

**5. VALAMENNYI ÉLELMISZER-IPARI VÁLLALKOZÓRA VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS HIGIÉNIAI KÖVETELMÉNYEK AZ ÉLELMISZER-HIGIÉNIÁRÓL SZÓLÓ 852/2004/EK RENDELET ALAPJÁN**

<b>5.1. Élelmiszer-előállító és –forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények</b>	
<b>JOGHÁTTÉR</b>	<b>GHP</b>
<p><b>852/2004/EK II. melléklet I. fejezet</b></p> <p>(1) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.</p>	<p>Tisztántartás feltétele a jó műszaki állapotban tartott, a végzett tevékenységhez szükséges helyiségek és berendezések megléte.</p>
<p><b>852/2004/EK II. melléklet I. fejezet</b></p> <p>(2) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek <b>elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:</b></p> <p>a) <b>lehetővé teszi</b> a megfelelő <b>karbantartást, tisztítást</b> és/vagy <b>fertőtlenítést</b>, megakadályozza vagy minimalizálja a légi úton történő szennyeződést, és <b>elendő munkaterületet</b> biztosít minden művelet higiénikus elvégzéséhez;</p> <p>b) <b>védelmet nyújt</b> a szennyeződés felgyülemzése, a mérgező anyagokkal való érintkezés, az idegen anyag élelmiszerbe kerülése, a pára és a nemkívánatos penészbevonat felületre való képződése ellen;</p>	<p><b>5.1.1. Tárgyi feltételek, tervezés, kivitelezés</b></p> <p>Létesítmény ott telepíthető, ahol</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• az élelmiszereket nem veszélyezteti a környezetből ill. a szomszédos épületrészekből származó szennyezés,</li> <li>• biztosított a tevékenységhez szükséges energia- és vízellátás,</li> <li>• az előírásoknak megfelelő a hulladék- és szennyvízelhelyezés,</li> <li>• lehetőleg szilárd burkolatú úton megközelíthető és az út vízvezetése is megoldott.</li> </ul> <p><i>Ezeket a követelményeket a már meglévő építmény, építményrész átalakítása, bővítése, korszerűsítése vagy használatának, illetőleg a benne végzett tevékenységek megváltoztatása esetén is be kell tartani.</i></p>
<p><b>253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet</b></p> <p>31. § (1) Az építményeket csak úgy szabad elhelyezni, hogy azok együttesen feleljenek meg a településrendezési, a környezet-, a táj-</p>	<p><b>5.1.2. Környezet</b></p>

<p>és természet- és a műemlékvédelemi, továbbá a rendeltetési, az egészség-, a tűz-, a köz- és más biztonsági, az akadálymentességi követelményeknek, valamint a geológiai, éghajlati, illetőleg a terep, a talaj és a talajvíz fizikai, kémiai, hidrológiai adottságainak, illetőleg azokat ne befolyásolják károsan.</p> <p><b>253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet</b></p> <p>85. § (1) A helyiségek, terek méreteit, kapcsolatait, körítő szerkezeteit, nyílászáróit, beépített berendezéseit a rendeltetésüknek megfelelően kell megvalósítani.  (2) A helyiségek legkisebb méretét a következők szerint kell meghatározni:  <i>a)</i> helyiség alaprajzi mérete 0,8 m-nél kevesebb nem lehet,  <i>b)</i> huzamos tartózkodás céljára szolgáló helyiség alaprajzi mérete 2,0 m-nél kisebb nem lehet.</p>	<p>A létesítmény lehetőleg legyen távol:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• szennyezett területektől, környezetet szennyező tevékenységektől (füsttől, portól, bűztől, más szennyező anyagoktól),</li> <li>• kártevők megtelepedésére alkalmas területtől,</li> <li>• olyan területektől, ahonnan a szilárd ill. folyékony hulladék nem távolítható el hatékonyan.</li> </ul>
<p><b>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</b></p> <p><b>13. §</b> (1) Mosó vagy mosogató medencével és kézmosó, kézfertőtlenítési lehetőséggel is felszerelt, a keresztszennyeződés kockázatának elkerülését biztosító külön előkészítő helyiség vagy hely szükséges:  <i>a)</i> nyershús előkészítéséhez,  <i>b)</i> zöldség, gyümölcs, gomba tisztításához és a tojás fertőtlenítéséhez.</p> <p>(2) Az (1) bekezdés <i>a)</i> pontja szerinti előkészítő hely nem lehet a tálalótérrel azonos légtérben.</p> <p>(3) Az (1) bekezdés <i>b)</i> pontja szerinti előkészítő hely nem lehet a főző- és tálalótérrel azonos légtérben.</p>	<p><b>5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület</b></p> <p>A létesítmények kialakításakor az alábbi követelményekre kell figyelemmel lenni:</p> <p><b>Az épület</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• jó műszaki állapotú legyen.</li> <li>• Az épület és a felületek kialakításakor olyan anyagokat kell felhasználni, melyekből semmilyen károsító anyag vagy hatás nem érheti az élelmiszert és az ott dolgozókat.</li> </ul> <p><b>A helyiségek elrendezése, méreteik és kialakítása tegye lehetővé</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a biztonságos munkavégzést,</li> <li>• a különböző szennyezettségű tevékenységek elkülönülését,</li> <li>• a biztonságos technológiát (kialakítás, méret feleljen meg a folytatni kívánt tevékenységnek, az üzemeléshez szükséges kellő számú gép, berendezés elhelyezésének),</li> <li>• a nyersanyagok, a félkész és késztermékek elkülönített tárolását, az elegendő kapacitású hűtött terek (kamrák, hűtőberendezések) biztosításával.</li> <li>• a megfelelő tisztítást, fertőtlenítést és karbantartást,</li> <li>• kártevők bejutásának megakadályozását.</li> </ul>

