

## 6.6. Előkészítés

JOGHÁTTÉR	GHP					
<p><b>852/2004/EK rendelet</b>  <i>II. sz. Melléklet II. fejezet</i>            (3) Szükség szerint gondoskodni kell az élelmiszerek megfelelő mosásáról. Valamennyi, élelmiszerek mosására használt mosogatót vagy más ilyen eszközt el kell látni a vízellátás (3.1.7) fejezetben meghatározott követelményeknek megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel, és azokat tisztán, és szükség szerint fertőtleníteni kell tartani.</p> <p><b>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</b>  <b>13. § (1)</b> 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>(5) Az (1) bekezdés szerinti külön előkészítő hely vagy</p>	<p><b>6.6.1. Előkészítés általános szabályai</b></p> <p>Az előkészítés az egyik legfontosabb művelet, amelynek során az alapanyagokon lévő szennyeződés eltávolítása, az alapanyagok ételkészítéshez előkészítése zajlik.</p> <p>Előkészítéskor gondoskodni kell az élvezeti érték megőrzéséről és fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelemről, a keresztszennyeződés megelőzéséről.</p> <p>A különböző tisztaságú nyersanyagok előkészítésének helyét és a műveletekhez használt eszközöket el kell különíteni. Elkülönített helyen kell végezni a nyers élelmiszerek előkészítését a fogyasztásra kész ételek előállításától, díszítéstől, tálalástól.</p> <p>Elkülönített előkészítés szükséges az alábbi csoportosítás szerint:</p>					
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="943 936 1335 1010">Alapanyag csoport</th> <th data-bbox="1335 936 1722 1010">Külön előkészítő helyiség, vagy hely szükséges</th> <th data-bbox="1722 936 2114 1010">megjegyzés</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="943 1010 1335 1351">zöldség, gyümölcs nem fertőtlenített héjas tojás</td> <td data-bbox="1335 1010 1722 1351" style="text-align: center;">+</td> <td data-bbox="1722 1010 2114 1351">Ha nincs külön helyiség, az előkészítő hely nem lehet főzőtérben, tálalótérben, mosogatóban, élelmiszerraktárban (kivéve zöldség raktár), áruátvevőben. Szezonálisan üzemelő létesítményben kialakítható</td> </tr> </tbody> </table>	Alapanyag csoport	Külön előkészítő helyiség, vagy hely szükséges	megjegyzés	zöldség, gyümölcs nem fertőtlenített héjas tojás	+	Ha nincs külön helyiség, az előkészítő hely nem lehet főzőtérben, tálalótérben, mosogatóban, élelmiszerraktárban (kivéve zöldség raktár), áruátvevőben. Szezonálisan üzemelő létesítményben kialakítható
Alapanyag csoport	Külön előkészítő helyiség, vagy hely szükséges	megjegyzés				
zöldség, gyümölcs nem fertőtlenített héjas tojás	+	Ha nincs külön helyiség, az előkészítő hely nem lehet főzőtérben, tálalótérben, mosogatóban, élelmiszerraktárban (kivéve zöldség raktár), áruátvevőben. Szezonálisan üzemelő létesítményben kialakítható				

helyiség, illetve a (3) bekezdés szerinti elkülönített helyiség hiányában az adott alapanyagból csak előkészített vagy konyhakész állapotú használható.			fedett udvarrészen.
	nyers húsok	+	Ha nincs külön helyiség, az előkészítő hely nem lehet tálalótérben, mosogatóban, élelmiszerraktárban, áruátvevőben.
<b>14. § (2)</b> Amennyiben a tojáshéj fertőtlenítése szükséges, azt közvetlenül felhasználás előtt, a főzőtéren kívül, a 13. § (1) bekezdése szerinti helyiségben vagy helyen, e célra alkalmas szerrel, kizárólag erre a célra használt, jelölt edényekben kell végezni.	hidegvérű állatok húsa	Azokban a létesítményekben szükséges a húselőkészítő mellett külön előkészítő helyiség, ahol az időbeli elkülönítés nem valósítható meg.	Tisztítatlan hal előkészítése nem történhet olyan előkészítő helyen, amely más tevékenységgel azonos légtérben zajlik.

Egy-egy előkészítőn belül időben is külön kell választani az egyes részfolyamatokat: először a legkevésbé szennyezett, a legvégén pedig a legszennyezettebb áruféleségeket kell feldolgozni.

