

SEGÉDLET

**A VENDÉGLÁTÓ-IPARI LÉTESÍTMÉNYEK NYITÁSÁHOZ és
ÜZEMELTETÉSÉHEZ**

2025.



NKFH
NEMZETI KERESKEDELMI
ÉS FOGYASZTÓVÉDELMI
HATÓSÁG

Bevezetés

A vendéglátóipari tevékenységek számtalan típusát ismerjük. Legyen az kávézó, büfé, kifőzde, étterem stb. Ezen terület sikeres működéséhez nemcsak a kiváló ételek és szolgáltatások, hanem a jogszabályoknak és higiéniai előírásoknak való megfelelés is elengedhetetlen. Ez a segédanyag azoknak az élelmiszer-vállalkozóknak készült, akik vendéglátó létesítmény üzemeltetését tervezik, vagy már működtetnek, és szeretnék átláthatóbbá, hatékonyabbá és biztonságosabbá tenni vállalkozásukat. A segédlet közérthető formában tartalmazza a legfontosabb követelményeket és hasznos információkat, hogy Ön magabiztosan kezdhesse meg vendéglátó tevékenységét.

1. Engedélyeztetési eljárás

A vendéglátó-ipari egységek üzemeltetése elsődleges felelős az élelmiszer-vállalkozó.

Jogszabály szerint, élelmiszerrel kapcsolatos tevékenységet csak az élelmiszerlánc információs rendszerben azonosítóval (FELIR-azonosítóval) rendelkező élelmiszer-vállalkozás végezhet.

A bejelentést a <https://portal.nebih.gov.hu/felugyeleti-dij> oldalon, illetve személyesen a területileg illetékes **járási hivatal élelmiszerlánc-felügyeleti szervénél** teheti meg.

A vendéglátó-ipari tevékenységet be kell jelenteni a területileg illetékes jegyzőnek.

A jelenlegi jogszabályok értelmében az adatokban történt bármely változást jelezni kell a jegyzőnek. A vállalkozásra vonatkozóan pl: üzlet neve, címe, cégjegyzékszám; az üzletre vonatkozóan pl: tulajdonos használat jogcíme

2. A vendéglátó tevékenységre vonatkozó infrastrukturális feltételek

A tevékenység tervezése során gondoskodni kell a pára, szagelszívók, szellőzők meglétéről, azok megfelelő kapacitásáról, műszaki állapotáról, mely az élelmiszerbiztonságot támogatja.

Az épület kialakítása, tervezése során gondot kell fordítani az elektromos hálózat, illetve a technológia szerinti szükséges megvilágításról is.

Gondoskodni kell a tevékenységgel arányosan a helyiségek számáról, a tiszta- és szennyes útvonalak elkülönítéséről.

A nyílászárókkal, padozattal, fallal és falburkolatokkal, mennyezettel szemben támasztott követelmény, hogy azok könnyen tisztíthatóak és fertőtleníthetők legyenek.

2.1. Közműellátottság

Vendéglátó egység tervezésekor megfelelő mennyiségű folyó, hideg-meleg, ivóvíz minőségű víz kell, hogy rendelkezésre álljon, illetve a vízhálózat védelméről is gondoskodni kell.

A keletkező szennyvíz zárt elvezetéséről gondoskodni kell.

2.2. A technológia során felhasznált gépek, berendezések, eszközök

A gépeket, berendezéseket, eszközöket, edényeket, csomagoló anyagokat, a technológiához illesztve kell biztosítani.

Gondoskodni kell arról is, hogy az élelmiszerrel közvetlenül érintkező felületek résmentesek és könnyen tisztíthatók legyenek.

Már a tervezés szakaszában gondolni kell arra, hogy a berendezések elhelyezése a helyiségekben lehetővé tegye a napi takarítás hatékony elvégzését.

A mérőeszközöknek (mérlegek, hőmérők, maghőmérők stb.) működőképesnek kell lennie.

