

4.1. Vállalkozók elsődleges felelőssége

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>178/2002/EK 3. cikk (3.) élelmiszeripari vállalkozó: az a természetes vagy jogi személy, aki/amely az általa ellenőrzött élelmiszeripari vállalkozáson belül felelős az élelmiszerjog követelményeinek betartásáért;</p> <p>14. cikk (1) Nem biztonságos élelmiszer nem hozható forgalomba. (2) Az élelmiszer akkor nem biztonságos, ha: a) az egészségre ártalmas; b) emberi fogyasztásra alkalmatlan.</p> <p>(3) Annak eldöntése során, hogy az élelmiszer biztonságos-e, figyelembe kell venni a következőket: a) az élelmiszer fogyasztásának, illetve a termelés, feldolgozás és forgalmazás egyes szakaszaiban az élelmiszer felhasználásának szokásos feltételeit, valamint b) a fogyasztóval közölt információkat, többek között a termék címkéjén feltüntetett információkat, illetve a fogyasztó rendelkezésére álló egyéb információkat egy adott élelmiszer vagy élelmiszercsoport egészségkárosító hatásainak megelőzéséről.</p> <p>(4) Annak eldöntése során, hogy az élelmiszer ártalmas-e az egészségre, figyelembe kell venni a következőket: a) az élelmiszert elfogyasztó személy egészségét károsító, azonnal és/vagy rövidtávon és/vagy hosszútávon jelentkező hatások mellett a következő generációknál jelentkező egészségkárosító hatásokat; b) az esetleg jelentkező, halmozottan toxikus hatásokat; c) a fogyasztók egy bizonyos kategóriájának élelmiszer-érzékenységét abban az esetben, ha az élelmiszert ennek a fogyasztói csoportnak szánják.</p>	<p>Élelmiszer ellátásban az elsődleges felelősség az élelmiszer-vállalkozóé.</p> <p>Legfőbb felelőssége, a fogyasztók biztonságos élelmiszerrel ellátása!</p> <p>A létesítmény vezetőjének, vagy megbízottjának folyamatosan meg kell győződnie arról, hogy a tevékenysége folytatásához a szükséges feltételek biztosítottak: Javasolt ezek fennmaradását ellenőrizni:</p> <ul style="list-style-type: none">• műszakkezdés előtt,• munkavégzés közben. <p>A nem megfelelő állapot helyreállítására a lehető legrövidebb időn belül intézkedni kell, amit célszerű írásban rögzíteni.</p> <p>Az előállított élelmiszer, étel biztonságosságáért, minőségéért a vállalkozó felel, ezért ismernie kell:</p> <ul style="list-style-type: none">• a vonatkozó jogszabályokat,• a biztonsággal alkalmazott technológiát és• az általa készített és forgalmazott termékeket,• az egyes munkakörökhöz kapcsolódó szakképesítéseket. <p>Folyamatosan gondoskodni kell a kezelt, tárolt és készített élelmiszerek biztonságáról.</p> <p>A létesítmény vezetőjének az egyes részfolyamatok elvégzésére, irányítására és ellenőrzésére felelősöket kell kijelölnie, akiknek a feladatát munkaköri leírásokban célszerű rögzíteni.</p>

GHP munkacsoportnak vitára kiadva: 2011.10.10.
GHP munkacsoport elfogadta: 2011.10.10.

Nyilvános vitára kiadva: 2011.10.12.
Hozzászólási határidő: 2011.11.09.

Módosítás dátuma: 2011. 10. 26.

17. cikk Kötelezettségek

(1) Az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozók vállalkozásaik termelő, feldolgozó és forgalmazó tevékenységének minden szakaszában gondoskodnak arról, hogy az élelmiszerek vagy takarmányok megfeleljenek a tevékenységükre vonatkozó élelmiszerjog követelményeinek, és ellenőrzik e követelmények teljesülését.

19. cikk Az élelmiszerre vonatkozó kötelezettségek: élelmiszeripari vállalkozók

(1) Amennyiben egy élelmiszeripari vállalkozó úgy véli vagy okkal feltételezi, hogy egy élelmiszer, amelyet a vállalkozás behozott, előállított, feldolgozott, gyártott vagy forgalmazott, nem felel meg az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, és a kérdéses élelmiszer már kikerült az élelmiszeripari vállalkozó közvetlen ellenőrzése alól, az élelmiszeripari vállalkozó haladéktalanul kezdeményezi az élelmiszer kivonását a piacról és erről tájékoztatja az illetékes hatóságot. Ha a termék eljuthatott a fogyasztóhoz, a vállalkozó hatékony eszközökkel és pontosan tájékoztatja a fogyasztókat a kivonás okáról, valamint szükség esetén - amennyiben egyéb intézkedések nem elegendőek a magas szintű egészségvédelem megvalósításához - vissza kell hívnia a fogyasztóhoz már leszállított terméket.

(2) Az az élelmiszeripari vállalkozó, aki az élelmiszerek csomagolása, címkézése, biztonsága és egysége megváltoztatása nélkül kiskereskedelmi és forgalmazási tevékenységet lát el, saját tevékenységeinek keretein belül kivonja a piaci forgalomból azokat a termékeket, amelyek nem felelnek meg az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, és az élelmiszerek útjának nyomon követéséhez szükséges információk átadásával, a termelők, feldolgozók, gyártók és/vagy illetékes hatóságok által kezdeményezett intézkedésekben együttműködve hozzájárul az élelmiszerek biztonságához.

(3) Az élelmiszeripari vállalkozó haladéktalanul tájékoztatja az

Felelős személy az, akit az adott tevékenységhez szükséges élelmiszerbiztonsági ismeretekre kioktattak, és szükség esetén megfelelő intézkedésekre, hibajavításra, beavatkozásra és nyilatkozattételre jogosult és a létesítményben jelen van.

A termék élelmiszerbiztonsági hibájának észlelésekor, amennyiben a termék már kikerült a létesítményből, a terméket vissza kell vonni, vagy hívni, az élelmiszerlánc felügyeleti hatóság egyidejű tájékoztatása mellett.

(lásd még a 4.8. fejezetet)

A vállalkozás felelős vezetője köteles az általa készített, vagy forgalmazott étel okozta megbetegedést, vagy annak gyanúját a lehető legrövidebb időn belül az élelmiszerlánc felügyeleti hatóságnak bejelenteni.

(Lásd még a 4.10. fejezetet)

A felelősségi körökbe tartozik az elkészített ételek fogyaszthatósági idejének meghatározása is.

Az üzletvezető felelőssége, hogy az ételek fogyaszthatósági idejét az adott étel anyaghányad nyilvántartásán feltüntessék, és azt az étellel foglalkozó munkatársak ismerjék.

illetékes hatóságokat, amennyiben úgy véli vagy okkal feltételezi, hogy az általa forgalomba hozott élelmiszer ártalmas lehet az egészségre. A vállalkozó bejelenti az illetékes hatóságoknak a végső fogyasztót fenyegető veszély megelőzésére tett intézkedéseket, és nem akadályozhat meg senkit abban, hogy a tagállam jogrendszerével és joggyakorlatával összhangban együttműködjön az illetékes hatóságokkal, amennyiben ezzel megelőzhető, csökkenthető vagy megszüntethető egy élelmiszerrel kapcsolatos veszély.

(4) Az élelmiszeripari vállalkozó együttműködik az illetékes hatóságokkal az általa jelenleg vagy korábban szállított élelmiszerrel kapcsolatos kockázatok megelőzésében vagy csökkentésében.

