

ÚTMUTATÓ A KISKERESKEDELMI ÉLELMISZER-FORGALMAZÁS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ

Készítette az
Országos Kereskedelmi Szövetség
a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
szakmai irányításával

Budapest
2018.

Az Útmutatót készítette

- OKSZ élelmiszerbiztonsági munkacsoport

Az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság – NÉBIH – részéről közreműködött

- dr. Oravecz Márton
- dr. Pleva György
- dr. Dóczy Katalin
- dr. Hosoff Anita
- dr. Schnur Péter (MgSzH)

Az Útmutató tartalmának közlése, feldolgozása esetén a pontos adatforrás megjelenítése szükséges.

Az alábbi weboldalakon található Útmutató tartalmát letölthetik, képernyőjükön megjeleníthetik, kinyomtathatják, de az útmutató tartalmát, illetve annak részeit kizárólag saját felhasználásra, személyes célra alkalmazhatják, nem módosíthatják.

www.oksz.hu

<http://portal.nebih.gov.hu/>

<http://www.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium>

<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/jo-higieniai-gyakorlat-utmutatok>

A közérdekű adatok kivételével tilos az útmutató bármely részét kereskedelmi forgalomba hozni, feldolgozva értékesíteni, azok felhasználásával anyagi, erkölcsi, illetve egyéb, anyagiakban nem mérhető bármilyen jellegű profitot eredményezni.

Tartalomjegyzék

Bevezetés.....	4
Az Útmutató alkalmazási területe	4
Az Útmutató és a jogszabályok	4
Az Útmutató felépítése és használata	5
Az Útmutató elkészítésénél figyelembe vett jogszabályok	6
Kézművek, illemhelyek	8
Szellőzés	9
Világítás	11
Csatorna.....	12
Védőöltözet	13
Élelmiszerekkel közvetlenül érintkező felületekkel és falfelületekkel kapcsolatos elvárások	14
Eszközmosók.....	17
Mérőeszközök és riasztási rendszer	18
Hulladékkezelés	19
Vízellátás	21
Személyi higiénia	24
Szállító kiválasztása és szállítás	27
Áruátvétel.....	30
Raktározás, anyagmozgatás	31
Csomagolatlan élelmiszerek kezelése	32
A hűtési lánc fenntartása	35
Csomagolás, kereskedelmi előrecsomagolás	38
Képzés	40
Önellenőrzés.....	41
Nyomon követhetőség.....	45
Termékkivonás és termékvisszahívás	48
Kártevők elleni védekezés/kártevőirtás.....	50
1. melléklet NYILATKOZAT élelmiszerhigiéniai védőöltözet otthoni tisztításáról.....	52
2. melléklet ÉLELMISZER ADOMÁNYOZÁS Élelmiszer termékek kezelése emberi fogyasztásra történő adományozás folyamatában (pl.: Élelmiszerbank)	53
3. melléklet ÚTMUTATÓ A kereskedelemről származó azon korábbi élelmiszerek kezeléséhez, amelyeket élelmiszerként a továbbiakban már nem kívánnak forgalmazni.....	55

Bevezetés

Jelen Útmutató célja, hogy segítséget nyújtson az élelmiszer kiskereskedelmi vállalkozásoknak (továbbiakban: vállalkozások) az élelmiszerek biztonságos és higiénikus forgalmazására vonatkozó európai uniós és nemzeti jogszabályi követelmények teljesítéséhez.

Ennek érdekében az Útmutató bemutatja azokat a megoldási formákat és módszereket, amelyek jó gyakorlatot jelenthetnek a vállalkozások számára a jogkövető magatartáshoz.

Az Útmutató elkészítésére az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete az élelmiszerhigiénéről (továbbiakban: 852/2004/EK rendelet) alapján került sor. A 852/2004/EK rendelet III. Fejezete írja elő, hogy a tagállamoknak ösztönözniük kell "A helyes gyakorlatról szóló útmutatók" (angol rövidítése alapján, a továbbiakban: GHP) elkészítését. Az egyes tagállamok által elfogadott Útmutató(ka)t az illetékes hatóságok is elismerik.

Ennek megfelelően került sor – az Országos Kereskedelmi Szövetség irányítása mellett – a magyar élelmiszer kiskereskedelmi vállalkozásokat képviselő szakértői munkacsoport létrehozására. A munkacsoport tagjai a nagy élelmiszerláncok, a kis- és középvállalkozások, valamint az országos kereskedelmi érdekképviselők (ÁFEOSZ, KISOSZ, OKSZ) élelmiszerbiztonsági szakértői közül kerültek ki.

A munkacsoport a munkáját a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) – korábban Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal (MgSzH) – munkatársainak közreműködésével, és szakmai irányításával végezte.

Az Útmutató nyilvános, az megtalálható a Földművelésügyi Minisztérium, a NÉBIH és az OKSZ honlapján. Az Útmutatót a vállalkozások önkéntes alapon használhatják.

Az Útmutató összeállítása során a követelmények és a megoldások minél teljesebb feldolgozása volt a cél. A követelmények változása, tapasztalatok bővülése szükségessé teszi az Útmutató rendszeres időközönkénti felülvizsgálatát, esetleges módosítását.

Az aktualizálásnál figyelembevételre kerülnek az Útmutatóra érkező észrevételek is. Észrevételt bárki tehet az előzőekben hivatkozott honlapokhoz kapcsolódó e-mail címeken keresztül.

Az Útmutató alkalmazási területe

Az Útmutató valamennyi Magyarországon működő élelmiszer kiskereskedelmi egységre vonatkoztatható - az élelmiszer kiskereskedelmi forgalmazás minden formájára és szakaszára.

Az Útmutató jellegénél fogva nem tartalmazza a vendéglátás higiéniai követelményeinek megfogalmazását. Az élelmiszer kiskereskedelmi egységekben végzett vendéglátási tevékenység (pl. kóstoltatás) higiéniai követelményeinek gyakorlati alkalmazásához az „Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához” ad eligazítást.

Az Útmutató és a jogszabályok

A bevezetőben jelzeteknek megfelelően az Útmutatóban foglaltakkal az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság – NÉBIH – egyetért.

Az Útmutató azonban nem része a jogszabályi előírásoknak, azokat nem helyettesíti.

Az Útmutató nem a jogszabályok magyarázata, de utal azokra a jogszabályi kötelezettségekre, amelyeket a vállalkozásoknak be kell tartaniuk. Gyakorlati iránymutatást, megvalósítható, az élelmiszerbiztonságot fenntartó szabályozást fogalmaz meg.

Az Útmutató nem azonos a HACCP rendszerrel sem, ugyanakkor az olyan alacsony élelmiszerhigiéniai kockázatú egységeknél, ahol nem állapítható meg kritikus szabályozási pont, megoldást jelenthet a felmerülő élelmiszerbiztonsági kockázatok kezelésére.

Az Útmutató ahhoz ad tanácsokat, hogy ezeket a kötelezettségeket hogyan teljesítsék a vállalkozások. Segíti annak megértését, hogy egy-egy vállalkozásnak saját tevékenysége területén mit kell tennie ahhoz, hogy az előírt követelményeket megfelelően teljesíthesse.

Segít továbbá abban is, hogy a vállalkozások önmaguk is képesek legyenek felismerni és végrehajtani a jogszabályokhoz igazodó szükséges változtatásokat és/vagy fejlesztéseket.

A vállalkozások nem kötelesek az Útmutatóban előírtakat alkalmazni.

Ha a 852/2004/EK rendeletben előírtaknak más módon – egyéb megoldást, gyakorlatot követve – meg tudnak felelni, akkor a 852/2004/EK rendelet erre is lehetőséget ad, amennyiben ezt a hatóság is elfogadja. A kötelezettségek teljesítéséhez a jogszabályok és az Útmutató együttes használata jelenthet jó megoldást.

Az Útmutató felépítése és használata

Az Útmutató az élelmiszer kiskereskedelmi tevékenységre vonatkozó, a 852/2004/EK rendelet II. Mellékletének egyes Fejezeteiben előírt higiéniai követelményekre épül. Az Útmutatóban is többségükben ezen Fejezet címekhez hasonló cím alatt jelennek meg a helyes gyakorlatra bemutatott megoldások. (Pl. 852/2004/EK rendelet II. Melléklet VI Fejezet Vízellátás - Útmutatóban Vízellátás címen).

Az Útmutatóban a 852/2004/EK rendelet előírásai nem teljes egészében kerültek feldolgozásra. Bekerültek ugyanakkor az Útmutatóba azok a követelmények, amelyeknek való megfelelőes folyamatos problémát jelentett a hazai gyakorlatban (pl. kézmosók, hulladékkezelés, stb.).

Az Útmutatóban szükségessé vált az élelmiszerbiztonság két legfontosabb területére, a nyomon követésre és a termékkivonás, termékviSSzahívásra vonatkozó helyes gyakorlat megjelenítése is. Ezeket a követelményeket a vállalkozásokra előírt 178/2002/EK rendelet tartalmazza.

Az Útmutatóban minden fejezet elején olvasható a 852/2004/EK rendelet, vonatkozó fontosabb előírásának pontos szövege, amelyhez a helyes gyakorlat kapcsolódik. Ez segíti a vállalkozásokat a konkrét kötelezettség megismerésében.

Az adott kiskereskedelmi egységnél az Útmutatónak csak azokra a tevékenységekre vonatkozó részeit kell figyelembe venni, amelyeket a vállalkozás működése során végez.

Az Útmutató több helyen jelzi nyilvántartások és egyéb dokumentumok (szabályzat, utasítás) készítését. Ezek formájára, kiterjedtségére az Útmutató nem ad eligazítást, mert az adott vállalkozás saját tevékenységének jellege határozza meg, hogy az előírt kötelezettségnek milyen összetételű és körű nyilvántartás, dokumentáció felel meg.

Itt jelezzük, hogy az e) pont szerinti kisebb kiskereskedelmi egységeknél a dokumentálásnak, nyilvántartásnak felelhet meg az üzletmenet során keletkező, illetőleg szükséges iratok (pl. bizonylatok, nyilatkozatok, szerződések, jegyzőkönyvek, stb.) rendezett megőrzése is. Nem szükséges külön önálló nyilvántartási, kimutatási rendszert bevezetni minden egyes folyamathoz (pl. az alkalmazottak naprakész nyilvántartása).

Az Útmutató önkéntes jellegéből adódik az is, hogy abban a „célszerű”, vagy „javasolt” kifejezések melletti megoldások a vállalkozás mérlegelése alapján alkalmazhatóak.

Az Útmutató elkészítésénél figyelembe vett jogszabályok

Az Útmutató összeállítása során - a helyes gyakorlat kialakítása érdekében - figyelembe vett jogszabályok az alábbiak:

1. Az Európai Parlament és a Tanács [178/2002/EK RENDELETE](#) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
2. ÚTMUTATÓ AZ ÉLELMISZERJOG ÁLTALÁNOS SZABÁLYAIT MEGHATÁROZÓ 178/2002/EK RENDELET 11., 12., 14., 17., 18., 19. ÉS 20. CIKKÉNEK ALKALMAZÁSÁHOZ (2010. január 26-i átdolgozott magyar nyelvű útmutató)
http://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/gfl_req_implementation-guidance_hu.pdf
3. Az Európai Parlament és a Tanács [852/2004/EK rendelete](#) az élelmiszerhigiéniáról
4. Az Európai Parlament és a Tanács [853/2004/EK RENDELETE](#) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
5. [2008. évi XLVI. törvény](#) az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
6. [64/2007. \(VII. 23.\) FVM-EüM rendelet](#) az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának és az értékesítés helyén történő élelmiszer előállításának élelmiszerhigiéniai feltételeiről
7. A vidékfejlesztési miniszter [3/2010. \(VII. 5.\) VM rendelete](#) az élelmiszer-előállítással és -forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomonkövethetőségről
8. A földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter [57/2010. \(V. 7.\) FVM rendelete](#) az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről
9. A földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter [52/2010. \(IV. 30.\) FVM rendelete](#) a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről
10. A földművelésügyi miniszter [28/2017. \(V. 30.\) FM rendelete](#) az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről
11. AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 1169/2011/EU RENDELETE (2011. október 25.) a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?qid=1520067458994&uri=CELEX:02011R1169-20180101>
12. A földművelésügyi miniszter [36/2014. \(XII. 17.\) FM rendelete](#) az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról
13. Az Európai Parlament és a Tanács [1935/2004/EK RENDELETE](#) (2004. október 27.) az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról, valamint a 80/590/EGK és a 89/109/EGK irányelv hatályon kívül helyezéséről
14. AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS [1069/2009/EK RENDELETE](#) (2009. október 21.) a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre

vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról és az 1774/2002/EK rendelet hatályaon kívül helyezéséről (állati melléktermékekre vonatkozó rendelet)

15. A vidékfejlesztési miniszter [45/2012. \(V. 8.\) VM rendelete](#) a nem emberi fogyasztásra szánt állati eredetű melléktermékekre vonatkozó állategészségügyi szabályok megállapításáról
16. [56/1997. \(VIII. 14.\) FM-IKIM-NM együttes rendelet](#) az élelmiszerek megsemmisítésének feltételeiről és módjáról
17. [201/2001. \(X. 25.\) Kormányrendelet](#) az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről
18. [33/1998. \(VI. 24.\) NM rendelet](#) a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről

Az Útmutató egyes fejezeteinek elején olvasható jogszabályi idézetek az Útmutató megjelenésekor hatályos szöveget tartalmazzák.

A hatályos jogszabályok megismerését, a köztük való eligazodást segíti a NÉBIH honlapján található, havi rendszerességgel frissített, élelmiszerekre vonatkozó jogszabálygyűjtemény, ahol hasznos útmutatók is elérhetők:

<http://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszer-jogszabalyok-jegyzeke>

Kézmosók, illemhelyek

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

I. FEJEZET

(A III. FEJEZETBEN FELSOROLTAKTÓL ELTÉRŐ) ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÓ ÉS -FORGALMAZÓ HELYRE VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEK

(3) Kellő számú vízöblítéssel illemhelyet kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízelvezető berendezéshez csatlakoznak. Az illemhelyek nem nyílhatnak közvetlenül abba a helyiségbe, ahol az élelmiszert kezelik.

(4) Kellő számú, megfelelően elhelyezett és kézmosásra kialakított mosdókagylónak kell rendelkezésre állnia. A kézmosásra szolgáló mosdókagylókat hideg és meleg folyóvízzel kell üzemeltetni, megfelelő tisztítóanyagokkal és higiénikus kézzszárítási lehetőséggel is el kell azokat látni. Adott esetben az élelmiszerek mosását a kézmosásra szolgáló berendezéstől elkülönítetten kell megoldani.

1. A kereskedelmi egységekben biztosítani kell a dolgozóknak kézmosási lehetőséget, illetve illemhelyet.
2. Az illemhelyek bűzelzárával és megfelelő vízöblítési lehetőséggel ellátottak lehetnek. Az illemhely nem nyílhat közvetlenül olyan helyiségbe, ahol élelmiszert tárolnak, kezelnek vagy árusítanak. Gondoskodni kell az illemhelyek hatékony (mesterséges vagy természetes) szellőztetéséről.
3. A kézmosó-fertőtlenítő szerhez adott gyártói ajánlás alapján kell a kézmosást végezni. A kézmosók környékén biztosítani kell a megfelelő kéztisztító és fertőtlenítő szereket, valamint kézzszárítási lehetőséget (pl.: papír kéztörölő, kézzszárító berendezés). Fertőtlenítő hatású kézmosó szert kötelező alkalmazni csomagolatlan élelmiszert kezelő dolgozók kézmosó helyén.
4. Kizárólag használt kéztörölő papírok gyűjtésére nyitott hulladékgyűjtő edény is alkalmazható. Minden más hulladék esetében fedett és lábbal működtethető hulladékgyűjtő edényt kell használni.
5. Az illemhely és a kézmosók környékén a szennyeződésnek várhatóan kitett felületnek moshatónak, fertőtleníthetőnek, résmentesnek kell lennie (pl. műanyag panel, csempe felhelyezése, mosható falfesték) a szennyeződés mértékének függvényében.
6. Azokban az üzletekben, ahol kizárólag a gyártó által csomagolt élelmiszert árusítanak anélkül, hogy megbontanák a termék egyedi csomagolását, elegendő a szociális blokkban kézmosási lehetőséget biztosítani a dolgozók számára.
7. Csomagolatlan élelmiszer kezelése esetén (pl.: szeletelés) kézmosó szükséges a tevékenység végzés helyén, azonos higiéniai megítélésű területen belül, elérhető távolságban és megfelelő kézzszárítási lehetőséggel.
8. Az illemhelyek takarítására csak erre a célra használt, illetve jelölt takarítóeszköz használható higiénikus tárolás mellett (pl: fellógatva, fertőtlenítő folyadékban). A takarításnak fertőtlenítő hatásúnak kell lennie. A takarítás elvégzését dokumentálni szükséges.

Szellőzés

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

I. FEJEZET

(A III. FEJEZETBEN FELSOROLTAKTÓL ELTÉRŐ) ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÓ ÉS -FORGALMAZÓ HELYRE VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEK

(5) Megfelelő és elégséges természetes vagy mechanikus szellőzésről kell gondoskodni. El kell kerülni, hogy a mechanikusan továbbított, szennyezett levegőt szállító légáram a tiszta levegővel ellátott részre kerüljön. A szellőző rendszert úgy kell kialakítani, hogy a szűrőket és más, időnkénti tisztítást és cserét igénylő részeket könnyen el lehessen érni.

