

6.2. Beszerzés	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p><b>AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 852/2004/EK RENDELETE (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról</b></p> <p><i>II. Melléklet IX. fejezet</i></p> <p>(1) „Az élelmiszeripari vállalkozó <b>nem vehet át</b> élő állatokon kívül olyan nyersanyagot vagy összetevőket, vagy a termékek feldolgozása során felhasznált bármilyen más anyagot, amelyről tudott vagy alaposan feltételezhető, hogy parazitákkal, kórokozó mikroorganizmusokkal, illetve mérgező, bomló vagy idegen anyagokkal oly mértékben szennyezett, hogy a késztermék még az élelmiszeripari vállalkozó által higiénikusan alkalmazott válogatás és/vagy készítő vagy feldolgozó eljárások elvégzése után is alkalmatlan lenne emberi fogyasztásra.”</p> <p><b>2008. évi XLVI. tv. az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről</b></p> <p>(4) Tilos forgalomba hozni olyan növényt, növényi terméket, amely a megengedett határértéknél magasabb növényvédőszer-maradékot vagy toxikus vegyi anyagot tartalmaz.</p> <p>(6) Engedélyköteles terméket Magyarországon csak az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv által kiadott engedély alapján, e törvény végrehajtására kiadott külön</p>	<p><b>6.2. Beszerzés</b></p> <p><b>Jó ételt csak jó minőségű és biztonságos alapanyagok felhasználásával lehet készíteni!</b></p> <p>Az élelmiszerek beszerzésével áru- és élelmiszerbiztonsági ismeretekkel rendelkező munkatársat kell megbízni.</p> <p>Olyan beszállítót kell választani, aki ismeri és teljesíti a beszállítandó áruval szemben támasztott higiéniai, élelmiszer-biztonsági követelményeket, és a beszállítást megfelelő kísérelő dokumentummal végzi.</p> <p>Körültekintően kell eljárni új partner kiválasztásakor.</p> <p>A beszerzést a létesítmény tárolási kapacitásához (raktárak, hűtők), az adott termék felhasználásának gyakoriságához igazodva kell végezni.</p>

<p>jogszabály szerint lehet forgalomba hozni és felhasználni.</p>	
<p><b>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</b>  2. § (1) 1 pont: <i>alapanyag</i>: a vendéglátó-ipari termékek előállításához szükséges gomba, növényi, állati, illetve ásványi eredetű élelmiszer, ideértve az ivóvizet, az ásványvizet, és a szikvizet, valamint a vendéglátó által előállított félkész termékeket;</p>	<p><b>6.2.1. Alapanyagokkal, egyéb élelmiszerekkel szemben támasztott követelmények</b></p> <p>Célszerű megvalósítani, hogy az alapanyag legyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lokálisan termesztett és/vagy előállított,</li> <li>- szezonnak megfelelő,</li> <li>- friss,</li> </ul> <p>és a lehetséges legrövidebb beszerzési útvonalon érkezzen be.</p> <p>Iparilag csomagolt élelmiszerek esetében minél hosszabb időtartam legyen hátra a fogyasztási/minőség megőrzési idő lejáratáig.</p> <p>Az alapanyagoknak meg kell felelniük a jogszabályi előírásoknak (mikrobiológia, toxikológia, minőség, jelölés, stb.).  Az alapanyagok fogyasztásra, felhasználásra való alkalmasságáért, a beszállított alapanyagok jogszabályi előírásoknak való megfeleléséért a gyártónak és a beszállítónak is felelősséget kell vállalnia.  Átvételt követően az alapanyagokért a vendéglátó is felel.</p>
	<p><b>6.2.2. Beszállítókkal szemben támasztott követelmények</b></p> <p>Kizárólag az adott tevékenység végzésére jogosult beszállítótól lehet élelmiszert beszerezni.  Amennyiben a felhasználásra kerülő élelmiszerek közvetlenül a gyártótól, logisztikai központokon, nagykereskedőkön keresztül kerülnek beszerzésre, célszerű <b>beszállítói szerződéseket</b> kötni. A vonatkozó minőségi és élelmiszer-biztonsági előírások épüljenek</p>

