

6.10. Kiszállítás

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>16. § (1) Közétkeztetésre szánt, illetve rendezvényre kiszállított meleg ételt biztonságos hőkezeléssel kell előállítani. 2.§ 4. pont biztonságos hőkezelés: az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-t biztosít;</p> <p>19. § (1) A tálaló-melegítő konyhára, illetve rendezvényre kiszállított meleg ételt a kiszolgálás, felszolgálás megkezdése előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, kivéve, ha az ételek hőmérséklete az étel elkészítésétől a kiszolgálás, felszolgálás megkezdéséig nem csökkent +63 °C alá. A hűtést igénylő élelmiszereknél a hűtési lánc nem szakadhat meg.</p> <p>(2) Amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészítésüket követő 3 órán belül adhatók ki.</p> <p>20. § (1) A vendéglátó létesítményben előállított élelmiszer a végső fogyasztó ellátása mellett más vendéglátó létesítmény részére is forgalomba hozható. (2) A vendéglátó létesítményben előállított élelmiszer a</p>	<p>Kész étel szállításakor is be kell tartani az 5.4. Áruszállítás fejezetben leírtakat.</p> <p>Élelmiszer, étel kiszállítást olyan jól záródó edényben, zárt csomagolásban kell végezni, amely alkalmas az ételek minőségének, állagának megóvására, a megfelelő hőmérséklet fenntartására, a szennyeződés megakadályozására. Ez alól kivételt képezhet a cukrászkaréj.</p> <p>A szállítóedénybe tálalás során törekedni kell arra, hogy a melegen fogyasztandó ételeket a lehető legforróbban, a hűtést igénylőket pedig a lehető leghidegebben tálaljuk.</p> <p>A lehűtött vagy hideg ételt hűtőkocsiban, ennek hiányában a hűtött állapot fenntartását szigetelt falú termoszkocsival, hűtőládával, vagy egyéb módon kell végezni.</p> <p>Melegen tartó, illetve hűtőkapacitás hiányában legfeljebb olyan távolságra szabad a terméket kiszállítani, amelyen belül a hőmérsékleti követelmények még betarthatóak.</p> <p>Közétkeztetésbe, rendezvényi étkeztetésre csak olyan meleg étel szállítható ki, amelyet biztonságos hőkezeléssel készítettek.</p> <p>Ételt kiszállítani csak kísérő dokumentációval lehet. Közétkeztetésben javasolt ételkísérő jegy használata, melyen fel kell tüntetni az előállítás és minőség-megőrzés idejét.</p> <p>Az útvonal tervezésekor arra kell törekedni, hogy minél rövidebb ideig tartson és a lehető legkevesebbszer nyissák a jármű rakterének ajtaját.</p> <p>A kiszállítást úgy kell megszervezni, hogy a fogadó létesítményben elegendő idő álljon rendelkezésre az esetleg szükséges újramelegítésre.</p>

<p>végző fogyasztó ellátása mellett más, a vendéglátó létesítmény légvonalban számított 40 km-es körzetében lévő kiskereskedelmi létesítmény részére is forgalomba hozható.</p> <p>(3) Az (1) és (2) bekezdés szerint átvett termékeket a fogadó létesítmény más létesítmény számára nem adhatja tovább, azokat kizárólag a végző fogyasztó részére hozhatja forgalomba.</p>	<p>A tálalókonyhán biztosítani kell az adagszámnak és az élelmiszer jellegének megfelelő kapacitású, működőképes melegítő-, melegen tartó- és hűtő- berendezést.</p> <p>Ételmaradékot, egyéb hulladékot a készétellel együtt szállítani tilos.</p>
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>18. § (1) Az adagonként a végző fogyasztónak előresomagolt ételt az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet szerint kell jelölni. A jelölésnek a kötelezően előírt elemeken túl tartalmaznia kell a terméket készítő vállalkozás nevét és a készítés címét is.</p> <p>(2) Az (1) bekezdés szerinti jelölést nem kell alkalmazni</p> <p>a) a helyben készített, és közvetlenül a végző fogyasztó számára átadott,</p> <p>b) a közvetlenül a végző fogyasztónak kiszállított vendéglátó-ipari termékek esetében.</p> <p>19. § (2) Amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészítésüket követő 3 órán belül adhatók ki.</p>	<p>6.10.1. Egyadagos házhozszállítás. Telefonos és internetes kereskedelem</p> <p>A vendéglátó termék minőségének, biztonságának megőrzéséhez szükséges feltételeket a vendég, illetve a viszonteladó részére történő eladásig biztosítani kell.</p> <p>Az ételt jellegének megfelelő zárt csomagolásban és hőmérsékleten szabad házhoz szállítani.</p> <p>A csomagoláson fel kell tüntetni a 7.1.3. fejezetben megadott adatokat. Kapcsolódó 7.1.3. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás Fejezet</p> <p>A szállító személyzetnek be kell tartania a személyi higiéniai előírásokat. Kapcsolódó 5.8. Személyi higiénia Fejezet</p> <p>Kiszállítási szerződés alvállalkozóval megkötése előtt meg kell győződni arról, hogy a partner a megfelelő higiéniai és élelmiszerbiztonsági követelményeket biztosítani tudja.</p> <p>A szállítás alkalmával illetéktelen személyt az ételhez engedni tilos. A szállítási körülmények betartásáért a vállalkozás vezetője, alvállalkozás esetén a szállító felel.</p> <p>Kapcsolódó 5.4. Szállítás Fejezet</p>