltételek, tervezés, kivitelezés: ott lehet létesítményt építeni/telepíteni, ahol az élelmiszereket nem veszélyezteti a környezetből, szomszédos épületrészekből származó szennyezés és a szükséges energia- és vízellátás biztosított.

5.1.2. Környezet: a létesítmény legyen távol a szennyezett területektől, környezetet szennyező tevékenységtől (füst, por, bűz, szennyező anyagok), kártevők megtelepedésére alkalmas területtől és az egyéb olyan területtől, ahonnan a hulladék nehezen távolítható el.

5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület: a létesítmények kialakításakor az épület jó műszaki állapota a fő cél. Olyan anyagokat kell felhasználni, amelyekből semmilyen károsító anyag vagy hatás nem éri az élelmiszert és a dolgozókat. A helyiségek kialakítása tegye lehetővé a megfelelő tisztítást, biztonságos munkavégzést, a szennyező tevékenységek elkülönítését.

5.1.4. Illemhelyek: kellő számú vízöblítéses illemhelyet kell biztosítani, nem nyílhatnak abba a helyiségbe, ahol az élelmiszert kezelik, kézmosás lehetőségét biztosítani kell. Fontos szempont a könnyű tisztíthatóság és fertőtlenítés lehetősége.

5.1.5. Kézmosók: kellő számú, megfelelően elhelyezett és kézmosásra kialakított mosdókagylónak kell rendelkezésre állni, azokat hideg és meleg folyóvízzel kell üzemeltetni, megfelelő tisztítóanyagokkal és higiénikus kézmosási-, kézszáritási lehetőséggel ellátni.

5.1.6. Szellőztetés: a helyiségek megfelelő és elégséges természetes vagy mechanikus szellőzéséről gondoskodni kell. A szennyezett levegőt szállító légáram a tiszta levegővel ellátott részre nem kerülhet. Fontos, hogy a szűrőket és más időnkénti tisztítást és cserét igénylő részeket könnyen el lehessen érni.

5.1.7. Világítás: szükség van természetes és / vagy mesterséges világításra. A megvilágítás nem lehet „félrevezető”: nem fedheti el az élelmiszer lehetséges elváltozásait. Mesterséges fényforrásnál a megvilágításnak lehetővé kell tennie a terület tisztaságának ellenőrzését, a szennyezések észlelését. A fényforrásnak egyenletesnek, árnyékmentesnek kell lennie.

5.1.8. Energiaellátás: az üzemeléshez szükséges (beleértve az üzlethelyiségen kívül folyó tevékenységeket, pl: hőkezelés, fűtés, stb.) megfelelő mennyiségű - az élelmiszert nem szennyező - energiaforrásról kell gondoskodni.

5.1.9. Szennyvízelvezetés: a tervezés során főszabály a szennyeződés kockázatának elkerülése. Ha a csatornák részben nyitottak, azokat úgy kell kialakítani, hogy a szennyvíz ne

folyjon szennyezett területről tiszta területre vagy annak irányába. Hatékony és megfelelő lejtéssel rendelkező szennyvízelvezető rendszert kell kiépíteni.

5.1.10. Öltözők: megfelelő öltözőt kell biztosítani, ha a munkavégzéshez külön munkaruhát, védőruhát kell viselni és nem várható el, hogy máshol öltözzenek át a munkavállalók. Ha nincs szükség külön öltözőre, úgy zárható helyet kell biztosítani, ahol a munkahelyen nem viselt ruhák tarthatóak.

5.1.11. Az élelmiszerre vagy a fogyasztóra veszélyes anyagok tárolása: a tisztító- és fertőtlenítőszerket nem lehet olyan területen tárolni, ahol az élelmiszerek kezelését végzik. Az élelmiszertől elkülönített tárolás szükséges, az anyagok lehetőleg az eredeti zárt csomagolásban tartandóak, külön az erre a célra használt zárható helyiségben vagy szekrényben.

5.2. Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket): ezekben a helyiségekben a kialakításnak és elrendezésnek lehetővé kell tennie a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlatok alkalmazását és a szennyeződések elkerülését. A padlófelületeket, falfelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak kell lenniük.

5.2.1. Padozat: ahol szükséges, technológiától és kapacitástól függően (pl: üstök mosogatásának helyén) megfelelő padló-összefolyót kell építeni a padozatba (lehetőleg megfelelő lejtéssel, pangó vizet elkerülve).

5.2.2. Falfelületek: világos színűeknek, résmenteseknek kell lenniük. Ha a csövek a falakon kívül vannak, ne legyenek az egyes helyiségek közötti átvezetéseknel nyílások, ahol a kártevők megbújhatnak.

5.2.3. Mennyezet: könnyen tisztán tarthatónak kell lennie, technológiai helyiségekben kerülendő az álmennyezet (ha mégis alkalmazzák, résmentes legyen).

5.2.4. Ablakok és egyéb nyílászárók: a szellőztetésre használt ablakoknak a padlószintről elérve könnyen kezelhetőnek kell lenniük.

5.2.5. Ajtók: mosható felületűnek és jó műszaki állapotúnak kell lenniük, a kültérbe nyíló ajtók résmentes záródását szükséges biztosítani.

5.2.6. Munkafelületek: simák, résmentesek legyenek, így biztosítva a könnyű tisztíthatóságot, fertőtleníthetőséget, kopás- és korrózióálló legyen.

5.2.7. Mosogatóberendezések: a munkaeszközök és berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezést kell biztosítani. A korrózió ellenállóak legyenek, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük és fontos a megfelelő hideg- és melegvíz-ellátás.

5.3. Mozdó és/vagy ideiglenesen előállító és forgalmazó vendéglátóhelyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusítások járművei) vonatkozó követelmények: ezeket a létesítményeket és automatákat lehetőleg úgy kell elhelyezni, megtervezni, hogy a szennyeződés kockázatát elkerüljék. Megfelelő hideg- és/vagy meleg ivóvízellátás szükséges.

5.3.1. Mozgóárusításra és/vagy kitelepüléses (létesítményen kívüli) tevékenységre vonatkozó követelmények: élelmiszerbiztonság az elsődleges szempont, az élelmiszerkezelés helye és környezete ne jelentsen szennyezési veszélyt az élelmiszerre.

5.3.2. Bázishely kialakítása: a forgalmazás közben el nem végezhető kiegészítő tevékenységek (raktározás, víztartály-tisztítás, fertőtlenítés, feltöltés, mosogatás, stb.) biztonságos háttéréről gondoskodni kell.

