

9.3. Rendezvényen megmaradt ételek karitatív felhasználása

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>178/2002/EK rendelet</p> <p>3. cikk „2. élelmiszeripari vállalkozás: nyereségérdekelt vagy nonprofit, köz- vagy magánvállalkozás, amely az élelmiszerek termelésével, feldolgozásával és forgalmazásával összefüggő tevékenységet folytat; 3. élelmiszeripari vállalkozó: az a természetes vagy jogi személy, aki/amely az általa ellenőrzött élelmiszeripari vállalkozáson belül felelős az élelmiszerjog követelményeinek betartásáért; 8. forgalomba hozatal: élelmiszer vagy takarmány készentartása eladás céljára, beleértve az élelmiszer vagy takarmány eladásra való felkínálását, vagy az élelmiszerek és takarmányok ingyenes vagy ellenérték fejében történő átadásának bármely egyéb formáját, valamint az élelmiszerek és takarmányok eladását, forgalmazását vagy átadásának egyéb módját”.</p> <p>14. cikk „(1) Nem biztonságos élelmiszer nem hozható forgalomba. (2) Az élelmiszer akkor nem biztonságos, ha: a) egészségre ártalmas; b) emberi fogyasztásra alkalmatlan.”</p> <p>852/2004/EK rendelet I. fejezet 1. cikk (1) a) „az élelmiszer-biztonság elsődleges felelősségét az élelmiszer-ipari vállalkozó viseli;”</p>	<p>Rendezvényen megmaradt ételek karitatív felhasználása</p> <p>A megmaradt élelmiszerek karitatív célú felhasználása élelmiszer-vállalkozásnak minősül, az azt végző felelős az ételek biztonságosságáért. A tevékenység végzéséhez a kerületi hivatal külön engedélye szükséges.</p> <p>Legfontosabb szempont, hogy csak és kizárólag élelmiszerbiztonsági szempontból megfelelő ételt szabad karitatív célra felhasználni!</p> <p>Fontos figyelembe venni a fogyasztók érzékenységét, „esendőségét” is, mert egészségi állapotában sérülékeny, beteg, kisgyermek, idős ember, és a legyengült immunállapotúak esetében fokozott körültekintés szükséges, az ő esetleges, élelmiszerrel közvetített megbetegedésükhöz kevesebb káros anyag, kevesebb mikroba szervezetbe jutása is végzetes következményekkel járhat.</p> <p>Nem adható át az élelmiszer, étel,</p> <p>ha:</p> <ul style="list-style-type: none">- lejárt a fogyaszthatósági/minőség-megőrzési ideje,- hűtést igényel, de hűtés nélkül tárolták,- sérült a csomagolása,- a fogyasztótól, tálalóasztalról visszagyűjtötték,- melegen tartást igényel, de 3 órán túl szobahőmérsékleten tárolták,- szennyeződött, fertőződhetett,

57/2010.(V. 7.) FVM rendelet az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

12. § (1) A 2. mellékletben felsorolt élelmiszerek kiskereskedelmi forgalomba hozatala kizárólag a kerületi hivatal külön engedélyével történhet.

2. melléklet

	A	B
1.	Termékkör	Élelmiszer, melynek kiskereskedelmi forgalomba hozatalához külön engedély szükséges
2.	Hús- hentesáru és	Friss hús*
3.	Hal	Friss halászati termék, az élő hal kivételével*
4.	Tej, tejtermék	Nyerstej, valamint a hűtést igénylő tej és tejtermék*
5.	Meleg, hideg étel	Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény Mellékletének 71. pontjában meghatározott vendéglátó-ipari termék, az italok kivételével
6.	Cukrászati készítmény, édesipari termék	Azon hűtést igénylő cukrászati készítmények, amelyek forgalomba hozatala az előállítás helyén, illetve házhoz szállítással történik, a végső fogyasztó részére
7.	Egyéb élelmiszer	Békacomb, élő kagyló, élő tuskésbőrű, tengeri csiga*

*Az állati redetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, az Európai Parlament és a Tanács (2004. április 29.) 853/2004/EK rendelete szerint.

Melléklet a 2008. évi XLVI. törvényhez

- romlott,
- ismeretlen származású, eredetű,
- a gyártója, készítője valami ok folytán nem vállal érte felelősséget,
- a termék nyomon-követhetősége nem biztosított.

