



n é b i h
Termőföldtől az asztalig



SZÉCHENYI TERV

9. számú tananyag

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

projekt címe:

ÁROP-2216 - Jogalkalmazás javítása a
mezőgazdasági szakigazgatásban 2.
(ÁROP 2216-2012-2012-0002)

projektgazda:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

készítette:

Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
Vendéglátás és Étkeztetés Felügyeleti Osztály
Osztályvezető: Zoltai Anna

dátum:

2012. november 28.



A projektek az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósulnak meg.

projekt neve:	ÁROP - 2216 - Jogalkalmazás javítása a mezőgazdasági szakigazgatásban (regisztrációs szám: ÁROP 2216-2012-2012-0002)
projektgazda:	Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
dokumentum címe:	9. számú tananyag 62/2011. (VI.30) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
készítette:	Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
dátum:	2012.november 28.
verzió:	1.0

A dokumentumot jóváhagyta:

Név	Státusz	Dátum	Aláírás
dr. Oravecz Márton	elnök	2012. november 28.	

Név	Státusz	Dátum	Aláírás
Dr. Józwiák Ákos	szakmai irányító	2012. november 28.	

Név	Státusz	Dátum	Aláírás
dr. Pleva György	témakör vezető	2012. november 28.	

TARTALOMJEGYZÉK

1	A projekt célja és keretei	4
2	Bevezetés.....	5
3	A joganyag tárgyi ismertetése	7
3.1	A rendelet hatályáról.....	7
3.2	Fogalmakról	8
3.2.1	A rendeletben meghatározott fogalmak.....	8
3.3	Mozgóbolt vendéglátó létesítményként történő működtetése.....	15
3.4	Külön engedély	15
3.5	Vendéglátó vállalkozó soron kívüli bejelentési kötelezettsége élelmiszer eredetű megbetegedés, vagy annak gyanúja esetében	16
3.6	A fogyasztó tájékoztatása, anyaghányad nyilvántartás	17
3.7	A kistermelői élelmiszerek felhasználásról.....	22
3.8	Elejtett vad vendéglátó-ipari alapanyagként történő felhasználásának szabályai	22
3.9	Az ivóvízről.....	23
3.10	A vendéglátó létesítmény üzemi helyiségeinek használata	23
3.11	Hulladék, göngyöleg	23
3.12	Személyzeti WC	23
3.13	Élelmiszerek hűtése	24
3.13.1	Hűtés során elkülönítendő élelmiszercsoportok.....	25
3.13.2	Külön hűtendő alapanyagok:.....	26
3.14	Adalékanyagokra vonatkozó szabályozás.....	26
3.15	Előkészítők, előkészítés	26
3.16	A tojásról	27
3.17	A nyers tej vendéglátásban zajló felhasználásáról	29
3.18	Ételekre vonatkozó szabályok	29
3.19	A vendéglátó-ipari termékek jelöléséről	31
3.20	A vendéglátóiparban folytatott fagyasztásról	31
3.21	Az ételmintáról	32
3.22	Más forgalmazónak értékesítésre átadott vendéglátó termék estére vonatkozó szabályozás	33
3.23	Mosogatásról.....	34
3.24	Takarításról.....	36
3.25	A fagylaltra vonatkozó szabályozás.....	36
3.26	A Jó Higiéniai Útmutatóról	37
4	Konklúzió	42
5	Mellékletek.....	43
5.1	Jogszabályi keretek összefoglalása.....	43
5.2	A tananyagban bemutatott 62/2011. (VI.30.) VM rendeletet kiegészítő legfontosabb jogszabályok jegyzéke	44
5.3	A jogszabály alkalmazása során felmerülő legfontosabb, más jogszabályban meghatározott fogalmak.....	47
6	Ellenőrző kérdések	52
6.1	Felkészülést segítő ellenőrző kérdések	52
6.2	Kérdőív.....	54

1 A PROJEKT CÉLJA ÉS KERETEI

Az Államreform Operatív Program keretén belül meghirdetett Jogalkalmazás javítása című pályázati konstrukció célja az volt, hogy az elfogadásra, illetve módosításra kerülő jogszabályok gyakorlati alkalmazását elősegítő képzések megvalósulhassanak, ezzel elősegítve az érintett jogterületeken az egységes és hatékony jogalkalmazást. Pályázatot kizárólag egy vagy több, központi szinten elfogadott és kihirdetett jogszabály, vagyis törvény, kormányrendelet és/vagy miniszteri rendelet végrehajtását közvetlenül szolgáló képzések megtartására lehetett benyújtani.

A pályázó Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal a 2011-ben, azonos témában kivitelezett pályázatának tapasztalatait felhasználva és sikeres megvalósításából erőt merítve új, hasonló tematikájú pályázatot nyújtott be 2012. augusztus 3-án *Jogalkalmazás javítása a mezőgazdasági szakigazgatásban 2.* címmel, amit a közreműködő szervezet támogatásra érdemesnek ítélt. A Projekt megvalósításának tervezett ideje 2012. október 1-től 2013. május 31-ig tart.

A projekt első sorban élelmiszerlánc-biztonsági, mezőgazdasági, élelmiszeripari és speciális szakigazgatási jogszabályok végrehajtását közvetlenül szolgáló képzések megtartását célozza. A projekt célcsoportját a NÉBIH vezetői, hatósági tevékenységet végző munkatársai, a kormányhivatalok szakemberei és az érintett ágazatok szereplői alkotják. A projekt fő elemei közé tananyagok elkészítése, képzések-, oktatások megtartása tartozik.

A projekt keretében 16 db téma oktatását végezzük el, az általunk készített tananyagok segítségével, összesen 3700 főnek, Ebből a létszámból 2450 főt hagyományos úton tervezünk oktatni (10 téma), előadás keretében és 1250 főt elektronikus távoktatás, ún. e-learning kurzus (7 téma) segítségével

Az elkészült tananyagokat és a tananyagokról készült összefoglalókat az oktatásokat követően ingyenesen hozzáférhetővé tesszük a honlapunkon.

szabály, ami a dolog sokszínűsége miatt mindenkinél más és más! Ez a gondolkodásmód váltja fel a régi rendeletek konkrét előírásait, amelyekben a vendéglátók helyett meghatározták, mikor, mit tegyenek. Ebben a szabályozási környezetben a vállalkozó tudása, kockázat értékelése, de leginkább a felelőssége felértékelődik, és a helyére kerül.

A rendelet megjelenése utáni napokban vendéglátó szakember nyilatkozott a médiában, és elégedetten üdvözölte a rendeletet. Elsősorban a fölösleges szabályok elengedését látta az új helyzetben. **Ezt a „heuréka” hangulatot szeretném egy kissé ezzel a tananyaggal is tompítani, és óvatosságra, megfontoltságra tudatosságra rávezetni a vállalkozásokat!** Hangsúlyozom, miközben valóban néhány, mára már elavulttá vált szabályt elengedtünk, fel kell ismerni, hogy egyúttal újak léptek életbe, és összességében **legfontosabb, leghangsúlyosabb tény, hogy az elsődleges felelősség nem az engedélyezőé, a hatóságé, aki alkalmanként egy-egy pillanatfelvétel szerű ellenőrzéssel belelát a tevékenységbe, hanem a vállalkozóé.**

3 A JOGANYAG TÁRGYI ISMERTETÉSE

A rendelet szerkezete meghatározza a tananyag szerkezetét, ezért a tananyag mellé helyezhető a rendeletet. Egy-egy rendelet alkalmazása során mindig fontos a jogalkotói szándék és a jogszabály szellemiségének ismerete. Ebben ad segítséget tananyagunk.

3.1 A rendelet hatályáról

A rendelet **hatálya** kiterjed a vendéglátó és a közétkeztetési, étkeztetési tevékenységre és új egyértelmű szabályként a **kóstoltatással járó reklám tevékenységre** is. Ezideig ugyanis nem volt egyértelmű, hogy az ellenszolgáltatás nélkül végzett étkeztetés, a kóstoltatással folytatott étel- és italreklámozás közfogyasztásnak minősül-e, miközben ez a tevékenység egyre nagyobb mértékben elterjedt vállalkozási tevékenység.

Nem kell a rendeletet alkalmazni a **magánháztartásban**, a saját fogyasztásra szánt élelmiszerekre.

Az EURÓPAI PARLAMENT ÉS TANÁCS 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az **élelmiszer-higiéniáról**, egyik legfontosabb szabályozási kiindulópont. Ennek a rendeletnek a preambuluma egyértelműen megfogalmazza, hogy *„a közösségi szabályokat csak a vállalkozásokra kellene alkalmazni, amelyek forgalma feltételezi a tevékenységek bizonyos folyamatoságát, valamint a szervezettség bizonyos fokát.”*

Az egyházi, iskolai és közösségi alkalmi rendezvények pedig nem felelnek, azaz nem felelhetnek meg a vállalkozás követelményének, nem várható el esetükben a jogszabályok maradéktalan ismerete és betartása.

A hazai szabályozás érthető módon ebben a szellemiségben fogalmazódott meg, és sokat vitatott, különböző módon értelmezett helyzetet tett egyértelművé az új rendelet, az alkalmi ételkezelések kapcsán. Egyértelműen kimondja, hogy nem vonatkozik a rendelet *„az élelmiszerek magánszemélyek által végzett alkalmi kezelésére, elkészítésére, tárolására és felszolgálására, különösen olyan eseményeken, mint egyházi, oktatási intézményi, családi, települési rendezvények.”*

Ugyancsak kiemelésre került a rendelet hatálya alól a **239/2009. (X. 20.) Korm. rendelet szerinti - a szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről-, egyéb szálláshelyen** végzett tevékenységhez tartozó reggeliztetés. Ez a szálláshelyforma családi magán szállás, a vonatkozó rendeletben meghatározott mennyiségi korlátokkal, (maximum 8 szoba, maximum 16 férőhely), amelyhez a családi jellege és korlátozott adagszámú reggeli miatt aránytalanul és indokolatlanul nagy követelmény lenne a rendelet alkalmazása. Ráadásul a kis volumen miatt a kockázat is kicsi.

Hasonló megfontolás miatt került ki a rendelet hatálya alól a magánháztartásban vagy a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. Törvény szerinti **lakóotthonban** folytatott, gyermekjóléti és gyermekvédelmi szolgáltató tevékenység keretében végzett tevékenység, amelynél a kis adagszám, és családi környezet miatt nem indokolt a vendéglátó-ipari termékekre **vonatkozó** élelmiszer-biztonsági feltételrendszer szerint eljárni.

A rendelet nem vonatkozik a kistermelői keretek között végzett kistermelői vendégasztal tevékenységre. Ezt ugyanis önálló jogszabály már szabályozza. (52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet **a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről**)

A szakmai civil szervezetekkel zajlott rendelet előkészítő munka, egyeztetés során került megfogalmazásra, hogy a **háztartási körülmények között végzett vendéglátó tevékenységre** a rendeletet nem teljes körűen, de egyes fejezeteit alkalmazni kell. Itt az utóbbi időben egyre szélesebb körben elterjedt **lakásétermekre** kell gondolni, amely nem magánétkeztetés, és nem alkalmi ételkezelés, mert ezekben a lakásétermekben vállalkozási keretek között vendéglátó terméket készítenek és forgalmazznak, de a hagyományos éttermi körülményektől eltérően, lakásban. Tehát a lakáséttermek esetében a rendelet 2. §, 4. §, 5. § (3) bekezdése, 6. § (2) és (3) bekezdése, 7. §, 9. § (1) bekezdése, 12. §, 14. §, 15. §, 16. § (4)–(6) bekezdése, a 17. § (1) bekezdése és a 21. § (2)–(3) bekezdése rendelkezéseit kell alkalmazni.

A rendelet fontos előírása, hogy a lakásétermekben előállított élelmiszert kizárólag az előállítás helyén szabad forgalomba hozni, felszolgálni. Lakáséterméből ételt kiszállítani tilos!

3.2 Fogalmakról

Mint általában minden rendelet, ez is rögzít, meghatároz abc sorrendben fogalmakat, amelyek az egyértelmű alkalmazást segítik. Tudni kell azonban, és erre a rendelet is kitér, hogy más, az élelmiszerjogban már megfogalmazott fogalmak itt is érvényesek, azokat ez a rendelet ismételtelen már nem tartalmazza.

Segítségképpen a melléklet tartalmaz az alábbi rendeletekből készített fogalom gyűjteményt.

Így az alábbi rendeletek fogalom meghatározásait is alkalmazni kell:

- **178/2002/EK** európai parlamenti és tanácsi rendelet, az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról,
- **852/2004/EK** európai parlamenti és tanácsi rendelet, az élelmiszer-higiéniáról,
- **2073/2005/EK** bizottsági rendelet az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól.
- **2008. évi XLVI.** törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről.

3.2.1 A rendeletben meghatározott fogalmak

3.2.1.1 Alapanyag:

A rendelet az alapanyag fogalmáról a következőképpen fogalmaz: „**a vendéglátó-ipari termékek előállításához szükséges gomba, növényi, állati, illetve ásványi eredetű élelmiszer, ideértve az ivóvizet, az ásványvizet, és a szikvizet, valamint a vendéglátó által előállított félkész termékeket;**”

A fogalom meghatározásához rögtön az elején már más jogszabályban meghatározott fogalmat, a vendéglátó termék fogalmát alkalmazza, amely **2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről** mellékletének fogalom meghatározások fejezete a 71. pontban szerepel. Eszerint „*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 vagy egyéb jogszabályban megadott korlátok szerint kiskereskedelmi létesítmény számára*”

3.2.1.2 Bázishely:

A rendelet szerint bázishely: *„mozgóbolt vendéglátó létesítményként történő működtetése, illetve a létesítményen kívüli árusítás esetén a tevékenység végzésének megfelelő raktározási, előkészítési, mosogatási feltételeket (élelmiszer, eszköz, edény) biztosító hely vagy helyiség;”*

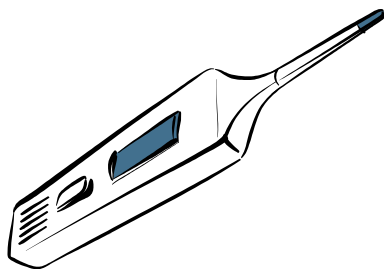
Sokat vitatott kérdés rendeződött azzal, hogy egyértelmű a **bázishely** fogalma, amely a mozgóboltként működő vendéglátáshoz, vagy a létesítményen kívüli vendéglátó termék előállításához szükséges. Nem írja elő a rendelet konkrét alapterület és helyiség szükséglet felsorolással, a bázishellyel szembeni követelményeket, mert mindez attól függ, hogy milyen mozgóbolt, milyen felszereltséggel, milyen tevékenységet, és milyen volumenben folytat. Ezért fogalmaz úgy, hogy *„a tevékenység végzésének megfelelő raktározási, előkészítési, mosogatási feltételeket (élelmiszer, eszköz, edény) biztosító hely vagy helyiség”* a bázishely. A követelmények meghatározása tehát az egyedi körülményektől függ.

3.2.1.3 Befejező konyha:

Elsősorban az étkeztetésben és esetenként a vendéglátásban hiányzott a befejező konyha fogalom meghatározása. Eszerint: *„olyan főzőkonyha, amely az alapanyagok tárolásához és előkészítéséhez nem, vagy csak korlátozottan rendelkezik feltételekkel, azokat számára más létesítmény(ek) biztosítja(ák), ezért az adottságainak megfelelő mértékű raktározást és nyersanyag előkészítést végezhet;”*

Meg kellett határozni a befejező konyha fogalmát, mert egyre népszerűbbek azok a konyhák, ahol az ételkészítés utolsó műveleteit közvetlenül a fogyasztást megelőzően végzik el, amikor nem a készételeket, hanem az előkészített alapanyagokat szállítják ki egy központi előkészítő helyről. Ez az étkeztetés egyébként biztonságosabb is, a hagyományos készétel kiszállítási rendszerhez képest, hiszen az étel elkészítése és elfogyasztása közötti idő lecsökkenthető a lehető legrövidebbre, mert az oly sokszor veszélyes, vagy kockázatos készétel kiszállítása kimarad.

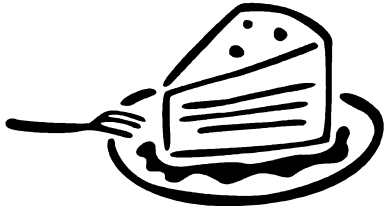
3.2.1.4 Biztonságos hőkezelés:



Szintén hiányzó fogalom volt a szabályozásban a biztonságos hőkezelés fogalma, amely: *„az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-t biztosít;”*

Ez az egyik legfontosabb fogalom! A gyakorlati tapasztalatok alapján indokoltta vált a konkrét hőmérsékleti és idő értékek meghatározása, amelyeknek a mikrobiológiai tudományos alapja van. A tömeges megbetegedésekkel járó élelmiszer eredetű események hátterében szinte kivétel nélkül a biztonságos hőkezelés elmaradása, vagy annak hibás kivitelezése húzódik meg. Éppen ezért a rendelet egyértelműen kimondja, hogy *„közétkeztetésre szánt, illetve rendezvényre kiszállított meleg ételt biztonságos hőkezeléssel kell előállítani”*. Ezzel a szabállyal a nem biztonságosan hőkezelhető ételek, pl. madártej, tojásos-galuska, stb. noha nincsenek nevesítve, egyértelműen a közétkeztetési tiltó listára kerültek.

3.2.1.5 Cukrászati készítmény:



Sok változást hozott a rendelet a cukrászat szabályozásában is, így a cukrászati készítmény fogalom meghatározásában is. Eszerint **cukrászati készítmény:** „*élelmiszer összetevőkből, cukrászati technológiával előállított vendéglátó-ipari termék, ideértve a vendéglátás keretében előállított fagyaltot is;*”

Az eddigi szabályozás külön kezelte a fagyaltot, azon belül számtalan fogalommal és korláttal. Az utóbbi évtizedekben a cukrászati technológiák is forradalmi változásokon mentek át, korszerűsödtek a berendezések, ami a technológiát a magasabb kockázata ellenére is biztonságosabbá tette, ezért szükségtelenné vált a részletes fogalom meghatározás és szabályozás.

3.2.1.6 Elejtett vad előkészítése:

A rendeletben a következőképpen került meghatározásra: „*elejtett vad kültakarójának eltávolítása és zsigerezése.*”

A vendéglátás egyik érdekessége többek között, a lőtt vadak felhasználása, amely amellet, hogy színesíti, vonzóvá teszi a vendéglátást, a tenyésztett és rendezett, ellenőrzött körülmények között előállított háziállatok húsnak felhasználásánál magasabb élelmiszerbiztonsági kockázatot is jelent, ezért az elejtett vad felhasználásának szabályait rögzíteni kellett, azaz a rendeletben ezt a fogalmat is meg kellett határozni.

