

5.9. Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK II. melléklet IX. fejezet</p> <p>(1) Az élelmiszer-ipari vállalkozó nem vehet át élő állatokon kívül olyan nyersanyagot vagy összetevőket, vagy a termékek feldolgozása során felhasznált bármilyen más anyagot, amelyről tudott vagy alaposan feltételezhető, hogy parazitákkal, kórokozó mikroorganizmusokkal, illetve mérgező, bomló vagy idegen anyagokkal oly mértékben szennyezett, hogy a késztermék még az élelmiszer-ipari vállalkozó által higiénikusan alkalmazott válogatás és/vagy készítő vagy feldolgozó eljárások elvégzése után is alkalmatlan lenne emberi fogyasztásra.</p>	<p>Áruátvétel után nemcsak az élelmiszer gyártója, de annak átvevője is felel az élelmiszer minőségi és élelmiszer-biztonsági hibáiért.</p> <p>Kapcsolódó fejezet: 6.4. Áruátvétel</p>
<p>852/2004/EK II. melléklet IX. fejezet</p> <p>(2) A valamely élelmiszer-ipari vállalkozásban tárolt nyersanyagokat és minden összetevőt megfelelő körülmények közt kell tárolni, hogy káros bomlásukat és szennyeződésüket el lehessen kerülni.</p> <p>(3) Az élelmiszert a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában óvni kell bármilyen szennyeződéstől, amely az élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlanná, az egészségre ártalmassá vagy olyan módon szennyezetté teheti, hogy az előállt állapotban ésszerűtlen volna fogyasztását elvárni.</p>	<p style="text-align: center;">5.9.1. Alapanyagok tárolásának általános szabályai</p> <p>Kapcsolódó fejezet 6.5. Az alapanyagok tárolása</p> <p>A készletek mennyisége nem haladhatja meg a helyiségek tárolókapacitását.</p> <p>A különböző tisztasági fokú árukat egymástól elkülönítetten úgy kell elhelyezni, hogy egymást ne szennyezzék, fertőzzék (földes áru, vegyi áru, nyershús és nem fertőtlenített tojás stb.).</p> <p>Az élelmiszert jellegének megfelelő tárolóeszközön, alátéten, polcon, állványon, horgon kell tárolni. Közvetlenül a padozatra helyezni vagy falhoz támasztani még átmenetileg sem szabad. Kivételt képeznek a földben termő zöldségek és egyéb földes áruk, gyümölcsök és palackozott italok rekeszben,</p>
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>12. § Az élelmiszer adalékanyagokat, aromákat és élelmiszerenzimeket eredeti vagy az eredeti jelöléseket pontosan</p>	<p>Az élelmiszert jellegének megfelelő tárolóeszközön, alátéten, polcon, állványon, horgon kell tárolni. Közvetlenül a padozatra helyezni vagy falhoz támasztani még átmenetileg sem szabad. Kivételt képeznek a földben termő zöldségek és egyéb földes áruk, gyümölcsök és palackozott italok rekeszben,</p>

<p>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.</p>	<p>melyek közvetlenül a padozaton is tárolhatók.</p> <p>Célszerű megvalósítani a FIFO (az angol first in first out kifejezésből eredő rövidítés magyar jelentése: elsőnek be elsőnek ki: EBEKI), elv szerint működő készletforgatást.</p>
	<p>A tárolás során a fogyaszthatósági, minőség-megőrzési időket figyelemmel kell kísérni.</p> <p>A lejárt élelmiszereket azonnal el kell különíteni, meg kell jelölni.</p> <p>A vákuumcsomagolt vagy kartondobozban tartott árut úgy kell elhelyezni, hogy az alsó doboz ne nyomódjon össze a ráhelyezettől.</p> <p>Amennyiben a megbontott csomagolású termék az eredeti csomagolásban nem tárolható, biztosítani kell a jelölések folytonosságát, az azonosíthatóságot, ill. a lejáratú idő feltüntetését.</p> <p>Adalékanyag, aroma, élelmiszerenzim csomagolását vagy címkéjét teljes felhasználásig, illetve a készített termék fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig kell megőrizni.</p> <p>Élelmiszert tároló edénybe áttölteni csak akkor lehet, ha a tároló tisztasága megfelelő, az élelmiszere vonatkozó kötelező jelzéseket megfelelő módon át lehet vezetni vagy az eredeti jelölést, csomagolóanyagot áthelyezni. Az egyes feltöltések között az edényt el kell mosogatni, a maradékra rátölteni tilos.</p> <p>Élelmiszer tárolására kizárólag az adott célra használható, megfelelő tisztaságú, a termék jellegének megfelelő csomagolóanyag, edényzet használható.</p> <p>Élelmiszerral közös raktárban azok élelmiszer-biztonságára veszélyes egyéb áruk, berendezések, használaton kívüli vagy személyes tárgyak, holmik nem tárolhatók.</p>