3. Személyi feltételek

Az üzemeltető felelőssége biztosítani a helyes higiénia személyi és tárgyi feltételeit.

A dolgozók kötelesek testüket tisztán tartani, munkaruhájukat és védőruhájukat megfelelően tisztítani, kezelni.

A konyha területére oda nem illő tárgyakat bevinni nem megengedett (pl.: cigaretta, otthonról hozott saját étel, a munkafolyamatokhoz nem szükséges személyes tárgyak, kerékpár, autógumi stb.).

A dolgozókat munkába állás előtt oktatásban kell részesíteni a munkaterületen elvárt helyes viselkedésről.

A személyi higiéniai követelményeket és betartandó előírásokat szabályzatban célszerű rögzíteni

(pl.: cigarettázás, utcán tartózkodás, látogatók fogadása stb.).

Az üzemeltető rendszeresen ellenőrizze a dolgozók személyi higiéniáját.

Élelmiszerkezeléssel kapcsolatos munkakör betöltéséhez előzetes egészségügyi alkalmassági vizsgálat és negatív tüdőszűrő lelet szükséges. Az előzetes alkalmassági vizsgálat érvényessége 1 év.

Az előzetes alkalmassági vizsgálat keretében a dolgozóknak ismerniük kell az „Egészségügyi Nyilatkozat” című fejezetet, amelyben azok a betegség/tünetek kerültek felsorakoztatásra, amelyek saját magukon történő érzékelése esetén nem szabad munkába állniuk. Ezek megismerését és tudomásul vételét aláírásával is igazolja a dolgozó.

Soron kívüli egészségügyi alkalmassági vizsgálat ajánlott, ha a dolgozó olyan személlyel érintkezett, aki közvetíthető betegségben vagy fertőzésben szenved, illetve olyan országban tartózkodott, amely járványügyi szempontból kiemelt kockázattal rendelkezik. Az újbóli munkába állás orvosi igazolással fogadható el.

Dolgozó testének tisztántartása:

Az egész test tisztántartása mellett nagyon fontos a kéz higiéniája.

Kezet kell mosni:

- munkakezdés előtt,
- WC használat után,
- dohányzás után,
- élelmiszerkezelés során
- eltérő tisztasági fokú élelmiszerek kezelése között (előkészítés után, készételkezelés),
- takarítás után stb.

A higiénikus kézmosás feltételeit a kézmosóknál biztosítani kell (hideg-melegvíz, kéztisztító- és kézfertőtlenítőszer, kézszáritási lehetőség, szemetes).

A kéz körmeit javasolt rövidre vágva, tisztán tartani. Műköröm használata nem javasolt, de használata esetén szükséges az általánosnál gyakoribb körömkefés kézmosás vagy gumikesztyű használat.

Gumikesztyű használata során azt gyakran kell cserélni, és figyelni, hogy a viselése nem helyettesíti a kézmosást. Minden olyan tevékenység után cserélni kell, ami után kézmosás is indokolt lenne. A kesztyűben kezet mosni nem megengedett!

Olyan gyakran kell kezet mosni, amilyen gyakran a szennyeződés mértéke indokolja. Amennyiben hosszabb ideig ugyanazon munkafolyamatot végzik, akkor is időközönként kezet kell mosni, függetlenül a kéz szennyezettségétől.

Ékszerek viselését mellőzni kell, azonban a nehezen eltávolítható ékszerek (pl.: piercing) esetén a munkaruha azt teljes mértékben takarja el.

Kerülni kell a hajhullás okozta szennyeződés kialakulását, a haját felfogva, sapka vagy hajháló alatt kell tartani.

Biztosítani kell a higiénikus kézmosási, tisztálkodási lehetőséget, külön mosdót az alkalmazottak számára, amely fontos, hogy a vendégek által használt mosdóktól elkülönítetten történjen.

A munkaruhák különüljenek el az utcai ruháktól, a dolgozók saját ruháinak és munkaruháinak tárolására elkülönített helyiség, annak hiányában zárható szekrény vagy ruhazsák használható.