	<p>be a szerződésekbe, vagy mellékletként legyenek feltüntetve.</p> <p><u>A szerződésekben célszerű az alábbiakat rögzíteni:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A beszállító biztosítsa a szerződésben foglalt termék gyártására, raktározására, szállítására vonatkozó helyszíni ellenőrzés lehetőségét.</li> <li>• A beszállító biztosítsa az általa szállított élelmiszerek olyan mértékű azonosíthatóságát, hogy az vészhelyzet, rejtett hiba, fogyasztói reklamáció esetén visszavezethető legyen az élelmiszer előállítójára.</li> </ul> <p>A beszállító nyilatkozzon arról, hogy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• minden forgalmazott terméke a vonatkozó előírásoknak megfelel, azokról részletes leírással rendelkezik,</li> <li>• milyen élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszert működtet.</li> </ul> <p>A kiskereskedésből történő beszerzéskor a termék minőségét a megfelelő jelölés, valamint a beszerzési hely és termék azonosítására is alkalmas számla és szállítólevél is tanúsítja.</p>
<p><b>52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről</b></p> <p><b>4. § (1)</b> A kistermelő nem állati eredetű alapterméket, valamint mézet, méhészeti termékeket és élő halat saját gazdaságának helyén, Magyarország területén működő valamennyi piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végső fogyasztónak, illetve a régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságra lévő, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesíthet</p>	<p><b>6.2.3. Kistermelői élelmiszerek beszerzése</b></p> <p>Számla, származási bizonylat kistermelői élelmiszerek esetében is szükséges.</p> <p>A kistermelőknak, őstermelőknak igazolniuk kell jogosultságukat az értékesítésre (őstermelői igazolvány, mely termék értékesítésére jogosult, termék-minőségi nyilatkozat – pl. méz, aszalvány, stb.). Termékeikre is érvényesek a vonatkozó élelmiszerbiztonsági előírások.</p> <p>Kiemelt figyelemmel kell kezelni az állati eredetű élelmiszerek beszerzésekor (pl. hús, tej, tojás, stb.) a szükséges dokumentációk, igazolások meglétét. Csak hatósági állatorvosi igazolással rendelkező nyers hús vehető át.</p> <p>Zöldség-gyümölcs közvetlenül a termelőtől történő felvásárlásakor írásos nyilatkozatot</p>

<p>(2) A kistermelő egyéb állati eredetű alapterméket, valamint az 1. § (1) bekezdésének <i>b</i>) és <i>c</i>) pontja szerinti élelmiszert – kivéve sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsát – saját gazdaságának helyén, illetve a régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságon belüli piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen a végső fogyasztónak, illetve kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesíthet. A kistermelő saját gazdaságában nevelt és közfogyasztás céljára engedélyezett vágóhídon – beleértve a vágópontot is – levágott sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsát saját gazdaságának helyén a végső fogyasztónak, illetve a régió belüli vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságra lévő, kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek értékesítheti.</p>	<p>kell kérni az élelmezés-egészségügyi várakozási idő betartásáról.</p> <p>Termesztett gomba vásárlásakor be kell mutatni a termesztési igazolást.</p> <p>Vadon termő gomba esetében a kistermelőnek a szakellenőr által kiállított, a gomba fajtáját, tiszta tömegét és az átadás időpontját tartalmazó, aláírással és bélyegzővel ellátott igazolását kell bemutatnia és átadnia.</p> <p><b>Kistermelői tojás esetében</b></p>
<p><b>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről</b></p> <p><b>6. § (3)</b> A kistermelői élelmiszer-termelés, előállítás és értékesítés feltételeiről szóló rendelet szabályainak betartása mellett a vendéglátó és a közétkeztető átveheti a kistermelő által megtermelt, vagy előállított élelmiszert.</p>	

<b>6.3. Áruszállítás</b>	
<b>JOGHÁTTÉR</b>	<b>GHP</b>
<b>AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 852/2004/EK RENDELETE (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról</b>	<b>5.4. Szállítás fejezet alapján, napirendre kerül 2011. október 10.</b>

GHP munkacsoportnak vitára kiadva: 2011. 09. 12.  
GHP munkacsoport elfogadta: 2011. 09. 26.

Nyilvános vitára kiadva: 2011. 09. 28.  
Hozzászólási határidő: 2011. 10. 24.