(6) Az illemhelyeket megfelelő természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell ellátni.

II. FEJEZET

KÜLÖNLEGES KÖVETELMÉNYEK OLYAN HELYISÉGEKBEN, AHOL ÉLELMISZER KÉSZÍTÉSÉT, KEZELÉSÉT VAGY FELDOLGOZÁSÁT VÉGZIK (KIVÉVE AZ ÉTKEZÉSRE SZOLGÁLÓ HELYISÉGEKET ÉS A III. FEJEZETBEN MEGHATÁROZOTT ÜZEMEKET)

(1) Az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségekben (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott helyiségeket, de beleértve a szállítóeszközökben található helyiségeket) a kialakításnak és az elrendezésnek lehetővé kell tennie a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet a műveletek között és során. Különösen:

d) az ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemelését meggátolják. A szabadba nyíló ablakokat, szükség szerint, tisztítás céljából könnyen leszerelhető rovarhálóval kell ellátni. Ha a nyitott ablak szennyeződéshez vezethet, az ablakokat az élelmiszer-előállítás ideje alatt rögzített módon, zárva kell tartani;

1. Az élelmiszerforgalmazó helyen az ott végzett tevékenységekhez megfelelő, illetve előírt hőmérsékletet, természetes és/vagy mesterséges szellőzést kell biztosítani.
2. A szellőzés során törekedni kell arra, hogy a szennyezett levegőt eltávolítsa, és a légcserével egyben megakadályozza az erős felmelegedést, valamint a porképződést és a kártevők bejutását.

Természetes szellőzés

3. A szabadba nyíló ajtókat, ablakokat rovarhálóval kell ellátni, úgy, hogy azok a tisztítás idejére könnyen leszerelhetők legyenek. Alternatív megoldásként használható pl. légfüggöny is.
4. A szellőztetésre használt ablakoknak a padlószintről könnyen kezelhetőnek kell lenniük.
5. Az árumozgatáshoz használt bejáratot és a vevő bejáratot használaton kívül csukva kell tartani.
6. Amennyiben a nyitott ablak az élelmiszer szennyeződéséhez vezethet, azt munka közben becsukva kell tartani.
7. Természetes szellőzést alkalmazó egységekben a csomagolatlan élelmiszer szennyeződés megelőzésére különös figyelmet kell fordítani.

Mesterséges szellőzés

8. A szellőzőrendszert úgy kell kialakítani, hogy a levegőszűrők és a cserét igénylő egyéb alkatrészek könnyen elérhetők és hozzáférhetők legyenek.
9. A levegőszűrőket a szellőzést biztosító készülékek használati-kezelési útmutatójának előírásai szerint tisztítani, illetve cserélni kell. Nagyobb igénybevétel esetén a cserét gyakrabban, a szükségszerűségnek megfelelő időközönként kell végrehajtani.
10. Szellőzőrendszerek esetén az eszközök cseréjét, rendszeres javítását magába foglaló karbantartási tervet kell készíteni.

Világítás

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

I. FEJEZET

(A III. FEJEZETBEN FELSOROLTAKTÓL ELTÉRŐ) ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÓ ÉS -FORGALMAZÓ HELYRE VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEK

(7) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet megfelelő természetes és/vagy mesterséges világítással kell ellátni.

1. Az élelmiszerekkel dolgozók számára megfelelő fényerejű (szabvány szerinti) megvilágítást kell biztosítani, ami lehetővé teszi a higiénikus munkavégzést, a terület tisztaságának ellenőrzését, és az állati kártevők esetleges jelenlétére utaló jelek észlelését.

MSZ EN 12464-1:2012 Fény és világítás. Munkahelyi világítás. 1. rész: Belső téri munkahelyek

- Eladótér 300 lx
- Pénztár 500 lx
- Csomagolópult 500 lx

Ajánlott megvilágítási erősségek:

- Öltözők, mellékhelyiségek 300 lx
- tárolók 150 lx

2. A mesterséges megvilágítást úgy kell elhelyezni, hogy lehetőség szerint vakítás és árnyékmentes legyen.
3. A mesterséges megvilágításhoz olyan fényforrást kell alkalmazni, melynek fényénél jól észlelhetők az élelmiszer esetleges elváltozásai és az egyes munkafolyamatok elvégzését árnyékképződés nem zavarja.
4. A fehér fénytől eltérő színű megvilágítás olyan helyen fogadható el, ahol alkalmazása nem fedi el az élelmiszer esetleges elváltozásait, és nem vezet a fogyasztó megtévesztéséhez.
5. A csomagolatlan élelmiszerek kezelésére használt területeken az üveg világítótesteket törés- és robbanás biztos burkolattal kell ellátni vagy a szennyeződést megelőző eljárást szükséges bevezetni.

Csatorna

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

I. FEJEZET

(A III. FEJEZETBEN FELSOROLTAKTÓL ELTÉRŐ) ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÓ ÉS -FORGALMAZÓ HELYRE VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEK

(8) A vízelvezető berendezéseknek a kívánt célnak meg kell felelnie. Úgy kell azokat megtervezni és megépíteni, hogy a szennyeződés kockázatát el tudják kerülni. Amennyiben az elvezető csatornák részben vagy teljesen nyitottak, azokat úgy kell kialakítani, hogy a szennyvíz ne folyjon szennyezett területről tiszta területre vagy annak irányába, különösen olyan területekre vagy olyan területek irányába, amelyekben a végső felhasználó számára nagy kockázatot jelentő élelmiszerek kezelését végzik.

1. A szennyvízcsatorna hálózatot, annak szakaszolt részeit és tartozékait valamint a zsírfogókat az elhasználódásnak megfelelő gyakorisággal tisztítani, szellőztetni és karbantartani kell.
2. A csatornahálózatot csak a közelében levő élelmiszerek és csomagolóanyag eltávolítása után szabad megbontani, javítani és tisztítani. A felbontás és javítás után fertőtlenítő takarítás szükséges. A termelő üzem helyiségében bekövetkezett dugulás esetén a feldolgozási tevékenység nem folytatható. Az esetlegesen szennyeződő eszközt a dugulás elhárítása közeléből el kell távolítani, illetve védeni kell a szennyeződéstől.
3. Folyamatosan biztosítani kell a csatorna összefolyó bűzelzárását.
4. Dugulás esetén azonnal el kell végezni az elhárítást, betartva a 2. pontban leírtakat. A dugulást elhárító személy dugulás elhárítását követően fertőtlenítő kézmosás és tiszta munkaruhába történő átöltözéssel végezhet élelmiszerrel kapcsolatos tevékenységet.
5. Zsírfogók ürítését szakvállalkozóval kell rendszeresen végeztetni. A zsírfogók takarítását dokumentálni kell.
6. A csatornába élelmiszer hulladékot, olajat, vegyszert, mérgező anyagot beleengedni tilos.

Védőöltözet

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

VIII. FEJEZET

SZEMÉLYI HIGIÉNIA

(1) Minden személy, aki az élelmiszerrel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiéniát fenntartani, és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni.

1. **Egyéni élelmiszerhigiéniai védőöltözet:** minden olyan viselet, amelyet a munkavállaló azért visel, hogy az a munkavégzésből és a munkafolyamatból eredő élelmiszerbiztonsági kockázatokat nem veszélyeztető mértékűre csökkentse. (Pl.: köpeny, kötény, sapka, hajháló, kesztyű, stb.). A védőöltözetet a munkaadó határozza meg előzetesen.
2. Az egyéni élelmiszerhigiéniai védőöltözetet a szükségletnek megfelelően és elegendő számban munkába állás előtt kell a dolgozók számára biztosítani. A dolgozó csak tiszta élelmiszerhigiéniai védőöltözetben kezdheti és végezheti a munkát.
3. Abban a munkakörben, ahol élelmiszer kezelés történik az egyéni élelmiszerhigiéniai védőöltözet hiányában a munkát elkezdni TILOS. Élelmiszertermelési területen védőruha nélkül tartózkodni tilos.
4. Az élelmiszerhigiéniai védőöltözet mindig az adott higiéniai besorolású munkaterülethez (tevékenységhez) kötődik, tehát ha valakit más, eltérő higiéniai besorolású munkaterületre (tevékenységre) irányítanak, ehhez másik tiszta élelmiszerhigiéniai védőöltözet (pl. kötény) biztosítása is kötelező. A tevékenység váltás során kötelező a fertőtlenítő kézmosás és/vagy az élelmiszerhigiéniai védőöltözet (pl.: kesztyű) cseréje. (Pl.: baromfipult, tőkehús és halpult közötti váltás stb.)
5. Az egyéni élelmiszerhigiéniai védőöltözet szennyeződése, elhasználódása, megrongálódása esetén azonnal intézkedni kell a védőöltözet cseréjével kapcsolatban.
6. Egyéni élelmiszerhigiéniai védőöltözetben a dolgozó csak a kijelölt munkaterületen tartózkodhat.
7. Az egyéni élelmiszerhigiéniai védőöltözetek rendszeres tisztításáról gondoskodni kell.
8. Egyéni élelmiszerhigiéniai védőöltözet tisztítása végezhető:
 - a kiskereskedelmi egységben az élelmiszerek szennyezését kizáró módon (pl. helyi mosógép), arra szolgáló helyiségben (pl. szociális blokkban)
 - szakvállalkozó megbízásával (pl. mosatás)
 - a dolgozó abban az esetben moshatja egyéni védőöltözetét, ha az a munkáltató által nem biztosított és a dolgozó biztosítja az öltözet fertőtlenítő mosását, illetve tárolása, szállítása szennyeződéstől védve történik. (1. melléklet NYILATKOZAT élelmiszerhigiéniai védőöltözet otthoni tisztításáról)
9. **Munkavédelmi védőöltözet és védőfelszerelés:** minden olyan viselet vagy felszerelés, ami a munkavégzés során a munkavállaló egészségét és testi épségét védi. (Pl.: lánckesztyű, fémbetűtes cipő, gumicsizma, termo ruházat, védőszemüveg, légzésvédő maszk, stb.)
10. Munkavédelmi védőfelszerelések műszakonkénti tisztításáról, fertőtlenítéséről, az eszközök higiénikus tárolásáról gondoskodni kell (pl. láncköteny, lánckesztyű).
11. A tisztított, fertőtlenített védőöltözet higiénikus tárolására alkalmas tároló helyről / szekrényekről a munkáltató köteles gondoskodni.

Élelmiszerekkel közvetlenül érintkező felületekkel és falfelületekkel kapcsolatos elvárások

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

II. FEJEZET

KÜLÖNLEGES KÖVETELMÉNYEK OLYAN HELYISÉGEKBE, AHOL ÉLELMISZER KÉSZÍTÉSÉT, KEZELÉSÉT VAGY FELDOLGOZÁSÁT VÉGZIK (KIVÉVE AZ ÉTKEZÉSRE SZOLGÁLÓ HELYISÉGEKET ÉS A III. FEJEZETBEN MEGHATÁROZOTT ÜZEMEKET)

(1) Az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségekben (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott helyiségeket, de beleértve a szállítóeszközökben található helyiségeket) a kialakításnak és az elrendezésnek lehetővé kell tennie a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet a műveletek között és során. Különösen:


f) az élelmiszerek kezelésére szolgáló területeken a felületeket (beleértve a gépek felületeit is), különösen az élelmiszerekkel érintkező felületeket, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatónak, illetve szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli sima, mosható, korrózióálló és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő.

1935/2004/EK rendelet az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakkal

Falfelületekkel szembeni követelmények

1. Mosható falfelületeket kell kialakítani a hűtőterekben, továbbá azokon a helyeken, ahol és ameddig a falfelületeket a tevékenységből adódó szennyeződés érheti valamint a vizesblokkok környezetében a művelet által megkövetelt magasságig és szélességben.
2. Ahol mosható falfelület kialakítása szükséges, ott tartós, vízhatlan, tisztítható, fertőtleníthető felületeket kell kialakítani, ami olyan mértékben résmentes, hogy a szennyeződés felgyülemlését megelőzi. A felület legyen olyan, amelyen a kezdődő szennyeződés jelei is láthatóak. Az így kialakított felület mindig legyen ép állapotban.
3. A falfelületek padozathoz kapcsolódását célszerű lekerekített módon megoldani a könnyebb tisztítás, fertőtlenítés érdekében
4. A tisztítható mosható falfelületek kialakításához felhasználható anyagok pl.: kerámia, csempe, mosható festett vakolat, műanyag, rozsdamentes fémborítás, epoxigyantás bevonat stb.
5. Lehetőség szerint kerülni kell a porfogó tárgyak elhelyezését a falakon (megengedett viszont a mosható, fertőtleníthető használati, technológiai utasítások és egyéb információhordozók, valamint a helyiség, és az ott lévő berendezések, eszközök használatához szükséges kapcsolók, vezérlők, kijelzők, stb. elhelyezése a falon).

Élelmiszerekkel érintkező felületekkel szembeni követelmények

1. A gépek, berendezések, eszközök élelmiszerrel érintkező felületkialakítása legyen sima, résmentes, ép, tisztítható, fertőtleníthető.
2. A tartós használaton kívüli gépeknek, berendezéseknek, eszközöknek célszerű szennyeződést, sérülést kizáró tartó vagy függesztett, élelmiszer higiéniailag védett tárolási lehetőséget biztosítani.
3. A meghibásodott, anyaghibás, törött, megrepedt gépet, eszközt, berendezést javítani, cserélni vagy selejtezni kell. Eltávolításig, javításig egyértelmű jelzéssel kell ellátni (pl. Rossz!; Használaton kívül!; Üzemen kívül!). Biztosítani kell, hogy ilyen eszköz, berendezés élelmiszerek kezelésére ne legyen használható és eltávolításáig, javításáig ne jelentsen veszélyforrást az élelmiszerekre.
4. Az adott egységben található, élelmiszerek előállítására, forgalmazására során használt gépekről, berendezésekről, azokat beazonosítható módon tartalmazó listát kell összeállítani, mely legalább tartalmazza a gép megnevezését, gyártóját, a gép típusjelzését.
5. A gépekről, berendezésekről olyan gépgyártói megfelelőségi nyilatkozattal (un. EK megfelelőségi nyilatkozattal) kell rendelkezni, mely igazolja, hogy élelmiszerrel rendeltetésszerűen érintkezhetnek, élelmiszerek előállítására, feldolgozására alkalmasak. A nyilatkozatnak meg kell határoznia azon élelmiszerek körét, melyeket a géppel kezelhetnek (pl. csak növényi eredetű).
A 2017. január 1. előtt használatban lévő berendezések esetében a NÉBIH által ezen időpont előtt végzett vizsgálat alapján kiállított szakvélemény helyettesítheti az EK megfelelőségi nyilatkozatot.
6. A külföldi gyártó által kiállított nyilatkozat elfogadható az EU-ban elfogadott nyelven (pl.: angolul) vagy magyar nyelvre lefordítva. A fordítás eredetivel megegyező tartalmáért az egység üzemeltetéséért felelős vezető felel.
7. A nyilatkozatot nem kötelező a felhasználás helyén tárolni, de az ellenőrzés folyamata során be kell tudni mutatni (pl. központban tárolható és kérésre faxolni, vagy elektronikusan tárolható és kérésre kinyomtatni).
8. Az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő anyagok, eszközök az élelmiszerek tulajdonságait élelmiszer-biztonsági szempontból károsan, érzékszervileg negatívan nem befolyásolhatják, azokat nem szennyezhetik.
9. Az élelmiszerrel közvetlenül érintkezésbe kerülő anyagokon, vagy azok jelölésén, vagy azok kísérő dokumentációjában az alábbi információkat kell feltüntetni:
 - „élelmiszerrel érintkezésbe kerülhet” mondat vagy piktogram  vagy a megnevezésben szerepel a meghatározott rendeltetése (pl. „kávéskanál”), kivétel ez alól az a tárgy vagy eszköz, mely jellegénél fogva egyértelmű, hogy élelmiszerrel érintkezésbe kerülő anyagnak szánták
 - további speciális, az adott csomagolóanyag felhasználása során lényeges információk (pl. hőkezelésre nem alkalmas)
 - gyártó vagy forgalmazó adatai (név, cím, elérhetőség)
 - azonosító (pl. LOT szám, Serial Number), ami lehetővé teszi a nyomon követést
10. Olyan eszközre, csomagolóanyagra, dekorációra vonatkozóan, amely a kereskedelemben élelmiszerrel rendeltetésszerűen közvetlenül érintkezésbe kerül vagy a használat során közvetlenül érintkezésbe kerülhet, a gyártó/forgalmazó által kiállított megfelelőségi nyilatkozattal kell rendelkezni.
11. Eszközökre vonatkozó egyéb követelmények
 - Csomagolatlan élelmiszer kezelésére csak olyan eszközök használhatók, amelyek a megfelelőségi nyilatkozat alapján élelmiszerekkel közvetlenül érintkezésbe kerülhetnek.

- A dekorációs és árjelző eszközöknek (pl. árjelző tábla) meg kell felelniük az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő anyagokra vonatkozó követelményeknek, amennyiben azok csomagolatlan élelmiszerrel közvetlenül érintkezésbe kerülhetnek.
- A dekorációs eszközöknek, illetve a termék elválasztóknak olyan anyagokból kell készülniük, amelyek könnyen tisztíthatóak/fertőtleníthetők, az alkalmazott tisztítószernek ellenállóak, sérülésmentesek. Tisztításukat és fertőtlenítésüket a vonatkozó belső takarítási utasítás szerinti rendszerességgel kell végezni.
- Különböző higiéniai megítélésű (pl. nyers, illetve fogyasztásra kész) termékek dekorálására vagy elválasztására, kínálására, kezelésére használt eszközök kizárólag tisztítást és fertőtlenítést követően használhatóak ismét.