5.4. Szállítás: az élelmiszerek szállítására használt szállító járműveket, szállítótartályokat tisztán, jó állapotban kell tartani. Fontos szempont a fertőtleníthetőség.

5.4.1. Szállító járművek, szállítótartályok: alkalmasnak kell lenniük az ételek minőségének és állagának megóvására.

5.4.2. Élelmiszerek és egyéb áruk szállítása: csak olyan járművön szállíthatóak, ami nem jelent veszélyt az élelmiszerre.

5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények: minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerrel kerül kapcsolatba, hatékonyan meg kell tisztítani, úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés kockázata a legkisebb legyen.

5.6. Élelmiszer-hulladék: tilos a kiszolgálásból, felszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari terméket, annak maradványát friss termékbe keverni vagy ismételtelen kiszolgálni.

5.6.1. Élelmiszer-hulladék, nem ehető melléktermékek: élelmiszer-hulladék a nem emberi fogyasztásra szánt vagy emberi fogyasztásra alkalmatlan élelmiszer, pl: kiszolgálásból megmaradt élelmiszer, szennyeződött élelmiszer, használt sütőzsiradék.

5.6.2. Élelmiszer-hulladék és melléktermék gyűjtése és tárolása: a hulladék, melléktermék gyűjtését és tárolását úgy kell megoldani, hogy az élelmiszereket és a környezetet ne szennyezhesse.

5.6.3. Hulladék, melléktermék további kezelése: valamennyi hulladékot meg kell semmisíteni és ez nem jelenthet közvetlen vagy közvetett szennyező forrást. Gondoskodni kell a hulladék, melléktermék, biztonságos és rendszeres elszállításáról.

5.7. Vízellátás: megfelelő vízellátásnak kell rendelkezésre állnia, használni kell, ha ez az élelmiszerek szennyeződése megakadályozásához szükséges, nem jelenthet fertőzésveszélyt.

5.7.1. Ivóvízellátás: csak ivóvíz minőségű víz használható fel élelmiszer-alapanyagként, továbbá jégkockához, élelmiszerrel érintkező gőz készítéséhez, élelmiszer mosására, hűtésére, továbbá takarításhoz.

5.7.2. Vízminőség: a vállalkozás területén lévő vízhálózat karbantartásáért és a víz minőségének védelméért, továbbá az ivóvíz minőségű víz felhasználásáért a vállalkozó felel.

5.8. Személyi higiénia: minden személy, aki az élelmiszerrel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiéniaát fenntartani és ehhez megfelelő, tiszta öltözetet, szükség szerint védőöltözetet viselni.

5.8.1. Személyi higiéniai utasítás: a személyi higiénia fenntartásához szükséges személyi és tárgyi feltételek az üzemeltető felelősségébe tartoznak, célszerű azokat írásban rögzíteni.

5.8.2. Védőruha, munkaruha: a létesítmény területén kötelező védőruhát, illetve munkaruhát viselni, gondoskodnia kell az üzemeltetőnek a különböző tevékenységekhez szükséges ruházatról.

5.8.3. Betegségek, sérülések: nem kezelhet élelmiszereket és semmilyen minőségben nem léphet be élelmiszerek kezelésére szolgáló területre olyan személy, aki élelmiszerek útján valószínűleg átvihető betegségben szenved vagy sebe van, ha a közvetlen vagy közvetett fertőzés veszélye fennáll.

5.8.4. Egészségügyi alkalmasság: munkába állás előtt előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálaton kell részt venniük a dolgozóknak.

5.8.5. A dolgozó helyes magatartása: minden olyan viselkedés, magatartás tilos, amely a termék tisztaságát és biztonságát veszélyezteti (pl: köhögés, tüsszentés, felesleges beszéd).

5.8.6. Látogatók: a látogatók csak az illetékes (felelős) személy tudtával, szükség esetén annak kíséretében tartózkodhatnak üzemi helyiségekben.

5.9. Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések: az élelmiszer-ipari vállalkozó nem vehet át élő állatokon kívül olyan nyersanyagot vagy összetevőt, anyagot, amelyről tudott vagy alaposan feltételezhető a parazitákkal, szennyező, idegen anyagokkal való szennyezettség oly mértékben, hogy a higiéniai eljárások után is alkalmatlan lenne emberi fogyasztásra.

5.9.1. Alapanyagok tárolásának általános szabályai: a készletek mennyisége nem haladhatja meg a tárolókapacitást. Megfelelő tárolóeszközön, hűtőtérben kell tárolni.

5.9.2. Romlásra gyanús étel: romlásra gyanús ételt vagy alapanyagot tilos felhasználni vagy olyan kezelésnek (fűszerezés, színezés, áztatás) alávetni, amely a romlást elfedi.

5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések: az egyedi csomagoláshoz és gyűjtőcsomagoláshoz használt anyagok nem jelenthetnek szennyező forrást.

5.11. Képzés: az élelmiszeripari-vállalkozóknak gondoskodniuk kell az élelmiszert kezelő személyek - higiéniaira vonatkozó - utasítással ellátásáról és/vagy képzéséről.

5.11.1. Oktatás: közfogyasztásra szánt élelmiszer, étel előállítását, forgalmazását csak olyan személy végezheti, aki a tevékenységére vonatkozó alapvető élelmiszer-biztonsági ismeretekkel rendelkezik.

5.11.2. Vezetők, felelősök oktatása, tudása: az élelmiszer-biztonságért felelős személynek élelmiszer-biztonsági szaktudással szükséges rendelkeznie.

5.11.3. Képzettség: A dolgozónak megfelelő végzettséggel, képzettséggel, ismeretekkel kell rendelkeznie a feladatának ellátásához. Közétkeztetést irányító élmezésvezetőnek lehetőség szerint szakirányú végzettséggel kell rendelkeznie.

6. fejezet: ÜZEMELTETÉSI SZABÁLYOK

6.1. Kínálat, étlaptervezés: a szokásos üzleti és táplálkozási megfontolások mellett, az ételek és italok biztonságos elkészítésének, kezelésének rendelkezésre állását is figyelembe kell venni, amelynek 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. A választék nagyságának, összetételének, a tárolt élelmiszereknek, az előkészített alapanyagoknak és elkészített ételek mennyiségének arányban kell lenniük a személyi és tárgyi feltételekkel. A dolgozóknak meg kell ismerniük a kínálatuk biztonságos kezeléséhez szükséges feltételeket, feladatokat.