Előkészítők, vagy a keresztszennyezést kizáró módon kialakított előkészítő helyek hiányában csak konyhakész nyersanyagot szabad használni.

Az előkészítés megkezdése előtt meg kell győződni arról, hogy a termék érzékszervileg megfelelő.

Az előkészítési folyamat során tilos minden olyan tevékenység, amely az élelmiszerbiztonsági hibák elfedését szolgálja.

Az egyes előkészítő helyiségekben/helyeken használt eszközöket – késeket, vágódeszkákat, edényeket –maradandóan meg kell jelölni (pl. színjelzéssel, festett- vagy vésett betűjelzéssel), és a jelölésnek megfelelő nyersanyag előkészítésére használni.

Ezeket az eszközöket az előkészítő helyiségből/ helyről más helyiségbe/helyre átvinni nem szabad, mosogatásukat és a tiszta eszközök tárolását is az előkészítőben, vagy előkészítő helyen kell biztosítani.

	<p>A hűtést igénylő, gyorsan romló nyersanyagok előkészítésénél biztosítani kell, hogy azok csak a technológiailag legszükségesebb ideig maradjanak hűtés nélkül. Nagyobb mennyiségű nyersanyag előkészítését szakaszosan kell végezni.</p> <p>A megtisztított nyersanyagok további előkészítését (pl. töltés, panírozás, stb.) a főzőtérben is el lehet végezni az e célra elkülönített munkaasztalon, illetve konyhai berendezésben pl. vagdalt massa bekeverése univerzális konyhagéppel.</p> <p>A fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszerek (húskészítmények, sajtok, stb.) előkészítését (szeletelés, darabolás, stb.) a nyersanyagoktól gondosan el kell különíteni. E célra kialakított helyiség hiányában az ilyen műveletek a főzőtérben, elkülönített munkaasztalon végezhetők.</p> <p>Kapcsolódó fejezetek: 5.6. Élelmiszer-hulladék, 5.8. Személyi higiénia 8.2. – 8.3. Takarítás, mosogatás</p>
	<p><b>Csomagolások bontása</b></p> <p>Megbontás előtt a csomagolás külső felületének épségét és tisztaságát, az élelmiszer lejáratát idejét ellenőrizni kell.</p> <p>Szennyezettség esetén a csomagolóanyagot meg kell tisztítani.</p> <p>A csomagolt élelmiszerek nem megfelelő minőségét, romlását a csomagoláson megjelenő felpuffadás, sérülés, lyuk vagy elszíneződés (rozsdásodás) jelezheti.</p> <p>A megbontott, csomagolt termékeket csak a szennyeződést megakadályozó visszazárás vagy átcsomagolás után szabad a raktárba visszahelyezni. Átcsomagolás esetén az új csomagolásra a termék eredeti jelölését át kell vezetni.</p> <p>A felbontott élelmiszereket – az eredeti fogyaszthatósági/minőség megőrzési időn belül – addig szabad felhasználni, amíg érzékszervileg megfelelőek. Az eredetileg tartós, de a</p>

	<p>felbontás után gyorsan romló élelmiszereket a gyártó által javasolt hőmérsékleten kell tárolni. A konzerv készítmények (pl. paradicsom püré, befőttek, stb.) eltarthatósága felbontás után lényegesen lerövidül, ezeket felhasználásig hűtőszekrényben kell tartani.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>6.6.2. Zöldség-gyümölcs előkészítés</b></p> <p>A zöldségek válogatása, tisztítása, mosása, darabolása során figyelmet kell fordítani az egyes áruféleségek kezelésének sorrendjére. Első lépésként ki kell válogatni, ill. el kell távolítani a romlásra gyanús vagy roncsolt termékeket, termékrészeket. A mosás első fázisában a szennyeződéseket áztatással fel kell lazítani. Az áztatást mindig kövesse folyó vizes öblítés. A megmosott termékeket e célra megjelölt szűrőedényben le kell csepegtetni. <b>A mosásra, a felületi szennyeződések eltávolítására különös gondot kell fordítani a nyersen fogyasztandó termékek esetében (pl. csíráztatott magvak, salátafélék).</b></p> <p>Az iparilag előkészített, tisztított zöldségeket a felhasználás előtt a zöldség előkészítőben vagy a főzőtérben, kizárólag erre a célra használt szűrőedényben, alaposan le kell öblíteni.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>6.6.3. Húselőkészítés</b></p> <p><b>A nyers húsokat különösen szennyezett nyersanyagként kell tekinteni.</b></p> <p>Az előkészítési folyamatokat jellegüktől függően (tőkehús, baromfi, hal) időben vagy térben elkülönítetten kell végezni. A különböző állatok húsának előkészítése között biztosítani kell a berendezések, eszközök megfelelő hatásfokú tisztítását, fertőtlenítését.</p> <p>Állatok vágása, nyúzása, kopasztása, belezése a húselőkészítőben nem történhet, erre külön helyiség/hely kell.</p>