12. Csomagolóanyagokra vonatkozó egyéb követelmények

A csomagolóanyagok azonosításához / nyomon követéséhez szükséges adatoknak (azonosító szám pl. LOT, gyártó/forgalmazó adatai) rendelkezésre kell állni a csomagolóanyagon vagy a csomagolóanyag csomagolásán vagy a kísérő dokumentumon.

Eszközmosók

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

II. FEJEZET

KÜLÖNLEGES KÖVETELMÉNYEK OLYAN HELYSÉGEKBEN, AHOL ÉLELMISZER KÉSZÍTÉSÉT, KEZELÉSÉT VAGY FELDOLGOZÁSÁT VÉGIK (KIVÉVE AZ ÉTKEZÉSRE SZOLGÁLÓ HELYSÉGEKET ÉS A III. FEJEZETBEN MEGHATÁROZOTT ÜZEMEKET)

(2) Szükség szerint, a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózióknak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük.

1. Az eszközök tisztítása, fertőtlenítése csak erre kialakított / kijelölt helyen történhet.
2. A használt berendezéseknek nem rozsdásodó anyagból (pl. rozsdamentes acél, kerámia, műanyag stb.) kell készülniük.
3. A mosogatóra kijelölt hely könnyen tisztítható és fertőtleníthető legyen, és rendelkezzen a tisztításhoz, fertőtlenítéshez használt vegyszerek hatásmechanizmusának megfelelő hőmérsékletű folyóvízzel. A mosogató helyet és tisztító eszközöket folyamatosan tiszta állapotban kell tartani. A mosogató megkönnyítésére használt eszközöket (pl.: műanyag kefe, szivacs) is rendszeres időközönként tisztítani, fertőtleníteni kell, a látható szennyeződés, elhasználódás esetén cserélni kell.
4. Az eszközök mosása után biztosítani kell a megfelelő csepegtetést, szárítást. Ez időben elkülönítve is lehetséges a mosogató öblítésre szolgáló medencéjében vagy tiszta, pormentes csepegtető polcon, illetve állványon.
5. Törölgetés nem javasolt. Szükség esetén törölgetni csak egyszer használatos papírtörülkövel szabad. A szárítás során az eszközöket lefelé fordítsuk, ezzel elkerülve a pangó víz, illetve vízkő kialakulását.
6. Az eszközök fertőtlenítéséhez olyan berendezés, vegyszer használható, amelynek dokumentáltan megfelelő a hatásmechanizmusa. A mosogatóhoz/fertőtlenítéshez használt szernek a felhasználás helyén rendelkeznie kell magyar nyelvű biztonsági adatlappal és használati utasítással.
7. Mikrobiológiai validálást a mosogatósi folyamat kialakításánál vagy módosításánál javasolt végezni. A validálás alapja lehet pl. ATP teszt, mikrobiológia gyorseszteszt, mikrobiológiai inkubációs teszt. Azonos feltételekkel működő üzletek esetén általánosított mikrobiológiai validálást is lehet alkalmazni.
8. Az eszközök mosogatásához ipari mosogatógép is használható. Biztosítani kell az előírt mosogatósi fázisokat - tisztítás, zsírolás, fertőtlenítés, öblítés, csepegtetés – amelyeket a mosogató helyén jelölni kell.
9. A mosogatóst, fertőtlenítést részletesen a HACCP alapelvein alapuló folyamatos eljárás mellékletében (Takarítási utasítás) kell szabályozni, aminek tartalmaznia kell annak módját, gyakoriságát, a használandó vegyszereket és ezek behatási idejét, koncentrációját.

Mérőeszközök és riasztási rendszer

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

I. FEJEZET

(A III. FEJEZETBEN FELSOROLTAKTÓL ELTÉRŐ) ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÓ ÉS -FORGALMAZÓ HELYRE VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEK

(2) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:

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.

V. FEJZET

BERENDEZÉSEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

(2) A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni.

1. Az élelmiszer előállítás vagy forgalmazás során csak pontos, kalibrált eszközök, műszerek, érzékelők használhatók, melyek kifogástalanul működnek, az élelmiszert nem szennyezik, és felhasználhatóságát nem veszélyeztetik.
2. A hűtött terek esetében hőmérővel biztosítani kell, hogy a hőmérséklet bármely időpontban leolvasható, ellenőrizhető legyen.
3. A folyadékos hőmérőt védőcsővel kell ellátni.
4. Hőmérséklet mérése
 - A hőmérsékletet minden műszak kezdésekor, valamint a HACCP-ben előírtak szerint ellenőrizni kell, a hőmérőkről leolvasott értéket dokumentálni kell.
 - A dokumentumon az eszköz és a mérés helye, ideje egyértelműen beazonosítható legyen (számozás, megnevezés).
 - Rendkívüli körülmény (meghibásodás, áramkimaradás, magas külső hőmérséklet) esetén a hűtő hőmérsékletét ellenőrizni kell, és szükség esetén helyesbítő tevékenységet kell alkalmazni.
5. Ha a hőmérő meghibásodik, pontossága kétségesse válik, az eszközt ki kell vonni a használatból, és megkülönböztető jelzéssel kell ellátni. Továbbiakban gondoskodni kell a javításról vagy cseréről.
6. Azon hűtött terekben, ahol az előírt hőmérsékletet automata hűtőrendszerek biztosítják, riasztási rendszer kiépítése javasolt. A riasztási rendszer felügyelete folyamatos és dokumentált legyen. A riasztási rendszer hatékonyságát ellenőrizni kell.
7. Az igazolhatóan rendszeresen ellenőrzött működésű riasztási rendszer alkalmazása esetén a hőmérséklet manuális ellenőrzése és rögzítése nem szükséges, a papír alapú dokumentációt digitálisan rögzített adatok váltják fel. A hatósági ellenőrzések alkalmával biztosítani kell, hogy a hűtőberendezések működését dokumentáló hőmérsékleti adatok az adott pillanatban, és visszamenőleg is ellenőrizhetők legyenek az elektronikus rendszerben, illetve a hatóság igénye szerint az adatok papír alapon kerüljenek megjelenítésre, átadásra. Az elektronikus rendszerbe való betekintés során a rendszert ismerő és azt az ellenőr számára bemutatni tudó munkatárs közreműködését kell biztosítani.

Hulladékkezelés

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

VI. FEJEZET

ÉLELMISZER-HULLADÉK

(1) Az élelmiszer-hulladékot, a nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot a felgyülemelésük elkerülése érdekében a lehető leggyorsabban el kell távolítani azokról a helyiségekből, amelyekben élelmiszer található.

(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 lévőeknek, és szükség esetén könnyen tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenniük.

(3) Gondoskodni kell az élelmiszer-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.

(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.

1. Hulladékként kell kezelni a kereskedelemben a következő élelmiszereket:

- lejárt termék
- élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő módon csomagolásában sérült termékek (pl. kiszakadt egyedi csomagolás, vákuum hiba)
- szennyeződött csomagolatlan élelmiszer
- romlóhibás zöldség-gyümölcs
- illetve azokat, amiket kereskedelmi okból tovább nem forgalmaznak pl.: frissítő vágásból származó hulladék
- vásárlóktól visszavett termékek

2. Az állati eredetű hulladék gyűjtését üzleten belül és kívül úgy kell megoldani, hogy az a környezetet ne szennyezze. A gyűjtő- és tárolóedényeket könnyen tisztítható, fertőtleníthető anyagból és résmentes kialakítással kell készíteni, jól záródó fedéllel kell ellátni, illetve a melléktermék kategóriát és a jelölő szöveget jól láthatóan fel kell tüntetni rajta. Az állati eredetű hulladékot kizárólag az erre a célra létesített és feltűnően megjelölt hűtő/fagyasztó és zárt tárolókban szabad tárolni a selejtezést követően az elszállításig. Az elszállítást arra engedéllyel rendelkező végezheti. Az elszállítás dokumentálására a 45/2012. (V.8.) VM rendeletben kiadott Kereskedelmi Okmányt kell alkalmazni. Ártalmatlanítást vagy újrahasznosítást csak erre engedéllyel rendelkező vállalkozás végezhet.

3. A nem állati eredetű élelmiszerhulladékot a kommunális hulladékkal együtt lehet kezelni.

4. Amennyiben a csomagolás oly módon sérült, hogy az élelmiszerbiztonsági kockázat kizárható, és a jelölés olvasható, nem hiányos, akkor a sérült termék nem tekintendő hulladéknak. (pl.: nyomódott papírdoboz)

5. Hűskészítmények vágási / szeletelési maradéka (pl.: szalámivég) emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszerként forgalmazható, amennyiben az élelmiszerjog előírásainak dokumentálhatóan megfelel. (pl.: nem szennyeződött, nem járt le, a gyártó által előírt tárolási körülményeket betartották és nyomon követhető)

6. Állati eredetű mellékterméket a pult mögött elkülönítve, megjelölve (pl.: Forgalomból véglegesen kivonva felirattal), a fogyasztók számára nem elérhető módon, hűtve lehet tárolni és a lehető legrövidebb időn belül, de legkésőbb a műszak végén el kell távolítani úgy, hogy élelmiszerbiztonsági és közegészségügyi kockázatot ne jelentsen, és elhelyezni az erre szolgáló gyűjtőben.
7. Állati eredetű mellékterméket a raktárban (hűtve, fagyasztva) elkülönítve, megjelölve (Pl.: Forgalomból véglegesen kivonva felirattal), a lehető legrövidebb ideig, az egység hulladékkezelési szabályzata szerint lehet átmenetileg tartani úgy, hogy az élelmiszerbiztonsági kockázatot ne jelentsen.
8. A növényi eredetű mellékterméket a raktárban (hűtve, fagyasztva) elkülönítve, megjelölve (pl.: Forgalomból véglegesen kivonva felirattal), a lehető legrövidebb ideig, az egység hulladékkezelési szabályzata szerint lehet átmenetileg tartani úgy, hogy az élelmiszerbiztonsági kockázatot ne jelentsen.

A még fogyasztható, de a kereskedő belső szabályozására való hivatkozással vagy egyéb, nem élelmiszerbiztonsági hiba miatt már nem értékesítendő termékek segélyszervezetek, rászorulóknak részére történő átadásának eljárásrendje a 2. mellékletben található. *(2. melléklet ÉLELMISZER ADOMÁNYOZÁS Élelmiszer termékek kezelése emberi fogyasztásra történő adományozás folyamatában)*

A korábbi élelmiszerek kezeléséhez, melyeket a továbbiakban nem kívánnak élelmiszerként forgalmazni – pl.: átadás takarmányozási célra – külön útmutatás olvasható a 3. mellékletben. *(3. melléklet ÚTMUTATÓ A kereskedelemről származó azon korábbi élelmiszerek kezeléséhez, amelyeket élelmiszerként a továbbiakban már nem kívánnak forgalmazni)*

Vízellátás

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

VII. FEJEZET

VÍZELLÁTÁS

(1) a) Megfelelő ivóvízellátásnak kell rendelkezésre állnia, amelyet használni kell, ha ez az élelmiszerek szennyeződése megakadályozásának biztosításához szükséges.

b) A nem darabolt halászati termékekhez tiszta vizet lehet használni. Tiszta tengervizet lehet használni az élő kéthéjű kagylókhoz, tüskésbőrűekhez, zsákállatokhoz és tengeri csigákhoz; a külső mosáshoz tiszta vizet is lehet használni. Ilyen víz használata esetén ennek ellátáshoz megfelelő berendezéseknek kell rendelkezésre állniuk.

(2) Amennyiben nem ivóvizet használnak, például tűzoltásra, gőztermelésre, fagyasztásra és egyéb hasonló célra, annak különálló, megfelelően azonosított rendszerben kell keringenie. A nem ivóvíz nem érintkezhet, vagy nem folyhat vissza ivóvízrendszerekbe.

(3) A feldolgozásban vagy összetevőként használt újrahasznosított víz nem jelenthet fertőzésvesélyt. Annak az ivóvízzel megegyező minőségűnek kell lennie, kivéve ha a hatáskörrel rendelkező hatóság meggyőződött arról, hogy a víz minősége az élelmiszer kész formájának egészséges voltára nincs hatással.

(4) Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő vagy azt esetleg szennyező jeget ivóvízből kell készíteni, vagy amennyiben nem darabolt halászati termékek hűtésére használják, tiszta vízből. A jeget olyan körülmények közt kell készíteni, kezelni és tárolni, amelyek azt a szennyeződéstől megóvják.

(5) A közvetlenül az élelmiszerrel kapcsolatban használt gőz nem tartalmazhat olyan anyagot, amely az egészségre veszélyt jelenthet vagy várhatóan a termék szennyeződését eredményezi.

(6) Amennyiben légmentesen zárt tárolótartályban levő élelmiszerekre hőkezelést alkalmaznak, biztosítani kell, hogy a hőkezelés után a tárolótartályok hűtésére használt víz ne jelentsen fertőző forrást az élelmiszerre nézve.

2. cikk

Fogalommeghatározások

(1) E rendelet alkalmazásában:

g) „ivóvíz”: az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről szóló, 1998. november 3-i 98/83/EK tanácsi irányelvben megállapított minimális követelményeknek megfelelő víz;

h) „tisztá tengervíz”: természetes, mesterséges vagy tisztított tengervíz vagy édesvízzel kevert tengervíz, amely nem tartalmaz mikroorganizmusokat, káros anyagokat vagy mérgező tengeri planktont olyan mennyiségben, amely közvetve vagy közvetlenül képes befolyásolni az élelmiszer egészségügyi minőségét;

i) „tisztá víz”: hasonló minőségű tisztá tengervíz és édesvíz;

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

3. § (1) Az ivóvíz minőségére vonatkozó határértékeket és parametrikus értékeket az 1. számú melléklet tartalmazza.

...

4. § (1) A víz minőségének az alábbi pontokon kell megfelelnie a 3. §-ban foglalt előírásoknak:

a) elosztó hálózatból származó víz esetében a létesítményen belül azon – a külön jogszabály szerinti – vízkivételi helyen, ahol emberi fogyasztás céljára rendeltetésszerűen vételeznek vizet;

b) tartályból történő vízellátás esetén, ahol a vizet a tartályból kieresztik;

...

d) élelmiszeripari vállalkozásnál használt ivóvíz esetében azon a ponton, ahol az ivóvizet a vállalkozás használja, üzemeltetőtől átvett ivóvíz esetén az átadási ponton is.

...

5. § (1) Az üzemeltető köteles gondoskodni arról, hogy az ivóvíz minőségét ivóvízvizsgálatra akkreditált laboratórium a 2. számú mellékletben meghatározottak alapján az illetékes hatóság által évente határozatban jóváhagyott vizsgálati program szerint ellenőrizze. Több települést ellátó vízmű esetében minden településről évente legalább egy minta ellenőrző vizsgálatát el kell végezni. Ha az ivóvizet fertőtlenítik, az üzemeltető köteles gondoskodni az alkalmazott fertőtlenítés hatékonyságának ellenőrzéséről és biztosítani, hogy a fertőtlenítőszer melléktermékeiből származó szennyeződés az ivóvízben – a fertőtlenítő hatás veszélyeztetése nélkül – a lehető legalacsonyabb szintű legyen, és az 1. számú melléklet B) részében foglalt táblázatban megadott határértékeket ne lépje túl.

Vízellátás az élelmiszer forgalmazás területén

Az ivóvízellátás lehet:

- szolgáltatói hálózatról (közüzemi vízellátásból) származó,
- tartályos (hálózatról vett) vagy
- saját kutas.

Csak ivóvíz-minőségű víz használható fel:

1. élelmiszer alapanyagként,
2. élelmiszer mosására (a 852/2004/EK rendelet szerinti kivétellel, halászati termékek esetén),
3. élelmiszerrel közvetlenül kapcsolatba kerülő jég, gőz, vízpermet előállítására,
4. takarításhoz, az eszközök, gépek, berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez, valamint a személyi higiéné biztosításához.

Gondoskodni kell:

- az ivóvízvezeték rendszeres karbantartásáról, védelméről (ahol visszaszívás veszélye fennáll, visszaszívást megakadályozó berendezést pl. visszaszívást gátló szelepeket kell alkalmazni),
- pangó vezetékek felszámolásáról.

