

ELSŐDLEGESEN MAGÁN-LAKÓHÁZKÉNT HASZNÁLT, DE FORGALOMBA HOZATAL CÉLJÁBÓL ÉLELMISZEREK RENDSZERES KÉSZÍTÉSÉRE HASZNÁLT HELYISÉGEKRE, AZ OTT ZAJLÓ ÉTELKÉSZÍTÉSRE ÉS ÉTKEZTETÉSRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

Az útmutató ezen fejezetében a magánlakóházi környezetben zajló ételkészítés élelmiszerbiztonsági szabályai kerülnek ismertetésre függetlenül annak üzleti, vagy **hazai** jogi státuszától.

Az útmutató ezen fejezete segítséget nyújt abban, hogy a magánlakóházi környezetben folytatott vendéglátás és étkeztetés során a vállalkozók a vonatkozó Uniós és hazai rendeleteket jobban megértsék, továbbá megfelelően és egységesen alkalmazzák azokat.

Az Európai Unióban kötelezően alkalmazandó élelmiszerjog – melyet a 178/2002/EK Rendelet tartalmaz – egyértelműen kimondja, hogy a jogszabályok az élelmiszer és takarmánytermelés-, feldolgozás-, forgalmazás (értékesítés, fogyasztás) minden szakaszára vonatkoznak, kivéve a háztartásokban saját fogyasztásra szánt élelmiszerekre. A Rendelet meghatározása szerint élelmiszeripari vállalkozás: nyereségérdekelt vagy nonprofit, köz- vagy magánvállalkozás, amely az élelmiszerek termelésével, feldolgozásával és forgalmazásával összefüggő tevékenységet folytat, az élelmiszeripari vállalkozó pedig az a természetes vagy jogi személy, aki/amely az általa ellenőrzött élelmiszeripari vállalkozáson belül felelős az élelmiszerjog követelményeinek betartásáért. A rendelet értelmében tehát élelmiszeripari vállalkozás

- a falusi szállásadás részeként a szállásadó által szolgáltatott reggeli,
- a kistermelő által szolgáltatott falusi vendégasztal, és a
- szállásadás nélkül, falusi magánlakóházban vendégasztal szolgáltatása is.

A Rendelet értelmében élelmiszeripari vállalkozó az a természetes vagy jogi személy, aki/amely az általa ellenőrzött élelmiszeripari vállalkozáson belül felelős az élelmiszerjog követelményeinek betartásáért. Tehát Uniós és hazai élelmiszerjogi szempontból élelmiszeripari vállalkozónak tekintendő

- a szállóvendégei részére reggelit szolgáltató falusi (egyéb) szállásadó,
- az általa egyéb jogszabály által szabályozottan megtermelt termékeket forgalomba hozó (értékesítő, falusi vendégasztalon fogyasztásra felkínáló) kistermelő, valamint a
- kistermelőtől, kereskedelmi létesítményből vásárolt élelmiszerekből magánlakóházi körülmények között elkészített ételek felkínálásával vendégasztalt működtető személy is.

A higiéniairól szóló 852/2004/EK rendelet általános rendelkezései is minden élelmiszeripari vállalkozásra érvényesek, ezeket itt ismételtelen nem taglaljuk, de utalunk rájuk az Útmutató kapcsolódó fejezeteinek megjelölésével.