852/2004/EK

1. cikk (1) Ez a rendelet az élelmiszeripari vállalkozásokra vonatkozó általános szabályokat állapítja meg az élelmiszer-higiénia terén, figyelembe véve különösen a következő elveket:

a) az élelmiszerbiztonság elsődleges felelősségét az élelmiszeripari vállalkozó viseli;

d) a HACCP elvein alapuló eljárások általános alkalmazásának a helyes higiéniai gyakorlattal együtt meg kell erősítenie az élelmiszeripari vállalkozók felelősségét;

3. cikk Az élelmiszeripari vállalkozók biztosítják, hogy az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának az ellenőrzésük alá tartozó valamennyi szakasza megfeleljen az e rendeletben megállapított vonatkozó higiéniai követelményeknek.

4. cikk (3) Az élelmiszeripari vállalkozók adott esetben elfogadják a következő különleges higiéniai intézkedéseket:

c) az élelmiszerekre vonatkozó hőmérséklet-szabályozási követelmények betartása;

d) a hűtési lánc fenntartása;

2008. évi XLVI. Tv.

14. § (2) Az élelmiszer biztonságosságáért és minőségéért az élelmiszer előállítója, nem hazai előállítású élelmiszer esetében pedig az első magyarországi forgalomba hozó - a fogyaszthatósági, illetve a minőségmegőrzési időtartam lejártáig - felelős.

(3) Az (1) és (2) bekezdés nem alkalmazható, ha a hibát az előállító által javasolt tárolási és raktározási feltételek be nem tartásával más okozta.

(4) Az élelmiszer-, illetve a takarmány-vállalkozás felelős a takarmány, illetve az élelmiszer biztonságosságáért és minőségéért, amennyiben a forgalomba hozatalt kizáró hibát ő okozta, vagy az általa is felismerhető lett volna. A hibáért a magyarországi első forgalomba hozó akkor is felelős, ha azt nem ő okozta, amennyiben a forgalomba hozatalt kizáró hiba a magyarországi első forgalomba hozatalt megelőzően keletkezett.

15. § (1) Az élelmiszer fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamának megállapítása az előállító felelőssége.

22. § (1) Az élelmiszer-vállalkozás működése során

a) a külső és a belső környezetnek, az elhelyezésnek, az elrendezésnek, a méreteknek, a berendezéseknek, az eszközöknek, a technológiáknak, a termelési és tárolási kapacitásnak, a felhasznált élelmiszer, illetve élelmiszer-összetevők biztonságosságának, minőségének, az alkalmazott csomagolóanyagok és fertőtlenítőszeresek megfelelőségének, illetve biztonságos alkalmazásának, az alkalmazott személyek egészségének, szakképesítésének, illetve szaktudásának alkalmasnak kell lennie az élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi előírások betartásának folyamatos garantálására;

c) az üzemelés teljes időtartama alatt jelen kell lennie egy - az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározott élelmiszer-biztonsági szaktudással rendelkező - azonnali intézkedésre feljogosított, felelős személynek.

<p>23. § (4) Az az élelmiszer-vállalkozás, amely egy másik tagállamból szerez be terméket vagy ilyen termék szétosztását végzi, az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározottak szerint az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv felhívására köteles bejelenteni a más tagállamból származó állati eredetű élelmiszerek első betárolási helyre történő beszállítás megtörténtét.</p>	
---	--

4.2. Engedélyezés, hatóságokkal kapcsolatos feladatok

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK II. fejezet 6. cikk (3) „Az élelmiszeripari vállalkozók azonban biztosítják, hogy a létesítményeket a hatáskörrel rendelkező hatóság legalább egy helyszíni szemlét követően engedélyezi, amennyiben engedélyezés szükséges”...</p> <p>2008. évi XLVI. Tv. 23. § (4) Az az élelmiszer-vállalkozás, amely egy másik tagállamból szerez be terméket vagy ilyen termék szétosztását végzi, az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározottak szerint az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv felhívására köteles bejelenteni a más tagállamból származó állati eredetű élelmiszerek első betárolási helyre történő beszállítás megtörténtét.</p> <p>A 3/2010. (VII. 5.) VM rendelet szabályozza a más tagországból származó élelmiszerek első behozatalához kapcsolódó bejelentési eljárást.</p> <p>2. § (1) 1. <i>első magyarországi tárolási hely:</i> az a Magyar Köztársaság területén lévő létesítmény, ahova a harmadik országból vagy tagállamok közötti kereskedelemről származó élelmiszert forgalomba hozatal, illetve feldolgozatlan vagy feldolgozott termék előállítás céljára először betárolták;</p> <p>4. § (2) Az olyan élelmiszer-vállalkozónak, aki első magyarországi tárolási helyet üzemeltet - ideértve a bértárolási tevékenységet is -: a) tevékenységét be kell jelentenie a létesítmény helye szerinti MgSzH</p>	<p>Az üzlet kialakításával kapcsolatos kötelezettségeket lásd az 5. fejezetben.</p> <p>Az üzlet létesítésekor, átépítésekor (építés, bővítés, átalakítás) az építésügyi hatóság engedélyezési eljárásában az élelmiszerlánc felügyeleti hatóság hozzájárulása is szükséges, a vonatkozó rendeletben meghatározott dokumentumok alapján</p> <p>Magyarországon vendéglátó terméket forgalmazni –az italok kivételével- az üzlet jegyzőnek történt bejelentése és az élelmiszerlánc felügyeleti hatóság külön engedélye alapján szabad.</p> <p>Csak ital forgalmazásához ez a külön engedély nem kell. Lásd még a 4.3 fejezetet.</p> <p>Kizárólag üzletben forgalmazható termék forgalmazásakor (dohánytermékek), működési engedély is szükséges, amelyet a jegyzőnél kell kérni.</p> <p>A más tagországból származó állati eredetű élelmiszer közvetlen behozatalát – amikor a vendéglátó maga hozza be az országba az élelmiszereket- az élelmiszerlánc-felügyeleti szervnek kell bejelenteni. A behozott állati eredetű élelmiszert csak a bejelentést követően szabad felhasználni vagy értékesíteni.</p>

illetékes kerületi hivatalánál (a továbbiakban: kerületi hivatal), elsődleges termelésből származó, nem állati eredetű alaptermék esetében az MgSzH területi szervénél,
b) a szállítmányokról nyilvántartást kell vezetnie,
c) a fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időt követő egy évig meg kell őriznie a termék nyomonkövethetőségét biztosító dokumentumokat.

A **210/2009. (IX. 29.)** Kormányrendelet 3. sz. melléklete sorolja fel a kizárólag üzletben forgalmazható termékek körét.

68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM r.

5. § (2) Az élelmiszer-forgalmazó hely rendeltetésű helyiséget tartalmazó építmény építése, illetve ilyen rendeltetésű helyiséget tartalmazó bővítése, átalakítása esetén, az építésügyi hatóság engedélyezési eljárásában a szakhatósági állásfoglaláshoz szükséges dokumentációnak és tervdokumentációnak tartalmaznia kell a következő adatokat:

- a) közmű nyilatkozatot,
- b) technológiai leírást és elrendezési rajzot,
- c) az épületgépészet szerelvényezési, fűtési, szellőzési, világítási, hűtési terveket,
- d) anyagmozgatási és személyforgalmi és göngyölegtarolási tervet,
- e) az áruszállítás tervezett módját, eszközét,
- f) tervezett alkalmazotti létszámot,
- g) tisztítási, mosogatási, takarítási utasítást,
- h) melléktermék és a hulladék kezelési és ártalmatlanítási tervét,
- i) az ivóvíz minőségét tanúsító, 30 napnál nem régebbi vízvizsgálati eredményt.