Vízminőség:

1. Fúrt /saját/ kutas vízellátás esetében a víz fertőtlenítése és szükség szerinti kezelése szükséges, valamint az üzemeltető köteles gondoskodni az ivóvíz minőség ellenőrzéséről, a fertőtlenítés hatékonyságának ellenőrzéséről, fertőtlenítőszer melléktermékeiből származó szennyeződés ellenőrzéséről (határérték betartásáról) /akkreditált laboratórium által/. A víz minőségét a 201/2001. Kormányrendeletben foglaltak szerint - a naponta termelt víz mennyiségének függvényében – kell ellenőrizni.
2. Vízmű által szolgáltatott hálózati víznél a szolgáltatói szerződés értelmében a vízmű - önellenőrző vizsgálatokkal igazoltan - ivóvíz minőségű vizet szolgáltat, azonban a 178/2002 EK rendelet szerinti élelmiszer vállalkozói felelősség alapján a forgalmazás során az élelmiszer-forgalmazó felelős a forgalmazott élelmiszerek megfelelő minőségéért, hogy azok megfeleljenek a tevékenységükre vonatkozó élelmiszerjog követelményeinek, és ellenőrzik e követelmények teljesülését. Így a HACCP-ben köteles a vízminőség felügyeletét veszélyelemzés alapján szabályozni, s azon szabályozás szerint kontrolálni:
 - A víz minőségét ellenőrizni kell a vízszolgáltató berendezés/rendszer használatának megkezdése előtt, vagy hosszabb idejű használaton kívüli állapotot követő ismételt használatbavételkor (pl. szezonális egységek).
 - Soron kívüli vizsgálat szükséges: ha az egység vízhálózata sérült, átalakításra került, beavatkozás történt a vízrendszerbe, vagy vízszennyezés, ill. annak gyanúja áll fenn.
 - Egyéb esetekben a HACCP-ben meghatározott gyakorisággal és mikrobiológiai paraméterekre kell az ivóvízvizsgálatát elvégezni/elvégeztetni kockázatbecslés alapján, a forgalmazási feltételek figyelembevételével (pl.: tevékenység típusa, történik-e darabolás,

előkészítés, ételkészítés; hálózat használatának gyakorisága, fordított arányosság: ritka használat - pangó víz- nagy kockázat)

3. Tartályos (hálózatból vett) víz esetében a víz minőségét a kockázatbecslésben megadott gyakoriság szerint, de minimum évente laboratóriumi vizsgálattal ellenőrizni kell.
4. A víz minőségének ellenőrzésére – az élelmiszer-biztonsági szervvel egyeztetett - vízminta vevő helyeket kell kialakítani az engedélyeztetési eljárás során. A mintavételi csapokat a vízvezeték térképen kell feltüntetni és mintavételi eljárást, tervet készíteni, ami a HACCP eljárás része legyen.
5. A saját kúttal rendelkező forgalmazó az általa végzett vizsgálat eredményét a vizsgálatot követően megküldi a területileg illetékes élelmiszerlánc-felügyeleti hatóságnak (járási hivatal). Ha a vizsgálatok során határértékeket meghaladó érték, illetve szennyezés veszélyével járó rendkívüli esemény fordul elő, azonnal tájékoztatja járási hivatalt és megteszi a szükséges intézkedéseket a megfelelő vízminőség helyreállítására.
6. A fentiek végrehajtását az illetékes hatóság ellenőrzi és hatósági vízminőség-ellenőrző vizsgálatokat végez. Az ellenőrzött élelmiszer-vállalkozás köteles ezen hatósági vizsgálat költségeit az ellenőrző hatóságnak megtéríteni,
 - amennyiben arra az önellenőrző vizsgálat elmulasztása miatt kerül sor,
 - valamint ha a vizsgálat során bebizonyosodik, hogy a határérték-túllépés az üzemeltető jogellenes magatartásának a következménye.

Nem ivóvíz minőségű víz használata

- Nem ivóvíz minőségű vizet lehet használni élelmiszerrel sem közvetlenül, sem közvetve nem érintkező gőz fejlesztésére, hűtésre, fagyasztásra, tűzoltásra és más hasonló, nem az élelmiszerekkel kapcsolatos célokra.
- A nem ivóvíz minőségű vizet, elkülönített és eltérő színezéssel, maradandó módon megjelölt, "Nem ivóvíz" felirattal ellátott rendszerben kell tárolni és vezetni, aminek nincs semmilyen kapcsolata az ivóvízrendszerrel és semmilyen lehetőség sincs arra, hogy abba bekerülhessen, azt szennyezze, vagy az ivóvíz felhasználással működő élelmiszerforgalmazást veszélyeztesse.
- A nem ivóvíz minőségű használt vizet elvezető csatornának is zártnak kell lennie, és úgy kell kialakítani, hogy az ne veszélyeztesse azt a területet, ahol a végső felhasználó számára kockázatot jelentő élelmiszerek kezelését végzik.

Személyi higiénia

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiénéről II. melléklet

VIII. FEJEZET

SZEMÉLYI HIGIÉNIA

(1) Minden személy, aki az élelmiszerrel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiénéjét fenntartani, és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni.

(2) 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 élelmiszer-ipari vállalkozásban alkalmazott, és az élelmiszerrel valószínűleg érintkezésbe kerülő bármely személynek azonnal jelentenie kell az élelmiszer-ipari vállalkozó felé betegségét vagy a tüneteket, illetve lehetőség szerint azok okát.

33/1998. (VI. 24.) NM rendelet a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről

Egészségügyi alkalmasság

1. Az élelmiszeripari vállalkozónak Foglalkozás Egészségügyi Szolgáltatóval kell érvényes szerződésben állnia munkavállalói egészségügyi ellátására. Az egészségügyi vizsgálatokat az általa megállapított gyakorisággal kell elvégezni.
2. Élelmiszerek forgalmazásával csak érvényes „Egészségügyi nyilatkozat és vizsgálati adatok” c. könyvvel rendelkező dolgozó foglalkozhat (ide értve a takarítást és szállítást végző munkavállalókat is), aki megfelel a munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről szóló jogszabály előírásainak.
3. A jogszabály szerint e kötelezettség alól kivétel a csomagolt élelmiszerek és a nyers zöldség-gyümölcsfélék szállításával, tárolásával foglalkozó dolgozó (pl. gépkocsivezető, targoncás, raktáros). Azonban nekik és minden más dolgozónak (pl. biztonsági őrök, hostessek, kisegítő alkalmazottak) rendelkezni kell egészségügyi könyvvel, ha közös WC-t, öltözőt használnak az élelmiszer forgalmazásával foglalkozó – vagyis járványügyi szempontból kiemelt kockázatot jelentő – dolgozókkal.
4. Az egészségügyi alkalmassági dokumentumokról és annak érvényességéről a munkahelyen naprakész nyilvántartást kell vezetni.
5. Az „Egészségügyi nyilatkozat és vizsgálati adatok” c. könyvet a dolgozó őrzi. Ellenőrizhetőség és – megbetegedés esetén - az orvostól való bemutatathatóság miatt magával kell hordania.
6. A dolgozó a munkaképtelenséggel nem járó, de fertőzést okozható megbetegedést (pl. hasmenés, gyulladásos bőrbetegség) ill. a vele egy háztartásban élő személy(ek) hasmenéssel járó megbetegedését köteles jelenteni munkahelyi vezetőjének. Ilyen esetekben a dolgozót a munkáltató haladéktalanul orvosi vizsgálatra küldi és csak akkor foglalkoztatható tovább, ha az orvos arra alkalmasnak minősíti.
7. Kezet kell mosni
 - a munkavégzés megkezdése előtt,
 - a különböző munkafolyamatok elvégzése között,
 - WC használat előtt és után,
 - étkezés előtt és után,

- a munkaközi szünetek előtt és után (beleértve a dohányzást is),
 - hulladékkal való érintkezés után,
 - orrfújás, köhögés, tüsszentés, illetve
 - minden olyan tevékenység után, amely során a kéz szennyeződhetett, fertőződhetett.
8. Csomagolatlan élelmiszerek kezelésénél a kézmosás minden esetben kézfertőtlenítést is jelentsen, egyébként a kézen előforduló kórokozókat kellő biztonsággal nem lehet eltávolítani, elpusztítani.
 9. A körmöket rövidre kell vágni és a csomagolatlan élelmiszerekkel történő munkavégzés során a köröm nem lehet lakkozott.
 10. A kéztisztító helyeken az alkalmazott szereket a behatási idő figyelembevételével kell megválasztani és a használatukra vonatkozó utasítást a behatási idő feltüntetésével célszerű kifüggeszteni.
 11. Azokon a helyeken, ahol a dolgozó közvetlen fogyasztásra szánt élelmiszert érінhet, a kézfertőtlenítő szer mindig legyen baktericid, fungicid és virucid hatású, azaz baktérium, gomba és vírus ellen egyaránt hatékony.
 12. Mivel a kézfertőtlenítő szerek csak a minőség megőrzési időn belül hatásosak, a lejáratú időket rendszeresen ellenőrizni kell.
 13. A kéz szárítása egyszer használatos papírtörölközővel vagy elektromos kézszáritóval történhet. A papír kéztörölkőt szennyeződéstől védetten kell tárolni.
 14. A dolgozó köteles egészsége és az élelmiszer védelme érdekében testét (a fejbőrt, haját, fogat, lábat, kezét stb.) rendszeresen ápolni és tisztán tartani, a bőrön keletkező sérüléseket kezeltenni és a kézen lévő sebeket vízhatlan borítással (gumiujj, gumikesztyű) ellátni.
 15. Csomagolatlan élelmiszerekkel kapcsolatos műveleteket csak olyan dolgozó végezhet, akinek csuklója, kézfeje és ujjai sérülésmentesek vagy a sérülés olyan kismértékű hogy felületének teljes befedése nem akadályozza a megfelelő kézfertőtlenítést.
 16. A sérülések ellátásához - minden dolgozó számára hozzáférhető - elsősegélynyújtó felszerelést kell biztosítani, az elhasznált szerek pótlásáról folyamatosan gondoskodni kell.

A dolgozó helyes magatartása

1. A dolgozó helyes magatartásához tartozik valamennyi technológiai, élelmiszer-higiéniai és egyéb más, az adott tevékenységre vonatkozó előírás betartása, a tanult ismeretek tudatos alkalmazása.
2. Munka közben megfelelő higiénés magatartást kell tanúsítani, nem szabad étkezni, dohányozni, rágó gumizni, továbbá a csomagolatlan élelmiszerekkel érintkezhető szabad testfelületen ékszert viselni.
3. Dohányozni csak az erre kijelölt helyen szabad. A kijelölt dohányzóhely kialakítása olyan legyen, ahol az egyéni élelmiszerhigiéniai védőöltözet nem szennyeződik.
4. A dolgozók étkezéséhez személyzeti étkezőt kell kialakítani, ahol saját élelmiszereik tárolása, hűtése, melegítése, elfogyasztása megoldható, máshol ilyen tevékenység nem végezhető. Ahol külön étkező nem biztosított, erre a célra külön helyet kell kijelölni, amely nem lehet az élelmiszer kezelésére szolgáló helyiség, és a dohányzásra kijelölt helyiség sem. Saját fogyasztásra szánt élelmiszert tilos együtt tárolni forgalmazásra szánt élelmiszerekkel.

A dolgozó ételmezzerhigiéniai védőöltözetének megléte és tisztántartása

1. Ételmezzerrel való tevékenységet csak tiszta, ép ételmezzerhigiéniai védőöltözékben (köpeny, kötény, nadrág, hajvédő, lábbeli, stb.), lehet megkezdeni.
2. Az ételmezzerhigiéniai védőöltözet és védőeszközöket az ételmezzer-vállalkozásnak a dolgozók számára úgy kell biztosítani, hogy tiszta váltóruha is mindig rendelkezésre álljon.
3. Amennyiben az ételmezzerhigiéniai védőöltözet szennyeződik, indokolt késedelem nélkül le kell cserélni.
4. A munkakezdés alkalmával a munkahelyi vezetőnek szemrevételezéssel ellenőriznie kell a dolgozók személyi higiéniaját, ételmezzerhigiéniai védőöltözetét, és egészségi állapotát.
5. Amennyiben nem biztosított kettős öltözőszekrény a dolgozó utcai és ételmezzerhigiéniai védőöltözetének elkülönített tárolására, úgy az ételmezzerhigiéniai védőöltözet zárt tiszta műanyag tasakban vagy a vállfára húzott védőzsákban kell tárolni.
6. Az ételmezzerhigiéniai védőöltözet tisztításáról a munkáltatónak kell gondoskodni, tisztántartása, mosása a munkáltató és a munkavállaló közötti megállapodás alapján lehet a dolgozó feladata. A megállapodásnak visszakereshetőnek kell lennie (célszerűen írásos formában).
7. A dolgozókat az ételmezzerhigiéniai védőöltözet használatáról ki kell oktatni.
8. A dolgozók az ételmezzer kereskedelemben munkájuk közben kötelesek az ételmezzerhigiéniai védőöltözetet és csomagolatlan ételmezzerrel történő munkavégzés során hajvédőt (amely a hajat teljes egészében fedi) viselni.
9. Célszerű dokumentáltan szabályozni az alkalmazott ételmezzerhigiéniai védőöltözetet, illetve ennek használatát, tisztítását. A különböző higiéniai megítélésű területeken használt ételmezzerhigiéniai védőöltözetet célszerű megkülönböztetni (pl. szín szerint).
10. A munkavégzésben közvetlenül részt nem vevő személyek (pl. ellenőrök, látogatók, karbantartók) részére ételmezzerhigiéniai védőöltözetet (pl. köpeny, sapka, hajvédő háló) kell biztosítani.

Szállító kiválasztása és szállítás

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

IX. FEJEZET

AZ ÉLELMISZEREKRE ALKALMAZANDÓ RENDELKEZÉSEK

(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.

IV. FEJEZET

SZÁLLÍTÁS

(1) Az élelmiszerek szállítására használt szállító járműveket, illetve szállítótartályokat tisztán, jó állapotban kell tartani, az élelmiszerek szennyeződésének elkerülése végett, és szükség esetén ezeket úgy kell tervezni és összeszerelni, hogy megfelelően tisztíthatóak és/vagy fertőtleníthetőek legyenek.

(2) A járművek tartályait és/vagy a szállítótartályokat élelmiszer szállításán kívül más szállítására nem szabad használni, amennyiben ez szennyeződéshez vezetne.

(3) Ha a szállítójárműben és/vagy a szállítótartályban az élelmiszeren kívül egyidejűleg más árut is szállítanak, vagy pedig egyidejűleg többféle élelmiszert szállítanak, akkor szükség szerint hatékony elválasztást kell biztosítani a termékek között.

(4) Folyékony, granulált vagy porszerű ömlesztett élelmiszereket élelmiszer szállítására fenntartott tartályokban és/vagy szállítótartályokban/tartálykocsikban lehet szállítani. E szállítótartályokon jól látható és kitörölhetetlen módon, egy vagy több közösségi nyelven fel kell tüntetni, hogy élelmiszer-szállításra szolgálnak, vagy a szállítótartályokat "kizárólag élelmiszer szállítására" felirattal kell ellátni.

(5) Ha a szállítójárművet és/vagy a szállítótartályt élelmiszeren kívül valamely más áru szállítására, vagy pedig többféle élelmiszer szállítására használták, az egyes szállítmányok közt a rakteret hatékonyan meg kell tisztítani a szennyeződések kockázatának elkerülése érdekében.

(6) Az élelmiszereket a szállítójárművekben és/vagy a szállítótartályokban úgy kell elhelyezni és védeni, hogy a szennyeződés kockázatát a legkisebbre csökkentsék.

(7) Szükség szerint az élelmiszerek szállítására szolgáló járműveknek és/vagy szállítótartályoknak alkalmasnak kell lenniük arra, hogy az élelmiszereket megfelelő hőmérsékleten tartsák, valamint hogy lehetővé tegyék e hőmérsékletek figyelemmel kísérését.

2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

38/C. § (1) E törvény hatálya alá tartozó terméket nyilvántartásba nem vett élelmiszerlánc szereplőtől tilos vásárolni, illetve átvenni értékesítésre, szállításra és tárolásra. E rendelkezés megsértése esetén az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv a vásárló, illetve az átvevő vonatkozásában is alkalmazza az 57. § és a 63/A. § szerinti jogkövetkezményeket.

64/2007. (VII. 23.) FVM-EüM együttes rendelet az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának és az értékesítés helyén történő élelmiszer-előállításnak élelmiszer-higiéniai feltételeiről

52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről

Beszállító kiválasztása

1. A forgalmazásra szánt élelmiszer származhat:
 - élelmiszer előállítótól
 - élelmiszer forgalmazótól
 - kistermelőtől
2. Az első vásárlás előtt meg kell győződni arról, hogy a beszállító rendelkezik az élelmiszer előállításához, illetve forgalmazáshoz szükséges jogszabályban meghatározott jogosultsággal (engedély, regisztráció).
 - FELÍR számmal nem rendelkező élelmiszerlánc szereplőtől tilos élelmiszert vásárolni, illetve átvenni értékesítésre, szállításra és tárolásra.
 - Amennyiben a beszállító a 64/2007. FVM-EüM együttes rendelet szerinti (marginális, helyi és korlátozott tevékenységre) regisztrációval rendelkező kiskereskedelmi létesítmény, az értékesítést a vele azonos megyében, illetve az azzal szomszédos megyékben működő kereskedelmi egységek részére végezheti. Budapestre a Pest megyével szomszédos megyékből is történhet a beszállítás.
 - Kistermelő a gazdaságával azonos megyében lévő, vagy attól légvonalban 40 km-es körzetben lévő, és budapesti kiskereskedelmi egység részére értékesítheti termékeit

Szállító járművek tisztítása és fertőtlenítése

1. A szállítójárművek tisztításáért és fertőtlenítéséért a jármű üzemeltetője felelős.
2. Ha az élelmiszer-előállító és élelmiszer-forgalmazó saját szállító járművel nem rendelkezik és ilyen járművet bérbe vesz, úgy szerződésben kell rögzíteni a járműre és a szállítás közbeni termék kezelésre vonatkozó higiéniai követelményeket és felelősséget.
3. A szállítójárművek tisztítását és fertőtlenítését a szállított termékek és a szállító jármű jellegének figyelembevételével kidolgozott takarítási és fertőtlenítési terv (fertőtlenítés előtt kötelező elvégezni a tisztítást) szerint kell elvégezni (pl. naponta műszakkezdéskor vagy műszak végeztével).
4. A szállítójárművek tisztaságát rakodás előtt ellenőrizni kell. Az ellenőrzés módja lehet szemrevételezés.
5. Csak tiszta szállítóeszközbe és szállítóedénybe helyezhető élelmiszer, amiért az élelmiszert a szállítóeszközbe helyező a felelős.
6. A szállítójárművek, szállítóeszközök és szállítóedények tisztítását/takarítását soron kívül el kell végezni:
 - ha a szállításból, munkavégzésből adódóan szennyeződött (pl. csomagolt és csomagolatlan élelmiszer, földes áru)
 - ha előzőleg nem élelmiszert szállítottak benne
7. A szállítójárművek, szállítóeszközök és szállítóedények soron kívüli fertőtlenítését el kell végezni:
 - ha fogyasztásra alkalmatlanná vált élelmiszerral szennyeződött (pl. kifolyt tej)
 - ha a raktérben javítást, szerelést vagy átalakítást végeztek
 - ha előzőleg más higiéniai megítélésű élelmiszert szállítottak benne (pl. zöldséget pékáru előtt, pékárut baromfi után)

Berakodás

1. A gyártó által a termékre meghatározott tárolási hőmérsékletet a szállítás teljes folyamata alatt biztosítani kell. A be- és kirakodást a lehető legrövidebb idő alatt kell elvégezni annak érdekében, hogy a hűtött termékek hőmérséklete ne változzon.