ELSŐDLEGESEN MAGÁNLAKÓHÁZKÉNT HASZNÁLT, DE FORGALOMBA HOZATAL CÉLJÁBÓL ÉLELMISZEREK RENDSZERES KÉSZÍTÉSÉRE HASZNÁLT HELYSÉGEKRE, AZ OTT ZAJLÓ ÉTELKÉSZÍTÉSRE ÉS ÉTKEZTETÉSRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK	
Jogháttér	Útmutató
<p>178/2002/EK rendelet Az élelmiszerbiztonság érdekében figyelembe kell venni az élelmiszertermelési folyamat minden aspektusát, az elsődleges termelést és az állati takarmány előállításától az élelmiszerek értékesítéséig és fogyasztóhoz jutásáig, hiszen a lánc minden elemének hatása lehet az élelmiszerbiztonságra</p> <p>852/2004/EK rendelet az élelmiszerbiztonság szavatolására a teljes élelmiszerláncon keresztül szükség van, kezdve az elsődleges termeléstől</p> <p>52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről 5. § A kistermelő tevékenységének megkezdését a gazdaság helye szerint illetékes járási állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző hivatalnak írásban be kell jelentenie, a következő adatok feltüntetésével: a) a kistermelő neve, címe, b) a gazdaság vagy élelmiszer-előállítás helye, c) az értékesíteni kívánt élelmiszerek megnevezése.</p> <p>4. § (3) A kistermelő az általa megtermelt vagy előállított, és - kiegészítő alapanyagként - vásárolt élelmiszer felhasználásával, valamint más kistermelőtől vásárolt késztermék felhasználásával falusi vendégasztalt üzemeltethet. A termelési, előállítási és értékesítési mennyiségek korlátozottak.</p>	<p>A kistermelők, vagy falusi szállásadók által végzett vendégasztal szolgáltatás célja a házi jellegű ételek, ízek és hagyományos elkészítési módok megismertetése, bemutatása vidéki vagy tanyasias életkörülmények között, előre bejelentkezett csoportok számára.</p> <p>A falusi vendégasztal keretében végzett élelmiszer-előállítás 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet szerinti szabályait az élelmiszer higiéniairól szóló 852/2004/EK rendelet előírásainak betartása mellett kell alkalmazni.</p> <p>Az ételkészítés történhet:</p> <ol style="list-style-type: none"> a vendégszobákhoz tartozó, reggeli jellegű ételek készítésére alkalmas kávékonyhában, a vendégházakban <u>szálláshelyen</u> található külön vendégkonyhában, ahol az edényeket, berendezéseket a szállóvendégek és a szállásadó közösen használják ételkészítésre, a <u>falusi</u> vendéglátó saját, magánhasználatú konyhájában, időbeni elkülönítéssel, elkülönített edényezettel, eszközökkel, a <u>falusi</u> vendéglátó magán- és vendéghasználattól elkülönített, külön konyhájában, kert, udvar erre a célra kialakított, szennyeződés, időjárás viszontagságaitól védett helyén (kemence, bogrács, grill). <p>Étkeztethető létszám:</p> <ul style="list-style-type: none"> - falusi <u>(egyéb)</u> szálláshely-szolgáltató: 16 fő, - kistermelői <u>vendégasztal</u>: <u>a fogadható vendégek létszáma – az</u>

Megjegyzés [kn1]: Falusi vendégasztal tevékenység keretében szeretnének olyan magánemberek is étkeztetni, akik sem nem kistermelők, sem nem szállásadók, csupán jól tudnak főzni, és a háztartásuk konyhájából látnák el a vendégeket. Ez az ellátási forma a jelenleg hatályos jogkörnyezetben nem lehetséges, így az Útmutatóban sem tüntethető fel.

A terület jelenleg szabályozatlan.
A problémát – joghézagot – jeleztük a jogalkotók felé.

3. § *Falusi vendégasztal*: falusias, tanyasias vagy vidéki környezetben a házi élelmiszerekhez és gasztronómiai hagyományokhoz kapcsolódó tevékenységek bemutatása, és az elkészített élelmiszerek felkínálása helyben fogyasztásra a gazdaság helyén

239/2009. (X. 20.) Korm. rendelet a szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről

2. §. *h) egyéb szálláshely*: szálláshely-szolgáltatás céljára hasznosított, az a)–g) pont alá nem tartozó, nem kizárólag szálláshely-szolgáltatás rendeltetéssel létesített önálló épület vagy annak lehatárolt része, ahol az e célra hasznosított **szobák száma legfeljebb nyolc, az ágyak száma legfeljebb tizenhat,**

i) falusi szálláshely: kiemelt üdülőkörzethez nem tartozó települések, valamint a természetes gyógyhelyek kivételével az 5000 fő alatti településeken, illetve a 100 fő/km² népsűrűség alatti területeken található olyan **egyéb szálláshely**, amelyet úgy alakítottak ki, hogy abban a falusi életkörülmények, a helyi vidéki szokások és kultúra, valamint a mezőgazdasági hagyományok komplex módon, adott esetben kapcsolódó szolgáltatásokkal együtt bemutatásra kerüljenek.