4.3. Nyilvántartásba vétel és külön engedély

852/2004/EK II. fejezet 6. cikk

(2) „Különösen minden élelmiszeripari vállalkozó értesíti a megfelelő hatáskörrel rendelkező hatóságot, az utóbbi által előírt módon, az ellenőrzése alá tartozó, az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármely szakaszát végző valamennyi létesítményről, e létesítmények nyilvántartásba vétele céljából.

Az élelmiszeripari vállalkozók biztosítják továbbá, hogy a hatáskörrel rendelkező hatóság mindig naprakész információval rendelkezzen a létesítményekről, beleértve azt is, hogy értesítést küldenek a tevékenységek bármely lényeges változásáról és a meglévő létesítmények esetleges bezárásáról.”

210/2009. (IX. 29.) Korm. r.

6. § (2) A jegyző a bejelentés másolatát a nyilvántartásba vételt követően a nyilvántartási számmal együtt megküldi

- a) a ... meghatározott illetékes hatóságoknak,
- f) élelmiszer,esetén a kerületi állat-egészségügyi és élelmiszer-ellenőrző hivatalnak ...

7. § (1) A 3. mellékletben meghatározott termékek* kizárólag üzletben forgalmazhatók.

(2) A kereskedőnek a kizárólag üzletben forgalmazható termék (a továbbiakban: üzletköteles termék) forgalmazására szolgáló üzlet üzemeltetésére jogosító működési engedély (a továbbiakban: működési engedély) iránti kérelmet az 1. melléklet B.** pontjában meghatározott adattartalommal az üzlet helye szerint illetékes jegyzőnél kell benyújtania.

*Vendéglátásnál ide tartozik a dohánytermék

Hivatkozás: Lásd még a 4.1 fejezet szabályait is.

Vendéglátó terméket forgalomba hozni

- a jegyzőnek megtett, üzlet nyitására vonatkozó bejelentés alapján,
- továbbá a meleg és hideg ételek, illetve hűtést igénylő cukrászati készítmények forgalmazása esetén a **Kerületi Hivatal külön engedélyével szabad.**

A vendéglátó helyet a jegyzői nyilvántartásba vétel/működési engedély megadása után az élelmiszer-ellenőrző hatóság ellenőrzi, és a saját nyilvántartásába veszi.

****Részletezésétől itt eltekintettünk.**

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

9. § (1) Az élelmiszer-vállalkozó az olyan élelmiszer-előállító létesítményt, amelyhez a 853/2004/EK rendelet 4. cikkének

(2) bekezdése alapján nem szükséges engedély... a létesítmény telephelye szerinti MgSzH kerületi hivatalának (a továbbiakban: kerületi hivatal) köteles bejelenteni. ...

10. § (1) A bejelentett létesítményekről a kerületi hivatal ... nyilvántartást vezet.

11. § A bejelentett adatok megváltozását az élelmiszer-vállalkozó haladéktalanul köteles bejelenteni a kerületi hivatalnak, amely azok megváltozását a nyilvántartásba átvezeti.

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

2. melléklet az 57/2010. (V. 7.) FVM rendelethez a 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendeletben meghatározott termékkörök szerinti azon élelmiszerek, amelyek kiskereskedelmi forgalomba hozatalához e rendelet alapján külön engedély szükséges.

Vendéglátó vállalkozásokra a 2. mellékletből az alábbiak vonatkoznak:

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

	édesipari termék	illetve házhoz szállítással történik, a végső fogyasztó részére	
<p><u>3. melléklet az 57/2010. (V. 7.) FVM rendelethez</u></p>			
<p>1. Üzletben történő forgalomba hozatal esetén a külön engedély iránti kérelemhez csatolni kell:</p>			
<p>a) közmű nyilatkozatokat,</p>			
<p>b) technológiai leírást és elrendezési rajzot,</p>			
<p>c) anyagmozgatási és személyforgalmi és göngyöleg tárolási tervet,</p>			
<p>d) az áruszállítás tervezett módját,</p>			
<p>e) tervezett alkalmazotti létszámot,</p>			
<p>f) szakképesítéshez kötött tevékenység esetén az előírt képesítés igazolását,</p>			
<p>g) tisztítási, mosogatási, takarítási utasítást,</p>			
<p>h) melléktermék és a hulladék-kezelési és ártalmatlanítási tervet,</p>			
<p>i) az ivóvíz megfelelőségét tanúsító, 30 napnál nem régebbi vízvizsgálati eredményt,</p>			
<p>j) vendéglátó létesítmény esetében nyilatkozatot arra vonatkozóan, hogy a létesítményben szándékoznak-e előkészítetlen lőtt vadat feldolgozni.</p>			
<p>2. Mozgóboltban vagy közterületen történő forgalomba hozatal esetén a külön engedély iránti kérelemhez csatolni kell:</p>			
<p>a) az ivóvízellátás, szennyvízelvezetés, illetve elhelyezés, energiaellátás leírását,</p>			
<p>b) technológiai leírást, mely tartalmazza az árusító helyeket, árusítási módot és a telephelyet,</p>			
<p>c) a kézmosási, WC-használati lehetőség ismertetését,</p>			
<p>d) a mosogatási, takarítási, fertőtlenítési utasítást,</p>			
<p>e) a hulladékszállítás, elhelyezés leírását,</p>			
<p>f) szakképesítéshez kötött tevékenység esetén az előírt képesítés igazolását.</p>			

4.4. Változások bejelentése

210/2009. (IX. 29.) Korm. r

10. § (1) A kereskedő a működési engedély megadását követően az 1. melléklet B) pontjában megjelölt adatokban bekövetkezett változást haladéktalanul, illetve a nyitva tartási idő változása esetén az azt megelőző nyolc napon belül köteles bejelenteni a jegyzőnek.

(4) Az üzlet használatára jogosult személyében történő változás esetén - amennyiben az üzletben folytatott tevékenységet, illetve forgalmazott üzletköteles termékkört nem érinti - a (3) bekezdés szerinti eljárást kell alkalmazni azzal, hogy a változást - annak megfelelő igazolása mellett - az új jogosult köteles bejelenteni.

(5) Az üzlet megszűnését a megszűnést követő nyolc napon belül - a 4. melléklet szerinti igazolás leadásával egyidejűleg - be kell jelenteni a jegyzőnek. A jegyző a bejelentést követően haladéktalanul visszavonja a működési engedélyt, és az üzletet törli a nyilvántartásból.

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

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

A tevékenységben bekövetkezett változásokat minden esetben be kell jelenteni a jegyzőnek, aki erről az illetékes hatóságokat értesíti.

Jogszabály írja elő, hogy mely adatok változását kell a jegyzőnél bejelenteni. A vállalkozásra (pl. név, cím, székhely, cégjegyzékszám), az üzletre (tulajdonos, cím, alapterület, használat jogcíme stb.) és az üzemelésre vonatkozó általános adatokon (nyitva tartás, stb.), kívül a forgalmazott termékek körének változását is be kell jelenteni.

A termék változását akkor kell bejelenteni, ha a jegyzői nyilvántartásban szereplőn kívüli termékcsoport forgalmazását tervezik.

