

7. TERMÉKINFORMÁCIÓ ÉS A FOGYASZTÓ TÁJÉKOZTATÁSA

7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>178/2002/EK 8. cikk (1) Az élelmiszerjog a fogyasztók érdekeinek védelmét szolgálja, és lehetővé teszi a fogyasztott élelmiszerek megfelelő tájékoztatás alapján történő kiválasztását. Célja továbbá a következők megelőzése:</p> <p>a) csalárd vagy megtévesztő gyakorlat alkalmazása;</p> <p>b) élelmiszerek hamisítása; valamint</p> <p>c) a fogyasztót félrevezető egyéb módszerek alkalmazása.</p> <p>14. cikk (3) Annak eldöntése során, hogy az élelmiszer biztonságos-e, figyelembe kell venni a következőket:</p> <p>b) a fogyasztóval közölt információkat, többek között a termék címkéjén feltüntetett információkat, illetve a fogyasztó rendelkezésére álló egyéb információkat egy adott élelmiszer vagy élelmiszercsoport egészségkárosító hatásainak megelőzéséről.</p> <p>16. cikk Az élelmiszerjog részletesebb rendelkezéseinek sérelme nélkül, az élelmiszerek és takarmányok címkézése, reklámja és kiszérelése – beleértve az alakjukat, külsejüket és csomagolásukat, a felhasznált csomagolóanyagokat, az áruk elrendezési módját és bemutatását –, illetve a különböző eszközökön keresztül a fogyasztók rendelkezésére bocsátott információk nem vezethetik félre a fogyasztókat.</p> <p>2008. évi XLVI. Törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről</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 aktaiban meghatározott</p>	<p>Általános szabályok</p> <p>A fogyasztó részére megfelelő tájékoztatást kell adni, az élelmiszer összetételére, jellegére, származására vonatkozó információról.</p> <p>Információt kell adni a más előállítótól származó élelmiszer (pl. sós pereg, amely nyomokban földimogyorót tartalmaz) kiszolgálása esetén is.</p> <p>A tájékoztatás lehet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Élelmiszer csomagolásán, - szóban (a kiszolgálóknak ismerniük kell az ételeket) - étlapon - tájékoztató feliraton, táblán, - ételhez mellékelt kísérődokumentumon, - reklámanyagon, megrendelőlapon, stb. <p>Egyedi jelöléssel kell ellátni azt a helyben előállított:</p> <ul style="list-style-type: none"> - terméket, amelyet más vendéglátó részére hoznak forgalomba, - ételt, amit adagonként előrecsomagolva, nem közvetlenül a fogyasztó részére adják át. <p>Az egyadagos, kiszállított vagy fogyasztó által hazavitt ételek esetében a fogyasztó figyelmét fel kell hívni (csomagoláson elhelyezett felirat, jelzés a megrendelőlapon, kifüggesztett tájékoztató az átadóhelyen stb.) hogy az ételt fogyasztás előtt újra</p>

GHP munkacsoportnak vitára kiadva: 2011.10.24.
 GHP munkacsoport elfogadta: 2011.10.24.

Nyilvános vitára kiadva: 2011.10.26.
 Hozzászólási határidő: 2011.11.23.

