

5.3. Mozgó és/vagy ideiglenesen előállító- és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, kitelepülő árusítóhelyek, mozgóárusítások járművei) vonatkozó követelmények

JOGHÁTTÉR

GHP

852/2004/EK II. melléklet III. fejezet

- (1) A fenti létesítményeket és automatákat, amennyiben ésszerűen megvalósítható, úgy kell **elhelyezni, tervezni, összeállítani, tisztán és jó karban tartani**, hogy elkerüljék különösen az állatok és kártevők által okozott szennyeződés kockázatát.

Automatákra vonatkozó részletes előírásokat az Üzletkörre jellemző speciális eltérések (9.) fejezet tartalmazza.

5.3.1. Mozgóárusításra és/vagy kitelepüléses (létesítményen kívüli) tevékenységre vonatkozó követelmények

A mozgó- és/vagy kitelepüléses (létesítményen kívüli) árusítás során is szavatolni kell az élelmiszerbiztonságot.
Az élelmiszerek kezelésének helye és közvetlen környezete ne jelentsen szennyezési veszélyt az élelmiszer készítésére és forgalmazására.

Az árusításhoz szükséges víz- és energia ellátás, központi vagy közműpótló eszközökkel történhet. Ezek kialakítása és működése az élelmiszerre szennyezési veszélyt nem jelenthet.

A közműpótlók kapacitása a végzett tevékenység és berendezések energia és ivóvíz igénye szerint legyen elegendő.

A csomagolatlan ételek kezelésére, készítésére és kiszolgálására telepített ideiglenes helyszínek kialakítása során biztosítani kell az aljzat pormentességét és takaríthatóságát.

A mozgó és/vagy ideiglenesen előállító- és forgalmazó helyekre is alkalmazni kell az 5.1 és 5.2. fejezet vonatkozó előírásait.

| | |
|--|---|
| <p>2005. évi CLXIV. törvény a kereskedelemről 2. § 17. mozgóbolt: kiskereskedelmi tevékenység folytatására kialakított jármű, illetve járműre szerelt vagy általa vontatott eszköz;</p> <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 3. § (1) 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.</p> <p>(2) Bázishely lakás céljára, vagy más tevékenységre is használt helyiség nem lehet.</p> | <p>Bázishely kialakítása</p> <p>A bázishelyet úgy kell kialakítani, hogy a forgalmazás közben el nem végezhető kiegészítő tevékenységek biztonságos háttérét megteremtse. Ilyen tevékenységek lehetnek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • raktározás • víztartály tisztítás, fertőtlenítés, feltöltés • szennyvíztartály ürítés, tisztítás és fertőtlenítés • előkészítés • mosogatás • a mozgóbolt külső- belső takarítása <p>Mozgó- és/vagy kitelepüléssel vendéglátás bázishelye lehet vendéglátó üzlet, amelynek adottságai biztosítják a mozgóárusításhoz szükséges háttérrel. Bázishely lehet szerződés alapján használt más vendéglátó létesítmény is, de ez a többlet tevékenység nem veszélyeztetheti a befogadó létesítmény élelmiszerbiztonságát. Üzlet hiányában bázishely lehet olyan hely vagy létesítmény is, amelynek kialakítása élelmiszerbiztonsági szempontból alkalmas a mozgóárusítás kiszolgálására.</p> |
| <p>852/2004/EK II. melléklet III. fejezet</p> <p>(2) Különösen, szükség szerint:</p> <p>a) megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához (beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszáritáshoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és öltözőhelyiségeket);</p> | <p>A mozgó- és/vagy kitelepüléssel vendéglátást végzőkre is érvényesek a személyi higiéniai előírások.</p> <p>A mozgó vendéglátásra kialakított járművet, és az ideiglenes árusító helyet el kell látni hideg-meleg folyóvízes kézmosóval.</p> <p>A személyzet részére WC használati lehetőség szükséges, amely nem lehet vendégek, közönség által használt.</p> <p>Mozgó vendéglátásnál befogadó nyilatkozattal igazoltan kell személyzeti illemhely használatáról gondoskodni. A befogadó vendéglátó, vagy élelmiszer-forgalmazó hely nyitva tartása legyen szinkronban a befogadott nyitva tartásával.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>A kitelepülő vendéglátó vállalkozások személyzete részére a rendezvényt bejelentő szervezőnek kell személyzeti WC-t biztosítani.</p> <p>Személyi higiénia 5.8. fejezet.</p> |
| <p>852/2004/EK II. melléklet III. fejezet</p> <p>(2) b) az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő felületeket jó állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, mosható, nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;</p> | <p>A munkafelületek tisztíthatók, fertőtleníthetők, résmentesek legyenek. Olyan anyagból készüljenek, amelyekből egészségre ártalmas anyag, káros mennyiségben nem oldódhat ki.</p> <p>Kitelepülés előtt célszerű átgondolni és leltárt készíteni az ételkészítéshez szükséges eszközökről, azért, hogy az ideiglenes árusító helyen az eszközök hiánya ne veszélyeztesse az ételkészítés biztonságát.</p> <p>Az ideiglenes vendéglátóhely, és mozgó vendéglátó üzlet berendezéseit a bázishelyről tisztán kell kiszállítani. Használatba vételük előtt a tisztaságukat, és sértetlenségüket ellenőrizni kell és a szállítás közbeni szennyeződést fertőtlenítő lemosással kell eltávolítani.</p> |
| <p>852/2004/EK II. melléklet III. fejezet</p> <p>(2) c) megfelelő berendezést kell biztosítani a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, és szükség szerint fertőtlenítéséhez;</p> | <p>Az eszközök tisztítása, fertőtlenítése történhet</p> <ul style="list-style-type: none"> - a bázishelyen, illetve - megfelelő kialakítás esetén az élelmiszerbiztonsági előírások betartása mellett a mozgó- vagy kitelepülési előállító/forgalmazó helyen is. <p>Törekedni kell a bázishelyen történő mosogatásra. Ideiglenes értékesítő és mozgó vendéglátó helyen végzett mosogatáskor biztosítani kell az 5.5. fejezet mosogató berendezésekre 8.3 fejezet mosogatásra vonatkozó előírásait.</p> <p>A berendezésekre vonatkozó követelményeket az 5.5 fejezet, a mosogatásra vonatkozó részletes szabályozást a 8.3. fejezet tartalmazza.</p> |
| <p>852/2004/EK II. melléklet III. fejezet</p> | <p>Biztosítani kell a biztonságos ételkészítés műszaki, technológiai, tárolási és</p> |