2. Különböző hőfokigényű termékek egy térben történő szállítása esetén valamennyi termék hőfokigényének megfelelő hőmérsékletre (pl. margarin 5-10 °C és élesztő 2-8 °C, akkor a célérték 5-8 °C) kell beállítani a szállítási hőmérsékletet.
3. Logisztikai központoknál dokkoló kapu kialakítása és használata kötelező.
4. Élelmiszer (csomagolt és csomagolatlan) és nem élelmiszer termék együtt szállítását célszerű kerülni, vagy ha mégis sor kerül erre, akkor azok egy légtérben csak hatékonyan elkülönítve (külön csomagolásban) szállíthatóak oly módon, hogy az élelmiszer ne szennyeződhessen.
5. Egy légtérben szállíthatóak az egyedi és gyűjtőcsomagolással ellátott élelmiszerek.
6. Az élelmiszer szállítására alkalmazott üres szállítóeszköz vagy szállítóedény ill. az élelmiszer gyűjtőcsomagolásához felhasznált csomagolóanyag (műanyag fólia, kartonpapír) élelmiszerrel egy légtérben, de hatékonyan elkülönítve oly módon szállítható együtt, hogy a többi élelmiszert ne szennyezhesse. (A betétdíjas visszaváltható csomagolást kizárólag zsugorfóliával hatékonyan elválasztva lehet élelmiszerrel együtt szállítani)
7. Az élelmiszer szállítására használt járművet nem állati eredetű, korábban élelmiszerként használt, de már nem fogyasztásra szánt élelmiszerek szállítására akkor lehet alkalmazni, ha az időben elkülönül az élelmiszer szállítástól, és a járművet szállítást követően minden esetben tisztítani, fertőtleníteni kell.

Áruátvétel

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

IX. FEJEZET

AZ ÉLELMISZEREKRE ALKALMAZANDÓ RENDELKEZÉSEK

- (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.

Az áruátvétel folyamatát eljárásban célszerű szabályozni, az alábbiak szerint:

1. Szállítási dokumentáció összevetése a megrendeléssel (szerződésből származó teljesítés).
2. Mennyiségi átvétel (logisztikai központ és kereskedelmi egység közötti szállításnál önkéntesen alkalmazható).
3. Minőségi átvétel során az alábbiakat javasolt ellenőrizni:
 - fogyaszthatósági vagy minőség megőrzési idő,
 - érzékszervi elváltozás,
 - csomagolás épsége,
 - jelölés (magyar nyelvű; tételazonosító pl. gyártási idő, tételszám, LOT szám; állati eredetű élelmiszerek esetében az állategészségügyi vagy azonosító jelölés pl. ovális jel)
 - hűtést igénylő élelmiszereknél hőmérséklet (szállító jármű raktere, termék)
 - nyers gyümölcs, zöldség, gomba esetében kísérő dokumentum kell hogy igazolja: a termék növény-védőszeres kezelése esetén az előírt élelmezés-egészségügyi várakozási idő letelt.
 - tojás esetében a „Kísérőirat étkezési tyúktojás belföldi szállításához” című kísérőirat megléte, kistermelői tojás esetében ellenőrizni kell, hogy a kistermelő rendelkezik érvényes hatósági állatorvosi bizonyítvánnyal
 - élőhal esetében a halgazdálkodási vízterületről (természetes vizek) származó szállítmányt „Fogási tanúsítvány”, a tenyésztett hal (pl. halgazdaságból) szállítmányt állattartói igazolás és nyilatkozat kíséri.
4. Az átvett árut a termék jellegének megfelelő raktárban vagy az üzlet megfelelő részében kell elhelyezni, olyan időtartamon belül, hogy a termék hőmérséklete ne emelkedjen a gyártó által meghatározott tárolási feltételekben meghatározott hőmérséklet fölé.
5. Az áruátvétel során is tilos az élelmiszer vagy az élelmiszert tartalmazó szállítóedény közvetlenül padozaton történő elhelyezése, mozgatása! Kivételt képeznek a földben termő zöldség-, gyümölcsfélék és a palackozott italok.

Raktározás, anyagmozgatás

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

IX. FEJEZET

AZ ÉLELMISZEREKRE ALKALMAZANDÓ RENDELKEZÉSEK

(2) A valamely élelmiszeripari vállalkozásban tárolt nyersanyagokat és minden összetevőt megfelelő körülmények közt kell tárolni, hogy káros bomlásukat és szennyeződésüket el lehessen kerülni.

1. Élelmiszert közvetlenül a földre, padozatra helyezni nem szabad. Kivételt képeznek a földben termő zöldség-, gyümölcsfélék, és a palackozott italok.
2. Élelmiszer szabadban oly módon tárolható, hogy teljesüljön a jogszabályi és a gyártó által előírt tárolási követelmény, minőségromlást ne okozzon, és a külső szennyeződéstől és a külső környezet egyéb káros hatásaitól való védelem biztosított legyen.
3. Az élelmiszerek tárolási feltételeit (pl. hőmérséklet) a gyártó, illetve jogszabály határozza meg.
4. A termékek tárolásakor figyelembe kell venni azok élelmiszerbiztonsági kockázat szerinti besorolását és csomagolását.
Amennyiben egymást nem szennyeznek, együtt tárolhatóak
 - az egyedi és gyűjtőcsomagolással ellátott különböző élelmiszerbiztonsági kockázatú termékek
 - a csomagolatlan, de azonos élelmiszerbiztonsági kockázatú termékek.
5. Élelmiszer raktározásnál a FIFO (először be/*First In* – először ki/*First Out*) és FEFO (először lejár/*First Expires* – először ki/*First Out*) elvek alkalmazása célszerű.
6. A fogyaszthatósági, minőségmegőrzési időtartamokat a tárolás során is figyelemmel kell kísérni, melyet eljárásban célszerű szabályozni.
7. A fogyaszthatósági, minőség megőrzési időtartamokat célszerű a feltöltés során ellenőrizni egy terv alapján.
8. Ahol a napi forgalom nagysága miatt nagy mennyiségű göngyöleg keletkezik, göngyölegtárolót célszerű létesíteni. A kialakított tároló lehet: elkülönített helyiség, fedett rámpa, rácsos tároló. A tárolt göngyöleg esetében a fizikai szennyeződések el kell távolítani.

Göngyölegek kezelése:

1. Elkülönített göngyölegtároló hiányában göngyöleg csak erre kijelölt helyen, csomagolatlan élelmiszerektől elkülönítve, ideiglenesen tartható úgy, hogy a környezetet és a csomagolt termékeket ne szennyezze és mielőbbi elszállításáról gondoskodni kell.
2. Az egyszer használatos göngyöleget a lehető legrövidebb időn belül el kell távolítani a csomagolatlan élelmiszerek közeléből.
3. Ahol biztosított a göngyölegmosó, lehetőség szerint úgy helyezkedjen el, hogy a tiszta és szennyezett göngyöleg útja ne keresztezze egymást.

Csomagolatlan élelmiszerek kezelése

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

IX. FEJEZET

AZ ÉLELMISZEREKRE ALKALMAZANDÓ RENDELKEZÉSEK

(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.

1. Csomagolatlan termékek kezelésénél ki kell zárni a környezeti és a keresztszennyezés lehetőségét, különösen azokban az egységekben, ahol az összes élelmiszer átvétele egy helyen történik.
2. A csomagolatlan és lédig termékeket fokozottan védeni kell az időjárás káros hatásai ellen, valamint biztosítani kell a gyártó által előírt tárolási körülményeket, hőmérsékleteket az áru megérkezéséig.
3. A csomagolatlan zöldség-gyümölcsöt a tárolásnál és kihelyezésnél is el kell különíteni az egyéb árutól oly módon, hogy az ne szennyezhesse egyéb termékeket.
4. Élelmiszer jéggel történő hűtése esetén, a jég csak ivóvíz minőségű vízből készülhet, valamint az olvadékvíz elvezetését meg kell oldani.
5. Technológiai útvonalak kialakításánál időbeli, vagy térbeli elválasztással kell kizárni a keresztszennyeződés lehetőségét. Élelmiszert tartalmazó tároló eszközöket (ládák, rekeszek) közvetlenül padozatra és a fal mellé (azzal érintkezve) helyezni nem szabad. Kivételt képeznek a földben termő zöldség-, gyümölcsfélék és a palackozott italok.
6. A tároló eszközöket csak abban az esetben lehet egymásra helyezni, ha azok az alattuk levő élelmiszerral nem érintkeznek és a tároló eszközökről, azok aljáról szennyeződés az élelmiszert nem érheti.
7. Önkiszolgálás során a közvetlen fogyasztásra kerülő (például kenyér, péksütemény) csomagolatlan élelmiszerek adagolásához adagoló és/vagy fogóeszközöket kell biztosítani. Az eszközök tisztaságát, használhatóságát naponta ellenőrizni kell, azokat eljárásrend szerint tisztítani, fertőtleníteni kell. Az adagoló vagy fogóeszközök kihelyezésénél biztosítani kell a szennyeződés megelőzését. Kenyér, péksütemény, olajos magvak önkiszolgáló árusításához megfelelő mennyiségű és nagyságú - az áru teljes felületét befedő - csomagolópapírt, zacskót kell a vevő részére biztosítani.
8. A közvetlen fogyasztásra kerülő termékeket az önkiszolgáló értékesítés során is védeni kell a szennyeződéstől, ami történhet adagoló szerkezet használatával, plexi vagy egyéb védő-, légtérelő burkolattal vagy más hatékony módon (például a termék kihelyezésének módja).
9. Csomagolatlan termékek önkiszolgáló értékesítése esetén a vásárlói szokások tudatos, célzott, a higiénikus vásárlói magatartás irányába történő formálása előnyös, ami történhet piktogramok kihelyezésével vagy más módon.
10. Közvetlen fogyasztásra szánt termékek (például húskészítmény, tejtermék, hidegkonyhai termékek, cukrásztermékek, készre sütött termékek) kiszolgálása esetén minden csomagolatlan élelmiszert be kell csomagolni úgy, hogy az élelmiszer a szennyeződéstől védett legyen. A kiszolgálás során a közvetlen fogyasztásra kerülő csomagolatlan élelmiszerek adagolásához eszközt kell használni vagy egyszer használatos kesztyűt kell viselni.

11. Nem közvetlen fogyasztásra szánt, eltérő higiéniai megítélésű élelmiszerek (például baromfihús, tökehús, hal) kiszolgálásánál, tevékenységek végzése között kézmosás/fertőtlenítés, vagy egyszer használatos kesztyű használata kötelező. Külön, funkció szerint jelölt eszközöket kell használni vagy az eszközt a használatot követően oly módon kell tisztítani és fertőtleníteni, hogy a keresztszennyeződés elkerülhető legyen.
12. Az értékesítés elősegítése céljából szeletelt, darabolt termékek pultból történő értékesítése esetén a termékek fogyaszthatósági idejét az élelmiszer-vállalkozó határozza meg, ami nem lehet hosszabb a gyártó által meghatározottnál.
13. Vizsgálatok nélkül az élelmiszer-vállalkozó maximum az alábbi pulton tarthatósági időket állapíthatja meg az értékesítés elősegítése céljából szeletelt, illetve darabolt termékekre:
 - húskészítmény (pl. felvágott): a manipulációt követő 24 óráig
 - szárított, érelt húskészítmény (pl.: szalámi, kolbász): 5 nap
 - sajt: a manipulációt követő 2. nap 24. órájáig

Amennyiben a fenti időtartamnál hosszabb pulton tarthatósági időt kíván megállapítani, azt igazolnia kell validálással vagy egyéb tudományosan megalapozott módon.

14. A szeletelést, darabolást követően megmaradt élelmiszerek (eredeti csomagolásban) a gyártó által meghatározott másodlagos fogyaszthatósági/minőség megőrzési ideig értékesíthetők. Ha a gyártó nem állapított meg a termékre másodlagos fogyaszthatósági/minőség megőrzési időt, szükség szerint frissítő vágást kell alkalmazni. Az élelmiszervállalkozó köteles napi szinten érzékszervileg ellenőrizni a termék minőségét, különös tekintettel azon érzékszervi elváltozásokra, melyek a termék fogyasztásra való alkalmatlanságára utalnak. A nem megfelelő minőségű termék nem forgalmazható.
15. Mikrobiológiai validálást a technológia folyamat kialakításánál, illetve módosításánál kell elvégezni. Azonos feltételekkel működő üzletek esetén általánosított mikrobiológiai validálást lehet alkalmazni. A paraméterek vizsgálata, annak gyakoriságának meghatározása az élelmiszer-vállalkozás felelőssége.

Jelölés a fogyasztó kérésére, jelenlétében történő csomagolás esetén, valamint önkiszolgálásnál:

1. Nem előrecsomagolt élelmiszer végső fogyasztónak történő értékesítése esetén az eladás helyén (pl.: pultban), jól látható módon – a fogyasztók tájékoztatása céljából – fel kell tüntetni:
 - a) az élelmiszer nevét
 - b) „Édesítőszerrel (édesítőszerekkel)” ; „Cukorral (cukrokkal) és édesítőszerrel (édesítőszerekkel)”
 - c) „a színezék(ek) megnevezése vagy E-száma: a gyermekek tevékenységére és figyelmére káros hatást gyakorolhat”
2. Az allergén összetevőkről a vásárlást megelőzően kell a fogyasztót tájékoztatni szóban vagy írásban.
A konkrét allergén összetevőt meg lehet adni pl. a pultban kihelyezett termékek mellett elhelyezett táblákon kiírva. Az allergén információ szóban is megadható, feltéve, hogy a vásárló figyelmét jól látható módon felhívják arra, hogy hol kérhető ez az információ, pl.: egy táblán feltüntetik, hogy az allergén információkkal kapcsolatban kérdezze az eladót.
(36/2014. (XII. 17.) FM rendelet az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról)
3. A tápértékjelölés kivételével a vásárló minden olyan információról is kérdezhet, amit egy előrecsomagolt élelmiszere kötelező lenne feltüntetni (pl. összetevők).
4. Amennyiben az üzlet rendelkezik programozható mérleggel, akkor javasolt, hogy a méréskor nyomtatott címkén a termék neve, az egység neve, címe, termék tömege, egységára, ára, tárolási hőmérséklete, fogyaszthatósági/minőség-megőrzési ideje kerüljön feltüntetésre.

5. Tájékoztatás a nem előrecsomagolt halászati és akvakultúra-termékek (pl. élő, hűtött, fagyasztott halak, rákok, puhatestűek) esetében (pl.: hirdetőtáblán, plakáton, mérlegcímken):
- a) a faj kereskedelmi megnevezése és tudományos neve;
 - b) a termelési módszer, különösen a következő kifejezésekkel: „... halászott ...” vagy „... édesvízben halászott ...” vagy „... tenyésztett ...”;
 - c) az a terület, ahol a terméket halászták vagy tenyésztették, valamint a halak kifogására használt halászeszköz-kategória, e rendelet III. melléklete első oszlopának megfelelően;
 - d) az, hogy kiolvasztott termékről van-e szó;
 - e) a minőségmegőrzési idő.

(Az Európai Parlament és a Tanács 1379/2013/EU RENDELETE (2013. december 11.) a halászati és akvakultúra-termékek piacának közös szervezéséről, az 1184/2006/EK és az 1224/2009/EK tanácsi rendelet módosításáról, valamint a 104/2000/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről)

A hűtési lánc fenntartása

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

IV. FEJEZET

SZÁLLÍTÁS

(7) Szükség szerint az élelmiszerek szállítására szolgáló járműveknek és/vagy szállítótartályoknak alkalmasnak kell lenniük arra, hogy az élelmiszereket megfelelő hőmérsékleten tartsák, valamint hogy lehetővé tegyék e hőmérsékletek figyelemmel kísérését.

I. FEJEZET

(A III. FEJEZETBEN FELSOROLTAKTÓL ELTÉRŐ) ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÓ ÉS -FORGALMAZÓ HELYRE VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEK

(2) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:

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.

IX. FEJEZET

AZ ÉLELMISZEREKRE ALKALMAZANDÓ RENDELKEZÉSEK

(5) Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy mérgeanyagok 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 élelmiszeripari vállalkozásoknak a nyersanyagok és a feldolgozott anyagok elkülönített tárolásához elegendően nagy, megfelelő helyiségekkel, és elegendő, különálló, hűtött raktárral kell rendelkezniük.