3.2.1.7 Előkészítés:

A rendelet szerint előkészítés: „*tisztítás, hámozás, felolvasztás, mosás, aprítás, fűszerezés, pácolás, panírozás munkafázisai, amelyek során az alapanyag szennyeződését eltávolítják, és konyha, vagy fogyasztásra kész állapotba hozzák;*”

Az előkészítés az élelmiszerbiztonság szempontjából fontos részművelet, mivel az alapanyagok eredendően tartalmazhatnak szennyeződést, néha még fertőző ágenseket is. Az előkészítésnek emiatt olyan helyen és olyan módon kell megtörténnie, hogy az ételkészítést és készételekezést az alapanyagokkal bekerülő szennyezés, fertőzés semmiképpen ne veszélyeztethesse, és megvalósuljon a keresztszennyezés tudatos megelőzése.

3.2.1.8 Étel:

A vendéglátásban elkészülő termékek egy csoportját nevezzük ételnek. A rendelet alapján étel: „*alapanyagokból, illetve feldolgozott élelmiszerekből konyhatechnológiai műveletek vagy azok részműveletei útján készített, vagy közvetlen fogyasztásra kész élelmiszer, beleértve az italokat és a cukrászati készítményeket is;*”

Az étel fogalma eddig is használt fogalom volt, amely kiegészül az egységes szabályozás érdekében a vendéglátás keretében készített italokkal, és a már ismertettek szerint a fagyalttal

kiegészített cukrászait készítményekkel is. A rendeletben tehát ahol étel fogalom van, mindig beleértendő az italok, a fagyalt és a cukrászati készítmények is.

3.2.1.9 **Ételkészítés:**

Ételkészítés célja a fogyasztásra alkalmassá tétel, ezért a fogalom a következő:

„az előkészített alapanyagokból, konyhatechnológiai műveletekkel (különösen főzés, párolás, sütés, sűrités, lazítás, ízesítés, fűszerezés, formázás, hűtés, melegítés, adagolás) vagy azok részműveleteivel közvetlen fogyasztásra alkalmas termék (a vendéglátás keretében készített cukrászati és hidegkonyhai készítményeket is beleértve) elkészítése;”



3.2.1.10 **Főzőkonyha:**

„az a létesítmény, amely az étel készítéséhez és a felhasznált alapanyagokhoz szükséges raktár, előkészítő, főző (sütő), mosogató helyiségekkel rendelkezik, és amelyben az ételeket a helyszínen készítik;”

A főző és tálalókonyhák közötti funkció különbség egyértelmű, de ezzel a fogalom meghatározással jól megkülönböztethető a főzőkonyha a fent már ismertetett befejező konyhától is.

3.2.1.11 **Hidegkonyhai készítmény:**

Ahogy a cukrászati készítményeket, úgy a hidegkonyhai készítményeket is meg kellett határozni, már csak magas élelmiszerbiztonsági kockázatuk miatt is. Hidegkonyhai készítmény tehát a rendelet megfogalmazásában az *„olyan vendéglátó-ipari termék, amely hideg vagy meleg konyhatechnológiai művelettel készül, és szükség szerinti lehűtés és a fogyasztásig hűtve tartás, illetve tárolás után, felmelegítés nélkül fogyasztják;”*

A hidegkonyhai termékek kezelése során legfontosabb szabály a fogyasztásig hűtve tartás, azaz a hűtési lánc biztosítása!

3.2.1.12 **Hűtőtér:**

A hűtőtér fogalmának meghatározásával számtalan, a vendéglátó szakma oldalától érkező kifogást szeretett volna a jogalkotó rendezni. A vendéglátó szakma a hűtőszekrényekre korlátozott merev szakosítást értelmetlennek, költségesnek és az Európai Unió más tagállamaival szemben diszkriminatívnek minősítette. Az új rendelet az *„engedjék meg, hogy eldönthessem, mit tárolok a hűtőszekrényben”* kérést elfogadva, enged ugyan, de továbbra is szigorúan korlátoz, nem lehet akármit, akármivel együtt, egy légtérben hűteni.

Ennek alapján hűtőtér: **„behatárolt, hűtött légtérű helyiség, berendezés, vagy ezeken belül kialakított tér, amely biztosítja a benne tárolt élelmiszerek előírt hőmérsékleten tartását, és a szennyeződésük elkerülését;”**

A fogalom meghatározásból egyértelmű, hogy a nagyobb hűtőkamrákon és hűtőberendezéseken belül kialakítható elkülönített hűtőtér, **de ez nem jelenti azt, hogy dobozolva, vagy csomagolva bármit, bármivel együtt lehet a hűtőberendezésekben tárolni!**

A hűtőtér használatakor ugyanis az előírt hőmérsékleten tartás mellett a **szennyeződés elkerülése is kritérium**, ideértve a keresztszennyezéseket is.

Az egy berendezésen belüli elkülönített hűtőlégtér esetében nem csupán a hűtés állapota alatti szennyeződés elkerülésére, hanem a hűtőtér használata, a ki-be rakodás alatti szennyeződés, a keresztszennyeződés elkerülésére is oda kell figyelni.

Ehhez tehát figyelembe kell venni, hogy az adott hűtőberendezés hol helyezkedik el. Ha például a hűtőberendezés a nyersanyag átvevő folyosón van, oda készített, még a berendezésen belül elkülönített hűtőtérben sem szabad elhelyezni, mert megvalósul a keresztszennyezés, azaz a visszafelé mozgás és a keresztszennyezés elkerülése nem történik meg.

3.2.1.13 Közétkeztetés:



Szükség volt egymástól megkülönböztetni a vendéglátás keretében valamint a közétkeztetés keretében zajló étkeztetési tevékenységet. A rendelet alapján az: **„olyan vendéglátó tevékenység, amelynek során meghatározott fogyasztói csoportot, vendéglátó-ipari termékekkel, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy-egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban látnak el különösen oktatási, gyermek-, szociális-, egészségügyi-, bentlakásos intézményben, táborban, munkahelyen;”**

A közétkeztetés a szervezethez, előre tervezhetősége miatt kiszámíthatóbb, ugyanakkor az egyszerre, egyidejűleg ellátottak száma, az érzékeny fogyasztói csoportok étkeztetése miatt kiemelt figyelmet érdemel. A közétkeztetést a nap egy-egy meghatározott időszakában, tehát reggeli, tízórai, ebéd, uzsonna és vacsora időben, szakaszosan, behatárolható időszakokban végzik.

A **közétkeztetés** fogalom meghatározásának éppen ezért fontos része, hogy **„meghatározott időtartamban”** zajlik. Ez azt jelenti, hogy a közétkeztetőnek meg kell határoznia, hogy a reggeli, ebéd stb. hány órától hány óráig tart, mert ennek alapján lehet egyéb kapacitásokat (pl. melegen-tartás, készen tartás, késztermék hűtés, mosogatás) megítélni, és ennek alapján kell az étkeztetés végén az ételmintát eltenni.

3.2.1.14 Maghőmérséklet:

Szintén egyre gyakrabban használt fogalom a maghőmérséklet fogalma, amelynek tartalmát az egyértelműség okán rögzíteni kellett, és **ez a fogalom a biztonságos hőkezelés fogalmát is jól kiegészíti. Maghőmérséklet „az étel belsejében, annak legnagyobb keresztmetszetén mért hőmérséklet, ahol az étel hőmérséklete a külső hőmérséklet változását a leglassabban követi;”**

3.2.1.15 **Rendezvényi étkeztetés:**

A hazai vendéglátásban rengeteg fogalmat használnak a mindennapi tevékenység során, és a gyakorlatban az is elképzelhető, hogy mást takar a rendezvény fogalom, mint amit a rendelet meghatároz, éppen ebből eredően kellett a rendelet szabályainak alkalmazása tekintetében a rendezvény fogalmát rögzíteni.

A rendelet alkalmazása tekintetében rendezvény *„a vendéglátó által a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet 28. § a) pontja szerinti alkalmi rendezvényen, vagy annak ellátására végzett vendéglátó tevékenység;”*

Rendezvény alatt tehát mindig valamiféle **létesítményen kívül végzett tevékenységre** kell gondolni.

A fogalom meghatározásban beidézett rendelet (2010/2009(IX.29.) Korm. rendelet 28. § a) pontja Alapján

„alkalmi rendezvény: olyan nem rendszeres, hanem bizonyos ünnepi vagy más alkalmakból szervezett rendezvény - ide nem értve a vásárokról, a piacokról és a bevásárlóközpontokról szóló kormányrendelet szerinti alkalmi és ünnepi vásárokat -, amelyen nem a kiskereskedelmi tevékenység a fő cél, de az a rendezvényhez szolgáltatásként kapcsolódik, és ott a rendezvény jellegéhez kapcsolódó termékeket forgalmaznak, ideértve a megrendelő által meghatározott helyen eseti alkalommal végzett étkeztetést, illetve italszolgáltatást;”

Ugyanez a rendelet a 15. § (1) bekezdésében előírja, hogy *„Az alkalmi rendezvényen történő árusítás során a kereskedőnek rendelkeznie kell a termékre vonatkozó külön jogszabályok alapján szükséges hatósági engedélyekkel, továbbá köteles feltüntetni nevét, székhelyét. (A külön engedély részletezését lásd később!)*

Élelmiszerbiztonsági szempontból is fontos követelmény, hogy fel kell tüntetni az alkalmi rendezvényen árusító vállalkozónak a nevét, címét és székhelyét. Egyébként a mindennapi gyakorlatban ez bizalomkeltő. A vásárlók előszeretettel keresik azt, akinél a kitelepülési pont, a bázis, a származási információ egyszerűen rendelkezésre áll.

3.2.1.16 **Tálaló, vagy melegítőkonyha:**

Az előd rendeletekben is alkalmazott fogalom volt, és a gyakorlatban használják is. Mivel két megnevezése (**tálaló, vagy melegítőkonyha**) **terjedt el, párhuzamosan megjelenik a rendeletben, amely alapján** *„az a létesítmény, **amelyben elsősorban** a főző és befejező konyhán készített ételeket átveszik, és fogyasztásra kiadagolják, szükség esetén biztonságos hőkezelésnek vetik alá;”*

A fogalom meghatározásból eredően a tálaló vagy melegítőkonyha feladata elsősorban a más főzőkonyhán készített ételek kiadagolása, de az **„amelyben elsősorban”** szavak használatával nyitottá vált a helyzet arra, hogy a tálalókonyha az **adottságaihoz mérten egyszerű, előkészítést nem igénylő ételeket helyben is, frissen elkészíthessen**. Ezzel az élelmiszerbiztonság is nő, hiszen a kiszállítással járó kockázatok megszűnnek.

Milyen ételleket készíthet el, amelyek nem igényelnek előkészítést? Például szárzetszta kifőzése, tejbegríz, tejberizs, rizs köret, (különösen gyors rizsből) főtt virsli és akár egy puding megfőzése,

pasztőrözött tejből, de készíthető pasztőrözött tejből tejes kakaó, továbbá tea, szendvicsek, az előkészítést nem igénylő tojásból (iparilag fertőtlenített!!) főtt és tükörtojás stb.

3.2.1.17 Üzemi helyiség:

Egy vendéglátóhely, vagy egy konyhaüzem számtalan helyiség együtteséből állhat össze. Ezek között vannak olyanok, ahol a vendég, a fogyasztó is mozoghat, és vannak a fogyasztó elől, az élelmiszerbiztonság és a balesetvédelem miatt is elzárt területek. Ezek együttes fogalma az üzemi helyiség meghatározás, amely *„a vendéglátó-ipari termék előállításához és a vendéglátás keretében zajló élelmiszer-forgalomba hozatalához szükséges, a létesítmény vendégforgalomtól elhatárolt területe;”*

Az üzemi helyiségek tehát azok a helyiségek, ahol csak a személyzet tartózkodhat, oda idegeneket nem szabad beengedni. Előfordulhat, hogy egyes alvállalkozóknak, szolgáltatóknak (pl. karbantartók, gépjavítók, stb.) a munkájuk elvégzése miatt be kell lépniük az üzemi helyiségekbe. Ilyenkor a gondos vendéglátó vállalkozónak tudnia kell arról hogy belépésük, az üzemi területen zajló munkavégzésük jelenthet élelmiszerbiztonsági kockázatot, amelynek kivédéséről minden alkalommal gondoskodni kell (pl. belépés lehetőleg üzemidőn kívül, vagy üzemidőben megfelelő védőruhában, vagy pl. a rendszeres szolgáltatást nyújtó alvállalkozótól a dolgozói élelmiszerbiztonsági oktatásának és egészségügyi vizsgálatainak meglétéről igazolás beszerzése.

3.2.1.18 Vendéglátó-ipari termék:

A rendelet csak beidézi a vonatkozó meghatározást, de erről az 1. sorszám alatt ismertetett alapanyag fogalom kapcsán már volt szó.

„az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény mellékletének 71. pontja szerinti fogalom,” azaz: „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 vagy egyéb jogszabályban megadott korlátok szerint kiskereskedelmi létesítmény számára”

3.2.1.19 Vendéglátó tevékenység:



A fogalom meghatározás egyértelmű, ezzel a vendéglátó tevékenység elkülönül az élelmiszeripari üzemi előállító tevékenységtől, bár az utóbbi időben sok esetben a két tevékenység át-át csúszik a másik területre, ami értelmezési helyzetben egyedi mérlegelést igényel a tevékenység, a technológia és a volumen ismeretében. A vendéglátó tevékenység, a vendéglátás elsődleges feladata a vendég, a fogyasztó ellátása frissen és helyben készített, vagy helyben fogyaszthatóvá tett vendéglátó termékekkel. A tartósított, üzemi méretekben „gyártott” és élelmiszer üzletekben értékesített termékekről nem lehet elmondani, hogy vendéglátó termékek. A vendéglátó termék sajátossága, hogy a vendéglátó (vagy alkalmazottja) közvetlen kapcsolatba kerül a fogyasztóval.

Vendéglátó tevékenység tehát, a rendelet szerint *„vendéglátó-ipari termékek előállítása, tárolása, szállítása, forgalomba hozatala a végső fogyasztónak, illetve más vendéglátónak.”*

A rendelet alkotásakor azonban a hazai vendéglátás és étkeztetés vendégforgalmának romlása miatt segítő szándékkal megfogalmazásra került, hogy a vendéglátó, a vendégek ellátása mellett, a meglévő szabad kapacitása terhére 40 km-es körzetben forgalomba hozhatja az

elkészített és egyedileg megfelelően csomagolt vendéglátó termékét, de itt már beléptek bizonyos, a lánckereskedelmet korlátozó, illetve a fogyasztó korrekt tájékoztatását előíró szabályok. (Részleteket lásd később.)

Eddig tartott a rendeletben használt fogalmak ismertetése, a továbbiakban a rendelet egyes előírásait tekintjük át.

3.3 Mozgóbolt vendéglátó létesítményként történő működtetése

Elsőként a rendelt kitér a mozgóbolt vendéglátó létesítményként történő működtetésére. Előírja, hogy **„Mozgóbolt vendéglátó létesítményként történő működtetése, illetve a létesítményen kívüli árusítás – ide nem értve a természetes személy által nem üzletszerűen végzett rendezvényi étkeztetést – csak a tevékenység végzéséhez megfelelő méretű, kialakítású és kapacitású, az élelmiszerbiztonsági előírásoknak megfelelő bázishely megléte esetén történhet. Bázishely lakás céljára, vagy más tevékenységre is használt helyiség nem lehet.”**

Ez az előírás tehát egyidejűleg rendelkezik a vendéglátó terméket forgalmazó mozgóboltról, valamint a létesítményen kívüli vendéglátó termék értékesítésről. A tevékenységhez és a forgalomba hozott termékhez mérten szükséges **bázishellyel rendelkeznie** kell annak (*Lásd 2.számú fogalom!*), aki mozgóboltból vagy létesítményen kívül vendéglátó terméket kíván értékesíteni.

Fontos előírás, hogy a bázishely nem lehet lakás, vagy a vendéglátó tevékenységtől eltérően más célra is használt helyiség!

3.4 Külön engedély

A 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről kimondja, hogy mozgóbolt útján kereskedelmi tevékenység **a termékre vonatkozó külön jogszabályok alapján szükséges hatósági engedélyek* birtokában**, továbbá a jövedéki termék forgalmazása esetén a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvényben (a továbbiakban: Jöt.) meghatározott feltételek teljesítése mellett, valamint a kereskedő nevének és székhelyének feltüntetésével végezhető.

A 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet arról is rendelkezik, hogy a vállalkozónak a mozgóbolt esetében a működési terület és az útvonal jegyzéket az illetékes jegyzőhöz be kell nyújtani.

Vendéglátótermék esetében ez a „szükséges hatósági engedély” az 57/2010. (V. 7.) FVM rendeletben nyert meghatározást – amely az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről szóló rendelet-. **Ez a rendelet egyes vendéglátó termékek forgalmazását külön hatósági engedélyhez köti. Ennek értelmében cukrászati készítményt és vendéglátó-ipari terméket - az italok kivételével! - a kerületi hivatal külön engedélye alapján lehet forgalomba hozni.*

A kerületi hivatalok a megyei kormányhivatalok élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságainak keretében működnek. Itt azonban 2013. január 01-től, a járási hivatalok felállításától kezdve jogszabályváltozás lesz, és az engedélyt a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságai adják majd ki.

Nem tesz különbséget az **57/2010. (V. 7.) FVM rendelet a forgalmazás helye vagy módja szerint, azt rögzíti, hogy cukrászati készítmény és vendéglátó-ipari termék** - az italok kivételével - **külön engedély alapján forgalmazhatók!** Ebből eredően a mozgó vendéglátóra is vonatkozik.

Annak a vendéglátónak, aki csak italok forgalmazását végzi, nem kell külön engedélyt beszereznie, tevékenysége jegyző felé megtett bejelentése után azonnal kinyithat. Abban az esetben azonban, ha mégis forgalmaz az italokon kívül más vendéglátó-ipari termékeket és nincs külön engedélye, jogszabályt sért, ellene eljárás indítható. Ez alól az a helyzet alól kivétel, amikor az italforgalmazás melegkonyhás tevékenységhez kötött. Az üzletek működéséről szóló **210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet** ugyanis úgy fogalmaz, hogy „*Tilos szeszes italt forgalmazni a diáksport egyesület és a nevelési-oktatási intézmény sportlétesítményeiben, kivéve azokat a rendezvényeket, amelyekben 18 éven aluliak nem vesznek részt. Tilos 5%-nál magasabb alkoholtartalmú italok forgalmazása a versenyrendszerben szervezett, illetve a sportág versenynaptárában egyébként szereplő sportrendezvény kezdetét megelőző két órától a sportrendezvény befejezését követő egy óráig terjedő időszakban a sportlétesítmények területén.*” Ez a kormányrendelet azt is előírja, hogy „A melegkonyhás vendéglátó üzlet kivételével tilos szeszes italt kimérni nevelési-oktatási, egészségügyi, gyermek- és ifjúságvédelmi intézmény bármely bejáratától számított 200 méteres közúti (közterületi) távolságon belül.” Itt azonban engedmény is található, mert a megjelölt intézmények napi működési idejének lejárta után történő szeszes ital kimérést a jegyző - a kimérés helye szerint illetékes rendőrkapitányság, valamint a vámhatóság előzetes írásbeli véleményének figyelembevételével - engedélyezheti.