| | |
|--|---|
| <p>(2) d) amennyiben az élelmiszereket az élelmiszer-ipari műveletek részeként tisztítják, gondoskodni kell arról, hogy ez higiénikus módon történjen;</p> | <p>higiéniai feltételeit.</p> <p>Ahol a büfékocsiban/ ideiglenes helyszínen az alapanyagok előkészítésének feltételei nem adottak, ott az előkészítést a bázishelyen kell elvégezni. Amennyiben a bázishely sem alkalmas előkészítésre, előkészített alapanyagokat szabad felhasználni.</p> <p>Lásd 6. fejezet vonatkozó szabályai (Üzemeltetési szabályok)</p> |
| <p>852/2004/EK II. melléklet III. fejezet</p> <p>(2) e) megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel való ellátást kell biztosítani;</p> | <p>A felhasznált víznek ivóvíz minőségűnek kell lennie.</p> <p>Az ivóvízellátás zárt tartály használatával is biztosítható, ha a tartály kialakítása, az ivóvíz biztosításának és a keletkező szennyvíz elhelyezésének módja, valamint az alkalmazott technológia az ételkészítés és értékesítés biztonságosságát nem befolyásolja.</p> <p>Tartályos víz használata esetén a tartálynak zártnak kell lenni, amit naponta üríteni, legalább hetente tisztítani, fertőtleníteni kell. A víztartály úrtartalma legyen arányban a tevékenység vízigényével, ideértve a kézmosáshoz szükséges víz mennyiséget is. A víztartály és tartozékai (vezeték, szivattyú, stb.) ivóvízzel közvetlen érintkezésre alkalmas anyagból legyen kialakítva.</p> <p>A mozgóárusító jármű hálózati vízre csatlakozása előtt a csatlakozócsontot meg kell tisztítani és fertőtlenítőszerrel le kell mosni. A működés megkezdése előtt a csapokat alaposan, nagy víznyomással ki kell folytatni.</p> <p>A vízellátásból származó veszélyekre a létesítmény HACCP dokumentumában ki kell térni. A mozgóárusító jármű vízvezetékei, a csapok, csövegződéses tisztításáról és fertőtlenítéséről a veszélyelemzésben megadottak szerint gondoskodni kell.</p> <p>A kocsi víztartályának feltöltésére külön, megjelölt edény használható.</p> |

| | |
|---|---|
| | Vízellátás 5.7. fejezet. |
| <p>852/2004/EK II. melléklet III. fejezet</p> <p>(2) f) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a veszélyes és/vagy fogyasztásra alkalmatlan (folyékony vagy szilárd) anyagok és hulladékok tárolására és eltávolítására;</p> | <p>A mozgó vendéglátóegységek, árusító helyek tisztítása a környezetre szennyezési veszélyt nem jelenthet.</p> <p>Tartályos víz használatakor a szennyvíz gyűjtése és elvezetése zárt rendszerű legyen, elhelyezéséről a közegészségügyi szempontok figyelembe vételével kell gondoskodni. A szennyvíztartályt naponta kell üríteni, tisztítani és fertőtleníteni.</p> <p>A keletkező hulladékot zárt tárolóban kell gyűjteni és a vonatkozó előírások betartásával kell elszállítani.</p> <p>Élelmiszer-hulladék 5.6. fejezet</p> |
| <p>852/2004/EK II. melléklet III. fejezet</p> <p>(2) g) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a megfelelő tárolási hőmérsékleti feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére;</p> | <p>Az árusítás helyén a hűtéshez olyan energiaforrást kell használni, amely nem jelent szennyezési veszélyt az árusított élelmiszerekre.</p> <p>Az élelmiszerek szállítása, tárolása, forgalmazása során az előírt hőmérsékleti értékeket be kell tartani.</p> <p>Az alapanyagok tárolásának előírásait a 6.5. fejezet, a késztermékre vonatkozókat 6.8. fejezet tartalmazza.</p> |
| <p>852/2004/EK II. melléklet III. fejezet</p> <p>(2) h) az élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy szennyeződésének kockázatát az ésszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni.</p> | <p>Az ételek szennyeződéstől, cseppfertőzéstől, rovaroktól rágcsálóktól való védelmét biztosítani kell.</p> |