1. melléklet: **Követelmények szálláshely típusonként**
egyéb (falusi) szálláshely

Kávékonyha: kávé-, tea főzésére, reggeli jellegű ételek készítésére alkalmas berendezéssel (főzőlap, mosogató, asztal, szék) és felszereléssel (edények), a vendégek számára elkülönített hűtőszekrény használatával.

52/2010.(IV.30.) FVM rendeletben meghatározott mennyiségi korlát figyelembevételével – nem korlátozott.

Fontos a személyi és tárgyi feltételekkel arányos ellátás, a konyha és saját, illetve a család teherviselésének, kapacitásának ismerete.

Ennek megállapításakor legalább az átlagos, de még inkább a maximális vendéglétszámot illetve főzési adagszámot kell figyelembe venni.

Ha az ételkészítés magánházi üzemelésű konyháról történik (c.), a reggeli mellett naponta egy főétkezés (jellemzően vacsora) kivitelezhető, maximum 16 fő részére.

Ha a kiszolgáló helyiségek száma, mérete és berendezése a háztartási méreteket meghaladja, továbbá a tevékenység elkülönül a magánháztartástól (b., d., e.), a mennyiségi korlát a kapacitással arányban megnövelhető.

Alapos hőkezelésen átesett, elkészülte után közvetlenül frissen fogyasztásra kiadott kemencés és bográcsos ételek esetében mennyiségi korlát nincs, de az alapanyagok tárolása és előkészítése során biztosítani kell a hűtőláncot és a keresztzennyezés mentes élelmiszerkezelést.

Az elkészült ételek 3 órán belül adhatók ki fogyasztásra.

<p>852/2004/EK rendelet <u>II. melléklet I. fejezet</u></p> <p>(1) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.</p> <p>(2) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:</p> <p>a) lehetővé teszi a megfelelő karbantartást, tisztítást és/vagy fertőtlenítést, megakadályozza vagy minimalizálja a légi úton történő szennyeződést, és ellegendő munkaterületet biztosít minden művelet higiénikus elvégzéséhez;</p> <p>b) védelmet nyújt a szennyeződés felgyülemzése, a mérgező anyagokkal való érintkezés, az idegen anyag élelmiszerbe kerülése, a pára és a nemkívánatos penészbevonat felületre való képződése ellen;</p> <p>c) lehetővé teszi a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet, és különösen a kártevők elleni védekezést; és</p> <p>d) szükség szerint az élelmiszerek megfelelő hőmérsékleten tartását célzó, megfelelő kapacitású, ellenőrzött hőmérsékletű kezelési és tárolási feltételeket biztosít, és lehetővé teszi e hőmérsékletek figyelemmel kísérését, és szükség szerint rögzítését.</p>	<p><u>Ételkészítő helyiségek, hely kialakítása</u></p> <p style="text-align: right;">Kapcsolódó fejezet: 5.1. <u>5.2.</u></p> <p>—Mivel többnyire egy helyiség áll rendelkezésre több munkafolyamat végzésére, az elrendezésnek fontos szerepe van! Ügyelni kell a szennyes és tiszta munkafolyamatok elkülönítésére, a keresztszennyezés elkerülésére. <u>A konyhában időbeni elkülönítéssel el lehet végezni az alapanyagok (húsok, zöldségek, tojás) tisztítását, előkészítését, valamint az ételkészítést. A zöldségek az udvaron, fültető alatt is megtisztíthatók. A tisztítás, előkészítés után el kell mosogatni a tisztításhoz, előkészítéshez használt edényeket, eszközöket, a szennyeződött felületeket le kell törölni, szükség esetén a konyhát ki kell takarítani. A tisztítás-takarítás ideje alatt a megtisztított, előkészített, tiszta edénybe tett alapanyagokat jellegüknek megfelelő körülmények között, szennyeződéstől letakarással megvédve kell felhasználásukig tárolni. Ügyelni kell az eszközök, vágódeszkák használatára is. ne használjuk ugyanazt a deszkát nyers zöldségek, húsok, és kész ételek szeleteléséhez! Ügyelni kell arra is, hogy a tisztítás-, előkészítés, takarítás során elszennyeződött ruhánk, kötényünk az ételkészítés során ne szennyezze vissza az előkészített alapanyagokat, készülő ételeket (ez a ruha-, kötény cseréjével elkerülhető)! Kezünket minden munkafolyamat előtt folyó melegvízzel kéztisztító-és fertőtlenítőszerrel mossuk meg, ezzel is csökkenthetjük a keresztszennyeződés, utószennyeződés veszélyét! Kézmosáskor használjunk eldobható kéztörölőpapírt (a textil kéztörölő hamar beszennyeződik, így megmosott kezünkre visszajut a szennyeződés).</u></p> <p>—Fontos a konyha jó szellőztethetősége. A helyiségek nyílászárói és azok kialakítása tegye lehetővé a rovarok, rágcsálók és háziállatok távoltartását.</p>
--	---