<p>(5) Az (1) bekezdés szerinti külön előkészítő hely vagy helyiség, illetve a (3) bekezdés szerinti elkülönített helyiség hiányában az adott alapanyagból csak előkészített vagy konyhakész állapotú használható.</p>	<p><b>A helyiségek számát, méretét a tevékenység és termelési mennyiség alapján kell meghatározni.</b></p> <p><b>Leggyakrabban szükséges helyiségek a vendéglátásban, étkeztetésben:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>áruátvevő,</li><li>raktárak</li><li>előkészítők</li><li>főzőtér (kiszolgálótérrel együtt v. külön)</li><li>mosogatók</li><li>szociális helyiségek</li><li>takarítószer és vegyszer raktár</li><li>hulladéktároló.</li></ul> <p><b>Előkészítő hely, helyiség:</b></p> <p>Előkészítő hely lehet egy helyiségnek vagy térnek (pl. folyosó) egy része, ahol az adott alapanyag előkészítésével foglalkoznak a keresztszennyezés veszélye nélkül.</p> <p><b>Húselőkészítő hely:</b></p> <p>A nyershús előkészítőhely nem lehet a tálalótérben. Abban a főzőtérben, ahol tálalás is zajlik, nem szabad húselőkészítő helyet kialakítani. A főzőtérben kialakított húselőkészítő hely használata nem veszélyeztetheti az ételkészítés egyéb fázisait. Célszerű a húselőkészítő helyet térelválasztóval, berendezésekkel a főzőtér egyéb munkafázisaitól jól elkülöníteni. A főzőtérben kialakított húselőkészítő helyet is el kell látni mosó- vagy mosogató medencével (legalább 1 db), amely a hús mosásra és a húselőkészítő eszközök elmosására szolgál. A főzőtérben kialakított húselőkészítő hely kézmosó, kézfertőtlenítési</p>
--	---

	<p>lehetőségének elfogadható a főzőtéri kézmosó, amennyiben használata nem jelent keresztszennyezési kockázatot.</p> <p><b>Tojás előkészítő</b> Abban az esetben, ha a cukrászat vagy hidegkonyha nem fertőtlenített héjas tojást használ, külön tojás-előkészítő helyiséggel kell rendelkeznie.</p> <p><b>Zöldség-előkészítő hely:</b> A zöldség előkészítő hely a zöldség, gyümölcs, tojás és gomba előkészítésére szolgál. Nem helyezhető el a tálaló és főzőtérrel közös légtérben. Kialakítható pl. zöldségraktárban, keresztszennyezést kizáró módon közlekedő folyosón, szezonálisan működő létesítmények esetében udvaron, féltető alatt.</p> <p><b>A helyiségek kapcsolatai</b></p> <p><b>Az egyes helyiségeket úgy kell közlekedő utakkal, nyílászárókkal, átadókkal összekapcsolni, hogy az élelmiszerbiztonságot ne veszélyeztesse az áru és személymozgás, a levegőáramlás és biztosított legyen a technológia egyirányúsága.</b></p> <p><b>Lépcsőházak, liftek és az azokhoz kapcsolódó szerkezetek</b> Élelmiszerek szállítási útvonalában lépcső, küszöb lehetőleg ne legyen. A lépcsőházakat, lifteket és az azokhoz kapcsolódó szerkezeteket (pl. lépcsőpihenők, létrák, csúszdák) úgy kell elhelyezni vagy megépíteni, hogy használatukkor az élelmiszerek ne szennyeződhetnek.</p> <p>A <b>munkaterületeket</b> úgy kell kialakítani, hogy legyen elegendő hely minden művelet biztonságos, higiénikus elvégzéséhez. A berendezések, gépek olyan távolságra legyenek egymástól, hogy egymás működését károsan ne befolyásolhassák, és biztosított legyen karbantartásuk, a környezetük tisztán</p>
--	--