<p>információkat az ott meghatározottak szerint (a továbbiakban: ételjelölési előírások).</p> <p>(2) Az ételjelölés és az alkalmazott jelölési módszer, továbbá az ételjelölés megjelenítése (formája vagy alakja, csomagolása, bemutatásának módja, kellékei) nem tevesztheti meg a végső fogyasztót</p> <p>a) az ételjelölés tulajdonságai - így különösen az ételjelölés természete, azonossága, jellemzői, összetétele, mennyisége, eltarthatósága, származási helye vagy eredete, illetve előállítási vagy termelési módja - tekintetében,</p> <p>b) azáltal, hogy az ételjelölésnek olyan hatást vagy tulajdonságot tulajdonít, amelyekkel az valójában nem rendelkezik,</p> <p>c) annak állításával vagy olyan benyomás keltésével, hogy az ételjelölés különleges tulajdonsággal rendelkezik, ha ugyanezekkel a tulajdonságokkal minden más hasonló ételjelölés is rendelkezik.</p> <p>(3) Az ételjelölés és az alkalmazott jelölési módszer - ha külön jogszabály vagy közvetlenül alkalmazandó európai uniós jogi aktus eltérően nem rendelkezik - nem tulajdoníthat az ételjelölésnek betegség megelőzésére, gyógyítására vagy kezelésére vonatkozó tulajdonságokat, illetve nem keltheti ezen tulajdonságok meglétének benyomását.</p> <p>14. § (6) A 10. § (1) bekezdése szerinti jelölésért az ételjelölés előállítója, illetve valamennyi forgalmazója felelős.</p> <p>15. § (1) Az ételjelölés fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamának megállapítása az előállító felelőssége.</p> <p>(2) A fogyaszthatósági, illetve minőségmegőrzési idő lejártá után az ételjelölés nem hozható forgalomba.</p>	<p>kell-e hőkezelt, és az azonnal el nem fogyasztott ételt hűtve kell tárolni, és az étel meddig fogyasztható.</p> <p>Kapcsolódó fejezet: 4.8. Nyomonkövetés 7.2. Allergének</p>
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>18. § (1) Az adagonként a végső fogyasztónak előrecsomagolt ételt az ételjelölésről 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>7.1.1. Fogyasztónak közvetlenül átadott vendéglátó termék jelölése</p> <p>A helyben készített és helyben a fogyasztó részére átadott vendéglátó termék esetében jelölés nem szükséges, azonban kérésére tájékoztatást kell adni az ételjelölés adatairól, beleértve az allergén összetevőket is. Ide tartozik az az étel, amit a vendéglátó vállalkozás</p>

<p>a) a helyben készített, és közvetlenül a végső fogyasztó számára átadott, b) a közvetlenül a végső fogyasztónak kiszállított vendéglátó-ipari termékek esetében.</p>	<p>szállít ki (közvetítő nélkül) a fogyasztónak, pl a vendéglátó vállalkozás által házhoz szállított pizza. Nem tartozik ide az a termék, amelynek szállítását alvállalkozás, vagy más vállalkozás végzi (közvetítővel).</p> <p>Ha közvetítő vállalkozás szállítja ki a fogyasztónak a terméket, a 19/2004 (II. 26.) FVM-ESzCsM-GkM rendeletben előírt jelölés alkalmazandó.</p> <p>Példák jelölésre</p> <div data-bbox="1240 560 2038 1002" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><i>Tenger gyümölcsei pizza</i> Összetevők: búzaliszt*, tenger gyümölcsei keverék 22 % (rák* 6 %, kagyló* 6 %, tintahal* 10 %), víz, pizza mix (növényi olaj, sajt*, burgonyakeményítő, tejjehérje*, étkezési só, emulgeálószer: nátrium-foszfátok), mozzarella sajt*, növényi olaj, tej* 1,5 %, sovány tejszín*, száraz fehérbor, vaj, olajbogyó, térfogatnövelő szer: nátrium-hidrogénkarbonát, fűszerek (bors, bazsalikom, oregánó, fokhagyma változó arányban), só Fogyasztható (nap, hónap): 27. 10. Tárolása: 0-4 °C között. Fogyasztás előtt sütőben vagy mikrohullámú sütőben forrósítsa fel. *allergén összetevők Gyártó: Pizza Készítő Kft, 2310 Szigetszentmiklós, Piripócsi u. 1.</p> </div> <div data-bbox="1240 1038 2038 1375" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><i>Jókai bableves</i> Összetevők: füstölt csülök (sertés csülök, tartósítószer: nátrium nitrit, nitrites pácso, fűstaroma bükkfából), szárazbab 15 %, füstölt kolbász (sertéshús, szalonna, fűszerek (fokhagyma, étkezési só, őrölt paprika, kömény, bors, fűstaroma bükkfából), tartósítószer: nátrium nitrit, nitrites pácso), búza finomliszt*, sárgarépa, petrezselyem, vöröshagyma, tojás*, sovány tejfő*¹, zeller*, fokhagyma, zellerzöld*, őrölt pirospaprika, Erős Pista (fűszerpaprika darálmány, étkezési só, sűrítőanyag: xantán, étkezési sav: citromsav, tartósítószer: kálium-szorbát), étkezési</p> </div>
--	---

