

5.6. Élelmiszer-hulladék

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK rendelet <i>II. melléklet VI. fejezet</i></p> <p>(1) Az élelmiszer-hulladékot, a nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot a felgyülemlésük elkerülése érdekében a lehető leggyorsabban el kell távolítani azokból a helyiségekből, amelyekben élelmiszer található.</p>	<p>5.6.1. Élelmiszer-hulladék, nem ehető melléktermékek</p> <p>Élelmiszer-hulladékként kell kezelni a nem emberi fogyasztásra szánt, illetve az emberi fogyasztásra alkalmatlan élelmiszereket, különösen a(z):</p> <ul style="list-style-type: none">– kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari terméket,– lejárt élelmiszereket,– élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő, csomagolásában sérült élelmiszereket,– szennyeződött, fogyasztásra már alkalmatlan csomagolatlan élelmiszert,– romlásra gyanús, vagy már romlásnak indult élelmiszereket,– élelmiszerek tisztításából származó hulladékot,– használt sütőzsiradékot. <p>Nem tartozik az élelmiszer-hulladékok közé a szennyvíz, melyre külön szabályozás vonatkozik.</p>
<p>142/2011/EU rendelet <i>I. melléklet 22. pont</i></p> <p>„étkezési-hulladék”: az éttermekben, vendéglátó-ipari egységekben és konyhákban – a központi konyhákat és a háztartások konyháit is beleértve – keletkező valamennyi étkezési-hulladék, beleértve a használt sütőolajat.</p>	

62/2011. (VI. 30.) VM rendelet

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

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

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

A **nem ehető melléktermékre** példa az elejtett vadak kültakarója, körme, patája, emésztőtraktus-tartalma.

A hulladék és állati melléktermék további sorsa függvényében lényeges eltérések lehetnek a fent felsorolt egyes csoportokra vonatkozó gyűjtési és tárolási követelmények tekintetében!

Kapcsolódó fejezet: 5.6.3. Hulladék, melléktermék további kezelése

Élelmiszerek kezelésével, ételkészítéssel megbízott személyzet csak akkor végezheti hulladéktároló tartály, edény ürítését, mosását, illetve a hulladéktároló hely, vagy helyiség takarítását, ha ehhez külön ruházatot, vagy a ruházatát a szennyeződéstől védő felszerelést visel, és a hulladék-kezelés befejezése után tisztálkodik.

A nem élelmiszer-hulladéknak, és nem állati eredetű mellékterméknek minősülő hulladék gyűjtésére, tárolására és további kezelésére vonatkozó részletes szabályokat a környezetvédelmi jogszabályok tartalmazzák.

Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia

Kapcsolódó fejezet: 5.9.4. Romlásra gyanús étel

852/2004/EK rendelet

II. melléklet VI. fejezet

(2) Az élelmiszer-hulladékot, nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot **zárható szállítótartályban** kell **elhelyezni**, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy másfajta szállítótartály vagy kiürítő rendszer is megfelelő. E **szállítótartályoknak megfelelő kialakításúaknak, jó állapotban**

5.6.2. Élelmiszer-hulladék és melléktermék gyűjtése és tárolása

A hulladék, állati melléktermék gyűjtését és tárolását úgy kell megoldani, hogy az, az élelmiszereket és a környezetet ne szennyezhesse.

A hulladékok megfelelő hőmérsékleten történő tárolásáról gondoskodni kell. *Az 5.6.3. részben foglaltakkal összhangban állatok etetésére szánt, állati eredetű terméket tartalmazó étkezésihulladék (moslék) tárolására hűtőberendezés vagy hűtőhelyiség használata javasolt.*