(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.

Az élelmiszer-vállalkozóknak biztosítani kell, hogy a hűtést igénylő élelmiszer hőmérséklete a forgalmazás minden szakaszában a jogszabályban megadott, illetve a gyártó által meghatározott hőmérséklet intervallumon belül legyen. Ennek érdekében az alábbi intézkedéseket kell megtenni.

1. Szállítás feltétele: A hűtést igénylő élelmiszerek szállítására szolgáló járműnek alkalmasnak kell lennie az élelmiszerek megfelelő hőmérsékleten tartására, valamint a szállítást végző személy számára lehetővé kell tenniük a hőmérséklet figyelemmel kísérését.
2. Áruberakodás megkezdhetősége: A hűtést igénylő élelmiszer szállításának megkezdése előtt, az áruberakodást megelőzően meg kell határozni a rakodótér célértékét, és ellenőrizni kell, hogy a rakodótér hőmérséklete megfelel a szállítani kívánt élelmiszerek hőfokigényének.

3. Áruberakodás: Ha a rakodótér hőmérséklete megfelelő, akkor elkezdődhet az élelmiszerek berakodása a szállítójárműbe, mely során a cél a lehető legrövidebb időn belül történő rakodás. Az áruberakodás kezdetét és az indulás időpontját célszerű feljegyezni a hőmérsékleti értékek utólagos ellenőrzésének érdekében.
4. Szállítás, árulerakodás, áruátvétel: A hőmérsékletet az áruszállítás folyamán folyamatosan figyelemmel kell kísérni. Ha a rakodótér hőmérséklete a folyamatok során a célértéken kívül esik, akkor a rakodótér hőmérsékletellenőrzésén felül a termékek hőmérsékletét is ellenőrizni kell (infra- és/vagy maghőmérő) annak eldöntése érdekében, hogy a hűtési lánc megszakadt-e.
5. Célszerű a hőmérsékleti értékek változását jelző, folyamatosan regisztráló berendezéseket alkalmazni, így a szállítás után is ellenőrizni lehet a szállítás közbeni hőmérsékletváltozásokat. A hőmérsékletellenőrzés módszereire példa a szállítás/tárolás során:
 - hőmérséklet kijelző
 - hőmérő
 - logger
 - termográf
 - hőmérsékletváltozást jelző matrica
6. Nem megfelelő hőmérséklet esetén az élelmiszerek átvételét meg kell tagadni. Megfelelő hőmérséklet esetén a lehető legrövidebb időn belül a hűtést igénylő élelmiszert hűtött térbe kell helyezni.
7. Áruátvétel során a termékek maghőmérsékletét célszerű kalibrált maghőmérővel ellenőrizni. Célszerű az áruátvételt temperált áruátvételi zónában végezni. A hűtési lánc fenntartásának igazolására az ellenőrzött hőmérsékleti értékeket dokumentálni célszerű. (raktér ellenőrzés, termék hőmérséklet ellenőrzés)
8. A hűtést igénylő élelmiszer hűtőterének hőmérsékletét folyamatosan figyelemmel kell kísérni. A mérés gyakorisága és dokumentációja az egység HACCP rendszerének előírása szerint kell, hogy történjen. A figyelemmel kísérés lehet:
 - pc hőmérséklet ellenőrző és riasztó rendszerrel,
 - manuális hőmérséklet ellenőrzéssel,
 - hűtőtér hőmérséklet kijelző leolvasásával
 - vagy a fentiek kombinációjával.
9. A tárolás, előkészítés, értékesítésre történő kínálás során a hűtőtér hőmérséklete az előre meghatározott célértéken belül kell, hogy mozogjon. Amennyiben különböző hőmérsékleti igényű élelmiszer tárolása történik ugyanabban a hűtőben, úgy valamennyi termék hűtési igényének kell, hogy megfeleljen a hőmérséklet (pl. margarin 5-10 °C és élesztő 2-8 °C, akkor a célérték 5-8 °C).
10. Ha a hűtőtér hőmérséklete a célértéken kívül esik, akkor a hűtőtér hőmérsékletellenőrzésén felül a termékek hőmérsékletét is ellenőrizni kell.
11. A fenti folyamatok során a hűtést igénylő élelmiszerek hűtött terek közötti szállítására kapcsán is törekedni kell arra, hogy a megfelelő hőmérséklet/maghőmérséklet folyamatosan biztosított legyen.
12. A hűtést biztosító berendezések meghibásodása esetén a HACCP-ben erre előírt intézkedési tervnek megfelelően kell eljárni (helyesbítő intézkedés).
13. Automatikus riasztási rendszer hiányában nyitáskor, majd ezt követően a HACCP-ben meghatározott gyakorisággal meg kell vizsgálni a hűtőberendezés működését és a benne lévő árut (meghibásodásra utaló jel).

Hőmérsékleti előírások:

- A gyártó által megadott tárolási hőmérséklet (termék csomagolásán vagy kísérő dokumentumon feltüntetett)
- tökehús maghőmérséklet: 0-7°C
- baromfi hús maghőmérséklet: 0-4 °C,
- belsőség maghőmérséklet: 0-3 °C,
- darált hús maghőmérséklet: 0-2°C,
- előkészített hús maghőmérséklet: 0-4°C
- friss halászati termékeket, a felengedett feldolgozatlan halászati termékeket és a rákokból és kagylókból főzött és lehűtött termékeket az olvadó jég hőmérsékletét megközelítő hőmérsékleten kell tartani
- „szobahőmérséklet”: 15-25°C (élelmiszerekre jogszabályban nem meghatározott)
- „hűvös hely”: 8-15°C (élelmiszerekre jogszabályban nem meghatározott)

Tekintettel arra, hogy a megadott értékek maghőmérsékletek, a tárolási hőmérsékletet úgy kell meghatározni, hogy a fenti értékek biztosítva legyenek.

Csomagolás, kereskedelmi előrecsomagolás

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

X. FEJEZET

AZ ÉLELMISZEREK EGYEDI CSOMAGOLÁSÁRA ÉS GYŰJTŐCSOMAGOLÁSÁRA ALKALMAZANDÓ RENDELKEZÉSEK

- (1) Az élelmiszerek egyedi csomagolásához és gyűjtőcsomagolásához használt anyagok nem jelenthetnek szennyező forrást.
- (2) Az egyedi csomagoláshoz használt anyagokat úgy kell tárolni, hogy a szennyeződés veszélyének ne legyenek kitéve.
- (3) Az egyedi csomagolási és gyűjtőcsomagolási műveleteket úgy kell elvégezni, hogy elkerüljék a termékek szennyeződését. Adott esetben és különösen a konzervdobozok és üvegtartályok esetében meg kell bizonyosodni a tárolótartály szerkezeti épségéről és tisztaságáról.
- (4) Az élelmiszerekhez újból felhasznált egyedi csomagoló és gyűjtő-csomagolóanyagnak könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie.

36/2014. (XII. 17.) FM rendelet az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról

1. Áruátvételnél csak olyan csomagolóanyagot szabad átvenni, amely nem szennyezett, és nem tartalmaz idegen anyagot.
2. Az élelmiszer csomagolására csak olyan anyag használható, amely ép, tiszta, mikrobiológiai szennyezéstől, egészségre ártalmas anyagtól mentes, megfelelőségi nyilatkozattal rendelkezik. A dokumentum tárolható a vállalkozás központjában, de ellenőrzés esetén be kell tudni mutatni (elektronikusan is elfogadható).
3. Élelmiszerral közvetlenül érintkező minden eszköz csak olyan anyagból készülhet, ami nem szennyezi az élelmiszert, káros anyag nem oldódik ki belőle. Élelmiszerral közvetlenül nem érintkező csomagolóanyagként is csak tiszta anyagot szabad használni.
4. A csomagolóanyagokat elkülönített, pormentes helyen kell tárolni úgy, hogy azt rovarok, rágcsálók ne károsíthassák és egyéb módon se szennyeződhetnek. A védőcsomagolási egység megbontásakor ellenőrizni kell a szennyeződés mentességét.
5. A csomagolóanyag felirata az élelmiszerral nem érintkezhet. A feliratozásra olyan engedélyezett festék alkalmazható, amely megfelelőségi nyilatkozattal rendelkezik.
6. Az egyedi csomagolóanyagot csak védőcsomagolásban szabad átvenni, tárolni és csak a felhasználás előtt megbontani.
7. Egyedi csomagolóanyagokat, melyek közvetlenül érintkeznek az élelmiszerral, raktározni csak védőcsomagolásban szabad a további szennyeződés elkerülése érdekében.
8. A felhasználás helyén maximum a napi felhasználandó mennyiség tárolható védőcsomagolás nélkül, szennyeződésektől védett helyen.
9. A csomagolóanyagokat közvetlenül a padozatra nem szabad helyezni.
10. Csomagolóanyagon mást tárolni, elhelyezni nem lehet.
11. A csomagolóanyag felhasználása lehetőleg FIFO (először be/*First In* – először ki/*First Out*) elv szerint történjen.

A kereskedelmi előrecsomagolás folyamata

1. A művelet teljes folyamatában biztosítani kell az adott termékre vonatkozó jogszabályi vagy gyártói tárolási feltételeket. A terméket a lehető legrövidebb ideig szabad fedetlenül hagyni.
2. Az azonos higiéniai megítélésű termékek (pl.: sajt és csemege) csomagolhatóak egy helyen/helyiségben, amennyiben azok darabolási, csomagolási műveletei időben elkülönítettek. A különféle termékekhez (pl.: sajt és felvágott) külön eszközöket kell használni, azokat meg kell jelölni. A műveletek között takarítást, indokolt esetben fertőtlenítést kell végezni.
3. Csak egyszer használatos csomagolóanyag használható.
4. A kereskedelmi előrecsomagolást olyan feltételek között és úgy kell végezni, hogy a termék ne szennyeződhesen, és a csomagolás védje az élelmiszert a szennyeződéstől. A csomagolást végző személynek a higiénés előírásokat fokozottan be kell tartania.
5. A kereskedelmi előrecsomagolt termékekről napi nyilvántartást kell vezetni, azok nyomon követhetőségét biztosítani és dokumentálni kell.

Jelölés kereskedelmi előrecsomagolás esetén

- feltüntetendő: termék neve, csomagolást végző egység neve, címe, termék tárolási feltétele pl.: hőmérséklete, fogyaszthatósági/minőség megőrzési ideje, tömege, egységára, eladási ára, kereskedelmi előrecsomagolás dátuma. (az aláhúzott adatok feltüntetése kötelező)
- Az összetevők felsorolását a gyártmánylap/specifikáció/eredeti csomagolás tartalmazza.

Képzés

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

XII. FEJEZET

KÉPZÉS

Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről:

- (1) az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljük, az élelmiszer-higiéniára vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képezzék;
- (2) az e rendelet 5. cikke (1) bekezdésében említett eljárás kialakításáért és fenntartásáért, vagy a vonatkozó útmutatók szerinti működésért felelős személyek megfelelő képzésben részesüljenek a HACCP elveinek alkalmazása terén; és
- (3) betartsák az egyes élelmiszer-ipari ágazatokban dolgozó személyek képzési programjára vonatkozó nemzeti jogszabályok bármely követelményét.

1. Az élelmiszeripari vállalkozó köteles a munkába állás előtt, de legkésőbb az azt követő egy hónapon belül a munkavállalót a munkakörének megfelelően az élelmiszer-forgalmazásra vonatkozóan megfelelő oktatásban részesíteni.
2. Az oktatásnak tartalmaznia kell a helyes higiéniai gyakorlattal, illetve a nemzeti útmutatókkal és az adott élelmiszeripari vállalkozásra vonatkozó minőségbiztosítási rendszerrel kapcsolatos ismeretanyagot.
3. Az oktatás megtartásáról, annak módjáról, dokumentálásáról, az oktatás hatékonyságának ellenőrzéséről az élelmiszer-vállalkozó gondoskodik.
4. A vállalkozónak oktatási anyagot kell biztosítani a dolgozók részére. Az oktatási anyagnak tartalmazni kell minden, az egységben végzett tevékenység végzéséhez szükséges ismeretet. Az oktatás hatékonyságát tesztekkel, vagy gyakorlati vizsgával javasolt ellenőrizni.

Önellenőrzés

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról

II. FEJEZET

AZ ÉLELMISZER-IPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI

5. cikk

Veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok

(1) Az élelmiszer-ipari vállalkozók a HACCP alapelvein alapuló folyamatos eljárást vagy eljárásokat vezetnek be, alkalmaznak és tartanak fenn.

2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

22. § (1) Az élelmiszer-vállalkozás működése során

b) olyan önellenőrzési, minőségbiztosítási, nyomonkövetési, termék-visszahívási rendszereket vagy ilyen rendszerek olyan elemeit kell működtetni, amelyekkel biztosítható az élelmiszer biztonságossága, megfelelő minősége, azonosíthatósága és nyomon követhetősége;

28/2017. (V. 30.) FM rendelet az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről

2. § E rendelet alkalmazásában

a) *önellenőrzés*: az élelmiszer-vállalkozás működéséhez kapcsolódó, az élelmiszerek megfelelő minőségével, az élelmiszer-biztonsággal, az azonosíthatósággal, a nyomonkövetéssel és az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos,

aa) az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvényben (a továbbiakban: Éltv.), az Éltv. felhatalmazása alapján kiadott jogszabályokban és az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktaiban meghatározott követelmények, valamint

ab) az adott élelmiszer-vállalkozás tevékenységének jellegét, sajátosságait és méretét figyelembe vevő, az élelmiszer-vállalkozás által tevékenységére vonatkozóan kidolgozott követelményrendszerben előírt kötelezettségek

teljesítésének élelmiszer-vállalkozás általi ellenőrzése, önellenőrzési rendszer működtetése által;

b) *önellenőrzési rendszer*: az önellenőrzési terv felállítása és az abban foglaltak végrehajtása dokumentumokkal igazolva.

3. § (1) Az élelmiszer-vállalkozásnak az Éltv. 22. § (1) bekezdés b) pontjában meghatározott önellenőrzési kötelezettséget legalább az e rendeletben meghatározott módon kell teljesítenie.

5. § (1) Az élelmiszer-vállalkozó önellenőrzési együttműködési megállapodást (a továbbiakban: megállapodás) köthet a NÉBIH-hel.

A forgalomba hozott élelmiszereknek, a forgalmazás feltételeinek és a vállalkozás által végzett tevékenységeknek meg kell felelni a vonatkozó élelmiszerbiztonsági és higiéniai követelményeknek. Ennek biztosítására be kell vezetni ezeknek a tevékenységeknek az ellenőrzését.

Az ellenőrzés, illetve az ellenőrzési rendszer kialakítása HACCP elveken alapuló eljárás alkalmazásával történik

A HACCP alapelvei a következők:

1. Azonosítani kell azokat a veszélyeket, amelyeket meg kell előzni, ki kell zárni vagy elfogadható szintre kell csökkenteni.

Ennek során:

- be kell azonosítani, hogy a tevékenység milyen egymást követő lépésekből áll a tevékenység kezdetétől a befejezéséig (folyamatábra készítésével),
 - pl.: áru beérkezése – áruátvétel – betárolás – eladó térbe kihelyezés – értékesítés
 - fel kell sorolni a lehetséges biológiai, kémiai vagy fizikai veszélyeket,
 - pl.: hűtést igénylő élelmiszer hőmérséklete határérték feletti az átvétel során; az élelmiszer lejárt fogyaszthatósági idővel érkezett;
 - szabályozást kell készíteni az azonosított veszély megelőzésére, kiküszöbölésére vagy elfogadható szintre csökkentésére.
 - pl.: hűtést igénylő élelmiszer átvétel során meg kell mérni a hőmérsékletet, ha pedig ez magas, akkor vissza kell utasítani az átvételét; műszaki hiba miatt leállt a hűtő, a hűtést igénylő élelmiszer hőmérséklete meghaladta a határértéket, ezért forgalomból ki kell vonni
2. A kritikus szabályozási pontok (CCP-k) meghatározása azon lépéseknél, ahol a szabályozás a veszély megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez elengedhetetlen.
 - pl.: hűtő/fagyasztó berendezések hőmérséklete
 3. A kritikus szabályozási pontokon az elfogadhatóság és elfogadhatatlanság különválasztásához szükséges kritikus határértékek megállapítása az azonosított veszélyek megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez.
 - pl.: a gyártó által előírt tárolási hőmérséklet minimum és maximum értéke
 4. Hatékony felügyeleti eljárások létrehozása és alkalmazása a kritikus szabályozási pontokon.
 - pl.: hűtő/fagyasztó berendezések hőmérsékletének hőmérővel történő rendszeres ellenőrzése
 5. Helyesbítő tevékenységek meghatározása, amikor a felügyelet jelzi, hogy a kritikus szabályozási pont nincs szabályozva.
 - pl.: hűtő meghibásodás esetén, ha az élelmiszerek maghőmérséklete az előírt hőmérsékleti tartományban maradt, azok átrakhatóak másik hűtő berendezésbe.
 6. A HACCP hatékony működésének igazolására szolgáló módszerek és eljárások létrehozása. Az igazoló eljárás tartalmazza pl. a felügyelethez használt eszközök (hőmérők) kalibrálását.
 7. Az élelmiszer-ipari vállalkozás jellegének és méretének megfelelő olyan dokumentumok és nyilvántartások létrehozása, amelyek igazolják az 1-6. pontban vázolt intézkedések hatékony alkalmazását.
 - pl.: a vállalkozónak célszerű az önellenőrzésekről naprakész nyilvántartást vezetni, amelyet ellenőrzés esetén a hatáskörrel rendelkező hatóságnak be kell mutatni. A dokumentálásra nincs kötelezően előírt formai követelmény, ellenben annak egyértelműnek és jól nyomon követhetőnek kell lennie.