A vendéglátásban is forgalmazható termékcsoportok listája:

1.1. Meleg-, hideg étel,

1.2. Kávéital, alkoholmentes- és szeszes ital

1.4. Cukrászati készítmény, édesipari termék,

1.8. Kenyér- és pékáru,

1.9. Édességáru (csokoládé, desszert, nápolyi, cukorkaáru, előrecsomagolt fagylalt és jégkrém stb.),

1.10. Tej, tejtermék (vaj, sajt, túró, savanyított tejtermék stb.),

4.5. Egyéb engedélyezési eljárások

2008. évi XLVI. Tv.

5. § (6) Engedélyköteles terméket Magyarországon csak az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv által kiadott engedély alapján, e törvény végrehajtására kiadott jogszabály szerint lehet forgalomba hozni és felhasználni.

8/B. § (1) Ionizáló energiával kezelt élelmiszert a Magyar Köztársaság területén első alkalommal forgalomba hozni az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv engedélyével lehet.

(3) Élelmiszernek ionizáló energiával történő kezelését az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv engedélyével rendelkező élelmiszer-vállalkozás végezheti.

67/2011. (VII. 13.) VM rendelet

7. § (1) Harmadik országból és a tagállamok közötti kereskedelemről származó ionizáló sugárzással kezelt élelmiszerekkel kapcsolatosan, mennyiségi korlátozás nélkül, be kell tartani az élelmiszer-előállítás és -forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomonkövethetőségről szóló külön jogszabályban foglaltakat.

210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet

12. § (1) Közterületi értékesítés keretében - a (2) bekezdésben meghatározott eltéréssel - az 5. mellékletben meghatározott termékek forgalmazhatóak.

5. melléklet: Közterületi értékesítés keretében forgalmazható termékek: zöldség, gyümölcs; pattogatott kukorica; főtt kukorica; sült gesztenye; pirított tökmag, napraforgómag, földimogyoró, egyéb magvak; vattacukor, cukorka; fagyalt, jégkrém; ásványvíz, üdítőital,

4.5.1. Alkalmi, rendezvényi, közterületi és mozgó árusítás

Vendéglátó terméket alkalmilag, rendezvényen, mozgó árusítással, illetve közterületen csak az a vállalkozó értékesíthet, aki a termékre vonatkozó külön jogszabályok alapján szükséges hatósági engedélyekkel (un.: külön engedéllyel) rendelkezik, továbbá az értékesítő helyen feltünteti a nevét és a székhelyét.

Jogszabály alapján a rendezvényt annak szervezője 5 nappal előbb köteles bejelenteni az élelmiszerlánc felügyeleti szervnek. Az egyes élelmiszer árusokról a rendezvényszervező feladata nyilvántartást vezetni.

Az árusítást végző vállalkozásoknak a rendezvényen részvételhez hatósági engedélyt nem kell beszerezniük, ha egyébként az adott élelmiszer kitelepüléssel járó forgalmazására a külön engedélyük kiterjed. (lásd 4.3 fejezetet)

Az alkalmi és a létesítményen kívüli árusításra a vállalkozás HACCP rendszerének ki kell térnie, mérlegelve a lehetséges veszélyeket, azok megelőzését, figyelését, kezelését.

A vendéglátó-ipari üzlet homlokzatával érintkező közterületen az üzlet üzletkörébe tartozó termékek értékesíthetők — ha azt egyéb jogszabályok nem zárják ki — ideiglenes, illetve ideiglenes jelleggel, a higiéniai szabályok betartása mellett.

<p>kávéital, nyers tej; büfétermék; sütőipari termékek; előrecsomagolt sütemények, édességek.</p> <p>(2) Közterületi értékesítés keretében a húsvéti, karácsonyi és szilveszteri ünnepeken, valamint évente egy alkalommal, kizárólag az adott ünnepen és az azt megelőző 20 napban, az 5. mellékletben meghatározott termékeken túl az adott ünnepel, illetve az adott alkalomhoz kapcsolódó helyi hagyománnyal összefüggő termékek, ... forgalmazhatók.</p> <p>(3) Közterületi értékesítést a kereskedő a termékre vonatkozó külön jogszabályok alapján szükséges hatósági engedélyek birtokában, továbbá a nevének és székhelyének feltüntetésével folytathat.</p> <p>14. § (2) Mozgóbolt útján kereskedelmi tevékenység a termékre vonatkozó külön jogszabályok alapján szükséges hatósági engedélyek birtokában, ... valamint a kereskedő nevének és székhelyének feltüntetésével végezhető.</p> <p>15. § (1) Az alkalmi rendezvényen történő árusítás során a kereskedőnek rendelkeznie kell a termékre vonatkozó külön jogszabályok alapján szükséges hatósági engedéllyel, továbbá köteles feltüntetni nevét, székhelyét.</p> <p>16. § (2) A kereskedő az üzlete homlokzatával érintkező területen az üzletben való forgalmazás szabályai szerint - a terület tulajdonosának (kezelőjének) hozzájárulása birtokában - forgalmazhatja az üzletben jogszerűen forgalmazott, a bejelentésben vagy a működési engedélyben meghatározott termékeket.</p> <p>57/2010. (V. 7.) FVM r.</p> <p>17. § (2) A rendezvényt annak szervezője, több szervező esetén felelős szervezője (a továbbiakban: szervező) legalább 5 munkanappal a rendezvény kezdete előtt köteles bejelenteni a rendezvény helye szerinti kerületi hivatalnak.</p>	<p>4.5.3. Ionizáló sugárzással kezelt élelmiszerek felhasználása</p> <p>Ha ionizáló sugárzással kezelt élelmiszer, vagy nem kezelt élelmiszerben lévő ionizáló sugárzással kezelt élelmiszer-összetevő kerül az ételbe, azt a végső fogyasztó, illetve a közétkeztető tudomására kell hozni.</p> <p>A harmadik országból vagy tagállamból származó ionizáló sugárzással kezelt élelmiszer behozatalát első alkalommal be kell jelenteni az élelmiszer-ellenőrző hatóságnak, felhasználni és forgalmazni csak a bejelentés követően szabad.</p>
---	---

<p>18. § A létesítmény engedély és a kiskereskedelmi forgalomba hozatalra vonatkozó külön engedély (a továbbiakban együtt: engedély) módosítása vagy új engedélyezési eljárás során a korábban már az engedélyező hatóság rendelkezésére bocsátott adatokat nem kell ismételt benyújtani.</p>	
---	--

4.6. Megfelelőséget igazoló dokumentumok

178/2002/EK

3. cikk 3. élelmiszeripari vállalkozó: az a természetes vagy jogi személy, aki/amely az általa ellenőrzött élelmiszeripari vállalkozáson belül felelős az élelmiszerjog követelményeinek betartásáért;

17. cikk Kötelezettségek

(1) Az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozók vállalkozásaik termelő, feldolgozó és forgalmazó tevékenységének minden szakaszában gondoskodnak arról, hogy az élelmiszerek vagy takarmányok megfeleljenek a tevékenységükre vonatkozó élelmiszerjog követelményeinek, és ellenőrzik e követelmények teljesülését.

852/2004/EK rendelet:

(1) Ez a rendelet az élelmiszer-ipari vállalkozásokra vonatkozó általános szabályokat állapítja meg az élelmiszer-higiénia terén, figyelembe véve különösen a következő elveket:

d) a HACCP elvein alapuló eljárások általános alkalmazásának a helyes higiéniai gyakorlattal együtt meg kell erősítenie az élelmiszer-ipari vállalkozók felelősségét;

e) a helyes gyakorlatról szóló útmutatók értékes eszközök, amelyekkel az élelmiszerlánc minden szintjén segíteni lehet az élelmiszer-ipari vállalkozókat az élelmiszer-higiéniai szabályok betartásában és a HACCP-elvek alkalmazásában;

2008. évi XLVI. Tv.