<p>lévőknek, és szükség esetén könnyen tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell lenniük.</p> <p>(3) Gondoskodni kell az étkezési hulladék, a nem ehető melléktermékek és egyéb hulladék tárolásáról és ártalmatlanításáról. A hulladéktároló helyeket úgy kell megtervezni és üzemeltetni, hogy azok tisztán tarthatóak, és szükség szerint állatoktól és kártevőktől mentesek legyenek.</p>	<p>Épületen belüli hulladék, állati melléktermék gyűjtése céljára fedéllel ellátott edény szükséges, <i>lábpedálos vagy billenő fedeles edény használata javasolt</i>. A gyűjtőedényekben felgyülemlt hulladékot, állati mellékterméket a lehető leghamarabb el kell távolítani azokból a helyiségekből, ahol élelmiszer található. Ez történjen legalább naponta, vagy műszakonként.</p>
<p>142/2011/EU rendelet <i>VIII. melléklet II. fejezet</i></p> <p>(2) b) A szállítás és tárolás ideje alatt a csomagolásra, a tárolóeszközre vagy a szállítóeszközre erősített címkének... a következő feliratot kell láthatóan és olvashatóan tartalmaznia a csomagoláson, a tárolóedényen vagy a járműn:</p> <p>i. a 3. kategóriába tartozó anyag esetében a „nem emberi fogyasztásra” felirat;</p> <p>x. szarvak, paták és a XIV. melléklet II. fejezetének 12. szakaszában említett szerves trágyák és talajjavító szerek előállítására szánt egyéb termékek esetében a „nem emberi vagy állati fogyasztásra” felirat;</p> <p>xiii. trágya és emésztőtraktus-tartalom esetében a „trágya” felirat.</p>	<p>Az elszállítandó hulladék, állati melléktermék időszakos tárolását épületen kívül, vagy külön erre a célra használt tároló helyiségben szükséges megoldani. Ilyen célra résmentesen csukható, <i>javasoltan zárható tartály, vagy zárható helyiség használható</i>.</p> <p>A gyűjtő edények és tároló tartályok rés- és szivárgásmentes kialakításúak, tisztíthatóak és fertőtleníthetőek, vagy egyszer használatosak legyenek.</p> <p>A konyha főzőterében, cukrászati és hidegkonyhai részében csak lábbal nyitható fedelű gyűjtőedényt szabad elhelyezni a technológiai hulladékok gyűjtésére.</p> <p>Állati eredetű melléktermékek tárolására szolgáló tartályokon jól látható és olvasható módon fel kell tüntetni a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3. kategóriába tartozó anyag esetében (ideértve a moslékot is) a „nem emberi fogyasztásra” feliratot; • szarvak, paták és a XIV. melléklet II. fejezetének 12. szakaszában említett szerves trágyák és talajjavító szerek előállítására szánt egyéb termékek esetében a „nem emberi vagy állati fogyasztásra” feliratot; • trágya és emésztőtraktus-tartalom esetében a „trágya” feliratot.
	<p><i>Szabadterre történő kiszolgálás, illetve létesítményen kívüli árusítás esetén a fogyasztó részére a forgalomnak megfelelő méretű fedeles hulladékgyűjtőt javasolt elhelyezni, melynek rendszeres ürítéséről, tisztán tartásáról az üzemeltető gondoskodik.</i></p>