A HACCP-re vonatkozó követelmény, hogy megfelelő rugalmasságot kell biztosítani ahhoz, hogy minden helyzetben alkalmazható legyen, valamennyi forgalmazó helyre vonatkozóan (például: élelmiszerüzlet, hipermarket).

Javaslat az élelmiszer-vállalkozó által végzett ellenőrzési folyamatok gyakoriságára:

Napi ellenőrzés:

- Dolgozók személyi higiénája (pl. kéz, haj, ékszer) és étel-miszerhigiéniai védőöltözet
- Üzlet környezete, az eladótér, előkészítők és raktár tisztasága és rendezettsége
- Gépek, berendezések és eszközök tisztasága, megfelelő működőképessége
- Szociális helyiségek takarítottsága (takarítási lap) és higiénája (kéztisztító, kéztörlő ill. kézszáritó)
- Üvegfelületek tisztasága és épsége
- Hűtők/fagyasztók hőmérséklete, tisztasága
- Termékek lejárat idejének ellenőrzése

Heti ellenőrzés:

- Takarító eszközök állapota és mennyisége
- Rovar és rágcsálócsapdák épségének ellenőrzése
- Hulladéktároló edények és helyiség tisztasága

Havi ellenőrzés:

- A termékek nyomon követhetőségét biztosító folyamat működése
- Takarító szerek mennyisége

Éves ellenőrzés:

- Gépek, berendezések és helyiségek karbantartásának szükségessége
- Helyben előállított élelmiszerek (például: darált hús, előkészített hús) mikrobiológiai vizsgálata

Önellenőrzési terv

1. Önellenőrzési tervvel kell rendelkezni, amely tartalmazza a rendeletben meghatározott adatokat.
2. Az önellenőrzési terv nem más, mint a meglévő önellenőrzéssel kapcsolatos tevékenységek, dokumentumok rendszerbe foglalása, amely kiterjed az élelmiszerek megfelelő minőségével, az étel-miszer-biztonsággal, az azonosíthatósággal, a nyomon követéssel és az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos kötelezettségek teljesítésére. Az önellenőrzési terv papíralapú és elektronikus formában egyaránt elfogadható.
3. Az önellenőrzési terv felállításakor, mint ahogy minden önellenőrzési tevékenység során a ténylegesen végzett tevékenységeket kell figyelembe venni, és a rendszert ahhoz kell igazítani.
4. Az önellenőrzés során alkalmazott módszer lehet például
 - érzékszervi vizsgálat,
 - mérés, az eredmények értékelése és elemzése, a szükséges beavatkozás,
 - mintavétel és laboratóriumi vizsgálat,
 - az átvett, kapott, illetve keletkezett dokumentumok ellenőrzése, értékelése és elemzése, a szükséges beavatkozás,
 - az átvevői, felhasználói és fogyasztói panaszok kivizsgálása, elemzése, a szükséges beavatkozás.
5. Nem szükséges új dokumentációs rendszert létrehozni és működtetni, amennyiben a használt dokumentumok (például HACCP dokumentumok) megfelelnek az önellenőrzési rendszerrel kapcsolatban meghatározott követelményeknek. A dokumentumokat legalább 1 évig, vagy a tervben meghatározott ideig kell megőrizni.

6. Az önellenőrzési terv végrehajtása során a folyamatosságot, és az utólagos ellenőrizhetőségét biztosítani kell.

Önkéntes alapon önellenőrzési együttműködési megállapodást lehet kötni a NÉBIH-hel. Az egyedi megállapodás értelmében, amennyiben a vállalkozás az önellenőrzés keretében végzett vizsgálatok eredményéről rendszeresen tájékoztatja a NÉBIH-et, az élelmiszer-vállalkozó kockázati besorolását a beküldött vizsgálati eredményektől függően a NÉBIH módosíthatja.

Nyomon követhetőség

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról

(20) preambulum bekezdés

Az élelmiszer-biztonság szavatolásának alapvető eleme az élelmiszerek és az élelmiszer-összetevők nyomon követhetősége az élelmiszerláncban belül. A 178/2002/EK rendelet szabályokat tartalmaz az élelmiszerek és élelmiszer-összetevők nyomon követhetőségének biztosítására, és előírja a végrehajtási szabályok elfogadására vonatkozó eljárást, a fenti elveknek az egyes ágazatok tekintetében történő alkalmazása érdekében.

178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról (a jelen fejezet alkalmazásában: „Rendelet”)

A Rendelet (28) preambulum bekezdése szerint tapasztalatok igazolják, hogy az élelmiszer és takarmány belső piacának működését veszélyezteti, ha az élelmiszerek és takarmányok útja nem követhető nyomon. Ezért az élelmiszer- és takarmányiparban fel kell állítani egy átfogó nyomon követési rendszert, amelynek segítségével el lehet végezni a különböző termékek célzott és pontos kivonását a piacról, illetve tájékoztatni lehet a fogyasztókat vagy az ellenőrzéssel megbízott személyeket; e rendszer segítségével élelmiszerbiztonsági problémák esetén elkerülhető a piac működésének felesleges, nagyobb mértékű megzavarása.

A Rendelet (29) preambulum bekezdése szerint gondoskodni kell arról, hogy az élelmiszer- vagy takarmányipari vállalkozások, beleértve az importőröket is, azonosítani tudják legalább azt a vállalkozást, ahonnan az adott élelmiszert, takarmányt, élőállatot vagy az élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő anyagot kapták, annak érdekében, hogy egy esetleges vizsgálat során minden szakaszban biztosítani lehessen a nyomon követhetőséget.

A Rendelet a fenti elveket az alábbiak szerint ülteti át konkrét jogszabályi rendelkezésekbe:

18. cikk

(1) A termelés, feldolgozás és forgalmazás minden szakaszában biztosítani kell az élelmiszerek, a takarmányok, az élelmiszertermelésre szánt állatok, valamilyen élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagok útjának nyomon követhetőségét.

(2) Az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozóknak gondoskodniuk kell arról, hogy azonosítani tudják azon személyeket, akiktől az élelmiszert, takarmányt, az élelmiszertermelésre szánt állatot, valamilyen élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagot kapják.

(3) Az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozóknak rendelkezniük kell olyan rendszerekkel és eljárásokkal, amelyek lehetővé teszik azoknak az egyéb vállalkozásoknak az azonosítását, ahová termékeiket szállítják. Ezeket az információkat az illetékes hatóságok kérésére a hatóságok rendelkezésére kell bocsátani.

(4) A Közösségben forgalomba hozott, illetve valószínűleg forgalomba hozatalra kerülő élelmiszereket vagy takarmányokat el kell látni olyan címkékkel vagy azonosító eszközökkel, amelyek a vonatkozó meghatározott rendelkezések követelményeivel összhangban, a vonatkozó dokumentáción és információkon keresztül lehetővé teszik a termékek nyomon követését.

ÚTMUTATÓ AZ ÉLELMISZERJOG ÁLTALÁNOS SZABÁLYAIT MEGHATÁROZÓ 178/2002/EK RENDELET 11., 12., 14., 17., 18., 19. ÉS 20. CIKKÉNEK ALKALMAZÁSÁHOZ

Az Útmutató az élelmiszerlánc valamennyi szereplőjének segítséget kíván nyújtani a rendelet helyes értelmezésében, valamint megfelelő és egységes módon történő alkalmazásában. Ugyanakkor az Útmutató jogi kötőerővel nem bír, vita esetén a jogértelmezés alapvetően a bíróságok feladata.

2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

16. § (1) Az élelmiszer-előállítás folyamatának nyomon követhetősége és – a szükséges esetekben – az élelmiszer forgalomból történő visszahívhatósága érdekében az élelmiszerlánc valamennyi szereplőjének az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban, valamint az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktusaiban meghatározott nyomon követhetőségi eljárást kell létrehoznia, és ahhoz kapcsolódóan naprakész dokumentációs rendszert kell működtetnie az élelmiszerek, a takarmányok, az élelmiszertermelésre szánt állatok, valamint az élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagok tekintetében.

(2) Az élelmiszerlánc valamennyi szereplője köteles az (1) bekezdés szerinti dokumentációs rendszer adatait felhívásra haladéktalanul az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv rendelkezésére bocsátani a járványügyet, az élelmiszer-biztonságot és azzal összefüggésben az állatvédelmet közvetlenül vagy közvetve befolyásoló veszélyelemzés és a nyomon követés biztosítása érdekében.

3/2010. (VII. 5.) VM rendelet az élelmiszer-előállítással és -forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomonkövethetőségről

5. §

(1) A nyomon követhetőség biztosítása érdekében minden forgalomba hozott, illetve forgalomba hozatalra szánt élelmiszer szállítmányt kísérő dokumentációnak egyértelműen tartalmaznia kell az adott élelmiszer tétel nyomon követését szolgáló azonosító jelölést.

(2) A szállítmányt kísérő dokumentációnak vagy számla esetén a számlának a kezelő által hitelesített másolatát az élelmiszer forgalomba hozatalának helyén kell tartani folyamatosan és hatósági felszólításra azonnal be kell tudni mutatni.

(3) A szállítmányt kísérő dokumentációt a fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időt követő egy évig meg kell őrizni.

A fenti nyomon követési kötelezettség az „egy lépés vissza, egy lépés előre” elven alapszik, amely az élelmiszeripari vállalkozók számára a következőket jelenti:

- olyan rendszerrel kell rendelkezniük, amely lehetővé teszi termékeik közvetlen szállítójának (szállítóinak) és közvetlen fogyasztójának (fogyasztóinak) azonosítását.
- kapcsolatba kell tudniuk hozni a szállítót és az adott terméket (melyik termék melyik szállítótól származik).
- kapcsolatba kell tudniuk hozni a fogyasztót és az adott terméket (melyik termék melyik fogyasztóhoz kerül). Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak azonban nem kell azonosítaniuk a közvetlen fogyasztókat, ha azok egyben végső fogyasztók is.

A jelen útmutató az alábbi szabályok betartását javasolja követendőnek:

1. Biztosítani kell a szállítók és a termék azonosíthatóságát és kapcsolatát az élelmiszer-vállalkozó által kidolgozott nyomon követési eljárás alapján.
2. A termékek azonosítását az alábbi adatok együttes megadásával javasolt biztosítani:
 - A termék pontos megnevezése, beazonosítható módon
 - A termék mennyisége
 - A termék gyártójának vagy forgalmazójának megnevezése
 - A termék tételazonosítója (LOT szám vagy a minőség-megőrzési/fogyaszthatósági idő megadása, ha annak lejárat dátuma tartalmazza legalább a hónapot és a napot).

3. A termékek közvetlen beszállítóinak azonosítását a szállítmányt kísérő dokumentumok (számla, szállítólevél, vagy más dokumentum, pl.: raklaplista, ketreclista) teszik lehetővé, amelyek tartalmazzák a nyomon követéshez szükséges adatokat.
4. Javasolt a szállítókról és a termékeikről olyan naprakész nyilvántartást vezetni, mely elősegíti az adatok gyors keresését, és biztosítja a tételek beazonosítását, a szállítóval való összekapcsolását.
5. Az élelmiszer-vállalkozás köteles a nyomon követéshez szükséges jogszabályban meghatározott dokumentumokat megőrizni a mindenkor hatályos jogszabályban megadott ideig az alábbiak szerint (egyéb jogszabály - pl. adózási - eltérően rendelkezhet):
 - szállítmányt kísérő dokumentáció (számla, szállítólevél) esetén a VM rendelet alapján a fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időt követő 1 évig,
 - kereskedelmi előrecsomagolás esetén, az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának és az értékesítés helyén történő élelmiszer-előállításnak élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 64/2007. (VII.23.) FVM-EüM együttes rendelet 10. §-a szerinti nyilvántartási dokumentumot a tárgynaptól számítottan két évig meg kell őrizni.
6. A termékek közvetlen beszállítóinak azonosítását biztosító dokumentumoknak az alábbi adatokat kell minimálisan tartalmaznia (több dokumentum esetén jól követhető módon):
 - a termék neve, rövidítés esetén a termék beazonosítását biztosító módon,
 - a termék mennyisége,
 - a termék szállítójának neve/cégneve és címe,
 - a szállítás időpontja (pl. szállítmányt kísérő dokumentációval, vagy belső nyomon követési rendszerrel, vagy szállítói nyilatkozattal).
7. Amennyiben a kereskedelmi egységben a szállítói csomagolási egység (egyedi csomagolás) megbontásra kerül kereskedelmi célból, úgy az egység felelőssége a csomagolatlan termék nyomon követésének biztosítása (pl.: belső nyomon követési lap vagy eredeti címke megőrzése), mely során a kereskedelmi egység köteles minimálisan az alábbi adatokat dokumentálni:
 - csomagolási egység megbontásának ideje,
 - termék neve beazonosítható módon,
 - fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési ideje.

Termékkivonás és termékvisszahívás

178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról

19. cikk

(1) Amennyiben egy élelmiszeripari vállalkozó úgy véli vagy okkal feltételezi, hogy egy élelmiszer, amelyet a vállalkozás behozott, előállított, feldolgozott, gyártott vagy forgalmazott, nem felel meg az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, és a kérdéses élelmiszer már kikerült az élelmiszeripari vállalkozó közvetlen ellenőrzése alól, az élelmiszeripari vállalkozó haladéktalanul kezdeményezi az élelmiszer kivonását a piacról és erről tájékoztatja az illetékes hatóságot. Ha a termék eljuthatott a fogyasztóhoz, a vállalkozó hatékony eszközökkel és pontosan tájékoztatja a fogyasztókat a kivonás okáról, valamint szükség esetén — amennyiben egyéb intézkedések nem elegendőek a magas szintű egészségvédelem megvalósításához — vissza kell hívnia a fogyasztóhoz már leszállított terméket.

(2) Az az élelmiszeripari vállalkozó, aki az élelmiszerek csomagolása, címkézése, biztonsága és egysége megváltoztatása nélkül kiskereskedelmi és forgalmazási tevékenységet lát el, saját tevékenységeinek keretein belül kivonja a piaci forgalomból azokat a termékeket, amelyek nem felelnek meg az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, és az élelmiszerek útjának nyomon követéséhez szükséges információk átadásával, a termelők, feldolgozók, gyártók és/vagy illetékes hatóságok által kezdeményezett intézkedésekben együttműködve hozzájárul az élelmiszerek biztonságához.

(3) Az élelmiszeripari vállalkozó haladéktalanul tájékoztatja az illetékes hatóságokat, amennyiben úgy véli vagy okkal feltételezi, hogy az általa forgalomba hozott élelmiszer ártalmas lehet az egészségre. A vállalkozó bejelenti az illetékes hatóságoknak a végső fogyasztót fenyegető veszély megelőzésére tett intézkedéseket, és nem akadályozhat meg senkit abban, hogy a tagállam jogrendszerével és joggyakorlatával összhangban együttműködjön az illetékes hatóságokkal, amennyiben ezzel megelőzhető, csökkenthető vagy megszüntethető egy élelmiszerral kapcsolatos veszély.

(4) Az élelmiszeripari vállalkozó együttműködik az illetékes hatóságokkal az általa jelenleg vagy korábban szállított élelmiszerral kapcsolatos kockázatok megelőzésében vagy csökkentésében.

Termékkivonás / termékvisszavonás (withdrawal)

1. A termékkivonás az eladótérbe kihelyezett, vagy más módon a fogyasztónak átadásra szánt élelmiszerekre vonatkozik.
2. Ha a kivont termék esetében még nem igazolt, hogy nem felel meg az élelmiszer biztonsági követelményeknek, akkor azt a szakosításának megfelelő raktárban, erre kijelölt helyen, elkülönítve, megfelelő jelöléssel ellátva, zárt csomagolásban kell tárolni a vizsgálatok eredményének megérkezéséig.
3. Amennyiben már bizonyított, hogy a termék igazoltan nem felel meg az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, akkor a hulladékkezelésről szóló fejezetben leírtak szerint kell kezelni.
4. A termékkivonást a lehető legrövidebb időn belül végre kell hajtani (beleértve a központi raktárakat is).

5. Amennyiben az adott termék tétel nem azonosítható, akkor a kereskedelmi egységben található valamennyi azonos termék visszavonásra kell hogy kerüljön, lejáratától és tételszámtól függetlenül.

Termékvisszahívás (recall)

1. A termékvisszahívás a fogyasztóknak már átadott élelmiszerekre vonatkozik.
2. Termékvisszahívást kell végezni, ha az élelmiszer ártalmas a fogyasztó egészségére.
3. Csak kivont termék esetében értelmezhető a visszahívás. Visszahívás esetén a kivonás szabályai alkalmazandók.
4. Termékvisszahívás esetén haladéktalanul tájékoztatni kell az illetékes hatóságokat a végső fogyasztót fenyegető veszély megelőzésére tett intézkedésekről.

Kártevők elleni védekezés/kártevőirtás

852/2004/EK rendelet az Élelmiszerhigiéniáról II. melléklet

IX. FEJEZET

AZ ÉLELMISZEREKRE ALKALMAZANDÓ RENDELKEZÉSEK

(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).