## 6.4. Áruátvétel

JOGHÁTTÉR	GHP
<p><b>2008. évi XLVI. tv. az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről</b></p> <p>10. § (1) Az élelmiszer csak akkor hozható forgalomba, ha jelölése magyar nyelven, közérthetően, egyértelműen, jól olvashatóan tartalmazza az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályokban, valamint az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktusaiban meghatározott információkat az ott meghatározottak szerint (a továbbiakban: élelmiszer-jelölési előírások).</p> <p>14. § (6) A 10. § (1) bekezdése szerinti jelölésért az élelmiszer előállítója, illetve valamennyi forgalmazója felelős.</p> <p>(2) A fogyaszthatósági, illetve minőségmegőrzési idő lejártá után az élelmiszer nem hozható forgalomba.</p> <p><b>19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelete az élelmiszerek jelöléséről</b></p> <p><b>4. §</b> Az 5–18. §-ban előírtak figyelembevételével az élelmiszer jelölésén az alábbi adatokat kell feltüntetni:</p> <p>a) az élelmiszer megnevezése,</p> <p>b) az összetevők felsorolása,</p>	<p><b>6.4.1. Általános szabályok</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Olyan áruátvételi módszert kell alkalmazni:<ul style="list-style-type: none"><li>- amely nem veszélyezteti a beszállított élelmiszer biztonságosságát</li><li>- amely biztosítja az átvett áru nyomon követhetőségét.</li></ul></li><li>• A hőmérséklet ellenőrzéséhez megfelelő kalibrált hőmérőt biztosítani kell.</li><li>• A beszállítótól csak megfelelő körülmények között szállított és jelöléssel ellátott, vagy a szükséges adatokat tartalmazó kísérodokumentumokkal rendelkező élelmiszer vehető át.</li><li>• <b>A beszállítás az üzemelési idő alatt történjen,</b> biztosítva, hogy a szállítmányt átveszik.</li><li>• Az átvételt olyan munkatárs végezze, aki megfelelő <b>áruismerettel</b> rendelkezik, ismeri az élelmiszer-minőségi és -biztonsági előírásokat.</li><li>• Az áruátvételkor gondoskodni kell az átvett áru élvezeti értékének megőrzéséről, fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való <b>védelméről</b>.</li><li>• Annyi és olyan árut szabad átvenni, amely(nek)<ul style="list-style-type: none"><li>○ szennyeződéstől védett (szükség esetén szakosított) átvétele biztosított,</li><li>○ megfelelő raktározáshoz, hűtéséhez elegendő kapacitás rendelkezésre áll,</li><li>○ sértetlen, csomagolása teljesen ép,</li><li>○ származását igazoló kíséző dokumentuma van.</li></ul></li></ul>

<p>c) bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége a 8. § szerint,</p> <p>d) előrecsomagolt élelmiszer esetén annak nettó mennyisége,</p> <p>e) az élelmiszer minőségmegőrzési időtartamának lejárat dátuma, illetve a mikrobiológiai szempontból gyorsan romló élelmiszer fogyaszthatóságának időpontja,</p> <p>f) a minőség megőrzéséhez szükséges különleges tárolási vagy felhasználási feltételek,</p> <p>g) az élelmiszer előállítójának vagy az Európai Gazdasági Térség (a továbbiakban: EGT) valamely államában székhellyel rendelkező forgalmazójának neve vagy cégneve és címe,</p> <p>h) az eredet vagy a származás helye, amennyiben megjelölésének hiánya a fogyasztót megtévesztheti az adott élelmiszer tényleges származása vagy a valódi eredete felől,</p> <p>i) felhasználási útmutató, amennyiben ennek hiányában a fogyasztó nem tudná az élelmiszert megfelelően felhasználni,</p> <p>j) az 1,2 térfogatszázaléknál több alkoholt tartalmazó italok esetén a tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban, a Magyar Élelmiszerkönyv előírása</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hibásnak ítélt élelmiszer átvételét meg kell tagadni.</b></li> </ul> <p>Átvételekor fokozott figyelemmel kell eljárni a gyorsan romló, fogyaszthatósági határidővel rendelkező élelmiszerek esetében, amelyeknél ellenőrizendő:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• a szállító jármű, a szállítóedények állapota, tisztasága,</li> <li>• csomagolások épsége,</li> <li>• <b>csomagolt élelmiszer</b> jelölése, (különösen a tárolási követelmények és fogyaszthatósági, illetve a minőség-megőrzési idő),</li> <li>• <b>hűtést, mélyhűtést igénylő élelmiszerek előírt hőmérsékletének betartása.</b></li> <li>• érzékszervi elváltozás,</li> <li>• tojások egyedi jelölése (kivételesen kistermelőtől vásárolt tojás).</li> </ul> <p>A gyorsfagyasztott termékek hőmérséklete a szállítás során a tároláskor elvárt hőmérséklethez képest legfeljebb + 3 °C -kal emelkedhet.</p> <p>Átvételkor <b>el kell különíteni</b> a friss/nyers, illetve a hűtött, mélyhűtött és a szobahőmérsékleten tárolandó termékeket, ill. a vegyi árukat.</p> <p>Amennyiben a gyűjtőcsomagolás szennyeződött, azt el kell azt távolítani, de az eredeti jelölést meg kell tartani.</p> <p><b>Csomagolatlan élelmiszert</b> átvételkor közvetlenül a mérlegre helyezni tilos. Az ilyen terméket az azonosíthatóság érdekében jelzéssel kell ellátni.</p> <p><b>A nyers, feldolgozatlan zöldségek és gyümölcsök</b> esetében nem szükséges a címkézés, ott érzékszervi minőségellenőrzésre van szükség.</p> <p>A nyers tejet átvétele után a lehető legrövidebb időn belül fel kell forralni. A forralást 1 órán belül meg kell kezdeni. <b>(lásd még a 6.6.8. fejezetet, napirendre kerül október 24-én)</b></p>
---	---