6.1.1. Ételkiszállítás, rendezvény ellátása esetén: a kínálatot úgy kell meghatározni, hogy az ételek a tevékenység teljes időtartama alatt biztonságosak maradjanak, hűtéstől, fűtéstől, újramelegítéstől ne károsodjanak. Más üzemeltető kezelésében működő tálalókonyha részére szállított étel esetében is meg kell győződni a biztonságos ételfogadás és –kezelés feltételeiről. Az útmutató tételesen meghatároz olyan ételeket, amelyek rendkívül kockázatosak, ezért a közétkeztetésben és kistelephelyekre kiszállítása és forgalomba hozatala, kizárólag egyedi veszélyelemzés alapján történhet.

6.1.2. Élelmiszeripari vállalkozók kötelezettsége: az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának, az ellenőrzésük alá tartozó valamennyi szakasza megfeleljen a jogszabályokban előírt higiéniai követelményeknek.

6.1.3. Hőkezelés: akkor biztonságos, ha legalább két percen át tartó 72 Celsius-fokos maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 Celsius-fokot biztosít. Közétkeztetésre, rendezvényre szánt ételt biztonságos hőkezeléssel kell előállítani. A vendéglátó-ipari termékek, alapanyagok, félkész- vagy késztermékek fagyasztását a 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 3. melléklete határozza meg.

6.1.4. Kiszolgálásból, felszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari termék, illetve annak maradéka: tilos friss termékhez keverni, abba bedolgozni, vagy azt ismételten kiszolgálni, felszolgálni.

6.2. Beszerzés: élelmiszeripari vállalkozó nem vehet át élő állatokon kívül olyan nyersanyagot, összetevőket, vagy a termékek feldolgozása során felhasznált bármilyen más anyagot, amelyről tudott vagy alaposan feltételezhető, hogy parazitákkal, kórokozó mikroorganizmusokkal, mérgező, bomló, vagy idegen anyagokkal oly mértékben szennyezett, hogy a késztermék, még higiénikusan alkalmazott válogatás, illetve készítő vagy feldolgozó eljárások elvégzése után is alkalmatlan lenne emberi fogyasztásra.

6.2.1. Növények forgalomba hozatala: tilos forgalomba hozni olyan növényt, növényi terméket, amely a megengedett határértéknél magasabb növényvédőszer-maradékot vagy toxikus vegyi anyagot tartalmaz.

6.2.2. Engedélyköteles termék: az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv által kiadott engedély alapján, a jogszabályi előírások szerint forgalomba hozható és felhasználható termék.

6.2.3. Alapanyag: a vendéglátó-ipari termékek előállításához szükséges gomba, növényi, állati, ásványi eredetű élelmiszer, ideértve az ivóvizet, ásványvizet, szikvizet, valamint a vendéglátó által előállított félkész termékeket. Meg kell felelniük minden jogszabályi előírásnak (mikrobiológiai, toxikológiai, minőség, jelölés, stb.). Mind a gyártót, mind a beszállítót felelősség terheli az alapanyagok felhasználásra, fogyasztásra való alkalmasságáért, azok jogszabályi előírásoknak való megfeleléséért. Az átvételt követően a felelősség a vendéglátóra száll át.

6.2.4. Gombák: a gomba-szakellenőr a gombaminősítési igazolást a forgalomba hozatal befejezését követően bevonja a forgalomba hozó élelmiszer-vállalkozótól. Valamennyi termékkísérő dokumentumon fel kell tüntetni a gombaminősítési igazolás sorszámát és az adott gombafajra előírt felhasználási feltételt. A vendéglátó létesítményben a termékkísérő dokumentumot jogszabály eltérő rendelkezése hiányában a gombából készült étel felszolgálását vagy kimerülését követő egy hónapig kell megőrizni.

6.2.5. Kistermelői élelmiszerek beszerzése: kistermelő a kistermelői élelmiszert saját gazdasága helyén, Magyarország területén működő helyi termelői piacon, más piacon, vásáron, alkalmi rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen, csomagküldő kereskedelem útján (hűtést igénylő élelmiszerek kivételével), átadópontra, automatából (baromfi, nyúl és hal kivételével) végső fogyasztónak, továbbá kiskereskedelmi és vendéglátó-ipari létesítménynek értékesíthet. A gazdaságban nevelt és közfogyasztás céljára engedélyezett vágóhídon, ideértve a kisvágóhidat is, levágott sertés, juh, kecske, szarvasmarha, bölény, ló, szamár öszvér, strucc és emu húsát kizárólag gazdasága helyén a végső fogyasztónak, valamint a gazdaság helyével azonos vármegyében található vagy a gazdaság helyétől légvonalban legfeljebb 40 km-re lévő, valamint budapesti kiskereskedelmi és vendéglátó-ipari létesítménynek értékesítheti.

6.3. Áruszállítás: a szállító eszközöket, szállítótartályokat tisztán kell tartani, kialakításuknak is olyannak kell lennie, hogy a tisztítást könnyen lehessen végezni. Több áru vagy élelmiszer esetén hatékony elválasztást kell biztosítani. Folyékony, granulált vagy porszerű ömlesztett élelmiszerek szállítására használt tartályokra az Európai Unió egy vagy több hivatalos nyelvén fel kell tüntetni, hogy a tartályok élelmiszer szállításra szolgálnak. Ha az ilyen szállító járműveket más áru szállítására is használták, megfelelően gondoskodni kell a tisztításáról. A szállítójárműveknek alkalmasnak kell lenniük az élelmiszerek megfelelő hőmérsékleten tartására, valamint a hőmérséklet nyomon követésére.

6.4. Áruátvétel: az áru jelölésének magyar nyelven, közérthetően, egyértelműen és jól olvashatóan kell tartalmaznia, a hazai és uniós élelmiszer-jelölési előírásokat. Az élelmiszer biztonságosságáért és minőségéért a termék előállítója, nem hazai előállítású termék esetében pedig az első magyarországi forgalomba hozó felel a fogyaszthatósági, illetve minőség megőrzési időtartam lejártáig. Lejárt élelmiszert (az uniós jogszabályokban meghatározott kivétellel) nem lehet forgalomba élelmiszerként.

6.5. Alapanyagok tárolása: az élelmiszeripari vállalkozásban tárolt nyersanyagot és minden összetevőt megfelelő körülmények között kell tárolni, hogy káros bomlásukat és szennyeződésüket el lehessen kerülni. Az élelmiszer adalékanyagokat, aromákat és élelmiszerezimeket eredeti vagy az eredeti jelölésüket feltüntető csomagolásban kell tárolni. Az eredeti csomagolást vagy címkét a teljes felhasználásig, illetve a készített termék fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig meg kell őrizni.