	<p>A húsok <b>mechanikai tisztítása</b> során el kell távolítani a látható szennyeződések (pl. véralvadék, stb.), roncsolt és fogyasztásra alkalmatlan egyéb részeket, valamint a csontszilánkokat.</p> <p>A húsok <b>mosása</b> nem jelenthet áztatást. Hideg vizes mosás után a húsokat le kell csepegtetni és azonnal fel kell használni.</p> <p>A húsmosó medencét tilos más élelmiszer mosására használni. Amennyiben a hús felületének törlése szükséges, célszerű egyszer használatos papírtöröltő alkalmazni.</p> <p>Különböző húsfélék <b>darálása</b> között a darálót szét kell szedni, tisztítani, fertőtleníteni kell. A darált húst a darálás napján kell felhasználni, tárolása 0- +2°C között történjen. Ha a hőmérséklet nem biztosított vagy hőkezelés nélkül kerül fogyasztásra, a húst darálás után azonnal fel kell használni.</p> <p>A hústőkét, vágódeszkákat a munka befejeztével meg kell tisztítani, zsíroldószeres forró vízzel lemosni, fertőtleníteni, majd öblíteni. A fából készült hústőkét a következő használatig vékony rétegben sóval kell beszórni.</p> <p><b>Kapcsolódó fejezet: 5.6. Élelmiszer-hulladék</b></p>
<p><b>57/2010. (V.7.) FVM rendelet</b></p> <p><b>13. § (1)</b> A 2. mellékletben felsorolt élelmiszerek kiskereskedelmi forgalomba hozatalát az élelmiszer-vállalkozó kérelmére a 12. § (1) bekezdésben meghatározott kerületi hivatal engedélyezi.</p> <p><b>15. § (2)</b> A külön engedélynek legalább a következő adatokat kell tartalmaznia: .....</p> <p>i) előkészítetlen lőtt vadat feldolgozni szándékozó vendéglátó létesítmény esetében az erre való alkalmasság tényét.</p>	<p><b>6.6.4. Lőtt vad előkészítése</b></p> <p><b>A lőtt vad feldolgozásának tárgyi feltételei</b></p> <p>A lőtt vad átvételét és feldolgozását a területileg illetékes Kerületi Hivatal külön engedélyben szereplő hozzájárulása után lehet folytatni.</p> <p>Vadhús csak hatósági állatorvosi igazolással vehető át. A nagyvad kizárólag belezett állapotban vehető át, apróvad zsigerelesét megérkezés után mielőbb el kell végezni.</p>