	<p>só. Fogyasztható (nap, hónap): 27. 10. Tárolása: 0-4 °C között. Fogyasztás előtt forrósítsa fel. *allergén összetevők Gyártó: Paszuly Kft., 8983 Babosdöbréte, Jókai u. 1.</p> <p>Ételhordós elvitel esetén javasolt írásban tájékoztatni a fogyasztót az elvitel szabályairól (lásd a 6.10.1.-nál).</p>
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 20. § (1) A vendéglátó létesítményben előállított élelmiszer a végső fogyasztó ellátása mellett más vendéglátó létesítmény részére is forgalomba hozható.</p> <p>19/2004. (II. 26.) FVM r. 1. § (2) A rendeletet azokra az élelmiszerekre is alkalmazni kell, amelyek a külön jogszabály szerinti vendéglátó és közétkeztetési helyekre (a továbbiakban: közétkeztetés) kerülnek. 4. § Az 5–18. §-ban előírtak figyelembevételével az élelmiszer jelölésén az alábbi adatokat kell feltüntetni: a) az élelmiszer megnevezése, b) az összetevők felsorolása, c) bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége a 8. § szerint, d) előrecsomagolt élelmiszer esetén annak nettó mennyisége, e) az élelmiszer minőségmegőrzési időtartamának lejárat dátuma, illetve a mikrobiológiai szempontból gyorsan romló élelmiszer fogyaszthatóságának időpontja, f) a minőség megőrzéséhez szükséges különleges tárolási vagy felhasználási feltételek, g) az élelmiszer előállítójának vagy az Európai Gazdasági Térség (a</p>	<p>7.1.2. Vendéglátó létesítményben előállított élelmiszer jelölése</p> <p>Ide tartoznak azok az élelmiszerek, amelyeket vendéglátó helyen konyhatechnikai műveletekkel állítanak elő, és azt más kiskereskedelmi vagy vendéglátó részére hozzák forgalomba.</p> <p>Az ilyen élelmiszerek csak a csomagolásukon, vagy a termékkísérő dokumentumon feltüntetett, a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GkM rendeletnek megfelelő jelöléssel hozhatók forgalomba.</p> <p>Jelölési példa</p> <p><i>Somlói galuska</i> Összetevők: tészta: búzaliszt*, cukor tojásfehérje*, tojássárga*, dió*, kakaó, étkezési só; krém: cukor, tojássárga*, víz, sovány tejszín, dió*, étcsokoládé (kakaó 70 %, cukor, kakaóvaj, emulgeálószer: szójalecitin, poliricinolsav poligliceridjei, aroma), vanília, zselésítő anyag: zselatin; öntet: sovány tejszín*, étcsokoládé (kakaó 30 %, cukor, kakaóvaj, emulgeálószer: szójalecitin*, poliricinolsav poligliceridjei, aroma), víz, cukor, ízfokozó: rumaroma. Fogyasztható (nap, hónap): 31. 10. Nettó tömeg: 300 gr Tárolása: 0-5 °C között. *allergén összetevők Forgalmazó: Somló Juhfark Kft, 8483 Somlószőlős, Venyige utca 21.</p>

továbbiakban: EGT) valamely államában székhellyel rendelkező forgalmazójának neve vagy cégneve és címe,

h) az eredet vagy a származás helye, amennyiben megjelölésének hiánya a fogyasztót megtévesztheti az adott élelmiszer tényleges származása vagy a valódi eredete felől,

i) felhasználási útmutató, amennyiben ennek hiányában a fogyasztó nem tudná az élelmiszert megfelelően felhasználni,

j) az 1,2 térfogatszázaléknál több alkoholt tartalmazó italok esetén a tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban, a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint.