6.5.1. Hűtve tárolás: A berendezéseket megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni. Nem lehet nyersanyagot, összetevőt, terméket, nem lehet, amelyen kórokozó baktériumok elszaporodása, vagy mérgegyananyagok keletkezése várható, nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségügyi kockázatot jelent. Élelmiszerek előkészítése, szállítása, tárolása, árusításra kihelyezése és kiszolgálása alatt végzett kezelési gyakorlat figyelembevétele során, korlátozott időszakokra engedélyezett a hőmérséklet szabályozottságának hiánya, ha az nem jelent kockázatot az egészségre.

6.5.2. Hűtőtér: behatárolt, hűtött légterű helyiség, berendezés, vagy ezeken belül kialakított tér, amely biztosítja a benne tárolt élelmiszerek előírt hőmérsékleten tartását, és a szennyeződésük elkerülését. Alapanyag, hőkezelést igénylő félkész termék, valamint késztermék csak külön hűtőtérben tárolható. Fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszerek, hőkezelést nem igénylő félkész- és kész termékek egy hűtőtérben is tárolhatók.

6.5.3. Fagyasztva tárolás: fagyasztott, teljes felületükön becsomagolt alapanyagok, félkész termékek és késztermékek közös mélyhűtő-térben is tárolhatók.

6.6. Előkészítés: gondoskodni kell az ételek mosásáról, valamennyi, az ételek mosására használt mosogatót, egyéb eszközt el kell látni megfelelő hideg és meleg ivóvízzel és azokat fertőtleníteni kell tartani. Külön előkészítő helyiség szükséges a nyershús előkészítéséhez, amely nem lehet azonos a tárolóhelyiséggel azonos légtérben, valamint a zöldség, gyümölcs, gomba tisztításához, a tojás fertőtlenítéséhez, amely nem lehet a főző- és tárolótérrel azonos légtérben. Amennyiben ilyen előkészítő helyiség nincsen, vagy az elválasztás nem valósítható meg, az adott alapanyagból csak előkészített vagy konyhakész állapotú használható.

6.6.1. Nyers tej: az átvételt követően a lehető legrövidebb időn belül fel kell forralni. A csomagoláson be kell tartani az élelmiszerek tájékoztatására vonatkozó uniós és hazai jogszabályi rendelkezések által előírt jelölési követelményeket, továbbá a „kistermelői” jelzöt. A nyers tej vagy annak felhasználásával készült nem hő kezelt tejterméken az értékesítés helyén fel kell tüntetni a „nyers tej, forralás után fogyasztható” vagy a „nyers tejből készült” kifejezést.

6.6.2. Kiolvasztás: úgy kell elvégezni, valamint a kiolvasztást követően az élelmiszert úgy kell kezelni, hogy az élelmiszerben a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy mérgegyananyagok képződésének kockázata a legkisebbre csökkenjen. Kiolvasztás során olyan hőmérsékletnek kell kitenni az élelmiszereket, amelyek nem eredményeznek kockázatot az egészségre. A kiolvasztási folyamatból származó elfolyó folyadékot megfelelően el kell vezetni, amennyiben kockázatot jelenthet az egészségre.

6.6.3. Előkészített anyagok csomagolása: a csomagolási műveleteket úgy kell elvégezni, hogy elkerüljék a termékek szennyeződését. Meg kell győződni a tárolótartály szerkezeti épségéről és tisztaságáról, különösen konzervdobozok és üvegtartályok esetében.

6.7. Étel és termékkészítés: az olyan élelmiszer, amely az egészségre ártalmas, vagy emberi fogyasztásra alkalmatlan nem biztonságos és ezért nem hozható forgalomba.

6.7.1. Hőkezelés: akkor biztonságos, ha az élelmiszernek legalább két percen át tartó 72 Celsius-fokos maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 Celsius-fokot biztosít. Közétkeztetésre szánt, illetve rendezvényre kiszállított meleg ételt biztonságos hőkezeléssel kell előállítani.

6.7.2. Zsírban, olajban sütés: sütéshez használható növényi és állati zsiradékok poláros komponens tartalma nem haladhatja meg az összes zsiradék 30%-át. Amennyiben eléri ezt az értéket, a zsiradékot további ételkészítésre nem szabad használni.

6.7.3. Hidegkonyhai készítmény: vendéglátó-ipari termék, amely hideg vagy meleg konyhatechnológiai művelettel készül, és szükség szerinti lehűtés és a fogyasztásig hűtve tartás után felmelegítés nélkül fogyasztják.

6.7.4. Hűtési lánc: szobahőmérsékleten biztonságosan nem tartható, különösen fagyasztott élelmiszerek esetében fontos a hűtési lánc fenntartása. Olyan nyersanyagokat, összetevőket, késztermékeket, amelyeken kórokozók elterjedése vagy mérgeanyagok keletkezése várható, nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, ami egészségügyi kockázatot jelenthet. 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 nem jelent kockázatot az egészségre. A nyersanyagok és a feldolgozott anyagok elkülönített tárolásához, elegendően nagy, megfelelő helyiségekkel, és különálló hűtött raktárral kell rendelkezniük.

6.7.5. Étel: konyhatechnológiai műveletek vagy azok részműveletei útján, alapanyagokból illetve feldolgozott élelmiszerekből készített, vagy közvetlen fogyasztásra kész élelmiszer, italok, cukrászati sütemények.

6.7.6. Ételfeldolgozás: konyhatechnológiai műveletek vagy azok részműveletei útján, közvetlen fogyasztásra alkalmas termék elkészítése.

6.7.8. Cukrászati készítmény: cukrászati technológiával élelmiszer összetevőkből előállított vendéglátó-ipari termék, ideértve a vendéglátás keretében előállított fagyaltot is.

6.7.9. Maghőmérséklet: az étel belsejében, annak legnagyobb keresztmetszetén mért hőmérséklet, ahol az étel hőmérséklete a külső hőmérséklet változását a leglassabban követi.

6.7.10. Vendéglátó tevékenység keretében végzett fagyasztás és fagyasztva tárolás: megfelelő előkészítő helyiségekkel rendelkező létesítményben, fagyasztó- és fagyasztva tároló berendezésekkel a várható felhasználás szerint adagolva, saját vendéglátó tevékenység céljára, ételfeldolgozásra, a fagyasztásra frissen előkészített, félkész és kész termékek lefagyaszthatók. A termék fagyasztása során minden pontjának -18 Celsius-fok vagy az alatti hőmérsékletre kell kerülnie és a fagyasztva tárolás során nem emelkedhet -18 Celsius-fok fölé. Nyers darált húst, egyszer már felengedett terméket újrafagyasztani nem szabad. Fagyasztott termék csomagolásán fel kell tüntetni a megnevezését, fagyasztás dátumát, minőség-megőrzési idejének lejáratát napját.