Összegezve az ismertetett és eléggé összetett szabályozást, a jegyzőnek megtett bejelentés után közvetlenül a vendéglátó (és mindegy, hogy mozgó bolt, kitelepülő, vagy egyszerűen egy üzlet) csak akkor kezdheti meg a működését, ha kizárólag csak italokat szolgál fel, és szeszesital árusítás esetében figyelembe veszi a környezetében zajló intézményeket, azok tevékenységét.

3.5 Vendéglátó vállalkozó soron kívüli bejelentési kötelezettsége élelmiszer eredetű megbetegedés, vagy annak gyanúja esetében

A 62/2011. (VI.30.) VM rendelet kimondja, hogy:

*„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 kiszolgálását, felszolgálását azonnal fel kell függesztenie a hatóság további intézkedéséig.”*

Itt tehát megjelenik egy eddig kevésbé ismert és nem halasztható kötelezettség, – a 2008. évi XLVI. törvény is kimondta- **a soron kívüli bejelentési kötelezettséget élelmiszer eredetű megbetegedés, vagy gyanúja esetében.** Elmulasztása élelmiszerlánc felügyeleti bírság kiszabását vonja maga után.

A bejelentés soron kívüliségét és fontosságát aláhúzza, hogy nemcsak munkaidőben, hanem munkaidőn kívül is meg kell tenni, és pedig haladéktalanul.

A felelős személy köteles haladéktalanul értesíteni munkaidőben a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának kerületi hivatalát, munkaidőn kívül a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának készenléti ügyeletét.

Tekintettel arra, hogy az üzemelés ideje alatt felelősnek kötelező jelen lenni, nem lehet arra, hivatkozni, hogy felelős távolléte miatt késett, vagy maradt el a bejelentés. Felhívom a figyelmet arra, hogy **a gyanú is bejelentendő!** A vállalkozó tehát nem mérlegelhet, nem halasztgathat, nem várhat bizonyosságot, a gyanút is haladéktalanul jelentenie kell.



3.6 A fogyasztó tájékoztatása, anyaghányad nyilvántartás

Szintén sokat vitatott és mozgásban lévő szabályozás az anyaghányad nyilvántartás kérdésköre. A jogalkotói szándék az volt, hogy legyen egy, a vendéglátó termék összetételét és azok nyomon követését segítő dokumentum, amely alapján probléma esetében gyorsan felmérhető, hogy egy-egy termék miből készült. Az üzletekben ugyanis sokszor még naponta is változtatott más-más recept alapján készülnek el az egyes ételek.

A rendelet jelenleg így fogalmaz:

*„A vendéglátó által előállított, a végső fogyasztónak szánt ételek összetételére, csomagolására vonatkozó adatoknak az előállítás helyén, a minőség-ellenőrzés céljára is alkalmas módon, termékenkénti **anyaghányad-nyilvántartásként** rendelkezésre kell állniuk. Az anyaghányad nyilvántartásnak a 1. mellékletben felsorolt adatokat kell tartalmaznia.*

*Az anyaghányad nyilvántartásban bekövetkező bármely változást haladéktalanul át kell vezetni. Amennyiben egy adott étel előállítását megszüntetik, az arról vezetett anyaghányad-nyilvántartást a megszüntetéstől számított **90 napig** meg kell őrizni.”*

A rendelet nem adja meg az anyaghányad nyilvántartás módját és formáját, ebből eredően természetesen ezek az adatok nem csupán papír alapon, de elektronikusan is elfogadhatók. Lényeges, hogy az adatok szükség esetén azonnal rendelkezésre álljanak, hogy a változásokat haladéktalanul átvezessék, továbbá, hogy az étel főzés megszüntetésétől számított 90 napig ezek a nyilvántartások elérhetőek legyenek.

A 62/2011 (VI.30) VM rendelet az 1. számú mellékletében rögzíti **az anyaghányad nyilvántartás** kötelező tartalmi elemeit. Ezeket az adatokat többnyire az előző, hatályon kívül helyezett rendeletek is rögzítették. Változás az allergének feltüntetése vonatkozásában van, -hiszen eddig nem volt az anyaghányad nyilvántartás kötelező tartalmi eleme- továbbá egyszerűsítés, hogy nincs megkötés arra vonatkozóan, hogy hány adagra kell a nyilvántartást kivetíteni. Csupán az **„egységnyi termék”** mértékegység szerepel, ami lehet adag, vagy darab is.

Az anyaghányad nyilvántartásban megjelölt a,b,c,d,e) pontok különösebb magyarázatra nem szorulnak. (lásd keretben)

Az f.g.h.) pontokhoz tudni kell, hogy ez a rendelkezés a csomagolva értékesített vendéglátó termékek utóbbi időben megfigyelhető széleskörű térhódítása okán, a körülötte kialakult

szabályozatlan helyzet felszámolását célozza meg. A csomagolva forgalmazott terméknel az anyaghányad nyilvántartás a csomagolóanyagra, az étel fogyaszthatósági idejére, tárolási és készen tartási körülményeire tartalmaz, élelmiszerbiztonsági szempontból fontos adatokat.

Új helyzetet hozott a rendelet később tárgyalandó 20 §-a is. Az anyaghányad nyilvántartás kapcsán azonban itt is ki kell erre térni. Ez a paragrafus a következőképpen szól: „A vendéglátó létesítményben előállított élelmiszer a végső fogyasztó ellátása mellett más, a vendéglátó létesítmény és a légvonalban számított 40 km-es körzetében lévő kiskereskedelmi létesítmény részére is forgalomba hozható.”

**Az anyaghányad-nyilvántartásnak tartalmaznia kell az alábbiakat:
(rendelet 1.sz. melléklete)**

- a) a vendéglátó vállalkozás neve,
- b) az ételkészítés címe,
- c) a termék megnevezése,
- d) az anyaghányad nyilvántartás készítésének időpontja,
- e) az egységnyi termékhez (adag vagy darab) felhasznált alapanyagok, adalékanyagok, aromák és enzimek megnevezése és mennyisége, jelölve az élelmiszerek jelöléséről szóló külön rendelet szerinti allergén összetevőket is,
- f) csomagoltan történő kiszállítás esetén a csomagolóanyag megnevezése,
- g) csomagoltan történő kiszállítás esetén az étel fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időtartama,
- h) csomagoltan történő kiszállítás esetén a tárolási és készen tartási feltételek,
- i) a 20. § (2) bekezdés szerint forgalomba hozott élelmiszerek esetében a jelölés teljes szövege.

Az anyaghányad nyilvántartást tehát az új helyzethez kellett igazítani, és kimondani, hogy ilyen esetben az anyaghányad nyilvántartásnak a jelöléses rendeletben előírt teljes szöveget tartalmaznia kell. **Különösen fontos, hogy a fogyasztót e termékek esetében is korrekt tájékoztatásban kell részesíteni!** Az étel készítője és a fogyasztó között ebben a helyzetben nincs közvetlen kapcsolat, ami a vendéglátásban általában jelen van. A fogyasztó itt már nem tud „visszakérdezni”, tehát az információkat az anyaghányad nyilvántartásban, illetve a termék jelölésén kell feltüntetni.

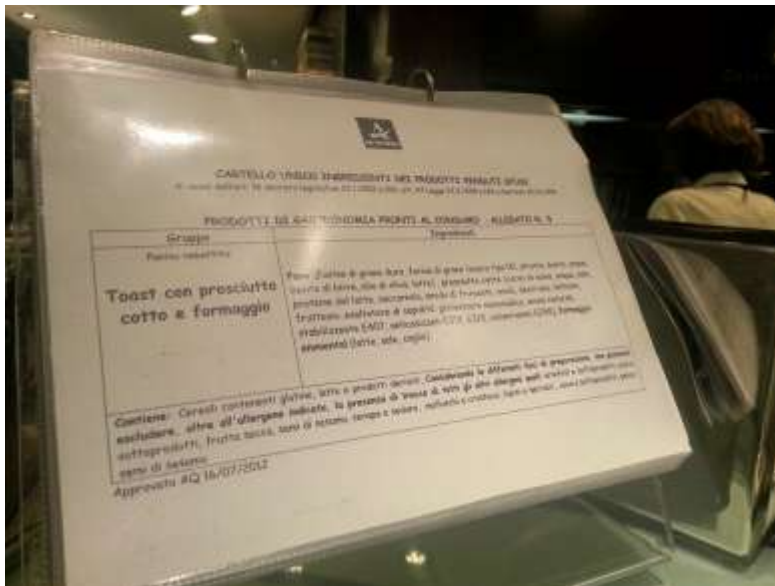
Ebben a szabályozásban azonban a vendéglátó szakmai civilszervezetek kezdeményezésére várhatóan változás lesz. A vállalkozások adminisztratív terheit csökkentő kormányprogramhoz ugyanis olyan jelzések érkeztek a szakmai civil szervezetektől, hogy a rendeletnek ezt a szabályozását túlzónak és kis vendéglátók számára teljesíthetetlennek tartják. A több körben lefolytatott egyeztetések és írásban bekért vélemények alapján a szakma képviselői egyetértettek abban, hogy a közétkeztetésben (Lásd 13. számú fogalom!) adag számtól függetlenül szükséges

az anyaghányad nyilvántartás, vendéglátásban azonban napi 29 adag vendéglátó termék elkészítése felett látják szükségesnek.

Figyelem! Az ismertetett módosítás alkalmazása azonban csak akkor jogszerű, ha a módosítás már kihirdetett rendeletben megtalálható lesz, addig a fentieket információként kell kezelni!

A 62/2011. V.30.) VM rendelet kimondja, hogy „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.”

A vendéglátónak eddig is elemi érdeke volt, hogy vendégeit, azok kérésére tájékoztassa az allergén összetevőkről, és mivel az utóbbi időben jelentősen megemelkedett a lakosság körében az élelmiszer allergiában élelmiszer intoleranciában szenvedők száma, e téren egyre nagyobb érdeklődéssel kell számolni. Tehát fontos élelmiszerbiztonsági oka van annak, hogy ez a kötelezettség a rendeletben megjelent.



A vendéglátó felelős abban, hogy termékei elkészítéséhez milyen alapanyagokat használ fel, miket választ ki. Tudnia kell, hogy egy-egy összetett élelmiszer esetében milyen allergének jelenlétével számoljon, és a vendég kérdésére erről köteles tájékoztatást adni. Mindez hatalmas felelősség!

*Olasz példa: egy lehetőség a tájékoztatásra
Fotó: Szakály Attila*

Az iparilag előállított élelmiszerekre vonatkozóan a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM rendelet (jelölési rendelet) már 2004-ben rögzítette az allergének feltüntetési kötelezettségét, tehát a vendéglátó a felhasznált élelmiszerek csomagolásán olvasható adatokból hozzájut a szükséges információkhoz. A jelölési rendeletet ugyanis azokra az élelmiszerekre is alkalmazni kell, amelyek a külön jogszabály szerinti vendéglátó és közétkeztetési helyekre kerülnek.

Ebben az ügyben hamarosan további szabályozás várható, mivel európai uniós rendelet kötelezi a tagállamokat a kérdés nemzeti szintű szabályozására. A rendelet szövegének előkészítése már megkezdődött. Érdemes e témában kitékinteni a környező országokba: a közelmúltban kaptam a következő fotót (mellékelve) amely egy olasz vendéglátóhelyen készült; ez is egy járható útja lehet a vendégtájékoztatásnak.

A rendelet előkészítő egyeztetések, tárgyalások során vendéglátók körében az allergénekkal kapcsolatos szabályozás nagy felháborodást keltett. Volt, aki –feltehetően éppen a felelősség felismerése miatt,- azt kezdeményezte, hogy abban az esetben, ha a vendég allergének iránt érdeklődik, legyen a vendéglátónak joga a kiszolgálását megtagadni. Rendeleti előírások nélkül is van ma lehetősége (sőt kötelessége!) a vendéglátónak azt mondani, hogy „kedves vendég, kérdésére sajnos nem tudom megmondani, hogy az általam felszolgált ételben van-e pl. laktóz, (bármely allergén itt behelyettesíthető) emiatt azt javaslom, ne nálunk fogyasszon, menjen máshová, ahol Önt körültekintőbben és felkészültebben kiszolgálják.”

Ebben az esetben csupán az a kérdés, hogy ezt ma megengedheti-e magának egy-egy vendéglátó vállalkozás?

Azt javaslom, hogy a vendégek figyelem felhívó eszközeként, lehetőségként kezeljék ezt a kérdést, készüljenek fel, és szolgáltatásukat úgy kínálják, hogy „Térj be hozzánk kedves vendég, mert mi kérésedre figyelembe vesszük az egyéni kívánságaidat, különösen az élelmiszer és táplálék allergiádat!” Mennyivel elegánsabb és célravezetőbb megközelítés ez az utóbbi?

Sokan kérdezték azt is, hogy honnan lehet megtudni, hogy mely élelmiszerek számítanak allergének?

Válasz: a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet 4. számú mellékletében lehet az allergénekre vonatkozó pontos felsorolás megtalálni. Ebben a rendeletben leírtak alapján az allergének 14 csoportba sorolhatók, az alábbiak szerint:

Allergén összetevők

19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet 4. számú melléklet

1. Glutént tartalmazó gabona

(búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza vagy ezek hibrid változatai) és azokból készült termékek, kivéve:

- búzából készült glükózsirup,
- búzából készült maltodextrin
- árpából készült glükózsirup,
- gabonafélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.

2. Rákfélék és azokból készült termékek.

3. Tojás és abból készült termékek.

4. Halak és azokból készült termékek,

kivéve:

- vitaminok vagy karotinoidok hordozójaként használt halenyv,
- a sör és a bor derítéséhez használt halenyv és vizahólyag.

5. Földimogyoró és abból készült termékek.

6. Szójabab és abból készült termékek,

kivéve:

- finomított szójabab olaj és zsír

- szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E 306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol szukcinát,
- a szójabab növényi olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol észterek,
- a szójabab növényi olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.

7. Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is),
kivéve

- tejsavó, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják,
- laktit.

8. Diófélék,

azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia makadámia és queenslandi dió és azokból készült termékek,
kivéve

- 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. Szezám-mag 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.

Nem maradhat ki ebből a vásárlók tájékoztatásáról szóló a fejezetből a vidékfejlesztési miniszter **67/2011. (VII. 13.) VM** rendeletének a megemlítése, amely az élelmiszerek ionizáló sugárzással való kezelésének szabályairól szól és megváltoztatja az allergének kapcsán előzőekben említett jelölési rendelet (19/2004. (II. 26.) FVM–ESZCSM–GKM együttes rendelet) 6. §-ának (6) bekezdését, a következőképpen:

*„Amennyiben a közétkeztetésben – **ideértve a vendéglátást is** – a végső fogyasztónak ionizáló sugárzással kezelt élelmiszer, vagy olyan nem kezelt élelmiszerben lévő ionizáló sugárzással kezelt élelmiszer-összetevő kerül felszolgálásra, **azt a végső fogyasztó tudomására kell hozni.**”*

Itt sincs más jogalkotói szándék, mint a fogyasztó kellő tájékoztatásának elérése. Ionizáló sugárzással ugyanis azokat az élelmiszereket kezelik, amelyeknél valamilyen okból az élelmiszer mikrobiológiai állapota a kezelést szükségessé tette. (Például *Salmonella* baktérium jelenlétét mutatták ki, de azt az ionizáló kezeléssel eliminálták.) Ehhez az információhoz is a termék csomagolásáról juthat hozzá a vendéglátó vállalkozó, amit aztán tovább kell adnia a fogyasztónak.

Figyelem! E fejezetet kiegészíti a vendéglátó-ipari termékek jelöléséről című későbbi fejezet. Az ott leírt szabályozás is a fogyasztó tájékoztatását szolgálja.

3.7 A kistermelői élelmiszerek felhasználásról

A 62/2011. (VI.30.) VM rendelet a kistermelői élelmiszerek kapcsán csupán annyit ír, hogy a vonatkozó kistermelői rendelet -52/2010.(IV.30) FVM. rendelet- szabályainak betartása mellett a vendéglátó és a közétkeztető átveheti a kistermelő által megtermelt, vagy előállított élelmiszert.

A kistermelők által előállított állati eredetű alaptermékek (tej, tojás, nyers hús, stb.) és a feldolgozott kistermelői termékek (sajt, lekvár, kolbász, stb.) értékesíthetők az előállítás helye szerinti megyében és Budapesten, vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva az ország területén legfeljebb 40 km távolságon belül vendéglátó, közétkeztető üzleteknek. A kistermelő felelős az általa eladott élelmiszerek minőségéért, biztonságáért, és neki kell figyelnie azt is, hogy a kistermelői rendeletben megszabott mennyiségi korlátokat miként tartja be.

A vendéglátónak a kistermelői élelmiszer befogadásakor is ugyanolyan körültekintően kell eljárnia, mint más élelmiszerek esetében, ügyelve a megbízhatóságra, minőségre és biztonságra és természetesen a nyomon követhetőségre. Jó tudni azt is, hogy a kistermelőnek az élelmiszerlánc felügyeleti hatóság regisztrációs számot ad, aki annak birtokában végezheti a kistermelői tevékenységét.

3.8 Elejtett vad vendéglátó-ipari alapanyagként történő felhasználásának szabályai

Különösen a vadászházak, vadhús felhasználására szakosodott vendéglátók örülhetnek annak, hogy a 62/2011. (VI.30.) VM rendelet rendezi a friss vadhús befogadásának kérdését, szinkronban az elejtett vad kezelésének és értékesítésének élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 43/2011. (V. 26.) VM rendelettel. A vadrendelet betartása mellett a vadászatra jogosulttól közvetlenül származó elejtett vad vendéglátó-ipari felhasználása a rendelet 5. számú mellékletben foglaltak betartásával végezhető.

Ki kell emelni, hogy **az elejtett vad előkészítése a vendéglátó létesítmény elkülönített, kizárólag erre a célra használt helyiségében történhet, az erre a célra rendszeresített külön eszközökkel.** Vadelőkészítő helyiség hiányában tisztítatlan elejtett vadat átvenni tilos. Elejtett vad átvételét (szőrében tollában) tehát csak olyan vendéglátó üzlet teheti meg, ahol az elkülönített előkészítő helyiség rendelkezésre áll.

Elejtett vad kizárólag a hozzá tartozó, hatósági állatorvos által kiállított, 43/2011. (V. 26.) VM rendelet szerinti húsvizsgálati igazolással együtt vehető át. Ezt a húsvizsgálati igazolást a vadból készített étel kiszolgáltatásától, vagy kiszállításától számított 3 hónapig kell megőrizni.