4. Áruátvétel és tárolás (eltérő higiéniai megítélésű élelmiszerek kezelése)

Fontos az élelmiszerek szennyeződéstől történő védelme, a keresztszennyeződés megakadályozása.

A szárazárukat, alapanyagokat, például rizset, lisztet, cukrot, tésztát, olajat, konzervet száraz, hűvös, jól szellőző, elkülönített helyen kell tárolni, ahol ügyelni kell arra, hogy az élelmiszereket soha nem szabad közvetlenül a földön tárolni. A tárolásuk emelvényen/raklapon vagy polcrendszeren javasolt.

A raktározási helyeknek, akadálytalannak, tisztának, száraznak, megfelelően szellőzőnek és fertőzésektől mentesnek kell lenniük.

Az alapanyagok raktározása során kerüljük a keresztszennyeződést!

A nyers alapanyagokat a hűtőben, például a húsokat és a zöldségeket, külön kell tárolni, a készételektől, továbbá a nyers húsokat javasolt az alsó polcra helyezni, hogy ha levet ereszt a többi élelmiszert ne szennyezze.

A tárolás során fontos figyelemmel kísérni az élelmiszerek lejáratát és felhasználhatóságát. A lejárt termékeket mindig el kell távolítani a raktárból vagy hűtőből, azokat ételkészítéshez felhasználni nem lehet.

Az alapanyagok, illetve készételek tárolása során kiemelten figyelni kell azok jellegére.

A hideg élelmiszereket (pl. a friss húsok, halak, tejtermékek) hűtőszekrényben kell tárolni, legfeljebb 0-5°C hőmérsékleten.

A fagyasztott élelmiszereket, mint a fagyasztott húsok, zöldségek és egyéb félkész termékek, -18°C vagy ennél alacsonyabb hőmérsékleten tárolandók.

Nyers húsok és zöldségek helyben történő lefagyasztása:

Kizárólag előkészített, tisztított alapanyagokat szabad. Ajánlott egyszeri felhasználás szerinti adagokban fagyasztani.

Nyers darálthúst lefagyasztani tilos!

Csomagoláson jelölni kell:

- termék megnevezése
- fagyasztás időpontja
- minőség megőrzési idő/fogyaszthatósági idő
- nyomon követést biztosító jelölés (számla/szállítólevél száma).

A fagyasztva tárolás során a fagyasztótérek hőmérsékletét folyamatosan ellenőrizni kell.

Félkész és készételek fagyasztása

A félkész és készételek fagyasztása erre a célra használt gyorsfagyasztó „sokkoló” berendezésben történhet. A meleg étel fagyasztását a hőkezelést követő 30 percen belül el kell kezdeni, majd ezt követő 90 percen belül 0 és +5 °C legyen a hőmérséklete, majd 12 órán belül -18 °C-ra hűljön le. Folyamatosan, dokumentáltan nyomon kell követni a hűtési folyamatot (nyilvántartást kell vezetni a termék megnevezésével, készítés napjával, felelős személy nevével, fagyasztás kezdetének és befejezésének időpontjával, valamint az ezekhez tartozó hőmérsékleti értékekkel→HACCP).

A fagyasztást csak olyan edényben, csomagolóanyagban szabad végezni, amely élelmiszer tárolásra alkalmas.

A félkész- készétel fagyasztás alkalmával fel kell jegyezni a termék csomagolásán a megnevezését, készítés dátumát és a vállalkozás által saját hatáskörben elkészített tárolási kísérlettel megállapított minőség megőrzési időt.

5. Előkészítés

A különböző tisztaságú alapanyagok előkészítését lehetőleg külön előkészítő helyen vagy helyiségben kell végezni. Az itt használt eszközöket, edényeket maradandóan meg kell jelölni, fertőtlenítő mosogatásuk is a használat helyén történhet.

