

vállalkozásoknak az azonosítását, ahová termékeiket szállítják.

A forgalomba hozott élelmiszereket el kell látni olyan címkékkel vagy azonosító eszközökkel, amelyek lehetővé teszik a termékek nyomon követését. Ezeket az információkat az illetékes hatóságok kérésére a hatóságok rendelkezésére kell bocsátani.

Az élelmiszer-előállítással és -forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomonkövethetőségről szóló 3/2010. (VII. 5.) VM rendelet meghatározza a Magyarországon forgalomba hozott élelmiszerek nyomonkövethetőségére vonatkozó előírásokat.

Az 5. § szerint a nyomonkövethetőség biztosítása érdekében minden forgalomba hozott, illetve forgalomba hozatalra szánt élelmiszer szállítmányt kísérő dokumentációnak egyértelműen tartalmaznia kell az adott élelmiszer tétel nyomon követését szolgáló azonosító jelölést.

A szállítmányt kísérő dokumentáció a számla vagy szállítólevél, amely tartalmazza az adott élelmiszer csomagolási egységein feltüntetett, az adott árutétel vagy a szállítmány nyomon követését szolgáló jelzést is.

Az adott élelmiszer tétel azonosítható a tételazonosítóval, vagy helyette a lejárat napját és hónapját is tartalmazó minőségmegőrzési idővel.

Méz forgalomba hozatala

A méz feldolgozásának/kiszérelésének mézüzemben kell történni, melynek az engedélyezésére vonatkozó részletes szabályokat az **57/2010. FVM rendelet** 4. §-a határozza meg. Az engedélyköteles létesítményeket az élelmiszer-vállalkozó kérelmére a létesítmény telephelye szerint illetékes élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatóságként eljáró megyei kormányhivatal főosztálya engedélyezi. Az engedély iránti kérelemnek tartalmaznia kell az 1. melléklet A részében meghatározott dokumentumokat és adatokat. A létesítményben a méz feldolgozása, illetve csoma-

golása és címkézése történik. Az értékesítésnek területi és mennyiségi korlátja nincs.

A mézüzemnek a **852/2004/EK rendelet** II. számú mellékletében meghatározott általános higiéniai követelményeknek kell megfelelnie.

A HACCP – Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pontok – alapelvein alapuló folyamatos eljárás kell kialakítani és működtetni, valamint önellenőrzési, minőségbiztosítási, nyomonkövetési és termék-visszahívási rendszert kell működtetni.

A forgalomba hozott mézek jelölésének meg kell felelnie a **Jelölési rendeletben** foglaltaknak.

A mézek jelölésénél a *Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/110 sz. Méz című előírását* is figyelembe kell venni, amely tartalmazza a mézre vonatkozó fizikai és kémiai jellemzőket. A forgalomba hozott mézeknek meg kell felelniük a fent említett általános előírásnak. A mézhez más élelmiszer-összetevő (beleértve az élelmiszer-adalékokat is), valamint a mézen kívüli egyéb anyag nem adható hozzá.

Tojás forgalomba hozatala

A tojás forgalmazása (kereskedelmi forgalomba vagy élelmiszer-ipari feldolgozásra történő értékesítés esetén is) kizárólag a *szalmonellózis elleni védekezés egyes szabályairól szóló 180/2009. (XII. 29.) FVM rendelet* szerinti kísérőirattal lehetséges.

A rendelet 8. § (10) bekezdése előírja, hogy a szalmonella elleni védekezésben részt vevő házi- és pulykaállományok egyedei és termékei (árutojás, keltető tojás) csak olyan kísérőirattal értékesíthetők, illetve szállíthatók, melyek a Salmonella-státuszra vonatkozó információkat és a legutolsó mintavétel eredményét tartalmazzák.

Az árutojás esetében a NÉBIH honlapján megtalálható „Kísérőirat étkezési tyúktojás belföldi szállításához” című kísérőiratokat kell alkalmazni.

A dokumentum elérhetősége: <http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/ugyintezes/allat/nyomtatvanyak>



Élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal alapvető szabályai

Magyarország területén élelmiszert előállítani és forgalmazni az élelmiszerekre vonatkozó Európai Unió és nemzeti jogszabályoknak megfelelően lehet.

Az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló 178/2002/EK rendelet (továbbiakban 178/2002/EK rendelet) 3. cikkének 2. pontjában foglalt meghatározás szerint élelmiszer-vállalkozásnak tekintjük azt a nyereségérdekelt vagy nonprofit, köz- vagy magánvállalkozást, amely az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármely szakaszával összefüggő tevékenységet folytat.



Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (továbbiakban: Éltv.) mellékletében a „Fogalommeghatározások” c. fejezet 15. pontja kimondja, hogy mi tartozik az élelmiszer-előállítás fogalomkörébe:

„élelmiszer-előállítás: feldolgozatlan és feldolgozott termék – kivéve az alaptermék – előállítása érdekében történő alapanyag-tárolási, tisztítási, osztályozási, előkészítési, gyártástechnológiai, csomagolási, jelölési, tárolási és szállítási műveletek bármelyike;”

A fentiek alapján előállításnak minősül például a zöldség-gyümölcs fagyasztás, savanyítás, tartósítás, befőzés, aszalás, szárítás, sajtolás, ivólékészítés, tejfeldolgozás, húsfeldolgozás, téstakészítés, péktermék előállítás, mely tevékenységek élelmiszer-vállalkozóként végezhetőek.