201/2001. (X. 25.) Kormányrendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről

A víz minőségét laboratóriumi vizsgálattal az alábbi esetekben ellenőrizni kell:

- a rendszer használatának megkezdése előtt (új létesítménynél),
- vízhálózat sérülésekor, szennyeződések (pl. árvíz),
- vízhálózat átalakításkor,
- vízszennyezés, ill. annak gyanúja esetén.

~~- Kellő mértékű szellőzés hiányában mesterséges szellőztetésről is kell gondoskodni.~~

- A helyiségek nyílászárói és azok kialakítása a rovarok, rágcsálók távoltartása mellett a háziállatok bejutását is akadályozza meg.

~~— Az ajtókat és ablakokat jó műszaki állapotban kell tartani. Anyaguk lehet festett fa vagy műanyag. A nyílászárók felülete könnyen tisztán tartható, lemosható, szükség esetén fertőtleníthető legyen.~~

~~— Fontos a konyha megfelelő megvilágítása.~~

- A konyhát konyha mennyezete, vízzel, vizes munkával nem érintkező felületei szükség szerinti gyakorisággal elvégzett évente legalább egyszer, de szükség szerint akár többször is meszeléssel, festéssel kell tisztán tartani meszeléssel is tisztán tarthatók. A vizes műveleteknek kitett falakat célszerű csempeburkolattal ellátni.

~~— A munkaterület mögötti, előkészítópulttal érintkező, mosogató és kézmosó mögötti falfelület nem lehet nedvszívó. Legyen lemosható, szükség esetén fertőtleníthető.~~

~~— A berendezés, a padlóburkolat, a falak, jó állapotúak és könnyen tisztán tarthatóak, moshatóak, szükség esetén fertőtleníthetők legyenek.~~

- A szennyvízelvezető berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy a szennyvíz ne folyjon szennyezett területről tiszta területre és az építménybe szennyvíz- vagy csapadékvíz-visszáramlás ne keletkezzék.

A falusi ~~vendégszta~~ vendéglátó tevékenységet a házigazda udvarán is lehet folytatni, amennyiben rendelkezésre áll megfelelően kialakított sütéshez, főzéshez szükséges tűzhely, bográcsállás, rostsütő vagy kemence.

A kerti sütő-főzőhely, kemence kialakításánál figyelemmel kell lenni a konyha és a sütő-főzőhely között a legkisebb távolság tartására az előkészítés és a mosogatás biztosítása érdekében, valamint arra, hogy a kiválasztott hely az a lehető legtávolabb kerüljön a gazdasági épületektől,