<p>szerint.</p> <p><b>62/2011 (VI.30.) VM rendelet</b> 15. § A nyers tejet átvétele után a lehető legrövidebb időn belül fel kell forralni.</p>	<p>Az áruátvételt lehetőleg úgy kell szervezni, hogy először a legnagyobb tisztaságú áruk átvétele történjen meg.</p> <p>A különböző tisztasági fokú élelmiszerek átvétele között az átvételi hely és berendezéseinek (pl. a mérlegnek) megfelelő hatásfokú tisztítását-fertőtlenítését el kell végezni, az átvételt végző személyeknek fertőtlenítőszeres kézmosást kell végeznie.</p> <p>Áruátvételkor az élelmiszer vagy élelmiszert tartalmazó szállítóedény közvetlenül a padozatra nem helyezhető. Szükség esetén árumozgató segédeszközt kell használni, melynek tárolásáról, tisztításáról és fertőtlenítéséről gondoskodni kell.</p> <p><i>Átvétel</i> után az élelmiszereket a lehető leggyorsabban és a legrövidebb útvonalon, a keresztszennyezést megelőző módon (térben, vagy időben elkülönítve) a megfelelő raktárakba, tároló-helyre kell helyezni.</p>
---	--



## 6.5. Alapanyagok tárolása

### JOGHÁTTÉR

**AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 852/2004/EK RENDELETE (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról**

#### *II. Melléklet IX. fejezet*

(2) A valamely élelmiszeripari vállalkozásban tárolt nyersanyagokat és minden összetevőt megfelelő körülmények közt kell tárolni, hogy káros bomlásukat és szennyeződésüket el lehessen kerülni.

#### **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 minőségmegőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig meg kell őrizni.

### GHP

Általános szabály, hogy tárolás során az élelmiszerek minőségének megőrzését, szennyeződéstől és fertőződéstől védelmét biztosítani kell.

#### **6.5.1. Az egyes alapanyagok elkülönített tárolása**

**Alapanyagok tárolásának általános szabályai az 5.9.3. fejezetben (napirendre kerül november 21-én)**

Mikrobiológiai tisztaság szempontjából az élelmiszereket három csoportra oszthatjuk.

Az eltérő mikrobiológiai tisztaságú alapanyagokat és élelmiszereket az alábbi csoportosítás szerint kell elkülöníteni, tárolni, kezelni, ezzel megelőzve a keresztszennyeződést.

1.	2.	3.
<b>Tisztítatlan alapanyagok</b>	<b>Tisztított, előkészített alapanyagok</b>	<b>Fogyasztásra közvetlenül is alkalmas élelmiszerek</b>

Az 1. és 2. csoportba tartozó élelmiszerek változatlan formában fogyasztásra nem alkalmasak!

#### **6.5.2. Tárolás környezeti hőmérsékleten**

A nem romlandó élelmiszerek, hűtést nem igénylő alapanyagok tárolására használt helyiségnek száraznak, szellőztethetőnek és hűvösnek kell lennie.

A csomagolatlan **pékárut** és **kenyeret** legalább 50 cm-re a padozat fölött, porszennyeződéstől védve kell tárolni.

**Zöldséget, gyümölcsöt** külön szellős, hűvös raktárhelyiségben vagy hűtőberendezésben kell tartani.

A nyers, hámozatlan burgonya hosszabb (több hetes) tárolását hűvös, sötét helyen kell biztosítani a csírázás valamint a szolanin (héj alatt megjelenő zöld réteg) kialakulásának megakadályozása érdekében.