	<p>tarása.</p> <p>A felületeket úgy kell kiképezni, hogy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• azok könnyen tisztíthatók és fertőtleníthetők legyenek,</li> <li>• gátolják a kártevők és környezeti szennyezők (füst, por, stb.) bejutását, megtelepedését, megtapadását, felhalmozódását,</li> <li>• meggátolják a páralecsapódást, a nem kívánatos nedvesedést, penészesedést.</li> </ul>
<p><b>852/2004/EK II. melléklet I. fejezet</b></p> <p>Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek <b>elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:</b></p> <p>(2) c) lehetővé teszi a <b>helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat</b> alkalmazását, beleértve a <b>szennyeződések elleni védelmet</b>, és különösen a <b>kártevők elleni védekezést</b>; és</p>	<p>A nem megfelelő, kedvezőtlen épület adottságok esetében a kockázattal arányos, átgondolt, egyedileg kidolgozott, szennyezettségi fokoként időben jól elkülönülő technológiai lépéseket kell alkalmazni.</p> <p><b>Ahol sem a térbeli, sem az időbeli elkülönítés nem valósítható meg az eltérő tisztasági munkalépések között, ott ételt készíteni nem szabad.</b></p> <p>Az élelmiszer vállalkozónak biztosítania kell a kártevők elleni védekezést.</p> <p><b>A kártevők távoltartására vonatkozó részletes előírást lásd a 8.4. fejezetben.</b></p>
<p>(2) d) szükség szerint az élelmiszerek <b>megfelelő hőmérsékleten tartását</b> célzó, <b>megfelelő kapacitású, ellenőrzött hőmérsékletű kezelési és tárolási feltételeket biztosít</b>, és lehetővé teszi e hőmérsékletek figyelemmel kísérését, és szükség szerint rögzítését.</p>	<p>Az élelmiszerek megfelelő hőmérsékleten tartásához megfelelő kapacitású berendezéseket kell biztosítani. Minden létesítménynek rendelkeznie kell a hőmérsékletek mérésére alkalmas kellő számú eszközökkel.</p> <p><b>Az alapanyagok kezelésének, tárolásának előírásait a 6.5. fejezet, a késztermékekre vonatkozókat 6.8. fejezet tartalmazza.</b></p>
<p><b>852/2004/EK II. melléklet I. fejezet</b></p> <p>(3) Kellő számú vízöblítéses <b>illemhelyet</b> kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízvezető berendezéshez csatlakoznak. Az illemhelyek</p>	<p><b>5.1.4. Illemhelyek</b></p>

<p>nem nyílhatnak közvetlenül abba a helyiségbe, ahol az élelmiszert kezelik.</p>	<p>Biztosítani kell a dolgozóknak a kellő számú, vízöblítéses megfelelő szellőzéssel (mesterséges vagy természetes) valamint búzelzárával ellátott illemhelyet, kézmosási lehetőséggel. A személyzet számára fenntartott WC-t mosdót idegenek, vagy a vendégek nem használhatják.</p> <p>Női illemhelyen lábpedálos, fedeles hulladékgyűjtőt kell elhelyezni.</p> <p>Illemhely létesítésekor figyelembe kell venni a használók létszáma vonatkozó építészeti előírásokat.</p> <p><b>Illemhely használati lehetőség elfogadott üzletházakban, bevásárló központokban, vásárcsarnokban, piacokon és mozgó árusításnál, de ezekben az esetekben is külön személyzeti illemhely használat szükséges.</b></p>
<p><b>253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet</b></p> <p>99. § (1) (...) Az illemhelyek és a tisztálkodó helyiségek berendezéseinek számát az építmény, az önálló rendeltetési egység, a terület egyidejű használóinak tervezett (becsült) lehetséges legnagyobb létszáma és nemek szerinti megoszlása alapján kell megvalósítani. Az illemhelyekhez biztosítani kell a kézmosás lehetőségét.</p> <p>(2) A tisztálkodó helyiség, az illemhely (WC-csésze, vizeldebereendezéssel felszerelt helyiség) könnyen tisztítható, fertőtleníthető, továbbá önálló szellőzésű és fűthető legyen, ezen túlmenően a csoportos tisztálkodó helyiség fűthető helyiségből nyíljon. A több illemhelyet magában foglaló helyiség (csoportos illemhely) csak önálló szellőzésű előtérből nyílhat. Az illemhely mérete 0,90 x 1,20 m-nél – befelé nyíló ajtó esetén 0,90 x 1,60 m-nél – kevesebb nem lehet.</p> <p>(9) Élelmiszer tárolására, feldolgozására, fogyasztására, forgalmazására szolgáló helyiségből WC-, vizelde szerelvényel felszerelt helyiség közvetlenül nem nyílhat.</p>	
<p><b>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</b></p> <p><b>10. §</b> Azon létesítményekben, amelyekben a 852/2004/EK rendelet szerint illemhelyet kell biztosítani, a személyzet részére kézmosóval ellátott, a vendégek részére fenntartott illemhelytől elkülönített illemhelyet, vagy illemhely-használati lehetőséget kell biztosítani.</p>	

