



**n é b i h**

Termőföldtől az asztalig

## TÁJÉKOZTATÓ

### Mit tegyen, akit érintenek a változások?

A változások miatt tanácsoljuk minden vendéglátással foglalkozónak, hogy ismerkedjen meg a rendelettel és tudatos, rugalmasságot lehetővé tevő alkalmazásával továbbra is törekedjen a minél magasabb fokú élelmiszerbiztonság megteremtésére.

Végezetül tájékoztatjuk az olvasót arról, hogy elkészült a vendéglátás Jó Higiéniái Gyakorlati Útmutója, az MgSzH, ma már Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) koordinációjával, amely munkában a vendéglátó társadalom, a szakmai civil szervezetek jeles képviselői is részt vesznek. Az útmutató a vonatkozó jogszabályokban nem szabályozott, de élelmiszerbiztonsági szempontból elengedhetetlen szakmai szabályokat rögzíti, amelyek betartása megalapozza a jól működtetett HACCP alapú élelmiszerbiztonsági rendszerek gyakorlatias alkalmazását.

Az útmutató a NÉBIH honlapjáról bárki számára letölthető ingyenes dokumentum.

[http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/elelmiszer\\_takarmanybiztonsag/kozerdeku\\_adatok/vendeglatas\\_ghp/utmutato\\_egyseges\\_szerkezetben](http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/elelmiszer_takarmanybiztonsag/kozerdeku_adatok/vendeglatas_ghp/utmutato_egyseges_szerkezetben)

**1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.**

**Telefon: 06/1-336-9000**

**Fax: 06/1-336-9099**

**E-mail: [ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu](mailto:ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu)**

**[www.nebih.gov.hu](http://www.nebih.gov.hu)**

**Zöld szám:**

**06-80/A NEBIH  
06-80/2 63244**



**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig

## Változások a vendéglátásra és a közétkeztetésre vonatkozó szabályzásban



**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal  
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság



## Miért született ez a rendelet?

A 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet régóta várt korszerűsítést jelentett a vendéglátás és étkeztetés szabályozásában, megjelenésével 2011. augusztus 1-től hatályát veszítette három korábban alkalmazott korszerűtlen rendelet.

*(Az étkeztetéssel kapcsolatos közegészségügyi szabályokról szóló 9/1985. (X. 23.) EüM–Bkm együttes rendelet; a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás és -forgalmazás feltételeiről szóló 80/1999. (XII. 28.) GM–EüM–FVM együttes rendelet; a vendéglátó termékek előállításának feltételeiről szóló 67/2007. (VII. 10.) GKM–EüM–FVM–SZMM együttes rendelet.)*

A megszűnt rendeletek közül kettő jóval hazánk Európai Unióhoz csatlakozását megelőzően lépett hatályba. Ezek a jogszabályok – elismerve megjelenésük idejében betöltött szakmai szerepüket – sem tartalmilag, sem pedig szellemiségükben nem illeszkedtek maradéktalanul az Európai Unió jogrendjébe, és betarthatatlan helyzetek elé állították a vendéglátóipari szakmát. A szabályozás széttagoltsága szakmailag sem volt már elfogadható, hiszen megnehezítette az egységes és hatékony jogalkalmazást, a sok esetben bonyolult, vagy korszerűtlen előírások betartását. Az elavult rendeletek nem feleltek meg a mai kor követelményeinek, és nem vették figyelembe a rendeletek megalkotása óta eltelt időben a vendéglátásban bekövetkezett technológiai fejlődést, szerkezetváltozást sem. Jogos észrevétel volt, hogy a vonatkozó hazai rendeletek elavultak, fölösleges terheket rónak a vállalkozásokra.

Az új rendelet megalkotásával cél volt egy olyan egyensúly megteremtése, amelyben a jogszabály nem terheli indokolatlan kötelezettségekkel a vendéglátással foglalkozó élelmiszeripari vállalkozókat, ugyanakkor hatékonyan szavatolja a fogyasztók egészséges és biztonságos élelmiszerhez való jogát.

Éppen ezért, fel kell hívni a figyelmet arra, hogy a változás nem jelent szabályozatlanságot, továbbra sem lehet az élelmiszerbiztonsági szabályokon átlépni!

## Miért fontos, hogy megismerjük az új szabályozást?

A szabályok rugalmasabbak, emiatt különösen nagy felelőssége van a vállalkozásoknak. A rugalmasság azt eredményezi, hogy a felelős vállalkozó saját körülményei és technológiája alapján mérlegelhet és eldönthet egyes kérdéseket, amit előzőleg nem tehetett meg, mert a rendelet alapján kellett eljárnia. Döntése azonban nem lehet szakmailag megalapozatlan és felelőtlen!

A jó és helyes döntéshez elengedhetetlen a felkészültség, a helyzet kockázatainak alapos ismerete, amely nem megy egyik napról a másikra. Éppen ezért azt tanácsoltuk a vállalkozóknak, hogy ne kezdjék el radikálisan megváltoztatni a munkamenetet, hanem lépésről lépésre gondolják át, és minden változtatásnál mérlegeljenek. A régi szabályokat nem tilos, hanem lehet, esetenként kell is alkalmazni! Akinél beváltak, különösen a közétkeztetésben, nem szabad megváltoztatni őket.

## Mi változott?

Az új rendelettel rugalmasabbá váltak és az EU szabályozással összhangba kerültek a vendéglátó létesítményekre vonatkozó strukturális előírások. Például a kislevegelt vendéglátóhelyeken, ahol a keresztszennyezést kizáró módon kivitelezhető az időbeni elkülönítés, a rendeletet lehetővé teszi a „fekete és fehér edények” azaz az étkező és az üzemi edények mosogatását azonos mosogató helyiségben, de időbeni elkülönítve és fertőtlenítést alkalmazva.

Belépett az alapanyagok előkészítésénél az előkészítő „hely” alkalmazásának lehetősége, amely korlátokkal ugyan, de kis forgalmú vagy szezonálisan működő létesítményekben nem minden esetben jelent külön előkészítő helyiséget.

A vendéglátók régi sérelme, a mereven értelmezett és alkalmazott „szakosított hűtés” szabályozása is korszerűsödött, rugalmasabbá vált.



Továbbra is vezérelv, alapvetés, hogy csak azonos mikrobiológiai állapotú élelmiszereket lehet közös légtérben együtt tárolni, ügyelve a keresztszennyezés megelőzésére, de a merev szabályozás megszűnt, és alkalmazható lesz a hűtőberendezésen belüli hűtőtér.

A csomagolt mélyhűtött élelmiszerek külön légtérű hűtésére vonatkozó szabályozás megszűnt.

Mára már indokolatlan adminisztratív előírások szűntek meg, mint például a fagyalt-forgalmi napló, vagy a fagyaltnapló, melyet felváltott a vendéglátó vállalkozás saját HACCP rendszerében kidolgozott dokumentáció vezetése. Meghatározásra kerültek a vadászati termékek vendéglátó-ipari felhasználására vonatkozó szabályok, és lehetővé vált (természetesen szabályozottan) a nyers tej felhasználása is.

Korszerűbbé vált az ételminta eltevésére és tárolására vonatkozó szabályozás és rugalmasabbá vált a fertőtlenítés kötelező alkalmazása az üzemi edények mosogatása és a tojás-előkészítés esetében.

Legtöbb változás a fagyalt szabályozásában van, mert megszűntek a mai technológiával már indokolatlan, a vállalkozásokat fölöslegesen terhelő fagyalttal kapcsolatos szabályok.