

| <b>5.4. Szállítás</b>  |   |
|--|---|
| <b>JOGHÁTTÉR</b>   | <b>GHP</b>  |
| <p><b>852/2004/EK II. melléklet IV. fejezet</b></p> <p>(1) Az élelmiszerek szállítására használt <b>szállító járműveket</b>, illetve <b>szállítótartályokat</b> tisztán, jó állapotban kell tartani, az élelmiszerek szennyeződésének elkerülése végett, és szükség esetén ezeket úgy kell tervezni és összeszerelni, hogy megfelelően <b>tisztíthatóak</b> és/vagy <b>fertőtleníthetőek</b> legyenek.</p> | <p><b>5.4.1. Szállító járművek, szállítótartályok</b></p> <p>A szállító jármű és a szállítótartály legyen alkalmas az ételek minőségének és állagának megóvására.</p> <p>Élelmiszert - a csomagolatlan mezőgazdasági termék, a zárt tartályban, palackban szállított nyersanyagok kivételével – zárt rakterű, erre a célra alkalmas, az élelmezés-egészségügyi szempontoknak megfelelő járművön szabad szállítani.</p> <p>A szállító jármű alkalmasságát (tisztaságát, szagtalanságát és az élelmiszer jellegének megfelelő hőmérséklet biztosítását) berakodás előtt ellenőrizni kell.</p> <p>A szállítótartályok és edények tisztításáról, fertőtlenítéséről annak használója gondoskodik. A szállításra vonatkozó előírások végrehajtásáért a jármű vezetője, illetve üzemeltetője felelős.</p> <p>A be- és kirakodás során védeni kell az élelmiszert az időjárás és a környezet szennyező hatásaitól, a rakodás ideje a szükséges mértéket ne haladja meg.</p> |
| <p><b>852/2004/EK II. melléklet IV. fejezet</b></p> <p>(2) A <b>járművek tartályait</b> és/vagy a <b>szállítótartályokat élelmiszer szállításán kívül más szállítására nem szabad</b> használni, amennyiben ez szennyeződéshez vezetne.</p>  | <p><b>5.4.2. Élelmiszerek és egyéb áruk szállítása</b></p> <p>Élelmiszer-szállító járművön csak olyan termék szállítható, ami nem jelent veszélyt az élelmiszerre.</p>  |

|   |   |
|---|---|
| <p><b>852/2004/EK II. melléklet IV. fejezet</b></p> <p>(3) Ha a szállítójárműben és/vagy a szállítótartályban az élelmiszeren kívül <b>egyidejűleg más árut</b> is szállítanak, vagy pedig <b>egyidejűleg többféle élelmiszert</b> szállítanak, akkor szükség szerint hatékony elválasztást kell biztosítani a termékek között.</p> <p>(4) <b>Folyékony, granulált</b> vagy <b>porszerű ömlesztett</b> élelmiszereket élelmiszer szállítására fenntartott tartályokban és/vagy szállítótartályokban/tartálykocsikban lehet szállítani. E szállítótartályokon jól látható és kitörölhetetlen módon, egy vagy több közösségi nyelven fel kell tüntetni, hogy élelmiszer-szállításra szolgálnak, vagy a szállítótartályokat "kizárólag élelmiszer szállítására" felirattal kell ellátni.</p> | <p>A különböző árucsoportba tartozó termékek egymástól elkülönített elhelyezéséről a szállítás folyamán is gondoskodni kell.</p> <p>Élelmiszer és használt göngyöleg egyidejű szállítása esetén gondoskodni kell azok elkülönítéséről úgy, hogy a göngyöleg az élelmiszert ne szennyezze.</p> <p><b>Kerülni kell az élelmiszerek és vegyi áruk egyidejű és közös légterű szállítását. Amennyiben ez nem oldható meg, gondoskodni kell arról, hogy a vegyiáru az élelmiszert ne szennyezhesse, annak szaghatása az élelmiszert ne érhesse.</b></p> |
| <p><b>852/2004/EK II. melléklet IV. fejezet</b></p> <p>(5) Ha a szállítójárművet és/vagy a szállítótartályt élelmiszeren kívül valamely más áru szállítására, vagy pedig többféle élelmiszer szállítására használták, az <b>egyes szállítmányok közt a rakteret</b> hatékonyan meg kell tisztítani a szennyeződések kockázatának elkerülése érdekében.</p>  | <p>A raktér szállítmányfajták közötti fertőtlenítő tisztításáról gondoskodni kell.</p>  |
| <p><b>852/2004/EK II. melléklet IV. fejezet</b></p> <p>(6) Az élelmiszereket a szállítójárművekben és/vagy a szállítótartályokban úgy kell <b>elhelyezni és védeni</b>, hogy a szennyeződés kockázatát a legkisebbre csökkentsék.</p>   | <p>A félsertést, negyed marhát, birkát függesztve kell szállítani.</p> <p>A csomagolt és csomagolatlan, továbbá nyers élelmiszert, élelmiszer-nyersanyagot, félkész és készterméket egymástól elkülönítetten kell szállítani.</p> <p>Csomagolatlan félkész és készterméket (kenyér, pékáru, finompékáru és cukrásztermék) védeni kell a szállítás alatt is a szennyeződéstől.</p>   |
| <p><b>852/2004/EK II. melléklet IV. fejezet</b></p>   | <p>A szállító jármű és/vagy szállítótartály biztosítsa a megfelelő hőmérsékletet a szállítás teljes ideje alatt.</p>  |

(7) Szükség szerint az élelmiszerek szállítására szolgáló járműveknek és/vagy szállítótartályoknak alkalmasnak kell lenniük arra, hogy az élelmiszereket **megfelelő hőmérsékleten** tartsák, valamint hogy lehetővé tegyék e hőmérsékletek figyelemmel kísérését.

A hűtött és gyorsfagyasztott termékek esetében a szállítási időt a hűtőtér kapacitása, illetve a raktérben (szállító tartályban) biztosítható hőmérséklet határozza meg.

A berakodás megkezdése előtt meg kell győződni a raktér és a termékek megfelelő hőmérsékletéről:

- hűtött termékek: 0-+5°C vagy a gyártó által meghatározott hőmérséklet,
- tökehúsok esetében 0-+7°C
- belsőségek esetében 0-+3°C
- baromfi termékeknél 0-+4°C
- gyorsfagyasztott termékeknél -18°C alatt.
- fagyalt -8°C vagy alacsonyabb hőmérséklet.

Termoszláda, hűtőláda, stb. használatakor az útvonal tervezéséhez a hőtartást biztosító eszközök használati utasítását, a szállítási időt és a légtér nagyságát figyelembe kell venni. A termoszláda hőtartó képességét annak forgalmazója tanúsítvánnyal, vagy a tárolási kísérleti eredmények írásos dokumentációjával igazolja.

Hideg- és meleg étel azonos raktérben, egyidejűleg csak akkor szállítható, ha a kétféle hőmérsékleti igény a szállítás alatt biztonságosan megtartható.

A készételek (hideg-meleg étel) szállítására, kiszállításra vonatkozó előírásokat a 6.10. fejezet tartalmazza.