22. § (2) Az élelmiszer-, illetve takarmány-vállalkozás az élelmiszer, illetve a takarmány előállítását, valamint forgalomba hozatalát megelőzően az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban

4.6.1. Gépminősítés

A felhasznált gépek élelmiszer-biztonsági megfelelőségéért az élelmiszer-vállalkozó felel.

Higiéniai gépminősítés kérhető bármely erre szakosodott laboratórium vagy vizsgáló állomástól, de megfelelő a **gyártó, vagy forgalmazó nyilatkozata, a CE jelölés vagy azt igazoló tanúsítvány** is.

Lásd még a karbantartási fejezetet: 8.1.

4.6.2. Kiegészítő szerződések

A vállalkozónak az alábbi szerződésekkel kell rendelkeznie:

- ivóvíz ellátást biztosító szerződés a vízművel, ha a vízellátás hálózatról, vagy más szolgáltatótól történik,
- vízjogi engedély, ha a vízellátás saját kutas,
- szennyvízelvezetésről, csatorna hálózatra csatlakozáskor
- szennyvíz elhelyezésről: szennyvíz-gyűjtőakna működtetésekor, a tartályos szennyvízszállító vállalkozással
- hulladék elszállítóval
- alkalmazottak foglalkoztatása esetén szerződés foglalkozás-egészségügyi szolgáltatóval

ha igénybe veszik:

- kölcsönzött munkaerő alkalmazásakor a munkaerő kölcsönzést biztosító vállalkozással
- saját kút esetén laboratóriumi vízvizsgálatok végeztetésekor a vizsgáló, akkreditált laboratóriummal.
- élelmiszer-szállítóval

meghatározott részletes, írásos dokumentációt (így különösen gyártmánylapot, anyaghányad-nyilvántartást) köteles készíteni és vezetni.

35. § (4) Élelmiszer-biztonsági feladatainak keretében az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv

c) vizsgálja az élelmiszer-ipari gépek, berendezések higiéniai alkalmasságát.

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

5. § (1) A vendéglátó által előállított, a végső fogyasztónak szánt ételek összetételére, csomagolására vonatkozó adatoknak az előállítás helyén, a minőség-ellenőrzés céljára is alkalmas módon, termékenkénti anyaghányad-nyilvántartásként rendelkezésre kell állniuk. Az anyaghányad nyilvántartásnak a 1. mellékletben felsorolt adatokat kell tartalmaznia.

(2) Az anyaghányad nyilvántartásban bekövetkező bármely változást haladéktalanul át kell vezetni. Amennyiben egy adott étel előállítását megszüntetik, az arról vezetett anyaghányad-nyilvántartást a megszüntetéstől számított 90 napig meg kell őrizni.

(3) A vendéglátó-ipari termékek összetevőire vonatkozó információkról - beleértve az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet 4. melléklete szerinti allergén összetevőket, valamint az egyéb jogszabályok alapján kötelezően alkalmazandó, élelmiszer-összetevőkre vonatkozó kiegészítő információkat is - a végső fogyasztót, annak kérésére a vendéglátónak tájékoztatnia kell.

5. melléklet

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

2. Az 1. pont szerinti húsvizsgálati igazolást a vendéglátó tevékenységet

- takarító vállalkozóval,
- rovar, rágcsálóirtóval
- karbantartóval (sütő-, hűtő-, mosogató-, egyéb berendezésekre, épületgépészetre),

4.6.3. Megfelelőséget igazoló egyéb dokumentumok:

- anyaghányad nyilvántartás (kalkulációs lap)
- termelési napló (napi termelt adagszám termék fajtánként)
- felhasznált élelmiszer-csomagoló anyag(ok) megfelelőségét igazoló dokumentumok (pl. számla)
- a dolgozók egészségügyi alkalmasságáról szóló nyilvántartás
- higiéniai oktatás dokumentumai (jegyzőkönyv, tananyag, jelenléti ív, vizsgalapok)
- HACCP dokumentáció
- Jó Higiéniai Gyakorlat Útmutató.
- elejtett vad felhasználásakor húsvizsgálati igazolás
- vadon termő, gyűjtött gomba felhasználásakor gomba-szakellenőri igazolás

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

végző élelmiszer-vállalkozó a vadból készített étel kiszolgálásától vagy kiszállításától számított 3 hónapig köteles megőrizni.	
---	--

GHP munkacsoportnak vitára kiadva: 2011.10.10.
GHP munkacsoport elfogadta: 2011.10.10.

Nyilvános vitára kiadva: 2011.10.12.
Hozzászólási határidő: 2011.11.09.

Módosítás dátuma: 2011. 10. 26.

4.7. Hatósági ellenőrzések

852/2004/EK

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

882/2004/EK

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

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

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

10. cikk

(2) A takarmányokra és élelmiszerekre vonatkozó hatósági ellenőrzések többek között a következő tevékenységeket jelentik:

a) a takarmány- és élelmiszeripari vállalkozók által működtetett bármely ellenőrző rendszer és a kapott eredmények vizsgálata;

A hatósági ellenőrzés célja:

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

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

Az ellenőrzéseket előzetes bejelentés nem előzi meg.

Az ellenőrzést végző személy hatósági igazolvánnyal rendelkezik, és részt vesz folyamatosan az MgSzH központi szervezésű oktatásain.

A hatósági ellenőröknek be kell tartaniuk a látogatókra vonatkozó szabályokat (lásd. 5.8.6. fejezet).

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

Az ellenőrzött személy köteles segíteni a hatósági ellenőr munkáját.

<p>b) a következők vizsgálata:</p> <ul style="list-style-type: none"> ii. nyersanyagok, összetevők, technológiai segédanyagok és a takarmányok és élelmiszerek előkészítése és előállítása során alkalmazott egyéb termékek; iii. félkész termékek; iv. az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak; v. takarító és karbantartási termékek és eljárások, valamint peszticidek; vi. címkézés, kiserelés és reklám; <p>c) a takarmány- és élelmiszeripari vállalkozások higiéniai körülményeinek ellenőrzése;</p> <p>d) a helyes gyártási gyakorlat (GMP), a helyes higiéniai gyakorlat (GHP), a helyes gazdálkodási gyakorlat és a HACCP eljárásainak értékelése, figyelembe véve a közösségi jogszabályokkal összhangban megállapított útmutatók használatát;</p> <p>e) az írásos anyagok és más olyan dokumentumok vizsgálata, amelyek fontosak lehetnek a takarmány- vagy élelmiszerjog betartásának felmérése szempontjából;</p> <p>f) a takarmány- és élelmiszeripari vállalkozók és személyzetük kikérdezése;</p> <p>g) a takarmány- vagy élelmiszeripari vállalkozások mérőműszerei által rögzített értékek leolvasása;</p> <p>h) a takarmány- és élelmiszeripari vállalkozók által végzett mérések felülvizsgálata érdekében az illetékes hatóság által, saját műszereivel végzett ellenőrzések;</p> <p>i) a rendelet célkitűzéseinek megvalósításához szükséges bármely egyéb tevékenység.</p> <p>2004. évi CXL. Tv.</p> <p>88. § (1) A hatóság - a hatáskörének keretei között - ellenőrzi a jogszabályban foglalt rendelkezések betartását, valamint a végrehajtható</p>	
---	--

döntésben foglaltak teljesítését.