6.8. Készétel kezelése, tárolása: azok az összetevők, köztes termékek és kész termékek, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása, mérgeanyagok keletkezése várható, nem lehet olyan hőmérsékleten tárolni, ami egészségügyi kockázatot jelent. Tálaló-melegítő konyhára, rendezvényre kiszállított meleg ételt a felszolgálat előtt biztonságos hőkezelésnek kell kitenni, kivéve, ha az elkészítéstől a felszolgálat megkezdéséig nem csökkent az étel hőmérséklete +63 Celsius-fok alá. Amennyiben az ételek melegen tartása vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészítésüket követő 3 órán belül adhatók ki.

6.8.1. Közétkeztetés: vendéglátó tevékenység, amelynek során meghatározott fogyasztói csoportot, vendéglátó-ipari termékekkel, többnyire előre megrendelés alapján, a nap egy-egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban látnak el.

6.8.2. Ételminta: közétkeztetésben, rendezvényi étkeztetés során napi 29 adag fölött valamennyi ételféleségből külön legalább 100 gramm ételmintát, tárolóedényben, 72 órán át 0 és +5 Celsius-fok közötti hőmérsékleten meg kell őrizni a tálalás vagy az étkeztetés végén. A tárolóedénynek mikrobiológiailag és kémiaiilag megfelelőnek és tisztának kell lennie, nem okozhatja az ételminta szennyeződését, valamint meg kell védenie az ételmintát a szennyeződésektől. A tárolóedényt úgy kell lezárni és jelölni, hogy annak tartalma a zárás és a csomagolás látható megsértése nélkül ne legyen manipulálható. Az ételminta jelölése tartalmazza az étel megnevezését, a mintavevő nevét és a mintavétel időpontját. Főzőkonyhával azonos telephelyen belüli tálalókonyhán nem szükséges külön ételmintát eltenni. Tilos az ételmintán bármilyen utólagos kezelést végezni.

6.9 Tálalás, felszolgálás, értékesítés: elkészült ételt a tálalás megkezdése előtt ellenőrizni kell. Kiszolgálni, felszolgálni csak az érzékszervileg megfelelő ételt szabad. Vendéglátó létesítményben előállított élelmiszer a végső fogyasztó ellátása mellett más vendéglátó létesítmény, valamint a vendéglátó létesítmény légvonalban számított 40 km-es körzetében lévő kiskereskedelmi létesítmény részére is forgalomba hozható. A fogadó létesítmény az átvett terméket kizárólag a végső fogyasztó részére hozhatja forgalomba.

6.9.1. Tálaló, melegítőkonyha: olyan létesítmény, amelyben elsősorban a főzős és befejező konyhán készített ételeket átveszik, fogyasztásra kiadagolják és szükség esetén biztonságos hőkezelésnek vetik alá.

7. FEJEZET

TERMÉKINFORMÁCIÓ ÉS A FOGYASZTÓ TÁJÉKOZTATÁSA

7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás: az élelmiszerjog a fogyasztók érdekeinek védelmét szolgálja, valamint lehetővé teszi a fogyasztott élelmiszerek megfelelő tájékoztatás alapján történő kiválasztását. Célja továbbá a csalárd vagy megtévesztő gyakorlatok alkalmazásának, élelmiszerek hamisításának, fogyasztót félrevezető egyéb módszerek alkalmazásának megelőzése.

7.1.1. Élelmiszer biztonságosságának vizsgálata: annak során figyelembe kell venni 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.

7.1.2. Élelmiszerek kiserelése: az élelmiszerek címkéje, reklámja és kiserelése, illetve a különböző eszközökön keresztül a fogyasztók rendelkezésére bocsátott információk nem vezethetik félre a fogyasztókat.

7.1.3. Állati eredetű fagyasztott élelmiszerek: az előállítás időpontja állati test, fél vagy negyed állati test esetén a vágás napja, vadak esetén az elejtés napja, halászati termékek esetén a begyűjtés vagy befogás napja, bármilyen más állati eredetű élelmiszernél a feldolgozás, darabolás, darálás vagy előkészítés napja. Fogyasztásra szánt állati eredetű, fagyasztott élelmiszer esetén, amíg címkével nem látják el, vagy további feldolgozásra nem kerül, hozzáférést kell biztosítani az előállítás napjára, a fagyasztás napjára (amennyiben eltér) vonatkozó információkról.

7.1.4. Élelmiszer jelölési előírások: élelmiszer csak akkor hozható forgalomba, ha jelölése magyar nyelven, közérthetően, egyértelműen, jól olvashatóan tartalmazza a hazai és az uniós jogszabályok által meghatározott információkat. Az élelmiszer fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időpontjának megállapítása az előállító felelőssége. Lejárt fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési idejű élelmiszer nem hozható forgalomba.

7.1.5. Nem előre csomagolt élelmiszer: végső fogyasztónak szánt élelmiszer, amelyet 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.

7.1.6. Nem előre csomagolt vendéglátó-ipari termék jelölése: távértékesítés útján történő forgalmazása esetén biztosítani kell a hazai és az uniós jogszabályokban előírt, különösen az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok késztermékben való jelenlétére vonatkozó, kérésre az előrecsomagolt élelmiszereken kötelezően feltüntetendő, valamint rovarfehérjének a késztermékben való jelenlétére vonatkozó tájékoztatást.

7.1.7. Élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásért felelős élelmiszer-vállalkozás: az a vállalkozó, akinek a neve vagy cégneve alatt az élelmiszert forgalomba hozzák, vagy az uniós piacra behozó importőr. A vállalkozónak biztosítania kell, hogy az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatás feltüntetése és pontossága megfeleljen a hazai és uniós előírásoknak. Gondoskodnia kell róla, hogy a végső fogyasztónak, 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.

7.1.8. Előre csomagolt vendéglátó-ipari termék jelölése: a hazai és uniós jogszabályokban előírt információkon kívül fel kell tüntetni az élelmiszer nevét, az összetevőket, az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokat, bizonyos összetevők vagy összetevőcsoportok mennyiségét, a nettó mennyiségét, a minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági időt, különleges tárolási vagy felhasználási feltételeket, az élelmiszer-vállalkozás adatait, származási országot vagy az eredet helyét, felhasználási útmutatót, az alkoholtartalmat, amennyiben rendelkezik azzal, a tápértékjelölést. Az élelmiszerekre vonatkozó kötelező tájékoztatást közvetlenül a csomagoláson vagy az arra rögzített címkén kell elhelyezni.

