

5.6. Élelmiszer-hulladék	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet VI. fejezet (1) Az élelmiszer-hulladékot, a nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot a felgyülemelésük elkerülése érdekében a lehető leggyorsabban el kell távolítani azokból a helyiségekből, amelyekben élelmiszer található.</p>	<p>5.6.1. Élelmiszer-hulladék, nem ehető melléktermékek</p> <p>Élelmiszer-hulladékként kell kezelni a nem emberi fogyasztásra szánt, illetve az emberi fogyasztásra alkalmatlan élelmiszereket, különösen a(z):</p> <ul style="list-style-type: none"> • kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari terméket • lejárt élelmiszereket • élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő, csomagolásában sérült élelmiszereket • szennyeződött, fogyasztásra már alkalmatlan csomagolatlan élelmiszert • romlásra gyanús, vagy már romlásnak indult élelmiszereket • élelmiszerek tisztításából származó hulladékot • használt sütőzsiradékot. <p>Nem tartozik az élelmiszer-hulladékok közé a szennyvíz, melyre vonatkozóan külön szabályozás vonatkozik.</p>
<p>142/2011/EU rendelet I. melléklet 22. pont „élelmiszer-hulladék”: az éttermekben, vendéglátó-ipari egységekben és konyhákban – a központi konyhákat és a háztartások konyháit is beleértve – keletkező valamennyi élelmiszer-hulladék, beleértve a használt sütőolajat.</p>	

<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>16. § (4) Tilos a kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari terméket, illetve annak maradékát friss termékhez keverni abba bedolgozni, vagy azt ismételtén kiszolgálni, felszolgálni.</p> <p>(5) Romlásra gyanús ételt, vagy alapanyagot tilos felhasználni, vagy olyan kezelésnek – különösen fűszerezés, színezés, áztatás – alávetni, amely a romlás jeleit elfedi.</p> <p>(6) Romlott élelmiszer az emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszerektől térben elkülönítve, a romlottság tényére utaló jelöléssel ellátva tárolható. Eltávolításáról a lehető legrövidebb időn belül gondoskodni kell.</p>	<p>A nem ehető melléktermékre példa az elejtett vadak kültakarója, körme, patája, emésztőtraktus-tartalma.</p> <p><u>A hulladék további sorsa függvényében lényeges eltérések lehetnek a fent felsorolt egyes csoportokra vonatkozó gyűjtési és tárolási követelmények tekintetében! (lásd az 5.6.3. részt)</u></p> <p>Élelmiszerek kezelésével, ételkészítéssel megbízott személyzet csak akkor végezheti hulladéktároló tartály, edény ürítését, mosását, illetve a hulladéktároló hely, vagy helyiség takarítását, ha ehhez külön ruházatot, vagy a ruházatát a szennyeződéstől védő felszerelést visel, és a hulladék-kezelés befejezése után tisztálkodik.</p> <p>A nem élelmiszer-hulladéknak, és nem állati eredetű mellékterméknek minősülő hulladék gyűjtésére, tárolására és további kezelésére vonatkozó részletes szabályokat a környezetvédelmi jogszabályok tartalmazzák.</p> <p>Kapcsolódó fejezetek: 5.8. Személyi higiénia 5.9.4. Romlásra gyanús étel</p>
<p>852/2004/EK rendelet II. melléklet VI. fejezet</p> <p>(2) Az élelmiszer-hulladékot, nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot zárható szállítótartályban kell elhelyezni, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy másfajta szállítótartály vagy kiürítő rendszer is megfelelő. E szállítótartályoknak megfelelő kialakításúaknak, jó állapotban lévőeknek, és szükség esetén könnyen tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenniük.</p> <p>(3) Gondoskodni kell az élelmiszer-hulladék, a nem ehető</p>	<p>5.6.2. Élelmiszer-hulladék és melléktermék gyűjtése és tárolása</p> <p>A hulladék, melléktermék gyűjtését és tárolását úgy kell megoldani, hogy az az élelmiszereket és a környezetet ne szennyezhesse.</p> <p>A hulladékok megfelelő hőmérsékleten történő tárolásáról gondoskodni kell. Az 5.6.3. részben foglaltakkal összhangban állatok etetésére szánt, állati eredetű terméket tartalmazó élelmiszer-hulladék (moslék) tárolására hűtőberendezés vagy hűtőhelyiség használata javasolt.</p> <p>Épületen belüli hulladék, melléktermék gyűjtése céljára fedéllel ellátott edény</p>