Tovább adható élelmiszerek, ételek csoportosítása:

- **Hűtést, hõn-tartást nem igénylõ bontatlan, ép, eredeti csomagolású élelmiszerek, italok**, ha a gyártó jelzésének megfelelő hőmérsékleten tárolták, a gyártó utasítása szerint kezelték: pl. csomagolt ásványvíz, üdítőitalok, csomagolt édességek (csokoládé, cukorka, keksz, nápolyi stb.), csomagolt sütőipari termékek, konzervek.

- **Hűtést, hõn-tartást nem igénylõ, csomagolatlan élelmiszerek**, amennyiben a fogyasztóig eljutásig biztosított az élelmiszerek szennyeződéstől való védelme: pl. száraz sütemény, pogácsa, keksz, nápolyi, cukorka, csokoládé, zöldség-gyümölcs, pékáru, péksütemény,

- **Hűtést igénylõ élelmiszerek**, ha a hűtőlánc nem szakadt meg, (nem szakad meg a fogyasztásig), a fogyasztóig eljutásig biztosított az élelmiszerek szennyeződéstől való védelme: pl. cukrászsütemény, hidegkonyhai készítmények, tej, tejtermékek, húskészítmények,

- **Melegen tartást, (hõn-tartást) vagy közvetlenül a fogyasztás előtt átsütést, átforralást igénylõ, melegen fogyasztandó készételek**, amennyiben a hõn-tartás/hűtés nem szakadt meg, (a fogyasztásig nem is szakad meg), és a fogyasztóig eljutásig folyamatosan biztosított az élelmiszerek szennyeződéstől való védelme például: készételek, levesek, pörköltfélék, sülték, főzelékek, köretek, mártások. **Ennek az élelmiszer csoportnak a karitatív felhasználása azonban mindig**

71. *vendéglátó-ipari termék*: olyan étel, ital (az ivóvíz kivételével), cukrászati, hidegkonyhai készítmény, amelyet az előállítás helyén, ideiglenes árusítóhelyen, tálalókonyhán vagy házhoz szállítva értékesítenek a végső fogyasztó számára.

alapos körütekintéssel és esetenként korlátozással történhet!

Az élelmiszer átadójának minden alkalommal meg kell határoznia az átadandó, átadható ételek, élelmiszerek körét és mennyiségét. Ezt az esetenként szóba jövő élelmiszerek és azok kezelési folyamatainak egyedi, helyi adottságainak és lehetőségeinek ismeretében az átadó, mint felelős élelmiszervállalkozó állapítja meg. Tudnia kell azt is, hogy a felelőssége abban áll, hogy csak biztonságos élelmiszert adhat át, és a felelősséget átvállalónak az élelmiszer lejáratára, tárolására, szállítására vonatkozó követelményeket –amely lehet pl. lejáratási idő, hőmérséklet- a tudomására kell hoznia. Az ételek fogyaszthatósági idejét minden esetben a készítő vállalkozásnak kell megállapítania, a saját eljárása és a vonatkozó jogszabályok figyelembe vétele mellett, amit vagy a csomagoláson, vagy csomagolatlan élelmiszerek esetében a kísérő dokumentáción kell feltüntetni.

Az átadó és átvevő felek kölcsönösen győződjenek meg egymás szakmai megfeleléséről.

Iránymutatásként néhány gyakorlatban bevált lejáratási idő:

- meleg étel szobahőmérsékleten tartva a főzés befejezése után 3 óra
- meleg étel, a főzést követően azonnal lehűtve és hűtve (0 - +5 °C) tartva 24 -48 óra

Az élelmiszer átvevőjének fontos tudnia, hogy az átvétel pillanatától kezdve a felelősséget is átvette. Az átvétel az ellátási folyamatban lehet több lépcsős is, ami a kockázatot növelheti, de minden esetben biztosítandó a nyomon-követés.