<p><b>43/2011. (V.26.) VM rendelet</b></p> <p><b>7. § (1)</b> Az élelmiszer birtokosa felelős az általa szállított, tárolt, forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért, a nyomon követhetőség biztosításáért és dokumentálásáért, valamint az egyéb vonatkozó jogszabályi előírások megtartásáért.</p> <p>(2) A 3. melléklet szerinti hússzállítási igazolást, vagy annak a hatósági állatorvos által hitelesített másolatát a helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó egység üzemeltetőjének az árusítás helyén kell tartania.</p> <p>(3) Az élelmiszer birtokosa felhasználásig köteles biztosítani, hogy az elejtett nagyvad hőmérséklete teljes tömegében 0–7 °C, az elejtett apróvad hőmérséklete teljes tömegében 0–4 °C legyen.</p>	<p>Biztosítani kell a szőrben-bőrben, tollában lévő és a nyúzott, kopasztott lőtt vadak elkülönített tárolását. Mind a szállítás, mind a tárolás során el kell kerülni az állatok egymásra halmozását.</p> <p>Nem konyhakész (szőrében, tollában lévő, de belezett) lőtt vad feldolgozása csak erre a célra kialakított helyiségben történhet, ahol:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• nagyvadak függesztett tárolási és nyúzási lehetősége biztosított,</li> <li>• a vadfeldolgozáskor keletkező hulladék zárt és elkülönített tárolása és elhelyezése megoldott,</li> <li>• a vadhűtő kapacitása megfelel a tárolandó vadhús mennyiségének és feldolgozottsági fokának.</li> </ul> <p>Szőrében-bőrében, tollában lévő vadat lefagyasztani tilos.</p> <p>A függesztés során az állattestek sem a padozattal, sem az oldalfallal, vagy más, szennyezőforrást jelentő felülettel nem kerülhetnek érintkezésbe.</p>
<p><b>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</b></p> <p><b>6. § (2)</b> Az elejtett vad kezelésének és értékesítésének élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 43/2011. (V. 26.) VM rendelet szerinti vadászatra jogosulttól közvetlenül származó elejtett vad vendéglátó-ipari felhasználása az 5. mellékletben foglaltak betartásával végezhető.</p> <p><b>13 § (4)</b> Elejtett vad előkészítése a vendéglátó létesítmény elkülönített, kizárólag erre a célra használt helyiségében történhet, az erre a célra rendszeresített külön eszközökkel.</p>	<p><b>Kapcsolódó fejezet: 5.6. Élelmiszer-hulladék</b></p>
<p><u>5. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez</u></p> <p><b>Elejtett vad vendéglátó-ipari alapanyagként történő</b></p>	

<p><b>felhasználása</b></p> <p>1. Elejtett vad kizárólag a hozzá tartozó, hatósági állatorvos által kiállított, 43/2011. (V. 26.) VM rendelet szerinti húsvizsgálati igazolással együtt vehető át.</p> <p>2. Az 1. pont szerinti húsvizsgálati igazolást a vendéglátó tevékenységet végző élelmiszer-vállalkozó a vadból készített étel kiszolgálásától vagy kiszállításától számított 3 hónapig köteles megőrizni.</p> <p>3. A nagyvad kizárólag zsigerelt állapotban vehető át, az apróvad zsigerelesét megérkezés után mielőbb el kell végezni.</p> <p>4. A kültakarójában lévő, illetve a kültakarójától megfosztott elejtett vadat egymástól elkülönítetten kell tárolni.</p> <p>5. Kültakarójában lévő elejtett vadat lefagyasztani tilos.</p> <p>6. Az elejtett vad hűtésének a húsvizsgálatot követő 1 órán belül meg kell kezdődnie, és a tárolás során a nagyvad teljes tömegének hőmérséklete 0–7 °C közötti, az apróvadé pedig 0–4 °C közötti hőmérsékletet kell, hogy elérjen.</p> <p>7. A kültakaró eltávolítását és zsigerelesét követően az elejtett vad húsát további feldolgozásig nyers húsként kell kezelni.</p>	
	<p><b>6.6.5. Pácolás</b></p> <p>A pácolás maximális időtartamát a termék receptúrájában, vagy anyaghányad nyilvántartásán kell meghatározni, és a veszélyelemzésben ki kell térni rá.</p> <p>A <b>pácolás</b> 0-+5 °C-os hőmérsékleten történhet.</p>

	<p>A páclé teljesen lepje el a húsdarabokat. A pácolás ideje alatt a hús minőségét rendszeresen ellenőrizni, ha szükséges a páclevet cserélni kell. A páclé újabb pácolásra nem használható fel.</p> <p>A pácolási időtartam figyelése érdekében a pácolási idő kezdetét jelölni kell.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>6.6.6. Hidegvérű állatok húsának előkészítése</b></p> <p>Elkülönített és jelölt eszközöket kell biztosítani a hidegvérű állatok húsának előkészítéséhez. Azokban a létesítményekben szükséges külön előkészítő helyiség, ahol az időbeli elkülönítés nem valósítható meg. Hidegvérű állatok előkészítése után a húselőkészítőt ki kell takarítani, és fertőtleníteni. A friss, hűtött, csomagolatlan <b>halászati termékeket</b> az olvadó jég hőmérsékletét, azaz 0 °C-ot közelítő hőmérsékletre kell hűteni.</p> <p>A tisztított <b>hal</b> előkészítése haelőkészítő hiányában a húselőkészítőben, a húsok előkészítésétől időben elkülönítve végezhető. Húsok és a hal előkészítése között a munkasztalokat tisztítani, fertőtleníteni kell. A fej eltávolítást és zsigereletést a lehető leggyorsabban kell végrehajtani. A filéket és szeleteket a lehető leghamarabb le kell hűteni, vagy azonnal fel kell használni.</p> <p>Az <b>élő kagylót, rákot</b> felhasználásig a forgalmazó által előírt tárolási körülmények között kell tárolni. Az előkészítéskor a héj, illetve a páncél eltávolítását a termék szennyeződése nélkül kell végezni.</p> <p><b>Békacombok és csigák</b> előkészített állapotban kerülhetnek a létesítménybe. A békacombot az olvadó jég hőmérsékletét közelítő hőmérsékletűre kell hűteni, le kell fagyasztani vagy mielőbb fel kell használni.</p>



