

9. Speciális tevékenységek

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet II. MELLÉKLET</p> <p>III. FEJEZET</p> <p>MOZGÓ ÉS/VAGY IDEIGLENES ELŐÁLLÍTÓ- ÉS FORGALMAZÓ HELYEKRE (MINT PÉLDÁUL SÁTRAK, ÁRUSÍTÓHELYEK, MOZGÓÁRUSOK JÁRMŰVEI), ELSŐDLEGESEN MAGÁN-LAKÓHÁZKÉNT HASZNÁLT, DE FORGALOMBA HOZATAL CÉLJÁBÓL ÉLELMISZEREK RENDSZERES KÉSZÍTÉSÉRE HASZNÁLT HELYISÉGEKRE, VALAMINT ÁRUSÍTÓ AUTOMATÁKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK</p> <p>(1) A fenti létesítményeket és automatákat, amennyiben ésszerűen megvalósítható, úgy kell elhelyezni, tervezni, összeállítani, tisztán és jó karban tartani, hogy elkerüljék különösen az állatok és kártevők által okozott szennyeződés kockázatát.</p> <p>(2) Különösen, szükség szerint:</p> <p>a) megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához (beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszáritáshoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és öltözőhelyiségeket);</p> <p>b) az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő felületeket jó állapotban kell</p>	<p>9.1. Lakásétterem</p> <p>Lakásétterem fogalma: a szervező</p> <ul style="list-style-type: none">- profitszerzési céllal;- aktív vagy passzív promóció (például: hirdetés, saját honlap) útján;- vendégeket helyben (akár a vendégek előtt, akár a vendégek közreműködésével) készülő ételek elfogyasztására toboroz. <p>A lakásétterem működtetése élelmiszer-ipari vállalkozás, így vezetőjének ismernie kell a jogszabályi előírásokat, a tevékenységére vonatkozó szakmai szabályokat. Kivételes esetekben – a hatóság előzetes beleegyezésével - eltérhet a szabályoktól, ha írásos élelmiszerbiztonsági tervet készít a felmerülő kockázatokról és azok kezeléséről (HACCP). A saját HACCP rendszer előírásainak betartása kötelező.</p> <p>A tevékenység végzéséhez a kerületi hivatal külön engedélye szükséges!</p> <p>A lakásétterem személyzetének meg kell felelnie a vendéglátó dolgozókra vonatkozó higiéniai szabályoknak (például: évenkénti foglalkozás-egészségügyi vizsgálat, rendszeres élelmiszerbiztonsági továbbképzés).</p>

<p>tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, mosható, nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;</p> <p>c) megfelelő berendezést kell biztosítani a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, és szükség szerint fertőtlenítéséhez;</p> <p>d) amennyiben az élelmiszereket az élelmiszer-ipari műveletek részeként tisztítják, gondoskodni kell arról, hogy ez higiénikus módon történjen;</p> <p>e) megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel való ellátást kell biztosítani;</p> <p>f) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a veszélyes és/vagy fogyasztásra alkalmatlan (folyékony vagy szilárd) anyagok és hulladékok tárolására és eltávolítására;</p> <p>g) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a megfelelő tárolási hőmérsékleti feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére;</p> <p>h) az élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy szennyeződésének kockázatát az ésszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni.</p> <p>57/2010.(V. 7.) FVM rendelet az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről</p> <p>12. § (1) A 2. mellékletben felsorolt élelmiszerek kiskereskedelmi forgalomba hozatala kizárólag a kerületi hivatal külön engedélyével</p>	<p>Törekedni kell az áruk szakosított tárolására, a hűtőben lezárt dobozokban kell tárolni a különböző típusú élelmiszereket. Fokozottan ügyelni kell a keresztzsennyeződés megelőzésére.</p> <p>Az ételek előkészítése, főzése-sütése, tálalása során ügyelni kell a fogyasztásra kész élelmiszerek, ételek megfelelő tárolásáról.</p> <p>Lakásétteremből ételt kiszállítani, külső helyszínen rendezvényt tartani tilos. Naponta egy alkalommal összesen legfeljebb 14 vendég szolgálható ki. A lakásétteremben törekedni kell a friss ételkészítésre, az ételek elkészülte utáni azonnali tálalására. Megfelelő technológia (például: sokkoló) hiányában tilos a helyben készített ételek lefagyasztása a tárolási idő meghosszabbítása céljából.</p>
--	--

történhet.