<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>9. § (1) A hulladékgyűjtő edények rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről gondoskodni kell.</p>	<p>A tároló tartályok, konténerek részére szennyvízelvezetési lehetőséggel kialakított helyiséget vagy helyet kell kialakítani úgy, hogy az tisztán tartható, és állatoktól és kártevőktől mentes legyen. Padozatát, falait mosható burkolattal kell kiképezni.</p>
<p>852/2004/EK rendelet</p> <p><u>II. melléklet VI. fejezet</u></p> <p>(4) Valamennyi hulladékot az e célra alkalmazott közösségi jogszabályokkal összhangban, higiénikus és környezetbarát módon kell megsemmisíteni, és az nem jelenthet közvetlen vagy közvetett szennyező forrást.</p>	<p>5.6.3. Hulladék, állati melléktermék további kezelése</p> <p>Gondoskodni kell a hulladék, állati melléktermék biztonságos és rendszeres elszállításáról.</p> <p>Moslék céljára kizárólag romlatlan, élelmiszerbiztonsági és állategészségügyi kockázatot nem jelentő élelmiszer vagy étkezési-hulladék használható, így például:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari termék, • csomagolásában sérült vagy egyéb módon hibás élelmiszerek, • élelmiszerek tisztítása során keletkező hulladék (a tojáshéj is).
<p>A 45/2012. (V.8.) VM rendelet</p> <p>16.§ (7) <i>d</i>) a kereskedelmi, vendéglátóipari egységeknek</p> <p>az állati eredetű melléktermék szállítására és kezelésére feljogosított szállítóval, illetve engedélyezett létesítménnyel kötött szerződéssel kell rendelkezniük.</p>	<p>Moslékot az ilyen felhasználásra engedéllyel rendelkező személyeknek, vállalkozásoknak át lehet adni (pl. elismert kutyakennelek, kutya- és macskamenhelyek, cirkuszok, állatkertek, vadasparkok részére). Haszonállatok (a prémes állatok kivételével) takarmányozása moslékkal tilos.</p> <p>Mosléket az ilyen felhasználásra engedéllyel rendelkező személyeknek, vállalkozásoknak át lehet adni (pl. elismert kutyakennelek, kutya- és macskamenhelyek, cirkuszok, állatkertek, vadasparkok részére). Haszonállatok (a prémes állatok kivételével) takarmányozása moslékkal tilos.</p>
<p>1069/2009/EK rendelet</p> <p>22. cikk</p> <p>(1) Az állati melléktermékeket vagy az azokból származó termékeket feladó, szállító vagy fogadó üzemeltetők nyilvántartást vezetnek a szállítmányokról és az azokhoz kapcsolódó kereskedelmi okmányokról vagy egészségügyi bizonyítványokról.</p>	<p>Az engedéllyel rendelkező felhasználók folyamatosan frissített listája az NÉBIH honlapján hozzáférhető. http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/aai/kozerdeku_aai/kotelezoen_nyilvantartot/1774</p>
<p>56/1997. (VIII. 14.) FM–IKIM–NM együttes rendelet</p> <p>4. § (2)A hulladékká vált élelmiszer takarmányozási célra történő</p>	<p>(A teljes listából a X. szekcióra (Állati melléktermék és belőlük származtatott termékek nyilvántartásba vett eltérő felhasználói) való szűréssel listázhatóak ki</p>

<p>hasznosításáról az illetékes állat-egészségügyi hatóság dönt.</p>	<p><i>ezen felhasználók.)</i></p>
<p>45/2012. (V.8.) VM rendelet</p> <p>8. § (4) A 3. kategóriába tartozó állati eredetű melléktermékek az 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 18. cikk (1) bekezdésében felsorolt állatfajok takarmányozására használhatóak fel. Az 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 10. cikk <i>p)</i> pontjában meghatározott, a nemzetközi viszonylatban működő közlekedési eszközökről származó élelmiszer-hulladéktól eltérő élelmiszer-hulladékot felhasználása előtt hőkezelésnek kell alávetni. A folyékony anyagokat legalább 10 percig kell forrásban tartani. A szilárd anyagokat legalább 10 percig minimum 100 °C-on kell tartani.</p>	<p>Az átadott étkezési hulladékról a vendéglátó nyilvántartást köteles vezetni, a belföldi szállítás során pedig a 45/2012. (V.8.) VM rendelet 3. számú mellékletében meghatározott vagy attól formailag eltérő, de minden tatalmi elemét magában foglaló kereskedelmi okmánynak kell kísérnie. A kereskedelmi okmányt három példányban kell kiállítani, a kitöltés a vendéglátó kötelezettsége, a kereskedelmi okmányt az átadás helyszínén az átadó és a szállító is aláírja. A kereskedelmi okmányt 2 évig meg kell őrizni.</p> <p>Kapcsolódó fejezet: 10.1. Függelék: Kereskedelmi okmány az állati melléktermék szállításához</p>
<p>75/2002. (VIII. 16.) FVM rendelet</p> <p>28. § (1) A klasszikus sertéspestis megbetegedés hatékony megelőzése érdekében:</p> <p><i>a)</i> tilos az élelmiszer-hulladék feletetése sertésekkel;</p> <p><i>b)</i> a nemzetközi közúti, vasúti, légi és vízi személy- és teherszállításoknál keletkező élelmiszer-hulladékot össze kell gyűjteni és hatósági felügyelet mellett ártalmatlanná kell tenni.</p>	<p>Nemzetközi viszonylatban működő közlekedési eszközről (pl. repülőtéri catering tevékenységgel foglalkozó vállalkozó esetében, vagy nemzetközi forgalomban működő vonat büféskocsijából, vagy nemzetközi hajójáratról) származó étkezési hulladék nem használható fel állatok takarmányozására (Európai Unión belüli forgalomból származó élelmiszer-hulladék nem számít nemzetközinek, csak a harmadik országbeli). Az ilyen hulladék, a 1069/2009/EK rendelet alapján az 1. kategóriájú állati eredetű melléktermékek kategóriájába tartozik.</p>