7.2. Allergének: az élelmiszereken fel kell tüntetni minden olyan allergiát vagy intoleranciát okozó anyagot vagy terméket, valamint ezekből származó összetevőt, segédanyagot, amelyet az élelmiszer előállításánál vagy elkészítésénél felhasználtak, és a késztermékben még jelen van, akár megváltozott formában is. Azt, hogy mi minősül ilyen anyagnak, terméknek, összetevőnek, segédanyagnak, uniós jogszabály határozza meg. A tájékoztatásnak a végső fogyasztó számára könnyen elérhetőnek kell lennie és az nem járhat számára többletköltséggel. Nem előre csomagolt termék esetén a tájékoztatást jól látható módon, fizikai vagy elektronikus hordozón kell feltüntetni az eladásra kínálás helyén.

7.2.1. Szóbeli tájékoztatás: akkor van lehetőség az allergiát és intoleranciát okozó anyagokról szóló tájékoztatás szóbeli megadására, ha a létesítményben folyamatosan jelen van a szóbeli tájékoztatás megadásáért felelős személy, a fogyasztó (kérésére) a tájékoztatást haladéktalanul megkapja az élelmiszer átadásának helyén, a vásárlást megelőzően, valamint a szóbeli tájékoztatás a létesítményben elérhető írásos dokumentumon alapul. Nem előre csomagolt élelmiszer esetén az eladásra kínálás helyén jól látható módon, fizikai vagy elektronikus hordozón fel kell tüntetni, hogy a tájékoztatás szóbeli megadása az élelmiszer eladásra kínálásának helyén kérhető.

7.2.3. Belső eljárás: az élelmiszer-vállalkozónak belső eljárást kell kidolgoznia a szóbeli tájékoztatás megadásának módjáról és ki kell jelölnie a szóbeli tájékoztatás megadásáért felelős személyt. A belső eljárást fizikai vagy elektronikus formában dokumentálni kell és elérhetővé kell tenni a személyzet számára. A belső eljárásnak a személyzet oktatására is ki kell terjednie.

7.2.4. Nem kötelező a tájékoztatás: abban az esetben, ha a nem előre csomagolt élelmiszer megnevezése egyértelműen utal az érintett allergiát vagy intoleranciát okozó anyag vagy termék nevére vagy 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.

7.2.5. Élelmiszer automaták és automatizált értékesítő helyek: az értékesítésre kínált, nem előre csomagolt élelmiszerek esetén a végső fogyasztót az értékesítés helyén kell tájékoztatni a hazai és uniós jog által előírt, az élelmiszerekkel kapcsolatos információkról, valamint allergiát és intoleranciát okozó anyagokról.

7.2.6. Távértékesítés: nem előre csomagolt vendéglátó-ipari termék távértékesítés útján történő forgalmazása esetén biztosítani kell, hogy a végső fogyasztó tájékoztatást kapjon az allergiát és intoleranciát okozó anyagok késztermékben való jelenlétéről, kérésére, az

előrecsomagolt élelmiszereken kötelezően feltüntetendő adatokról, és rovarfehérjének a késztermékben való jelenlétéről.

7.2.7. Távközlő eszközzel értékesítésre kínált előrecsomagolt élelmiszer: az élelmiszerekkel kapcsolatos kötelező tájékoztatást a vásárlás befejezését megelőzően kell rendelkezésre bocsátani, és azokat a távértékesítést elősegítő anyagban, vagy más megfelelő, az élelmiszer-vállalkozó által egyértelműen meghatározott eszközökkel kell rendelkezésre bocsátani. Utóbbi esetben az élelmiszerekkel kapcsolatos kötelező tájékoztatás bármilyen kiegészítő költség nélkül kell a fogyasztó rendelkezésére bocsátani. Az átadás időpontjában valamennyi kötelező adatot rendelkezésre kell bocsátani.

7.2.8. Allergén információk átadása előrecsomagolt vendéglátó termékek értékesítése esetén: allergiát vagy intoleranciát okozó anyag vagy termék megnevezését az összetevők listáján egyértelműen meg kell jelölni és olyan szedéssel kell kiemelni, amely egyértelműen elkülöníti a többi összetevőtől. A felsorolás hiánya esetén a tájékoztatás, a „tartalmaz” és az allergiát vagy intoleranciát okozó anyag megnevezéséből kell állnia. Minden érintett összetevő vagy technológiai segédanyag esetében fel kell tüntetni az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagot külön-külön, akkor is, ha ugyanaz található meg több összetevőben vagy technológiai segédanyagban. Nem kell feltüntetni az allergén információkat, ha az élelmiszer elnevezése egyértelmű utalást tartalmaz az érintett anyagra vagy termékre.

7.3. Fogyasztói reklamációk: az üzletekben jól látható és könnyen hozzáférhető helyen a kereskedelmi hatóság által hitelesített, folyamatosan számozott oldalú vásárlók könyvét kell elhelyezni. A vásárlók ebbe jegyezhetik bele az üzlet működésével, továbbá az ott folytatott kereskedelmi tevékenységgel kapcsolatos panaszait és javaslataikat. A vásárlót e jogának gyakorlásában befolyásolni vagy akadályozni nem lehet. Ezzel kapcsolatos sérelem esetén a fogyasztóvédelmi hatóság jár el. Az élelmiszer vállalkozás működése során, az üzemelés teljes időtartama alatt, folyamatosan jelen kell lennie egy azonnali intézkedésre jogosult, felelős személynek.

8. fejezet

KIEGÉSZÍTŐ TEVÉKENYSÉGEK

8.1. Karbantartás: Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani. Az élelmiszer-vállalkozás működése során a külső és a belső környezetnek, az elhelyezésnek, az elrendezésnek, a méreteknak, a berendezéseknek, az eszközöknek, a technológiáknak, a termelési és tárolási kapacitásnak, a felhasznált élelmiszer, illetve élelmiszer-összetevők biztonságosságának, minőségének, az alkalmazott csomagolóanyagok és fertőtlenítőszeresek 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.

8.2. Takarítás, takarítási utasítás: A fentiekben hivatkozottak szerint a helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani. A tisztító- és fertőtlenítőszereseket nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik. 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. 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. A helyiségek takarítását és a berendezések tisztítását az alkalmazni kívánt tisztító- és fertőtlenítőszeresek megnevezésével és technológiájával tisztítási-fertőtlenítési utasításban kell meghatározni.