2. melléklet

	A	B
1.	Termékkör	Élelmiszer, melynek kiskereskedelmi forgalomba hozatalához külön engedély szükséges
2.	Hús- hentesáru és	Friss hús*
3.	Hal	Friss halászati termék, az élő hal kivételével*
4.	Tej, tejtermék	Nyerstej, valamint a hűtést igénylő tej és tejtermék*
5.	Meleg, hideg étel	Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény Mellékletének 71. pontjában meghatározott vendéglátó-ipari termék, az italok kivételével
6.	Cukrászati készítmény, édesipari termék	Azon hűtést igénylő cukrászati készítmények, amelyek forgalomba hozatala az előállítás helyén, illetve házhoz szállítással történik, a végső fogyasztó részére
7.	Egyéb élelmiszer	Békacomb, élő kagyló, élő tüskésbőrű, tengeri csiga*

*Az állati redetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, az Európai Parlament és a Tanács (2004. április 29.) 853/2004/EK rendelete szerint.

Melléklet a 2008. évi XLVI. törvényhez

71. vendéglátó-ipari termék: olyan étel, ital (az ivóvíz kivételével), cukrászati, hidegkonyhai készítmény, amelyet az előállítás helyén, ideiglenes árusítóhelyen, tálalókonyhán vagy házhoz szállítva értékesítenek a végső fogyasztó számára.

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

A tevékenység során az alábbiakat is be kell tartani:

- az élelmiszer-eredetű megbetegedést vagy annak gyanúját haladéktalanul be kell jelenteni a hatóságnak, az érintett élelmiszerhez használt alapanyagokat és a maradék ételt a hatóság intézkedéséig meg kell őrizni,

- az ételek összetevőire vonatkozó információkról, beleértve az allergén anyag tartalmát is, a fogyasztót – annak kérésére –

<p>feltételeiről</p> <p>1.§ (3) A háztartási körülmények között végzett vendéglátó tevékenységre kizárólag a 2.§, 4.§, 5.§(3), 6.§(2) és (3), 7.§, 9.§(1), 12.§, 14.§, 15.§, 16.§(4)-(6), 17.§(1) és a 21.§ (2)-(3) bekezdése rendelkezéseit kell alkalmazni. Az így előállított élelmiszer kizárólag az előállítás helyén hozható forgalomba.</p> <p>4 § (1) Ha a létesítmény vezetője, üzemeltetője vagy alkalmazottja, illetve egyéb, vendéglátó tevékenységet végző személy (a továbbiakban együtt: felelős személy) tudomást szerez az általa előállított vagy forgalomba hozott élelmiszertől eredő megbetegedésről vagy annak gyanújáról – az érintett élelmiszerhez használt alapanyagok, valamint a maradék élelmiszer és ételminta változatlan állapotban való megőrzése mellett –, annak kiszorgálását, felszorgálását azonnal fel kell függesztenie a hatóság további intézkedéséig.</p> <p>(2) Az (1) bekezdésben meghatározott esetben a felelős személy köteles haladéktalanul értesíteni:</p> <p><i>a)</i> munkaidőben a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának kerületi hivatalát,</p> <p><i>b)</i> munkaidőn kívül a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának készenléti ügyeletét.</p> <p>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</p>	<p>tájékoztatni kell,</p> <ul style="list-style-type: none"> - elejtett vad csak hatósági állatorvosi igazolással használható fel, - az alapanyagokat kistermelőtől is be lehet szerezni, - vízszennyeződés vagy annak gyanúja esetén a víz mikrobiológiai vizsgálatát el kell végeztetni, - a hulladékgyűjtő edényeket tisztán kell tartani, azokat rendszeresen fertőtleníteni kell, - az adalékanyagok, aromák és élelmiszerenzimek nyomon követhetőségét biztosítani kell, az eredeti csomagolást vagy címkét a lejáratú időt követő 30 napig meg kell őrizni, - csak ép héjú tojást szabad felhasználni, szükség esetén a héját felhasználás előtt külön edényben fertőtleníteni kell, - nyers tejet átvétele után fel kell forralni, - a romlott vagy romlásra gyanús ételt, alapanyagot, a kiszorgálásból megmaradt ételt ismételen kiszorgálni tilos, azt elkülönítetten kell tárolni, és rövid időn belül el kell távolítani, - csak érzékszervileg megfelelő ételt szabad kiszorgálni, a jellegének megfelelő hőfokon, - A konyhai és vendégedények elkülönített (legalább időben elkülönített) mosogatását, fertőtlenítését biztosítani kell. A vendégedények háztartási mosogatógépben is mosogathatók.
--	---