A nagyvad kizárólag zsigerelt állapotban vehető át, az apróvad zsigerelesét megérkezés után mielőbb el kell végezni.

A kültakarójában lévő, és a kültakarójától megfosztott, elejtett vadat egymástól elkülönítetten kell tárolni. Ebből következően a szőrében, tollában, bőrében lévő vad számára külön hűtőberendezés szükséges.

Szabály azt is, hogy a kültakarójában lévő elejtett vadat lefagyasztani tilos.

Csak olyan vad vehető át a vendéglátó üzletben, amely esetében a hűtés a húsvizsgálatot követő 1 órán belül megkezdődött, és a tárolás során a nagyvad teljes tömegének hőmérséklete 0–7 °C közötti, az apróvad hőmérséklete pedig 0–4 °C közötti.

A kültakaró eltávolítását és a zsigerelest követően az elejtett vad húsát további feldolgozásig nyers húsként kell kezelni.

3.9 Az ivóvízről

Nem foglalkozik mélységeiben a 62/2011. (VI.30.) VM rendelet az ivóvíz ellátottság követelményeivel, hiszen ez alapvető előírás élelmiszer vállalkozás esetében a 852/2004/EK rendeletben. Csupán arra tér ki, hogy 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. Tehát szennyeződés, vagy gyanúja esetén vízvizsgálatot kell végeztetni, az arra illetékes laboratóriumok bármelyikével.

A vállalkozóknak érdemes a víz-szolgáltatótól (vízmű) megtudni, hogy ilyen esetben ők melyik laboratóriumot javasolják igénybe venni, illetve érdemes tőlük tájékozódni arról is, hogy vízszennyezés észlelésekor mi a teendő. A szolgáltató ugyanis a vízóráig, azaz az átadási pontig felel az ivóvíz minőségéért és a vezetékért. A vezeték, szerelvény pedig meghibásodhat az átadási pont után is, aminek karbantartása, javítása, abból származó probléma esetén a vízvizsgálat elvégzése már nem a vízszolgáltató felelőssége, hanem a vendéglátóé, étkeztetőé.

3.10 A vendéglátó létesítmény üzemi helyiségeinek használata

Az üzemi helyiségeket valamint a vendéglátó-ipari termékek előállításához és forgalomba hozatalához szükséges berendezéseket, eszközöket csak vendéglátó-ipari termék illetve élelmiszer előállításához és forgalomba hozatalához szabad használni.

Ebből eredően tilos az üzemi helyiségeket lakás céljára, vagy az ott folyó tevékenységtől eltérő használatra igénybe venni.

3.11 Hulladék, göngyöleg

A rendelet előírja, hogy *„a hulladékgyűjtő edények rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről gondoskodni kell.”* A hulladékgyűjtő edények esetében kötelező a rendszeres mosás és fertőtlenítés. A rendszeresség alatt mindenkinek magának kell a konkrét gyakoriságot megszabnia, oly módon, hogy az az élelmiszerbiztonságot ne veszélyeztesse.

Szennyezés, fertőzés forrása nemcsak a hulladékgyűjtő, de a használaton kívüli göngyöleg is lehet. Az összegyűjtött üres göngyöleg akadályozza a takarítást, rovarok, rágcsálók búvóhelyévé válhat. Mindezek ellenére mégsem előírás a külön göngyölegtároló, a rendelet csupán azt írja elő, hogy *„a használaton kívüli göngyöleget az élelmiszerektől elkülönítve, az e célra kijelölt helyen kell tárolni és rendszeres elszállításáról gondoskodni kell.”* A kijelölt hely adott esetben lehet a raktár, közlekedő stb. egy elkülönített része is, de fontos, hogy a göngyöleg tárolása ne okozzon élelmiszerbiztonsági kockázatot, és legyen jól használható arra a célra, amire kijelölték.

3.12 Személyzeti WC

A 852/200/EK rendelet szerint a személyzet részére „*kellő számú vízöblítéses illemhelyet kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízvezető berendezéshez csatlakoznak. Az illemhelyek nem nyílhatnak közvetlenül abba a helyiségbe, ahol az élelmiszert kezelik.*”

Azt is előírja a 852/2004/EK rendelet, hogy „*A kézmosásra szolgáló mosdókagylókat hideg és meleg folyóvízzel kell üzemeltetni, megfelelő tisztítóanyagokkal és higiénikus kézszáritási lehetőséggel is el kell azokat látni.*”

Ezeket az előírásokat pontosította a hazai rendelet, amikor rögzítette azt, hogy a személyzeti WC-nek kézmosóval ellátottnak kell lennie, és a vendégek részére fenntartott illemhelytől el kell különülnie. Bizonyos esetekben – pl. mozgó árusítás, kitelepülés, üzletházak – elfogadott „**illemhely-használati lehetőség**” biztosítása is. Ezekben az esetekben sem szabad a személyzeti illemhelyet a vendégekével közösen használni, és ezekben az esetekben is szükséges az illemhelyet kézmosóval ellátni.

Az elkülönített illemhelyre vonatkozó előírás, annak érdekében, hogy legyen a kisvállalkozásoknak elegendő idő a felkészülésre, csak 2013. augusztus 1-jén lép hatályba. Ez azonban természetesen nem jelenti azt, hogy ahol eddig is megvoltak a külön illemhelyre vonatkozó feltételek, ott vissza lehet lépni, illetve azt hogy az újként belépő üzleteknek nem kell a külön illemhelyről gondoskodni. Az élelmiszerbiztonság megköveteli, hogy ahol még nincs külön személyzeti WC, ott mielőbb kialakításra kerüljön. **Sajnos az utóbbi hónapokban egyre gyakoribbak azok az ételfertőzések, ahol a háttérben feltárásra került a vendégekkel közösen használt illemhely kérdése. Az enterovírus fertőzések kialakulásában ugyanis nagy szerepe van a közös illemhely használatnak! Éppen ezért, aki teheti, ne várja meg a rendeletben kiszabott teljesítési határidőt, mielőbb rendezze a vendég és személyzeti WC-k elkülönítését.**

3.13 Élelmiszerek hűtése

Látszatra sok változás van a hűtés szabályozásában, de alaposan körbejárva a szabályokat, kirajzolódik, hogy még sincs olyan mértékű változás, amint azt a rendelet megjelenése után néhány vendéglátó szakember a médiában nyilatkozta. Miközben a szabályozás bizonyos rugalmasságot tartalmaz, - és ezeket a rugalmassági elemeket a veszélyek ismerete és kezelése mellett lehet is alkalmazni- az élelmiszerbiztonság érdekében, a keresztszennyezések elkerülése miatt nem lehet és nem szabad együtt tárolni különböző tisztasági fokú élelmiszereket. Aki így gondolkodik, és még inkább aki így cselekszik, felelőtlenül bánik az élelmiszerekkel.

Mielőtt rátérnék a rendeletben a hűtésről előírtak ismertetésére, felhívom a figyelmet arra, hogy a szabályozás alapját képező élelmiszerhigiéniai előírások a 852/2004/EK rendeletben vannak megfogalmazva. Ki kell hangsúlyozni a 852/2004/EK rendeletről a következőket: **a berendezések tisztasága, műszaki állapota, elrendezése, mérete olyan lehet, ami megakadályozza, vagy minimalizálja a szennyeződést, továbbá elegendő munkaterületet biztosít minden művelet higiénikus elvégzéséhez, és lehetővé teszi a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet.**

Ugyancsak a 852/2004/EK rendelet írja elő azt is, hogy **az élelmiszereket megfelelő hőmérsékleten kell tartani, megfelelő kapacitással. Előírja az ellenőrzött hőmérsékletű kezelési és tárolási feltételek biztosítását, a hőmérsékletek figyelemmel kísérését, és szükség szerint ezek rögzítését.**

Alapvetések tehát:

- védelem a szennyeződéstől,
- a megfelelő hőmérsékleten tartás,
- a hőmérséklet figyelemmel kísérése és annak dokumentálása.

Hűtés során a szennyeződéstől való védelem egyik fontos eleme, - ahogyan azt a rendelet is előírja-, hogy külön hűtőtérben kell tárolni az eltérő mikrobiológiai állapotú élelmiszercsoportokat.

A hűtőtér fogalma már ismertetésre került, (Lásd 12. számú fogalom) ami nem feltétlenül jelent külön hűtő-berendezést. Ugyanakkor fontos tudni, hogy a berendezések elrendezése, elhelyezése is szennyeződéstől védett körülményeket igényel. Ebből eredően, annak ellenére, hogy látszatra a jogszabály lehetővé teszi, nem lehet egy hűtőberendezésen belül dobozokkal külön hűtőtereket létesíteni, ha a berendezés olyan helyen van, ahol annak használata során nem biztosítható a megfelelő szennyeződéstől való védelem. Például, ha egy hűtőkamra a húselőkészítőből nyílik, vagy egy hűtőszekrény a húselőkészítőben van, azt a hűtőkamrát, vagy hűtőt nem lehet a hús mellett más, a csoportosítás szerinti élelmiszerek hűtésére felhasználni, mivel a szennyeződéstől védelem a használat során nem biztosítható. Ugyancsak nem megfelelő tárolás, ha a főzőtéri hűtőszekrénybe nyers baromfihús kerül a készételek mellé, hiszen a baromfihús ki-be rakodásakor, főzőtéri „mozgatásakor” igen nagy a keresztszennyezés kockázata.

3.13.1 Hűtés során elkülönítendő élelmiszercsoportok

A rendelet szerint mindenképpen elkülönítendő hűtés során a következő élelmiszer csoportok:

- alapanyagok,
- hőkezelést igénylő félkész termékek,
- késztermékek.

Az elkülönítés oka, hogy az alapanyag tartalmazhat, hordozhat mikroorganizmusokat, adott esetben még kórokozó mikroorganizmusokat is, a hőkezelést igénylő félkész termék szintén, még ha az alapanyaghoz képest kevesebbet is. A késztermékben kórokozó mikroba már nem lehet.

A rendelet további pontosítást tartalmaz az elkülönített hűtés megvalósítása érdekében, mert kihangsúlyozza, hogy az egyes alapanyagokat, - figyelembe véve a tárolásukhoz szükséges hűtési hőmérsékleteket és azok tisztasági fokát – **külön hűtőtérben kell tárolni, olyan módon, hogy egymást ne szennyezhesék.**



3.13.2 Külön hűtendő alapanyagok:

- a nyers húsok,
- a kültakarójában lévő, illetve zsigereletlen elejtett vad,
- hidegvérű állatok húsa, (halak)
- a hűteni kívánt tisztítatlan zöldség, gyümölcs, gomba, a felületén nem kezelt héjas tojás,
- nyers tej.

A csoportosítás betartása a felsorolás szerint nagyon fontos!

Tilos a nyers hússal közösen bármit is tárolni!

Külön tárolandó az elejtett, kültakarójában lévő vad!

Tilos a vízi állatok, halak, tengeri állatok húsa mellett bármit is tárolni!

Külön tárolandó a nyers tej!

El kell különíteni a zöldség és gyümölcs, gomba és a nem felületkezelt tojás tárolását is. Ez utóbbiak együtt tárolhatók.

Ugyancsak külön hűtendő a **fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszerek, hőkezelést nem igénylő félkész- és késztermékek**. Ezek egy hűtőtérben is tárolhatók, hiszen olyan mikrobiológiai állapotúak, amely már fogyasztható, azaz nem tartalmazhatnak kórokozókat.

Az előző szabályozáshoz képest lényeges változás van a **fagyasztott és teljes felületen becsomagolt élelmiszerek** hűtésében. „A fagyasztott, teljes felületükön becsomagolt alapanyagok, félkész termékek és késztermékek közös mélyhűtő-térben is tárolhatók.”

3.14 Adalékanyagokra vonatkozó szabályozás

Sajnos a vendéglátóiparban is egyre elterjedtebb az adalékanyagok, aromák, élelmiszerenzimek, és színezékek felhasználása. Nyomon követésüket, azonosíthatóságukat szolgálja a rendelet azon előírása, amely szerint

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

Aki tehát használ az ételek készítésekor aromákat, adalék anyagokat, gondoskodjon arról, hogy azokat lehetőleg az eredeti csomagolásban, vagy az eredeti jelölésekkel ellátott tárolóban tartsa, és az eredeti csomagolást, vagy címkét a felhasználástól számított 30 napig megőrizze, és természetesen ezt az anyaghányad nyilvántartásban is rögzítse.

3.15 Előkészítők, előkészítés

Az előző szabályozáshoz képest kedvező változás, hogy az előkészítéshez nem csupán előkészítő helyiségek, hanem előkészítő helyek is kialakíthatók. Ez a rugalmasság azonban, utalva a hűtésnél leírtakra, nem eredményezheti az ételek szennyezésének veszélyét.

A rendelet úgy fogalmaz, hogy *„Mosó vagy mosogató medencével és kézmosó, kézfertőtlenítési lehetőséggel is felszerelt, a keresztszennyeződés kockázatának elkerülését biztosító külön előkészítő helyiség vagy hely szükséges:*

- nyershús előkészítéséhez,
- zöldség, gyümölcs, gomba tisztításához és a tojás fertőtlenítéséhez.”

A rendelet megkülönbözteti a húselőkészítőt és a zöldség- előkészítőt, utóbbiban megengedve a tojás fertőtlenítését is. Külön tojás előkészítőről a rendelet nem tesz említést, ami nem jelenti azt, hogy ahol nagy mennyiségben használnak fel tojást, ott nem létesíthetnek tojás előkészítőt.

Az előkészítőnek rendelkeznie kell mosó vagy mosogatómedencével és kézmosó és kézfertőtlenítő berendezéssel. Mosó, vagy mosogató medence lehet egytálcás is, de ez esetben az egytálcás medence használatára vonatkozóan kell a helyi szabályokat kidolgozni. Például előkészítőben egy medence esetében a használt eszközöket az alapanyag mosásától időben jól elkülönítve úgy kell elmosogatni, hogy első lépésben kétfázisú szerrel alaposan meg kell tisztítani, majd a mosogatóvíz leeresztése után az elmosott eszközöket alaposan folyóvízzel le kell öblíteni és szárítani. Ez a módszer alkalmas a szakaszosan használt, kis kapacitású előkészítőekben, de már nem lehet elegendő a folyamatosam üzemelő, vagy nagy kapacitással dolgozó létesítményekben, a közétkeztetésben. A választás joga a vállalkozóé, de neki kell a választását adott esetben a hatóság felé szakszerűen indokolnia is.

Nem létesíthető előkészítő hely a tálalótérrel azonos légtérben, valamint a zöldség-előkészítőhely nem lehet a főző- és tálalótérrel azonos légtérben. Ennek oka a készételek védelme, a keresztszennyezés kizárása.

A húselőkészítő hely a keresztszennyezést megakadályozó módon kialakítható a főzőtérben, kivéve, ha a főzőtérben zajlik a tálalás is. Javasolt lehet a főzőtérben kialakított húselőkészítő helyet falmagasítással, mosható könnyűszerkezetes paravánnal, fallal berendezésekkel stb. jól elkülöníteni, leválasztani.

Egyértelmű szabály az is, hogy bármely alapanyag előkészítési feltételeinek hiányában az adott alapanyagból csak előkészített vagy konyhakész állapotú használható fel.

Megszűnt az a jogszabályi előírás, amely az előkészítőben használt eszközök jelölését írta elő. Ez alól a következőkben ismertetett tojás a kivétel. Mindez nem jelenti azt, hogy az eszközök jelölése, megkülönböztetése nem fontos, hiszen a fertőzések jelentős részében a nyersanyag előkészítéshez használt eszközökkel kerül át a fertőzés a késztermékekre. Azt, hogy erre vonatkozó egyedi, helyi szabályozást, pl. hogy színkódokat, vagy egyéb a megkülönböztetést segítő jelöléseket alkalmaznak-e, a létesítmény üzemeltetője dönti el, a lényeg, hogy azt be is tartsa/tartassa, továbbá, hogy az eszközök elkülönítése a napi gyakorlatban megvalósuljon.



3.16 A tojásról

A rendelet előírja, hogy *„felhasználni csak ép héjú tojást szabad”*. Ennek oka, hogy a héjon eredendően jelenlévő mikroorganizmusok a héj sérülésekor bekerülhetnek a tojás belsejébe,

elszaporodásuknak pedig a tojás jó táptalaja. Egyértelmű szabály ezért, hogy a héj sérülésekor szennyeződött tojás nem kerülhet felhasználásra.



Ismert, hogy az élelmiszer eredetű megbetegedések statisztikáját a tojásos ételek vezetik. Az elmúlt évtizedekben mindenki elfogadta, hogy a tojás héját a főzőkonyhai felhasználást megelőzően, jogszabályban mereven rögzített technológiával fertőtleníteni kell. Az, hogy valóban elvégezték-e, vagy helyesen végezték-e a tojásfertőtlenítést már kétséges, mert sajnos, esetenként éppen a hibásan elvégzett tojásfertőtlenítés, vagy annak elmaradása vezetett fertőzésekhez.

A konyhakat terhelő tojásfertőtlenítési kötelezettség nem jellemző eljárás az Európai Unióban, ott elsősorban fertőtlenített héjú tojásokat, vagy tojásleveket használnak fel. A tojás és tojástermékek kínálata az utóbbi időben hazánkban is átalakult, hiszen ma már bőséggel lehet hozzájutni iparilag fertőtlenített, vagy felületükön kezelt tojásokhoz, és feldolgozott tojáslevelekhez.

A rendelet alkotása során be kellett látni, hogy nincs minden alkalommal szükség a tojások főzőkonyhai fertőtlenítésére, a mai tojáskínálat és ételkészítési technológiák alapján ez a merev szabályozás egyfajta túlzás, és szükségtelen volt. Ahol pedig szükség van a tojásfertőtlenítésre, ott természetesen el kell végezni, méghozzá körültekintéssel és nagy gondossággal! Egyébként, (és sajnos) a tojás felületének fertőtlenítése önmagában nem biztosíték, mert legalább ugyanolyan fontos, - ha nem is fontosabb- a tojások elkülönített kezelése, és a tojással készült ételek alapos hőkezelése!

Emiatt fogalmaz úgy a rendelet, hogy: *„Amennyiben a tojáshéj fertőtlenítése szükséges”, azt „közvetlenül felhasználás előtt” a főzőtéren kívüli helyiségben, vagy helyen, „e célra alkalmas szerrel, kizárólag erre a célra használt, jelölt edényekben kell végezni.”*

A tojás közvetítette fertőzések megelőzésében tehát a következők betartásának van kiemelkedő szerepe:

- friss, megbízható helyről származó ép étkezési tojás felhasználása,
- ha szükséges, a tojás fertőtlenítése, közvetlenül felhasználás előtt elvégezve,
- elkülönített tojáskezelés (tárolás, előkészítés helye, eszközök stb.)
- tojásos ételek alapos hőkezelése.