2008. évi XLVI. Tv.

35. § (3) Élelmiszer-biztonsági feladatainak keretében az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv ellenőrzi

- a) az élelmiszer-vállalkozások tevékenységét;
- b) az élelmiszer-előállító, -elosztó, és -forgalomba hozó létesítmény harmadik országba irányuló exportra való alkalmasságát a nemzetközi előírásoknak megfelelően;
- c) rendszeres jelleggel a járványügyi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi előírások betartását az élelmiszerek termelésének, előállításának, feldolgozásának, tárolásának, szállításának és forgalomba hozatalának bármely szakaszában, illetve az ennek során közreműködő személyekre vonatkozó egészségügyi alkalmassági és higiénés előírások betartását;
- d) az élelmiszer-vállalkozásoknál bevezetett "Jó Higiéniai Gyakorlatot", a nyomkövetési, az élelmiszer-visszahívási és a "veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok"-ra (HACCP) vonatkozó rendszerek, valamint az élelmiszer-vállalkozásoknál felhasznált tisztító- és fertőtlenítőszeres, fertőtlenítő eljárások megfelelését, beleértve a rovar- és rágcsálóirtást is;

44. § (1) Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv helyszíni ellenőrzésre feljogosított köztisztviselője, valamint jelenlétében az Európai Bizottság szakértője és az általa kijelölt szakértő az e törvény végrehajtására kiadott jogszabály, valamint az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktusai szerinti ellenőrzés során jogosult

- a) az ellenőrzött helyiségbe, illetve létesítménybe belépni;
- b) berendezéseket, eszközöket, technológiai folyamatokat ellenőrizni;
- c) az ellenőrzés tárgyát képező vagy azzal kapcsolatos iratokat, dokumentációt, adathordozókat - az adatvédelemre, valamint a titoktartásra vonatkozó jogszabályok figyelembevételével - megismerni

és azokról másolatot, illetve kivonatot készíteni;
d) eljárása dokumentálására a helyszínen kép-, illetve hangfelvételt készíteni;
e) eljárásához szükséges vizsgálatok elvégzése céljából térítésmentesen mintát venni;
f) hatósági mintavétel esetén az ügyfél kérésére - az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban, valamint az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktaiban meghatározott kivételek figyelembevételével - ellenmintát venni;
g) élelmiszerlánc-esemény elhárítása érdekében a lezárt terület, épület, helyiség felnyitásával, az ott tartózkodó személyek akarata ellenére is a lezárt ingatlanok területére, üzlethelyiségbe, üzemi helyiségbe lépni és ott az ellenőrzést lefolytatni akkor is, ha azok egyidejűleg lakás céljára szolgálnak, továbbá szállítóeszközöket ellenőrizni.
(2) Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv az adóhatósági ellenőrzés során próbavásárlást (ideértve az interneten történő vásárlást is) végezhet.

68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM rendelet.

7. § (1) A hatósági élelmiszer-ellenőrzés keretében történő mintavételről készült jegyzőkönyvnek tartalmaznia kell:

- a) a mintavétel időpontját, körülményeit, a vett minta pontos azonosítását, a vizsgálat alá vont tétel mennyiségét, egységárát,
- b) a mintaadó természetes, illetve jogi személy vagy jogi személyiség nélküli gazdasági társaság nevét és címét (székhelyét, illetve telephelyét),
- c) az élelmiszer-előállító vagy élelmiszer-forgalmazó természetes, illetve jogi személy vagy jogi személyiség nélküli gazdasági társaság nevét és címét (székhelyét, illetve telephelyét), valamint
- d) ellenminta vételt.

(2) Az élelmiszer előállítója, kereskedelmi ellenőrzés esetén a hiba okozója a vizsgálat és a mintavétel költségeit köteles megtéríteni, ha a vizsgált élelmiszer az előírt biztonsági, a jelölésben feltüntetett vagy a

<p>vizsgálat alá vont termék gyártmánylapján, illetve a vendéglátó termék esetében az anyaghányad-nyilvántartásban vállalt minőségi jellemzőket, illetve a jogszabályokban előírtakat nem elégíti ki. Amennyiben a hiba okozóját nem lehet megállapítani, vagy az okozó tevékenysége nem tartozik a magyar jogszabályok hatálya alá, a költségeket annak kell megfizetnie, akinél a nem megfelelő terméket a hatóság megtalálta.</p>	
--	--

4.8. Nyomonkövethetőség

178/2002/EK rendelet

18. cikk (1) A termelés, feldolgozás és forgalmazás minden szakaszában biztosítani kell az élelmiszerek, a takarmányok, az élelmiszertermelésre szánt állatok, valamilyen élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagok útjának nyomon követhetőségét.

(2) Az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozóknak gondoskodniuk kell arról, hogy azonosítani tudják azon személyeket, akiktől az élelmiszert, takarmányt, az élelmiszertermelésre szánt állatot, valamilyen élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagot kapják.

Ennek érdekében a vállalkozóknak rendelkezniük kell olyan rendszerekkel és eljárásokkal, amelyek lehetővé teszik az ilyen információk eljuttatását az illetékes hatóságokhoz azok kérelmére.

(3) Az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozóknak rendelkezniük kell olyan rendszerekkel és eljárásokkal, amelyek lehetővé teszik azoknak az egyéb vállalkozásoknak az azonosítását, ahová termékeiket szállítják. Ezeket az információkat az illetékes hatóságok kérésére a hatóságok rendelkezésére kell bocsátani.

(4) A Közösségben forgalomba hozott, illetve valószínűleg forgalomba hozatalra kerülő élelmiszereket vagy takarmányokat el kell látni olyan címkékkel vagy azonosító eszközökkel, amelyek a vonatkozó meghatározott rendelkezések követelményeivel összhangban, a vonatkozó dokumentáción és információkon keresztül lehetővé teszik a termékek nyomon követését.

2008. évi XLVI. Tv.

16. § (1) Az élelmiszer-előállítás folyamatának nyomon követhetősége és - a szükséges esetekben - az élelmiszer forgalomból történő

4.8.1. Nyomon követhetőség

A nyomon követésben

Ismerni kell, hogy

- az ételkészítéshez felhasznált alapanyagok kitől, honnan származnak, illetve hogy
- hová továbbították a késztermékeket.

Ez a kötelezettség az „*egy lépés hátra, egy lépés előre*” elvén működik.

Nyomon követés feltétele az árut kísérő információ haladása, előre és hátra.

Akkor nyomon követhető az élelmiszer, vagy élelmiszertétel, ha annak jellemző adatai ismertek (név, származás, készítő/gyártó/forgalmazó, fogyaszthatóság/minőségmegőrzés, összetevők, tömeg, tárolási feltételek, átadó/átvevő, stb.).

Nyomon követés célja, hogy probléma észlelése, jelzése esetén a hibás termék a forgalomból a lehető legrövidebb idő alatt kivonható legyen.

A nyomon követés módját a vállalkozó maga választja meg, mérlegelve a lehetőségeit:

- a termelése nagyságrendjét,
- az előállított termék kockázatosságát,
- üzleti érdekeit.

Ha a nyomon követést nem egészíti ki az egyes összetevők pontos azonosítása, termékviSSzahíváskor számolni kell azzal, hogy a még

visszahívhatósága érdekében az élelmiszerlánc valamennyi szereplőjének az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban, valamint az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktaiban meghatározott nyomon követhetőségi eljárást kell létrehoznia, és ahhoz kapcsolódóan naprakész dokumentációs rendszert kell működtetnie az élelmiszerek, a takarmányok, az élelmiszertermelésre szánt állatok, valamint az élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagok tekintetében.