vendéglátónak tájékoztatnia kell.

6.§ (2) Az elejtett vad kezelésének és értékesítésének élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 43/2011. (V. 26.) VM rendelet (a továbbiakban: 43/2011. (V. 26.) VM rendelet) szerinti vadászatra jogosulttól közvetlenül származó elejtett vad vendéglátó-ipari felhasználása az 5. mellékletben foglaltak betartásával végezhető.

(3) 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.

7. § Az ivóvíz önellenőrző mikrobiológiai vizsgálatát a vízszennyeződés vagy annak gyanúja esetén az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló külön jogszabály szerint soron kívül el kell végezni.

9. § (1) A hulladékgyűjtő edények rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről gondoskodni kell.

12. § Az élelmiszer adalékanyagokat, aromákat és élelmiszerezimeket eredeti vagy az eredeti jelöléseket pontosan feltüntető csomagolásban kell tárolni. Az eredeti csomagolást vagy címkét az adalékanyag, aroma vagy élelmiszerezim teljes felhasználásig, illetve a készített termék fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig meg kell őrizni.

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

(2) 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.

15. § A nyers tejet átvétele után a lehető legrövidebb időn belül fel kell forralni.

16. §.(4) Tilos a kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari terméket, illetve annak maradékát friss termékhez keverni abba bedolgozni, vagy azt ismételten kiszolgálni, felszolgálni.

(5) Romlásra gyanús ételt, vagy alapanyagot tilos felhasználni, vagy olyan kezelésnek – különösen fűszerezés, színezés, áztatás – alávetni, amely a romlás jeleit elfedi.

(6) Romlott élelmiszer az emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszerektől térben elkülönítve, a romlottság tényére utaló jelöléssel ellátva tárolható. Eltávolításáról a lehető legrövidebb időn belül gondoskodni kell.

17. § (1) Az elkészült ételt a tálalás megkezdése előtt ellenőrizni kell. Kiszolgálni, felszolgálni csak érzékszervileg megfelelő ételt – a jellegének megfelelő hőfokon – szabad.

21.§ (2) A fogyasztói edények és az ételkészítéshez és tálaláshoz használt üzemi edények és eszközök (a továbbiakban együtt: üzemi edény) mosogatását térben vagy időben el kell különíteni egymástól, a keresztszennyeződést kizáró módon.

(3) Fertőtlenítő mosogatással kell mosogatni:

<p>a) a fogyasztói edényeket, eszközöket,</p> <p>b) az előkészítőben használt edényeket, eszközöket,</p> <p>c) a fogyasztói edényekkel azonos helyen, de azoktól időben elkülönítve mosogatott üzemi edényeket.</p>	
---	--