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

14. § (1) Felhasználni csak ép héjú tojást szabad.

(2) Amennyiben a tojáshéj fertőtlenítése szükséges, azt közvetlenül felhasználás előtt, a főzótéren kívül, a 13. § (1) bekezdése szerinti helyiségben vagy helyen, e célra alkalmas szerrel, kizárólag erre a célra használt, jelölt edényekben kell végezni.

### 6.6.7. Étkezési tyúktojás

A tojás előkészítése alatt a héj tisztítását, fertőtlenítését értjük.

Olyan étkezési tojást célszerű beszerezni, melynek héján látható szennyeződés (vér, bélsár, szalma) nincs. Repedt, törött héjú tojásokat tilos tárolni és felhasználni.

A tojás előkészítése külön helyiségben/ helyen, ennek hiányában - a zöldség-előkészítő helyiségben/ helyen időben elkülönítve is végezhető csak erre a célra használt, maradandóan megjelölt edényzetben.

A tojás frissességét vízbemerítéssel lehet ellenőrizni. (A friss tojás elmerül a vízben; a vízben lebegő tojás már nem friss, de még fogyasztásra alkalmas; a víz felszínén lebegő tojás fogyasztásra alkalmatlan.)

Közétkeztetésben a biztonság érdekében javasolt a fertőtlenített tojás használata.

Vendéglátásban is javasolt a tojás fertőtlenítése, ha a tojásból olyan étel készül, amely nem kap biztonságos hőkezelést. (lásd 6.1.fejezetben felsorolt ételek)

A fertőtlenítéshez csak erre a célra alkalmas fertőtlenítőszerrel használható, a felhasználási utasítás betartása mellett. Általánosan elfogadott a háztartási Hypo 2%-os oldatának (10 liter vízbe 2 dl Hypo) használata, melybe 5-10 percre kell a tojásokat behelyezni. A tojás fertőtlenítés helyén célszerű kifüggeszteni a **fertőtlenítés menetének leírását, az alkalmazott oldat töménysége és az előírt behatási idő pontos megjelölésével.**

A fertőtlenített tojást tiszta edényzetbe kell tenni, a tojástartóba visszahelyezni tilos.

Az iparilag fertőtlenített héjú tojást felhasználás előtt nem kell újra fertőtleníteni, azonban a tárolás alatt óvni kell a tisztaságát. Az UV-C fényel felületén kezelt tojás nem tekinthető fertőtlenítettnek, az eljárás csak baktériumszám csökkentést eredményez.

	<p>A tojásokat javasolt egyenként, külön edénybe feltörni. Ügyelni kell arra, hogy héj ne kerüljön a tojáslébe.</p> <p>A feltört tojást haladéktalanul fel kell dolgozni. Ha technológiai okokból ez nem biztosítható, akkor az - 0 és +5°C között, lefedve tárolva - a feltörést követő 3 órán belül még felhasználható.</p> <p>Megfelelő előkészítő helyiség/ hely hiányában csak ipari eljárással fertőtlenített héjú tojás, vagy iparilag előállított pasztörözött tojáslé ill. tojáspor használható.</p> <p><b>Tojás termékek és egyéb tojások</b></p> <p>A <b>tojáspor</b> száraz, hűvös helyen (szárazáruraktárban) tárolható. Felbontás után ügyelni kell az utószennyeződés elkerülésére.</p> <p>A <b>tojáslé</b> pasztörözött készítmény, a gyártó utasításának megfelelő hőmérsékleten, a félkész termékes hűtőszekrényben kell tárolni. Adagolásához tiszta eszközt kell használni.</p> <p>A <b>vízi szárnyasok</b> (kacsa, liba) tojásának belseje is kórokozóval szennyezettnek tekintendő, felhasználásuk csak alaposan hőkezelt ételekhez javasolt.</p> <p><b>Egyéb (pl. fürj, strucc, stb.) tojások</b> esetében a tojás mennyiségének arányában kell a biztonságos hőkezelés idejét megszabni. Fokozott figyelmet igényel a fürj tojás héjának tisztítása, fertőtlenítése, mert a foltos megjelenés elfedheti a szennyeződéseket.</p>
<p><b>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</b></p> <p><b>15. §</b> A nyers tejet átvétele után a lehető legrövidebb időn belül fel kell forralni.</p>	<p><b>6.6.8. Nyers tej előkészítése</b></p> <p>A kistermelőnek a vendéglátót dokumentált módon kell tájékoztatnia a nyers tej tárolási hőmérsékletéről és fogyaszthatósági időtartamáról.</p>
<p><b>52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet</b></p>	