<p><b>852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet</b></p> <p>(4) Kellő számú, megfelelően elhelyezett és <b>kézmosásra kialakított mosdókagylónak</b> kell rendelkezésre állnia. A kézmosásra szolgáló mosdókagylókat hideg és meleg folyóvízzel kell üzemeltetni, megfelelő tisztítóanyagokkal és higiénikus kézszáritási lehetőséggel is el kell azokat látni. Adott esetben az <b>élelmiszerek mosását a kézmosásra szolgáló berendezéstől elkülönítetten kell megoldani.</b></p>	<p><b>5.1.5. Kézmosók</b></p> <p>Több helyiségből álló létesítmény minden olyan helyiségében, ahol az élelmiszert illetve a nyersanyagot kézzel érinthetik, azonos higiéniai megítélésű területen belül, a tevékenység végzése helyén, elérhető távolságban hideg-meleg folyóvizes (kevert) kézmosó berendezés kell.</p> <p>A mosdókagyló mérete legyen alkalmas az alapos és előírás szerű kézmosásra. A mosdókagyló környezetében a szennyeződésnek kitett falfelület mosható, fertőtleníthető legyen.</p> <p>A kézmosóhoz szükséges kellékek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kézszáritó (eldobható papírtörő, szárítógép)</li> <li>• kéztisztító és kézfertőtlenítőszer, adagolóval és jól olvasható, látható használati utasítással,</li> <li>• erős kézzsennyezéssel járó helyeken körömkefe,</li> <li>• hulladékgyűjtő edény a használt kéztörőknek.</li> </ul> <p>Kizárólag a használt kéztörő papírok gyűjtésére nyitott hulladékgyűjtő edény is alkalmazható.</p> <p><b>Az élelmiszerek mosására vonatkozó utasítás a 6.6. fejezetben (Előkészítés ) található.</b></p> <p><b>Kézmosóra vonatkozó utasítást lásd még 5.1.3. fejezetben</b></p>
<p><b>253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet</b></p> <p>(4) Az illemhelyekhez legalább egy, illetve minden megkezdett 3 db berendezési tárgy (WC-csésze, vizelde- berendezés) után legalább egy kézmosót kell létesíteni.</p>	
<p><b>852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet</b></p> <p>(5) Megfelelő és elégséges <b>természetes</b> vagy <b>mechanikus szellőzésről</b> kell gondoskodni. El kell kerülni, hogy a mechanikusan továbbított, szennyezett levegőt szállító légáram a tiszta levegővel ellátott részre kerüljön. A szellőző rendszert úgy kell kialakítani,</p>	<p><b>5.1.6. Szellőztetés</b></p> <p>Valamennyi helyiségben a végzett tevékenységekhez megfelelő hőmérsékletet, természetes és/vagy mesterséges szellőzést kell biztosítani.</p>