(2) Az élelmiszerlánc valamennyi szereplője köteles az (1) bekezdés szerinti dokumentációs rendszer adatait felhívásra az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv rendelkezésére bocsátani az élelmiszer-biztonságot és azzal összefüggésben az állatvédelmet közvetlenül vagy közvetve befolyásoló veszélyelemzés és a nyomon követés biztosítása érdekében.

2005. évi CLXIV. Tv

5. § (1) A kereskedőnek rendelkeznie kell a forgalmazott termék - saját előállítású termék esetén a termékhez felhasznált nem saját előállítású termék - eredetét hitelt érdemlően igazoló bizonylattal. A kereskedő az ellenőrzést végző hatóság felhívására köteles az eredeti bizonylatokat, dokumentumokat öt napon belül bemutatni.

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

12. § Az élelmiszer adalékanyagokat, aromákat és élelmiszerenzimeket eredeti vagy az eredeti jelöléseket pontosan feltüntető csomagolásban kell tárolni. Az eredeti csomagolást vagy címkét az adalékanyag, aroma vagy élelmiszerenzim teljes felhasználásig, illetve a készített termék fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig meg kell őrizni.

1. melléklet

Az anyaghányad-nyilvántartásnak tartalmaznia kell:

- a) a vendéglátó vállalkozás neve,
- b) az ételkészítés címe,

azonosítható szintig, tehát szélesebb érintettséggel kell a visszahívást végrehajtani.

Magyarázat, példával egy adott összetevő (babérlevél) alapján:

Ha a nyomon követési rendszerünkben csak a babérlevelet, mint összetevőt (alapanyagot) azonosítjuk, (tételazonosítót nem rögzítünk a felhasználásakor) és egy adott babérlevél tételt a szennyezettsége miatt visszahívtak, a következők szerint kell eljárni:

A visszahívást minden babérlevelet tartalmazó általunk készített ételre ki kell terjeszteni!

4.8.1.1. „Egy lépés hátra”: azaz a felhasznált élelmiszer származási irányába:

Bizonylatokkal (számla, szállítólevél, termékkísérő okmány stb.) kell rendelkezni annak igazolására, hogy a termékek honnan származnak (szállító azonosítása).

A jelölések hordozója legtöbbször a csomagolás.

Csomagolatlan élelmiszereket – kivéve a friss zöldséget, gyümölcsöt és gombát - csak úgy szabad átvenni, ha a termék megnevezését, a minőség megőrzési/fogyaszthatósági idejét, a minőségmegőrzéshez szükséges tárolási feltételt a beszerzési bizonylaton feltüntették.

Az előállítók által a terméken feltüntetett magyar nyelvű jelölés eszköze a nyomon követésnek, amely legyen sértetlen, jól látható, olvasható, nem letörölhető.

Külföldről beszerzett termék esetén a kötelező jelölés tartalmával azonos információt magyar nyelven is fel kell tüntetni a számlán, szállítólevélen, vagy egyéb termékkísérő okmányon.

A megbontott, az eredeti gyűjtőcsomagolásból eltávolított kisebb, már

- c) a termék megnevezése,
- d) az anyaghányad nyilvántartás készítésének időpontja,
- e) az egységnyi termékhez (adag vagy darab) felhasznált alapanyagok, adalékanyagok, aromák és enzimek megnevezése és mennyisége, jelölve az élelmiszerek jelöléséről szóló külön rendelet szerinti allergén összetevőket is,
- f) csomagoltan történő kiszállítás esetén a csomagolóanyag megnevezése,
- g) csomagoltan történő kiszállítás esetén az étel fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időtartama,
- h) csomagoltan történő kiszállítás esetén a tárolási és készen tartási feltételek,
- i) a 20. § (2) bekezdés szerint forgalomba hozott élelmiszerek esetében a jelölés teljes szövege.

2. melléklet

1. A pasztörözött, folyékony fagylaltot a hőkezelés befejezése után 2 órán belül +8 °C-ra vagy ez alá kell hűteni. Lehűtés után 24 órán belül 0 és +4 °C közötti hőmérsékleten szabad tárolni és szállítani a nyomon követésre alkalmas jelölésekkel ellátva.

931/2011/EU végrehajtási rendelete (2012. július 1-től) részletes szabályokat állapít meg az állati eredetű termékek forgalmazása kapcsán szükséges fogyasztói tájékoztatásról.

jelöletlen kiserelési egységben tárolt termékek esetében - kivált, ha több beszerzési helyről származnak - nyomon követésre alkalmas módszer lehet

- az eredeti csomagoló anyag megőrzése,
- kis kiserelés esetén az áttöltés helyett, a termék eredeti csomagolásból közvetlen használata, (fűszerek),
- az eredeti csomagolás azonosításra alkalmas részének átragasztása a napi használatú tároló edényre,
- adott esetben a bontás idejének jelölése.

4.8.1.2. Egy lépés előre, azaz az értékesítés irányába:

Az árut kísérő számla és bizonylat, tálalókonyha ellátása esetén az ételkísérő jegy, a hosszabb fogyaszthatósági idejű egyadagos ételek kiszállítása esetében az un. „vevői lista” szolgálhat a nyomon követés alapjául.

Nyilvántartást kell vezetni a nem közvetlen fogyasztó részére kiszállított termékekről (hova és milyen mennyiségben került késztermék).

A nyomon követéshez szükséges dokumentumokat a vonatkozó jogszabályokban előírt ideig, ennek hiányában legalább 3 hónapig meg kell őrizni.

4.8.1.3. A nyomon követés során hibásnak jelzett termék elkülönítése:

A hibás terméket oly módon kell elkülöníteni, és megjelölni, hogy az a termelésbe gondatlanság miatt ne kerülhessen be, továbbá ne veszélyeztesse más élelmiszerek biztonságát.

Kapcsolódó fejezet: 4.10. Termékek kivonása a forgalomból.

4.8.1.4. Adalékanyagok, aromák, stb. áttöltése

	<p>Az adalékanyagokat, aromákat, enzimeket élelmiszer-biztonsági szempontból megfelelő csomagolásba szabad áttölteni. Az áttöltött edényre át kell vezetni az eredeti csomagoláson lévő adatokat vagy az eredeti csomagolás/címkét meg kell őrizni. Az áttöltött csomagoláson olyan jelölést kell alkalmazni, amiből a termék adatai azonosíthatók.</p>
--	---

Kapcsolódó fejezet: 5.10. Csomagolás

4.9. Termék kivonása a forgalomból, és visszahívása a fogyasztótól

178/2002/EK

19. cikk (1) Amennyiben egy élelmiszeripari vállalkozó úgy véli vagy okkal feltételezi, hogy egy élelmiszer, amelyet a vállalkozás behozott, előállított, feldolgozott, gyártott vagy forgalmazott, nem felel meg az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, és a kérdéses élelmiszer már kikerült az élelmiszeripari vállalkozó közvetlen ellenőrzése alól, az élelmiszeripari vállalkozó haladéktalanul kezdeményezi az élelmiszer kivonását a piacról és erről tájékoztatja az illetékes hatóságot. Ha a termék eljuthatott a fogyasztóhoz, a vállalkozó hatékony eszközökkel és pontosan tájékoztatja a fogyasztókat a kivonás okáról, valamint szükség esetén - amennyiben egyéb intézkedések nem elegendőek a magas szintű egészségvédelem megvalósításához -vissza kell hívnia a fogyasztóhoz már leszállított terméket.