Aki hűtendő vagy melegen tartandó élelmiszert, ételt átvesz, köteles az élelmiszerek hőmérsékletét fenntartani az átvételtől a rászoruló személyek számára átadásig, és a hőmérsékletet ételhőmérővel rendszeresen ellenőrizni. Az ételeket az átvételtől a kiosztásig

	<p>folyamatosan védeni kell az utólagos szennyeződéstől, romlástól. Melegen fogyasztandó meleg étel csak a melegen tartás, vagy az ismételt hőkezelés tárgyi feltételeivel rendelkező kiosztó helyen fogadható. 29 adagot meghaladó esetben ételmintát kell a kiosztás helyén elteni.</p> <p>A hűtendő élelmiszerek számára a 0 - +5 °C hőmérsékleten történő tárolás feltételét a kiosztásig folyamatosan biztosítani kell.</p> <p>Elhúzódozó kiosztás esetén az élelmiszer jellegének megfelelő gyakorisággal az élelmiszer/étel lejárata, érzékszervi tulajdonságainak változását figyelni kell. Lejárt, romlott, érzékszervileg kifogásolt, fertőzésre, szennyezésre gyanús étel, élelmiszer kiosztását azonnal fel kell függeszteni!</p> <p><u>Szállításra vonatkozó szabályok</u></p> <p>Minden egyes alkalommal tisztázni kell, hogy ki a felelős a szállításért az ahhoz szükséges feltételek biztosításáért! A szállítást végzőre is vonatkoznak az élelmiszerbiztonsági szabályok.</p> <p>A szállítójármű állapota olyan legyen, amely biztosítja az étel jellegének megfelelően a biztonságos szállítás körülményeit (szennyeződéstől, romlástól való védelem, megfelelő hőmérséklet).</p> <p>A szállító jármű személyzete legyen tisztában az alapvető élelmiszerbiztonsági és személyi higiénés előírásokkal.</p> <p>A szállítás során biztosított legyen az étel származási helyének dokumentációja (származási bizonylat) és a szállítás célja (menetlevél). A szállítás során a megfelelő hőmérséklet ellenőrizhető legyen.</p> <p>Kapcsolódó fejezet: 5.4. Szállítás</p> <p><u>Az ételek fogadása, tárolása, kiosztása</u></p> <p>Fontos megállapítani és dokumentálni, hogy ki a felelős a kapott ételek</p>
--	--

megfelelő átvételéért, tárolásáért és kiosztásáért.

Az átvett ételek hőmérsékletét - amennyiben indokolt – átvételkor, és az esetleges tárolás során is mérni kell, és javasolt azt dokumentálni. Átvételkor érzékszervi, minőségi átvizsgálással, a kísérő dokumentum adatainak ismeretében kell dönteni az élelmiszerek, ételek fogyaszthatóságáról.

Tárolás során a hűtést igénylő élelmiszereket hűtőtérbe, a melegen fogyasztásra kerülő és hűtve kiszállított ételeket hűtőtérbe, a meleg ételeket melegen tartó berendezésbe kell elhelyezni.

Az ételeket kiosztás előtt érzékszervileg ellenőrizni kell, elhúzódo kiosztás során egyedileg meghatározottan akár többször is! Csak érzékszervileg megfelelő, biztonságos ételek, élelmiszerek oszthatók ki.

Ételt kiosztani csak tisztára mosott edénybe, vagy élelmiszer csomagolására alkalmas, egyszer használatos műanyag edénybe szabad.

Az alábbi táblázatban meghatározott ételcsoportok javasolt tárolási és tálalási hőmérsékletét tüntettük fel.

Ételcsoportok javasolt tárolási és tálalási hőmérséklete

Ételcsoport	Tárolási/szállítási hőm.	Tálalási hőm.
Pékáru	-	-
Tej, tejtermék	0 - +10 °C (gyártó jelzése szerint)	0 - +10 °C (gyártó jelzése szerint)
Húskészítmény	0 - +5 °C	0 - +5 °C

	Hidegkonyhai termék	0 - +5 °C	0 - +5 °C
	Meleg étel	63 °C	63 °C
	Készétel hűtve	0 - +5 °C	63 °C
	Kapcsolódó fejezet: 6.8. Készétel kezelés, tárolás Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia		

GHP munkacsoportnak vitára kiadva: 2011.12.19.
 GHP munkacsoport elfogadta: 2011.12.19.

Nyilvános vitára kiadva: 2011.12.20.
 Hozzászólási határidő: 2012.01. 19.