A megtisztított nyersanyagok további előkészítése (pl. panírozás) már a főzőtérben is végezhető.

6. Hőkezelés

A meleg ételek hőmérséklete az étel elkészítésétől a kiszolgálás, felszolgálás megkezdéséig nem csökkenhet +63 °C alá, így ezek melegen tartásáról (például melegen tartó berendezéssel) gondoskodni kell.

Ha az elkészült ételek folyamatos melegen tartása vagy elkészültük után az azonnali gyors lehűtés és hűtve tárolás nem biztosított, az elkészítésüket követő 3 órán belül adhatók ki.

Újra melegítés során az ételeket minden esetben biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-t biztosít.

7. Elvitelre történő értékesítés, kiszállítás

A csomagolás kulcsfontosságú a készétel szennyeződésének elkerülése érdekében, elvitelre történő értékesítés és kiszállítás esetében egyaránt. A csomagolásnak biztosítania kell az étel jellegének megfelelő hőmérsékleten tartását és az étel kifolyása elleni védelmét a szállítás alatt.

A csomagolóanyagok beszerzése során kiemelten fontos olyat választani, ami közvetlenül élelmiszerrel érintkezve arra nem jelent veszélyt. Ennek érdekében javasolt „pohár-villa” jelöléssel ellátott vagy gyártói garanciával rendelkező anyagok használata.

A csomagoláshoz használt eszközök, anyagok tárolásánál ügyelni kell arra, hogy azok szennyeződéstől védett, zárt helyen legyenek, és csak a napi működéshez nélkülözhetetlen mennyiség legyen szabadon a csomagolótérben.

A becsomagolt ételek kiszállítását, házhozszállítást csak olyan személy végezhet, aki érvényes egészségügyi alkalmassággal rendelkezik, és tisztában van a kiszállítást is érintő élelmiszerbiztonsági szabályokkal. Ennek érdekében az ételszállító személyzet rendszeres élelmiszer-biztonsági oktatásban kell részesíteni.

Az ételszállításhoz biztosított járművet, csak ételszállításhoz szabad használni, továbbá a járművek rendszeres tisztítását, fertőtlenítését is el kell végezni.

Az ételek kiszállítását a fogyasztónak a lehető legrövidebb idő alatt meg kell tenni, mely idő alatt az étel jellegének megfelelő hőmérsékleten tartáshoz hőtartó boxok, vagy jégakkumulátoros hűtőtáska használata is szükséges.

A szállítók felelőssége, hogy minden szállítmányról megfelelő dokumentációval rendelkezzenek, amelyek tartalmazzák az általuk szállított készételek nyomon követéséhez szükséges információkat.

8. Allergén tájékoztatás

Az allergén információk tájékoztatására azért van szükség, mert az ételek egyes összetevői és a technológia során felhasznált egyéb anyagok egyes embereknél intoleranciát vagy allergiát válthatnak ki.

Fontos, hogy mindig a vásárlás előtt kell pontos információkat közölni ezzel kapcsolatban a fogyasztók részére.

Fel kell tüntetni elsősorban az üzletben, hogy a fogyasztó honnan kaphat tájékoztatást az allergénekről (szóban, írásban).

Írásban történő tájékoztatás esetén az üzletben jól látható helyen (akár információ közlő táblán vagy étlapon) fel kell tüntetni az allergén információkat. Az allergéneket az étel összetevői alapján kell megjeleníteni. A felsorolás történhet ábrákkal, piktogramokkal vagy

megnevezéssel is. Amennyiben ábrás és piktogramos tájékoztatást választunk, abban az esetben szükséges egy jelmagyarázat is, hogy azonosítható legyen az allergén.

Szóbeli tájékoztatásra is mindig a vásárlást megelőzően van szükség. A szóbeli tájékoztatásnak is rendelkeznie kell dokumentumnak, amelyről a tájékoztatást meg lehet tenni (pl.: anyaghányad nyilvántartás), illetve olyan munkatársat kell megbízni, akit megfelelően kiképeztek az allergén információkról és a működés során folyamatosan jelen van az egységben.