(2) Az az élelmiszeripari vállalkozó, aki az élelmiszerek csomagolása, címkézése, biztonsága és egysége megváltoztatása nélkül kiskereskedelmi és forgalmazási tevékenységet lát el, saját tevékenységeinek keretein belül kivonja a piaci forgalomból azokat a termékeket, amelyek nem felelnek meg az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, és az élelmiszerek útjának nyomon követéséhez szükséges információk átadásával, a termelők, feldolgozók, gyártók és/vagy illetékes hatóságok által kezdeményezett intézkedésekben együttműködve hozzájárul az élelmiszerek biztonságához.

(3) Az élelmiszeripari vállalkozó haladéktalanul tájékoztatja az illetékes hatóságokat, amennyiben úgy véli vagy okkal feltételezi, hogy az általa forgalomba hozott élelmiszer ártalmas lehet az egészségre. A vállalkozó bejelenti az illetékes hatóságoknak a végső fogyasztót fenyegető veszély megelőzésére tett intézkedéseket, és nem akadályozhat meg senkit abban, hogy a tagállam jogrendszerével és joggyakorlatával összhangban

4.9.1. A termék kivonása a forgalomból

Az élelmiszert vissza kell vonni a forgalomból, ha az ártalmas a fogyasztó egészségére, és erről a létesítmény vezetője tudomást szerez. Ennek feltétele a jó nyomon követhetőség.

(lásd a 4.8. fejezet)

Élelmiszer biztonsági hiba esetén a visszavonásról és a végső fogyasztót fenyegető veszély megelőzésére tett intézkedésekről haladéktalanul tájékoztatni kell az illetékes hatóságokat.

A létesítménybe visszaszállított élelmiszert meg kell jelölni, elkülönített tárolásáról gondoskodni kell úgy, hogy az ne veszélyeztesse a többi termék biztonságosságát.

4.9.2. A termék visszahívása a fogyasztótól

Amennyiben a nem biztonságos termék eljutott a fogyasztóhoz, de még reális esély van arra, hogy fogyasztása megelőzhető, a vállalkozásnak lépéseket kell tennie annak érdekében, hogy az elfogyasztást megakadályozza. A terméket vissza kell hívni (közlemény kiadásával, helyi média segítségével).

<p>együttműködjön az illetékes hatóságokkal, amennyiben ezzel megelőzhető, csökkenthető vagy megszüntethető egy élelmiszerrel kapcsolatos veszély.</p> <p>(4) Az élelmiszeripari vállalkozó együttműködik az illetékes hatóságokkal az általa jelenleg vagy korábban szállított élelmiszerrel kapcsolatos kockázatok megelőzésében vagy csökkentésében.</p> <p>Annak eldöntésénél, hogy a termék mikor nem biztonságos a 178/2002/EK rendelet 14. cikke irányadó (lásd 4.1. fejezet)</p> <p>2008. évi XLVI. Tv.</p> <p>22. § (1) Az élelmiszer-vállalkozás működése során</p> <p>b) olyan önellenőrzési, minőségbiztosítási, nyomonkövetési, termék-visszahívási rendszereket vagy ilyen rendszerek olyan elemeit kell működtetni, amelyekkel biztosítható az élelmiszer biztonságossága, megfelelő minősége, azonosíthatósága és nyomon követhetősége;</p> <p>Az élelmiszerek megsemmisítésekor az 56/1997. (VIII. 14.) FM–IKIM–NM rendelet betartandó.</p>	
---	--

4.10. Élelmiszerek közvetítette megbetegedések esetén követendő eljárás

2008. évi XLVI. Tv.

23. § (3) Az élelmiszer-vállalkozó haladéktalanul köteles bejelenteni az élelmiszerlánc-felügyeleti szervnek, ha tudomására jut, hogy az általa előállított vagy forgalomba hozott termék megbetegedést okozott, vagy ennek gyanúja áll fenn.

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

4. § (1) Ha a létesítmény vezetője, üzemeltetője vagy alkalmazottja, illetve egyéb, vendéglátó tevékenységet végző személy (a továbbiakban együtt: felelős személy) tudomást szerez az általa előállított vagy forgalomba hozott élelmiszertől eredő megbetegedésről vagy annak gyanújáról - az érintett élelmiszerhez használt alapanyagok, valamint a maradék élelmiszer és ételminta változatlan állapotban való megőrzése mellett -, annak kiszorgálását, felszorgálását azonnal fel kell függesztenie a hatóság további intézkedéséig.

(2) Az (1) bekezdésben meghatározott esetben a felelős személy köteles haladéktalanul értesíteni:

- a) munkaidőben a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának kerületi hivatalát,
- b) munkaidőn kívül a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának készenléti ügyeletét.

A 62/2003 (X. 27.) ESzCsM r.:

3. § (1) Bejelentést köteles tenni élelmiszer eredetű megbetegedésről, illetve ennek gyanújáról

c) az élelmiszer-előállító, vendéglátó vagy élelmiszerkereskedelmi tevékenységet végző jogi személy, természetes személy és a jogi

4.10.1. Étel fertőzés, -mérgezés illetve gyanúja

Élelmiszer eredetű megbetegedéseknek nevezzük az élelmiszer-fertőzéseket (ételfertőzés) és élelmiszer-mérgezéseket (ételmérgezés), melyeket az elfogyasztott élelmiszerben lévő fertőző vagy mérgező anyagok okoztak. A hétköznapi szóhasználatban ételmérgezéseként említik.

Gyanú akkor merül fel, ha:

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

A leggyakoribb tünetek: hányinger, hányás, hasmenés, hasi fájdalom és görcsök, melyet kísérhet általános rosszullét, láz, néha fejfájás. Egyes baktériumok okozhatnak kettős látást, nyelési vagy beszéd nehézségeket, nyálcsurgást, izomgörcsöket, bénulást. Ilyen tünetek esetén azonnal orvost kell hívni!

4.10.2. Teendő az élelmiszer eredetű megbetegedés, vagy gyanújakor.

- A felelős vezetőnek azonnal be kell jelenteni telefonon a Megyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóságának vagy a területileg illetékes Kerületi Hivatalának, munkaidőn kívül ügyeletéhez.
- A gyanúsított élelmiszer(ek) forgalmazását fel kell függeszteni.
- A kiszállítási helyeket a lehető legrövidebb időn belül értesíteni kell, az

<p>személyiséggel nem rendelkező szervezet – beleértve az élelmiszer importőrt is – (a továbbiakban együtt: előállító, illetőleg forgalmazó), ha tudomására jut, hogy az általa előállított, illetőleg forgalomba hozott élelmiszert fogyasztók körében ilyen merül fel.</p> <p>5. § (1) Az előállító, illetőleg forgalmazó köteles a gyanús élelmiszer további előállítását, illetőleg forgalomba hozatalát azonnal beszüntetni és intézkedni az ételmintáknak, a meglévő készleteknek (ételeknek, nyersanyagoknak), a helyiségeknek és a munkaeszközöknek – az egészségügyi hatóság helyszíni eljárásáig – változatlan állapotban történő megőrzéséről.</p>	<p>ételkiadást ott is szüneteltetni kell.</p> <ul style="list-style-type: none">• Mindent érintetlenül kell hagyni a hatóság megérkezéséig, ételt, alapanyagot, ételmintát megsemmisíteni, (vagy manipulálni,) takarítani, fertőtleníteni tilos!• A vizsgáló hatóság részére minden segítséget meg kell adni!
--	--