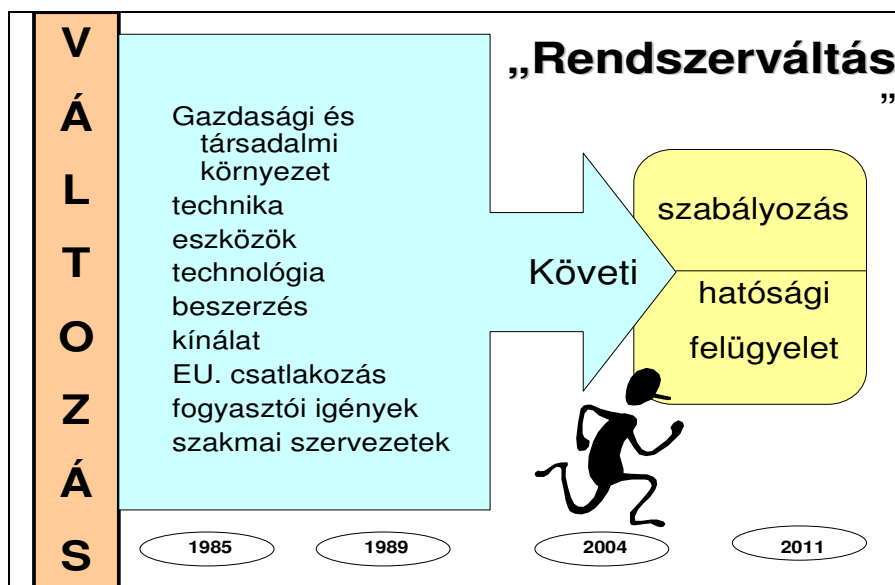


9. számú tananyag
A 62/2011. (VI.30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről

A jogszabályi 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 eszközrendszerétől függve. Mindeközben a szabályok eredője, az alapvetően elhárítani kívánt veszélyek, veszélyes helyzetek és kockázatok ismerete megkopott, egyes helyzetek pedig, éppen a technológia és áru kínálat 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 helyzetet 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.

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 élelmiszerhigiéniáról

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 nyomkövethetőségről

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 képesítésekről

[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