Nyers **gombát** – amennyiben a szállító eltérő tárolási feltételeket nem ír elő – a romlási tünetek megjelenéséig fel kell használni, addig hűvös, száraz, szellős helyen, vagy hűtőtérben kell tartani.

A **tojásokat** tisztán, szárazon, idegen szagoktól mentesen, a rázkódástól és a közvetlen napfénytől hatékonyan védve, lehetőleg **állandó hőmérsékleten** kell tartani.

Héjas, nem fertőtlenített tojást tojásraktárban vagy a zöldségraktárban, esetleg a zöldség-előkészítőben, külön hűtőszekrényben, a **csomagolásán előírt hőfokon kell tárolni**, Tárolható elkülönített, jól szellőző, száraz, hűvös helyen is, 5-18 °C között, de javasolt a hűtött, 5-10 °C közötti hőmérséklettartományt választani.

A korábban hűtve tárolt vagy hűtve szállított tojást mindig hűtve kell tárolni.

Az üzemben fertőtlenített, fertőtlenítve szállított tojást védeni kell a szennyeződéstől, az a szárazáru raktárban is elhelyezhető, a csomagolásán feltüntetett hőmérsékleten.

Az élelmiszerfestéket és egyéb adalékanyagokat eredeti csomagolásukban kell tartani, azokat a készített termék fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig meg kell őrizni.

**AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS  
852/2004/EK RENDELETE (2004. április 29.) az  
élelmiszer-higiéniáról**

*II. Melléklet V. fejezet*

(2) A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni.

*II. Melléklet IX. fejezet*

(5) Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy mérgeanyagok keletkezése várható nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségügyi kockázatot jelenthet. A hűtési láncot nem lehet megszakítani. Ugyanakkor az élelmiszerek előkészítése, szállítása, tárolása, árusításra kihelyezése és kiszolgálása alatt végzett kezelés gyakorlati szempontjainak figyelembevétele érdekében korlátozott időszakokra engedélyezett a hőmérséklet szabályozottságának hiánya, amennyiben az nem jelent kockázatot az egészségre nézve.

(6) Az élelmiszeripari vállalkozók biztosítják, hogy a termékpálya minden szakaszában a hűtést igénylő élelmiszer hőmérséklete a jogszabályban megadott illetve a gyártó által deklarált hőmérséklet intervallum előírásainak megfelel.

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

2§ (1) 12. pont:

**hűtőtér:** behatárolt, hűtött légterű helyiség, berendezés,

**6.5.3. Hűtve tárolás**

**A hűtőberendezéseket a bennük tárolt élelmiszer jellegétől függően, annak felhasználási helyének közelében, a technológiai egyirányúság szabályainak érvényesítésével kell elhelyezni.** Lehetőség hiányában időbeli elkülönítés alkalmazandó. Tilos a hűtőberendezéseknek a technológiai egyirányúságot sértő használata.

A hűtőtárolás folyamán el kell kerülni a nedvesség kicsapódását, és annak az áruca csepegését

A berendezéseket tisztán és a megfelelő hőmérsékleten kell tartani, biztosítani kell a hideg levegő jó cirkulációját a tárolóban, ezért zsúfolásmentesen kell az élelmiszereket elhelyezni.

Különböző nyers húsfélék közös hűtőtérben tárolásakor a hűtőberendezés hőfokát úgy kell beállítani, hogy az a legalacsonyabb hőmérséklet elvárásnak feleljen meg.

A friss zöldségeket, gyümölcsöket is célszerű hűtve tárolni. A trópusi gyümölcsök és egyes zöldségfélék (uborka, paradicsom) érzékenyek a hidegre, ezért optimális tárolási hőmérsékletük +7 - +13°C között van.

A konyhakész csomagolt zöldség-gyümölcs optimális tárolási hőmérséklete 1-5 °C.

Tárolás során a különböző mikrobiológiai tisztaságú termékek egymást nem szennyezhetik. Ennek megfelelően a nyers, a félkész, illetve a fogyasztásra kész termékcsoportokat elkülönítetten kell tárolni.

A hűtőtároláshoz a szennyezettség szempontjából 3 kategóriát kell megkülönböztetni:  
(Az alábbi táblázatban az egyes cellák az elkülönített hűtőteret jelképezik.)