8.3. Mosogatás: 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. A fogyasztók étkezéshez használt edényeinek, eszközeinek, valamint a kiszállításához használt visszatérő edények, eszközök mosogatását el kell különíteni az ételkészítéstől és a tálalástól. A fogyasztói edények és az ételkészítéshez és tálaláshoz használt üzemi edények és eszközök mosogatását térben vagy időben el kell különíteni egymástól, a keresztszennyeződést kizáró módon. Fertőtlenítő mosogatóval kell mosogatni a fogyasztói edényeket, eszközöket, az előkészítőkben használt edényeket, eszközöket, a fogyasztói edényekkel azonos helyen, de azoktól időben elkülönítve mosogatót üzemi edényeket. Ahol a fogyasztói edények mosogatói feltételei hiányoznak, ott egyszer használatos edényeket, eszközöket kell használni.

8.4. Rovarok és rágcsálók távoltartása: Megfelelő eljárásokat kell bevezetni a kártevők elleni védekezésre. Élelmiszer-biztonsági feladatainak keretében az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv ellenőrzi az élelmiszer-vállalkozásoknál felhasznált tisztító- és fertőtlenítőszeresek, fertőtlenítő eljárások megfelelőségét, beleértve a rovar- és rágcsálóirtást is. Az irtószeresek és gázosítószeresek kezeléséhez feltűnően megjelölt, kizárólag erre a célra szolgáló, biztonságos munkaeszközöket kell használni. A kihelyezésre kerülő irtószer nem lehet olyan színű, formájú, illatú és csomagolású, amely alapján élelmiszerrel, takarmánnyal vagy gyógyszerrel összetéveszhető. A szolgáltató rágcsálóirtó mérgezett csalétket csak az erre a célra szolgáló zárható szerelvénnyel helyezhet ki. A kihelyezésre szolgáló szerelvényt feltűnő jelzéssel kell ellátni, és azon az alkalmazott rágcsálóirtó szer megnevezését, hatóanyagát, ha van, az

ellenméreg, vagy gyógyszer megnevezését és a szolgáltató nevét, címét, telefonszámát fel kell tüntetni.

8.5. Göngyöleg: A használaton kívüli göngyöleget az élelmiszerektől elkülönítve, az e célra kijelölt helyen kell tárolni és rendszeres elszállításáról gondoskodni kell.

8.6. Élő állat vágása: A kistermelő a tevékenység végzésének helye szerint illetékes járási hivatal hatósági állatorvosa által kiállított hatósági állatorvosi bizonyítvány birtokában hozhat forgalomba állati eredetű alap-, feldolgozatlan és feldolgozott terméket. A hatósági állatorvosi bizonyítvány a kiállításától számított egy évig hatályos, amely a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható.

Tárolni csak az egészséges halakat szabad. A sérült halakat haladéktalanul le kell ölni. A halak tárolására szolgáló víztestet kötelező átfolyó vízzel vagy vízvisszaforgatással folyamatosan frissíteni. A víz frissítését úgy kell kivitelezni, hogy az oxigéndús levegő finom buborékok formájában, porlasztva jusson a vízbe. A víz be- és kiáramlását úgy kell szabályozni, hogy az oxigéndús víz a medence minden részében elkeveredjen. Az oxigénben gazdag vizet a medence alján vagy az attól függőlegesen számított 30 cm-en belül kell bevezetni.

8.7. Kedvtelésből tartott állatok a vendégtérben: Kedvtelésből tartott állatok (például kutya) beengedéséről a vendéglátóhelyek éttermeibe, szabadtéri fogyasztói területeire, az étterem üzemeltetője mint felelős élelmiszer-ipari vállalkozó dönthet az alapterület, a bútorzat, az üzemeltetés és a vendégek igényeinek figyelembevételével.

Amennyiben az üzemeltető tolerálja az állatok jelenlétét a vendégforgalmi területeken, a szokásoshoz képest több óvintézkedést kell tennie az emberi fogyasztásra szánt élelmiszerek, ételek, valamint az éttermet látogató vendégek védelme érdekében. Ilyen például, hogy az állatokkal szemben intoleráns vendégeket már a bejáratnál célszerű tájékoztatni arról, hogy az étterem kutyás vendégeket is fogad. A házi kedvencek jelenléte esetenként azonnal szükséges takarítást igényel, amelyhez rendelkezni kell külön takarítóeszközökkel, azok megfelelő használatára kiképzett személyzettel. A kedvencek etetéséhez, itatásához egyszer használatos, eldobható edényeket kell rendszeresíteni.

9. fejezet

SPECIÁLIS TEVÉKENYSÉGEK

9.1. Jó higiéniai útmutató az egyéb szálláshelyeken nyújtott reggeliztető tevékenységet folytatók számára: mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre (sátrak, mozgóárusok járművei) elsődlegesen magánlakóházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkoznak az alábbi követelmények. Ezen 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. Különösen, szükség szerint megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához (beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszáritáshoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és öltözőhelyiségeket). Az élelmiszerral 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.

Megfelelő berendezést kell biztosítani a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, és szükség szerint fertőtlenítéséhez. Amennyiben az élelmiszereket az élelmiszer-ipari műveletek részeként tisztítják, gondoskodni kell arról, hogy ez higiénikus módon történjen. Megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel való ellátást kell biztosítani. Megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a veszélyes és/vagy fogyasztásra alkalmatlan (folyékony vagy szilárd) anyagok és hulladékok tárolására és eltávolítására. Megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a megfelelő tárolási hőmérsékleti feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére. Az élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy szennyeződésének kockázatát az ésszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni.