II. sz. melléklet - FOGALOM-MEGHATÁROZÁSOK

fogalom	fogalom meghatározása	fogalom jogforrása
<i>alapanyag</i>	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	62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
<i>alaptermékek</i>	elsődleges termelésből származó termékek, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származó termékeket;	852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiéniről
<i>állat-egészségügy</i>	az állattartással, az állatok tenyésztésével, szaporításával, levágásával, állatok etetésére szánt takarmány szállításával és forgalomba hozatalával összefüggő járványügyi, gyógyászati, állathigiéniai, állatvédelmi, szaporodásbiológiai és takarmányhigiéniai feladatok, állati eredetű élelmiszerrel, állati eredetű szaporító anyaggal, állati eredetű melléktermékkel, a zoonózisokkal és állatgyógyászati termékekkel kapcsolatos járványügyi és higiéniai feladatok, valamint az ezekkel kapcsolatos igazgatás, irányítás, szervezés, ellenőrzés, eszközellátás, továbbá az e feladatokkal összefüggő kutatást, képzést is magában foglaló tevékenységek összessége	2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
<i>állati eredetű melléktermékek</i>	állatok teljes teste vagy testrészei, állati eredetű termékek, vagy más, állatokból nyert termékek, amelyeket nem emberi fogyasztásra szántak, beleértve a petesejteket, embriókat és a spermát is	1069/2009/EK rendelet a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról és az 1774/2002/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről

Kereskedelmi okmány az állati melléktermék szállításához

Kereskedelmi okmány állati melléktermékek és származtatott termékek Magyarországon belül történő szállításához

Iktatási szám:

1. Az elszállítás időpontja:
2. A melléktermék megnevezése*:
3. A melléktermék besorolása : kategória, az 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet cikke pontja szerint**.
4. Állatfaj***:
 - 4.1. Elhullott állatok esetén azok száma:
 - 4.2. Szarvasmarha, juh vagy kecske hullá esetén ENAR szám(ok),:
5. A melléktermék mennyisége térfogatban, tömegben vagy csomagok számában:
6. A melléktermék származási helye, átadó (állattartó) neve, címe:
 - 6.1. Átadó nyilvántartási száma vagy ENAR tenyészetkódja:
7. A szállító neve, címe :
 - 7.1. Szállító nyilvántartási száma:
 - 7.2. A szállító jármű rendszáma:
8. Az átvevő (címzett) neve, címe:
 - 8.1. Az átvevő nyilvántartási száma :
9. Származtatott termék esetén
A feldolgozás jellege és módszerei*:
Árukód (KN-kód):
Tételszám:
Konténer azonosítója:
Csomagolás típusa:
Csomagok száma:
10. Az áru rendeltetési helyen történő átvételének időpontja:

Kelt:, (év) (hónap) (nap)

.....
átadó (termelő)

.....
szállító

.....
átvevő (címzett)

Ez az okmány 3 példányban (egy eredeti és két másolat) készült, melyeket két évig meg kell őrizni.

Az eredeti példány a rendeltetési helyig kíséri a szállítmányt, a 2. példányt az átadó őrzi meg, a 3. példány a szállítónál marad.

1. és 2. kategóriába tartozó anyagok és ezek származtatott termékei, valamint ún. feldolgozott állati fehérje esetén az átvevő (címzett) az átadónak (termelőnek) az átvételtől számított 8 napon belül visszajuttatja az eredeti kereskedelmi okmány egy másolatát, aláírásával igazolva és feltüntetve rajta az átvétel időpontját.

- * A 142/2011/EU bizottsági rendelet VIII. melléklet III. fejezetében szereplő kereskedelmi okmány minta megjegyzések rovatában szereplő megnevezések használatával.
- ** Az 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet vonatkozó cikkére és pontjára utalni csak 3. kategóriájú anyagok esetén kötelező.
- *** Csak 3. kategóriájú és takarmányozásra szánt anyagok, valamint elhullott állatok esetén.

munkaadany

munkaanyag