<p>hogy a szűrőket és más, időnkénti tisztítást és cserét igénylő részeket könnyen el lehessen érni.</p>	<p>A levegőáramlás irányát úgy kell megválasztani, hogy a levegő soha ne áramoljon szennyezett területről tiszta területre.</p>
<p><b>253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet</b></p> <p><b>90. §</b> (1) A helyiségek rendeltetésének megfelelő mértékű szellőzés, légcserre lehetőségéről gondoskodni kell. Ennek keretében biztosítani kell a helyiségben használt tüzelő-berendezések légellátását is, a vonatkozó követelményeknek megfelelően.</p> <p>(2) Helyiség nem szellőztethető az építmény közös használatú tereibe (pl. kapualjba, lépcsőházba, zárt folyosóra, padlástérbe), valamint közhasználatú átjáró, áthajtó, aluljáró légtérbe.</p> <p>(3) Minden olyan helyiséget, ahol főző, sütő vagy egyéb gőzt termelő üzemi berendezés kerül elhelyezésre, közvetlen természetes szellőzéssel, illetve mesterséges szellőztetés esetén el nem zárható gravitációs vésszellőző-nyílással kell létesíteni.</p> <p><b>92. §</b> (1)-A huzamos tartózkodásra szolgáló helyiségeket természetes szellőzéssel kell ellátni, kivéve, ha a rendeltetészerű használatukhoz mesterséges légcserre alkalmazása is szükséges.</p> <p>(6) A mesterséges szellőztető berendezésekben a levegő nedvesítésére csak ivóvíz minőségű víz használható.</p>	<p><b>Természetes szellőzés</b></p> <p>A szabadba nyíló ajtókat, ablakokat nem korrodálódó anyagból készült rovarhálóval kell ellátni, úgy, hogy azok a tisztítás idejére könnyen leszerelhetők legyenek.</p> <p>A bejárati ajtókat használaton kívül csukva kell tartani.</p> <p>Amennyiben a nyitott ablak az élelmiszer szennyeződéséhez vezethet, azt munka közben becsukva kell tartani.</p> <p><b>Mesterséges szellőzés</b></p> <p>Természetes szellőzés hiányában, vagy elégtelenségekor a mesterséges szellőzőrendszert úgy kell kialakítani, hogy a levegőszűrők és a cserét igénylő egyéb alkatrészek könnyen elérhetők és hozzáférhetők legyenek.</p> <p>A főzőegységek fölé olyan elszívókat lehet beszerezni, amelyek hatékonyan elszívják a keletkező vízgőzt és egyéb gőzöket, és amelyek üzemeltetése nem szennyezi az élelmiszert.</p>
<p><b>852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet</b></p> <p>(6) Az illemhelyeket megfelelő természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell ellátni.</p>	<p><b>Illemhelyre vonatkozóan az 5.1.4. fejezet alapján.</b></p>
<p><b>852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet</b></p> <p>(7) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet megfelelő <b>természetes és/vagy mesterséges világítással</b> kell ellátni.</p>	<p><b>5.1.7. Világítás</b></p> <p>Ajánlott természetes megvilágítás az előkészítő helyiségekben, hogy az</p>



**253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet**

**87. § (1)** A helyiségek, terek megfelelő természetes és mesterséges megvilágításának lehetőségéről a rendeltetésüknek megfelelően kell gondoskodni.

élelmiszerek minőségi változásai (romlás jelei) észrevehetőek legyenek.

**A megvilágítás nem lehet félrevezető, nem fedheti el az élelmiszer lehetséges elváltozásait.**

**A mesterséges fényforrás** beállításánál figyelembe kell venni az alábbiakat:

- a megvilágítás tegye lehetővé a terület tisztaságának ellenőrzését, az elváltozások, szennyezések észlelését,
- A fényforrás egyenletes, vibrálás, árnyék és vakítás mentes fényt biztosítson.
- A csomagolatlan élelmiszerek kezelésére használt területeken a világító testeket törés- és robbanás biztos burkolattal javasolt ellátni.
- A megvilágítás fénye közelítsen a természetes fényhez.
- Ahol szükséges, ott helyi megvilágításról is gondoskodni kell.

Megvilágított helyiségek, helyek (MSZ EN 12464-1:2003 Kiskereskedelmi létesítmények megvilágítási követelményei figyelembevételével.)	A fény erőssége legalább
minden olyan helyen, ahol az ételek/élelmiszerek ellenőrzése, (elő)készítése, csomagolása, felszolgálása és a mosogatás/karbantartás történik	300 - 500 lux
tároló helyeken:	150 lux
éttermek és öltözők, mosdó, és WC	250 lux
egyéb helyeken.	60 - 125 lux