II. FEJEZET

KÜLÖNLEGES KÖVETELMÉNYEK OLYAN HELYSÉGEKBEN, AHOL ÉLELMISZER KÉSZÍTÉSÉT, KEZELÉSÉT VAGY FELDOLGOZÁSÁT VÉGZIK (KIVÉVE AZ ÉTKEZÉSRE SZOLGÁLÓ HELYSÉGEKET ÉS A III. FEJEZETBEN MEGHATÁROZOTT ÜZEMEKET)

(1) Az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségekben (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott helyiségeket, de beleértve a szállítóeszközökben található helyiségeket) a kialakításnak és az elrendezésnek lehetővé kell tennie a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet a műveletek között és során. Különösen:

d) az ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemlését meggátolják. A szabadba nyíló ablakokat, szükség szerint, tisztítás céljából könnyen leszerelhető rovarhálóval kell ellátni. Ha a nyitott ablak szennyeződéshez vezethet, az ablakokat az élelmiszer-előállítás ideje alatt rögzített módon, zárva kell tartani;

1. A kártevőirtás módjának és módszerének meghatározása az élelmiszervállalkozó felelőssége. Amennyiben a tevékenység formája és módja lehetővé teszi, azt saját hatáskörben is elvégezheti, amennyiben betartja a felhasznált anyagokra és eszközökre vonatkozó szabályokat, és biztosítja a kártevőmentességet. A hatóság a vállalkozó saját maga által kialakított védekezést az ellenőrzés során nem megfelelőnek nyilváníthatja, és elrendelheti szakvállalkozás alkalmazását.
2. A kereskedelmi egységben meg kell akadályozni a kártevők bekerülésének lehetőségét pl. a szabadba nyíló ajtókat használaton kívül zárva kell tartani, lehetőség szerint önműködően záródó ajtókat, szalagfüggönyöket kell alkalmazni, az ablakokat rovarhálóval kell ellátni. A nyílászáróknak jól záródóknak kell lenniük. Az egységhez tartozó külső területeken olyan körülményeket kell biztosítani, amely megakadályozza a kártevők megtelepedését, szaporodását, táplálékhoz jutását (pl.: hulladéktároló, göngyöleg, zöldterületek kezelése). A folyamatos karbantartottság biztosításával – az ajtók résmentes záródásával, a faláttörések résmentes lezárásával, fal sérüléseinek javításával – meg kell akadályozni a kártevők bejutását az élelmiszer-kereskedelmi egységbe. A kártevők épületen belüli közlekedését elősegítő útvonalakat – pl. álmennyezet, függesztett kábelcsatornák, hűtőberendezések szerviz árcai – is célszerű felügyelet alatt tartani.
3. A kártevők bekerülését és jelenlétét szemrevételezéssel vagy monitorozó csapdák használatával folyamatosan ellenőrizni kell, és szükség esetén azonnali beavatkozást (kártevőirtást) kell végezni.
4. Kártevő bekerülése esetén azonnali beavatkozás szükséges, amely során a leghatékonyabban, de az élelmiszerbiztonsági szabályokat betartva kell a kártevőt elriasztani vagy elpusztítani.

5. A kártevőirtáshoz használt mérgező hatású vagy egyéb szerek kihelyezésére olyan szerelvényeket kell használni, amelyből nem szóródhat ki a szer, az élelmiszert és környezetét nem szennyezheti, veszélyeztetheti. Az irtószerek kihelyezhetőek a létesítmény egész területén, az épületen kívül (az időjárás hatásait, a környezetvédelmi, állatvédelmi és az emberi élet védelmének követelményeit is figyelembe véve) és belül - kivéve azokat a helyiségeket, amelyekben csomagolatlan élelmiszer van. Csomagolatlan élelmiszerek tárolására, feldolgozására, megjelenítésére szolgáló területeken csak úgynevezett „élve fogó” csapdák alkalmazhatóak, amelyek használata során be kell tartani az állatvédelmi szabályokat.
- A repülő rovarok elleni védekezés során feromonos vagy UV rovarcsapdákat (légyfogó papír, légyfogó szalag stb.), mászó rovar ellen a rovar jellegének megfelelő csapdákat kell használni.
 - Az UV rovarcsapdát lehetőség szerint a bejáratok közelében kell elhelyezni (150 cm sugarú körben a bejáratától, a nagyobb hatásfok érdekében ne helyezzük közvetlenül ablak elé, illetve ahol direkt napsugárzás éri.)
 - A légyfogó papír, légyfogó szalag csomagolatlan élelmiszer fölé nem helyezhető. Gyakori cseréjükről gondoskodni kell.
 - Levegőbe porlasztott irtószerek használata nem megengedett.
6. A védekezés során biztosítani kell, hogy az élelmiszer, az üzlet területe, gépek, berendezések ne szennyeződhesse.
7. A kártevők mentesítésének folyamatát eljárásban célszerű szabályozni, amelynek minimálisan tartalmaznia kell:
- a tevékenységre jellemző, veszélyt jelentő kártevők azonosítását,
 - az esetleges szezonális hatások figyelembe vételét,
 - az alkalmazott védekezési módszerek és eljárások meghatározását,
 - kártevő jelenlétének figyelési módját, dokumentálását,
 - kártevők elleni csapdák pontos elhelyezését (pl.: térkép),
 - engedéllyel rendelkező alvállalkozó alkalmazása esetén az alvállalkozók felügyeletét.
8. A kártevők mentesítésének folyamatát szabályozó eljárást célszerű legalább évente felülvizsgálni az önellenőrzés keretében, figyelembe véve a műszaki/technológiai/környezeti változásokat.
9. A kártevő mentesítésre igénybe vett alvállalkozóval szembeni követelmények
- érvényes hatósági engedéllyel rendelkezik,
 - a használt szerei és módszerei megfelelnek a szakma legújabb elvárásainak,
 - a használt szerek biztonsági adatlapjait átadja az élelmiszervállalkozónak,
 - a kialakított védekezési mód hatékonyan biztosítja a kártevők távoltartását, és a mentesítést.
- Célszerű, ha az alvállalkozó
- részt vesz a kártevőirtási folyamat kialakításában,
 - szerződés szerűen biztosítja a garanciát a munkájára,
 - trendelemzés segítségével javítási javaslatokat ad a folyamat működésével kapcsolatosan.

1. melléklet

NYILATKOZAT

élelmiszerhigiéniai védőöltözet otthoni tisztításáról

Amennyiben a dolgozó a rendelkezésére bocsátott védőöltözetet saját maga tisztítja, be kell tartani az alábbiakat:

- A védőöltözet kezelésének valamennyi fázisában (tárolás, mosás, vasalás, stb.) biztosítani kell az elkülönítést, és a szennyeződéstől, fertőződéstől való védelmet.
- A tisztítási folyamat során az alábbi fertőtlenítési eljárások valamelyikét alkalmazni kell:
 - mosás legalább 60 °C hőmérsékleten
 - fertőtlenítőszerben (Hypo, Flóraszept, stb.) történő áztatás a használati utasításban meghatározott koncentráció és behatási idő betartásával
 - alapos, magas hőmérsékleten végzett átvasalás.
- A tiszta védőöltözetet szennyeződéstől védve (pl. tiszta műanyag zacskóban) kell tartani és szállítani, a használatba vételig egy erre kijelölt helyen kell tárolni.

A fenti kezelési utasítást tudomásul vettem, azt rám kötelező előírásként tekintem.

Dátum	Dolgozó neve	Aláírás

2. melléklet

ÉLELMISZER ADOMÁNYOZÁS

Élelmiszer termékek kezelése emberi fogyasztásra történő adományozás folyamatában
(pl.: Élelmiszerbank)

Áttekintés

A még fogyasztható, de a kereskedő belső szabályozására való hivatkozással vagy egyéb nem élelmiszerbiztonsági hiba miatt már nem értékesítendő termékek átadása a segélyszervezetek, rászorulóknak részére a jelenlegi társadalmi elvárások egyik fontos alapelve, az élelmiszerpazarlás a FAO/WHO, illetve a nemzeti és nemzetközi szervek egyik fontos célkitűzése. Azonban ebben az esetben is figyelembe kell venni azt a tényt, hogy ezek az élelmiszerek is emberi fogyasztásra kerülnek, tehát minőségi és élelmiszerbiztonsági szempontból ugyanazokat a követelményeket kell teljesíteni az átadás során, mint a rendes kiskereskedelmi forgalomba kerülő termékeknek.

Milyen termékeket adományozhatunk?

Minden olyan termék adományozható, amely emberi fogyasztásra alkalmas, a termék minősége megfelel a rá vonatkozó jogszabályi (pl.: élelmiszerkönyv) vagy gyártói elvárásoknak. Nem kerülhet adományozásra olyan termék, amely az adományozás sajátosságait is figyelembe véve a folyamat során olyan elváltozásokat szenved, amely azt fogyasztásra alkalmatlanná teszi, illetve minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági ideje lejárt.

Péktermékek – javaslat az átadható termékek körére:

- kenyerek
- veknik és cipók
- édes és sós termékek
- zsemle, kifli
- teasütemények, aprósütemények

Nem átadható termékek:

- cukrászati termékek a teasütemények, aprósütemények kivételével

Zöldség és gyümölcs termékek – javaslat az átadható termékek körére:

Minden olyan lédígy és darabos zöldség és gyümölcs, amelyet már nem kívánunk forgalmazni, de emberi fogyasztásra alkalmas, illetve az átadáskor a minősége olyan, hogy a szállítás után vélhetően megfelelő állapotban érkezzen a rendeltetési helyére, továbbá:

- nem penészes,
- nem rothadt, erjedt,
- nem szennyezett, minden látható idegen anyagtól mentes,
- kártevőktől és azok károkozásaitól mentes,
- idegen íztől és szagtól mentes,
- olyan sérült, elszíneződött termékek, melyeknél a gyümölcshús vagy ezzel egyenértékű belső részek nem sérültek,
- hálós termékeknek, ha csak kevés sérült van benne (pl egy-két narancs, burgonya, hagyma, stb. megsérült), de a többi fogyasztható (azonban az átadás lehetősége ebben az esetben is kizárt, amennyiben a csomagban penészes, rothadt, erjedt egyedi termék van),
- a termékhez kapcsolódó minőségi osztálybesorolásnak már nem felel meg (termékenként változó paraméterek szerint – pl. hegesedés, héjhiba, tisztaság, stb.).

Friss és tartós élelmiszerek - javaslat az átadható termékek körére:

A 2. pont első bekezdésében szereplő általános követelményeknek megfelelő termék.

A termék átadásra való előkészítése és tárolása

Mivel a termékek emberi fogyasztásra kerülnek, így az adott termékre vonatkozó tárolási feltételeknek, az általános higiéniai követelményeknek megfelelően, szakosítva kell tárolni azokat átadásig. Hűtést igénylő termékeknel a hűtőlánc tartása kötelező.

Az adományozásra kerülő termékek gyűjtési helyének a következő feltételnek kell megfelelnie:

- Az értékesítésre szánt és a selejt termékektől egyaránt elkülönítetten, jól látható és egyértelmű felirattal jelölten (pl.: Adományozandó termékek).
- Termékcsopontonként gyűjtve.

Az adomány termék tárolási hőmérsékletének az előírt tárolási hőmérsékleten belül kell lennie, és azt a HACCP rendszer szabályainak megfelelő gyakorisággal kell ellenőrizni.

A péktermékeket élelmiszer tárolására alkalmas, higiénikus, nylon zsákkal kibélelt rekeszbe célszerű helyezni, a zsákot a termék állagmegóvása érdekében (száradás ellen) rá kell hajtani a termékek tetejére. A reggeliző termékeket édes és sós termékekre válogatva kell visszatárolni (nem kell termékeként külön csomagolni, de egy rekeszen belül az édes és sós termékek nem keveredhetnek). A zöldség-gyümölcs termékeket nem kell nylon zsákba tenni.

A rekeszből (nylon tasakból) elegendő mennyiséget kell biztosítani ahhoz, hogy csere rendszerben tudják működtetni a folyamatot.

Az adományozott által biztosított szállítási mód nem megfelelőse esetén az adományozónak lehetősége van az elszállítás megtagadására. Amennyiben a termék olyan egy utas göngyölegben van, amely a termék saját csomagolásának tekinthető (papírkarton, fa rekesz), úgy természetesen a terméket nem kell átpakolni, az egy utas göngyölegben lehet átadni a szervezet részére. Javasolt, hogy a göngyölegeket az adományozott biztosítsa.

A termék átadása

Az átadásnak szigorú számadású dokumentumon (pl.: szállítólevél) kell megtörténnie. A termékeket átadáskor termék kategóriánként le kell mérni vagy számlálni és ennek megfelelően kell feltüntetni a szállítólevélen. Mérlegeléskor a tárolásra használt göngyölegek súlyát minden esetben le kell vonni, csak a termékek nettó súlya kerülhet feltüntetésre. Az átvevő szervezet részére lehetőséget kell biztosítani, hogy a mérlegelést megtekinthesse.

A hűtött termékek esetén a szervezeteknek élelmiszertárolásra alkalmas hűtődobozt kell biztosítaniuk. Javasolt a szervezettől a hűtődobozt már legalább a termék átadását megelőző reggelen vagy legalább 12 órával korábban leadni az adományozó részére, ezzel elkerülve, hogy este át kelljen pakolni a termékeket.

Fontos, hogy a termékek átadásakor a szervezet megtekinti az adományt, és indokolt esetben módjában áll visszautasítani az elszállítást.

3. melléklet

ÚTMUTATÓ

A kereskedelemből származó azon korábbi élelmiszerek kezeléséhez, amelyeket élelmiszerként a továbbiakban már nem kívánnak forgalmazni

E termékek fő csoportjai:

1. Állati eredetű termékek, továbbiakban **állati eredetű melléktermékek**
2. Nem állati eredetű termékek, továbbiakban **nem állati eredetű takarmány-alapanyagok**
3. Az 1. és 2. keverékei, továbbiakban **keverékek**
4. Kommunális hulladékok, továbbiakban **hulladékok**

Eljárásrend:

1. Állati eredetű melléktermékek:

a) Átadás engedélyes állati melléktermék szállítónak vagy kezelőnek

Az állati eredetű mellékterméket **átvevőknek** a 1069/2009/EK rendelet 23. és 24. cikkének megfelelően **engedéllyel kell rendelkezni**.

b) Átadás takarmányozási céllal csak az eltérő takarmányozásra engedéllyel rendelkező üzemeltetők részére lehetséges. (1069/2009/EK rendelet 18. cikk (1) bekezdésében meghatározott esetekben pl. állatkerti állatok; prémes állatok; elismert kennelekből származó kutyák vagy vadászkutya-falkák; menhelyen élő kutyák és macskák, stb.) Az eltérő takarmányozásra engedéllyel rendelkező ügyfelek listája a NÉBIH honlapján, az alábbi helyen érhető el (X. szekció):

http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/aai/kozerdeku_aai/kotelezoen_nyilvantartott/1774

A NÉBIH eljárásrend szerint az eltérő takarmányozásra **egységesített engedélyezési határozat** kerül kiadásra, a korábbi engedélyek hatályukat veszítik. Az egységes engedélyben a szokásos adatokon túl fel kell tüntetni:

- Átvevő vállalkozás vagy személy azonosító adatai
- Átvevő vállalkozás felelőisének azonosító adatai
- Átvevő FELIR azonosítója

A kiadott engedélyek adattartalma a NÉBIH honlapon elérhető.

A kereskedelmi **vállalkozók** a MEBER rendszerbe havonta **feltöltik** az átadott mennyiségeket **és figyelemmel kísérik** a kiadott engedélyekben szereplő mennyiségi korlátok betartását.

c) Haszonállatok részére takarmányozási célra történő átadás – figyelembe véve a fehérje etetési tilalom előírásait – csak takarmányforgalmazóként lehetséges, ezért a kereskedelmi egységnek takarmányvállalkozóként is regisztráltatnia kell magát, és be kell tartani a vonatkozó szabályokat.

2. **Nem állati eredetű takarmány-alapanyagok:** Takarmányozási célra történő átadásuk csak takarmányforgalmazóként lehetséges, **a kereskedelmi egységnek takarmányvállalkozóként is regisztráltatnia kell magát**, és be kell tartani a vonatkozó követelményeket.

Az OKSZ saját eljárásrendjében szabályozza, hogy ezek a nem állati eredetű takarmányok-alapanyagok csak olyan állattartónak adhatók át, amely az általa tartott állatok számát, fajtát, hasznosítási irányát, TIR és FELIR azonosítóját a járási főállatorvos igazolásával benyújtja. Az igazoláson szerepelnie kell a takarmányozási segédlet alapján kiszámított heti feletethető mennyiségnek.

Ezekről az állattartókról és az átvehető mennyiségekről az OKSZ elérhető nyilvántartást vezet.

3. **Keverékek:** állati eredetű melléktermékeknek tekintendők, eljárás ugyanaz, **mint az állati eredetű melléktermékek** esetén.
4. **Hulladékok:** Élelmiszerként, állati eredetű melléktermékként, nem állati eredetű takarmány-alapanyagként **nem hozhatók forgalomba**. Erre a hulladékkezelő vállalkozással kötött szerződésben garanciát kell vállalni.

Ha a kereskedelmi vállalkozó nem kíván takarmányforgalmazóvá válni, valamennyi olyan termékét, amelyet élelmiszerként nem kíván forgalomba hozni, csak kommunális hulladékként adhatja át, az ilyen hulladék kezelésére engedéllyel rendelkező vállalkozásnak.