

8.6. Élő állat vágása	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet: 2. cikk (1) b) „alaptermékek”: elsődleges termelésből származó termékek, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származó termékeket;</p> <p>57/2010. (V. 7.) FVM rendelet 9. § (1) Az élelmiszer-vállalkozó az olyan élelmiszer-előállító létesítményt, amelyhez a 853/2004/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján nem szükséges engedély, ..., a létesítmény telephelye szerinti MgSzH kerületi hivatalának (a továbbiakban: kerületi hivatal) <u>köteles bejelenteni.</u> 12. § (1) A 2. mellékletben felsorolt élelmiszerek kiskereskedelmi forgalomba hozatala kizárólag a kerületi hivatal külön engedélyével történhet. 17. § (1) A rendezvényekre vonatkozó szabályokat a 2. mellékletben felsorolt élelmiszerekre vonatkozó rendelkezések sérelme nélkül kell alkalmazni.</p> <p>52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet 5. § (4) Állati eredetű alap-, feldolgozatlan és feldolgozott termék csak akkor hozható forgalomba, ha az állomány, amelyből az adott termék származik, igazoltan részt vesz a kötelezően előírt mentesítési programokban, illetve - tejtermelő állomány esetében - amely igazoltan mentes gümőkórtól és brucellózistól. Ennek igazolására a kistermelő kérelmére az illetékes kerületi hivatal hatósági állatorvosa a 2. melléklet szerinti hatósági állatorvosi bizonyítványt (a továbbiakban: hatósági állatorvosi bizonyítvány) állítja ki.</p>	<p>8.6.1. Élő állatok vágása</p> <p>Kiindulási alaphelyzet, hogy vendéglátó létesítményben nem lehet állatokat vágni, mert vendéglátásban a vágóhidakról, kistermelőtől ellenőrzött körülmények között vágott állatok húsának felhasználása zajlik.</p> <p>Ettől eltérni –kivéve az élőhal vágását- különleges, egyedi, alkalmi esetekben, rendkívüli körülménységek és szabályozottság mellett lehet. Az élőhalra vonatkozó szabályokat a 8.6.2. fejezet részletezi.</p> <p>Abban az esetben, ha a vendéglátó saját állatvágást végezve kíván üzemelni, a 853/2004/EK rendelet szabályainak betartásával vágóhelyet, vágópontot kell létesítenie és engedélyeztetnie.</p> <p>Tradicionális sertésvágás :</p> <p>A vidéki élethez, hagyományokhoz, tradíciók bemutatásához kapcsolódó állatvágás (pl. disznótorhoz kapcsolt állatvágás) rendezvény keretében, alkalmanként a létesítmény udvarán megfelelően előkészítve és kivitelezve elvégezhető, ha kistermelő ehhez a saját nevelésű állatot biztosítja és a vágás bemutatását vállalja.</p> <p>Ezt az alkalmi tevékenységet azonban 3 nappal előbb be kell jelenteni a Kerületi Hivatalnak és biztosítani kell hatósági állatorvosi vizsgálatot. Az így vágott állat húsból kizárólag alaposan hőkezelt, sült, főzött termék készíthető, és csak a készítés helyén hozható forgalomba. Az így készített és fogyasztásra kiadott disznótoros ételekből ételmintát</p>

(5) A hatósági állatorvosi bizonyítvány a kiállításától számított egy évig hatályos, a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható. A kistermelő állati eredetű alap-, feldolgozatlan és feldolgozott terméket csak hatósági állatorvosi bizonyítvány birtokában hozhat forgalomba.

kell eltenni és 72 óráig meg kell őrizni.

Kapcsolódó fejezet 6.8.4. Ételminta eltétele

A helyben vágott állatból származott termékekre vonatkozóan a veszélyelemzést el kell végezni.

Levágni és felhasználni csak az állatorvos által megvizsgált és fogyasztásra alkalmasnak ítélt állatot lehet. A vizsgálatról kiadott állategészségügyi igazolást a vágástól számított 90 napig meg kell őrizni.

A tradicionális vágás helye:

A vágáshoz a vendéglátóhely udvarán elkülönített, tiszta helyet kell biztosítani.