**5.1.8. Energiaellátás**

Az üzemeléshez, -beleértve az üzlethelyiségen kívüli tevékenységet is-,

	(hőkezelés, hűtés, fűtés, megvilágítás, épületgépészet stb.) megfelelő mennyiségű, az élelmiszert nem szennyező energia forrásról kell gondoskodni, amely lehet elektromos áram, gáz, egyéb energia forrás.
<p><b>852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet</b></p> <p>(8) A <b>vízvezető berendezéseknek</b> a kívánt célnak meg kell felelnie. Úgy kell azokat megtervezni és megépíteni, hogy a szennyeződés kockázatát el tudják kerülni. Amennyiben az elvezető csatornák részben vagy teljesen nyitottak, azokat úgy kell kialakítani, hogy a szennyvíz ne folyjon szennyezett területről tiszta területre vagy annak irányába, különösen olyan területekre vagy olyan területek irányába, amelyekben a végső felhasználó számára nagy kockázatot jelentő élelmiszerek kezelését végzik.</p>	<p><b>5.1.9. Szennyvízelvezetés</b></p> <p>Hatékony és megfelelő lejtéssel rendelkező szennyvízelvezető rendszert kell kiépíteni és jó műszaki állapotban kell tartani. A WC-ket mindig a konyhából elvezetés után kell a csatorna vezetékbe kötni.</p> <p>A padlóról a lefolyórendszert a csatornával szifonon keresztül kell összekötni. Ki kell alakítani és biztosítani kell a csatorna összefolyók búzelzárását.</p>
<p><b>253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet</b></p> <p><b>77. § (1)</b> Az építmény csatornahálózatát úgy kell megvalósítani, hogy az építménybe szennyvíz- vagy csapadékvíz-visszáramlás ne keletkezzék. A csatornavezeték az elvezetett szennyvíz hatásának ellenálló, korrózióálló legyen.</p> <p>(4) Csatornavezetékét nem szabad vezetni, csőkapcsolatot, tisztítóidomot nem szabad létesíteni:</p> <p>a) huzamos tartózkodásra szolgáló helyiségek légterében, ezen helyiségek földemében, padozatában (...)</p> <p>(5) (...) élelmiszer tárolására, feldolgozására, forgalmazására, fogyasztására szolgáló helyiség légterében és a felette lévő földemében, álmennyezetben csatornavezeték nem vezethető (...)</p>	<p><b>Technológiai helyiségben, élelmiszer raktárban szennyvíz tisztító akna nem lehet.</b></p> <p><b>A padlóösszefolyókat fedővel kell ellátni.</b></p>

<p><b>852/2004/EK rendelet II. melléklet I. fejezet</b></p> <p>(9) A személyzet részére szükség szerint megfelelő <b>öltözőt</b> kell rendelkezésre bocsátani.</p>	<p><b>5.1.10. Öltözők</b></p> <p>Meg kell oldani az utcai ruha és személyes tárgyak, és a munka közben használt ruházat elkülönült tárolását. Ez megvalósítható külön szekrények beállításával, jól záródó ruha zsákokkal is.</p> <p>Az öltöző nem nyílhat közvetlenül az élelmiszerkezelő területekről.</p>
<p><b>3/2002. (II. 8.) SZCSM–EüM együttes rendelet a munkahelyek munkavédelmi követelményeinek minimális szintjéről</b></p> <p><b>18. §</b> (1) A munkavállalók részére megfelelő öltözőt kell biztosítani, ha a munkavégzéshez külön munkaruhát, védőruhát kell viselniük és – egészségügyi okok miatt, vagy a munkavállalók korára, nemére tekintettel – nem várható el tőlük, hogy máshol öltözzenek át. Amennyiben nincs szükség kiépített öltözőre, akkor valamennyi munkavállaló részére biztosítani kell olyan zárható helyet, ahol a munkahelyen nem viselt ruháit tarthatja.</p> <p>(2) Az öltözőket a nők és a férfiak részére el kell választani, illetve elkülönített használatukat biztosítani kell. Megfelelő szervezési intézkedések kialakításával és megtartásával tíz főt meg nem haladó munkavállalói létszámnál egy időben nem használható női-férfi közös öltözőt lehet kialakítani.</p> <p>(3) Az öltözőnek könnyen megközelíthetőnek és megfelelő méretűnek kell lennie, és azt ülőhelyekkel kell ellátni.</p> <p>(4) Az öltöző alapterületét úgy kell kialakítani, hogy az ott öltöző munkavállalók egymást ne akadályozzák. Öltözőszekrényenként legalább 0,50 m<sup>2</sup>-nyi alapterületet kell biztosítani. Az öltöző minimális alapterülete 6 m<sup>2</sup>.</p>	
<p><b>852/2004/EK II. melléklet I. fejezet</b></p> <p>(10) A <b>tisztító- és fertőtlenítőszer</b>eket <b>nem szabad</b> olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik</p>	<p><b>5.1.11. Az élelmiszerre, vagy a fogyasztóra veszélyes anyagok tárolása</b></p> <p>Ezeket az anyagokat élelmiszertől elkülönítve, lehetőleg az eredeti zárt csomagolásban (üveg, doboz, stb.) kell tartani, speciálisan erre a célra</p>