1.	2.	3.
<b>Tisztítatlan alapanyagok:</b>	<b>Tisztított, előkészített alapanyagok:</b>	<b>Fogyasztásra közvetlenül is alkalmas élelmiszerek:</b>

<p>vagy ezeken belül kialakított tér, amely biztosítja a benne tárolt élelmiszerek előírt hőmérsékleten tartását, és a szennyeződésük elkerülését;</p> <p>11. § (1) Az alapanyag, a hőkezelést igénylő félkész termék, valamint a késztermék csak külön hűtőterben tárolható.</p> <p>(2) A következő alapanyagokat – figyelembe véve a tárolásukhoz szükséges hűtési hőmérsékleteket és tisztasági fokukat – külön hűtőterben kell tárolni, olyan módon, hogy egymást ne szennyezhessek:</p> <p>a) nyers húсок,</p> <p>b) kültakarójában lévő, illetve zsigereletlen elejtett vad,</p> <p>c) hidegvérű állatok húsa,</p> <p>d) hűteni kívánt tisztítatlan zöldség, gyümölcs, gomba, a felületén nem kezelt héjas tojás,</p> <p>e) nyers tej.</p> <p>(3) A fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszerek, hőkezelést nem igénylő félkész- és késztermékek egy hűtőterben is tárolhatók.</p> <p>(4) A fagyasztott, teljes felületükön becsomagolt alapanyagok, félkész termékek és késztermékek közös mélyhűtő-terben is tárolhatók.</p>	<p>friss/nyers termékek, pl.: zöldség, gyümölcs, nem fertőtlenített héjas tojás,</p>	<p>előkészített alapanyagok, pl.: tisztított zöldség,</p>	<p>tortakrém, tortalap, hőkezelést már nem kapó töltelékek, közvetlenül fogyasztható húskészítmények, tejtermékek, hidegkonyhai készítmények, cukrászati készítmények, péksütemények, készételek, kész saláták, savanyúságok stb.</p>
	<p>nyers húсок,</p>	<p>fertőtlenített tojás</p>	
	<p>nyers tej.</p>	<p>pácolt, előkészített, fűszerezett nyers hús</p>	
	<p>Hidegvérű állatok húsa</p>	<p>Előkészített hidegvérű állatok húsa</p>	
	<p>Vadhús</p>		
	<p>A húselőkészítőben elhelyezett hűtőberendezésben legfeljebb egy műszakra elegendő mennyiségben tárolható a húсок töltéséhez és előkészítéséhez felhasználásra kerülő szalonna, húskészítmény és tejtermék. Ezeket a termékeket azonban közvetlen fogyasztásra már tilos felhasználni!</p> <p>Azonos hűtőterben az azonos tisztasági csoportba tartozó és azonos hőmérséklet igényű élelmiszerek tárolhatók.</p> <p>A közvetlen fogyasztásra alkalmas élelmiszerekkel azonos hűtőberendezésben, de annak elhatárolt részében az <b>ételminták is tárolhatók.</b></p> <p>A zárt, dobozos vagy üveges konzervipari termék többnyire nem igényel hűtőtárolást a felbontásig. A felbontott, de teljesen fel nem használt konzerveket jól záródó edénybe kell áttölteni, hűtőterben tárolni, és a lehető legrövidebb időn belül felhasználni. Az ilyen termék felhasználása előtt érzékszervi vizsgálatot kell végezni.</p>		

A hűtő légtérének hőmérsékletét a létesítményben meghatározott gyakorisággal rendszeresen ellenőrizni és dokumentálni kell.

**Állati eredetű termékek hűtött tárolásának hőmérsékleti követelményei:**

Termék megnevezés	Tárolási hőmérséklet
Baromfi és nyúlfélék	$\leq +4\text{ °C}$
Belsőség	$\leq +3\text{ °C}$
Tőkehús	$\leq +7\text{ °C}$
Nagy vad	$\leq +7\text{ °C}$
Apróvadak	$\leq +4\text{ °C}$
Előkészített hús	$\leq +4\text{ °C}$
Darált hús	$\leq +2\text{ °C}$
Halak	$\leq +2\text{ °C}$

**62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről**

**11. §**

(4) A fagyasztott, teljes felületükön becsomagolt alapanyagok, félkész termékek és késztermékek közös mélyhűtő-térben is tárolhatók.

**6.5.4. Fagyasztva tárolás**

A fagyasztva tárolási hőmérséklet: általában  $-18\text{ °C}$ , illetve a gyártó által előírt hőmérséklet.

A berendezéseket tisztán és a megfelelő hőmérsékleten kell tartani, biztosítani kell a hideg levegő jó cirkulációját a tárolóban, ezért zsúfolásmentesen kell az élelmiszereket elhelyezni.