<p>melléktermékek és egyéb hulladék tárolásáról és ártalmatlanításáról. A hulladéktároló helyeket úgy kell megtervezni és üzemeltetni, hogy azok tisztán tarthatóak, és szükség szerint állatoktól és kártevőktől mentesek legyenek.</p>	<p>szükséges, lábpedálos vagy billenő fedeles edény használata javasolt. A gyűjtőedényekben felgyülemlett hulladékot, mellékterméket a lehető leghamarabb el kell távolítani azokból a helyiségekből, ahol élelmiszer található. Ez történjen legalább naponta, vagy műszakonként.</p>
<p>142/2011/EU rendelet VIII. melléklet II. fejezet 2) b) i.; x. és xiii.</p> <p>A szállítás és tárolás ideje alatt a csomagolásra, a tárolóeszközre vagy a szállítóeszközre erősített címkének... a következő feliratot kell láthatóan és olvashatóan tartalmaznia a csomagoláson, a tárolóedényen vagy a járműn:</p> <p>i. a 3. kategóriába tartozó anyag esetében a „nem emberi fogyasztásra” felirat;</p> <p>x. szarvak, paták és a XIV. melléklet II. fejezetének 12. szakaszában említett szerves trágyák és talajjavító szerek előállítására szánt egyéb termékek esetében a „nem emberi vagy állati fogyasztásra” felirat;</p> <p>xiii. trágya és emésztőtraktus-tartalom esetében a „trágya” felirat.</p>	<p>Az elszállítandó hulladék, melléktermék időszakos tárolását épületen kívül, vagy külön erre a célra használt tároló helyiségben szükséges megoldani. Ilyen célra résmentesen csukható, javasoltan zárható tartály, vagy zárható helyiség használható.</p> <p>A gyűjtő edények és tároló tartályok rés- és szivárgásmentes kialakításúak, tisztíthatóak és fertőtleníthetőek, vagy egyszer használatosak legyenek.</p> <p>A konyha főzőterében, cukrászati és hidegkonyhai részében csak lábbal nyitható fedelű gyűjtőedényt szabad elhelyezni a technológiai hulladékok gyűjtésére.</p> <p>Állati eredetű melléktermékek tárolására szolgáló tartályokon jól látható és olvasható módon fel kell tüntetni a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3. kategóriába tartozó anyag esetében (ideértve a moslékot is) a „nem emberi fogyasztásra” feliratot; • szarvak, paták és a XIV. melléklet II. fejezetének 12. szakaszában említett szerves trágyák és talajjavító szerek előállítására szánt egyéb termékek esetében a „nem emberi vagy állati fogyasztásra” feliratot; • trágya és emésztőtraktus-tartalom esetében a „trágya” feliratot..
<p>253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet az országos településrendezési és építési követelményekről</p> <p>102. § (2) A hulladéktárolót mosható fal-, illetőleg padlófelülettel kell megvalósítani.</p> <p>(3) A hulladéktároló helyiség közvetlen természetes</p>	<p>Szabadterre történő kiszolgálás, illetve létesítményen kívüli árusítás esetén a fogyasztó részére a forgalomnak megfelelő méretű fedeles hulladékgyűjtőt javasolt elhelyezni, melynek rendszeres ürítéséről, tisztán tartásáról az üzemeltető gondoskodik.</p> <p>A tároló tartályok, konténerek részére szennyvízelvezetési lehetőséggel kialakított helyiséget vagy helyet kell kialakítani úgy, hogy az tisztán tartható, és állatoktól és kártevőktől mentes legyen.</p> <p>Padozatát, falait mosható burkolattal kell kiképezni.</p>