A jogszabályból kiolvasható, hogy a könnyítés továbbra sem jelenti azt, hogy mostantól mindent lehet. Aki így gondolkodik, hamar csapdában találja magát, mert szinte biztos, hogy tojással terjedő fertőzéssel megbetegíti a fogyasztóit.

„Amennyiben a tojáshéj fertőtlenítése szükséges”, megfogalmazás alatt az értendő, hogy a vállalkozás maga dönti el, mikor szükséges, mikor nem. Ez számtalan tényező függvénye lehet. **Különösen közétkeztetésben, kórházi és betegétkeztetésben, cukrászatokban és hidegkonyhában a biztonság legtöbbször úgy követeli meg, hogy fertőtlenítsék a tojást, vagy csak fertőtlenített tojással dolgozzanak.** A fogyasztók érzékenysége, valamint az elkészített termékek kockázatossága ezeknek a vállalkozásoknak erős korlátot állít, amit fel kell ismerniük.

Ott, ahol a termék előállítása során nem történik alapos hőkezelés, a fertőtlenítésnek fontos szerepe van, tehát nem szabad elhagyni! Vendéglátásban, ahol az ételeket alapos sütéssel és főzéssel készítik el, a tojás fertőtlenítése elmaradhat, de továbbra is maradjon meg a tojás elkülönített kezelése!

Nem indokolt - de nem tilos, és aki úgy gondolja továbbra is folytassa - a tojás fertőtlenítése különösen a vendéglátásban akkor, ha felületén kezelt tojással dolgoznak, és alapos hőkezelésnek vetik alá a tojással készült ételeket.

A felületén kezelt tojás nem felel meg a fertőtlenített tojás követelményeinek, mert a kezelési eljárás során nem történik meg az a csíraapasztó és csíracsökkentő hatás, amit a fertőtlenítés biztosít. Mindez természetesen nem jelenti azt, hogy az ilyen tojás nem használható fel. Csupán azt jelenti, hogy a felületkezelt (pl. UVC fénnel kezelt) tojások felhasználóinak tudatában kell lenni annak, hogy ha a biztonság magasabb fokára törekednek (pl. kórházi étkeztetés, cukrászat és hidegkonyha, stb.) az ilyen tojást még fertőtleníteniük szükséges.

3.17 A nyers tej vendéglátásban zajló felhasználásáról

Évtizedeken keresztül tiltott volt a nyers tej konyhai felhasználása. Ennek természetesen megvolt, és ma is jelen van az oka. A tej ugyanis, miközben az igen kedvező és jól emészthető összetételének köszönhetően az egyik legfontosabb élelmiszerünk, a tejtermelés, kezelés, szállítás során nagyon könnyen szennyeződhet. A baktériumok nagy részének a tej ideális táptalaj, emiatt a tej gyorsan romlik, és ezzel párhuzamosan fertőzéseket közvetíthet. **Amilyen kiváló tápanyag a tiszta, friss tej, olyan veszélyes is lehet a fogyasztó egészségére a tisztátalanul termelt és kezelt nyers tej.**

A nyers tej termelőjére szigorú szabályok vonatkoznak, amiből kiemelem azt, hogy fejest követően le kell hűteni a tejet 4 C alá, és ezen a hőmérsékleten szabad szállítania is.

A 62/2011.(VI.30.) VM. rendelet egyszerűen megfogalmazva azt mondja ki, hogy az étkeztető, vendéglátó létesítményben „A nyers tejet átvétele után a lehető legrövidebb időn belül fel kell forralni.” A forralás ugyanis egy biztonsággal elvégzett csíraapasztó eljárás.

Visszautalok a hűtésnél leírtakra: a rendelet arról is rendelkezik, hogy a nyers tejet elkülönített hűtőtérben kell tárolni. Szervezési kérdés a nyers tej helyes kezelése. A nyers tejet átvétele után a lehető legrövidebb időn belül, azaz halasztást nem tűrve és lehetőleg azonnal fel kell forralni, majd gyorsan le kell hűteni, ezzel is kizárva a nyers tej külön kezelésével járó problémákat. A konyhákban a nyers tejet tilos tárolgatni, még akkor is, ha ehhez rendelkeznek külön hűtőtérrel!

3.18 Ételekre vonatkozó szabályok

Az ételmérgezések szinte kivétel nélkül valamilyen készétel elfogyasztása után alakulnak ki. Ennek egyik oka természetesen az, hogy nem az alapanyagokat, hanem az alapanyagokból elkészített ételeket fogyasztjuk el, da a másik oka az, hogy az ételkészítés és készételek kezelése során számtalan szennyeződés történhet, és sajnos meg is történik. A legtöbb megbetegedés a közétkeztetésben és a rendezvényi étkeztetéseken zajlik le, jól felismerhető szabályszegések következményeként. Mindezeknek néhány fontos, a hőkezelésre és készen tartásra vonatkozó szabály biztonsággal gátat szabhat. A rendelet ezért fogalmaz úgy, hogy:

*„Közétkeztetésre szánt, illetve rendezvényre kiszállított meleg ételt **biztonságos hőkezeléssel** kell előállítani.”*

A **biztonságos hőkezelés** fogalmát megismételve: *„az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-t biztosít;”*

Ezt maghőmérővel érdemes rendszeresen ellenőrizni. (Lásd még a 14. számú fogalom meghatározást.)

Egyszerűsít a tálalókonyhák esetében a rendelet, mert a mindig kötelező újra hőkezelés szabályt felváltotta egy logikus, korszerűbb megfogalmazás, amely csak akkor írja elő tálalókonyhákban az ismételt, biztonságos hőkezelést, ha az ételek hőmérséklete a biztonságot jelentő 63 C alá süllyedt.

„A tálaló-melegítő konyhára, illetve rendezvényre kiszállított meleg ételt a kiszolgálás, felszolgálás megkezdése előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, kivéve, ha az ételek hőmérséklete az étel elkészítésétől a kiszolgálás, felszolgálás megkezdéséig nem csökkent +63 °C alá.

A hűtést igénylő élelmiszereknél a hűtési lánc nem szakadhat meg.”

Különösen a kis éttermek, peccsenye és grill bárók működése egyszerűsödik a következő szabállyal:

„Amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészítésüket követő 3 órán belül adhatók ki.”

Tehát a meleg ételek 3 órán belül fogyaszthatók, ha a melegen tartásuk, vagy gyors lehűtésük nem történik meg. Melegen tartó pultok üzemeltetése ezután csak ott elvárás, ahol az étel elkészülte (főzés befejezése) után 3 órán túli forgalomban tartással dolgoznak. Nem lesz szükség a kis éttermekben a melegen tartásra, ha az étel 3 órán belül kiadásra kerül.

3 órán túl azonban ezek az ételek semmiféle eljárással nem tehetők fogyaszthatóvá, nincs lehetőség tovább értékesítésre, érzékszervi vizsgálat, felforralás, átsütés után sem.

A 3 órán túli értékesítési szándékot előre látni kell és az étellel ennek alapján kell bánni: lehűteni, melegen tartani, vagy 3 órán belül értékesíteni.

A rendelet nem tér ki a melegen tartás módjára, az ehhez szükséges technikai eszközökre. Fontos a rendeletben megadott 63 C, amely alá az elkészült étel hőmérséklete nem csökkenhet, ha pedig lecsökken, 3 órán belül lehet elfogyasztani.

Előírás, és ez eddig is így volt, hogy *„Tilos a kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari terméket, illetve annak maradványát friss termékhez keverni abba bedolgozni, vagy azt ismételten kiszolgálni, felszolgálni.”*

Továbbra is tilos a romlásra gyanús ételt, vagy alapanyagot felhasználni, vagy olyan kezelésnek – különösen fűszerezés, színezés, áztatás – alávetni, amely a romlás jeleit elfedi.

„A romlott élelmiszer az emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszerektől térben elkülönítve, a romlottság tényére utaló jelöléssel ellátva tárolható. Eltávolításáról a lehető legrövidebb időn belül gondoskodni kell.” Ebből következően nem elegendő elkülöníteni a romlott élelmiszereket, meg is kell jelölni, és amint lehet, el kell távolítani.

Nem új szabály, de ez a rendelet is megemlíti, hogy az elkészült ételt a tálalás megkezdése előtt ellenőrizni kell. Kiszolgálni, felszolgálni csak érzékszervileg megfelelő ételt, a jellegének megfelelő hőfokon szabad.

3.19 A vendéglátó-ipari termékek jelöléséről

A vendéglátó-ipari termékek jelölése ez idáig azért nem volt kiemelt kérdés, mert többnyire klasszikus vendéglátás zajlott, aminek jellemzője, hogy az étel készítője átadja a fogyasztónak az ételt, azaz a készítő és fogyasztó között közvetlen a kapcsolat. Az utóbbi időben a vendéglátó termékek forgalomba hozatala is változott, házhozszállítással, a fogyasztó távollétében zajló csomagolással a közvetlen kapcsolat esetenként megszűnt, tehát szükségessé vált valamiféle termékjelölés.

A rendelet előírja, hogy „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, vendéglátó termék esetében tartalmaznia kell a terméket készítő vállalkozás nevét és a készítés címét is. A vállalkozás nevének feltüntetése nemcsak a fogyasztó érdeke, a jó minőségű és biztonságos ételhez a vendéglátó vállalkozásnak is szívesen kell adnia a nevét.

A vendéglátó termék jellemzője, hogy a készítése és elfogyasztása között rövid idő telik el, az étel a lehető legfrissebb állapotában kerül a fogyasztóhoz. Éppen ezért fontos feltüntetni a készítés helyét is a terméken, annak érdekében, hogy fogyasztó eldönthesse, kíván-e olyan ételt fogyasztani, amely több száz kilométer távolságról került hozzá, vagy a hozzá legközelebb eső helyszínről származó ételeket részesíti előnyben.

A jelöléseket értelem szerint – a jogszabály is így rendelkezik - azokban az esetekben nem kell alkalmazni, ha a helyben készített, és közvetlenül a végső fogyasztó számára átadott termékről van szó, - a közvetlenül a végső fogyasztónak kiszállított vendéglátó-ipari termékek esetében.

Nincs a vevő és vendéglátó között közvetlen kapcsolat akkor, ha a házhoz szállított vendéglátó terméket egy másik vállalkozás, futárszolgálat segítségével juttatják el a megrendelőhöz. Ilyenkor az élelmiszergyártókra érvényes, tehát a 19/2004. (II. 26.) FVM–ESZCSM–GKM együttes rendelet szerinti kötelező jelölési szabályokat kell alkalmazni.

3.20 A vendéglátóiparban folytatott fagyasztásról

Napjainkban a gyorsfagyasztás eszközei sok vendéglátóhelyen rendelkezésre állnak, alkalmazásuk a mindennapi technológia részévé vált. Fagyasztáskor az élelmiszer hőmérséklete fagypont alá kerül, aminek következtében a folyékony halmazállapotú anyag megszilárdul, megfagy, az élelmiszer romlása lényegesen lassabb, az eltarthatóság kitolódik.

Vendéglátó-ipari terméket, beleértve a hidegkonyhai és a cukrászati készítményt, (a fagyalt kivételével) továbbá alapanyagot, félkész- vagy készterméket fagyasztani a **3. mellékletben** meghatározottak szerint szabad.

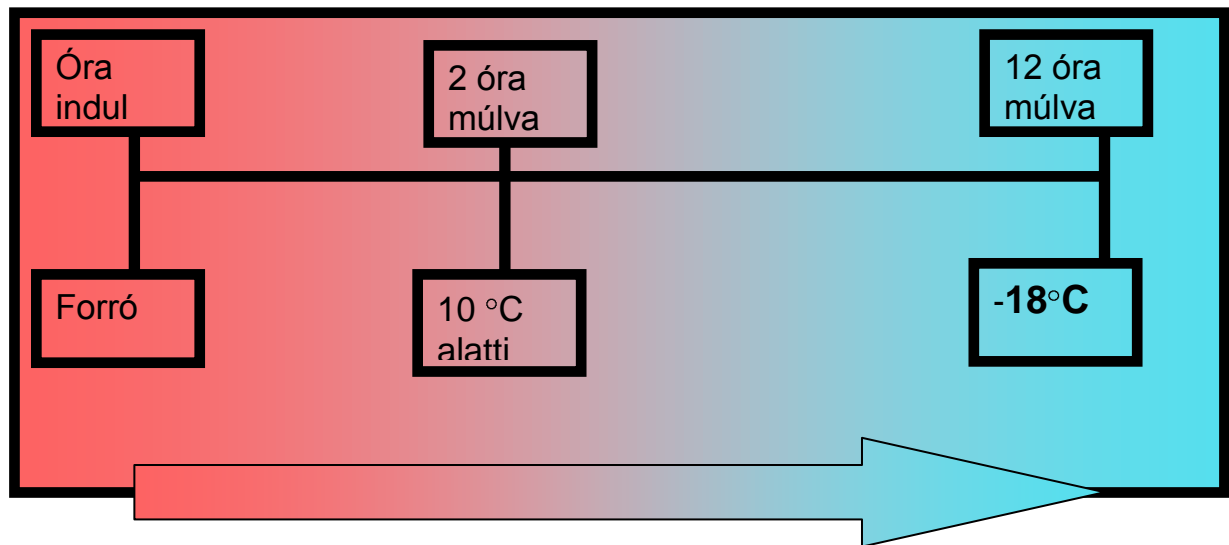
A vendéglátásban lefagyasztott, vagy a fagyasztásból felengedett élelmiszereket más vendéglátó részére nem szabad átadni. Ez alól a fagyasztott fagyalt kivétel, annak átadása, más vendéglátó részére lehetséges.

A rendelet szerint napi 29 adagot meghaladó mennyiségben fagyasztásra szánt készterméket elkészülte után:

- 2 órán belül +10 °C alá kell hűteni,
- és az ételkészítés befejezését követő 12 órán belül le kell fagyasztani.

(Lásd a következő ábrán)

Tilos olyan ételt lefagyasztani, amelyet elkészülte után nem fagyasztásra szántak, amely maradék. Ahol 29 adagnál több étel készül fagyasztási céllal, ott az ételek előhűtésére és a fagyasztás megtörténteire határértéket ír elő a rendelet, az alábbi formában:



3.21 Az ételmintáról

Ételmintát a rendelet **4. melléklete** szerint kell eltenni. Szintén sokat vitatott kérdés az ételminta kérdésköre is. A vitát tovább fokozta, hogy az új rendeletben az eddigi 50 gramm helyett a minta mennyisége **100 gramm** lett. Ez sok helyen, és a kis mennyiségben fogyasztandó élelmiszereknél, például mák és dió szórát, reszelt sajt, de különösen az 1-2 adagos diétáknál, és a kis létszámú tálalókonyhákban komoly mennyiség, mindamellett jelentős költség a minta hűtőtárolása, továbbá a tárolási idő lejártával annak megsemmisítése.

Mivel a közétkeztetés és a rendezvényi étkeztetés leginkább érintett az élelmiszer eredetű megbetegedésekben, ezért érthető, hogy ilyen étkeztetési formában kell az új rendelet szerint eltenni az ételmintát, de csak 29 adag felett kötelező. A kis mennyiségekben készült ételek, különösen a kis étkeztetőknél nem terheltek az ételmintával. A kis mennyiségben készült ételek rövid idő alatt kiadagolhatók, és ha ételmérgezés, ételfertőzést okoznak, egyéb közvetett bizonyítási eljárásokkal kell a vizsgálatot lefolytatni, eltett ételminta vizsgálata nélkül. Természetesen nem tilos eltenni ételmintát, sőt kórházi étkeztetésben és 3 év alattiak étkeztetésében a döntést mindenképpen mérlegelni javasolt.

A minta mennyiségének növelését az indokolta, hogy élelmiszer eredetű megbetegedés előfordulásakor a lehető legtöbb irányban lehessen vizsgálatokat elvégezni. Ugyanakkor azt is mérlegre kellett tenni, hogy egyre többször kudarcot vallott az utóbbi időben az ételminták vizsgálata, amelynek több oka is lehet. Egyrészt alapvetés, hogy a megbetegedést okozó étel és az

ételminta nem egy és ugyanaz, tehát ugyanazt vizsgálni nem lehet, csak a hasonlót,-következésképpen az eredmény negatív esetben nem bizonyíték a konyha védelmében. Tudni kell azt is, hogy az ételekben a kórokozók elhelyezkedése nem homogén, többek között ezért is fordul elő, hogy együtt étkezők közül egyesek megbetegszenek, mások pedig nem. További ok, hogy eddig a tálalás megkezdése előtt tették el az ételmintát, és a tálalás során bekövetkezett változásokra a vizsgálat nem adott már választ. A mintát ezért kell az új rendelet alapján a **tálalás, vagy az étkezés végeztével** eltenni.

Azt, hogy mi minősül közétkeztetésnek, a közétkeztetés fogalomból kell levezetni.

Változott az ételminta megőrzési ideje is, az eddigi 48 órával szemben **72 órán át 0 és +5 °C** közötti hőmérsékletű hűtőtérben kell megőrizni. Nincs előírás a külön hűtőszekrényre, csupán a tárolási hőmérséklet van meghatározva. Tekintettel arra, hogy az ételmintát a fogyasztásra kész élelmiszerekből kell eltenni, tárolhatók a fogyasztásra kész élelmiszerekkel azonos hűtőtérben.

Változás van az ételminta tároló-edénye kapcsán is, már nincs konkrét kikötés a csiszolt dugós porüvegek használatára. Elvárás a tartály, vagy csomagolással szemben azonban van: *„olyan tiszta, mikrobiológiai és kémiai szempontból megfelelő tárolóedény vagy csomagolás használható, amely nem okozhatja az ételminta szennyeződését, és a tárolás során biztosítja az ételminta szennyeződéstől való védelmét.”*

Előfordult az utóbbi időben ételmérgezésnél, hogy az ételmintákat a vállalkozók valamiféle csíraapasztó eljárással kezelték, még mielőtt a vizsgálatot lefolytató hatóság megérkezett volna. Ennek tilalmát fogalmazza meg a rendelet, amikor kimondja, hogy *„A tárolóedényt vagy a csomagolást úgy kell lezárni és jelölni, hogy annak tartalma a zárás és a csomagolás látható megsértése nélkül ne legyen manipulálható.”*

„Tilos az ételmintán bármilyen utólagos kezelést végezni, amely a mikrobaszámot vagy a minta összetételét megváltoztathatja.”

Az ételminta jelölése tartalmazza az étel megnevezését, a mintavevő személy nevét és a mintavétel időpontját óra, perc pontossággal.

További könnyítés, hogy a főzőkonyhával azonos telephelyen belüli tálalókonyhán nem szükséges külön ételmintát eltenni. Természetesen lehet úgy dönteni, hogy továbbra is eltesznek ételmintát, de e téren jogszabályban rögzített kötelezettség az azonos telephelyen belül nincs.