Biztosítani kell a kerti sütő-főzőhely jól tisztántarthatóságát, pormentességét,

<p>852/2004/EK rendelet, II. melléklet VIII. fejezet <u>Nem kezelhet élelmiszereket, és semmilyen minőségben nem léphet be egyetlen, élelmiszerek kezelésére szolgáló területre sem olyan személy, aki élelmiszerek útján valószínűleg átvihető betegségben szenved, vagy annak hordozója, vagy például elfertőződött sebe, bőrfertőzése, gennyes sebe vagy hasmenése van, amennyiben a közvetlen vagy közvetett fertőzés veszélye fennáll. Az ily módon érintett és élelmiszeripari vállalkozásban alkalmazott, és az élelmiszerral valószínűleg érintkezésbe kerülő bármely személynek azonnal jelentenie kell az élelmiszeripari vállalkozó felé betegségét vagy a tüneteket, illetve lehetőség szerint azok okát.</u></p>	<p>időjárás elleni védelmét. <u>Az alapanyagokat a konyhai előkészítés után, tálcán, lefedett módon vagy egy élelmiszer szállításra rendszeresített műanyag dobozban célszerű kihelyezni a szabadtéri főzés helyszínén elhelyezett asztalra, tárolóra, amelyet előzőleg gondosan meg lett tisztítva.</u> Fontos, hogy a szabadtéri főzésnél is biztosítani kell az ivóvíz minőségű vizet, tisztításhoz, zöldség mosáshoz, kézmosáshoz valamint az elkülönített, a vendégek számára kialakított illemhelyet. Az udvar, a környezet, legyen tiszta, gondozott. A háziállatok legyenek megfelelő módon távol tartva a kerti főző és étkező helytől.</p> <p>Élelmiszer készítéséhez felhasználható vízre vonatkozó elvárások <u>Kapcsolódó fejezet: 5.7.</u></p> <p>Csak ivóvíz minőségű víz használható fel:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>élelmiszer alapanyagként,</u> - <u>jégkockához,</u> - <u>élelmiszerral érintkező gőz készítéséhez,</u> - <u>élelmiszer mosásra, hűtésre,</u> - <u>takarításhoz,</u> - <u>mosogatóshoz, tisztogatóshoz,</u> - <u>kézmosáshoz, személyi higiénié biztosításához.</u> <p>Az ivóvíz ellátás lehet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>közüemi vízellátásból származó,</u> - <u>tartályos (hálózatból vett) vagy</u> - <u>saját kutas</u> <p>Ételkészítés szabályai</p>
---	--

Formázott: Kiemelt

Megjegyzés [kn2]: kidolgozandó, figyelembe kell venni a GHP-ban leírtakat is, csak az eltérő dolgokra érdemes itt kitérni)

Figyelembe kell venni a készülő Kistermelői GHP saját termények feldolgozására, állatok vágására vonatkozó részét

	<p>Kiegészítő tevékenységek <u>ételhulladék keletkezik, kommunális hulladékként kezelhető csirkevágás: vissza lehet hivatkozni a kistermelői GHP-ra</u></p> <p>Ételkészítésben részt vevők személyi alkalmassága</p> <p>Ételkészítésben részt vevőkre vonatkozó képesítési követelmények</p>
--	--

Megjegyzés [kn3]: Kidolgozandó, figyelembe kell venni a GHP-ban már leírtakat, melyekre elegendő kapcsolódó fejezetként utalni

Megjegyzés [kn4]: Kidolgozandó: a magánélet és étkeztetés összehangolása. pl mi van, ha megbetegszik a vendéglátó? Mi van, ha pelenkás, vagy beteg van a családban? Lakásban tartott háziállat? -a megküldött anyagban található felhasználható dolgok, de talán nem kellene „betegápolási szintig” beemelni Hogyan különül el az ételkészítés más munkafolyamatoktól, pl állatgondozás, kerti munkák.

Megjegyzés [kn5]: A terület jogszabályok szintjén rendezetlen. Átmeneti megoldásként képzést javasolunk, mely történhetne helyben, oktatás formájában, illetve e-learning oktatás/vizsga formájában. A képzéshez a GHP-n alapuló oktatási anyagot kell készíteni

Megjegyzés [N6]: ételkészítők, édesítőszeresek, leveskockák kerülése

Megjegyzés [kn7]: olyan dolgokra gondolunk itt, hogy pl. ha nyers tojást kell adni az ételhez, akkor mire kell különösen ügyelni. Az általános tudnivalókat (tiszta kötény, kendő, kézmosás, stb.) nem kell külön hangsúlyozni, mivel a GHP kapcsolódó fejezeteiben már taglalásra kerültek.

Ételkészítés szabályai

Kínálat (szezonális és friss alapanyagokból, a helyi ételkészítési hagyományok alapján <u>készített kedvelt ételek</u>)		
Ételcsoportok	Tájegység	Speciális technológiai-, élelmiszerbiztonsági előírás
neve		
<u>hurka</u>		<u>októbertől márciusig adható</u>