9.2. Lakásétterem a nem nyílt árusítást végző, háztartási körülmények között üzemelő vendéglátó-létesítmény. A szervező profitszerzési céllal, aktív vagy passzív promóció (például: hirdetés, saját honlap) útján vendégeket helyben (akár a vendégek előtt, akár a vendégek közreműködésével) készülő ételek elfogyasztására toboroz. A lakásétterem működtetése 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. A lakásétterem személyzetének meg kell felelnie a vendéglátó dolgozókra vonatkozó higiéniai szabályoknak (például foglalkozás-egészségügyi vizsgálat, rendszeres élelmiszer-biztonsági továbbképzés). Törekedni kell az áruk elkülönített tárolására, a hűtőben lezárt dobozokban kell tárolni a különböző típusú élelmiszereket. Fokozottan ügyelni kell a keresztzennyeződés megelőzésére. Az ételek előkészítése, főzése-sütése, tálalása során ügyelni kell a fogyasztásra kész élelmiszerek, ételek megfelelő tárolására. Lakásétteremből ételt kiszállítani, külső helyszínen rendezvényt tartani tilos. Naponta egy alkalommal összesen legfeljebb 14 vendég szolgálható ki. A lakásétteremben törekedni kell a friss ételek készítésére, az ételek elkészülte utáni azonnali tálalására. Megfelelő technológia (például: sokkoló) hiányában tilos a helyben készített ételek lefagyasztása a tárolási idő meghosszabbítása céljából

9.3. Oktatókonyhák, főzőiskolák

9.3.1. Oktatókonyha: a közétkeztetési, vendéglátóipari szakemberek szervezett képzését, továbbképzését szolgáló létesítmény. Az oktatókonyhákban készített ételek nem kerülhetnek közforgalomba (kivételt képeznek ez alól a tankonyhaszerűen működő éttermek). Az oktatást szervező intézmény saját rendezvényeire készített ételekre a jogszabályi előírások vonatkoznak. Amennyiben az ételek tárolása szükséges, akkor azt az étel jellegének megfelelő hőfokon, utószennyeződéstől védve kell végezni. Az oktatókonyhákra a GHP egyéb, általános szabályokat megfogalmazó fejezeteit, illetve az intézményi oktatásra vonatkozó egyéb szabályokat, jogszabályokat kell alkalmazni.

9.3.2. Főzőiskola: magánszemélyek (nem a közétkeztetésben, vendéglátóiparban dolgozók) képzését, továbbképzését szolgáló létesítmény. A főzőiskola programjában fertőző betegek (például influenzaszerű, náthás, bőrbeteg stb.) nem vehetnek részt. A résztvevőktől javasolt írásos nyilatkozatot kérni arról, hogy tudomásuk szerint nem szenvednek fertőző betegségben. Főzőiskola működhet kifejezetten erre a célra létrehozott létesítményben, éttermi konyhákban a konyha üzemidején kívül. Az éttermi konyha üzemidején kívül szervezett főzőiskola fokozott élelmiszer-biztonsági kockázatot jelent a napi működésre, ezért az élelmiszer-ipari vállalkozónak külön szabályozást kell készítenie a lehetséges kockázatokról, illetve azok megelőzéséről, kezeléséről.

A szabályozás tartalmazza a használható helyiségeket és eszközöket, a felhasználható élelmiszereket, és azok előkészítésének módját, a bevihető alapanyagok felsorolását, a tevékenység végeztével szükséges takarítást, fertőtlenítést. A főzőiskola résztvevői az üzemi területre csak tiszta cipőben és védőruházatban (legalább nyakba akasztható 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. A főzőiskola keretei között készített ételt (élelmiszert) értékesíteni, kiszállítani tilos. A főzőiskola programjának végén gondoskodni kell az eszközök és a konyha teljes körű, alapos, fertőtlenítő takarításáról.

9.4. Rendezvényen megmaradt ételek karitatív felhasználása: 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. 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, élelmiszerral közvetített megbetegedésükhöz kevesebb káros anyag, kevesebb mikroba szervezetbe jutása is végzetes következményekkel járhat.

MELLÉKLETEK

Az Útmutató melléklete tartalmazza a jogszabálygyűjteményt, a fogalom meghatározásokat és rövidítéseket, segédanyagot a dolgozók higiéniai képzéséhez, valamint segédtertelt az allergén tájékoztatáshoz. Az Útmutató mellékletéből alábbiakban a HACCP-rendszert és alapelveit mutatjuk be jelen kivonatban, valamint az útmutatót a HACCP kiépítéséhez.

A HACCP- rendszer és alapelvei

Az élelmiszer-ipari vállalkozók a HACCP-alapelvein alapuló folyamatos eljárást vagy eljárásokat vezetnek be, alkalmaznak és tartanak fenn. A HACCP alapelvei a következők

1. azon veszélyek azonosítása, amelyeket meg kell előzni, ki kell zárni vagy elfogadható szintre kell csökkenteni;
2. a kritikus szabályozási pontok meghatározása azon lépésnél vagy azon lépéseknél, ahol a szabályozás a veszély megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez elengedhetetlen;
3. a kritikus szabályozási pontokon az elfogadhatóság és elfogadhatatlanság különválasztásához szükséges kritikus határértékek megállapítása az azonosított veszélyek megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez;
4. hatékony felügyeleti eljárások létrehozása és alkalmazása a kritikus szabályozási pontokon;
5. helyesbítő tevékenységek meghatározása, amikor a felügyelet jelzi, hogy a kritikus szabályozási pont nincs szabályozva;
6. rendszeresen végrehajtandó eljárások létrehozása az 1-5. pontban vázolt intézkedések hatékony működésének igazolására;
7. az élelmiszer-ipari vállalkozás jellegének és méretének megfelelő olyan dokumentumok és nyilvántartások létrehozása, amelyek igazolják az 1-6. 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. Az élelmiszer-ipari vállalkozók a hatáskörrel rendelkező hatóság által előírt módon, figyelembe véve az élelmiszer-ipari vállalkozás jellegét és méretét, bizonyítékokat mutatnak be a hatáskörrel rendelkező hatóságnak a fentiek betartására vonatkozóan. Biztosítják ezen felül, hogy a kialakított eljárásokat leíró dokumentumok mindig naprakészek legyenek, valamint megfelelő időtartamig megőriznek minden egyéb dokumentumot és nyilvántartást.

Útmutató a HACCP kiépítéséhez

A HACCP-alapelvei a fentiek alapján 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.

Az Útmutató az egyes pontok tekintetében részletes eligazítást ad azok kidolgozása és szakszerű, folyamatos felülvizsgálata tekintetében.

Segédlet az allergén tájékoztatáshoz

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.

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.

A vásárlást megelőzően, vendéglátás esetében az étel megrendelése előtt kell tájékoztatni a fogyasztót. Ezt segíti a már említett tájékoztató tábla, amely megadja az allergén információ elérhetőségét. A tájékoztatás nem járhat a fogyasztó számára többletköltséggel! 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.

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. 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.

Az ételkészítés alapkézikönyve az anyaghányad-nyilvántartás vagy kalkuláció. Ennek tartalmaznia kell azt, hogy az adott étel milyen allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokat tartalmaz. 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.

A munkatárs kiképezése 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.).

A 1169/2011/EU Rendelet az allergiát és intoleranciát okozó anyagokat nevesíti, amely az Útmutatóban elérhető.

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

Az allergén információt nem kell 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.

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.