Rendszeres probléma, kérdés volt a konyhákban, hogy el kell-e tenni az ételmintát a poharaskefirből, - krémtúróból, a kockasajtból, a kis kiszerezésű mézből, lekvárból, vajból stb.. Ennek rendezése fogalmazódott meg a rendeletben. Egyszerűsítés, hogy más élelmiszer-vállalkozótól, illetve telephelyről származó, a végső fogyasztónak **eredeti csomagolásban** kiadott termékek ételmintája a termék nevének, előállítójának vagy forgalmazójának, és a minőség-megőrzési vagy fogyaszthatósági ideje lejáratí napjának és – amennyiben van – tételazonosító jelölésének rögzítésével helyettesíthető.

3.22 Más forgalmazónak értékesítésre átadott vendéglátó termék estére vonatkozó szabályozás

A rendelet új, eddig nem lehetséges tevékenységet nyit meg, mert kimondja, hogy *„A vendéglátó létesítményben előállított élelmiszer a **végső fogyasztó ellátása mellett** más vendéglátó létesítmény részére is forgalomba hozható.”*

Mindez tehát csak a végső fogyasztó ellátása, azaz **a betérő vendégek kiszolgálása mellett felszabaduló szabad kapacitás hasznosítását teszi lehetővé.**

Más vendéglátó létesítmény ellátása kapcsán a rendelet nem szab meg sem mennyiségi, sem távolsági korlátokat. Élelmiszerbolt, azaz kiskereskedelem ellátása azonban csak légvonalban számított 40 km-es körzetben történhet. Ez utóbbi a helyi ellátást segítő rendelkezés, lehetőséget adva a vendéglátóknak arra, hogy a betérő vendégek ellátása mellett a meglévő szabad kapacitásukat kihasználják és a közeli élelmiszerboltban is értékesíthessék termékeiket. Például egy adagos kiserelésű előhűtött friss vendéglátó termékkel naponta ellátható a helyi élelmiszerbolt, természetesen amennyiben ott az ételek értékesítéséhez szükséges feltételek adottak.

Fontos azonban tudni, hogy más létesítmény ellátásakor a HACCP rendszernek erre a tevékenységre is ki kell terjednie.

A láncolatban több elosztási ponton át zajló, átadogatással járó vendéglátó termék értékesítés megelőzése érdekében kötöttség, hogy az egyszer már más vendéglátónak vagy élelmiszerkereskedőnek átadott termék következő létesítménynek már nem adható tovább, azt kizárólag a végső fogyasztónak lehet értékesíteni.

Ezen előírás betartásában nem csupán az előállító vendéglátónak van felelőssége, hanem a vásárló vendéglátónak, kereskedőnek is, mert mielőtt vendéglátó terméket vásárol, tájékozódnia kell arról, hogy a megvásárolt terméket a vásárlás helyén készítették-e, vagy készen odaszállították. Utóbbi esetben az ilyen terméket ő már nem vásárolhatja meg továbbértékesítés céljából.

A rendelet ugyanis úgy fogalmaz, hogy: *„.....átvett termékeket a fogadó létesítmény más létesítmény számára nem adhatja tovább, azokat kizárólag a végső fogyasztó részére hozhatja forgalomba.”*

A vendéglátó termék más létesítményben forgalmazásával ugyanis nem cél a hosszú elosztási láncokon át zajló értékesítés, hiszen a vendéglátó termék fontos sajátossága, hogy friss, és a lehető legrövidebb útvonalon keresztül jut el a fogyasztóhoz. Éppen a frissessége, a közeli előállítótól származása, a közvetlensége az, ami megkülönbözteti az élelmiszeripari termékektől.

Más létesítmény ellátásához be kell tartani az anyaghányad nyilvántartás és jelölés eltérő szabályait is.(Lásd előbb)

3.23 Mosogatósról

Jelentős változások vannak az ezideig sokak által európai viszonylatban is túl szigorúnak ítélt mosogatósi szabályok terén is. Megszűnt a fekete és fehér edény fogalom, helyettük a **fogyasztói és üzemi edények** fogalmának használata lépett be.

A fogyasztótól visszakerülő szennyezett fogyasztói edények kezelése magas élelmiszerbiztonsági kockázatot jelent, ezért alapvető követelmény maradt annak mindentől jól elhatárolt kezelése. A rendelet úgy fogalmaz, hogy *„.....a fogyasztói edények mosogatását térben el kell különíteni az ételkészítéstől és a tálalástól.”*

Ebből eredő rendeletben meghatározott kötöttség, hogy **a fogyasztói edények mosogatója nem lehet azonos helyiségben a tálalóval, vagy a főzőtérrel. A fogyasztói edények és üzemi edények mosogatását is el kell különíteni egymástól.** Eddig azonban tilos volt, mostantól már a rendelet

megengedi, hogy bizonyos helyzetekben azonos mosogató helyiségben lehessen elmosni az üzemi és fogyasztói edényeket, de **időben elkülönítetten**.

„ 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.

Ki kell hangsúlyozni, hogy az engedmény a térben, vagy időbeni elkülönítésre csak abban az esetben használható, ha kizárható a keresztszennyezés lehetősége.

Ahol párhuzamosan keletkezik szennyes és üzemi edény, és a keresztszennyezés lehetősége fennáll, mert például folyamatos az ételkészítés és kiszolgálás, -különösen a nagy forgalmú, folyamatosan üzemelő vendéglátó létesítményekben,- ez az engedmény értelem szerűen nem alkalmazható! Ezzel a rendelkezéssel a kisforgalmú üzletek, vagy kis közétkeztető helyek számára teremtődött kedvezőbb helyzet, ott ahol nincs folyamatos kiszolgálás és étkeztetés, ahol nem keletkezik folyamatosan és párhuzamosan szennyezett üzemi és fogyasztói edény. Ők jól alkalmazhatják az időbeni elkülönítést, és egy, (azonos) mosogató helyiségben de időben jól elkülönítve elvégezhetik a kétféle edénycsoport mosogatását. Megkötés azonban, - szemben azzal az esettel, amikor nincs közös mosogató használat – hogy mindkét edénycsoportnál fertőtlenítő mosogatást kell alkalmazniuk.

Ugyanis megszűnt az üzemi (régen fekete) edények mosogatásánál eddig kötelező fertőtlenítő mosogatóra vonatkozó rendeleti előírás, aminek azonban az a feltétele, hogy külön üzemi edény mosogató rendelkezésre álljon, és azt ne használják a fogyasztói edények mosogatására.



Hibás mosogatósi feltételek
Fotó. Zoltai Anna

Mosogatásnál a jövőben, a rendelet alapján kötelezően az alábbi esetekben kell fertőtleníteni:

- a fogyasztói edények, eszközök mosogatásakor,
- az előkészítőkben használt edények, eszközök mosogatásakor,

- a fogyasztói edényekkel azonos helyen, de azoktól időben elkülönítve mosogatott üzemi edények mosogatásakor.

Teljesen egyértelmű szabály, hogy: *„Ahol a fogyasztói edények mosogatási feltételei hiányoznak, ott egyszer használatos edényeket, eszközöket kell használni.”*

Nem előírás már a mosogatási utasítás kifüggesztése, mindenki saját belátása szerint dönthet erről. A kifüggesztett feliratok, táblák azonban nem gátolhatják a takarítást.

Nincs a mosogatás kivitelezésére sem rendeleti előírás, az alkalmazott tisztítószer és fertőtlenítőszer használati utasítása alapján kell eljárni. **Ehhez azonban elengedhetetlen a használati utasítás megléte, és annak ismerete.**

A rendelet nem foglalkozik a mosogatóhoz használt eszközökkel, -amint azt elődje tette, - és nincs előírás mosogatókefék kizárólagos használatára sem.

Ma már olyan jó minőségű mosogatóra alkalmas kendők és eszközök vannak forgalomban, amelyek kiválasztása és megfelelő használata a vendéglátó saját felelőssége, mint ahogy az ő felelőssége ezek rendszeres tisztántartása és cseréje is.

3.24 Takarításról

A rendelet előírja, **hogy tisztítási-fertőtlenítési utasítással** kell rendelkezni.

„ A helyiségek takarítását és a berendezések tisztítását az alkalmazni kívánt tisztító- és fertőtlenítőszer megnevezésével és technológiájával tisztítási-fertőtlenítési utasításban kell meghatározni.”

Minden vendéglátóhelyre és étkeztető helyre ki kell dogozni a tisztítási és takarítási utasítást. Ebben fel kell tüntetni a takarítási, tisztítási gyakoriságot, a felhasznált tisztítószereket, azok felhasználási technológiáját, pl. milyen koncentrációban, milyen hőmérsékletű vízben kell alkalmazni, mennyi behatási idővel, továbbá azt, hogy kinek a feladata az egyes műveletek elvégzése, és azt kinek a feladata ellenőrizni. Ebben a tisztítási-fertőtlenítési utasításban célszerű meghatározni az eszközök (kefék, kendők, súrolók stb.) elkülönítését (jelölés, színkód stb.) az eszközök karbantartását, cseréjét és tisztán tartását is. Mivel a rendeletben a mosogatási technológiáról nincs külön rendelkezés, a gondos vendéglátó az utasítás egy fejezetében rögzíti a mosogatási szabályokat is, különösen azokon a helyszíneken, ahol élnek az időbeni elkülönítés lehetőségével.

A takarítási utasítás tartalmazza például, hogy a különböző tisztaságú lépések között miként, és kinek kell fertőtlenítő takarítást végeznie. Ilyen lehet, amikor az időben elkülönítve használt mosogatóban a fogyasztói edények mosogatásának befejeztével fertőtlenítő takarítással kell a helyiséget és berendezéseket megtisztítani, de ilyen eset az előkészítő használata után befejező lépésként alkalmazott takarítás is.

3.25 A fagylaltra vonatkozó szabályozás

A rendelet 2. számú melléklete rögzíti a fagylaltról kapcsolatos részletes szabályokat. Ez azonban korántsem olyan szerteágazó és túlszabályozott, mint azt az előző, hatályon kívül helyezett rendelet kapcsán megszoktuk. Az utóbbi időben a vendéglátás technológiája, különösen a fagylalt

készítés technológiája, az ehhez használt eszközök, gépek és alapanyagok kínálata sokat változott, ideje volt ehhez igazítani és egyszerűsíteni a szabályozást is.

A rendeletet a fagylalt elállításra, az adagolva forgalmazott fagylaltra és az adagolva forgalmazott jégkrémre kell alkalmazni.

Szabályok:

1. A pasztőrözött, folyékony fagylaltot a hőkezelés befejezése után 2 órán belül +8 °C-ra vagy ez alá kell hűteni.
Lehűtés után 24 órán belül 0 és +4 °C közötti hőmérsékleten szabad tárolni és szállítani a nyomon követésre alkalmas jelölésekkel ellátva.
2. Zárt rendszerű fagylaltfőző-hűtő berendezés használata esetén 0 és + 4 °C közötti tárolási hőmérsékleten a folyékony fagylalt legfeljebb 72 óráig tárolható.
3. Nyers tojás a fagylaltnak közvetlenül a pasztőrözés előtt adható.
4. A HACCP rendszer működését igazoló feljegyzéseket, dokumentumokat a fagylalt fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési idejének lejárta után legalább 30 napig kell megőrizni.
5. A fagylalt hőmérséklete a fogyasztó részére történő átadásig nem emelkedhet –8 °C fölé.
6. Az adagolva forgalmazott jégkrém a fogyasztói értékesítés helyén, kiadagolásra előkészítve legfeljebb –14 °C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tárolható.
7. Mozgóárusításnál az árusító kocsin a fagylalt előállítójának és árusítójának nevét és címét jól olvashatóan fel kell tüntetni. Az árusításhoz szükséges hatósági dokumentumokat a helyszínen kell tartani.

Ennél több előírás nincs. Megszűnt a fagylaltnapló, a fagylalt forgalmi napló. Ezzel viszont felértékelődött a HACCP rendszer, annak keretében készített dokumentumok szerepe és jelentősége.

A szabályokból egyértelmű, hogy fagylaltfőzéshez, vagy értékesítéshez nélkülözhetetlen eszköz a maghőmérő és az óra, és elmaradhatatlan a dokumentálás. Az élelmiszer-biztonságot ugyanis az idő és a hőmérséklet paraméterek figyelemmel kísérése és kezelése garantálja.

3.26 A Jó Higiéniái Útmutatóról

Az uniós rendeletek általános megfogalmazásúak, keret szabályokat állapítanak meg, és csak az elérendő célt – jelen esetben az élelmiszer-biztonság garantálását, a fogyasztók egészségének védelmét – illetve a fő követelményeket határozzák meg. A rendeletek mellett szükség van az **élelmiszeripari vállalkozók számára** olyan **gyakorlati iránymutatásra**, amely segítséget ad a biztonságos élelmiszer előállításához, a kockázattal arányos mértékű szabályozással.

Mindezek megvalósulását a HACCP elveken alapuló élelmiszerbiztonsági programok és eljárások (852/2004/EK) segítik. A HACCP rendszerek a Jó Higiéniái Gyakorlatra épülnek (Good Hygiene Practice, a **továbbiakban: GHP**), amely a **legalapvetőbb feltételeket és szabályokat tartalmazza. A 852/2004/EK rendelet megfogalmazza, hogy „a helyes gyakorlatról szóló útmutatókkal kell ösztönözni a megfelelő higiéniai gyakorlat alkalmazását”.** Ezt a célt szolgálják a szakáganként kidolgozott Nemzeti Útmutatók, amelyekben megjelennek a konkrét szabályozások.

A magyar vendéglátásnak szóló útmutató az étkeztetés, vendéglátás szakágazatra készült, a szakma képviselőinek és szakértőinek közreműködésével, széleskörű társadalmi konszenzus eredményeként.

2008-ban az Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal (továbbiakban MgSzH, és a jelenlegi NÉBIH jogelődje) koordinációjával felállt egy munkacsoport, annak érdekében, hogy elkészítse a hazai vendéglátás és étkeztetés Nemzeti Jó Higiéniái Útmutóját. A munkacsoport tagjai szakmai civilszervezetek, a Magyar Élelmiszer Biztonsági Hivatal, a Vidékfejlesztési Minisztérium, és az MgSzH képviselői voltak. A munka befejezéséhez a kedvező jogkörnyezetet a 62/2011.(VI.30.) VM rendelet teremtette meg.

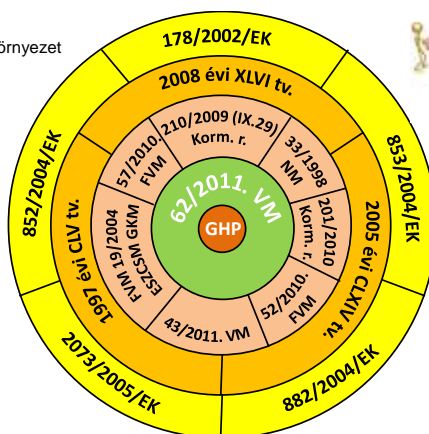
A Kormány a vendéglátás helyzetét javító intézkedésekről szóló 1317/2011. (IX.19.) számú határozatában, amelynek teljesítési határideje 2012. március 31. volt, kimondta a vendéglátó szakmai szervezetek bevonásával a vendéglátás jó higiéniai gyakorlatáról szóló nemzeti útmutató kidolgozását úgy, hogy az előírások könnyebb betarthatósága mellett az uniós jogban megfogalmazott élelmiszerhigiéniai elvárások teljesüljenek. A határozat előírta tájékoztató előadások megtartását a kidolgozott útmutató részleteiről a vendéglátóipari egységek személyzete részére. Ennek megvalósítása érdekében 2012. március hónapban a szakmai szervezetek által régióként megszervezett tájékoztatókra került sor.

A munkacsoport ülései nyilvánosak voltak, azokon bárki részt vehetett. Az üléseken elkészült anyagok az MgSzH és a szakmai szervezetek honlapján folyamatosan megjelentek, ezt követően 4 hétig azokhoz bárki hozzászólhatott. A hozzászólásokat később a munkacsoport megvitatta, aminek eredményéről a hozzászóló mindig tájékoztatást kapott.

Az Útmutató alkalmazásához fontos az alábbiak megértése:

- az élelmiszerbiztonság elsődleges felelősségét az élelmiszeripari vállalkozó viseli;
- az élelmiszerbiztonság szavatolására a teljes élelmiszerláncon keresztül szükség van,
- a szobahőmérsékleten biztonságosan nem tárolható élelmiszerek esetében fontos a hűtési lánc fenntartása;
- a HACCP elvein alapuló eljárások általános alkalmazásának a helyes higiéniai gyakorlattal együtt meg kell erősítenie az élelmiszeripari vállalkozók felelősségét és az élelmiszerbiztonságot;
- a helyes gyakorlatról szóló útmutatók értékes eszközök, amelyekkel az élelmiszerlánc minden szintjén segíteni lehet az élelmiszeripari vállalkozókat az élelmiszer-higiéniai szabályok betartásában és a HACCP-elvek alkalmazásában.

A jogkörnyezet



Az ábra az útmutató jogkörnyezetét szemlélteti, a teljesség igénye nélkül. Ebből látható, hogy a GHP elkészítésben milyen fontos szerepe volt az új 62/2011 (VI.30.) VM rendeletnek. Az Útmutató a rendeletekben előírtakon túl további pontosításokkal szabályoz, magyarázatokkal segít, ezért fontos, hogy a szakma művelői ismerjék.

Az Útmutató terjedelme első benyomása alapján elutasító magatartást válthat ki egyes vendéglátókból, akik azt gondolják, hogy végig kell olvasniuk. Felhívjuk a figyelmet arra, hogy nem kell az útmutató minden részletét és fejezetét elolvasni, csupán azokat, amelyek az adott vállalkozáshoz, annak tevékenységéhez kapcsolódnak!

A terjedelem oka a vendéglátás és étkeztetés sokszínűsége és a szabályozás összetettsége. Az Útmutatót készítő munkacsoportban a szakmai szervezetek részéről megfogalmazott igény volt, hogy egy-egy témakörhöz kapcsoljon a rövid, néhány betűs joghely hivatkozások helyett a vonatkozó jogszabály előírásait, pontos szövegét jelenítsük meg, mert a hivatkozások alapján a kikeresés, illetégtetés a jogszabálykezelésben kevésbé gyakorlott vendéglátósok számára különösen időigényes és nehéz.

A könnyebb kezelhetőség érdekében az útmutató elkészítése során nemcsak a vonatkozó uniós rendelet szerkezetét (852/2004/EK rendeletet) követtük, hanem a vendéglátó szakmai tevékenységet és technológiai folyamatokat is. Emiatt előfordulnak ismétlések, hiszen egy-egy előírás több részfejezetben is meghatározó lehet.

Ami tehát a terjedelem tekintetében hátrány, az az Útmutató alkalmazásában bőven megtérülő előny!

Ez egy gyakorlati útmutatás mellé szerkesztett „jogszabály gyűjtemény”, amely az egyes tevékenységekhez rendeli a szerteágazó, több rendeletben megtalálható jogszabályi előírásokat egyik oldalon, és érthetően leírja a tennivalókat a másik oldalon.