szellőzésű és padlóösszefolyóval ellátott legyen.	
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>9. § (1) A hulladékgyűjtő edények rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről gondoskodni kell.</p>	
<p>852/2004/EK II. melléklet VI. fejezet</p> <p>(4) Valamennyi hulladékot az e célra alkalmazott közösségi jogszabályokkal összhangban, higiénikus és környezetbarát módon kell megsemmisíteni, és az nem jelenthet közvetlen vagy közvetett szennyező forrást.</p>	<p>5.6.3. Hulladék, melléktermék további kezelése</p> <p>Gondoskodni kell a hulladék, melléktermék biztonságos és rendszeres elszállításáról.</p> <p>Moslék céljára kizárólag romlatlan, élelmiszerbiztonsági és állategészségügyi kockázatot nem jelentő élelmiszer vagy élelmiszer-hulladék használható, így például:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari termék • csomagolásában sérült vagy egyéb módon hibás élelmiszerek • élelmiszerek tisztítása során keletkező hulladék (a tojáshéj is).
<p>1069/2009/EK rendelet 22. cikk (1)</p> <p>Az állati melléktermékeket vagy az azokból származó termékeket feladó, szállító vagy fogadó üzemeltetők nyilvántartást vezetnek a szállítmányokról és az azokhoz kapcsolódó kereskedelmi okmányokról vagy egészségügyi bizonyítványokról.</p>	<p>Mosléket az ilyen felhasználásra engedéllyel rendelkező személyeknek, vállalkozásoknak át lehet adni (pl. elismert kutyakennelek, kutya- és macskamenhelyek,</p>

<p>56/1997. (VIII. 14.) FM–IKIM–NM együttes rendelet az élelmiszerek megsemmisítésének feltételeiről és módjáról</p> <p>4. § (2) A hulladékká vált élelmiszer takarmányozási célra történő hasznosításáról az illetékes állat-egészségügyi hatóság dönt.</p>	<p>cirkuszok, állatkertek, vadasparkok részére). Haszonállatok (a prémes állatok kivételével) takarmányozása moslékkal tilos.</p> <p>Az engedéllyel rendelkező felhasználók folyamatosan frissített listája az alábbi weboldalon keresztül hozzáférhető: http://mgszh.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/mgszh_aai/kozerdeku_aai/kotelezoen_nyilvantartott/1774</p> <p><i>(A teljes listából a X. szekcióra (Állati melléktermék és belőlük származtatott termékek nyilvántartásba vett eltérő felhasználói) való szűréssel listázhatóak ki ezen felhasználók.)</i></p>
<p>71/2003. (VI. 27.) FVM rendelet az állati hulladékok kezelésének és a hasznosításukkal készült termékek forgalomba hozatalának állategészségügyi szabályairól</p> <p>21. § (3) Az élelmiszer-hulladék, kivéve a nemzetközi utasforgalomból származó élelmiszer-hulladékot, 90 °C-on, 20 perces hőntartás után állatmenhelyeken, prémes állattelepeken, gazdasági haszonállatot nem tartó ebtenyészetekben takarmányozási célra felhasználható</p>	<p>Az átadott élelmiszer-hulladékról a vendéglátó nyilvántartást köteles vezetni, az átadás során pedig a 142/2011/EU rendelet VIII. melléklet III. fejezetében található mintának megfelelő tartalmú kereskedelmi okmányt (lásd a függelékben) kell 3 példányban kitölteni. A kitöltés a vendéglátó kötelezettsége, a kereskedelmi okmányt az átadás helyszínén az átadó és a szállító is aláírja.</p>
<p>75/2002. (VIII. 16.) FVM rendelet a klasszikus sertéspestis elleni védekezésről</p> <p>28. § (1) A klasszikus sertéspestis megbetegedés hatékony megelőzése érdekében:</p> <p>a) tilos az élelmiszer-hulladék feletetése sertésekkel;</p> <p>b) a nemzetközi közúti, vasúti, légi és vízi személy- és teherszállításoknál keletkező élelmiszer-hulladékot össze kell gyűjteni és hatósági felügyelet mellett ártalmatlanná kell tenni.</p>	<p>Nemzetközi viszonylatban működő közlekedési eszközről (pl. repülőtéri catering tevékenységgel foglalkozó vállalkozó esetében, vagy nemzetközi forgalomban működő vonat büféskocsijából, vagy nemzetközi hajójáratról) származó élelmiszer-hulladék nem használható fel állatok takarmányozására (Európai Unió belüli forgalomból származó élelmiszer-hulladék nem számít nemzetközinek, csak a harmadik országbeli). Az ilyen hulladék, a 1069/2009/EK rendelet alapján az 1. kategóriájú állati eredetű melléktermékek kategóriájába tartozik.</p>