5. § Külön jogszabály a 4. § *b)* és *e)* pontjában foglalt előírástól eltérhet, illetve a 4. §-ban felsoroltakon kívül további kötelező jelölés feltüntetését is előírhatja.

A jelölés előírt betűméretét a **13/2008. (VIII. 8.) NFGM-FVM együttes rendelet** 4. § (2) bekezdése határozza meg. **(lásd 7.1.2.)**

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

18. § (1) Az adagonként a végső fogyasztónak előrecsomagolt 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.

7.1.3. Adagonként előrecsomagolt étel jelölése

Ide tartoznak az egyadagos házhoz szállított ételek, amelyeket közvetítő szállít házhoz.

Az ilyen ételek csak a csomagolásukon, vagy a termékkísérő dokumentumon feltüntetett, a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GkM rendeletnek megfelelő jelöléssel hozhatók forgalomba.

A jelölési rendeletben előírtakon túl fel kell tüntetni a terméket készítő vállalkozás nevét és a készítés címét is.

Somlói galuska

Összetevők: tészta: búzaliszt, cukor tojásfehérje*, tojássárga*, dió*, kakaó, étkezési só; krém: cukor, tojássárga*, víz, sovány tejszín*, dió*, étcsokoládé (kakaó 70 %, cukor, kakaóvaj, emulgeálószer: szójalecitin*, poliricinolsav poligliceridjei, aroma), vanília, zselésítő anyag: zselatin; öntet: sovány tejszín*, étcsokoládé (kakaó 30 %, cukor, kakaóvaj, emulgeálószer: szójalecitin*, poliricinolsav poligliceridjei, aroma), víz, cukor, ízfokozó: rumaroma.*

Fogyasztható (nap, hónap): 31. 10.

Tárolása: 0-5 °C között.

**allergén összetevők*

Forgalmazó: Somló Juhfark Kft, 8483 Somlószőlős, Venyige utca 21.

Előállító: Galuska Bt, 8481 Somlósárhely, Kossuth u. 1.

Előállítás helye: 8481 Somlósárhely, Petőfi u. 12.

7.2. Allergének	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 5. § (3) A vendéglátó-ipari termékek összetevőire vonatkozó információkról – beleértve az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM–ESZCSM–GKM együttes rendelet 4. melléklete szerinti allergén összetevőket, valamint az egyéb jogszabályok alapján kötelezően alkalmazandó, élelmiszer-összetevőkre vonatkozó kiegészítő információkat is – a végső fogyasztót, annak kérésére a vendéglátónak tájékoztatnia kell.</p> <p>19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GkM rendelet 7. § (3) ... kötelező az összetevők felsorolása, ha a termék tartalmaz a 4. számú mellékletben felsorolt, illetve abból származó összetevőt, és az élelmiszer megnevezése nem tartalmaz egyértelmű utalást az érintett összetevőre.</p> <p>4. számú melléklet Allergén összetevők Azon anyagok listája, amelyeket a kivételektől eltekintve jelölni kell, amikor hivatkozás történik a 4. számú mellékletre</p> <p>1. Glutént tartalmazó gabona (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza vagy ezek hibrid változatai) és azokból készült termékek, kivéve</p> <p>a) búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrózt is, b) búzából készült maltodextrin, c) árpából készült glükózszirup, d) gabonafélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.</p> <p>2. Rákfélék és azokból készült termékek.</p>	<p>A vendégeket kérésükre tájékoztatni kell, ha az előállított ételek allergén anyagokat tartalmaznak.</p> <p>Attól függően, hogy a vendéglátó terméket milyen formában forgalmazza (lásd 7.1 fejezet) az allergéneket a címkén vagy kísérődokumentumban, esetleg más tájékoztatásban kell a fogyasztóval közölni.</p> <p>Allergének: Glutén Szójabab Földimogyoró Rák félék Tojás és tojás készítmények Tej és tejtermékek Szezám magok Szulfid 10 mg/kg felett Fán termő diófélék (kesudió, mandula, dió stb.) Zeller Mustár</p>