Az útmutató tartalmazza azokat az előírásokat, melyeket az étkeztetés és vendéglátás során – a különböző jogszabályok adta keretekben – be kell tartani. Segíti a szakma művelőit a szabályok betartásában, egységes értelmezést ad mind a vállalkozók, mind az ellenőrző hatóság részére.

A hivatalosan elismert Nemzeti Útmutatóban leírtak szerint üzemelő létesítmények ellenőrzésekor a hatóság az abban foglaltakat tekinti irányadónak, **a hatóság annak betartását ellenőrzi.**

Az útmutató alkalmazásának további előnye, hogy a HACCP rendszer és a különféle minőségbiztosítási rendszerek kiépítésének, megfelelő működtetésének előfeltétele a Jó Higiéniai Gyakorlat. Míg a GHP az alapvető környezeti és működési feltételeket szabályozza, a HACCP erre alapozva a kiemelt kockázatú pontok felügyeletét látja el.

Egyes élelmiszeripari mikro-vállalkozásokban a veszélyelemzés során nem állapítható meg kritikus szabályozási pont. Ilyenkor a **Helyes Higiéniai Gyakorlat a kritikus szabályozási pontok felügyeletének helyébe léphet**, azaz ha a GHP szerint végzett tevékenység következtében nincs kritikus pont (CCP), nem kötelező a HACCP rendszer működtetése, azt a Jó Higiéniai Útmutató alkalmazása kiváltja. Ilyen esetekben a HACCP rendszer kötelező működtetése csak az időszakos felülvizsgálatokat és a technológia változása estén annak bevezetését, veszélyelemzését jelenti.

Az Útmutató használata önkéntes, alkalmazása esetén azonban a benne foglaltak betartása kötelező. Az Útmutató egyes pontjaitól eltérés esetén a vállalkozásnak az eltérést indokolva saját útmutatással kell rendelkeznie.

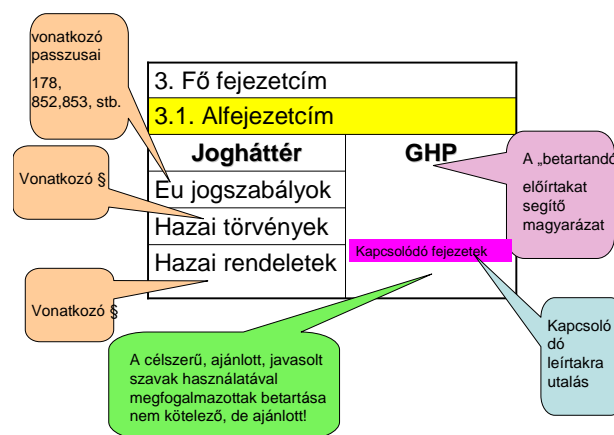
Az Útmutató kidolgozásakor az étkeztető, vendéglátó létesítményekre jellemző ételkészítési folyamatokat vettük alapul a létesítmény kialakításától a készített étel fogyasztónak történő átadásáig. Az egyes fejezetek sorra veszik, hogy

- melyek az élelmiszervállalkozó kötelezettségei
- milyen feltételeket kell biztosítani a létesítményben,
- milyen higiénés szabályok betartása mellett biztonságos az élelmiszer készítése,
- milyen előírások vonatkoznak a késztermékre,
- milyen tevékenységek, tennivalók biztosítják folyamatosan a megfelelő környezetet az élelmiszer elkészítéséhez?

További segítséget nyújt az Útmutató mellékletekben a vonatkozó rendeletek felsorolása, az egységes szóhasználat érdekében szerkesztett fogalom-gyűjtemény, speciális, napjainkban fokozott jelentőségű technológiák ismertetése és más hasznos segédanyagok.

Fontos tudni, hogy a Jó Higiéniai Gyakorlat alkalmazása nem sikeres **a vezetők elhivatottsága** és kellő felelősségvállalása, valamint a **dolgozók tudatos, lelkiismeretes munkája** nélkül.

Az Útmutató használatát segíti a szerkesztésének megismerése, amelyet a következő ábra mutat be. Egy –egy fejezeten belül a vonatkozó uniós és hazai jogszabályok előírásai joghierarchiában, baloldalon, míg a munkacsoportban kidolgozott útmutató a jobb oldalon található. A két oldalt együtt kell elolvasni és a vonatkozó részeket alkalmazni.



Az útmutatót a gyakorlati tapasztalatok és az időközben változó jogszabályok alapján a munkacsoport rendszeresen felülvizsgálja és módosítja, ezért észrevételeit, módosítási javaslatait a munkacsoport tagjai, illetve a szakmai szervezetek felé, vagy a NÉBIH honlapon megtalálható ügyfélszolgálat felé, kérjük, jelezze.

Mivel a munkacsoport ismét dolgozik, érdemes figyelni tevékenységét. 2012. májusban elkezdtek ugyanis a konyhák és éttermek tervezési ajánlásainak kidolgozását, és ebbe a munkába bevontuk a Magyar Építész Kamarát. Munkánk eredményét a GHP mellékleteként szerepeltetjük.

A munkamódszer itt is a „régí”, bárki hozzászólhat, javasolhat. Cél egy a magyar vendéglátás helyzetét segítő, támogató ajánlás létrehozása. Ezt pedig csak az érintettek közreműködésével lehet jól elkészíteni.

Az útmutató letölthető az alábbi elérhetőségről:

http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/elelmiszer_takarmanybiztonsag/kozerd_eku_adatok/vendeqlatas_ghp/utmutato_egyseges_szerkezetben

4 KONKLÚZIÓ

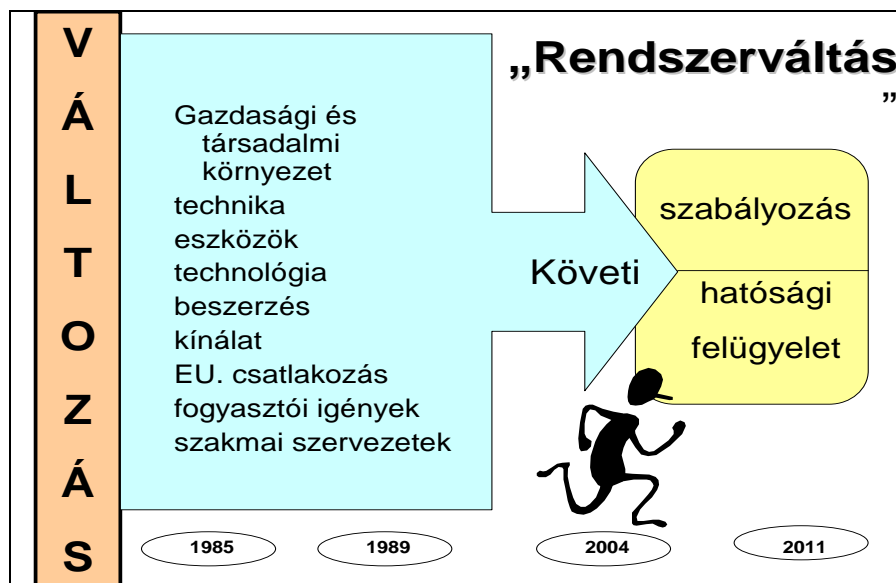
A tananyag azt a célt szolgálja, hogy a rendelet megjelenésével megváltozott hazai jogkörnyezet és az elkészült a Nemzeti Jó higiéniai útmutató minél szélesebb körben ismert és alkalmazott legyen. Cél, hogy a vendéglátó vállalkozások a vonatkozó szabályokat szakmai indokok ismeretében, ok-okozati összefüggéseket látva, a megelőzés érdekében alkalmazzák

5 MELLÉKLETEK

5.1 Jogsabályi keretek összefoglalása

A 62/2011.(VI.30.) VM rendelet régóta várt korszerűsítést jelent a vendéglátás és étkeztetés szakterület szabályozásában, megjelenésével hatályát veszítette három ezideig 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 rendelet megalkotásával cél volt egy olyan egyensúly megteremtése, amelyben a jogszabály nem terheli indokolatlan kötelezettségekkel a vendéglátással és étkeztetéssel foglalkozó élelmiszer-ipari vállalkozókat, ugyanakkor hatékonyan szavatolja a fogyasztók egészséges és biztonságos élelmiszerhez való jogát.

El kell ismerni, hogy az eddig megszokott szabályozástól eltérő, új gondolkodást igényel a rendelet alkalmazása, amelynek bevezetése várhatóan sok kérdést vet fel és sok értelmező magyarázatot igényel.

Ennek oka az, hogy a vendéglátó és étkeztető szakma művelői az elmúlt évtizedekben megszokták, hogy vannak „kőbevésett” élelmiszerhigiéniai szabályok, amiket a hatóság ellenőriz, megszegésükért pedig büntet. A szabályok többségét azonban nem valamiféle veszély elhárításáért, megelőző céllal és tudatosan alkalmazták, hanem a hatóság eszköztárához függve. Mindeközben a szabályok eredője, az alapvetően elhárítani kívánt veszélyek, veszélyes helyzetek és kockázatok ismerete megkopott, egyes helyzetek pedig, éppen a technológia és árukínálat változása okán megszűntek, miközben újak is megjelentek.

Éppen ezért fontos tudni és felismerni, hogy a változás nem jelent szabályozatlanságot, továbbra sem lehet az élelmiszerbiztonsági szabályokon átlépni! A szabályok azonban rugalmasabbak, „testre szabhatóbbak”, emiatt különösen nagy felelőssége van a vállalkozásoknak. A rugalmasság azt eredményezi, hogy a felelős vállalkozó saját körülményei és technológiája ismeretében mérlegelhet és eldönthet egyes kérdéseket, amit előzőleg nem tehetett meg, mert a rendelet alapján kellett eljárnia.

A vállalkozó döntése azonban nem lehet szakmailag megalapozatlan és felelőtlen!

A jó és helyes döntéshez felkészültség, a helyzet kockázatainak alapos ismerete szükséges, amely nem megy egyik napról a másikra.

Az új rendelettel rugalmasabbá váltak, és az EU szabályozással összhangba kerültek a vendéglátó és étkeztető létesítményekre vonatkozó strukturális előírások is. Például a kisforgalmú vendéglátóhelyeken, ahol a keresztszennyezést kizáró módon kivitelezhető az időbeni elkülönítés, a rendelet 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.

Indokolatlan adminisztratív előírások szűntek meg, mint például a fagyalt-forgalmi napló, vagy a fagyaltkönyv, amelyeket felvált a vendéglátó vállalkozás saját HACCP rendszerében kidolgozott dokumentáció vezetése.

Meghatározásra kerültek a vadászati termékek vendéglátó-ipari felhasználására vonatkozó szabályok, és lehetővé válik nyers tej felhasználása is.

Korszerűbbé vált az ételminta eltevésére és tárolására vonatkozó szabályozás és rugalmasabbá vált a fertőtlenítés kötelező alkalmazása a fekete mosogatás és tojás előkészítés esetében.

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

A rendelet megjelenésével alkalmassá vált a hazai jogkörnyezet arra, hogy elkészüljön a Nemzeti Jó higiéniai útmutató, amely röviddel a kihirdetése után (2012.március 1) nagy sikert aratott a vállalkozások körében.

5.2 A tananyagban bemutatott 62/2011. (VI.30.) VM rendeletet kiegészítő legfontosabb jogszabályok jegyzéke

Az egyes jogszabályok **hiteles szövege** az alábbi helyeken érhető el:

- **Magyar Közlöny:** <http://kozlony.magyarorszag.hu/>
- **Európai Unió Hivatalos Lapja:** <http://eur-lex.europa.eu/JOIndex.do?ihmlang=hu>

Az Európai Parlament és a Tanács [178/2002/EK rendelete](#) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról

Az Európai Parlament és a Tanács [852/2004/EK rendelete](#) az élelmiszerhigiénéről

Az Európai Parlament és a Tanács [853/2004/EK rendelete](#) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról

Az Európai Parlament és a Tanács [882/2004/EK rendelete](#) a takarmány-és élelmiszerjog, valamint az állategészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végzett hatósági ellenőrzésekről

A Bizottság [2073/2005/EK rendelete](#) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól

[2008. évi XLVI. törvény](#) az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

[2005. évi CLXIV. törvény](#) a kereskedelemről

[210/2009. \(IX. 29.\) Korm. rendelet](#) a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről

[201/2001. \(X. 25.\) Korm. rendelet](#) az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről

[194/2008. \(VII. 31.\) Korm. rendelet](#) az élelmiszerlánc felügyeletével összefüggő bírságok kiszámításának módjáról és mértékéről

3/2010. (VII. 5.) VM rendelet az élelmiszer-előállítással és -forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomonkövethetőségről

Módosítása: A vidékfejlesztési miniszter 67/2011. (VII. 13.) VM rendelete az élelmiszerek ionizáló sugárzással való kezelésének szabályairól (2011. július 28-tól hatályos)

52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről

Módosítása: A vidékfejlesztési miniszter 62/2011. (VI. 30.) VM rendelete a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről

57/2010. (V. 7.) FVM rendelet az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

43/2011. (V. 26.) VM rendelet az elejtett vad kezelésének és értékesítésének élelmiszer-higiéniai feltételeiről

67/2011. (VII. 13.) VM rendelet az élelmiszerek ionizáló sugárzással való kezelésének szabályairól (2011. július 28-tól hatályos)

19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről

Módosítása: A vidékfejlesztési miniszter 67/2011. (VII. 13.) VM rendelete az élelmiszerek ionizáló sugárzással való kezelésének szabályairól (2011. július 28-tól hatályos)

33/2010. (V. 13.) EüM–FVM együttes rendelet az élelmiszerekkel kapcsolatos tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokkal kapcsolatos egyes szabályokról

21/2010. (V. 14.) NFGM rendelet az egyes ipari és kereskedelmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képezésekről

[33/1998. \(VI. 24.\) NM rendelet](#) a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről

[17/1999. \(VI. 16.\) EüM rendelet](#) az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről

[4/1998. \(XI. 11.\) EüM rendelet](#) az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről

107/2011. (XI. 10.) VM rendelet az étkezési célra forgalomba kerülő vadon termett gombák gyűjtéséről, feldolgozásáról, forgalomba hozataláról

5.3 A jogszabály alkalmazása során felmerülő legfontosabb, más jogszabályban meghatározott fogalmak

fogalom	Fogalom meghatározása	Fogalom jogforrása
alaptermékek	elsődleges termelésből származó termékek, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származó termékeket	852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiéniáról
behozatal	áru harmadik országból a Magyar Köztársaság területére történő behozatala, beleértve az importot is	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
belsőség	friss hús, amely nem tartozik az állati test fogalmához, beleértve a zsigereket és a vért.	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
beszállító	aki a terméket, szolgáltatást kereskedelmi tevékenységet folytatónak forgalmazási céllal értékesíti	2005. évi CLXIV. törvény a kereskedelemről
darált hús	kicsontozott hús, amelyet apró darabokra daráltak, és kevesebb mint 1 % só-t tartalmaz.	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
egyedi csomagolás	az élelmiszerek olyan csomagolóanyagba vagy tárolótartályba történő behelyezése, amely közvetlenül érintkezik a szóban forgó élelmiszerral, valamint maga az egyedi csomagoláshoz használt anyag vagy tárolótartály	852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiéniáról
élelmiszer	<p>minden olyan feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyagot vagy terméket jelent, amelyet emberi fogyasztásra szánnak, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el.</p> <p>Az „élelmiszer” fogalmába beletartozik az ital, a rágógumi, valamint az előállítás, feldolgozás vagy kezelés során szándékosan hozzáadott bármely anyag, többek között a víz is. Az élelmiszer fogalmába beletartozik a 98/83/EK irányelv 6. cikkében – a 80/778/EGK és a 98/83/EK irányelvben megfogalmazott követelmények sérelme nélkül – meghatározott megfelelőségi pontot követően a víz is.</p> <p>Nem minősülnek „élelmiszereknek” a következők:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) takarmány; b) élőállat, kivéve a forgalomba hozatalra előkészített, emberi fogyasztásra szánt állatok; c) növények a betakarítás előtt; 	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről

	<p>d) gyógyszerek, a 65/65/EGK és a 92/73/EGK tanácsi irányelv értelmében;</p> <p>e) kozmetikai termékek, a 76/768/EGK tanácsi irányelv értelmében</p> <p>f) dohány és dohánytermékek, a 89/622/EGK tanácsi irányelv értelmében;</p> <p>g) kábítószeres és pszichotróp anyagok, az Egyesült Nemzetek Szervezete keretében a kábítószerokról szóló 1961. évi Egységes egyezmény, valamint az Egyesült Nemzetek Szervezete keretében a pszichotróp anyagokról szóló 1971. évi Egységes egyezmény értelmében;</p> <p>h) szermaradványok és szennyezések.</p>	
élelmiszerbiztonság	Annak biztosítása, hogy az élelmiszer nem okoz egészségi ártalmat a fogyasztónál, ha azt a tervezett módon készítik el, és fogyasztják.	Codex Alimentarius (FAO/WHO)
élelmiszer-csomagolóanyag	olyan anyag, amelyet az élelmiszerek burkolására, megóvására, kezelésére, szállítására használnak az élelmiszerlánc bármely szakaszában	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
élelmiszer-előállítás	feldolgozatlan és feldolgozott termék - kivéve az alaptermék - előállítása érdekében történő alapanyag-tárolási, tisztítási, osztályozási, előkészítési, gyártástechnológiai, csomagolási, jelölési, tárolási és szállítási műveletek bármelyike	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
élelmiszer-higiéniá, higiénia	azon intézkedések és feltételek, amelyek a veszélyek ellenőrzéséhez és valamely élelmiszer emberi fogyasztásra való alkalmasságának az élelmiszer szándékolt felhasználásának figyelembevételével történő biztosításához szükségesek	852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiéniről
élelmiszeripari vállalkozás	nyereségérdekelte vagy nonprofit, köz- vagy magánvállalkozás, amely az élelmiszerek termelésével, feldolgozásával és forgalmazásával összefüggő tevékenységet folytat	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
élelmiszeripari vállalkozó	az a természetes vagy jogi személy, aki/amely az általa ellenőrzött élelmiszeripari vállalkozáson belül felelős az élelmiszerjog követelményeinek betartásáért	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
élelmiszer-jelölés	az élelmiszeren, annak csomagolásán vagy az élelmiszerhez egyéb módon rögzített eszközön vagy azt kísérő dokumentumban megjelenő bármilyen, az élelmiszerre vonatkozó információ	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
élelmiszerjog	általában az élelmiszerekre és különösen az élelmiszerek biztonságára vonatkozó, a Közösségben vagy az egyes tagállamokban elfogadott törvények, rendeletek és közigazgatási rendelkezések; a fogalom vonatkozik az élelmiszerek, valamint az élelmiszertermelés céljára tenyésztett állatok takarmányozására használt takarmány termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának minden	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről

	szakaszára;	
élelmiszerlánc	azon folyamatok összessége, melyek szereplői közvetlen vagy közvetett hatással vannak az élelmiszerre a talajvédelem, agrár-környezetvédelem, növénytermesztés, növényegészségügy, növényvédelem, az engedélyköteles termék és az állatgyógyászati termék előállítása, forgalomba hozatala és felhasználása, az élelmiszer- és takarmány-előállítás, szállítás, tárolás és forgalombahozatal, felhasználás, az állat tartása, szállítása, forgalomba hozatala, az állat-egészségügy, a növényi és állati eredetű melléktermék kezelés, tárolás, szállítás, forgalomba hozatal és felhasználás során	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
élelmiszerlánc-esemény	az élelmiszerláncban bekövetkező olyan e törvény hatálya alá tartozó esemény, mely az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv hatósági intézkedését teszi szükségessé	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
élelmiszer-minőség	az élelmiszer azon tulajdonságainak összessége, hogy az megfelel a rá vonatkozó, e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban vagy közvetlenül alkalmazandó európai uniós jogi aktusban meghatározott, az élelmiszer-biztonságra vonatkozó követelményektől eltérő előírásoknak, valamint az előállító 22. § (2) bekezdése szerinti írásos dokumentációjában feltüntetett jellemzőknek	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
elsődleges termelés	elsődleges termékek előállítása, termesztése vagy tenyésztése, beleértve a termés betakarítását, a fejest és a haszonállat-tenyésztést az állatok levágásáig. Ugyancsak ide tartozik a vadászat és a halászat, valamint a vadon élő termékek betakarítása	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
feldolgozás	az eredeti terméket lényegesen megváltoztató bármely tevékenység, beleértve a melegítést, füstölést, pácolást, érlelést, szárítást, marinírozást, kivonást, extrudálást vagy e folyamatok valamely kombinációját;	852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiéniáról
feldolgozatlan termékek	olyan élelmiszerek, amelyeken még nem végeztek feldolgozást, és ide tartoznak a szétválasztott, részekre osztott, elvágott, szeletelt, kicsontozott, darált, megnyúzott, őrlött, vágott, tisztított, darabolt, kifejtett, tört, hűtött, fagyasztott, mélyfagyasztott vagy kiolvasztott élelmiszerek;	852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiéniáról
feldolgozott termék	a feldolgozatlan termékek feldolgozásából származó élelmiszerek. Ezek a termékek tartalmazhatnak olyan összetevőket, amelyek az előállításukhoz szükségesek, vagy különleges tulajdonságokat adnak nekik.	852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiéniáról
felhasználó	a végső fogyasztó, valamint az élelmiszert tevékenységéhez felhasználó élelmiszer-vállalkozás	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
forgalomba hozatal	az élelmiszerek vagy takarmányok tekintetében a 178/2002/EK rendelet 3. cikkének 8. pontja szerinti fogalom, egyéb esetben a termék készentartása eladás céljára, beleértve az eladásra való felkínálását vagy ingyenes vagy	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

	ellenérték fejében történő átadásának bármely egyéb formáját, valamint az eladását, forgalmazását vagy átadásának egyéb módját	
forgalomba hozatal	élelmiszer vagy takarmány készentartása eladás céljára, beleértve az élelmiszer vagy takarmány eladásra való felkínálását, vagy az élelmiszerek és takarmányok ingyenes vagy ellenérték fejében történő átadásának bármely egyéb formáját, valamint az élelmiszerek és takarmányok eladását, forgalmazását vagy átadásának egyéb módját	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
friss hús	olyan hús, amelyen nem végeztek más tartósítási folyamatot, mint hűtés, fagyasztás vagy gyorsfagyasztás, beleértve a vákuumcsomagolt vagy a szabályozott nyomás alatt csomagolt húst.	853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
gyártó	a végtermék, a résztermék, az alapanyag előállítója, valamint aki a terméken elhelyezett nevével, védjegyével vagy egyéb megkülönböztető jelzés alkalmazásával önmagát a termék gyártójaként tünteti fel;	1993. évi X. törvény a termékfelelősségről
gyűjtőcsomagolás	egy vagy több egyedi csomagolással ellátott élelmiszer második tárolótartályba történő helyezése, valamint maga az utóbbi tárolótartály;	852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiénéről
ivóvíz	az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről szóló, 1998. november 3-i 98/83/EK tanácsi irányelvben megállapított minimális követelményeknek megfelelő víz;	852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiénéről
kiskereskedelem	élelmiszerek kezelése és/vagy feldolgozása és tárolása az élelmiszerek eladásának vagy fogyasztók részére történő átadása helyén, beleértve az elosztóközpontokat, a közétkeztetési tevékenységet, az üzemi étkezdéket, az intézményi étkeztetést, az éttermeket és az egyéb, élelmiszerellátó helyeket, üzleteket, bevásárlóközpontokat ellátó létesítményeket és nagykereskedelmi árusítóhelyeket	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
kockázat	egy veszély következményeként jelentkező, egészségkárosító hatás és a hatás súlyosságának valószínűsége	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
kockázatelemzés	egy eljárás, amely három összefüggő elemből áll: kockázatértékelésből, kockázatkezelésből és a kockázati kommunikációból	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
kockázatértékelés	egy tudományosan megalapozott eljárás, amely négy lépésből áll: a veszély azonosítása, a veszély jellemzése, a veszélynek való kitettség értékelése és a kockázat jellemzése;	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
kockázati kommunikáció	a kockázatelemzés folyamatában az információk és vélemények interaktív cseréje a veszélyekről és kockázatokról, a kockázatokkal összefüggő tényezőkkel és a kockázat megítélésével kapcsolatban a kockázatértékelők, a kockázatkezelők, a fogyasztók, az élelmiszer- és a	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről

	takarmányipari vállalkozások, a tudósok és egyéb érdekelt felek között, többek között a kockázatértékelés eredményeinek értelmezéséről és a kockázatkezelési döntések okáról	
kockázatkezelés	egy kockázatértékeléstől eltérő eljárás, amelynek során az érdekelt felekkel konzultálva mérlegelik az alternatívákat, tekintettel a kockázatértékelésre és az egyéb indokolt tényezőkre, majd szükség esetén kiválasztják a megfelelő megelőzési és ellenőrzési eljárásokat	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
nyomon követhetőség	lehetőség arra, hogy nyomon követhető legyen egy élelmiszer, takarmány, élelmiszer előállítására szánt állat vagy olyan anyag, amely anyagot élelmiszer vagy takarmány előállításánál felhasználásra szánnak, illetve amelynél ez várható, a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
rendkívüli élelmiszerlánc-esemény	a lakosság széles körét érintő, az emberek életét, egészségét veszélyeztető élelmiszer-biztonsági jogsértés, továbbá a nagy nemzetgazdasági kárral fenyegető vagy közegészségügyileg veszélyes állatbetegségek, növényi károsítók okozta járvány, valamint a gazdasági haszonállat-állomány széles körét érintő, az állatok egészségét veszélyeztető takarmánybiztonsági jogsértés	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
szennyeződés	valamely veszély megléte vagy bevitele	852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiéniáról
végző fogyasztó	egy élelmiszer utolsó fogyasztója, aki nem egy élelmiszeripari vállalkozás tevékenysége során használja fel az élelmiszert	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
vendéglátás	kész vagy helyben készített ételek, italok jellemzően helyben fogyasztás céljából történő eladása, az azzal összefüggő szórakoztató és egyéb szolgáltató tevékenység, továbbá a munkahelyen, valamint az oktatási és nevelési intézményekben bármely formában üzletszerűen történő étkeztetés.	2005. évi CLXIV. törvény a kereskedelemről
veszély	élelmiszerben vagy takarmányban található biológiai, kémiai vagy fizikai hatóanyag, amely az egészségre károsan hathat;	178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről

6 ELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK

6.1 Felkészülést segítő ellenőrző kérdések

1. Mire terjed ki a 62/2011.(VI.30.) VM rendelet hatálya?
2. Kell-e a rendeletet alkalmazni a háztartási körülmények között zajló étkeztetésre, a nagy létszámú családi rendezvényekre, például a lakodalmakra?
3. Vonatkozik-e a 62/2011.(VI.30.) VM rendelet az üzletszerű tevékenység keretében végzett kóstoltatásra?
4. Kell-e a rendeletet alkalmazni a lakáséttermek üzemeltetése során?
5. Miért nem szerepelhetnek a 62/2011.(VI.30.) VM a rendeletben más rendeletben már előírt szabályok?
6. Mi az alapanyag?
7. Mi a bázishely? Mikor van szerepe és jelentősége?
8. Mi a különbség a befejező és főzőkonyha között?
9. Mikor beszélünk biztonságos hőkezelésről?
10. Hogyan kell a közétkeztetésben kiadott és a rendezvényi étkeztetésre kiszállított ételeket hőkezelni?
11. Mit értünk cukrászati készítmény fogalom alatt?
12. Mit jelent az előkészítés fogalma?
13. Mi a hűtőtér?
14. Hogyan kell maghőmérsékletet mérni?
15. Mit értünk rendezvényi étkeztetés alatt?
16. Milyen tevékenységet végezhetnek a tálaló vagy melegítő konyhák?
17. Sorolja fel azokat a helyiségeket, amelyek az üzemi helyiségek csoportjába tartoznak!
18. Mi a vendéglátó-ipari termék?
19. Átadható-e más vendéglátónak vendéglátó-ipari termék?
20. Más vendéglátótól átvett vendéglátó-ipari termék tovább adható-e vendéglátónak?
21. Mikor kell alkalmazni termékátadásnál a 40 km-es területi korlátozást?
22. Mit jelent a külön engedély?
23. Mikor kell külön engedélyt kérni a vendéglátó vállalkozáshoz?
24. Mi a kötelessége a vállalkozónak ételmérgezés, ételfertőzés vagy annak gyanúja esetében?
25. Mi az anyaghányad nyilvántartás? Mik a legfontosabb tartalmi követelményei?
26. Elejtett vadat milyen szabályok betartása mellett lehet vendéglátásban felhasználni?
27. Mik a legfontosabb követelmények a hűtés során?
28. Milyen élelmiszer csoportokat kell külön hűtőtérben elhelyezni,
29. Adalékanyagok használata során mikortól meddig kell megőrizni az eredeti csomagolást,
30. Mi a különbség az előkészítő hely és az előkészítő helyiség között?
31. Hol nem lehet zöldség-előkészítő helyet kialakítani?
32. Hol nem lehet húselőkészítő helyet kialakítani?
33. Milyen felszerelés szükséges az előkészítőkhöz?
34. Mikor kell a tojást fertőtleníteni?
35. Mik a nyers tej felhasználás feltételei?
36. Milyen hőkezelési szabályok vonatkoznak a közétkeztetési és rendezvényre kiszállított meleg ételekre?

37. Mi határozza meg az elkészült meleg étel tárolási hőmérsékletét?
38. Meddig fogyasztható az elkészült meleg étel?
39. Az elkészült ételt meleg tartás, vagy hűtés hiányában meddig lehet fogyasztásra kiadni?
40. Milyen szabály vonatkozik a felszolgálásból és kiszolgálásból megmaradt ételekre,
41. Mikor kell az ételeket érzékszervi megfelelőségét ellenőrizni?
42. Milyen esetekben kell a vendéglátó-ipari terméket a csomagolt élelmiszeripari készítményekre vonatkozó jelölés rendelet szerinti jelöléssel ellátni?
43. Mik a vendéglátó-ipari fagyasztás rendeletben előírt szabályai?
44. Kinek kell ételmintát eltenni?
45. Mikor kell az ételmintát eltenni?
46. Mennyi az ételminta mennyisége és milyen hőmérsékleten, meddig kell megőrizni?
47. Hogyan kell az ételmintát jelölni?
48. Mikor nem kell ételmintát eltenni?
49. Mi a különbség az üzemi és a fogyasztói edények között?
50. Mikor, milyen szabályok betartása mellett lehet az üzemi és a fogyasztói edényeket azonos mosogató helyiségben elmosogatni?
51. Mosogatás során mikor kötelező a fertőtlenítés?
52. Az előkészítőkhben használt eszközöket hol kell elmosogatni?
53. Fogyasztói edények mosogatási feltételeinek hiányában hogyan lehet ételeket kiszolgálni?
54. Mi a takarítási utasítás szerepe?
55. Meddig tárolható a pasztőrözött fagylalt-lé?
56. Szabad –e nyers tojást a fagylalt készítésekor felhasználni?
57. Kell-e fagylaltforgalmi naplót vezetni?
58. Miről szól a jó higiéniai útmutató?
59. Hol lehet elérni a vendéglátás jó higiéniai útmutatóját?
60. Az útmutató tartalmazza-e a HACCP kiépítés egyszerű leírását?

6.2 Kérdőív

1. Az alábbiak közül jelölje meg azokat a helyzeteket, amelyekre nem vonatkozik a 62/2011. (VI.30.) VM rendelet

- a.) háztartási körülménye között előállított és forgalomba hozott vendéglátó termék
- b.) élelmiszerek magánszemélyek által végzett alkalmi kezelése
- c.) kistermelői élelmiszer előállítás
- d.) fagyalt előállítás és forgalmazás

2. Szükséges-e mozgó boltként működő vendéglátó tevékenységhez bázishelyet üzemeltetni?

- a.) Igen, ez alapfeltétel
- b.) Igen, de csak akkor, ha külön engedély köteles vendéglátó terméket forgalmaz
- c.) Nem

3. Az egyik vendég reklamál, és előadja, hogy előző nap a családjával az Ön éttermében elfogyasztott vacsora után 5 főből ketten egész éjszaka rosszul voltak, hányás és hasmenés tünetekkel megbetegedtek. Mi a teendője? Jelölje meg a helyes választ!

- a.), Mivel a kifogásolt ételből sokan mások is ettek, és ők nem reklamáltak, nem fogadja el a reklamációt, és nincs további teendője.
- b.) Miután kártalanítja a vendéget és elnézést kér tőle, további teendője nincs.
- c.) Soron kívül önellenőrző vizsgálatokat indít és annak lezárása után értesíti az élelmiszer-lánc felügyeletéért felelős helyi hatóságot
- d.) Soron kívül értesíti az élelmiszer-lánc felügyeletéért felelős helyi hatóságot, és megérkezéséig gondoskodik az érintett élelmiszerhez használt alapanyagok, maradékok és ételminta változatlan állapotban megőrzéséről, továbbá felfüggeszti a kérdéses étel kiszolgálását.

4. Az alábbi állítások közül jelölje meg a hamisakat!

- 1. Napi 29 adagot meghaladó mennyiségben lefagyasztott vendéglátó termékből ételmintát kell eltenni.
- 2. Napi 29 adagot meghaladó vendéglátó termékből ételmintát kell eltenni.
- 3. Nem kötelező ételmintát eltenni, ha a vendéglátó termék anyaghányad nyilvántartása rendelkezésre áll.
- 4. A meleg ételt elkészülte után 3 órán túl csak akkor szabad forgalmazni, ha folyamatosan 63 °C feletti hőmérsékleten tartása biztosított volt.
- 5. Vendéglátó termék a végső fogyasztó ellátása mellett más vendéglátó számára is forgalomba hozható, területi korlátozás nélkül.
- 6. A nyers darált-hús lefagyasztható.

5. Az alábbi állítások közül jelölje meg azokat, amelyek igazak!

1. Felhasználni csak ép hejű tojást szabad.
2. A nyers tejet felhasználás előtt közvetlenül fel kell forralni.
3. Csak ott szabad tojást felhasználni, ahol van külön tojásfertőtlenítő hely, vagy helyiség.
4. Előkészítő hely, vagy helyiség hiányában csak konyhakész, előkészítést nem igénylő hús használható fel.
5. A vendéglátó-ipari termék összetevőiről anyaghányad nyilvántartást kell vezetni.

6. Írja az egyes, alábbiakban felsorolt jellemzők sorszámát a megfelelő konyha típusok mellé. (egy jellemző csak egyszer használható fel!)

Főzőkonyha	
Befejező-konyha	
Tálalókonyha	

1. Az alapanyagok előkészítéséhez nem, vagy csak korlátozott feltételekkel rendelkezik.
2. Rendelkezik a felhasznált alapanyagokhoz szükséges előkészítő és raktár-helyiségekkel.
3. Befejező konyhán készített ételeket kiszolgálhat
4. Az előkészítést számára más létesítmény vagy létesítmények biztosítják
5. Más főzőkonyhán készített ételeket szolgál ki.
6. Az ételeket helyszínen készíti.

7. Három hűtőszekrényel rendelkezik, 1.2.3. sorszámmal megjelölve.

Helyezze el a felsorolt élelmiszereket a hűtőszekrényekben, oly módon, hogy kizárja hűtésük során a keresztzennyezés, keresztfertőzés lehetőségét és egyúttal biztosított legyen a megfelelő hűtési hőmérséklet.. A szükséges hőmérsékletet írja be a megfelelő rovatba,

1	2	3
.....°C°C°C

1. csomagolt, fagyasztott zöldborsó

2. friss, mosatlan fejes saláta
3. friss, mosott fejes saláta
4. vaj
5. fagyasztott, vákuum csomagolt csirke
6. tisztítatlan gomba
7. nem fertőtlenített tojás
8. megbontott savanyúság
9. Forralt tej
10. Csomagolt jégkrém

8. Jelölje meg azokat az eszközöket, amelyek mosogatásánál kötelező a fertőtlenítés is:

	Zöldséges vágódeszka
	Kóstoló kanál
	Húsvágókés
	Adagoló kanál
	Lapostányér
	Ételszállító badella
	Tejforraló fazék
	Fagylaltos tégely

9. Házhozszállítással értékesít vendéglátó terméket. Ezt a feladatot alávállalkozóval végezteti el. Az alábbi felsorolásból jelölje meg azokat az adatokat, amelyeket fel kell tüntetnie a kiszállított termék csomagolásán:

	Termék neve
	Termék összetétele
	Készítő vállalkozás neve, címe
	Kiszállító vállalkozás neve, címe
	Allergén összetevők
	Vitamin tartalom
	Tápanyag összetétel
	Egységnyi súly ára
	Csomagolóanyag megnevezése

10. Az alábbi állítások közül jelölje meg azokat, amelyek a fagylalt készítésével és értékesítésével kapcsolatban helyesek.

1. A fagylalt készítéséhez tilos nyers tojást felhasználni.
2. A fagylaltból 29 adag fölött ételmintát kell eltenni.
3. Zárt rendszerű fagylaltfőzővel készített léfagylaltot 0-4 °C-on lehet 72 óráig tárolni.
4. Mozdóárusításnál nem kell feltüntetni az árusító vállalkozás nevét és címét, ha mindig ugyanazon az útvonalon zajlik az árusítás.
5. A fagylalt hőmérséklete a fogyasztónak étadásig nem emelkedhet + 8 °C fölé.