Az Éltv. 8. § (1) bekezdésében meghatározottak szerint élelmiszer-vállalkozás csak olyan helyen és módon létesíthető, amely esetében biztosított, hogy az élelmiszer az élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi előírásoknak, valamint a környezet és az állatok védelmére vonatkozó külön jogszabályok szerinti követelményeknek megfelel. Új élelmiszer-előállító egység létesítésénél, amennyiben az üzem kialakításához építési/bővítési engedélyre van szüksége, javasolt tájékozódni az építésügyi hatóságnál. Az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság az építési engedélyezési eljárásokban szakhatóságként működik közre.

Az élelmiszer előállító üzemek létesítésére, üzemeltetésére vonatkozó szabályokat alapvetően az határozza meg, hogy az előállítani kívánt termékek állati eredetű vagy nem állati eredetű élelmiszerek.

Az Éltv. 23. § (1) bekezdésének értelmében az állati eredetű termékeket kezelő létesítmények működtetéséhez, a tevékenység végzéséhez az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv engedélyre van szükség, míg a (2) bekezdés szerinti létesítményeknél (nem állati eredetű termékek előállítása) az élelmiszer-vállalkozás köteles az élelmiszervállalkozási tevékenység folytatására irányuló szándékát az élelmiszerlánc-felügyeleti szervnek bejelenteni.

A létesítmények engedélyezésére illetve bejelentésére vonatkozó részletes szabályokat az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről szóló 57/2010. FVM rendelet (továbbiakban 57/2010. FVM rendelet) határozza meg. Az engedélyköteles létesítményeket az élelmiszer-vállalkozó kérelmére a létesítmény telephelye szerint illetékes megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatóságként eljáró főosztálya engedélyezi. A bejelentés köteles létesítmények esetében a bejelentést a telephely szerint illetékes járási hivatal élelmiszerlánc-felügyeleti és állategészségügyi osztályánál kell megtenni. Az engedélyezési és bejelentési eljárás díj és illetékmentes. A hivatalok elérhetősége a www.kormanyhivatal.hu oldalon található meg.

Higiéniai követelmények

A valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelményeket az Európai Parlament és a Tanács az élelmiszer-higiénéről szóló 852/2004/EK rendelet (továbbiakban 852/2004/EK rendelet) II. melléklete határozza meg, amely többek között kitér az élelmiszer előállítására, raktározásra, forgalmazására szolgáló helyiségekkel kapcsolatos higiéniai elvárásokra is. Az 5. cikk értelmében az élelmiszer-vállalkozóknak a HACCP – Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pontok – alapelvein alapuló folyamatos eljárást kell kialakítani és működtetni.

Az Éltv. 22. § (1) bekezdés szerint az élelmiszeripari vállalkozásoknak önellenzési, minőségbiztosítási, nyomon követési és termék-visszahívási rendszert kell működtetni.

A vállalkozónak az élelmiszer előállítás és forgalmazás minden szakaszában biztosítani kell az élelmiszerek egyértelmű azonosíthatóságát és nyomonkövethetőségét.

Az engedélyezett létesítmények esetében a higiéniai követelményeket az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról határozza meg.

Az élelmiszer-vállalkozás működtetéséhez élelmiszeripari szakképzés szükséges az élelmiszer-vállalkozás működéséhez szükséges szakképzés meghatározásáról szóló 47/2011. (V. 31.) VM rendelet alapján.

Az élelmiszer előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről szóló 68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SzMM együttes rendelet 4. § értelmében valamennyi élelmiszer-vállalkozónak gondoskodnia kell arról, hogy az élelmiszerekkel foglalkozó dolgozók tevékenységüknek megfelelő módon higiéniai szempontból felügyelet alatt álljanak, és azokban az élelmiszer-higiéniai kérdésekben, amelyek munkájuk során érintik őket, rendszeresen megfelelő tájékoztatásban, oktatásban részesüljenek. A dolgozók egészségügyi alkalmasságára vonatkozó előírásokat a munkaköri, szakmai, illetve

személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről szóló 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet határozza meg.

Élelmiszerek jelölése

A forgalomba hozatalra, közfogyasztásra szánt termékeket megfelelő magyar nyelvű jelöléssel kell ellátni. A fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU rendelet (továbbiakban: Jelölési rendelet) tartalmazza többek között a kötelező adatok felsorolását, az azokra vonatkozó részletszabályokat. A Jelölési rendeletben foglaltakon kívül az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról szóló 36/2014. (XII. 17.) FM rendeletben foglaltakat is figyelembe kell venni. Külön rendelkezések az általános jelölési jogszabályban felsoroltakon kívül további kötelező jelölés feltüntetését is előírhatják.

A tápértékjelölés feltüntetésével kapcsolatos információk az alábbi linken érhetőek el: <http://portal.nebih.gov.hu/-/2016-december-13-tol-ko-telezo-lesz-az-elelmiszereken-a-tapertekjeloles>



Nyomonkövethetőség biztosításának kötelezettsége

A 178/2002/EK rendelet 18. cikke kimondja, hogy a feldolgozás és forgalmazás minden szakaszában biztosítani kell az élelmiszerek útjának nyomonkövethetőségét. Az élelmiszer-vállalkozóknak gondoskodniuk kell arról, hogy azonosítani tudják azon személyeket, akiktől az élelmiszert kapják és rendelkezniük kell olyan rendszerekkel és eljárásokkal, amelyek lehetővé teszik azoknak az egység