<p>852/2004/EK II. melléklet IX. fejezet</p> <p>(4) Megfelelő eljárásokat kell bevezetni a kártevők elleni védekezésre. Megfelelő eljárásokat kell bevezetni annak megakadályozására, hogy a háziállatok élelmiszerek előállítására, kezelésére vagy tárolására használt helyiségekbe bejussanak (vagy, amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság ezt különleges esetekben engedélyezi, annak megakadályozására, hogy az ilyen bejutás szennyeződéshez vezessen).</p>	<p>5.9.2. Kártevők elleni védekezés</p> <p>A rovarok, rágcsálók, madarak és egyéb állatok (kutya, macska) szennyeződések forrásai lehetnek, és kórokozó mikroorganizmusokat terjeszthetnek.</p> <p>Az élelmiszer előállító és forgalmazó helyet, konyhát kártevőktől mentes állapotban kell tartani</p> <p>Kapcsolódó fejezet: 8.4. A kártevők távoltartása Kapcsolódó fejezet: Kedvtelésből tartott állatok a vendégtérben</p>
<p>852/2004/EK II. melléklet IX. fejezet</p> <p>(5) Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy méreganyagok keletkezése várható nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségügyi kockázatot jelenthet. A hűtési láncot nem lehet megszakítani. Ugyanakkor az élelmiszerek előkészítése, szállítása, tárolása, árusításra kihelyezése és kiszolgálása alatt végzett kezelés gyakorlati szempontjainak figyelembevétele érdekében korlátozott időszakokra engedélyezett a hőmérséklet szabályozottságának hiánya, amennyiben az nem jelent kockázatot az egészségre nézve. A feldolgozott élelmiszerek előállítását, kezelését és védőcsomagolását végző élelmiszer-ipari vállalkozásoknak a nyersanyagok és a feldolgozott anyagok elkülönített tárolásához elegendően nagy, megfelelő helyiségekkel, és elegendő, különálló, hűtött raktárral kell rendelkezniük.</p>	<p>5.9.3. Tárolási körülmények</p> <p>A raktározás során biztosítani kell az élelmiszer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - állagának, - érzékszervi jellemzőinek, - minőségének megőrzéséhez, - a fogyaszthatóságához <p>szükséges, a jogszabályban, illetve a gyártó vagy forgalmazó által előírt tárolási körülményeket, amely során gondoskodni kell a fertőzés, szennyeződés és romlás elleni védelemről.</p> <p>Kapcsolódó fejezet: 6.5. Alapanyagok tárolása</p>

<p>852/2004/EK II. melléklet IX. fejezet</p> <p>(6) Amennyiben az élelmiszereket alacsony hőmérsékleten tartják vagy szolgálják fel, azokat a hőkezelési folyamatokat, vagy amennyiben nem végeznek hőkezelést, a végső készítési szakaszt követően a lehető leggyorsabban olyan hőmérsékletre kell hűteni, hogy az az egészségre nézve ne eredményezzen kockázatot.</p>	<p>Kapcsolódó fejezet 6.8.2. Késztermék lehűtése, hűtve tárolása</p>
<p>852/2004/EK II. melléklet IX. fejezet</p> <p>(7) Az élelmiszerek kiolvasztását úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszerben a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy mérgezőanyagok képződésének kockázata a legkisebbre csökkenjen. A kiolvasztás során az élelmiszereket olyan hőmérsékletnek kell kitenni, amelyek az egészségre nézve nem eredményeznek kockázatot. Amennyiben a kiolvasztási folyamatból származó elfolyó folyadék kockázatot jelenthet az egészségre, azt megfelelően el kell vezetni. A kiolvasztást követően az élelmiszert úgy kell kezelni, hogy az a lehető legkisebbre csökkentse a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy a mérgezőanyagok képződésének kockázatát.</p>	<p>Kapcsolódó fejezet 6.6.9. Fagyasztott élelmiszerek felhasználása, felengedtetése</p>
<p>852/2004/EK II. melléklet IX. fejezet</p> <p>(8) A veszélyes és/vagy nem ehető anyagokat, beleértve az állati takarmányt, megfelelően címkézni kell, és elkülönített, biztonságos tárolótartályban kell tárolni.</p>	<p>5.9.4. Romlásra gyanús étel</p> <p>A tárolt élelmiszert a romlás tekintetében is megfelelő gyakorisággal felül kell vizsgálni. A romlott, romlásra gyanús, lejárt terméket a tárolótérből haladéktalanul el kell távolítani, elkülönítetten kell tárolni, jól láthatóan meg kell jelölni és ezeket a létesítmény egész területéről is mielőbb ki kell vinni.</p> <p>A romlott élelmiszert emberi fogyasztásra felhasználni tilos.</p>
<p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</p> <p>16 § (5) Romlásra gyanús ételt, vagy alapanyagot tilos felhasználni, vagy olyan kezelésnek – különösen fűszerezés, színezés, áztatás – alávetni, amely a romlás jeleit elfedi.</p> <p>(6) Romlott élelmiszer az emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszerektől térben elkülönítve, a romlottság tényére utaló</p>	<p>Kapcsolódó fejezet 5.6. Élelmiszer-hulladék</p>

jelöléssel ellátva tárolható. Eltávolításáról a lehető legrövidebb időn belül gondoskodni kell.	
---	--

GHP munkacsoportnak vitára kiadva: 2011.11.21.
GHP munkacsoport elfogadta: 2011.11.21.

Nyilvános vitára kiadva: 2011.11.23.
Hozzászólási határidő: 2011.12. 22.