3. Tojás és abból készült termékek.
4. Halak és azokból készült termékek, kivéve
 - a) vitaminok vagy karotinoidok hordozójaként használt halenyv,
 - b) a sör és a bor derítéséhez használt halenyv és viza-hólyag.
5. Földimogyoró és abból készült termékek.
6. Szójabab és abból készült termékek, kivéve
 - a) finomított szójabab olaj és zsír,
 - b) szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E 306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol szukcinát,
 - c) a szójabab növényi olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol észterek,
 - d) a szójabab növényi olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.
7. Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is), kivéve
 - a) tejsavó, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják,
 - b) laktit.
8. Diófélék, azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia és queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) és azokból készült termékek, kivéve
 - a) diófélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.
9. Zeller és abból készült termékek.
10. Mustár és abból készült termékek.
11. Szezámrag és abból készült termékek.
12. Kén-dioxid és SO₂-ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben.
13. Csillagfürt és abból készült termékek.

14. Puhatestűek és abból készült termékek.	
--	--

GHP munkacsoportnak vitára kiadva: 2011.10.24.
GHP munkacsoport elfogadta: 2011.10.24.

Nyilvános vitára kiadva: 2011.10.26.
Hozzászólási határidő: 2011.11.23.

7.3. Fogyasztói reklamációk	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>2005. évi XLVI. törvény 5. § (4) Az üzletekben jól látható és könnyen hozzáférhető helyen a kereskedelmi hatóság által hitelesített, folyamatosan számozott oldalú vásárlók könyvét kell elhelyezni. A vásárlók a vásárlók könyvébe bejegyezhetik az üzlet működésével, továbbá az ott folytatott kereskedelmi tevékenységgel kapcsolatos panaszait és javaslataikat. A vásárlót e jogának gyakorlásában megakadályozni vagy befolyásolni tilos.</p> <p>9. § (2) A fogyasztóvédelmi hatóság jár el ... az 5. § (2) és (4) bekezdésében, ... foglalt rendelkezések megsértése esetén. E rendelkezések a fogyasztóvédelemről szóló törvény alkalmazásában fogyasztóvédelmi rendelkezések.</p> <p>2008. évi XLVI. törvény 22. § (1) c) az üzemelés teljes időtartama alatt jelen kell lennie egy – az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározott élelmiszer-biztonsági szaktudással rendelkező – azonnali intézkedésre feljogosított, felelős személynek.</p>	<p>Reklamáció a vendégektől, megrendelőktől, a beszállítóktól személyesen, írásban, telefonon érkezik.</p> <p>A beérkező reklamációról a felelős vezető azonnal tájékoztatni kell és javasolt dokumentálni.</p> <p>Ha a reklamációban élelmiszer eredetű megbetegedés gyanúja felmerül, azt kötelező dokumentálni, a felelős vezető köteles azonnal intézkedni a 4.10. fejezetben leírtak szerint.</p> <p>Az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos reklamációt, fogyasztói jelzést azonnal ki kell vizsgálni és intézkedni a megszüntetéséről.</p> <p>Ha a reklamáció olyan jellegű, hogy többször is előfordulhat, illetve a reklamált ételre vagy nyersanyagra jellemző lehet, a kivizsgálás végéig az adott élelmiszerek forgalmazását/felhasználását fel kell függeszteni.</p> <p>A reklamációt okozó nyersanyagot, ételt, stb. jól láthatóan megjelölve, elkülönítetten kell tárolni, további felhasználásuk elkerülése érdekében.</p> <p>A hibákról, az előírt gyakorlattól való eltérésekről, a keletkezés okáról és a reklamáció kezeléséről, a reklamált étel vagy eszköz további sorsáról célszerű nyilvántartást vezetni.</p> <p>Kapcsolódó fejezetek: 4.9. Nyomon követhetőség, 4.10. Élelmiszer eredetű megbetegedések esetén követendő eljárás</p>