A tradicionális sertésvágás szabadban végezhető mozzanatai:

- kábitás
- véreztetés
- pörzsölés
- mosás , utótisztítás (kolompolás)
- hasítás
- zsigereles

A beleket felhasználni tilos !!!!

A levágott és fogyasztásra alkalmasnak ítélt állati testet továbbiakban a létesítmény húselőkészítőjében kell főzésre, sütésre előkészíteni.

A vágáshoz biztosítani kell folyó, hideg-meleg ivóvíz minőségű vizet a test, testrészek mosásához, illetve a takarításhoz.

A vágáshoz használt eszközök, edények tisztítását/mosogatását a vágás helyén, folyó, hideg-meleg ivóvízzel ellátott mosogató medencében,

	<p>fertőtlenítő hatású szerrel kell végezni és azokat elkülönítetten kell tárolni.</p> <p>Vágó helyen, udvaron vágni legfeljebb + 10 °C környezeti hőmérsékleten, vagy az alatt szabad. A tradíció része, hogy téli hónapokban (december 1-től február 29-ig), megfelelő külső hőmérsékleten zajlik a vágás.</p> <p>Kapcsolódo fejezet 5.6. Hulladékkezelés</p>
<p>853/2004/EK rendelet III. melléklet VIII. szakasz VII. fejezet: A halászati terméket tároló élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alábbi követelmények betartását.</p> <p>3. Az élő halászati termékeket olyan hőmérsékleten és módon kell tárolni, ami nem befolyásolja hátrányosan az élelmiszerbiztonságot és a termékek életképességét.</p> <p>32/1999. (III. 31.) FVM rendelet a mezőgazdasági haszonállatok tartásának állatvédelmi szabályairól 10. számú melléklet: Az étkezési célra szánt halak tárolásának és szállításának minimális követelményei</p> <p>1.4. Tárolni csak az egészséges halakat szabad. A sérült halakat haladéktalanul le kell ölni.</p> <p>2. A halak medencében tárolásának minimális követelményei</p> <p>2.1. A halak tárolására szolgáló víztestet kötelező átfolyó vízzel vagy vízvisszaforgatással folyamatosan frissíteni. A víz frissítését úgy kell kivitelezni, hogy az oxigéndús levegő finom buborékok formájában, porlasztva jusson a vízbe. A víz be- és kiáramlását úgy kell szabályozni, hogy az oxigéndús víz a medence minden részében elkeveredjen. Az oxigénben gazdag vizet a medence alján vagy az attól függőlegesen</p>	<p>8.6.2. Élő hal és halászati termékek tartása, vágása</p> <p>8.6.2.1. Tartási körülmények Az élő hal tartása nem veszélyeztetheti az élelmiszerek biztonságát.</p> <p>Az akvárium tartozékait külön helyiségben szabad elhelyezni, és fedéllel, vagy eltakarással meg kell akadályozni az akváriumvíz kifröccsenését. Az akvárium étteremben is elhelyezhető.</p> <p>Átvenni csak egészséges, külső sérülésektől, élősködőktől mentes halat szabad.</p> <p>A halat fajtájának megfelelő hőmérsékletű medencében szabad tárolni. Külön medencét kell biztosítani azon halaknak, amelyek tartási hőmérséklete nem esik egy tartományba.</p> <p>Ha a megfelelő hőmérséklet eltér a környezeti hőmérséklettől, a medence vizét fűteni vagy hűteni (hideg, folyó, ivóvíz utánpótlás) kell.</p> <p>A medencébe csak a halak élettani tulajdonságainak megfelelő víz (ivóvíz, illetve tiszta sós víz) tölthető.</p>