	<p>használt zárható helyiségben vagy szekrényben.</p> <p><b>A tisztító- és fertőtlenítőszerre vonatkozó részletes utasítást a 8.2. fejezet tartalmazza.</b></p>
--	---

5.2. Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket )	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p><b>852/2004/EK II. melléklet II. fejezet</b></p> <p>(1) Az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségekben (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és az III. fejezetben meghatározott helyiségeket, de beleértve a szállítóeszközökben található helyiségeket) a kialakításnak és az elrendezésnek lehetővé kell tennie a helyes élelmiszer-higiéniiai gyakorlat alkalmazását, beleértve a <b>szennyeződések elleni védelmet</b> a műveletek között és során. Különösen:</p>	<p>Az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségek <b>kialakítása és elrendezése</b> nem veszélyeztetheti az élelmiszerbiztonságot.</p> <p>Az épületeknek, az egyes helyiségeknek biztosítani kell az élelmiszerek megfelelő tárolását és védelmét, különösen a keresztszennyezések megelőzésével.</p>
<p><b>852/2004/EK II. melléklet II. fejezet</b></p> <p>(1) a) a <b>padlófelületeket</b> ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a folyadékot nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő. Adott esetben, ott a felületet úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen;</p>	<p><b>5.2.1. Padozat</b></p> <p>Ahol szükséges, technológiától és kapacitástól függően, (- pl., konyhai üstök mosogatásának helyén, vízigényes előkészítő helyiségekben) a <b>padozatba kell építeni</b> megfelelő padlóösszefolyót. Ebben az esetben a padozatnak lejtene kell olyan szögben, hogy a felületi víz és egyéb folyadékok elfolyjanak az elvezetőkbe.</p> <p>Ahol erre nincs lehetőség, olyan technológiát kell kialakítani, hogy padlón ne keletkezessen pangó víz, és a padlóra kifolyó víz gyorsan és higiénikusan, az ételkészítést és élelmiszerbiztonságot nem veszélyeztető módon legyen eltávolítható (pl. vízszívó berendezés, nagy felületen használható moppok stb.)</p>

	<p>alkalmazásával). Célszerű a fal-padozat találkozásokat lekerekítetten kiképezni.</p>
<p><b>852/2004/EK II. melléklet II. fejezet</b></p> <p>(1) b) a <b>falfelületeket</b> ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, a sima felületet a műveletek által megkívánt magasságig, kivéve ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;</p>	<p><b>5.2.2. Falfelületek</b></p> <p>A <b>falfelületek</b> legyenek világos színűek, résmentesek.</p> <p>Javasolt, a folyadékkelvezető és egyéb csöveket, vezetékeket a falban elvezetni.</p> <p>Ha a csövek, vezetékek a falakon kívül vannak, ne legyenek az egyes helyiségek közötti átvezetéseknel nyílások, amelyekben a kártevők megbújhatnak, és a csövezetékek kiképezése tegye lehetővé a takarítást.</p> <p>Ahol fennáll a fal élek sérülésének veszélye, megfelelő él-védelemről kell gondoskodni.</p>
<p><b>852/2004/EK II. melléklet II. fejezet</b></p> <p>(1) c) a <b>mennyezetet</b> (vagy ahol nincs mennyezet, a tető belső felületét) és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemelését és csökkentse a pára- és penészképződést, a nemkívánatos penészképződést és idegen anyagnak a termékbe hullását;</p>	<p><b>5.2.3. Mennyezet</b></p> <p>A <b>mennyezetnek</b> könnyen tisztántarthatónak kell lennie.</p> <p>Technológiai helyiségekben kerülendő az álmennyezet, alkalmazása esetében az álmennyezet kizárólag résmentes lehet.</p>
<p><b>852/2004/EK II. melléklet II. fejezet</b></p> <p>(1) d) az <b>ablakokat</b> és <b>egyéb nyílászárókat</b> úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemelését meggátolják. A szabadba nyíló ablakokat, szükség szerint, tisztítás céljából könnyen leszerelhető rovarhálóval kell ellátni. Ha a nyitott ablak szennyeződéshez vezethet, az ablakokat az élelmiszer-előállítás</p>	<p><b>5.2.4. Ablakok és egyéb nyílászárók</b></p> <p>A szellőztetésre használt <b>ablakoknak</b> a padlószintről könnyen kezelhetőnek kell lenniük.</p> <p><b>Kapcsolódó fejezet: 5.1.6., 8.4.</b></p>