<p><b>6. § (3)</b> Ha a kistermelő az általa előállított élelmiszert csomagoltan értékesíti a kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek, az élelmiszerek jelöléséről szóló rendeletben meghatározott jelölést alkalmaznia kell. ... A kistermelő dokumentált módon köteles tájékoztatni a kereskedőt és a vendéglátót az élelmiszer fogyaszthatósági vagy a minőségmegőrzési időtartamáról, valamint a szükséges tárolási hőmérsékletről.</p> <p><b>6. § (6)</b> Nyers tej, illetve nyers tej felhasználásával készült, nem hőkezelt tejtermékek értékesítése esetén az értékesítés helyén, jól látható, és az adott termékkel egyértelműen összekapcsolható módon fel kell tüntetni a „nyers tej, forralás után fogyasztható”, illetve „nyers tejből készült” jelölést.</p> <p><b><u>4. melléklet az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelethez</u></b>  <b>II. 3.</b> A nyers tejet +6 – +8 °C között tárolva 24 óráig, 0 – +6 °C között tárolva 48 óráig lehet értékesíteni. A tejet hűtés nélkül a fejés befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni.</p>	<p>A nyers tejet a fejestől számított 2 órán belül (+6 - +8°C között tárolva), vagy 48 órán belül (0 - +6°C között tárolva), illetve hűtetlenül 2 órán belül szabad a kistermelőtől átvenni.</p> <p>Az átvett nyers tejet azonnal fel kell forralni és fogyasztásig, - de maximum 3 órán belül – melegen (+ 63 °C fölött), vagy a forralást követő gyors lehűtés után hűtve, szennyeződéstől védve kell tárolni.</p> <p>Célszerű a nyers tej forralására - jelöléssel ellátott - külön edényzetet biztosítani.  A hőkezelt és lehűtött tej külön tejhűtő hiányában a késztermékes hűtőben tárolható.</p>
<p><b>852/2004/EK rendelet</b>  <b><u>II. melléklet IX. fejezet:</u></b>  (7) Az élelmiszerek kiolvasztását úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszerben a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy méreganyagok képződésének kockázata a legkisebbre csökkenjen. A kiolvasztás során az élelmiszereket olyan hőmérsékletnek kell kitenni, amelyek az egészségre nézve nem eredményeznek kockázatot. Amennyiben a kiolvasztási folyamatból</p>	<p><b>6.6.9. Fagyasztott élelmiszerek felhasználása, felengedtetése</b></p> <p>A fagyasztott élelmiszerek felengedtetését az alábbi módon kell elvégezni:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A zöldségek, gyümölcsök, az iparilag feldolgozott félkész élelmiszerek (panírozott vagdaltak, elősütött húsok, stb.) a felhasználási javaslat szerint – illetve felengedtetés nélkül a forrásban lévő főzővízbe, vagy forró sütőzsiradékba helyezve.</li> </ol>

származó elfolyó folyadék kockázatot jelenthet az egészségre, azt megfelelően el kell vezetni. A kiolvasztást követően az élelmiszert úgy kell kezelni, hogy az a lehető legkisebbre csökkentse a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy a mérgeanyagok képződésének kockázatát.

## 2. A fagyasztott nyers húsok felengedtetése:

- 0 – +5° C-on, hűtőberendezésben. A hűtőben történő kiolvasztás lassú, ezért tervezést igényel. A felengedtetési ütem kb. 10 óra/kg.
- Speciálisan erre a célra kialakított, megfelelően szabályozott áramlású és hőmérsékletű levegővel működő berendezésben.
- Amennyiben a művelethez a fenti berendezések egyike sem áll rendelkezésre, a nyers hús felengedtetés megfelelő szellőzésű, max. +15°C hőmérsékletű helyiségben is történhet.