<p>számított 30 cm-en belül kell bevezetni.</p> <p>2.2. A medencét és berendezéseit könnyen tisztíthatóan és fertőtleníthetően kell kialakítani, a medence belső felületének simának kell lennie. A medencét, és a medencéhez tartozó berendezéseket is rendszeresen tisztítani, megfelelő működésüket ellenőrizni kell. Tisztítóanyagok használata után tiszta, friss vízzel ki kell öblíteni a medencét.</p> <p>2.3. A medencét közvetlen napfény nem érheti, a megfelelő árnyékolásról gondoskodni kell. Mesterséges megvilágítás esetén a fénysugár felülről merőlegesen hatolva jusson be a vízbe, hogy a halak természetes testtartásban helyezkedjenek el.</p> <p>2.4. A medencék betelepítésének és kiürítésének dátumáról, a betelepített halak fajáról és számáról, valamint az elpusztult vagy levágott halak számáról naprakész nyilvántartást kell vezetni.</p> <p>2.5. A medencében 1000 literenként mérsékelten érzékeny halfajok esetén legfeljebb 200 kg élő hal, érzékeny halfajok esetén legfeljebb 100 kg élő hal tartható. <i>(halak érzékenysége: 1.1. pont szerint)</i></p> <p>2.6. Az oxigénhiány tüneteit mutató halakat a medencéből el kell távolítani és másik, megfelelő oxigén-ellátású medencébe kell helyezni vagy haladéktalanul le kell ölni. A medencében maradt halak megfelelő oxigénellátásához szükséges intézkedéseket haladéktalanul végre kell hajtani.</p> <p>2.7. A medencében található víz pH-értékének 6,5–8,5 között kell lennie.</p> <p>2.8. A medencében található víz nem lehet üledékes, elhalt növényi részekkel szennyezett.</p> <p>2.9. A halakat medencében tárolásuk közben etetni, illetve állategészségügyi beavatkozásnak, gyógy- és vegyszeres kezelésnek alávetni tilos.</p> <p>2.10. A medencében tárolt halak kiugrását meg kell akadályozni a medence befedésével. A medencét fedő eszköznek – a halszállító tartály kivételével – a levegő által átjárhatónak kell lennie.</p> <p>2.11. Amíg a halak a medencében vannak, abból az algabevonatot csak</p>	<p>A vágásig biztosítani kell a halak folyamatos levegőztetését és folyamatos utánpótlással a víz frissítését.</p> <p>Az akvárium vizének teljes cseréjét és takarítását rendszeresen, de legalább minden szállítmány megérkezése előtt el kell végezni. A takarítást követően a medencét alaposan át kell öblíteni tiszta ivóvízzel.</p> <p>A medence takarítására szolgáló eszközöket időben elkülönítve fertőtlenítő mosogatással kell tisztítani.</p> <p>Az akvárium takarítását a helyiség alapos fertőtlenítő takarításának kell követnie.</p> <p>Az elpusztult halat a medencéből azonnal el kell távolítani, azt ételkészítéshez felhasználni nem szabad, továbbá hulladékként kell kezelni.</p> <p>8.6.2.2. Élő hal vágása</p> <p>Élő hal vágása csak külön halelőkészítő helyiségben végezhető. Nem rendszeres, alkalmi élő hal vágás (pl. Karácsonyi időszak) halelőkészítő hiányában megfelelően elkülönített, más tevékenység tisztaságát nem veszélyeztető, ideiglenes halelőkészítő helyen is történhet.</p> <p>A hal vágása során be kell tartani az állatvédelmi előírásokat.</p> <p>A vágás nem veszélyeztetheti az élelmiszerek biztonságát.</p> <p>Tartani csak az egészséges halakat szabad. A sérült halakat haladéktalanul le kell ölni.</p>
---	---

mechanikus módon szabad eltávolítani.

A vágást követően haladéktalanul el kell végezni a fej és a pikkelyek eltávolítását, zsigereletést..

A vágást a tisztított hal folyó, hideg ivóvízes lemosásának kell követnie, a darabolás előtt.

Hal feldolgozása

A hal feldolgozáshoz külön, jelölt eszközöket kell biztosítani, mosogatókat időben elkülönítve kell megoldani.

A fej eltávolítását és a zsigereletést haladéktalanul – a vágást követő folyóvízes lemosás után – el kell végezni. A zsigereletést is mosásának kell követnie.

A filék és darabok nem maradhatnak a munkaasztalon az előkészítésükhöz szükséges időn túlmenően.

Az előkészítést követően a halat mielőbb az olvadó jég hőmérsékletére kell hűteni és felhasználásig hűtve vagy fagyasztva tárolni.

A folyami rákot és homárt a beérkezés vagy az akváriumból kivétel után azonnal feldolgozni (darabolni, ha szükséges) és hőkezelní kell (forró vízben, gőzben, grillen, stb.).