Honnan lehet megtudni, hogy az egyes alapanyagok milyen allergént tartalmaznak?

Csomagolt élelmiszer esetén a termék csomagolásán, jelölésén megtalálható.

Csomagolatlan élelmiszer esetében pedig a gyártótól, beszállítótól lehet beszerezni.

9. Kártevők elleni védekezés és hulladékkezelés

Kártevők elleni védekezés során meg kell akadályozni, hogy a konyha területére rovarok, rágcsálók, madarak és egyéb állatok bekerüljenek.

Olyan környezetet kell biztosítani, amely nem kedvez a jelenlétüknek. Tisztán, rendezetten tartott raktárak, külső tárolók biztosítására van szükség.

A hulladékok gyűjtése rendezetten történjen, elszállítási gyakorisága rendszeres legyen. Meg kell akadályozni, hogy a kártevőknek vonzó környezet alakuljon ki.

A nyílászáróknak résmentesnek kell lenniük. A huzamosabb ideig nyitva tartott nyílászárókra rovarháló felszerelésével meg kell akadályozni a kártevők bejutását.

Csatornaszemeknél is meg kell akadályozni a kártevők bejutását (büzelszáró).

A kártevők elleni védekezést rendszeresen, tervezett program szerint kell végezni és megtörténtét dokumentálni kell. Kizárólag egészségügyi kártevőirtói engedéllyel rendelkező vállalkozás végezhet hivatalos irtási tevékenységet.

Soron kívüli irtást kell végezni, amennyiben kártevők jelenléte előfordul.

A vendéglátóipari vállalkozás önállóan a forgalomban kapható csalétket helyezhet ki. Kihelyezéskor figyelnie kell, hogy közvetlen élelmiszerrel nem érintkezhet, élelmiszertől teljesen elkülönítve legyen kihelyezve, valamint folyamatosan nyomon kell követni annak fogását. Elektromos vagy ragasztós rovarcsapdát a bejáratokhoz ajánlott felhelyezni.

10. Hulladékkezelés

A hulladékok gyűjtése zárható, résmentes, könnyen tisztítható és fertőtleníthető anyagból készült tárolóban történjen.

A hulladékot megfelelő gyakorisággal, de legalább műszakonként üríteni kell.

Szabadtéri kitelepülés esetén is fedeles hulladékgyűjtőről kell gondoskodni, amely ürítéséről és tisztán tartásáról is rendszeresen ügyelni kell.

A hulladéktároló edények kézzel történő érintését el kell kerülni, ajánlott lábpedálos hulladéktárolókat beszerezni.

A hulladék rendszeres elszállítását szolgáltatóval kell elvégeztetni, vele szerződést kell kötni.

Használt sütőolaj és ételhulladék elszállítással kapcsolatban a MOHU Zrt.-vel lehet felvenni a kapcsolatot.

11. Nyomon követés

A vendéglátásban az alapanyagok és az elkészült termékek nyomon követése kulcsfontosságú szerepet játszik az élelmiszer minőség, és biztonság fenntartásában.

Az ételkészítéshez használt élelmiszerek származási helyének, tárolási körülményeinek és minőségmegőrzési/lejárati idejének dokumentációval egybekötött jelölése elengedhetetlen a fogyasztók egészségének megóvása érdekében.

Az esetleges fertőzések, allergiák vagy egyéb problémák gyors azonosítása és kezelése csak e pontos adatok birtokában lehetséges.

A bekerülő alapanyagok nyomon követhetőségének biztosításába beletartozik az alapanyag vásárlásáról szóló számlák, szállítólevelek megőrzése.

Az alapanyagok beszerzését olyan vállalkozótól indokolt beszerezni, aki FELIR azonosítóval rendelkezik.

Az alapanyagok mellett az ételkészítési folyamatok nyomon követése is fontos. Az ételek készítési ideje a minőségmegőrzési idő becslése szempontjából kiemelten fontos.