<p>ideje alatt rögzített módon, zárva kell tartani;</p>	
<p><b>852/2004/EK II. melléklet II. fejezet</b></p> <p>(1) e) az <b>ajtóknak</b> könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, nem nedvszívó felületek alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő; és</p>	<p><b>5.2.5. Ajtók</b></p> <p><b>Az ajtóknak mosható felületűnek és jó műszaki állapotúnak kell lenni.</b> Az üzemi helyiségek kültérbe nyíló <b>ajtait célszerű</b> – önzáródóan kiképezni, és lehetőség szerint zárva tartani, vagy rovarhálóval ellátni. A kültérbe nyíló ajtóknak résmentesen kell záródnia.</p>
<p><b>852/2004/EK II. melléklet II. fejezet</b></p> <p>(1) f) az <b>élelmiszerek kezelésére szolgáló területeken a felületeket</b> (beleértve a gépek felületeit is), különösen az élelmiszerekkel érintkező felületeket, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatóknak, illetve szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli sima, mosható, korrózióálló és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő.</p>	<p><b>5.2.6. Munkafelületek</b></p> <p>A <b>felületek</b> simák, résmentesek, ezért könnyen tisztíthatók, fertőtleníthetők, kopás és korrózióállóak legyenek.</p> <p>A felületek olyan anyagból készüljenek, amelyekből semmilyen egészségre káros mennyiségben ártalmas anyag nem oldódik ki.</p>
<p><b>852/2004/EK II. melléklet II. fejezet</b></p> <p>(2) Szükség szerint, a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózióálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük.</p>	<p><b>5.2.7. Mosogató berendezések</b></p> <p>A mosogatómedencék környezetében a szennyeződésnek kitett falfelület mosható, fertőtleníthető legyen. Javasolt a rozsdamentes anyagból készült medencék felszerelése. A medencék mérete olyan legyen, hogy azokban a használatos edények biztonságosan elmoshatók legyenek. Valamennyi medencét elegendő mennyiségű folyó hideg-meleg vízzel kell ellátni, a keletkezett szennyvíz biztonságos, zárt elvezetéséről gondoskodni kell. Az elmosott eszközök, edények lecsepegtetéséhez megfelelő helyről kell gondoskodni a medencék mellett, vagy fölött.</p>
<p><b>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</b></p> <p><b>21. § (1)</b> A fogyasztók étkezéshez használt edényeinek, eszközeinek, valamint a kiszállításhoz használt visszatérő edények, eszközök (a</p>	

<p>továbbiakban együtt: fogyasztói edények) mosogatását térben el kell különíteni az ételkészítéstől és a tálalástól.</p>	<p><b>Az előkészítőekben</b> használatos eszközöket a használat helyén kell elmosni és fertőtleníteni, ehhez legalább 1 medencét kell biztosítani.</p> <p><b>A fogyasztói edények</b> mosogatását térben el kell különíteni az ételkészítéshez és tálaláshoz használt üzemi edények mosogatásától. A fogyasztói edények tisztításához és fertőtlenítéséhez legalább 2 medencét kell felszerelni.</p> <p><b>Az üzemi edények</b> és a <b>szállítóedények</b> mosogatásához is legalább 2 medencét kell biztosítani. Az üzemi edények és a szállító edények – időben elkülönítve – elmoshatók a fogyasztói edények mosogatására szolgáló medencékben is.</p> <p>Mosogatógép alkalmazása esetén is szükséges az előáztatáshoz 1 medence.</p> <p><b>A mosogatóra vonatkozó részletes szabályozást a 8.3. fejezet tartalmazza.</b></p>
<p><b>852/2004/EK II. melléklet II. fejezet</b></p> <p>(3) Szükség szerint gondoskodni kell az <b>élelmiszerek megfelelő mosásáról</b>. Valamennyi, élelmiszerek mosására használt mosogatót vagy más ilyen eszközt el kell látni az 5.7. fejezetben meghatározott követelményeknek megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel, és azokat tisztán, és szükség szerint fertőtleníteni kell tartani.</p>	<p><b>Az élelmiszerek mosására vonatkozó utasítás a 6.6. fejezetben (Előkészítés) található.</b></p>