A felengedtetésre használt berendezés ill. helyiség léghőmérsékletét rendszeresen ellenőrizni és dokumentálni kell. A kiolvasztott állati eredetű nyersanyagot 24 órán belül fel kell használni, és felhasználásig is hűtve kell tárolni.

- Zárt csomagolású hús esetében a kiolvasztás végezhető hideg (+21°C alatti) folyóvízben vagy hideg álló vízben.

A kiolvasztott élelmiszer közvetlenül nem érintkezhet a kiolvasztáshoz használt vízzel. Állóvíz alkalmazásakor a vizet 30 percenként cserélni kell.

A hideg vizes felolvasztással a fagyott hús felengedtetési időigénye kb. 2 óra/kg. A felengedtetés időtartama ebben az esetben nem haladhatja meg a 4 órát.

Kis mennyiségű fagyasztott termék felengedtetése történhet mikrohullámú berendezésben is, de csak közvetlenül a további hőkezelés megkezdése előtt.

Egy műveletben célszerű azonos méretű élelmiszerek felengedtetését végezni, illetve gondoskodni kell a már felolvadt kisebb darabok megfelelő hűtött térbe áthelyezéséről.

Nyers húsok, baromfi felengedtetése során gondoskodni kell a kiolvadó lé felfogásáról.

Tilos a melegvízben vagy szobahőmérsékleten történő felengedtetés.

**A felengedett élelmiszert újrafagyasztani nem szabad.**

	<p style="text-align: center;"><b>6.6.10. Egyéb előkészítési műveletek</b></p> <p><b>Kimérés</b></p> <p>A szárazárut a szükséges mennyiségben kell kimérni, lehetőleg a raktárban, ügyelve arra, hogy az élelmiszer, vagy a főzőtér szennyezése elkerülhető legyen. Főzőtérbe gyűjtőcsomagolással árut bevinni tilos.</p> <p>A szemes termékek szemmel látható szennyeződések nem tartalmazhatnak (pl. idegen magvak, gyomnövények, rovarkártevők, kő, stb.). Ezeket válogatással el kell távolítani.</p> <p>Az adalékanyagokat, színezéket pontosan kell kimérni. A kimérés pontatlanságának elkerülése érdekében célszerű folyékony színezéket használni. A mesterséges adalékanyagokat és színezékeket a Magyar Élelmiszerkönyvben meghatározottak figyelembe vételével szabad használni.</p>
<p><b>852/2004/EK rendelet</b> <i>II. melléklet X. fejezet.</i></p> <p>(3) Az egyedi csomagolási és gyűjtőcsomagolási műveleteket úgy kell elvégezni, hogy elkerüljék a termékek szennyeződését. Adott esetben és különösen a konzervdobozok és üvegtartályok esetében meg kell bizonyosodni a tárolótartály szerkezeti épségéről és tisztaságáról.</p>	<p><b>Előkészített anyagok csomagolása</b></p> <p>A termék jellegének megfelelő csomagolóanyag használható.</p> <p>A hűtést igénylő termékek csomagolását a lehető leggyorsabban kell elvégezni, majd a csomagolt termékeket haladéktalanul a megfelelő hűtőtérbe kell helyezni.</p> <p>A csomagolt termékeket az azonosíthatóság érdekében célszerű jelölésekkel (megnevezés, tételazonosító jelölés, csomagolás időpontja) ellátni.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>6.6.11. Előkészített anyagok tárolása</b></p> <p>A raktározásra vonatkozó előírásokat kell alkalmazni.</p>

A létozás, a pácolt húsok és a lefagyasztott termékek kivételével az előkészített anyagok legfeljebb 24 óráig tárolhatók az eredeti minőség-megőrzési időn belül. Ennek ellenőrzéséhez biztosítani kell a termék megfelelő azonosíthatóságát.

A helyben fagyasztott élelmiszerek tárolásához az alábbi táblázatban szereplő időtartamokat ajánlott figyelembe venni.

<b>Élelmiszer</b>	<b>Tárolási idő / hónap</b>
fagyasztott félkész ételek	1
hal	1
húsok	3
zöldségek	12
gyümölcs	12