Az elkészítési időn kívül az ételek újra hőkezelését is minden esetben dokumentálni kell.

Az elkészült ételek tárolása (hideg saláták, szószok) során szintén ügyelni kell a nyomon követésre. Javasolt azokat megjelölni, és ellátni az étel nevével, mennyiségével, készítési, és lejárati idejével.

A felbontott/áttöltött élelmiszereket is meg kell jelölni, és meghatározni azok felhasználhatósági idejét. A meghatározás során figyelembe kell venni a gyártó által meghatározott előírást a termék lejárataival kapcsolatban.

A nyomon követés a fertőtlenítőszeres esetén is fontos. A felbontott, áttöltött tisztítószeres flakonjára is át kell vezetni a termékhez tartozó információkat. A szer nevét, lejárati idejét.

12. HACCP rendszer

A HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) egy olyan élelmiszerbiztonsági rendszer, amely a potenciális veszélyek (biológiai, kémiai és fizikai) azonosítására és kezelésére szolgál a vendéglátó egységekben.

A rendszer kialakítása történhet vállalkozáson belül, a feladatra alkalmas személy által, vagy külsős szakemberek segítségével.

A rendszer kiépítésénél ügyelni kell arra, hogy az a létesítményre, annak működésére, és a napi működés minden folyamatára adaptált legyen, beleértve a beszerzést, tárolást, ételkészítést és felszolgálat is.

Fontos tényezője a veszélyelemzés, mely során azonosíthatók a potenciális biológiai, kémiai és fizikai veszélyek, amelyek a vizsgált folyamatok során felmerülhetnek.

A következő lépés a kritikus szabályozási pontok (CCP-k) meghatározása, ahol a veszélyek fennállásának ellenőrzése, és dokumentációja történik. Ilyen pont lehet például a hőkezelés (ételkészítési napló) vagy a megfelelő tárolási hőmérséklet (hűtő hőmérséklet ellenőrzési lap) biztosítása.

Minden CCP-hez mérhető határértéket kell meghatározni, hogy az esetleges eltérés egyértelműen megállapítható legyen.

A kockázatok megelőzéséhez elengedhetetlen az eredmények folyamatos monitorozása, amely során a kijelölt felelős személy figyelemmel kíséri a kritikus pontok teljesítését, például a hőmérsékletek rendszeres ellenőrzésével vagy az ételkészítési folyamatok dokumentálásával.

Ha a monitorozás során problémák merülnek fel, korrekciós intézkedéseket kell hozni, melyeket szintén dokumentálni kell.

A HACCP rendszert bizonyos időközönként felülvizsgálni is szükséges, hogy az esetleges változásokhoz alkalmazkodva frissíteni lehessen a HACCP tervet.

Az alkalmazottak folyamatos képzése alapvető követelmény a rendszer megfelelő működtetéséhez, így a dolgozók dokumentált oktatását is rendszeres időközönként el kell végezni a HACCP-ben szereplő élelmiszerbiztonsági szabályokkal és a megfelelő munkavégzési eljárásokkal kapcsolatban.

13. Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés

A vendéglátó egységeknek a tevékenységre megtervezett, kialakított tisztítási-fertőtlenítési utasítással kell rendelkezniük.

Figyelembe kell venni, hogy a napi használatban lévő takarító-, tisztító-, fertőtlenítő szerek és eszközök tárolását-keresztiszennyezést kizáró módon - biztosítani szükséges.

Jogszabályi háttér

Az Európai Parlament és a Tanács **178/2002/EK rendelete (2002. január 28.)** az élelmiszertörvény általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság felállításáról és az élelmiszerbiztonsági ügyekben követendő eljárásokról

Az Európai Parlament és a Tanács **852/2004/EK rendelete (2004. április 29.)** az élelmiszer higiénéről

2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

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

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

1169/2011/EU rendelet a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról