

Zömében a saját gazdaság elsődleges termelésén alapuló értékesítés céljából kisléptékű magánházi élelmiszer előállítás és értékesítés

Jó higiénia gyakorlat útmutatója

(Nem tartalmazza falusi vendégasztal során elkészített, értékesített ételek jó higiéniai gyakorlatát, az erre vonatkozó szabályokat)



Az Útmutató létrejöttét támogatták

- Az Ökotárs Alapítvány adományi programja PP 2521 számú "Civil szervezetek együttműködése a kisléptékű élelmiszer-előállítók érdekképviseléséért" című pályázati támogatás segítségével.
- Accenture, "Képességek a sikerért" 2010. pályázati program keretében



ÖKOTÁRS
ALAPÍTVÁNY

„Képességek
a sikerért 2010”
accenture
High performance. Delivered.

Az Útmutató 2012. decemberi frissítését a módosult jogszabályoknak megfelelően a Védegylet Egyesület megbízásából a "Svájci és magyar alulról szerveződő civil szervezetek szövetsége az autonóm helyi gazdaságfejlesztés támogatására" pályázat keretében készült.



VÉDEGYLET



Az aktualizált Útmutató 2013. évi Higiéniai Bizottság részére történő hivatalos megküldése a SZÖVET Svájci–Magyar Együttműködési Program társfinanszírozásával, a Svájci-Magyar Civil és Ösztöndíj Alapok pályázat, a SMCA-2012-0071-Z regisztrációs számon nyilvántartott "Fenntartható helyi gazdasági kezdeményezések érdekképviselésének megteremtése és piaci életképességük javítása" című pályázat megvalósítás keretében történik meg.



ökotárs
alapítvány

Tartalomjegyzék

I. Bevezetés	4
I. 1. Az útmutató használata	5
II. Jogszabályi alapok	7
III. Érvényességi kör	7
III.1 Mennyiségi korlát	7
III.2 Területi korlátok	8
IV. Nyilvántartások, igazolások, jelölések	14
IV.1. Egészséges termelő	14
IV.2. Kistermelői regisztráció, őstermelői igazolvány	14
IV.3. A kereskedelmi tevékenység bejelentésének igazolása	14
IV.4. Agrárkamrai nyilvántartás	15
IV.5. Nyilvántartás előállított termékek mennyiségéről, az előállítás idejéről, az értékesített mennyiségről és az értékesítés helyéről	15
IV.6. Hatósági állatorvosi bizonyítvány	15
IV.7. Húszállítási igazolás, húsbélyegző	15
IV.8. Nyilvántartások	17
IV.9. Gomba-szakellenőri engedély	17
IV.10. Gyógynövények	17
IV.11. Hal, halból készített termék	19
IV.12. Adatlap	19
IV.13. Szerződések	19
IV.14. Jelölések	20
V. Felelősség és kötelezettség	25
VI. Jó higiénia gyakorlat	26
VI. 1. Az infrastruktúrára és a berendezésekre vonatkozó követelmények	26
VI. 2. A nyersanyagra vonatkozó követelmények	28
VI. 3. Raktározás, tárolás	28
VI. 4. Az élelmiszer biztonságos kezelése	30
VI.4.1. Előkészítés	30
VI.4.2. Pácolás	33
VI.4.3. Hőkezelés	33
VI.5. Az élelmiszereket szállító járművekre vonatkozó előírások:	35
VI.6. Hulladék, élelmiszer-hulladék, nem ehető melléktermékek kezelése	36
VI.7. Kártevők elleni védekezési eljárás	37
VI.8. Higiéniai eljárások - tisztítás és fertőtlenítés	38
VI.8.1 A megfelelő tisztító-fertőtlenítő hatás:	39
VI.8.2 A takarítás, tisztítás- fertőtlenítés általános szabályai:	39
VI.8.3 A takarítás műveletei:	40
VI.8.4 A takarítószerekkel szembeni követelmények:	41
VI.8.5. A takarításhoz használt eszközök:	42
VI.9. Vízhigiénia	42
VI.10. A hűtőlánc fenntartása (előállítás, forgalmazás)	42
VI.11. Az élelmiszer előállítást és értékesítést végző személyek egészsége	44
VI.11.1 Személyi higiénia	44
VI.11.2. Képzés	46
VII. Élelmiszerben előforduló veszélyek	46
VIII. Jogszabályok áttekintése	49
I. Melléklet Higiéniai tudnivalók	50
1. Személyi higiénia	50
2. Élelmiszer előállítás higiénája	51

3. Kártevők elleni védekezés	52
II. Melléklet Nyilvántartás minták	53
1. Hűtőlánc ellenőrző lap eltérések igazolása	53
2. Takarmány adalékanyag nyilvántartás (méhtartás esetén nem szükséges).....	54
2. Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás.....	55
4. Növény-védőszer nyilvántartás.....	56
5. Termelési nyilvántartás (alaptermék).....	57
6. Előállítási nyilvántartás (feldolgozatlan és feldolgozott termék)	58
III. Melléklet Adatlap minta - <i>tisztított, szeletelt vegyes zöldség</i>	59
III. Melléklet Adatlap minta - <i>lilahagymás sajt</i>	60
III. Melléklet Adatlap minta - <i>meggy szörp</i>	61
III. Melléklet Adatlap minta - <i>vegyes virágméz</i>	62
IV. Melléklet Címke minta	63
V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata	67
1. Kistermelői friss hús előállítása és értékesítése (szarvasmarha, sertés, juh, kecske, strucc és emu, kifejlett és növendék)	67
2. Kistermelői baromfihús (tyúkfélék, víziszárnyas, pulyka, galamb stb.), nyúlhús előállítása és értékesítése	77
3. Kistermelői húskészítmények előállítása és értékesítése	90
4. Kistermelői tejtermékek előállítása és értékesítése	103
5. Termelői méz és méhészeti termékek előállítása és értékesítése	131
6. Kistermelői savanyúság előállítása és értékesítése	144
7. Kistermelői hőkezeléssel feldolgozott növényi eredetű termékek (zöldség, gyümölcs, és gomba konzervek, dzsemek, lekvárok, szörpök, gyümölcssajtok) előállítása és értékesítése.....	158
8. Kistermelői szárítmány (zöldség, gyümölcs, gomba, őrölt fűszerpaprika, fűszer- és gyógynövény) előállítása és értékesítése	173
9. Kistermelői tisztított, szeletelt, csomagolt zöldség előállítása és értékesítése.....	184
10. Sóban vagy olajban eltett zöldségek, cukorban eltett gyümölcs előállítása és értékesítése ..	192
11. Kistermelői kenyér, pékáru, tartós lisztes áru és rétes, csírámalé előállítása és értékesítése.	203
12. Kistermelői száraztészta előállítása és értékesítése	218
13. Kistermelői malomipari termékek (liszt, dara) előállítása és értékesítése	229
14. Kistermelői hidegen sajtolt olajok előállítása és értékesítése	238
VI. Melléklet Bejelentő (BIANKÓ) minta a kereskedelmi tevékenység végzéséről (kistermelő a jegyző felé).....	247

I. Bevezetés

Célunk a hagyományos magánházi (háztáji) körülmények közötti élelmiszer előállítás és értékesítést végző embereket olyan módszerekkel és feltételekkel megismertetni, amelyek egyrészt a vidéki élet jellemzőit, a kulturális örökségünk részét képező magánházi élelmiszer előállítás hagyományait is magukon viselik, másrészt megfelelnek a biztonságos élelmiszer előállítás feltételeinek. A saját gazdaságban megtermelt növények és felnevelt állatok jelképei a vidék társadalmi megbecsülésének, éppen úgy, mint az elsődleges termelésen alapuló értékesítés céljából előállított élelmiszerek. A kiváló minőségű alapanyagok és élelmiszerek jövedelem kiegészítést is jelentenek a termelőnek, élményt a turizmus szolgáltatás keretében a fogyasztónak.

Ki kell emelni, hogy az ösztönösen betartott higiénés szabályok és **a hagyomány által már bizonyított ismeretek, szokások a mai kor elvárásainak is jórészt megfelelnek** és alkalmazhatóak a fogyasztó egészségének védelme érdekében.

Egy élelmiszer előállító vállalkozásnak - tekintet nélkül a vállalkozás méretére, vagy az előállított élelmiszer típusára, - ideértve a zömében a saját gazdaság elsődleges termelésén alapuló értékesítés céljából kisléptékű magánházi élelmiszer előállítás és értékesítést (továbbiakban kistermelői) is – minden esetben meg kell felelnie a szakma valamennyi szabályának. Az Európai Unió valamennyi tagállamában az élelmiszer-higiéniai előírásoknak való megfelelés alapkövetelményét az élelmiszer-higiéniaról szóló Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK (2004. április 29.) rendelete tartalmazza. A fogyasztó egészségére nem ártalmas és biztonságos élelmiszer készítésekor a jogszabály előírásának minden esetben teljesülnie kell. Az útmutató kidolgozásakor ezeket a követelményeket vettük figyelembe, ezért az útmutató használatakor az élelmiszerbiztonság megteremtésével a jogszabály előírásai teljesülnek.

A HACCP-elveken alapuló eljárás bevezetésére és fenntartására irányuló követelményt a 852/2004/EK rendelet preambuluma (15) bekezdése is előírja oly módon, hogy megfelelő rugalmasságot kell biztosítani, hogy minden helyzetben alkalmazhatóak legyenek, a kisvállalkozókat is beleértve – ilyen vállalkozónak felel meg a kistermelői élelmiszer előállítás és értékesítést végző vállalkozás is. A 852/2004/EK rendelet preambuluma (15) bekezdése rögzíti, hogy **a helyes higiéniai gyakorlat a kritikus szabályozási pontok felügyeletének helyébe is léphet**. Az útmutató készítésekor elvégezve a veszélyelemzést és elkészítve a dokumentációt, arra törekedtünk, hogy amennyiben a kisvállalkozók az élelmiszerek előállítása során a helyes higiéniai gyakorlatot alkalmazzák, megelőzhető a kritikus szabályozási pontok meghatározása, megfigyelése és felügyelete, és elegendő az útmutatóban szereplő formanyomtatványok használata. Az útmutatóban felsorolt követelményeket előkövetelményeknek is nevezhetjük és tulajdonképpen a veszélyek általánosságban történő ellenőrzésére, és azok megelőzésére irányulnak.

A kistermelői élelmiszer előállítás és értékesítést végző élelmiszer vállalkozás esetében valamennyi előkövetelmény maradéktalan teljesítése esetén valamennyi veszély ellenőrizhető. Ebben az esetben elmondható az, hogy a HACCP-eljárás első lépését, a veszélyelemzést elvégezték és nem szükséges a többi HACCP-elv kidolgozása, végrehajtása és fenntartása.

Nem lehet azonban eltekinteni az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendeletének (2002. január 28.) – 18. és 19. cikkében leírt követelményektől. A kistermelői élelmiszer előállítás és értékesítést végző élelmiszer-vállalkozónak is meg kell felelnie a nyomkövethetőség, az élelmiszerek kivonása és a hatáskörrel rendelkező hatóságok tájékoztatására irányuló kötelezettségnek. Ez azt jelenti, hogy amennyiben az élelmiszer előállítójának tudomására jut, hogy az általa értékesített élelmiszertől emberi megbetegedés történt, erről értesítenie kell a hatóságot, továbbá mindent meg kell tennie, hogy a terméket tudja azonosítani és a további megbetegedés ne történjen.

Magyarországon a kistermelői élelmiszer előállítás és értékesítést végző vállalkozóknak teljesíteniük kell a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendeletben foglaltakat is. Az útmutató készítésekor a hatályos rendeletet figyelembe vettük, használata során az előírások teljesülnek.

I. 1. Az útmutató használata

Útmutatónkat **Fűzhető Füzetek** koncepcióban állítottuk össze, csak az élelmiszerelőállító szempontjából szükséges termékcsoport tudnivalókat, mintákat elég hozzáfűzni az általános részhez.

A **I. Mellékletben** a legfontosabb higiéniai teendőket foglaltuk össze, képek segítik a kistermelőt a higiénia tennivalóira.

A **II. Mellékletben**, adott termék előállításához és értékesítéséhez szükséges kötelező **nyilvántartás minták** találhatóak (hűtőlánc ellenőrző lap, takarmány adalékanyag felhasználás, állatgyógyászati készítmények, növényvédő-szer, termelési és előállítási nyilvántartás).

A hűtést igénylő termékek esetében használja a II. mellékletben mellékelt **hűtőlánc (eltérési) nyilvántartást** (az V. mellékletben leírt és megértett hűtőlánc fenntartási terv alapján). Állati termék esetén nyilvántartást kell vezetni a **takarmány adalékanyag felhasználásról; állatgyógyászati készítményekről**, nyomtatványt mellékelünk. Növénytermesztésben használt szereket **növényvédő-szer nyilvántartásban** kell rögzíteni.

Termelési nyilvántartásba az **alaptermékeket** vezesse fel, amit **termelt vagy tenyésztett** (pl. alma, krumpli, baromfi...) és az **értékesítés/felhasználás helye** oszlopba rögzítse hol adta el az alapterméket, vagy hogyan használja fel az előállítás során (pl.: XY vágóhídon levágatás; vagy gazdaság helyén levágva magánfogyasztásra; vagy gazdaság helyén levágva értékesítésre baromfi, nyúlféle esetében, vagy lekvár-előállításra a gazdaság helyén). Ha több célra is kikerül a termék (el is ad, magánfogyasztásra is használ, és feldolgozni is kíván belőle) akkor azt az értékesítés/felhasználás újabb oszlopában, egymás alá rögzítse.

Az előállítási nyilvántartás a termelési nyilvántartással szoros megfelelésben van, amit nem alaptermékként értékesített, vagy nem használt fel magánfogyasztásra, azt ide vezesse át, s jelölje az előállított terméket, annak értékesítését. (Pl.: **Előállított élelmiszer:** kopasztott baromfi test (nyers hús), vagy sertés nyers hús; vagy füstölt hús, vagy szilvalekvár). Értékesítés oszlopba jelezze azt is, ha a feldolgozás magánfogyasztásra készül, úgy kerül ki (Pl.: szilvalekvár magánfogyasztásra, szilvalekvár piaci értékesítésre). Amennyiben több módon is és több időpontban, helyen értékesíti a készletet, úgy azt az értékesítés oszlopokba egymás alatt vezesse.

A **III. Mellékletben adatlap mintákat** találhatóak.

A **IV. Mellékletben címke mintákat** találhatóak.

Az útmutató **V. melléklete, termék specifikus elemző lapok**.

A V. melléklet tartalmazza a magánháznál leggyakrabban előállított élelmiszerek jó gyártási gyakorlatára vonatkozó elemzést. (1. Friss hús, 2. Baromfi és nyúlhús, 3. Húskészítmények, 4. Tejtermékek, 5. Méz és méhészeti termékek, 6. Savanyúságok, 7. Hőkezeléssel feldolgozott növényi eredetű termékek, 8. Száritmány (fűszer, gyógynövény, gyümölcs, zöldség, gomba), 9. Tisztított, szeletelt, csomagolt zöldség, 10. Sóban, olajban eltett zöldség, cukorban eltett gyümölcs, 11. Kenyér, pékáru, tartós lisztes áru, rétes, csírámalé, 12. Szárzészta, 13. Malomipart termékek, 14. Hidegen sajtolt étolaj előállítása és értékesítése). A mellékletben, a termék jó gyártási gyakorlatának fontos higiéniai műveleteit elemezzük, amelyeket nagyon fontos betartani a biztonságos élelmiszer előállítása érdekében. **Az elemző lapo(ka)t a tevékenység megkezdése előtt át kell olvasnia, és alá kell írnia a kistermelőnek. Évente legalább egyszer** ajánlatos újra olvasni és dátummal, aláírással megerősíteni az elolvasás tényét.

A következő pontban az adott termék előállításához, értékesítéséhez **szükséges dokumentumok és nyilvántartások** felsorolása található, amelyeket a kistermelőnek be kell szereznie, és ki kell töltenie, és meg kell őriznie.

A Példa a fogyaszthatósági határidő meghatározásában leírtak segíti a kistermelőt az adott termék helyes fogyaszthatósági idejének meghatározásában. Figyelmesen olvassa el.

Az ezt követő pontokban található az adott termék előállításához és értékesítéséhez tartozó legszükségesebb **dokumentum minták** (takarítási terv, kártevő ellenőrzési terv, hűtőlánc fenntartási terv, kistermelő higiéniai önképzésére szolgáló általános higiéniai ismeretek kérdéssor).

A dokumentum mintákat a kistermelői tevékenység előszöri megkezdése előtt el kell olvasni, és ki kell tölteni, a kitöltés napjával dátumozni és a kistermelőnek alá kell írnia. Minden alkalommal tegye meg a feljegyzéseket!

A szükséges tisztító- és fertőtlenítőszeret, hőmérőt, molycsapdát, légyragacsot, egérfogót be kell szerezni.

A **takarítási terv** dokumentum mintába be kell írni az alkalmazott tisztító vagy fertőtlenítőszer nevét és a használati utasítás szerinti felhasználást (koncentráció, hőmérséklet, behatási idő). A takarítási és fertőtlenítési tervből akkor kell újat készíteni, amikor a tisztító- vagy fertőtlenítőszer váltanak.

Kártevő ellenőrzési tervre írja fel a nevét, címét és regisztrációs számát, tegye ki a csapdát, ragacsot. majd az adott nap dátumával írja alá. . A kártevő ellenőrző tervben írja fel, hova és hány darab irtószert, csapdát helyezett el. **Évente legalább egyszer** ajánlatos újra olvasni és dátummal, aláírással megerősíteni az elolvasás tényét. Csak felhasználhatósági időn belül szabad használni a kitett csapdákat. Amennyiben az intézkedés nem hatásos, hívjon szakembert, s az erről szóló papírt őrizze meg.

A hűtést igénylő termékek esetében a hűtőszekrényekbe helyezze el a hőmérőt, legyen külön hőmérő a hűtőtáskához. **A hűtőlánc fenntartási tervre** írja fel a nevét, címét és regisztrációs számát, majd az adott nap dátumával írja alá. A hűtő hőmérsékletének napi ellenőrzésekor **csak az eltérést** és a megtett helyesbítő intézkedést írja fel a II. melléklet 1. hűtőlánc eltérési lapra.

Figyelmesen olvassa el az útmutatót, mely egyben önképzésre is szolgál. Az általános higiéniai ismeretek **tesztet** csak ezután töltsse ki. A kitöltés előtt írja fel a nevét, címét, regisztrációs számát és a kitöltés dátumát. A kitöltés után a válaszait hasonlítsa össze a megoldással. Ha 15 pontnál kevesebbet ért el, olvassa újra az útmutatót. Ha 15 pontot vagy annál többet ért el, Ön felkészült az élelmiszer előállítására.

A dokumentumokat célszerű évente újra átnézni akkor is, ha nincs változás. Az áttekintés tényét dátummal és aláírással rögzíteni kell a terveken.

A dokumentum minták és a nyilvántartás minták korlátlanul másolhatók és szabadon felhasználhatók.

Az útmutató formanyomtatványai kielégítik a feljegyzésekre vonatkozó követelményeket, ezek használatával az útmutató a HACCP egy lehetséges dokumentációjává válik, de további célszerű változtatásnak vagy kiegészítésnek akadály nincs.

II. Jogszabályi alapok

- A kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet (a Tájékoztató a kistermelők élelmiszer-előállítással kapcsolatos lehetőségeiről megtalálható a <http://www.fvm.gov.hu/doc/upload/201011/kistermeloi.pdf> helyen),
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 178/2002/EK RENDELETE (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról,
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 852/2004/EK RENDELETE (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról.
- A 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

III. Érvényességi kör

Az útmutató az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendeletben megfogalmazott kistermelőre vonatkozik.

III.1 Mennyiségi korlát

MAGÁN-LAKÓHÁZI ELŐÁLLÍTÁS, értékesítés céljából (előállítási volumen esetén figyelembe lehet venni az éves mennyiséget is, szezonális termékek esetében (pl. szilvalekvár üstben), amennyiben abból tartós terméket állít elő a termelő, és az értékesítés során nem haladja meg a kistermelői rendelet szerinti mennyiséget):

A)

	Termék vagy alaptermék, és a hozzá kapcsolódó tevékenység megnevezése	Heti maximális mennyiség	Éves maximális * mennyiség <i>Az adott termékre vagy alaptermékre vonatkozó napi, heti vagy havi maximális mennyiség betartásával.</i>
1.	Kifejlett vagy növendék sertés vagy juh vagy kecske vagy strucc vagy emu levágása és húsának értékesítése	6 db	72 db vegyes (sertés, juh, kecske, strucc, emu) állatállomány vagy egyféle állatállomány esetében is.
2.	50 kg alatti malac vagy 15 kg alatti bárány, gida levágása és húsának értékesítése	10 db	120 db
3.	Kifejlett vagy növendék szarvasmarha levágása és húsának értékesítése	2 db	24 db
4.	100 kg alatti borjú levágása és húsának értékesítése	2 db	24 db

5.	Házi tyúkféle levágása és húsának értékesítése	200 db	
6.	Víziszárnyas vagy pulyka levágása és húsának értékesítése	100 db	
7.	Nyúlféle levágása és húsának értékesítése	50 db	
8.	Húskészítmény előállítása és értékesítése	70 kg	2 600 kg
9.	Tej értékesítése	200 liter (napi maximális mennyiség)	
10.	Tejtermék előállítása és értékesítése	40 kg (napi maximális mennyiség)	
11.	Méz és méhészeti termék értékesítése		Együttesen 5000 kg
12.	Tojás értékesítése	500 db	20 000 db
13.	Hal értékesítése		6 000 kg
14.	Növényi eredetű alaptermék értékesítése		20 000 kg
15.	Savanyúság	150 kg	5 200 kg
16.	Növényi eredetű, hőkezeléssel feldolgozott termék értékesítése (pl.: lekvár, paradicsomlé, szörp, aszalt termékek...)	150 kg	5 200 kg
17.	Egyéb feldolgozott növényi eredetű termék értékesítése (tisztított, szeletelt, csomagolt zöldség; sóban vagy olajban eltett zöldség; cukorban eltett gyümölcs; szárítmány; malomipari termék; kenyér és pékáru, csíramálé, szárzészta, hidegen sajtolt étolaj).	50 kg	
18.	Vadon termő betakarított, összegyűjtött termék értékesítése	50 kg	
19.	Termesztett gomba értékesítése	100 kg	
20.	A jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény 67. § (2) bekezdés b) pontja szerinti bérfőzött, illetve a 67/A. § (4) bekezdés b) pontja szerinti magánfőzésből származó párlat értékesítése		2 hl tiszta szesznek megfelelő párlat
21.	Egyéb élelmiszer értékesítése	50 kg	

*Az éves mennyiség, az adott termékre vagy alaptermékre vonatkozó napi, heti vagy havi maximális mennyiség betartásával. Állatok: élősúlyban értendőek.

III.2 Területi korlátok

Mit?	Kinek?	Gazdasága helyén	Település	Megyében	Előállítás helyétől légvonalban 40 km-es körzetben Magyarországon	Budapesten	Országosan	Hogyan?
Termesztett gomba	fogyasztónak közvetlenül	igen						Nem kell szakellenőri igazolás. Östermelőként is értékesíthető, nem kell kistermelői regisztráció
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	igen	
	fogyasztónak helyi termelői piacon		igen	igen	igen	igen	nem	
	fogyasztónak piacon, vásáron		igen	igen	igen	igen	igen	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	nem	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	nem	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	nem	
Gyűjtött gomba	fogyasztónak közvetlenül	igen						Szakellenőri igazolás kell! Nem kell kistermelői regisztráció. Östermelői igazolvánnyal
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	igen	
	fogyasztónak helyi termelői piacon		igen	igen	igen	igen	nem	
	fogyasztónak piacon, vásáron		igen	igen	igen	igen	igen	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	nem	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	nem	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	nem	
Növényi alaptermék (alma, krumpli..)	fogyasztónak közvetlenül	igen						Nem kell kistermelői regisztráció. Östermelői igazolvánnyal
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	igen	
	fogyasztónak helyi termelői piacon		igen	igen	igen	igen	nem	
	fogyasztónak piacon, vásáron		igen	igen	igen	igen	igen	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	nem	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	nem	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	nem	

Méz	fogyasztónak közvetlenül	igen						Kistermelőként
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	igen	
	fogyasztónak helyi termelői piacon		igen	igen	igen	igen	nem	
	fogyasztónak piacon, vásáron		igen	igen	igen	igen	igen	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	nem	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	nem	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	nem	
Élő hal	fogyasztónak közvetlenül	igen						Kistermelőként
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	igen	
	fogyasztónak helyi termelői piacon		igen	igen	igen	igen	nem	
	fogyasztónak piacon, vásáron		igen	igen	igen	igen	igen	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	nem	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	nem	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	nem	
Nyers hús (szarvasmarha, kecske, juh, sertés, strucc és emufélék)	fogyasztónak közvetlenül	igen						Kistermelőként. Engedélyes vágóhelyen levágott, hatósági igazolással.
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	nem	
	fogyasztónak piacon, vásáron		nem	nem	nem	nem	nem	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	nem	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	nem	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	nem	

Nyers baromfi és nyúlféle hús	fogyasztónak közvetlenül	igen, heti maximális mennyiség 25%-ig nem kell hatósági húsvizsgálat						
	fogyasztónak házhozzállítással		igen, heti maximális mennyiség 25%-ig nem kell hatósági húsvizsgálat	Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	<i>nem</i>	
	fogyasztónak piacon, vásáron		igen, heti maximális mennyiség 25%-ig, ott vizsgálja meg az állatorvos (hatósági húsvizsgálat)	Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	<i>nem</i>	Kistermelőként,
	kereskedelmi egységnek		Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	<i>nem</i>	
	vendéglátó egységnek		Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	<i>nem</i>	
	közétkeztetésbe		Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	<i>nem</i>	

Tojás bélyegző nélkül	fogyasztónak közvetlenül	igen						Kistermelőként. Maximum 50 tojótűk esetéig.
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
	fogyasztónak piacon, vásáron		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
	kereskedelmi egységnek		<i>nem</i>	<i>nem</i>	<i>nem</i>	<i>nem</i>	<i>nem</i>	
	vendéglátó egységnek		<i>nem</i>	<i>nem</i>	<i>nem</i>	<i>nem</i>	<i>nem</i>	
	közétkeztetésbe		<i>nem</i>	<i>nem</i>	<i>nem</i>	<i>nem</i>	<i>nem</i>	
Tojás bélyegzővel	fogyasztónak közvetlenül	igen						Kistermelőként,
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
	fogyasztónak piacon, vásáron		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
Tej, tejtermék (Nyers tej, illetve nyers tej felhasználásával készült, nem hőkezelt tejtermékek:)	fogyasztónak közvetlenül	igen						Kistermelőként , „nyers tejből készült” felirattal értékesíthető
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
	fogyasztónak piacon, vásáron		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
Feldolgozott növényi vagy gomba termékek	fogyasztónak közvetlenül	igen						Kistermelőként
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
	fogyasztónak piacon, vásáron		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	

Kistermelői, magánházi élelmiszer előállítás jó higiénia gyakorlata

Feldolgozott állati termékek	fogyasztónak közvetlenül	igen						Kistermelőként
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
	fogyasztónak piacon, vásáron		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
Pálinka (Párlat)	fogyasztónak közvetlenül	igen						Kistermelőként, a jövedéki tv. előírásainak megfelelően
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	<i>nem</i>	
	fogyasztónak piacon, vásáron		igen	igen, 40 km-en belül	igen	igen, ha 40 km-en belül van	<i>nem</i>	
	kereskedelmi egységnek						<i>nem</i>	
	vendéglátó egységnek						<i>nem</i>	
Bor	fogyasztónak közvetlenül	igen						Őstermelőként, a jövedéki tv. előírásainak megfelelően.
	fogyasztónak házhozszállítással							
	fogyasztónak piacon, vásáron		igen	igen	igen			
	kereskedelmi egységnek							
	vendéglátó egységnek							

IV. Nyilvántartások, igazolások, jelölések

IV.1. Egészséges termelő

Az élelmiszer előállításával és forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat, akinek az egészségi állapota erre **orvosilag igazoltan** megfelelő (termelő, előállításban vagy értékesítésben segítő családtagja is). Az igazolás kiadását megelőzően mellkas ernyőkép szűrésen illetve általános kontrollvizsgálaton kell részt venni. A háziorvos a **27/2000.(IX.30) EüM. rendelettel módosított 33/1998.(VI.24.) NM. rendelet a munkaköri, szakmai illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről** jogszabály alapján „Egészségügyi kiskönyvet” állít ki, amelyet évente érvényesíteni kell.

IV.2. Kistermelői regisztráció, őstermelői igazolvány

Regisztráció: A kistermelőnek a tevékenységének (kivéve kis mennyiségű nem állati eredetű alaptermék termelését, vadon termő alaptermék összegyűjtését és betakarítását – ebben az esetben őstermelői igazolvány szükséges) megkezdését, tevékenységében bekövetkezett lényeges változásokat, szüneteltetését és megszűnését a gazdaság helye szerint területileg **illetékes kormányhivatal kerületi állategészségügyi és élelmiszer ellenőrző hivatalánál** írásban be kell jelentenie, a következő adatok feltüntetésével:

- a) a kistermelő neve, címe,
- b) a gazdaság vagy élelmiszer-előállítás helye,
- c) az értékesíteni kívánt élelmiszerek megnevezése.

A kerületi hivatal illetékes munkatársa helyszíni bejárás során a kistermelőt nyilvántartásba veszi és **regisztrációs számmal** látja el. Erről a kistermelő határozatot kap.

2012 augusztusától 63/2012. (VII. 2.) VM rendelet alapján nem kell az egyszeri 15 000 Ft regisztrációs díjat fizetni. A regisztráció során az első fokú közigazgatási hatósági eljárásért, **3000 forint illetéket** kell fizetni (általános tételű eljárási illeték).

Őstermelői regisztráció: Az őstermelői igazolványt a falugazdásznál kell kiváltani a 228/1996. (XII. 26.) Korm. rendelet alapján, amely csak az értékesítési betétlappal érvényes. A 2012-ben elfogadott módosítással az őstermelői igazolvány három évig érvényes, azonban a hozzá kapcsolódó betétlapokat évente kell megújítani. **A betétlapok kiváltásának díja 1000 Ft.**

IV.3. A kereskedelmi tevékenység bejelentésének igazolása

Amennyiben a kistermelő a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet hatálya alá tartozó **kereskedelmi tevékenységet** kíván folytatni, úgy azt a **210/2009. Korm. rendelet szerint, a gazdaság helye szerinti illetékes jegyzőnek** köteles bejelenteni, amely erről **igazolást** ad. A VI. Mellékletben minta bejelentőt adunk közre, amelyet csak mindig a kistermelő által, az értékesítendő termékféleség szerint kell csak benyújtani/kérni a területileg illetékes jegyzőtől).

Bor, pálinka piaci értékesítésének bejelentése, szabályai:

Jövedéki törvény 110§. (11) pontja szerint, a nem jövedéki engedélyes termelő, értékesítésre alkoholterméket, a külön jogszabály szerinti alkalmi rendezvényen, illetve közterületi értékesítés, valamint vásáron vagy piacon nem üzletben folytatott kereskedelmi tevékenység keretében is értékesíthet, ha az **értékesítés helye szerint illetékes vámhatósághoz** - legkésőbb az értékesítés megkezdése előtt **három munkanappal - bejelenti** az értékesítés **helyét és időpontját**, rendszeres időközönként ismétlődő értékesítés esetén az értékesítési napokat és az egyes napokon az értékesítés kezdő és befejező időpontját, valamint a jövedéki termék raktározására használt épület, épületrész **címét** (helyrajzi számát).

A bérfőzető a bérfőzött párlatot amennyiben a bérfőzető kistermelőnek minősül és megfizette a jövedéki trv. 64. § (5) bekezdés szerinti (teljes) adót - palackozott (max. 2 literes) kiszerelesben, zárjeggyel ellátva értékesítheti a saját gazdasága helyétől légvonalban számítva Magyarország területén legfeljebb 40 km távolságon belüli vásáron vagy piacon nem üzletben folytatott kereskedelmi tevékenység keretében.

Östermelő, borát, OBI minősítéssel, csak 2 liternél nagyobb kiszerelesű (hordós és kannás kiszerelesben történő értékesítés), zárjegyes szőlőbort értékesíthet piacon.

IV.4. Agrárkamarai nyilvántartás

Amennyiben a kistermelő bejelenti a 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet szerinti kereskedelmi tevékenység végzését is a területileg illetékes önkormányzatnál, úgy nyilvántartásba kell vetetnie magát (5000 Ft. egyszeri regisztrációs díj befizetésével) az Agrárkamara területi szervezeténél is. (www.agrarkamara.hu)

A kistermelő csak az érvényes igazolványok és nyilvántartásba vételi határozatok birtokában kezdheti meg a tevékenységét. Az engedélyeit és okmányait mindig a gyártó telephelyen kell tartania és esetleges hatósági ellenőrzés során azokat be kell tudnia mutatni.

Ha a kistermelő a piacon árusít, akkor az iratainak legalább a másolatával rendelkeznie kell.

IV.5. Nyilvántartás előállított termékek mennyiségéről, az előállítás idejéről, az értékesített mennyiségről és az értékesítés helyéről

A kistermelőnek nyilvántartást kell vezetnie az általa a saját gazdaságában előállított termékek mennyiségéről, az előállítás idejéről, az értékesített mennyiségről és az értékesítés helyéről, idejéről. A nyilvántartást vagy annak másolatát a kistermelőnek az árusítás helyén kell tartani és hatósági ellenőrzéskor bemutatni köteles. A dokumentációt 2 évig köteles megőrizni.

Jelen útmutató, II. Melléklet 5., és 6. minta.

IV.6. Hatósági állatorvosi bizonyítvány

Állati termék előállítása során a kistermelőt a területileg illetékes hatósági állatorvos egy helyszíni ellenőrzés keretében nyilvántartásba veszi. A regisztrációról határozatot adnak ki. Az állati termék előállítás és értékesítés esetében az évenként megújított hatósági állatorvosi bizonyítványt (határozatot) vagy annak a hatósági, vagy jogosult állatorvos által hitelesített másolatát a kistermelőnek, illetve az élelmiszer értékesítését végző személynek mindig az árusítás helyén kell tartania.

IV.7. Húszállítási igazolás, húsbélyegző

Hatósági húsvizsgálat után kiállított húszállítási igazolás, húsbélyegző szükséges a kistermelői feldolgozott juh, szarvasmarha, kecske, sertés, strucc, emu hús értékesítéséhez a végső fogyasztó részére történő értékesítés során. A kistermelői előállítás és értékesítés esetében (amennyiben az nem falusi vendégasztal szolgáltatás keretében történik) juh, szarvasmarha, kecske, sertés, strucc, emu csak üzemi engedéllyel rendelkező (HU...EK engedélyezési számmal bíró) vágóhídon való vágás és húsvizsgálat után dolgozható fel értékesítésre. A vágóhídon/vágóponton a hatósági állatorvos elvégzi a húsvizsgálatot, és a húszállítási igazolást kiállítja. Az igazolást, vagy másolatát

az árusítás helyén kell tartani (feldolgozott hústermékek esetében is). A kistermelő a húszállítási igazolást köteles **2 évig megőrizni**.

Nyers SERTÉS, SZARVASMARHA, kecske, juh, strucc és emuféle húsa piacon nem értékesíthető!

Kistermelő falusi vendégasztal szolgáltatás keretében ételkészítési (vendéglátó) szolgáltatást végezhet.

pl.: Birkapörkölt, ökörsütés, disznótoros...

Falusi vendégasztal keretében való kistermelői ételkészítési szolgáltatás keretében, az állatleölés esetében, a falusi vendégasztal szolgáltatás szabályai szerint a juh, szarvasmarha, kecske, sertés esetében is **lehetőség nyílik az ellenőrzött állományokból, helyi/házi vágás elvégzésére**, a hús helyben való elkészítésére, értékesítésére helyben fogyasztás céljára (a vágást és ételkészítési programot **48 órával a vágás előtt bejelentve a területileg illetékes kormányhivatalban!**)

A sertés, valamint a 30 hónapnál nem idősebb szarvasmarha, illetve 18 hónapnál nem idősebb birka vagy kecske húsból elkészített ételt felkínálhatja helyben fogyasztásra. A kistermelő ilyen módon évente 12 saját sertést, 24 juhot, 24 kecskét, és 2 szarvasmarhát vághat le és dolgozhat fel.

Csak alapos sütés/főzéssel (hőkezelés) elkészített étel értékesíthető ilyen módon. Fel kell azonban hívni arra a figyelmet, ha ily módon vágott állat húsa élelmiszer eredetű megbetegedést okoz a kistermelő lesz a felelős a megbetegedésért! Ennek elkerülése érdekében javasolt, hogy ebben az esetben is történjen húsvizsgálat (Trichinella is).

A helyszínen végzett állat leölés, feldolgozás, főzés során a 62/2011. (VI. 30.) VM. rendelet az úgynevezett „vendéglátós rendelet” (2) bekezdése szerint a hatálya nem terjed ki a kistermelőre, mert:

„...E rendeletben foglaltakat nem kell alkalmazni:

b) az élelmiszerek magánszemélyek által végzett alkalmi kezelésére, elkészítésére, tárolására és felszolgálására különösen olyan eseményeken, mint egyházi, oktatási intézményi, családi, települési rendezvények;

c) a kistermelői élelmiszer-termelés, előállítás és értékesítés feltételeiről szóló rendelet szerint végzett tevékenységre...”

Ugyanakkor ugyanezen rendeletben található felsorolás egy lényeges minden ételkészítő tevékenységre vonatkozó fogalmat határoz meg, amely a következő:

„...**Biztonságos hőkezelés:** az a hőkezelési eljárás, amely legalább **2 percen át tartó 72 °C-os** maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-t biztosít.....”;

Továbbá számos hasznos tudnivalót talál a **Vendéglátás Jó Higiéniai Gyakorlati Útmutatójában**, mely a **NÉBIH honlapján** (www.nebih.gov.hu) ingyenesen elérhető!

A termékek szállítása esetén, a bevezetőben lehvivatkozott magánlakóházi JHGY-ban leírtak szerint biztosítani kell szükség esetén a hűtláncot, szállítási higiéniát (szennyeződésektől, fertőzéstől való védelem).

Amennyiben nem helyben a gazdaságban történik az állat leölése, úgy ezen **2.3.6-2.3.7) pontban** leírt hatósági igazolások szükségesek.

- Kistermelői baromfihús (tyúkfélék, víziszárnyas, pulyka, galamb stb.), nyúlhús előállítása és értékesítése:

A **vágás időpontját minden esetben be kell jelenteni** a hatósági vagy a jogosult állatorvosnak!

A vágás utáni **húsvizsgálatot nem kell elvégezni**, ha a heti vágási szám a rendeletben meghatározott maximális mennyiség 25 %-át nem haladja meg (házi tyúkféle 50 db, vízi szárnyas és pulyka 25 db, nyúlféle 12 db) és az értékesítés közvetlenül a **végző fogyasztó** részére történik a **gazdaság helye szerinti településen**. A vágás időpontját a hatósági vagy jogosult állatorvosnak ebben az esetben is be kell jelenteni! Egyéb esetben a vágás előtti állomány szintű vizsgálatot a hatósági vagy jogosult állatorvossal a gazdaság helyén el kell végeztetni.

A levágott baromfi húsának vizsgálata a gazdaság helye szerinti piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen történik. A mezőgazdasági kistermelő baromfihúst daraboltan is árusíthat.

Kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény részére csak húsvizsgálaton átesett és húszállítási igazolással rendelkező hús értékesíthető. A húsvizsgálat befejezése előtt tilos a vágott test darabolása!

IV.8. Nyilvántartások

A kistermelőnek nyilvántartást kell vezetni (II. Melléklet), melyet **5 évig** köteles megőrizni:

- **takarmány-adalékanyagokról,**
- **állatgyógyászati készítményekről**
- **növényvédő szerek felhasználásáról és az élelmezés-egészségügyi várakozási időről,**
- **előforduló betegségekről, a növények esetében kártevőkről,**

IV.9. Gomba-szakellenőri engedély

Gyűjtött gomba vásáron, piacon csak ott árusítható, ahol a gombaértékesítési engedély kiadására és az értékesítés ellenőrzésére a vásár, piac területén a teljes nyitvatartási idő alatt gombavizsgáló szakellenőr működik. Gyűjtött gomba csak **szakellenőri engedéllyel** értékesíthető csak az ellenőr piacon való tartózkodása időtartamáig. Az engedélyt jól látható módon kell elhelyezni. Amennyiben csomagolt gyűjtött gombát (pl. szárított, vagy pástétom) forgalmaz a kistermelő, úgy a gyűjtés utáni vizsgálat kedvező eredményét meg kell őriznie és az ellenőrző hatóság részére be kell mutatnia.

A gombavizsgálat helye: Sorszám:

GOMBAVIZSGÁLATI IGAZOLÁS

Vendéglátó-ipari felhasználáshoz / kereskedelmi célú értékesítéshez

..... vállalkozás által

..... cím alatt működő vendéglátó-ipari létesítmény,

..... nevű

képviselője a mai napon kg

..... fajú gombát vizsgálatra bemutatott,
melyet emberi fogyasztásra alkalmasnak találtam.

A következő felhasználási feltételt a gomba-szakellenőr jelöli meg a minősített gomba fajtától függően X, vagy + jellel:

[] GOMBA 20 PERCES HŐKEZELÉS UTÁN FOGYASZTHATÓ!

..... év hónap..... nap.

.....
gomba-szakellenőr aláírása

IV.10. Gyógynövények

Felvásárlónak, feldolgozó részére történő értékesítést kistermelőként nem lehet végezni.

A gyógynövények gyűjtésének, előállításának és forgalmazásának különleges szabályai vannak. Az ezzel kapcsolatos jogi szabályozás a következő:

- 10/1987. (VIII. 19.) EüM rendelet a gyógyszernek nem minősülő gyógyhatású anyagok és készítmények nyilvántartásáról és forgalomba hozataláról
- 2000/131. APEH iránymutatás* a 1211 90 95 vámtarifaszám alá sorolt növények és növényrészek általános forgalmi adója
- 2001/30. APEH iránymutatás* a teák, ezen belül gyógyszerként közvetlenül felhasználható teafélék általános forgalmi adó tételének meghatározásához
- 1996. LIII. Trv. **Védett természeti területen történő gyűjtéshez a természetvédelmi hatóság előzetes engedélye szükséges.**
- 153/2009. (XI. 13.) FVM. az erdőről, az erdő védelméről és az erdőgazdálkodásról szóló
 2009. évi XXXVII. törvény végrehajtásáról. Gomba, vadgyümölcs illetőleg gyógynövény gyűjtése kereskedelmi céllal, csak az erdőgazdálkodó előzetes írásbeli hozzájárulásával gyakorolható.

A gyógynövényeket számos irányban lehet felhasználni. Gyógyszer-, un. gyógytermék-, étrend kiegészítők alapanyagaként. Ezek **kistermelői keretek között nem állíthatók elő**, ilyen termékek **termelői piacon nem értékesíthetők!** Néhány növény **fűszerként vagy tradicionális élelmiszer** előállításánál is felhasználhatók, ezeknek a növényeknek az ehető részei képezhetik a kistermelői élelmiszer termelés egyes alapanyagait. Lényeges, hogy a közösségi szabályozásból adódóan az élelmiszerekkel kapcsolatban **nem lehet állítani, hogy az kezel, gyógyít, megelőz valamilyen betegséget, vagy különleges, előnyös tulajdonságokkal rendelkezik. Csak azok az un. egészségügyi állítások használhatók, melyeket az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság véleménye alapján az Európai Bizottság engedélyezett.**

Az erős hatású és mérgező fajok (pl. *Atropa belladonna*, *Hyoscyamus niger* és számos más egyéb faj) nem élelmiszer alaptermékek, így a kistermelői szabályozás ezekre nem vonatkozik. Ezek élelmiszerként értékesíteni nem lehet!

Veszélyeztetett, védett és fokozottan védett fajok, helyek ismerete. A gyűjtés során megkülönböztetett figyelmet kell fordítani a védett, vagy előbb-utóbb védelemre szoruló, veszélyeztetett fajok megóvására, erről kérjük tájékozódjon. (1996. LIII. Trv. **Védett természeti területen történő gyűjtéshez a természetvédelmi hatóság előzetes engedélye szükséges**). **Természetvédelmi oltalom alatt álló területnek (természetvédelmi terület, tájvédelmi körzet, nemzeti park). E helyeken csak külön engedéllyel végezhető gyógynövény gyűjtés.**

Az **élőhely szennyezettségének** figyelembe vétele egyre fontosabb tényező. Az út menti sávokat ajánlatos elkerülni a növények por-és nehézfém-szennyezettsége (Pb, Cd, stb.) miatt. A mezőgazdaság által művelt területek közvetlen szomszédságában viszont a peszticid elsodródás veszélyére kell számítani.

A törődésre, nyomódásra, sérülésre legérzékenyebbek a virágok, amelyeket a barnulás, elszíneződés és összetapadás elkerülése végett kosarakba gyűjtenek és dobozba csomagolnak. A lédús terméseket vödörkbe szedik, a kevésbé kényes herba és magdrogokat, gyökereket zsákokba teszik. A gyökereket begyűjtés után mossák, szikkasztják, tisztítják, majd céltól függően hámozzák, aprítják.

A gyógyszernek nem minősülő gyógyhatású készítményekkel kapcsolatos jogszabályi változások (ezek kistermelői élelmiszer előállítás keretében nem gyárthatók!!!)

A Magyar Közlönyben kihirdetésre kerültek a **2011.évi LXXXI. törvény az egyes egészségügyi tárgyú törvények módosításáról**, és a **41/2011 (VII.5.) NEFMI rendelet Egyes gyógyszerészeti tárgyú miniszteri rendeletek módosításáról** szóló jogszabályok. Ezek tartalmazzák a gyógyszernek nem minősülő gyógyhatású készítményekkel kapcsolatos jogszabályi változásokat, amely szerint a 2013. április 1-ig kizárólag a *valamennyi sajátosságukat figyelembe véve hagyományos növényi gyógyszer kategóriába sorolható készítmények esetében* korlátozzák a forgalmazást gyógyhatásra való hivatkozással. Ezen kívül a *tea formájú növényi gyógyszerek és tea*

formájú hagyományos növényi gyógyszerek számára lehetővé teszi, hogy a lakosság számára közvetlenül hozzáférhető helyen kerüljenek elhelyezésre (*szabadpolcos forgalmazás*). Módosításra került a gyógyszertárban forgalmazható termékek köre, mely szerint gyógyszertárban forgalmazhatóak a *gyógynövény teák* és a *Gyógyszerkönyvben szereplő növényi drogok*. Kérdéseikkel, problémáikkal, amelyek a fenti jogszabályi változások miatt merülnek fel a gyógynövényekkel, a gyógynövényt tartalmazó készítményeikkel, gyógyszernek nem minősülő gyógyhatású készítmények átminősítési eljárásával kapcsolatosan, valamint azokkal a termékekkel, amelyeknek az átminősítését nem indították el, kérjük keressék az illetékes hatóságot.

IV.11. Hal, halból készített termék

Ezen terméket értékesíteni szándékozó kistermelőnek rendelkezni kell a Halászati törvény szerinti :

- Horgász igazolvány
- Horgász engedély
- Saját halgazdaság (tó) esetében igazolni kell a jogviszonyt.

Meg kell jegyeznünk, hogy, habár a Halászati törvény nem tiltja a kifogott hal értékesítését, sok esetben a halászati joggal rendelkező jogosult a horgászigazolványba beírja (általa megkért Felügyelő Bizottsági engedély alapján), hogy a kifogott hal értékesítési célra nem használható!

IV.12. Adatlap

Kistermelőnek **adatlapot** (nem kell az értékesítés helyén tartani) kell készítenie (falusi vendégasztal szolgáltatónak nem kell) az alaptermékből saját gazdaságában előállított élelmiszerről a következő tartalommal:

- a kistermelő neve, címe,
- az élelmiszer-előállítás helye,
- az élelmiszer megnevezése,
- az összetevők csökkenő mennyiségi sorrendben való felsorolása,
- késztermék fogyaszthatósági időtartam, illetve minőség megőrzési időtartam,
- javasolt tárolási hőmérséklet

(A III. Mellékletben talál mintát!)

IV.13. Szerződések

Rendelkezni kell (nem kell az értékesítés helyén) az alábbi **szerződésekkel**:

- Földhivatali bejegyzés lakó **ingatlan státuszról** (nem kell a kistermelőnél lennie, kikérhető a földhivatalból, ha szükséges), ingatlan vásárlási szerződés.
- **Bérelti szerződés, használatba vételi szerződés, haszonélvezeti jog**, amennyiben nem saját ingatlan a telephely.
- **Ivóvíz ellátást** biztosító vízművel: ha a vízellátás hálózatról történik, (lakossági vízmű számla befizetések).
- **Vízjogi engedély**: ha a vízellátás saját kutás
- **Szennyvízelvezetésről**: csatornahálózatra csatlakozáskor a Csatornázási Művekkel (lakossági vízmű számlabefizetés)
- **Szennyvíz elhelyezésről**: szennyvízakna működtetések, a tartályos szennyvízszállító vállalkozással kötött megállapodás
- **Hulladék** elszállító lakossági kommunális szerződés (számlabefizetések)
- **Veszélyes hulladék**, ha van, ártalmatlanítására esetében eseti szerződés szükséges engedéllyel rendelkező vállalkozással, vagy az önkormányzati szolgáltatóval.

IV.14. Jelölések, címkézések

Az élelmiszerek jelölése abban az esetben előírás, ha azok csomagolt formában kerülnek értékesítésre. A csomagolás csak akkor jelölés köteles, ha a kistermelő az általa előállított termékeket előrecsomagolja. Ha az árusítás során közvetlenül a fogyasztó részére történő átadáskor csomagolja be a termelő az árut, úgy nem kell azt jelölnie.

A szabályozást a többszörösen módosított „élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet” biztosítja.

Csomagolatlan élelmiszer értékesítése esetén, a kihelyezett termék előtt fel kell tüntetni

- a kistermelő nevét,
- címét vagy a gazdaság helyének címét,
- termék nevét („kistermelői”, méz esetében „termelői” jelzővel).

Csomagolt élelmiszer értékesítésénél, a csomagoláson fel kell tüntetni

- kistermelő nevét,
- címét vagy a gazdaság helyének címét,
- termék nevét („kistermelői”, méz esetében „termelői” jelzővel),
- a termék fogyaszthatósági vagy a minőség megőrzési időtartamát
- a tárolási javaslat a fogyaszthatósági időtartammal rendelkező élelmiszerek esetében
- termék tömegét, kivéve, ha a csomagolt terméket a kistermelő a vevő jelenlétében méri le.
- A kistermelői rendelet nem írja elő a végső fogyasztó részére történő értékesítés esetében az összetevők felsorolását a mennyiségük szerinti csökkenő sorrendben, de javasoljuk ezt feltüntetni. A %-os mennyiségi értékét az összetevőnek csak akkor kell feltüntetni, ha a nevében szerepel megkülönböztető összetevő (pl. metélő hagymás sajt elnevezés esetében kell a metélőhagyma %-os mennyisége, vagy ha a nevében nem, de a címke grafikán szerepel metélő hagyma ábra). **A mennyiség %-os feltüntetése kötelező még bizonyos esetekben a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet alapján!**
- A megnevezésnél be kell tartani a hatályos **Élelmiszer könyv** által meghatározott fogalmakat (pl. mi nevezhető gyümölcsnektárnak, lekvárnak, virslinek stb.) A hatályos Élelmiszer könyvet a <http://elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar-elelmiszerkonyv> oldalon kereshetik.

A kiskereskedelmi, vendéglátó egységek részére történő értékesítés esetén fel kell tüntetni az összetevőket, csökkenő sorrendben való felsorolással. Ha a kistermelő az általa előállított élelmiszert csomagoltan értékesíti a **kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek, az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendeletben** meghatározott jelölést alkalmaznia kell. Útmutató: <http://elelmiszerlanc.kormany.hu/elelmiszerek-jelolese> és <http://www.elotisza.hu/jogsegely/2012/07/23/kistermeloi-termekek-cimkezes-jelolese>

A különböző termékek esetében a szükséges nyilvántartási listát, speciális jelölési követelményeket **minden termékcsoporthoz külön, a V. Mellékletben**, a termékek elemző táblázata után soroljuk fel.

A **IV. Mellékletben címkemintákat** találnak, a jelölési előírásoknak megfelelően.

A jelölésről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendeletben meghatározott jelölések alapvető tudnivalói:

A jelölési rendelet alapvetően a csomagolt élelmiszerekre vonatkozik, vagyis a kistermelők által megtermelt és forgalmazott alaptermékekre nem, (hagyma, krumpli, tojás, méz stb.) ellenben ha például a kistermelő csomagoltan árulja a zöldséget vagy gyalult tököt, akkor jelöléssel kell ellátnia a terméket.

A rendelet célja, hogy a fogyasztó megvásárolt élelmiszerről megfelelő tájékoztatást kapjon az alábbi szempontok szerint:

- **a termék pontos megnevezése és nettó tömege** (A megnevezésnek vagy a megnevezés kiegészítésének **utalnia kell az élelmiszer fizikai állapotára vagy kezelésére** (például porított, fagyasztva szárított, gyorsfagyasztott, sűrített, füstölt, „sugárkezelt” vagy az „ionizáló sugárzással kezelt”, „védőgázos csomagolásban” – a felsorolásban szereplő fizikai állapotok némelyikét csak komoly gépekkel lehet elérni, így ezek valószínűleg nem fognak jelentkezni a kistermelői élelmiszer előállítás területén),
- **összetevők felsorolása** a többféle összetevőt tartalmazó élelmiszerek esetében, az összetevők csökkenő mennyiségük szerint való sorba állításával,
- a termékre vonatkozó **tárolási javaslat**,
- a kistermelő által meghatározott **fogyaszthatósági illetve minőség megőrzési idő**,
- végül a **gyártó/forgalmazó megnevezése, címe, elérhetősége**

Nem kötelező az összetevők felsorolása a következő termékek esetében:

- a) **friss gyümölcs és zöldség**, beleértve a nem hámozott, nem szeletelt vagy más hasonló kezelésnek alá nem vetett burgonyát,
- b) **szénsavas víz**, amelynek jelölésében a szén-dioxid hozzáadását deklarálták,
- c) **erjesztett ecet**, amelyet csak egy anyagból állítottak elő, illetve más anyagot nem adtak hozzá,
- d) **sajt, vaj, savanyú tej- és tejszínkészítmények**, amennyiben az előállításukhoz a tej eredetű alapanyagon, enzimeken, mikrobatenyészetben, továbbá a friss és ömlesztett sajttól eltérő sajtok esetében az előállításához szükséges étkezési són kívül más anyagot nem használtak fel,
- e) **egyetlen alapanyagból álló élelmiszer**, amelynek megnevezése a felhasznált anyaggal azonos, illetve megnevezése alapján a felhasznált anyag jellege egyértelműen azonosítható.

Fel kell tüntetni (megjegyezzük, hogy a civil érdekképviselő nem támogatja, hogy a kistermelő hozzáadott határértékekhez kötött adalékanyagot használjon!):

- a) **az édesítőszer** tartalmazó élelmiszerekben a megnevezéshez kapcsolódóan a jelölésen az „édesítőszerrel” kifejezést. A hozzáadott cukrot és édesítőszerrel együtt tartalmazó élelmiszereken a megnevezéshez kapcsolódóan a jelölésen a „cukorral és édesítőszerrel” kifejezést;
- b) **Élelmiszer-összetevők csoportjait**, amelyeket **csoportnevük és nevük (pl. „tartósítószer: nátrium-benzoát”)** vagy csoportnevük és E számuk **szertint kell feltüntetni** az összetevők felsorolásában.

Színezékek	Módosított keményítők ⁴³
Tartósítószer	Édesítőszer
Antioxidánsok	Térfogatnövelő szer
Emulgeálószer	Habzágátlók
Sűrítő anyagok	Fényező anyagok
Zselésítő anyagok	Emulgeáló sók ⁴⁴
Stabilizátorok	Lisztjavító szer
Ízfokozók	Szilárdító anyagok
Étkezési savak	Nedvesítőszer
Savanyúságot szabályozó anyagok	Tömegnövelő szer
Csomósodást és lesülést gátló anyagok	Hajtógázok és csomagológázok

- b) **aszpartámot** tartalmazó élelmiszerek jelölésén a „fenil-alanin forrást tartalmaz” kifejezést;
- c) **10%-nál több hozzáadott poliolt** tartalmazó élelmiszerek jelölésén a „nagyobb mennyiség fogyasztása hashajtó hatású” kifejezést.
- d) az **1,2 térfogatszázaléknál több alkoholt** tartalmazó italok esetén a tényleges alkoholtartalmat térfogatszázalékban, a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint

e) **húsösszetevők jelölése:** „hús” és annak az állatfajnak a neve, amelyből származik. Óshonos állatfajára utaló név esetén fajtaazonosító igazolás.

f) **0,9 %-nál több** genetikailag módosított összetevő (**GMO**) jelzése, azonban ha tudja az élelmiszer vállalkozó, hogy az általa vásárolt alapanyag 0,9 %-nál kisebb mértékben szennyezett GMO-val, (pl. 0,75 % GMO-t tartalmaz) akkor a GMO szennyezettség már nem véletlenszerű így a 0,9 % alatti GMO szennyezettség esetén is jelölni kell, hogy a termék GMO-t tartalmaz.

g) a **töltőtömeg** feltüntetése, ha a szilárd élelmiszer folyadékközegben van.

h) a **fűszer** külön jelölése, ha aránya az összetevők **2%-át meghaladja**

i) **allergén anyagokat:**

AROMÁK és ALLERGÉNEK:

Az aromák megnevezése az összetevők listájában (R. 3. sz. melléklete)

1. „Füstaroma/füstaromák” vagy megnevezve az élelmiszert, élelmiszercsoportot vagy alapanyagot is, ahonnan a füstaroma származik (például: „füstaroma bükkfából”), ha az aroma összetevő az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének f) pontjában meghatározott aromákat tartalmaz, és füstös ízt kölcsönöz az élelmiszernek.

2. A „természetes” kifejezés aromák megnevezésében vagy leírásában csak akkor használható, ha az aroma megfelel a 1334/2008/EK rendelet 16. cikkében előírtaknak.

3. Az élelmiszerek előkészítésében vagy előállításában aromaként felhasznált kinint, illetve koffeint név szerint fel kell tüntetni az összetevők felsorolásánál közvetlenül az „aroma” szó után.

4. „Aroma/aromák” vagy az aroma pontosabb megnevezése vagy leírása, ha az aroma összetevő az Európai Parlament és a Tanács az élelmiszerekben és azok felületén használható aromákról és egyes, aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről, valamint az 1601/91/EGK tanácsi rendelet, a 2232/96/EK és a 110/2008/EK rendelet, valamint a 2000/13/EK irányelv módosításáról szóló 2008. december 16-i 1334/2008/EK rendelete (a továbbiakban: 1334/2008/EK rendelet) 3. cikke (2) bekezdésének b)-h) pontjában meghatározott aromákat tartalmaz, a 2. pontban előírtak figyelembevételével.

Allergén összetevők (R. 4. számú melléklete) listája, amelyeket jelölni kell:

1. Glutént tartalmazó gabona (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza vagy ezek hibrid változatai) és azokból készült termékek, kivéve

a) búzából készült glükózzsirup, beleértve a dextrózt is(*),

b) búzából készült maltodextrin(*),

c) árpából készült glükózzsirup,

d) gabonafélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.

2. Rákfélék és azokból készült termékek.

3. Tojás és abból készült termékek.

4. Halak és azokból készült termékek, kivéve

a) vitaminok vagy karotinoidok hordozójaként használt halenyv,

b) a sör és a bor derítéséhez használt halenyv és vizahólyag.

5. Földimogyoró és abból készült termékek.

6. Szójabab és abból készült termékek, kivéve

a) finomított szójabab olaj és zsír(*),

b) szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E 306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol szukcinát,

c) a szójabab növényi olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol észterek,

d) a szójabab növényi olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.

7. Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is), kivéve

- a) tejsavó, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják,
- b) laktit.
8. Diófélék, azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia és queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) és azokból készült termékek, kivéve
- a) diófélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.
9. Zeller és abból készült termékek.
10. Mustár és abból készült termékek.
11. Szezám-mag és abból készült termékek.
12. Kén-dioxid és SO₂-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben.
13. Csillagfürt és abból készült termékek.
14. Puhatestűek és abból készült termékek. (pl. csiga)

Az összetevők mennyiségi feltüntetése kötelező, ha az összetevő vagy az összetevők egy csoportja

- a) az étel- és ital címkén **megnevezésében megjelenik**, vagy azt a fogyasztó általában összekapcsolja az adott megnevezéssel,
- b) **a jelölésen szavakkal, képpel vagy grafikával hangsúlyozott**, vagy
- c) **alapotvő jellemzője** az étel- és ital címkén és megkülönbözteti azt az azoktól az étel- és italoktól, amelyekkel összetéveszhető lenne azok neve vagy megjelenése miatt.

TOJÁS:

Allati alaptermék a **tojás jelölésével kapcsolatos szabályozás.**

A gazdaságában legfeljebb **50 tojótyúkot** tartó kistermelőnek az általa termelt és a **végző fogyasztó részére** gazdaságában vagy **régióin belül** (40 km; megye és Budapest) működő helyi piacon, házhoz szállítással értékesített tojason nem kell feltüntetnie a termelő megkülönböztető számát tartalmazó kódot (tartásmód, országkód, telep, termelő), amennyiben az értékesítés helyén feltünteti a nevét és címét. **Egyéb esetben** a tojást a termelői kód **felbélyegzésével** értékesítheti a 1234/2007/EK (589/2008/EK) rendelet szerint. A fűj tojásokra nem kell jelölést felbélyegezni. A csomagoláson helyezze el a szükséges jelölést!

Kacsa- és libatojás piacon vagy vásáron történő árusítása esetén, a jól olvasható "A tojás legalább 10 perces főzés után, vagy alaposan átsütve fogyasztható!" szövegű feliratot kell elhelyezni.

TEJ, TERMÉK jelölése:

A nyers tej árusításakor, illetve nyers tej felhasználásával készült, nem hőkezelt (pasztörözött, forralt) tejtermékek értékesítése esetén az értékesítés helyén, jól látható, és az adott termékkel egyértelműen összekapcsolható módon fel kell tüntetni a „**nyers tej, forralás után fogyasztható**”, illetve „**nyers tejből készült**” jelölést. Ezt egy információs tábla kihelyezésével, illetve csomagolt pl. túró esetében a csomagoláson kell megoldani

ÖNKÉNTES MEGKÜLÖNBÖZTETŐ MEGJELÖLÉSEK

A „Magyar termék” jogszabály, a 74/2012. (VII. 25.) VM rendelet az egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések étel- és ital címkén történő használatáról előírásainak alkalmazása:

V. Felelősség és kötelezettség

A kistermelő felelős az általa forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért, a 178/2002/EK rendelet 18. cikke szerinti nyomon-követhetőség biztosításáért és dokumentálásáért (az alaptermék előállításától a kész élelmiszer értékesítéséig), valamint egyéb jogszabályok betartásáért. Amennyiben az élelmiszeripari vállalkozó úgy véli vagy okkal feltételezi, hogy egy élelmiszer nem felel meg az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, haladéktalanul kezdeményezi az élelmiszer kivonását a piacról és haladéktalanul tájékoztatja az illetékes hatóságokat. **Megbetegedés, vagy annak gyanúja esetében** általánosságban az élelmiszeripari vállalkozónak, és a kistermelőnek is az a kötelezettsége, hogy meg kell tudni mondania azt, hogy van-e még a megbetegedést okozó élelmiszerből készleten (ha van, ételmintának érintetlenül kell hagynia belőle), valamint, tudja-e azonosítani azokat, akikhez a nem biztonságos élelmiszer eljuthatott. Saját hatáskörben, haladéktalanul figyelmeztetnie kell ezeket a vevőket arra, hogy az általa előállított és értékesített élelmiszer nem biztonságos. Intézkednie kell a nem biztonságos élelmiszer visszahívásáról, visszagyűjtéséről és megsemmisítéséről.

Az 59/1999. (XI. 26.) EüM rendelet 24. § (2) bekezdése:

„Ha a vásár rendezője, a piac, a vásárcsarnok fenntartója vagy az élelmiszer-árusító tudomást szerez az ott forgalomba hozott élelmiszertől, italtól eredő megbetegedésről vagy annak gyanújáról, haladéktalanul értesíteni köteles

- a) munkaidőben a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának kerületi hivatalát, valamint a fővárosi és megyei kormányhivatal kistérségi (fővárosi kerületi) népegészségügyi intézetét,*
- b) munkaidőn kívül a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának készenléti ügyeletét, valamint a fővárosi és megyei kormányhivatal népegészségügyi szakigazgatási szervét, továbbá gondoskodni köteles az árusítás megszüntetéséről, valamint az árukészlet megőrzéséről.”*

További kötelezettsége, hogy az eseményről és a megtett intézkedésekről **haladéktalanul értesíti a területileg illetékes kormányhivatal Élelmiszerláncbiztonsági és Állategészségügyi Igazgatóságának kerületi hivatalát** és együttműködik a hatóság szakembereivel. Az élelmiszer előállításra használt területen takarítani, fertőtleníteni a hatósági szakemberek engedélye, megérkezése előtt nem szabad!

Alapszabálynak kell tekinteni azt, hogy a **nem biztonságos élelmiszer nem hozható forgalomba, nem értékesíthető.** Az élelmiszer akkor nem biztonságos, ha az egészségre ártalmas vagy emberi fogyasztásra alkalmatlan.

Tudnunk kell, hogy engedélyezett vágóhídon és vágóponton a hatósági vagy jogosult állatorvos hoz húsvizsgálati döntést.

Az élelmiszer biztonságosságáért minden esetben az élelmiszer előállítója a felelős, legyen az a kistermelő által előállított bármilyen kis mennyiségű élelmiszer is.

Az élelmiszer alapanyagokra vagy a késztermékekre vonatkozóan, a **tárolási, előállítási, csomagolási, szállítási és értékesítési műveletek során** az élelmiszer előállítónak (kistermelőnek) kell meghoznia az **élelmiszer biztonságosságára, fogyaszthatóságára vonatkozó döntést.** Az előállítási műveleteket a szakma szabályai szerint, a jó gyártási gyakorlat megvalósításával kell elvégezni.

Ez a felelősség kötelezettséggel is jár. A kistermelőknek **a termelés, feldolgozás és értékesítés minden szakaszában** gondoskodniuk kell arról, hogy az élelmiszerek megfeleljenek a végzett tevékenységre vonatkozó előírásoknak, és ezt a követelményeknek való megfelelést saját maguknak, önellenőrzés keretében igazolniuk kell. Az élelmiszer előállításához felhasznált minden anyag élelmiszerbiztonsági és minőségügyi szempontból kifogástalan állapotú kell legyen.

A kistermelőnek is teljesítenie kell a felhasznált termékek és a hozzáadott segédanyagok (fűszerek) **nyomon-követhetőség biztosítására** vonatkozó követelményt. Igazolnia kell, hogy az élelmiszer előállításra szánt állat, az etetett takarmány vagy bármilyen anyag, amelyet a takarmány vagy az Kistermelői, magánházi élelmiszer előállítás jó higiénia gyakorlata

élelmiszer előállításánál felhasznált, honnan származik. (Például vásárolt fűszer és étkezési só származását igazolnia kell a számla vagy nyugta megőrzésével (3 hónapig), erre kivétel a saját termelésű és örölt pl. fűszerpaprika). Ugyanilyen fontos azt is tudni, hogy a kistermelő által előállított élelmiszer mikor, hol, hova került eladásra, hogy gyorsan és felkészülten lehessen intézkedni egy olyan esetben, amikor nyilvánvalóvá válik, hogy az élelmiszer nem biztonságos, például emberi megbetegedést okozott. Ez abban az esetben is előfordulhat, ha a kistermelő által hozzáadott segédanyagról vagy csomagolóanyagról derül ki, hogy valamilyen biológiai, vegyi vagy egyéb szennyeződés miatt nem biztonságos. Ebben az esetben a kistermelőnek is meg kell kísérelnie az általa forgalmazott termék visszahívását.

A kistermelői rendelet szerint a kistermelő termék-előállítás során az alaptermékének részfeldolgozását más szolgáltatóval is elvégeztetheti. A **rész-előállítási folyamat során** a szolgáltatást végző üzem/termelő kell biztosítsa a nyomonkövethetőséget a rész-előállítás során.

A kistermelői forgalmazásban az állati eredetű élelmiszerek árusítása során a hatóság úgynevezett **tiltott forgalmazás** miatt is eljárást indíthat (66/2006 (IX.15.) FVM rendelet 2§) a szabályok ellen vétő termelő ellen.

A gyártás technológiája szerinti minimális higiéniai követelményeket a kistermelőnek végig biztosítani kell. Lényeges körülmény az alapanyagok, félkész és késztermékek **csomagolására** illetve átmeneti tárolására szolgáló edények és az élelmiszerekkel érintkező csomagolóanyagok biztonsága is. Csak olyan anyagokból állítható elő élelmiszerekkel érintkező anyag, melyek erre a célra engedélyezettek. Ezt a csomagoló gyártóknak kell biztosítaniuk, ezért kérje a csomagoló anyag megfelelőségének igazolását a gyártótól vagy a csomagolóanyag forgalmazójától.

VI. Jó higiénia gyakorlat

VI. 1. Az infrastruktúrára és a berendezésekre vonatkozó követelmények

III.1.1 Amennyiben ésszerűen megvalósítható, az **épületeket** és a **berendezéseket** úgy kell elhelyezni, tervezni, összeállítani, tisztán, műszakilag jól karban és egyéb szempontból is megfelelő állapotban tartani, hogy elkerüljék a tárolt alapanyagok és az előállított élelmiszernek az állatoktól és kártevőktől, vagy bárhonnan származó szennyeződését. Az élelmiszer-előállításához legalább egy helyiséget és a szükséges kiegészítő helyiségeket (pl.: baromfi és nyúlfélek vágása) biztosítani kell. Időbeni elkülönítés mellett az értékesítés céljából történő élelmiszer előállításra kijelölt helyiség lehet pl. a konyha.

A helyiségeket úgy kell kialakítani, illetve elrendezni, hogy a már meglévő magán-lakóház belmagasságát nem kell megváltoztatni. Egy új építésű házban már a tervezéskor gondolni érdemes az élelmiszer előállítás műveleteinek előre haladó útvonalának biztosítására. Figyelembe kell venni az élelmiszer előállítás műveleteit, a tevékenység sajátosságait és a kapacitást. Elegendő helynek kell lennie a helyes élelmiszerhigiéniai gyakorlat szerinti gyártásra, a műveletek elvégzésére, beleértve a szennyeződések elleni védelmet, takarítást, tisztítást és a szükséges fertőtlenítések elvégzését is.

Megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához, beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszáritáshoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és a védőruha felvételére alkalmas helyet (fürdőszoba, konyha).

1.2 Szellőzés: a pára és a nemkívánatos penészbevonat felületen való képződését meg kell előzni, gondoskodni kell elégséges természetes vagy mechanikus szellőzésről. Tekintettel kell lenni a rovarok fertőzést közvetítő szerepének megakadályozására (rovarháló), valamint arra, hogy a tisztításhoz és cseréhez elegendő hely álljon rendelkezésre.

1.3 Világítás: megfelelő természetes vagy mesterséges megvilágítást kell biztosítani az élelmiszer előállítás műveleteinek elvégzéséhez.

1.4 A padló- és falfelületet ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. A konyha padló és falfelületének folyadékot át nem eresztőnek, nem nedvszívónak, moshatónak és nem mérgezőnek (pl. padlóburkolat lehet kő vagy linóleum, járólap; a fal lehet pl.: meszelt is). A falfelületnek a műveletek által megkívánt magasságig simának kell lennie (meszelt fal, csempe, mosható festett falfelület).

1.5 A mennyezetet, vagy a tető belső felületét és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemelését és csökkentsék a pára- és penészképződést, a nemkívánatos penészképződést. Mindent meg kell tenni azért, hogy megakadályozzuk az idegen anyagnak (pl. rozsdá, festék, vakolat, por) az élelmiszerbe kerülését. A mennyezet lehet meszelt, festett, vagy kezelt, festett fából.

Nyitott, fedett helyen történő élelmiszer előállítás megkezdése előtt (Pl. üstben való főzés, szin alatti munkafolyamatok, stb.), pókhálózzuk le, portalanítsuk a mennyezetet, akadályozzuk meg a szálló anyagok élelmiszerbe jutását.

1.6 Az ablakokat és ajtókat úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemelését megakadályozzák. A nyílászáróknak simának, nem nedvszívó felületűnek kell lenni, olyan anyagból kell, hogy készüljenek (pl. műanyag, festett fa), amelyek könnyen tisztíthatók, szükség szerint fertőtleníthetők. A szabadba nyíló ablakokat és ajtókat rovarhálóval kell ellátni, melyek legyenek könnyen leszerelhetőek, tisztíthatóak. A nyitott ablak, vagy ajtó az élelmiszer szennyeződéséhez vezethet, a nyílászárókat zárva kell tartani az előállítás ideje alatt.

1.7 A szennyvízelvezető berendezésnek (házi csatorna) a kívánt célnak meg kell felelnie. A szennyvíz ne folyjon szennyezett területről tiszta terület irányába. A padlófelületet úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen. Kerülni kell a pangó víz képződésének lehetőségét. Gyümölcs, zöldség mosásakor képződő szennyeződött vizet kiönthetjük a komposztra, vagy a termőföldre.

1.8 Az élelmiszerekkel érintkező eszközök felületeit, beleértve a munkaasztal, munkapult, gépek felületeit, hűtőszekrényt, szállítótartályokat, hűtőtáskákat is, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Az anyag sima felületű, mosható, korróziómentes (nem rozsdás), korrózióálló (nem rozsdásodó) és nem mérgező legyen (ilyenek a fából, fémből készült konyhai eszközök is, ha nem rozsdásak, korrodáltak). Az élelmiszerrel érintkező felületek olyan anyagból készüljenek, melyekből egészségre ártalmas anyag nem oldódik ki, és felületük mosható, szükség esetén fertőtleníthető, ne legyen töredezett, repedezett.

Általában elmondható, hogy törekedni kell a résmentes felületek kialakítására és kerülni kell a porfogó szegélyeket, területeket, zugokat. Figyelmet kell fordítani a nehezen elérhető helyek kellő gyakoriságú takarítására.

1.9 A munkaeszközök (kés, láda, üst, bogrács, stb.) mosogatásához, tisztításához és fertőtlenítéséhez megfelelő berendezésnek, edényzetnek kell lennie. Kizárólag az élelmiszer-előállítás céljára gyártott eszközöket lehet használni! Az élelmiszer előállításához használjunk külön eszközöket! A meghibásodott, anyaghibás, törött, megrepedt gépet, eszközt, berendezést javítani, cserélni vagy selejtezni kell és eltávolításig, javításig egyértelmű jelzéssel kell ellátni.

Nem követelmény, de ajánlott törekedni arra, hogy a gépeken lévő adattábla tartalmazza a gyártó neve, telephelye, típusjelzés, gyártási év, gyártási szám-adatokat (pl. sütő használata esetén)

1.10 A tisztító- és fertőtlenítőszeret nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszer alapanyagot raktározunk, vagy élelmiszert állítanak elő, illetve a készterméket tárolják. Kizárólag kereskedelmi forgalomban kapható tisztító- és fertőtlenítőszeret vásároljunk. Az élelmiszertől távol, elkülönítetten, ha lehet szekrényben tároljuk. A használati utasításukat tartsuk meg! A minőség-megőrzési idejük alatt használjuk fel. Ne keverjük össze a különböző szereket! Minden tisztító-és

fertőtlenítőszeres üveg címkézett legyen. A hígított tisztító- és fertőtlenítőszeret tartalmazó üveg is címkéjén legyen ráírva a szer neve, a hígítás vagy koncentráció, a hígítás napja és a készítő neve. A használatukat követően a fertőtlenített felületről függően szükséges lehet a bőséges ivóvíz minőségű vízzel való öblítés.

1.11 Füstölő, üst, aszaló, kemence, pince, kamra, verem, padlás, szín, a rá jellemzően legyen kialakítva. A füstölés szaktudást, gyakorlatot és megfelelő berendezést, biztonságos tárgyi feltételeket igényel. Csak tiszta, natúr keményfát használhatunk a füstöléshez. Nem lehet ipari vegyi anyag a fán, újságpapírt, nem lehet egyéb éghető háztartási hulladékot használni!

A kemence lehet szabadtéri, vagy beltéri, mobil vagy fix. Mikrobiológiai veszély nem jellemző a hőkezelés miatt. Tapasztott kemencét évente újítsuk tapasztással. A lángteret évente mechanikus súrolással koromtalanítjuk. Kemencei tűztérben sütés esetén, a parázs, ha bennmarad, akkor fedett edényben lehet sütni. Edény használat nélkül a parázs kiszedés után, a szabadon vetett termék (pl. kenyér) esetében vizes tisztítást végzünk. A kemence tüzelőanyaga, ipari, vegyianyagtól mentes szervesanyag (pl.: natur fa, rözse, csutka, papír...) lehet.

Nyitott, fedett helyen történő élelmiszer előállítás megkezdése előtt (Pl. üstben való főzés, szín alatti munkafolyamatok, stb.), pókhálózunk le, portalanítsuk a mennyezetet, akadályozzuk meg a szálló illetve lehulló anyagok élelmiszerbe jutását, ezáltal annak szennyeződését. Fontos szempont a gyártás során a humán eredetű cseppfertőzés megelőzése is.

VI. 2. A nyersanyagra vonatkozó követelmények

Kistermelői élelmiszer előállításához csak kizárólag emberi táplálkozásra alkalmas nyersanyagok, félkész és késztermékek, és élelmiszerekhez engedélyezett adalék- és technológiai segédanyagok használhatóak fel. A vásárolt hozzávalókról a számlát, nyugtát legalább 3 hónapig őrizzük meg.

Az élelmiszer alapanyagát gondosan válasszuk ki, tároljuk az előírt módon, vagy a tapasztalat szerinti optimális körülmények között (pince, padlás, kamra stb.). Különös figyelmet fordítsunk arra, hogy a tárolás során ne károsodjon az alapanyag (pl. idegen szag és íz a dohos pincében). Szükség szerint válogassuk át a tárolt zöldséget és gyümölcsöt. Csak sértetlen és érett növényekből, vagy egészséges állatokból állítsunk elő élelmiszert! A felhasználásra kerülő anyagokat a fogyaszthatósági/minőségmegőrzési idő alatt használjuk fel! Amennyiben a növénytermesztés vagy az állattartás során vegyszereket és gyógyszereket használtunk, várjuk meg az élelmiszer egészségügyi várakozási idő leteltét és csak azt követően takarítsuk be a termést vagy vágassuk le (sertés, szarvasmarha, juh, kecske, strucc és emu) vagy vágjuk le (baromfi és nyúlfélék) az egészséges állatokat! Forgalomba hozni csak olyan nyers gyümölcsöt, zöldséget szabad, amelynek az utolsó **növényvédőszeres** kezelése után előírt élelmezés-egészségügyi várakozási ideje letelt, és a termék határértéket meghaladó növényvédőszer maradékot nem tartalmaz. Az erre vonatkozó külön jogszabályban előírt nyilvántartást (permetezési naplót) az ellenőrző hatóság kérésére be kell mutatni. A dokumentációt az árusítás helyén kell tartani. **(II.4. Melléklet)**

VI. 3. Raktározás, tárolás

A gyártáshoz felhasznált alapanyagoknak a jellegüknek megfelelő tárolását biztosítani kell.

Az átvett/beszállított árut/terméket haladéktalanul a megfelelő raktárba kell szállítani. A nyersanyagokat különítsük el a félkész, késztermékektől, adalék- és technológiai segédanyagoktól.

Az áruk raktározása során biztosítani kell az élelmiszer minőség megőrzéséhez szükséges tárolási körülményeket gondoskodni kell azok élvezeti értékének megőrzéséről, és a fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről. Az egyes élelmiszereket a gyártó vagy forgalmazó által előírt körülmények között kell tárolni. A tárolt élelmiszert a romlás megelőzése céljából rendszeresen felül kell vizsgálni. Ha vásárolt élelmiszereket felbontás után tárolunk, akkor a termékek azonosítása valamint fogyaszthatósági idejének feltüntetése fontos szempont a tároló

edényeken. A csomagolásából felbontott élelmiszerek esetében a húskészítmények és kemény sajtok esetében legfeljebb 1 hét, a lágy sajtok és egyéb tejkészítmények esetében 3 nap fogyaszthatósági idővel számíthatunk.

A fogyaszthatósági, minőség-megőrzési időtartamokat figyelemmel kell kísérni. A romlott, romlásra gyanús, lejárt fogyaszthatósági idejű, lejárt minőség-megőrzési idejű terméket a tárolótérből haladéktalanul el kell távolítani, a forgalmazásra kerülő áruktól teljesen elkülönítetten kell tárolni, jól láthatóan meg kell jelölni.

Olyan élelmiszereket, amelyek mikrobiológiai tisztaság szempontjából egymásra káros hatással lehetnek, ugyanabban a helyiségben vagy hűtőtérben nem szabad tárolni, azokat vagy elkülönítve vagy zártan kell elhelyezni. A különféle élelmiszereket és egyéb termékeket egymástól elkülönítetten szakosítva úgy kell a raktárban elhelyezni, hogy a tárolt termékek megközelíthetők, ellenőrizhetők és könnyen kitérőlegények. Az előállított félkész és készterméket úgy kell elhelyezni (raktározni), hogy azok szennyeződését el lehessen kerülni, ugyanakkor biztosítani kell a termékre jellemző tárolási hőmérsékletet.

Élelmiszerral közös raktárban egyéb áruk, eszközök, berendezések, használaton kívüli tárgyak, személyes holmik nem tárolhatók. A csomagolt élelmiszereket nem szabad a falnak támasztva vagy közvetlenül a padozatra helyezve tárolni. A talajszintről illetve a padozatról a terméket vagy a terméket tartalmazó tároló edényt emeljük meg raklap, polc alátét rekesz segítségével.

Élelmiszer árusítása során csak olyan, az élelmiszerral közvetlenül **érintkező eszközt**, tárolóedényt és csomagolóanyagot szabad használni, amely nem tartalmaz az egészségre káros mértékben kioldódó anyagot, vagy nem rontja az élelmiszer minőségét.

Élelmiszert csak tiszta, szükség szerint fertőtlenített és megfelelően öblített szárított, az adott **élelmiszer csomagolására** megfelelő csomagolóanyagban, edényzetben tartva, lehet tárolni, árusítani. A termékekkel közvetlenül érintkező csomagolóanyagokra a 1935/2004/EK rendelet előírásai vonatkoznak.

Élelmiszer csomagolására, végfogyasztó részére történő értékesítéskor, amennyiben a **fogyasztó az általa hozott saját edénybe**, dobozba kéri a termék csomagolását az lehet újrafelhasznált csomagolóanyagot használni. Az átvett edényzet/csomagolóanyag megfelelően és higiénikusan tisztítva alkalmazható, pl. befőttes üveg, italos üveg, színtelen pet palack, tojástartó, ügyelni kell arra, hogy a hozott edény a saját berendezést, azt a felületet, mely az élelmiszerral érintkezhet, nehoogy beszennyezze.

A **szárazáru** jól szellőztetett kamrában polcokon, míg a hűtést igénylő termékek jól beállított hűtőszekrényekben tárolhatók.

A **nyers húst** külön hűtőben kell tárolni, az egyéb termékeket vagy a gyári bontatlan csomagolásukban, vagy a kistermelő által használt zárható műanyag vagy fém edényzetben egy hűtőben is tárolhatunk a következő pontban leírt hűtve tárolás szabályai szerint.

A **csomagolatlan nyers füstölt húsárut** hűvös, jól szellőző helyen felakasztva, elkülönítetten kell tárolni. Külön helyiség hiányában ezek a termékek a szárazáru raktár elkülönített részében tárolhatók úgy, hogy az esetlegesen lecsöpögő zsiradék felfogására alájuk tálcát kell helyezni. A **kenyér** tárolása e célra szolgáló polcokon, a padozattól legalább 50 cm-re, élére állítva, porszennyeződéstől védve történhet, vagy a szállítórekeszekben alátétre helyezve. **Zöldséget, gyümölcsöt, tojást** lehetőleg a csomagolatlan hús- és tejtermékektől külön raktárhelyiségben kell tárolni. Ha nincs külön helyiség, akkor zárható tároló edényeket kell alkalmazni a hús és tejtermékek esetében.

Az iparilag fertőtlenített, hűtést nem igénylő **tojás** a szárazáru raktárban is elhelyezhető.

A tojás tárolása során csak olyan rakatokat szabad képezni, ami biztosítja a tojánhéj épségének megőrzését. Az étkezési tyúktojás minőség megőrzési ideje a megtojástól számított 21 nap! A termékek azonosíthatóságát teljes felhasználásukig biztosítani kell. Átsomagolásuk esetén a megfelelő jelöléseket az új csomagolásra is át kell vinni. Az élelmiszerfestékek és egyéb adalékanyagokat (kistermelőknek a civil érdekképviselet nem javasolja ezek használatát), eredeti csomagolásukban kell tárolni, illetve a csomagolást az anyag teljes felhasználásáig meg kell őrizni. Ezek használata esetén különösen gondosan kell eljárni az adagolásuk során! A színezékek

felhasználása határértékhez kötött, számos színezék felhasználása korlátozott (csak bizonyos élelmiszerekhez használhatók) túladagolásuk egészségügyi kockázatot jelent és büntetést von maga után! Elkülönített göngyölegtároló hiányában göngyöleg csak erre kijelölt helyen, ideiglenesen tartható, mielőbbi elszállításáról gondoskodni kell.

Visszatérő göngyöleget az élelmiszerfajtának megfelelő szakosítással kell tartani, és elszállítani. Ahol a napi forgalom nagysága miatt nagy mennyiségű göngyöleg keletkezik, göngyölegtárolót kell létesíteni. Amennyiben a tárolási előírások nem megfelelőségét tapasztaljuk, a termék érzékszervi vizsgálatának elvégzése után, annak megfelelősége esetén haladéktalanul biztosítjuk a megfelelő tárolási feltételt.

A tejtermékek, savanyúságok a hűtőszekrény polcán, műanyag tárolóban, a csomagolt friss hús a hűtő alsó részében, tároló dobozban, vagy a hűtő kosarában legyen elhelyezve.

Raktárhelyiségekben talajszintről a terméket, a terméket tartalmazó tároló edényt emeljük meg raklap, polc... segítségével. A termékek ne szennyezzék egymást.

A hűtve tárolás szabályait a **VI.10. Pontban** írtuk le.

A tisztító- és fertőtlenítőszereket nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszer alapanyagot raktározunk, vagy élelmiszert állítanak elő, illetve a készterméket tárolják. Kizárólag kereskedelmi forgalomban kapható tisztító- és fertőtlenítőszeret vásároljunk. Biztonsági adatlapját töltsük le az internetről. Az élelmiszertől távol, elkülönítetten, amennyiben megoldható zártan szekrényben tároljuk. A használati utasításukat tartsuk meg! A vegyszereket minőség-megőrzési idejük lejártá előtt használjuk fel. Ne keverjük össze a különböző szereket! Minden tisztító és fertőtlenítőszeres üveg/flakon címkézett legyen. A kistermelő által hígított tisztító- és fertőtlenítőszer tartalmazó üveg/flakon címkéjén legyen ráírva a szer neve, a hígítás vagy koncentráció, a hígítás napja és a lejáratási ideje.

A használatukat követően a szermaradványok élelmiszerbe való megakadályozása érdekében a vegyszerrel kezelt felületen rendkívül fontos a bőséges ivóvíz minőségű vízzel való öblítés.

Fontos a vegyszereket használó személyek megfelelő védőruha illetve kesztyű használata. Ha valamilyen sérülés következik be (maró hatás, szembe freccsenés) azonnal orvoshoz kell fordulni.

(Lásd még a **V.8. pontban** leírtakat)

Az irtószereket az élelmiszertől távol elkülönítetten, zárt helyen kell tartani!

VI. 4. Az élelmiszer biztonságos kezelése

Az előállított félkész és készterméket szennyeződését el kell kerülni, és biztosítani kell a termékre jellemző tárolási hőmérsékletet. Figyelemmel kell lenni a fogyaszthatósági és a minőség-megőrzési idők lejáratára is. Amennyiben az élelmiszereket az élelmiszeripari műveletek részeként tisztítják, gondoskodni kell arról, hogy ez higiénikus módon történjen.

Élelmiszert csak tiszta, szükség szerint fertőtlenített, az adott **élelmiszer csomagolására** megfelelő csomagolóanyagban, edényzetben lehet tárolni, árusítani. Kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmény részére értékesített feldolgozott élelmiszer csomagolására újrafelhasznált csomagolóanyag nem alkalmazható.

A magánlakóház konyhájában is, kizárólag időben vagy térben elkülönítve végezhetjük a kistermelői élelmiszer előállítását.

WC nem nyílhat közvetlenül a konyhából, élelmiszer előállító helyiségből!

A termékféleségenként jelentkező specifikus szabályokat az **V. Mellékletben** találja.

VI.4.1. Előkészítés

A kistermelők többnyire helyben végzik az előkészítő műveleteket.

Az áruk előkészítése során gondoskodni kell azok élvezeti értékének megőrzéséről, és fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről.

Ennek biztosítása érdekében az áruk előkészítésénél is biztosítani kell, hogy a különböző megítélés alá eső áruféleségek **előkészítését vagy időbeni elkülönítéssel vagy térbeni elkülönítéssel**, a megfelelő előkészítő terekben lehet elvégezni **szakosított eszközhasználat mellett**. Ezen belül is a munkafolyamat elején kell előkészíteni a legnagyobb, a legvégén pedig a legkisebb tisztasági fokú áruféleségeket.

Az előkészítési folyamat megkezdése előtt meg kell győződni arról, hogy a termék minőség-megőrzési ideje nem járt le. Csak érzékszervileg is megfelelőnek ítélt termék készíthető elő. Csak megfelelő minőségű nyersanyag előkészítése kezdhető meg. Az előkészítési folyamat során tilos minden olyan tevékenység, ami a nem megfelelő minőségű termék minőségének "javítását", minőségi hibáinak elfedését szolgálja. Az egyes alapanyagok előkészítését lehetőleg közvetlenül a felhasználás előtt kell végezni. Ennek kivitelezhetetlensége esetén legfeljebb a felhasználás előtti napon történhet meg az előkészítés, azonban ilyen esetben biztosítani kell a már előkészített termékek megfelelően szakosított, megfelelő hőmérsékletű tárolását.

A hűtve tárolást igénylő termékek előkészítését a lehető legrövidebb időn belül kell elvégezni. Az ételkészítési szolgáltatás során a tárgyi feltételek (a szükséges helyiségek, berendezések és eszközök megléte) mellett az előkészítés legalapvetőbb követelménye a megfelelő szakosítottság. Ebbe a követelménybe bele tartozik az is, hogy az egyes előkészítő helyiségekben használt eszközöket maradandóan meg kell jelölni, és kizárólag az adott nyersanyag előkészítésére szabad használni.

A különböző megítélés alá eső nyersanyagféleségek tevékenység váltása során a (védő) ruhát is le kell cserélni.

a.) Húselőkészítés

A húсок előkészítési folyamatait jellegüktől függően (tőkehús, baromfi, hal) időben elkülönítetten kell végezni. A különböző típusú termékek előkészítése között biztosítani kell az előkészítő helyiség és berendezései, eszközei megfelelő hatásfokú tisztítását, fertőtlenítését. Az árusítás során megoldást jelenthet az eszközök cseréje is.

Az előkészítési művelet a húсок **mechanikai tisztításával** kezdődik, mely során el kell távolítani a látható szennyeződések (pl. véralvadék, stb.), roncsolt és fogyasztásra alkalmatlan egyéb részeket, valamint az esetlegesen észlelt csontszilánkokat. Ezt követi a **húсок mosása**, amit kizárólag a technológiailag szükséges ideig szabad végezni **csap-hideg ivóvízben**. A mosás nem jelentheti a húсок vízben történő áztatását. A mosás után a húсокat le kell csepegtetni.

Az így előkészített húсокat a készítendő étel jellegének megfelelően **daraboljuk**. Felszeletelni vagy felkockázni csak a várható napi felhasználásnak megfelelő mennyiséget szabad. Ha ez technológiai okokból nem valósítható meg, a darabolást legfeljebb a felhasználás előtti napon szabad elvégezni, és a felhasználásig biztosítani kell a megfelelően elkülönített, folyamatos hűtve tárolásukat.

A csontos húсок darabolását a csontszilánkok képződésének elkerülésével kell végezni. **A húst csak közvetlenül a felhasználás előtt szabad ledarálni**. A húсок gépi darálása esetén meg kell győződni arról, hogy a gépből gépszírfolyás nem veszélyezteti-e a termék tisztaságát. A munkafolyamat közben rendellenes zaj észlelése esetén a darálást azonnal fel kell függeszteni, és meg kell vizsgálni a hibát (pl. alkatrésztörés, a húсок között visszamaradt fizikai szennyeződés, stb.), a zaj keletkezésének okát el kell hárítani, az esetlegesen szennyeződött termékeket ételek készítéséhez felhasználni tilos. A gépi darálás befejezése után is meg kell győződni a berendezés felületeinek, alkatrészeinek épségéről a termék esetleges fizikai szennyeződésének kizárása érdekében. Probléma észlelése esetén a termék nem használható fel. A gépi darálásra vonatkozó előírásokat értelemszerűen be kell tartani az egyéb géppel történő előkészítési folyamatok során is. A darált, darabolt formában (pl. apróhúсок) beszállított húсок kizárólag a beszállítás napján használhatók fel.

A húselőkészítőben végezhető a **baromfi** előkészítése is. Ezt a munkafolyamatot - a baromfihús jelentős *Salmonella* fertőzöttsége miatt - az egyéb húsok előkészítésétől **legalább időben elkülönítve** kell elvégezni, és utána alaposan el kell mosni, valamint **fertőtleníteni** minden csak erre a célra használt megjelölt eszközt.

Halelőkészítés is történhet itt, ha ez nem rendszeres tevékenység, de ugyancsak szigorúan időben elkülönítve egyéb munkafolyamatoktól. A hal előkészítéséhez - a szaghatás miatt - csak erre a célra használt és megjelölt eszközöket kell használni, amelyeket a munka befejezése után haladéktalanul el kell mosogatni és fertőtleníteni.

Az előkészítés további folyamatait (pl. töltés, panírozás, stb.) - a főzőtérben is el lehet végezni egy erre a célra elkülönített munkaasztalon, illetve konyhai berendezésben. Minden előkészítési folyamatra vonatkozóan van még egy fontos szabály: a tápanyagvesztés és a szennyeződés veszélyének csökkentése, valamint a nyersanyagokban lévő mikrobák szaporodásának megakadályozása érdekében arra kell törekedni, hogy az előkészítés és a felhasználás között a lehető legrövidebb idő teljen csak el.

A hűtést igénylő nyersanyagok előkészítésénél biztosítani kell, hogy az ilyen termékek csak a technológiailag legszükségesebb ideig, de legfeljebb 1-2 órán át maradjanak csak hűtés nélkül. Nagyobb mennyiségű nyersanyag előkészítését ezért csak szakaszosan szabad végezni, és az egyes előkészítési folyamatok között a termékeket a megfelelő hűtőtérbe vissza kell helyezni.

b.) A zöldségek és gyümölcsök előkészítése

A zöldségek előkészítése során történik a **válogatásuk, a tisztításuk, a mosásuk, a darabolásuk**. Itt is figyelmet kell fordítani az egyes áruféleségek kezelésének sorrendjére, először a legtisztább, a legvégén a legszennyezettebb nyersanyag előkészítése történjen. Az előkészítési folyamat első lépéseként ki kell válogatni, illetve el kell távolítani a romlásra gyanús vagy roncsolt termékeket, termékrészleteket. Csak ezt követően végezhető el a termék jellegének megfelelő tisztítási folyamat. A megtisztított zöldségeket egészben kell tisztára mosni, mert a felaprított állapotban történt mosásakor sok értékes vitamint, ásványi sót veszíthetünk el. Az áztatás során még nagyobb a vitamin és ásványanyag veszteség, ezért a megtisztított zöldségeket hosszabb ideig áztatni nem szabad, és különösen nem felaprított formában. A mosási folyamat első fázisában a szennyeződéseket néhány perces áztatással fel kell lazítani, majd a fellazított szennyeződéseket folyóvízes öblítéssel, lehetőleg erős vízszugárral el kell távolítani. A megmosott termékeket (pl. szűrőedényben) le kell csepegtetni. A mosási folyamat gondos elvégzésére, a felületi szennyeződések letávolítására különösen nagy gondot kell fordítani a nyersen fogyasztott termékek esetében. A hőkezelés nélkül fogyasztandó zöldségek és gyümölcsök előkészítése az egyéb termékek előkészítésétől időben elkülönítve végezhető el. Az előkészített zöldségeket a felhasználás előtt erre a célra használt szűrőedényben alaposan át kell öblíteni.

c.) A tojás előkészítése

A tojás előkészítését lehetőség szerint a kizárólag erre a célra szolgáló helyiségben vagy a szabad térben kell elvégezni. Tojás-előkészítő hiányában a héjas tojások fertőtlenítése is a zöldség-előkészítő helyiségben vagy külön edényben történik, csak erre a célra használt, megjelölt edényzetben. Repedt, törött héjú tojásokat nem szabad tárolni és felhasználni. **Tojást felhasználni csak a tojásrakást követő 21 napon belül lehet.**

A tojás frissességét vízbemerítéssel kell ellenőrizni, ami azon alapszik, hogy a tárolás során a tojás lassan "beszárad" és így a benne lévő légkamra nagysága növekszik. Tehát a friss tojás elmerül a vízben; a vízben lebegő tojás már nem friss, de még fogyasztásra alkalmas; a víz felszínén maradó tojás már nem fogyasztható. **Kizárólag friss tojás használható fel** (tojáspor, tojáslé nem).

A tojásokat a feltörésük előtt fertőtleníteni kell. A fertőtlenítést megelőzően tojáshéjakon lévő esetleges mechanikai szennyeződéseket (pl. ürülék, szalma, stb.) lehetőleg száraz módon el kell Kistermelői, magánházi ételkészítés előállítás jó higiénia gyakorlata

távolítani, ha ez nem lehetséges, akkor legfeljebb gyors langyos vizes mosással. A tojásmosást közvetlenül a felhasználás előtt szabad csak elvégezni.

A tojásfertőtlenítés helyén célszerű kifüggeszteni/magunknál tartani a fertőtlenítés menetét, az alkalmazott oldat töménységét és az előírt behatási időt. A megfelelő töménységű oldat készítéséhez és a behatási idő méréséhez szükséges tárgyi feltételeket biztosítani kell.

Anyagok	Koncentráció	Behatási idő (perc)	Öblítővíz hőmérséklete °C
Hypoclorit-lúg	1 %	5-10	40
Hypo	2 %	5-10	40
Jodofor típusú anyagok (pl.0,5 % Incosan-W)		5-10	40
Bradophen-H	0,1 %	5-7	40

A fertőtlenített tojás tiszta edényzetbe szedve kerülhet a felhasználás helyére. A fertőtlenített tojásokat a tojástartóba visszahelyezni tilos.

A tojásokat egyenként, külön edényzet használata mellett kell feltörni ügyelve arra, hogy héj ne kerüljön a tojáslébe. A feltört friss tojást átlátszó fehérje, egészben maradó sárgája és jól látható jégzsinór jellemzi. Felhígult, zavaros fehérje, zöldes, vöröses, esetleg kellemetlen szagú, szétfolyt sárgája romlást jelent, ilyen tojás nem használható fel. A feltört tojást lehetőleg haladéktalanul fel kell dolgozni. Ha technológiai okokból ez nem biztosítható, akkor az a feltörést követő 3 órán belül még felhasználható folyamatos 0 és +5⁰C közötti tárolás mellett.

VI.4.2. Pácolás

A szakma szabályai szerint előkészített, érzékszervileg kifogástalan minőségű húsból:

- **Lassú pácolás:** 0-5 °C-on legalább 4 napig, **olajréteg** – akár fűszerezett- alatti pácolás. A lassú pácolás során az olaj teljesen el kell lepje a húsdarabokat. A pácoláshoz használt olaj ismételt pácolásra nem használható fel. A nyomon-követhetőség érdekében az egyes tételeket meg kell jelölni.
- **Gyors pác:** 0-5 °C-on legalább 2 napig (zsírpapírba csomagolva) sóban páclében pácolt
- **Fűszerben, tejben** : a felhasználás előtt 30 perccel szobahőmérsékleten zárt edényben

Ha a bepácolt húson a legcsekélyebb romlásra gyanús érzékszervi elváltozást észlelünk azt nem használhatjuk fel.

VI.4.3. Hőkezelés

Feldolgozás során a hőkezelésnél leggyakrabban két konyhatechnológiai eljárást használunk, ezek a **sütés és a főzés**. Az élelmiszerekben a hőkezelés hatására különböző folyamatok játszódnak le, megváltozik élvezeti értékük, általában javul emészthetőségük (kivétel pl. a tojás, ugyanis a keményre főzött tojás nehezebben emészthető, mint a lágy, bár az utóbbi fogyasztása fertőzésveszéllyel járhat), és ami nagyon fontos, hogy a nyersanyagokban előforduló mikroorganizmusok is elpusztulnak. Általában az alapos hőkezelésen átesett kész ételekben nem marad élő baktérium.

Ahogy az élelmiszert a mikroorganizmusok szaporodásának felső hőmérsékleti határa fölé melegítik, a mikroorganizmusok viszonylag gyorsan pusztulni kezdenek. Tehát a biztonságos

hőkezelés egyik legfontosabb tényezője a **megfelelően magas hőmérséklet**, a másik pedig a **hőkezelés időtartama**. A hőkezelés szükséges időtartama élelmiszer-biztonsági szempontból alapvetően a hőkezelendő élelmiszerben lévő mikroorganizmusok számától függ, valamint attól, hogy az élelmiszer teljes vastagságában mennyi idő alatt képes felvenni az alkalmazott hőkezelő közeg (pl. forró víz, olaj) hőmérsékletét. Nem szabad elfelejteni, hogy az élelmiszer belseje szinte sohasem lesz olyan hőmérsékletű, mint a külső rétege a hőkezelés folyamán.

Tehát egy kevés mikroorganizmust tartalmazó, vékony rétegvastagságú, jó hővezető élelmiszert, ugyanolyan hőfokon, lényegesen kevesebb ideig kell hőkezelni, mint egy sok mikroorganizmust tartalmazó, vagy nagy rétegvastagságú, vagy rossz hővezető élelmiszert.

Ezért kell például a **húsokat** normál sütéskor legfeljebb 2 kg-os és legfeljebb 10-15 cm vastagságú darabokban hőkezelni. Ha egyben, pl. nyárson végeznek „ökörsütés”-t, akkor a sütés időtartamának végéig kell ellenőrizni a test megfelelő átsütöttségét, különösen a nagy csöves csontok mellett. Ugyanezért kell fokozott óvatossággal hőkezelni a fagyasztott élelmiszereket is, mivel ezek főleg nagyon nehezen melegednek át. Az élelmiszerek mikrobiológiai szempontból szükséges hőkezelésének meghatározása során figyelembe kell még venni néhány más körülményt is. A zsiradékok és a cukrok védő hatást fejtenek ki, a mikroorganizmusok hőtűrését általában növelik. Kis töménységben a konyhasó is csökkenti a spórás formák hőpusztulását. A savanyúbb (4-es pH-nál kisebb) élelmiszerekben a mikroorganizmusok alacsonyabb hőmérsékleten pusztulnak el. **Általában** az ételek esetében elégségesnek tekinthető mikrobiológiai szempontból az olyan hőkezelés, amely során az étel **felforr** és/vagy az élelmiszer maghőmérséklete legalább **2 percig 70 °C felett van, vagy meghaladja a 75 °C-ot**.

Mivel a különböző ételféleségek esetében a 75 °C-os maghőmérséklet eléréséhez szükséges idő nagyon különböző lehet, azt kísérletileg kell meghatározni egyes ételtípusok esetében. Ha a biztonságos hőkezeléshez nem fér kétség, mérést nem kell elvégezni pl: a levesek, a főzelékek, a köretek, a bő folyadék hozzáadásával készített apróhúsokat tartalmazó ételek, valamint minden más olyan étel vonatkozásában, amelyek hőkezelési módja során az elégtelen hőkezelés lehetősége nem merülhet fel, mivel az étel fogyasztásra kész állapota garantálja a megfelelő mértékű hőkezelés megtörténtét. A megfelelő hőkezelés ideje részben tapasztalati úton részben az ételek jellegéből fakadóan meghatározható.

A héjában főtt tyúktojás biztonságos hőkezelési ideje - mérettől függően - a forrástól számított 7-9 perc. Ezért a gyakorlatban 10 perces forralást kell alkalmazni.

A **kemencében sült pékáru** sütésénél a legfontosabb szempont a tapasztalati úton szerzett időtartam alkalmazása. Az ilyen termékek esetében a sütőtérben meglévő 200-220 °C biztosítja a biztonságos hőkezelés meglétét.

Az olajban, zsírban sütés szabályai:

A különféle sütőzsiradékok nem megfelelő használata során az egészségre káros anyagok keletkezhetnek bennük, amelyek felszívódhatnak a sült élelmiszerekbe. Ezek az anyagok főleg daganatkeltő hatásuk miatt lehetnek veszélyesek. Ennek megelőzésére az alábbi szabályokat kell figyelembe venni:

- A **sütőzsiradék hőmérséklete nem emelkedhet 160-180 °C fölé**. Ennek biztosítására a legalkalmasabbak az automata hőfokszabályozóval ellátott sütő berendezések. Ha nincs ilyen berendezés, érzékszervileg ellenőrzött, általános szempont, hogy **nem szabad a zsiradékot füstölésig hevíteni**, ez friss zsiradék esetében 200 °C felett következik be. Ha a zsiradék alacsonyabb hőfokon is füstöl, habzik akkor az az elhasználtságát jelenti, és azt le kell cserélni.
- A megfelelő hőmérséklet elérésekor azonnal helyezzük a zsiradékba az élelmiszert, és lehetőség szerint folyamatosan végezzük a sütést. A zsiradék gyakori lehűtése-felmelegítése fokozottan igénybe veszi a zsiradékot, hamarabb válik használhatatlanná. Ha rövid időre (1-2 óra) szüneteltetjük csak a sütést, akkor a fűtés kikapcsolása helyett állítsuk a hőmérsékletet 30-40 °C-al alacsonyabbra a sütési szünet idejére.

- A zsiradék levegővel érintkező szabad felülete a lehető legkisebb legyen, tehát lehetőség szerint kis átmérőjű, de mély edényzetben süssünk, vastag zsiradék rétegben.
- Megfelelő gyakorisággal szűrjük át a zsiradékot, és az edényzetet tisztítsuk meg a lerakódott szennyeződésektől. A következő sütésig (hosszabb idő eltelte esetén) a (használt?) sütőzsiradékot tároljuk hűtőszekrényben.
- Lehetőleg ne pótoljuk a sütés során a csökkenő sütőzsiradék mennyiségét, ha mégis megtesszük a használhatósági idő az első feltöltéstől számít.
- Gondos kezelés esetén a **napraforgó olaj kb. 8 -10 órás sütési ideig használható. A sertészsír és a baromfi zsír esetében ez az időtartam kb.10-12 óra**
- Az elhasználódott, sütésre már nem alkalmas zsiradék minősége semmilyen módszerrel nem javítható meg, a zsiradék nem regenerálható.
- Az elhasználódott, vagy a sütésre más okok (pl. túlhevítés) miatt alkalmatlanná vált zsiradék állatok etetésére sem alkalmas, veszélyes hulladéknak minősül, és ennek megfelelően is kellene kezelni.

A sütőzsiradék használatra való alkalmasságát érzékszervileg rendszeresen vizsgálni kell a sütési folyamat során. **Érzékszervi eltérés** esetén (pl. füstölés, erős habzás), illetve a maximális sütési idő elérésekor veszélyes hulladékként kell kezelni a továbbiakban. A benne sült étel csak annak megfelelősége esetén adható ki, nem megfelelőség esetén az ételt meg kell semmisíteni.

Nyolc órán túli sütőzsiradék használat csak úgy történhet, még annak érzékszervi megfelelősége esetén is, ha annak két óránkénti teszttel történő vizsgálata is megfelelő eredményt ad.

Célszerű a sütőzsiradék használatának kezdetén azt pl. hasáburgonya sütésére használni, majd annak még megfelelő minősége esetén a továbbiakban húst sütni benne. A sütőzsiradékok túlhevítése során keletkező káros anyagokkal azonosak vagy hasonlóak képződhetnek az egyéb ételkészítési technológiák során is (pl. párolás, pirítás, stb.), amikor az ételek egyes részei túlhevülnek, leégnek, megpörkölődnek. Ezeket felszolgálni nem szabad. Ez ritka esetben még a főzéskor is előfordulhat. Ezért egyrészt a hőkezeléseket úgy kell végezni, hogy ez kizárható legyen, másrészt pedig a sütésekhez használt edényzetet (pl. sütőlap) ismételt felhasználása előtt megfelelő módon meg kell tisztítani.

VI.5. Az élelmiszereket szállító járművekre vonatkozó előírások:

A szállító jármű és a szállítótartály legyen alkalmas az ételek minőségének és állagának megóvására. Élelmiszert - a csomagolatlan mezőgazdasági termény kivételével- zárt tartályban, húsládában, ételszállító dobozban, a palackban szállított nyersanyagok kivételével – zárt rakterű, erre a célra alkalmas, az élelmezés-egészségügyi szempontoknak megfelelő járművön szabad szállítani.

A szállításra vonatkozó szabályozást az uniós higiéniai rendelet (852/2004/EK) előírásai szabályozzák. A korábbi gyakorlat szerint az élelmiszer szállítás **járművét engedélyeztetni** kellett az éppen illetékes hatóságokkal, de mára ez **kikerült a hatályos jogi szabályozásból**.

A szállító jármű alkalmasságát (tisztaságát, szagtalanságát és az élelmiszer jellegének megfelelő rakodótér hőmérséklet biztosítását) berakodás előtt ellenőrizni kell. A szállítótartályok és edények tisztításáról, fertőtlenítéséről annak használója gondoskodik. A szállításra vonatkozó előírások végrehajtásáért a járművezetője a felelős. A be- és kirakodás során védeni kell az élelmiszert az időjárás és a környezet szennyező hatásaitól, a rakodás ideje a szükséges mértéket ne haladja meg.

Élelmiszer-szállító járművön csak olyan termék szállítható, ami nem jelent veszélyt az élelmiszere. **A különböző árucsoportba tartozó termékek** egymástól elkülönített elhelyezéséről a szállítás folyamán is gondoskodni kell azok zárt csomagolásban vagy edényzetben történő tárolásával. Élelmiszer és használt göngyöleg egyidejű szállítása esetén gondoskodni kell azok elkülönítéséről úgy, hogy a göngyöleg az élelmiszert ne szennyezze.

Kerülni kell az élelmiszerek és vegyi áruk egyidejű és közös légtérű szállítását. Amennyiben ez nem oldható meg, gondoskodni kell arról, hogy a vegyi áru az élelmiszert ne szennyezhesse, annak szaghatása az élelmiszert ne érhesse. A raktér szállítmányfajták közötti fertőtlenítő tisztításáról gondoskodni kell. A félsertést, negyed marhát, birkát függesztve kell szállítani.

A csomagolt és csomagolatlan, továbbá nyers élelmiszert, élelmiszer nyersanyagot, félkész és készterméket egymástól elkülönítetten kell szállítani. Csomagolatlan félkész és készterméket (kenyér, pékáru, finom pékáru és cukrásztermék) védeni kell a szállítás alatt is a szennyeződéstől.

A szállító jármű és/vagy szállítótartály biztosítsa a megfelelő hőmérsékletet a szállítás teljes ideje alatt amennyiben az szükséges. A hűtött és gyorsfagyasztott termékek esetében a szállítási időt a hűtőtér kapacitása, illetve a raktérben (szállító tartályban) biztosítható hőmérséklet határozza meg.

A berakodás megkezdése előtt meg kell győződni a raktér és a termékek megfelelő hőmérsékletéről:

- hűtött termékek: 0 - +5 °C vagy a gyártó által meghatározott hőmérséklet,
- tökehúsok esetében 0 - +7 °C,
- belsőségek esetében 0 - +3 °C,
- baromfi termékeknél 0 - +4 °C,
- nagy vad esetében 0 - +7 °C
- apróvadak esetében 0 - +4 °C
- friss halászati termékeknél az olvadó jég hőmérsékletét megközelítő hőmérséklet,
- fagylalt -8 °C vagy alacsonyabb hőmérséklet.

Termoszláda, hűtőláda, stb. használatakor az útvonal tervezéséhez a hőntartást biztosító eszközök használati utasítását, a szállítási időt és a légtér nagyságát figyelembe kell venni. A termoszláda hőtartó képességét annak forgalmazója tanúsítvánnyal, vagy a tárolási kísérleti eredmények írásos dokumentációjával igazolja. Hideg- és meleg étel azonos raktérben, egyidejűleg csak akkor szállítható, ha a kétféle hőmérsékleti igény a szállítás alatt biztonságosan megtartható.

VI.6. Hulladék, élelmiszer-hulladék, nem ehető melléktermékek kezelése

Hulladékként kell kezelni minden olyan anyagot, amely a kistermelői előállítás, értékesítés során melléktermékként keletkezett hulladékká vált vagy a padozatra, földre hullott.

Élelmiszer hulladékként kell kezelni az élelmiszer előállítás során a keletkező hulladékokat, a nem emberi fogyasztásra szánt, illetve az emberi fogyasztásra alkalmatlan élelmiszereket, különösen a(z):

- kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari terméket,
- lejárt élelmiszereket,
- élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentő, csomagolásában sérült élelmiszereket,
- szennyeződött, fogyasztásra már alkalmatlan csomagolatlan élelmiszert,
- romlásra gyanús, vagy már romlásnak indult élelmiszereket,
- élelmiszerek tisztításából származó hulladékot,
- használt sütőzsiradékot.

A nem ehető melléktermékre példa az állatok kültakarója, tolla, körme, patája, emésztőtraktus-tartalma.

Az élelmiszerek kezelését, készítését végző személy csak akkor végezheti hulladéktároló tartály, edény ürítését, mosását, illetve a hulladéktároló hely, vagy helyiség takarítását, ha ehhez külön ruházatot, vagy a ruházatát a szennyeződéstől védő felszerelést visel, és a hulladék-kezelés befejezése után tisztálkodik.

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

Az élelmiszer előállítás során keletkező veszélyes és/vagy fogyasztásra alkalmatlan, folyékony vagy szilárd anyagokat és hulladékokat az azok gyűjtésére kijelölt, zárható edényben kell tárolni. Lássuk el a veszélyes hulladéktárolót információs matricával/felirattal:



A **szemét és hulladék** gyűjtésére, tárolására a közegészségügyi, állategészségügyi és hulladékgazdálkodási szabályoknak megfelelő, mosható, fertőtleníthető, jól záró fedéllel ellátott hulladékgyűjtő edényzetet vagy hulladékgyűjtő zsákokat kell alkalmazni. Az edényzet/zsákok száma függ a napi terheléstől és ürítés gyakoriságától. Az élelmezési, adminisztrációs és csomagolási hulladékot lábpedálos, fedeles, vizet nem áteresztő, mosható és fertőtleníthető edényben kell tárolni. Az élelmiszer előállításra használt helyiségből felgyülemlésük megelőzése érdekében a lehető leggyorsabban, rendszeresen el kell távolítani, és ártalmatlanításáról gondoskodni kell. A hulladéktároló edényt és a hulladéktároló helyet tisztán kell tartani, szükség szerint fertőtleníteni is kell. Meg kell előzni, hogy ezektől az anyagoktól az előállított élelmiszer szennyeződhessen. A keletkező **kommunális hulladékot** a területileg illetékes hulladék-gyűjtéssel foglalkozó céggel, szervezettel hetente legalább egy alkalommal, de ha indokolt ennél gyakrabban is, el kell szállíttatni a szállítási szerződésnek megfelelően.

A **nem veszélyes hulladékot**, romlott (penészes, rothadt) élelmiszert (növényi részek) komposztálhatjuk, vagy állatok etetésére használhatjuk.

Az **állati eredetű hulladékot** (vér, toll, bél, mirigyek, padozatra esett hús) szállítsuk, vagy szállíttassuk el ártalmatlanító helyre.

Nem értékesítésre szánt, élelmezési célból megfelelő melléktermékeket (tejsavó, író) állati takarmányozásra használhatjuk.

VI.7. Kártevők elleni védekezési eljárás

A lakásban tartott házi állatokat (kutya, macska) az élelmiszer előállítása alatt a helyiségtől távol kell tartani, és meg kell előzni, hogy a házi állatok bármilyen módon szennyezzék, vagy károsítsák az élelmiszert.

A kistermelő gazdaságának létesítményeit, amennyiben ésszerűen megvalósítható, úgy kell elhelyezni, tervezni, építeni, összeállítani, tisztán és jó karban tartani, hogy **elkerülhető legyen különösen az állatok és kártevők (rovarok, rágcsálók) által okozott szennyeződés fertőződés kockázata**.

A kártevők (egér, patkány, légy, molylepke, hangya) bejutását az élelmiszer előállító helyiségekbe lehetőleg meg kell akadályozni, azokat az élelmiszerektől távol kell tartani. Az előállítás raktározás nyitható ajtóira, az ablakokra sűrűszövésű **rovarhálót** kell felszerelni a repülő kártevők ellen. Lehetőleg a helyiségek bejárataihoz kell **egérfogót** elhelyezni, a molylepkék megfigyelésére úgynevezett **feromonos molycsapdát**, a hangyák megjelenése esetén zárt tároló dobozban **hangyairtó szert** lehet kihelyezni.

Az irtószereket az élelmiszertől távol elkülönítetten, zárt helyen kell tartani!

Az irtószeres rágcsálócsapda nem alkalmazható olyan helyiségekben, ahol bontatlan élelmiszert, élelmiszer csomagolóanyagot tárolnak, darabolnak, szeletelnek, rendezvényen feldolgoznak stb. Ezekben a helyiségekben a már bejutott rágcsálók ellen irtószert mentes csapdákat, például egér ragasztót kell alkalmazni.

A rágcsálóirtó szerek veszélyes készítmények, azok alkalmazásánál ügyeljünk a körültekintő alkalmazásra és az előírások betartására! Ezek a szerek általában véralvadást gátló hatóanyagot tartalmaznak, amelyek a gyermekekre és melegvérű állatokra akár halálos kimenetelű veszélyt jelentenek.

Legbiztonságosabb az irtószeres ládák alkalmazása. A ládákban kihelyezett szerek fogyasztást heti rendszerességgel ellenőrizzük. A fogyasztást haladéktalanul pótoljuk. A rágcsálók bizonyos véralvadást gátló irtószerekre ellenállóak, rezisztensek lehetnek, például warfarin és kumetralil származékok.

A rezisztens, ellenálló rágcsálók kialakulása ellen hatékony lépés lehet a különböző hatóanyagú irtószerek rendszeres váltogatása, illetve egyszerre több különböző hatóanyagú irtószer alkalmazása.

Rovarirtószert csak akkor lehet kipermetezni, ha a helyiségben nincs élelmiszer, a használt eszközök, berendezések, gépek letakarva vagy szekrényben, zárt helyen vannak. A permetezett szerek hatásidejének letelte után az addig fedetlen munkafelületet, edényszárítót, mosogatót, a padozatot vízzel alaposan öblítsük le! A permetezéssel történő irtásra javasoljuk vegyen igénybe szakembert!

Amennyiben elektromos rovarcsapdát alkalmazunk, az lehetőleg kombinált elektromos ragadós legyen, melynél az **UV fény** csak odacsalja a rovar, amely azután annak ragasztós részéhez ragad hozzá, így elkerülhető az a hagyományos elektromos rovarcsapdáknál tapasztalt jelenség, hogy az UV fényre odarepülő rovar „felrobban” és szétrepülő darabkáit az élelmiszerbe bekerülve azt szennyezik.

Az elektromos rovarcsapda elhelyezésénél, ügyeljünk arra, hogy lehetőleg a személyzet és a vevők látóterén kívül kerüljön elhelyezésre, az UV fény látásra gyakorolt káros hatását megelőzendő.

A kártevők elleni védekezésre egy lehetséges tervet mutatunk be (**V. Melléklet Kártevő ellenőrzési terv**), ami alapján a kistermelő maga is elvégezheti a kártevők elleni védekezést, így költségcsökkentő, ha nem kell hivatásos vállalkozást erre a munkára megbízni.

Amennyiben a házi módszerek nem vezetnek eredményre, akkor köteles szakemberrel elvégeztetni az irtást.



Pl.: Légyragacs



Molycsapda



Hangyacsapda



Elektromos (UV) rovarcsapda

VI.8. Higiéniai eljárások - tisztítás és fertőtlenítés

Az élelmiszer előállításra használt konyhát az élelmiszer előállítása előtt ki kell takarítani, a konyha asztalt, pultot, mosogatót, edényszárítót, eszközöket, berendezéseket az alábbiak szerint tisztítani és

fertőtleníteni kell közforgalomban lévő tisztító- és fertőtleníítőszerrel. A használati utasítást gondosan be kell tartani.

Tisztításhoz csak ivóvíz használható élelmiszer előállítás szempontjából használt helyiségekben, és élelmiszerrel kapcsolatba kerülő eszközök tisztításához, illetve az élelmiszer előállító személyi higiénijának biztosításához az élelmiszer előállítás során (konyha, kamra, edények eszközök, kézmosás, törölköző, védőruha mosás).

VI.8.1 A megfelelő tisztító-fertőtleníítő hatás:

Ennek eléréséhez mindenekelőtt

- gondoskodni kell a **fém**ből készült tárgyak **korrózió-mentesítéséről** (pl. a rozsdás felületet lecsiszolni, olajozni, festeni vagy cserélni),
- egyéb anyagok sima, **ép sérülésmentes** felületéről gondoskodjunk (pl. műanyag edény és fa vágódeszka ne legyen törött, zománcos edény lepattant; szükség szerint cseréljük),
- **Gyűjtsük össze** a padozaton, az asztalon, pulton és az egyéb berendezési tárgyakon lévő hulladékokat és a durva szennyező anyagokat sepréssel,
- ezt követi a 30-40 °C-os vízzel való **áztatásos lemosás** a felületekhez ragadt szennyeződés fellazítása,
- A **vegyszeres tisztításhoz**, legalább 40-45 °C-os vízben oldott, jó fehérjeoldó és zsíroltó tulajdonságokkal rendelkező szereket lehet használni. A kombinált vegyszerek használatakor tartsuk be az utasítást.
- A tisztítószert a kezelt felületről **ivóvízzel kell lemosni**.
- A **fertőtleníítéshez** legalább 40-45 °C-os vízben oldott fertőtleníítőszer lehet használni. A fertőtleníítőszer legalább 5 percig (ez az időtartam a használati utasítása szerint változhat) érintkezzen a felülettel. Ez a vegyszer behatási ideje, amelyet biztosítani kell a kívánt hatás eléréséért.
- A felhasznált fertőtleníítőszerrel a felületről **ivóvízzel kell lemosni**.
- **Forró vízben is fertőtlenííthetjük** azokat (a legtöbbször fém eszközöket), amelyek magas hőmérsékleten nem károsodnak. A forró víz, gőz hőmérséklete legalább 85 °C-os (gyöngyöző víz) legyen. A behatási idő min. 2-5 perc legyen.
- Az **öblített** eszközöket, edényeket az edényszárítóban szárítsuk meg.
- Alternatív módszer lehet az eszközök **forró vízben való kifőzése és vasalása** (pl. konyharuha) a sütőben történő sterilizálása, esetleg leégetése.
- A takarítás, fertőtleníítés végeztével a takarítást végző **ellenőrzi**, hogy mindent rendben végzett-e el, ha hiányosságot észlel, ismételten elvégzi a takarítást, tisztítást, fertőtleníítést.
- Penészes felület észlelésekor azonnal hatékony szerrel, a használati utasítás szerint kezelni kell a felületet. Ekkor is ügyelni kell, hogy az alkalmazott szer az élelmiszerekbe, eszközökre, berendezésekre ne kerüljön. A penészgombák szaporodása megfelelő szellőzéssel csökkenthető mivel azok páradús környezetben szaporodnak a legjobban.

Csak megfelelő módon tisztított és fertőtleníített helyiségben és eszközökkel valamint „tisztá kezekkel” kezdhetjük meg a kistermelői gyártó tevékenységet.

VI.8.2 A takarítás, tisztítás- fertőtleníítés általános szabályai:

- ⇒ a takarítást úgy kell végezni, hogy az élelmiszer-előállítását és a forgalmazást, a termék tisztaságát ne veszélyeztesse,
- ⇒ a takarításhoz használt eszközöket, vegyszereket – a tárolási feltételek betartásával- erre a célra kialakított külön helyiségben kell tárolni,
- ⇒ a takarításhoz használt vegyszerek eredeti csomagolásban, vagy feltűnően megjelölt, az azonosítást és a tárolási feltételeket kielégítő edényben kell tárolni, az adagoláshoz használt eszközöket meg kell jelölni,
- ⇒ a lejárt minőség-megőrzési idejű vegyszert használni tilos,

- ⇒ csak ivóvíz minőségű vizet szabad használni (az **V.1.1 d.) pontban** leírt módokon), a technológiai hatékonyságot növeli a melegebb víz hőmérséklet és az alacsony keménységi fok,
- ⇒ tilos a fertőtlenítőszereket keverni,
- ⇒ be kell tartani a töménységre, hőmérsékletre, behatási időre vonatkozó előírásokat,
- ⇒ a tisztító-, és fertőtlenítőszerhez mellékelt munkavédelmi előírásokat be kell tartani,
- ⇒ takarítás során kerülni kell a porképződést,
- ⇒ gondoskodni kell arról, hogy az alkalmazott takarítóeszközök alkalmasak legyenek a feladat elvégzésére és ne okozzanak keresztszennyeződést,
- ⇒ a hatékonyság érdekében a gépeket, eszközöket a szükséges mértékben szét kell szerelni, hogy a rejtett, pangó részekhez is kellő mértékben hozzá lehessen férni és ne maradjon keresztszennyeződésre alkalmas felület,
- ⇒ a takarítást végző személy a munka végeztével védőruháját le kell cserélnie tiszta ruhára.

VI.8.3 A takarítás műveletei:

a.) Előkészítés

1. lépés: A takarító **eszközök alkalmasságának**, meglétének ellenőrzése.
2. lépés: A terület rendezése, a hulladékok eltávolítása. Az esetleg meglévő csatornába termékmaradványt, szemetet veszélyes anyagot beleseperni nem szabad.
3. lépés: A tisztító- és fertőtlenítőszer pontos kimérése.

b.) Hulladékgyűjtés

Hulladékként kell kezelni minden olyan anyagot amely a kistermelői előállítás során padozatra, földre hullott.

Az emberi fogyasztásra alkalmatlan, de állat etetésére alkalmas mellékterméket kizárólag erre a célra létesített és feltűnően megjelölt tároló helyiségben szabad tárolni, és azt az „emberi fogyasztásra alkalmatlan” felirattal kell ellátni.

1. lépés: A képződött hulladék összegyűjtése.
2. lépés: A kihelyezett hulladék-gyűjtők ürítése.
3. lépés: Az összegyűjtött hulladékok elszállítása a kijelölt tárolóba.

c.) Mechanikai tisztítás, előmosás

A tisztító műveleteket mindig a sarkokból indulva fentről lefelé kell végezni.

1. lépés: Sepréssel, kaparással, súrolással stb. a képződött hulladék, élelmiszer maradék eltávolítása.
2. lépés: Az asztalok, berendezések felületének belsejének nedves ronggyal történő letörlése.

d.) Zsíroldószeres mosás, tisztítás

1. lépés: A szennyeződések és a baktériumhártya fellazítása, azok oldatban vagy szuszpenzióban való tartása a tisztítószerek segítségével.
2. lépés: A mechanikai tisztítás műveletekor használt eszközök segítségével a szennyeződések teljes fellazítása.

e.) Öblítés, utómosás

1. lépés: A tisztítószerral feloldott szennyeződés és a szermaradvány eltávolítása nedves ronggyal, 40°C meleg vízzel.

A munkafolyamat befejezésekor a felületnek szennyeződés és vegyszermentesnek kell lennie.

f.) Fertőtlenítés

Fertőtlenítésre csak előzetesen megtisztított, optikailag tiszta felület alkalmas.

1. lépés: A használt fertőtlenítő oldat felületen történő egyenletes kijuttatása.
2. lépés: Az előírt behatási idő betartása.

g.) Öblítés

1. lépés: A tisztítószerrel feloldott szennyeződés és a szermaradvány eltávolítása nedves ronggyal, 40C° meleg vízzel.

Kombinált tisztító és fertőtlenítőszer esetén egyes fázisok összevonhatók.

Egyes fertőtlenítő szerek alkalmazása esetén az öblítés nem szükséges, erről a gyártó kifejezetten tájékoztatja a felhasználót.

VI.8.4 A takarítószerrel szembeni követelmények:

A takarításhoz a szakhatóság által nyilvántartott (ÁNTSZ hatáskör) az **üzemeltető által** használatra engedélyezett takarítószer vagy kereskedelmi forgalomban kapható tisztító- és fertőtlenítőszer használható. A használati utasításukat tartsuk meg! A takarítószereket az erre a célra kialakított, és elkülönített, illetve zárt helyen kell tárolni. Nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszer alapanyagot raktároznak, vagy élelmiszert állítanak elő, illetve a készterméket tárolják. Az élelmiszertől távol, elkülönítetten, amennyiben megoldható zárt szekrényben tároljuk. A takarításhoz szükséges anyagok adagolásához mérőpohár adagolókat kell használni. Mindig ugyanazt a takarítószert lehet használni, hogy ne keveredjen mással, és ne keletkezzen mérgező gáz. A takarítószer tárolóban gondoskodunk a takarítóeszközök tárolásáról is.

A vegyszereket minőség-megőrzési idejük lejártá előtt használjuk fel. Ne keverjük össze a különböző szereket! Minden nem gyári tisztító és fertőtlenítőszeres üveg/flakon címkézett legyen. A kistermelő által hígított tisztító- és fertőtlenítőszer tartalmazó üveg/flakon címkéjén legyen ráírva a szer neve, a hígítás vagy koncentráció, a hígítás napja és a lejáratási ideje.

A használatukat követően a szermaradványok élelmiszerbe való megakadályozása érdekében a vegyszerrel kezelt felületen rendkívül fontos a bőséges ivóvíz minőségű vízzel való öblítés.

Fontos a vegyszereket használó személyek megfelelő védőruha illetve kesztyű használata. Ha valamilyen sérülés következik be (maró hatás, szembe freccsenés), a biztonsági adatlap (letölthető az internetről is) szerint végezzük el az elsősegélyt, majd azonnal orvoshoz kell fordulni.

a.) A tisztítószerekkel szembeni követelmény:

- ⇒ a mosószereknek jó nedvesítő képességgel kell rendelkeznie,
- ⇒ a szernek a felületről leoldódott szennyeződést oldatban kell tartania,
- ⇒ a mosószer ne okozzon korróziót.
- ⇒ a mosószer habzásmentes legyen.

b.) A fertőtlenítőszerrel szembeni követelmény:

- ⇒ széles mikrobaölő hatásspektrum,
- ⇒ kis koncentrációban rövid idő alatt kifejtett elégséges hatás,
- ⇒ könnyű kezelhetőség,
- ⇒ stabil, vagy bomlástermékei nem veszélyesek,
- ⇒ környezetbarát, és az alkalmazott koncentrációban az emberre veszélytelen.

A tisztító és fertőtlenítő szerek adagolását a megadott metodika szerint kell végezni. Az adagolást lehetőleg térfogati mennyiségekben adjuk meg. Az adagolásra használt edényeket jól láthatóan

különböztessük meg, ezen edényeket másra használni tilos.

VI.8.5. A takarításhoz használt eszközök:

A takarításhoz csak tiszta, hibátlan eszközök használhatók. Az eszközök használatakor ügyelni kell arra, hogy elkerüljük az élelmiszer kereszt és utószennyeződését, fertőződését. Ügyelni kell arra, hogy a tisztítandó felületek ne sérüljenek. A takarító eszközöket csak azonos célra szabad használni. A szennyes és tiszta övezetben használt eszközöket használni csak az adott övezetben lehetséges. A WC takarításához használt takarítóeszközök nem lehetnek azonosak az ételkészítés helyén használt eszközökkel (seprű, lapát, felmosó szett), és ezeket elkülönítve tároljuk. Javasolt az egyes területeken eltérő színű eszközök használata, a keveredés elkerülése érdekében. A takarítóeszközöket is használat után tisztítsuk, fertőtlenítsük, és amennyiben elhasználdtak azokat cseréljük ki. A napi takarítás része a takarítóeszközök tisztítása. A takarítóeszközök fertőtlenítését hetente kell elvégezni a gyártás végén. A takarítóeszközöket (seprű műanyag nyeles kefe,) KLÓROS vízbe kell beleállítani 2 órán keresztül, majd tiszta vízzel leöblíteni és felakasztva kiszáritani.

A mechanikai tisztítás eszközei:

- ⇒ vödör, dupla vödörös felmosó szett,
- ⇒ seprű, partvis,
- ⇒ műanyag nyeles kefe.

Takarítási terv minta található az **V. Melléklet Takarítási és fertőtlenítési terv** címszó alatt.

VI.9. Vízhőminőség

Élelmiszer előállítás során csak ivóvíz minőségű víz használható fel. Ivóvíz minőségű hideg és/vagy meleg vizet kell felhasználni az élelmiszer előállító helyiségben. A vízszolgáltatónak ivóvíz minőségű vizet kell szolgáltatnia minden felhasználási helyen. A vezetékes ivóvizet nem indokolt vizsgálatni, amennyiben a víz felhasználója (kistermelő) elkerüli a házi ivóvízhálózatában a víz pangását, rendszeresen, naponta vizet vételez minden vízfelhasználási helyen, illetve ha nincs rá hatósági kötelezés. A házi ivóvízhálózat állapotáért annak használója (kistermelő) felel. A saját kútból származó víznek meg kell felelnie az ivóvízre vonatkozó vízminőségi előírásoknak (fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságokban). Érzékszervi elváltozás esetén tilos a vizet felhasználni.

VI.10. A hűtőlánc fenntartása (előállítás, forgalmazás)

Az érintett termékek esetén, jellegükre tekintettel, a hűtési lánc tudnivalókra is kitértünk.

Az élelmiszert – annak jellegére tekintettel – a rá tapasztalati úton meghatározott vagy előírt hőmérsékleten kell tartani (tárolási hőmérséklet, eltarthatósági idő).

A hűtött térben való tárolással (pl. hűtőszekrény) megelőzhető, hogy a környezetben mindenhol előforduló és szobahőmérsékleten gyorsan (akár 4 óra) szaporodó, romlást vagy akár emberi megbetegedést okozó baktériumok (mikrobák) elszaporodjanak és veszélyeztessék a fogyasztó biztonságát. A hűtést igénylő élelmiszerekből csak olyan mennyiségű készletet szabad tartani, amelyhez a hűtőkapacitás szakosított elhelyezés esetén is elegendő. A hűtőberendezésben az élelmiszereket úgy kell elhelyezni, hogy a hűtőhatás megfelelően érvényesüljön. A hűtve tárolandó élelmiszereket az átvételt követően a haladéktalanul a megfelelő hűtőtérbe kell elhelyezni. A hűtött élelmiszert 0-5 °C közötti, illetve a gyártó által előírt hőfokon kell tárolni.

<u>Termék megnevezés</u>	<u>Tárolási hőmérséklet</u>
Baromfi és nyúlfélék	≤ +4 °C
Belsőség	≤ +3 °C
Tőkehús	≤ +7 °C

Nagy vad	≤ +7 °C
Apróvadak	≤ +4 °C
Előkészített hús	≤ +4 °C
Darált hús	≤ +2 °C
Halak	≤ +2 °C

A hűtő tárolókat működő hőmérővel kell ellátni, és hőmérsékletüket rendszeresen ellenőrizni kell. Soron kívüli hőmérséklet ellenőrzést kell végezni minden műszaki jellegű probléma (pl. áramszünet, hűtőberendezés műszaki hibája, stb.) esetén. A léghőmérsékleti paraméterek határérték túllépése esetén a termékek maghőmérsékletének mérésével kell meggyőződni azok megfelelőségéről. Az ilyen jellegű eseményeket dokumentálni kell. A tárolási hőmérséklet, illetve szükség esetén a maghőmérséklet ellenőrzésének eredményét rögzíteni kell.

A hűtőtárolók nem megfelelő belső léghőmérsékletének észlelése esetén, a termék maghőmérséklete, érzékszervi tulajdonságai alapján döntünk a termék további sorsáról. Pozitív döntés esetén haladéktalanul gondoskodunk a termék megfelelő hőmérsékletű hűtőtérben való tárolásáról vagy a felhasználásuk megkezdéséről. Ha többféle állati, növényi eredetű **hűtést** igénylő terméket állít elő a kistermelő, azokat úgy kell tárolnia, hogy azok ne szennyezzék egymást.

Külön hűtőtérben vagy egy hűtőtérben, de egymástól légmentesen elzártan helyezendők el:

- tökehús,
- baromfi hús,
- hal,
- vad,
- zöldség-gyümölcs,
- tej és tejtermékek,
- húskészítmények,
- cukrászati készítmények,
- hidegkonyhai termékek,
- kész ételek.

A hűtést igénylő élelmiszerek esetében a gyártás során, amikor az alapanyag vagy félkész termékkel dolgozunk a tárolási hőmérséklettől el lehet térni, de a termékek tárolása, a szállítás és az értékesítésre való felkínálás során minden esetben biztosítani kell az előírt hőmérsékletet.

A kistermelői piacokon és vásárokon előfordul a fogyasztók **kóstoltatása**. Ebben az esetben a hűtést igénylő élelmiszerek (pl. sajt, túró) kínálásakor az apró darabokra vágott termékek adagjait a hűtést biztosító edényekből (hűtőláda, hűtőtáska) mindig csak kis mennyiséget kirakva, fedetten, napfénytől védve, 10-15 percenként cserélgetve kell tálalni és kóstoltatni.

Az élelmiszer-előállító által gyártott egyedi fogyasztói zárt csomagolású tej és tejtermékek, húskészítmények, cukrászati készítmények, hidegkonyhai termékek egymástól elkülönítve közös hűtőtérben is elhelyezhetők. Az előírt hőmérséklet biztosítása többféle módon megoldható. használjunk ehhez, például **hűtőtáskát vagy zárt dobozt kellő számú hűtőakkumulátorral, vagy aktív hűtésű táskát, vagy hűtőkocsit**. A kistermelő számára a legpraktikusabb megoldás a megfelelő számú jégakkumulátorral ellátott termobox illetve hűtőtáska vagy akkumulátorral működő aktív hűtésű táskák. Szerencsés esetben a kistermelő aktív hűtési gépkocsival vagy hűtőszekrényvel/hűtőpulttal felszerelt. Az árusításkor a legjobb megoldás a hűtést igénylő élelmiszerek tárolásához hűtőpultok alkalmazása. A hűtőpult lehet egyszerű stabil (állványokra is szerelhetjük), vagy akár kereken guruló mobil változatú. A termelői piacokon az átalakított utánfutókkal vagy egyéb felépítmények berendezésével is megoldhatják a hűtőpult kialakítását. Erre egy példa.

Előírt tárolási hőmérsékletek:

- **Friss tökehús az ételkészítési szolgáltatáshoz, főzéshez sütéshez (sertés, szarvasmarha, juh, kecske, strucc és emu)** esetében az előírt tárolási maghőmérsékletet 0 - + 7 °C között

kell biztosítani és ezen állatfajok belsősegeit illetően a követelmény a 0 - + 3 °C közötti maghőmérséklet. Az előírt maghőmérséklet a maximum érték alatti hűtőhőmérséklet beállítással érhető el. **A hűtést a vágást követően haladéktalanul, de legfeljebb a vágást követő 2 órán belül meg kell kezdeni.** A folyamatosan előírt maghőmérsékletű nyers friss hús és belsőség 3 napig értékesíthető.

- A **baromfi és nyúlfélék** húására vonatkozóan az előírt maghőmérséklet 0 - + 4 °C közötti, a ezen állatfajok belsősegeinek maghőmérsékletének pedig 0 - + 3 °C közötti tartományban kell lennie. A maghőmérsékleti követelmények betartása mellett a vágást követő maximum 3 napig értékesíthető a baromfi és nyúlfélék friss húsa.
- Minden állatfajra vonatkozóan friss húst és belsőseget **lefagyasztani tilos!**
- A **nyers tejet** hűtés nélkül a fejes befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni a fejes helyszínén illetve a tejátvételi csarnokban. A + 6 - + 8 °C hőmérséklet között tárolt tejet 24 óráig, a 0 - + 6 °C hőmérséklet között tárolt nyers tejet a fejest követő 48 óráig lehet értékesíteni. A nyers teje, nyers tej alapanyagként való felhasználása esetén is vonatkozó további követelmény, hogy havi 2 minta alapján, két hónapos időszak számtani átlagának meg kell felelni az alábbi kritériumoknak:
 - a) nyers tehéntej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 100 000 vagy kevesebb,
 - b) más állatfajtól származó nyers tej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 1 500 000 vagy kevesebb.
- **Az érlelt, füstölt sajtok, füstölt húsok** és más szobahőmérsékleten is elálló termékeket (zsír, tepertő...) esetében az adatlapon a termelőnek ezt a szobahőmérsékletre vonatkozó tárolási javaslatot és annak időtartamát meg kell jelölnie.

A téli hideg időszakban (külső hőmérséklet maximum + 5 C°) a friss (baromfi) hús **aktív hűtés** (hűtőkocsi) **nélkül** is, ha a termék hőmérséklete nem emelkedik +7°C fölé (így természetesen nem az autó fűtött terében) szállítható, az értékesítés helyére, és ott további hűtés nélkül értékesíthető.

A külső hőmérséklet emelkedése esetén a hűtést igénylő termékszállítás csak aktív hűtés biztosításával, a hűtési lánc megtartásával végezhető.

A hűtőlánc fenntartásához minta található az **V. Melléklet Hűtőlánc fenntartási terv** címszó alatt. Az ellenőrzés során, az eltérések esetében a **II. melléklet 1.** pontjában mellékelt **hűtőlánc (eltérési) nyilvántartást** kell vezetni.

VI.11. Az élelmiszer előállítás és értékesítést végző személyek egészsége

Aki fertőző betegségben szenved, vagy valamilyen fertőzés hordozója, vagy kapcsolatban volt fertőzött személyekkel nem dolgozhat, amíg erről orvosi engedélyt nem kap.

Hasmenés, hányás, gyomorpanaszok, fülfertőzés, sebek, bőrbetegség esetén orvoshoz kell fordulni.

Ha a dolgozó bőrén horzsolás, sérülés van, el kell látni a terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni.

VI.11.1 Személyi higiénia

- Az élelmiszer előállító helyiségben és a hozzá tartozó helyiségekben csak az élelmiszert előállító személyek tartózkodhatnak. Az élelmiszer előállítás során a lakóházban lévő fürdőszoba és WC használható. Ezeket a helyiségeket és berendezéseit is szükség szerint, de legalább hetente ki kell takarítani. Rendszeresen tisztítsuk és fertőtlenítsük az ablakokat, az ajtókat és ajtókilincseket is. Heti rendszerességgel takarítsuk és fertőtlenítsük a csaptelepeket, a mosdókagylót, kívül és belül a WC csészéjét, ülökét. Havonta gondoskodjunk a vízkő eltávolításáról. A közforgalmú vegyszerek utasításában leírtak szerint járjunk el (koncentráció, hőmérséklet).

A fürdőszoba-WC takarításához használt takarítóeszközök nem lehetnek azonosak a konyhában

használt eszközökkel (seprű, lapát, felmosó szett) és ezeket elkülönítve tároljuk. A takarítóeszközöket is használat után tisztítsuk, fertőtlenítsük, és az elhasználadottakat cseréljük.

- Minden belépő személynek **tiszta munkaruhát** kell viselnie és közvetlen belépéskor kezet kell mosnia. A munkaruhát (pl. kötény, köpeny, sapka, kendő), a családtagok ruhájától elkülönítetten ki lehet mosni a fürdőszobai mosógépben. Az ételkészítés előállításakor használt védőruhát fertőtlenítsük (főzőprogram, vasalás), valamint a lábbelit is rendszeresen tisztítsuk. Az ételkészítés előállításához előkészített ruhákat tároljuk szennyeződéstől védett helyen (pl. tegyük egy tiszta zacskóba, szekrénybe).
- Alapos fertőtlenítőszeres **kézmosás** kötelező minden munkakezdés előtt, közvetlenül a WC használata után, ha a dolgozó elhagyta az ételkészítés előállító helyiséget, minden visszatéréskor, tevékenység váltáskor és a nyers ételkészítéssel, vagy szennyezett anyaggal végzett munka után. A kéz és a köröm legyen ápolat. A körömkefével a köröm alatt lévő szennyeződés könnyen eltávolítható. A kéztisztító- és fertőtlenítő szereket gondosan válasszuk ki és az utasításban leírtak szerint használjuk (pl. behatási idő). A fertőtlenítőszer is rendelkezik lejáratával annak megfelelőségét rendszeresen ellenőrizzük, és ha lejártak már ne használjuk fel azokat.

KÉZMOSÁS Lépései:

1. A szennyezett kézzel bő vízzel dörzsöljük le a szennyeződést.
 2. A kézfertőtlenítő szerből tegyük a kezünkre a használati utasítása szerinti mennyiséget, vagy töröljük meg eldobható fertőtlenítő kendővel a letisztított kezünket.
 3. Alaposan dörzsöljük a fertőtlenítőt a kezünkre, alkarunkra, ügyelve arra, hogy a kézfej, az ujjak köze, a köröm és az alkar teljes felületével érintkezzen a kéz-fertőtlenítőszer.
 4. Tartsuk be a kéz-fertőtlenítőszer behatási idejét (pl. ha az általánosságban előírt 30 másodperc a behatási idő, akkor a kézre tétel kezdetétől számoljunk el 30-ig, közben dörzsöljük össze a kezünket).
 5. A csaptelepet is kenjük be a szerrel (ha nem fotocellás), ezáltal annak a felületét is fertőtlenítjük, és a fertőtlenített kezünket nem fertőzi újra a tisztátalan csap. Természetesen ilyenkor a művelet végén öblítsük le a csaptelepet, hogy onnan a vegyszer maradvány ne kerüljön vissza a kezünkre.
 6. A kezünkről, alkarunkról bő kéz-meleg vízzel alaposan öblítsük le a kéz-fertőtlenítőszer.
 7. Töröljük szárazra kezünket és alkarunkat papírtörülkövel vagy fertőtlenített, tiszta textiltörülközővel, vagy ha van, szárítsuk meg elektromos kézszáritóval.
 8. A papírtörülkőt dobjuk hulladékgyűjtőbe, a szennyeződött textiltörülközőt pedig cseréljük tisztára.
- Étkezni a konyhában akkor lehet, amikor az ételkészítés előállítását nem végzik.
 - Dohányozni az ételkészítés előállító helyiségen kívül szabad.
 - A személyes használatú dolgok az ételkészítéstől távol, az arra használt helyen tárolhatók.
 - Munkavégzés közben smink, karóra, ékszerek viselése, étkezés vagy rágózás TILOS! A rövidre vágott köröm csökkenti a baktériumok megtelepedésének lehetőségét. Műkörmökkel történő munkavégzéskor közvetlen érintkezés esetén használjunk gumikesztyűt.
 - Alapos fertőtlenítőszeres kézmosás kötelező minden munkakezdés előtt, közvetlenül a WC használata után, ha a dolgozó elhagyta az ételkészítés előállító helyiséget, minden visszatéréskor, tevékenység váltáskor és a nyers ételkészítéssel, vagy szennyezett anyaggal végzett munka után. A kéz és a köröm legyen ápolat. A körömkefével a köröm alatt lévő szennyeződés könnyen eltávolítható. A kéztisztító- és fertőtlenítő szereket gondosan válasszuk ki és az utasításban leírtak szerint használjuk (pl. behatási idő). A fertőtlenítőszer lejáratával idejét rendszeresen ellenőrizzük; lejáratuk után már ne használjuk.
 - A kéz sérüléseit vízhatlan, a terméktől eltérő színű sebtapasszal fedhetjük.
 - Minden ételkészítés előállítás alkalmával védőruha (pl. kötény, köpeny, sapka, kendő) viselése kötelező. A védőruhát jó állapotban és tisztán kell tartani.
 - Fejvédő (hajháló, kendő, sapka) viselése kötelező, melynek teljesen takarnia kell a haját.
 - Kesztyű használata esetén biztosítani kell annak tisztaságát rendszeres fertőtlenítőszeres

mosással. A munkavégzéshez használhatunk gumikesztyűt is. Ezeket szennyeződéstől védetten tároljuk és mindig tiszta és fertőtlenített kézre húzzuk fel. Az egyszer használatos kesztyűt nem célszerű egy óránál tovább használni. A gumikesztyűt, mint a kezünket mossuk, fertőtlenítsük; az elhasználadottat vagy szakadtat már nem használhatjuk.

VI.11.2. Képzés

Mindenkinek, aki kistermelőként kis mennyiségű élelmiszert a magánlakóházában (pl. konyhában) állít elő, el kell olvasnia a jelen útmutatót. Az útmutató átolvasása után az V. Mellékletben lévő Általános higiéniai ismeretekre vonatkozó kérdéssort ki kell tölteni. A sikeres teszt megoldással teljesül az oktatásra vonatkozó előírás. Évente célszerű az ismereteket felfrissíteni, és a teszt kitöltésének dátumát feljegyezni és megőrizni, hogy amennyiben szükséges, ezt az ellenőrző hatóságnak be tudjuk mutatni

VII. Élelmiszerben előforduló veszélyek

Veszély: az élelmiszerben előforduló biológiai, kémiai vagy fizikai hatású anyag, vagy az élelmiszer olyan állapota, amelynek káros egészségügyi hatása lehet

Az előforduló veszélyek az élelmiszer fogyasztóját megbetegíthetik.

Az élelmiszer előállítójának minden intézkedést meg kell tennie azért, hogy az élelmiszer biztonságát veszélyeztető veszélyek a lehető legkisebb kockázatban forduljanak elő.

a.) Fizikai veszélyforrás lehet az élelmiszerbe bekerülő üveg, fa, fém, kő, csont, műanyag, por, rovar és maradványai, növényi rész. Sérüléseket okozhatnak a fogyasztó szájüregében, emésztő rendszerében.

b.) Kémiai anyagok:

- Színezékek, természetazonos és mesterséges aromák,
- növény-védőszer maradékok (klórozott szénhidrogének, szerves foszforsav-észterek, nitrát),
- állat gyógyszer maradékok (antibiotikumok, hormonok, hormonhatású anyagok),
- környezeti anyagok (poliklórozott bifenilek, klórozott dibenzo-dioxinok, mérgező mikroelemek: ólom, kadmium, arzén, fluor, higany),
- radioaktív szennyezők,
- takarmány és élelmiszer adalékanyagok, technológiai segédanyagok (nitrát, nitrit, ízfokozók)
- egyéb vegyi anyagok (policiklusos aromás szénhidrogének, tisztító- és fertőtlenítőszer maradványok, csomagolóanyagból kioldódó anyagok, tiltott anyagok),
- mikotoxinok (aflatoxin, fuzárium toxinok, ochratoxinok, citrinin, citreoviridin, patulin),
- szándékosan hozzáadott vegyszerek.

Ezek bekerülhetnek már az alapanyag előállításánál, a tárolásnál (pl.: túltárolás, burgonyában napfény hatására szolanin képződik, gabona szellőzetlen helyen), a további feldolgozás során az élelmiszer előállítási gyakorlat, emberi gondatlansága illetve felületek nem megfelelése miatt.

c.) Biológiai veszélyek:

- **vírusok:** ragadós száj- és körömfájás, agyvelőgyulladás, himlő, madárinfluenza,
- **paraziták:** amőbák, ostorosok, csillósok, toxoplazmák, májmétely, galandféreg, trichinellák,
- **baktériumok:** kórokozó Salmonellák, a lépfene okozója a Bacillus anthracis, a brucellózis kórokozója a Brucella abortus, Brucella melitensis, a gümőkór okozója a Mycobacterium tuberculosis, a botulizmus okozója a Clostridium botulinum, Escherichia coli, feltételes kórokozók: staphylococcusok, streptococcusok, egyéb aerob spóras baktériumok,
- **élesztőgombák:** bőrbetegséget okozók, szájpenészt okozó Candida albicans,
- **penészgombák:** szántóföldi gombák: Fusarium-fajok, Cladosporium, Alternaria; raktári gombák: Aspergillus-, Penicillium, Mucor-féleségek

Az élelmiszerrel érintkező felületen jelenlévő biofilmek jelenthetnek sok baktériumnak menedéket, sőt kórokozóknak is, amelyek megfertőzhetik az élelmiszert közvetlenül vagy közvetve az emberek, állatok, a levegőmozgás és a takarítás útján. Így nagy a lehetősége az élelmiszer romlásának, ami csökkenti a minőség megőrzési időt, és növeli az élelmiszerek patogén mikrobákkal való fertőzés veszélyét.

A fertőzés forrása legfőképpen az **EMBER**

- **Bőr:** Általános esetben a bőr felületén a baktériumok száma 100 vagy 1000/cm². Ezek lehetnek szennyező organizmusok, amelyek nem szaporodnak, kézmosással eltávolíthatók, és lehetnek fertőzőek (gennyes sebek, kelések, stb.).
- **Kéz:** Az élelmiszerkezelők kezén lévő baktériumok a legrövidebb úton kerülhetnek az élelmiszerbe.
Kísérlet: Petket és Gilbert (1971) bebizonyította, hogy egyes salmonella alfajok megéltek az ujjbegyeken 3 órával (a mesterséges fertőzés után), és a baktérium átvivődött a pácolt marhahúsra és sonkára. 34 dolgozóból 13 kezén volt jelen az Escherichia coli, 30-ból 29-nél a Staphylococcus aureus és 30-ból 19-nek a Streptococcus.
- **Száj:** A Streptococcus túlnyomó része a nyálban található. Egy tüszentés alatt milliányi, egy erőteljes köhögés ezer és tízezer közötti baktérium sejt távozhat a környezetbe.
- **Orr:** A felnőttek 10-40%-a Staphylococcus aureus hordozója.
- **Haj, fül:** Staphylococcus, Escherichia coli fordulhat elő.
- **Széklelet:** Nagyon nagy számú baktériumot tartalmaz.

A fertőzés közvetítésével említésre méltó szerepe van a rovaroknak, madaraknak, rágcsálóknak.

A lehetséges élelmiszerbiztonsági veszélyekről pár példa:

Biológiai/mikrobiológiai	Kémiai	Fizikai
--------------------------	--------	---------



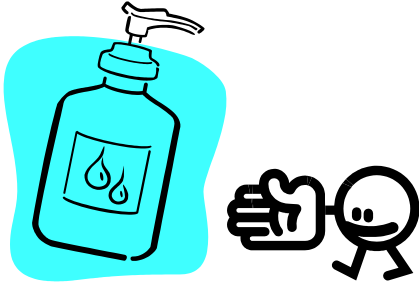

<p>Salmonella sp. Campylobacter sp. Kórokozó E. coli sp. Yersinia enteocolitica Shigella sp. Listeria monocytogenes Bacillus cereus Staphylococcus aureus Kórokozó clostridiumok Kórokozó vibriók Hepatitis A vírus Ételfertőzést okozó egyéb vírusok (rotavírusok, calicivírus, stb.) Trichinella spiralis és egyéb élősködők Toxintermelő mikroszkopikus gombák Prion (kergetmarha kór kórokozója)</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>mikroba jelenlét</i> • <i>mikroba szaporodás</i> • <i>toxintermelés</i> • <i>mikrobával fertőződés</i> • <i>mikroba túlélése</i> • <i>mikroba visszamaradása</i> <p>GMO termékek (genetikailag módosított szervezetekből származó élelmiszerek)</p>	<p>Mérgező gombák toxinjai Mérgező gyommagvak toxinjai Egyéb természetes tartalomként előforduló vegyi anyagok (pl. cianhidrogén, stb.) Növényvédő-szer maradvány Rovar- és rágcsálóirtószer maradványok Hormonok és hozamfokozók maradványai Állat gyógyászati készítmények maradványai Nehézfémmé szennyezés Adalékanyagok, színezékek Sütés, grillezés során keletkező vegyi anyagok Élelmiszerek romlása (pl. avasodás) során keletkező vegyi anyagok Tisztító- és fertőtlenítőszer maradvány Gépszír és egyéb kenőanyagok Allergén anyagok jelenléte</p>	<p>Fém darabok, szilánkok Üveg darabok, szilánkok Fa szálkák Műanyag szilánkok Lepattogzott festék darabok és zománccsilánkok Lepattogzott csempe és egyéb burkolat darabok Kődarabok Zsineg és egyéb anyag szálak Csomagolóanyag maradványok Csontszilánkok Állati szőrszálak Toll és tolltok maradványok Tojás héj Fogyasztásra alkalmatlan növényi részek Az élelmiszerekkel foglalkozó személyektől származó idegen anyagok Takarítóeszközökből származó serték Rovarok és rágcsálók maradványai</p>
--	---	--

VIII. Jogszabályok áttekintése










- A kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet
- 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 178/2002/EK RENDELETE (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 852/2004/EK RENDELETE (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról
- Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
- A BIZOTTSÁG 2073/2005/EK RENDELETE (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól (módosítva a 1441/2007/EK Bizottság rendeletével)
- Az egészségügyi miniszter 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet, módosítva a 46/2007. (X. 29.) EüM rendelettel
- a 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
- A vásárokról és a piacokról szóló 55/2009. (III. 13.) Korm. rendelet
- A vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól szóló 59/1999. (XI. 26.) EüM rendelet
- Az állati hulladékok kezelésének és a hasznosításukkal készült termékek forgalomba hozatalának állat-egészségügyi szabályairól 71/2003. (VI. 27.) FVM rendelet
- Az épített környezet alakításáról és védelméről szóló 1997. évi LXXVIII. törvény
- Az országos településrendezési és építési követelményekről 253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet
- Az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet
- 210/2009. (IX. 29.) Kormány rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről
- 18/1998. (VI. 3.) NM rendelet a fertőző betegségek és a járványok megelőzése érdekében szükséges intézkedésekről
- 38/1995. (IV. 05.) Kormány rendelet a közműves ivóvíz ellátásról és a közműves szennyvízelvezetésről
- 201/2001. (X. 25.) kormány rendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről
- 74/2012. (VII. 25.) VM rendelet, egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések élelmiszereken történő használatáról

I. Melléklet Higiéniai tudnivalók

1. Személyi higiénia

Test- és hajápolás		Naponta alapos tisztálkodás Rendszeres hajápolás Rendszeres szakáll-és bajuszápolás Rövidre vágott, tiszta köröm
WC használat		WC, mosdókagyló tisztítása és fertőtlenítése szükség szerint, de legalább hetente
Kézfertőtlenítés		WC használat után kézfertőtlenítés Kéz és szükség szerint alkar fertőtlenítése: <ul style="list-style-type: none">• folyékony kézfertőtlenítő szappannal a kezét, alkart alaposan bedörzsölni (csapot is ajánlott)• 30-60 másodpercig hatni hagyni,• folyóvíz alatt lemosni papírtörülkövel, fertőtlenített tiszta törülközővel szárazra törölni.
Védőruházat		Mindig tiszta védőruha használata Tartsuk tisztán a védőruhát Hajhálóval, kendővel védett haj. Tiszta munkapipó

2. Élelmiszer előállítás higiénája

Élelmiszer előállító helyiség		Az élelmiszer előállító helyiségben ne dohányozzunk!
Élelmiszer előállító helyiség		Az élelmiszer előállítás közben ne étkezzünk!
Élelmiszer előállító személy		Élelmiszer előállítás közben ékszert, karórát ne viseljünk!
Élelmiszer előállító személy		Betegen ne végezzünk élelmiszer előállítást! Az élelmiszerre ne tüsszentsünk és köhögjünk!
Élelmiszer előállító személy		A bőr sérüléseit az élelmiszertől eltérő színű, vízhatlan ragtapasszal ragasszuk le.
Előállítás helyszíne		Az élelmiszert előállítása előtt és után takarítsuk ki a konyhát.
Előállítás helyszíne		A tisztító- és fertőtlenítőszeret az élelmiszertől távol, megjelölve tároljuk.
Eszközök		A magáncélra is használt eszközöket az élelmiszer előállításának megkezdése előtt tisztítsuk és fertőtlenítsük. Az eszközöket használat előtt után tisztítsuk meg, ellenőrizzük épek-e.
Termék		A késztermék ne érintkezzen tisztátalan nyersanyaggal. A nyersanyagot és készterméket úgy tároljuk, hogy azok ne szennyezzék egymást.

3. Kártevők elleni védekezés

<p>Repülő rovarok</p>		<p>Előzzük meg az épületbe való bejutásukat. A szúnyoghálókat évente ellenőrizzük, ha szükséges cseréljük. A kihelyezett molycsapdákat hetente ellenőrizzük. Légyragacsot rendszeresen cseréljük. A megjelölt irtószert tartjuk távol az élelmiszertől. Kipermetezést csak és kizárólag akkor lehet végezni, ha a helyiségben nincs élelmiszer.</p>
<p>Rágcsálók</p>		<p>Előzzük meg az épületbe való bejutásukat. A megjelölt irtószert tartjuk távol az élelmiszertől. A csapdákat hetente ellenőrizzük. Károsításuk esetén takarítsuk ki a helyiséget.</p>
<p>Háziállatok</p>		<p>Az élelmiszer előállítása alatt háziállat ne tartózkodjon a konyhában.</p>

II. Melléklet Nyilvántartás minták

1. Hűtőlánc ellenőrző lap eltérések igazolása

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:..... 2 évig megőrizni, a hűtő és a szállítójármű szerves része.

Eltérés dátuma, óra, perc	Mért hőmérséklet °C		Eltérés/helyesbítő intézkedés	Eltérés észlelőjének aláírása
	Hűtőszekrény	Hűtőtáska/hűtőkocsi		

2. Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás

Tenyészet kód (ENAR):

Kistermelő neve, címe:Regisztrációs száma:

(5 évig megőrzendő)

Gazdaságba érkezés				Felhasználás				Megjegyzés	Felhasználó aláírása
dátuma	megnevezés	Mennyisége Db,	minőség megőrzési idő	dátum	Megelőzés/ betegség	mennyiség	élelmezés- egészségügyi várakozási idő letelik		

4. Növény-védőszer nyilvántartás

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....
(5 évig megőrzendő)

Gazdaságba érkezés				Felhasználás				Megjegyzés	Felhasználó aláírása
dátuma	megnevezés	Mennyisége g, dkg, kg, l	minőség megőrzési idő	dátum	Megelőzés/ betegség	Mennyiség g, dkg, kg, l	élelmezés-egészségügyi várakozási idő letelik		

III. Melléklet Adatlap minta - tisztított, szeletelt vegyes zöldség

a) A kistermelő neve, címe

Példa Jázmin
1234 Település, utca, 01.

b) Az élelmiszer-előállítás helye

1234 Település, utca, 01.

c) Az élelmiszer megnevezése

Kistermelői tisztított, szeletelt vegyes zöldség zellerrel

d) Az összetevők csökkenő sorrendben való felsorolása

Sárgarépa, petrezselyem, vöröshagyma, zeller, kelkáposzta, karfiol, fokhagyma,
petrezselyem levél, zeller levél

e) Fogyaszthatósági/minőség-megőrzési időtartam

Fogyaszthatósági időtartam: 1 nap.

f) Tárolási hőmérséklet

+20 °C vagy az alatti

Település, 2012. november 05.

.....
kistermelő aláírása

III. Melléklet Adatlap minta - lilahagymás sajt

a) A kistermelő neve, címe

Példa Jázmin
1234 Település, utca, 01.

b) Az élelmiszer-előállítás helye

1234 Település, utca, 01.

c) Az élelmiszer megnevezése

Kistermelői lilahagymás sajt (nyers tejből készült)

d) Az összetevők csökkenő sorrendben való felsorolása

tej, lilahagyma, só, kultúra, oltóenzim.

e) Fogyaszthatósági/minőség-megőrzési időtartam

Fogyaszthatósági időtartam: 4 nap.

f) Tárolási hőmérséklet

0-+10 °C közötti

Település, 2010. november 05.

.....
kistermelő aláírása

III. Melléklet **Adatlap minta - meggy szörp**

a) A kistermelő neve, címe

Példa Jázmin
1234 Település, utca, 01.

b) Az élelmiszer-előállítás helye

1234 Település, utca, 01.

c) Az élelmiszer megnevezése

Kistermelői meggy szörp

d) Az összetevők csökkenő sorrendben való felsorolása

cukor, meggylé, víz, **tartósítószer:** nátrium-benzoát.

e) Fogyaszthatósági/minőség-megőrzési időtartam

Minőség-megőrzési időtartam: 12 hónap.

f) Tárolási hőmérséklet

Szobahőmérséklet (18-22 °C)

Felhasználása kilencszeres hígításban ajánlott.

Település, 2010. november 17.

.....
kistermelő aláírása

III. Melléklet Adatlap minta - vegyes virágméz

a) A kistermelő neve, címe

Példa Jázmin
1234 Település, utca, 01.

b) Az élelmiszer-előállítás helye

1234 Település, utca, 01.

c) Az élelmiszer megnevezése

Termelői vegyes virágméz

d) Az összetevők csökkenő sorrendben való felsorolása

Vegyes virágméz

e) Fogyaszthatósági/minőség-megőrzési időtartam

Minőség-megőrzési időtartam: 12 hónap.

f) Tárolási hőmérséklet

+5-+40 °C közötti hőmérséklet, napfénytől védve.

Település, 2010. november 05.

.....*Példa Jázmin*.....
kistermelő aláírása

IV. Melléklet Címke minta

1). Csomagolt termék jelölése *a gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen, valamint házhoz szállítással értékesítve*

Kistermelői Tisztított, szeletelt vegyes zöldség zellerrel

Nettó tömeg: 300 g

Fogyasztható (nap/hó/év): 08. 10. 2012

Tárolási hőmérséklet: +20 °C vagy az alatti hőmérsékleten.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

Kistermelői lilahagymás sajt *félkemény, zsírdús (nyers tejből készült)*

Nettó tömege: 330 g

Fogyasztható (nap/hónap): 04. 10.

Tárolási hőmérséklet: 0-+10 °C közötti hőmérsékleten.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

Kistermelői meggy szörp

Nettó térfogat: 0,5 l

Minőségét megőrzi (nap/hónap/év): 04. 07. 2011.

Felhasználása kilencszeres hígításban ajánlott.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

Termelői vegyes virágméz

Tömege: 1000 g

Minőségét megőrzi (nap, hónap, év): 04. 10. 2011.

Tárolás: +5-+40 °C közötti hőmérsékleten, napfénytől védve.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

A méz eredete: Magyarország.

2.) Csomagolt termék jelölése kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény számára értékesítve

Kistermelői lilahagymás sajt *félkemény, zsírdús (nyers tejből készült)*

Nettó tömege: 330 g

Fogyasztható (nap/hó/év): 04. 10. 2012

Tárolási hőmérséklet: 0-+10 °C közötti hőmérsékleten.

Összetevők: tej, lilahagyma 8%, étkezési só, kultúra, oltóenzim.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

Kistermelői fűszerezett sajt *félkemény, zsírdús (nyers tejből készült)*

Nettó tömege: 330 g

Fogyasztható (nap/hó/év): 04. 10. 2012

Tárolási hőmérséklet: 0-+10 °C közötti hőmérsékleten.

Összetevők: tehéntej, lilahagyma 8%, étkezési só, kultúra, oltóenzim.

Kistermelő: Példa Jázmin



1234 Település utca 01.

Kistermelői Tisztított, szeletelt vegyes zöldség zellerrel

Nettó tömege: 300 g

Fogyasztható (nap/hónap): 08. 10.

Tárolási hőmérséklet: +20 °C vagy az alatti hőmérsékleten.

Összetevők: sárgarépa, petrezselyem, vöröshagyma, zeller 5%, kelkáposzta, karfiol, fokhagyma, petrezselyem levél, zeller levél.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

Kistermelői meggy szörp

Nettó térfogat: 0,5 l

Minőségét megőrzi (nap/hó/év): 04. 07. 2011.

Tárolás fénytől védett, hűvös (+20 °C alatt) helyen

Felhasználása kilencszeres hígításban ajánlott.

Összetevők: ivóvíz, cukor, meggylé, tartósítószer: nátrium-benzonát.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

Termelői vegyes virágméz

Tömege: 1000 g

Minőségét megőrzi (nap, hónap, év): 04. 10. 2011.

Tárolás: +5--+40 °C közötti hőmérsékleten, napfénytől védve.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

A méz eredete: Magyarország.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata

1. Kistermelői friss hús előállítása és értékesítése (szarvasmarha, sertés, juh, kecske, strucc és emu, kifejlett és növendék)

1. 1. Állattartás

A saját gazdaságban tartott állatokkal a jó gazda gondosságával bánjunk. Az állatfajok korának és nemének sajátosságát figyelembe véve elegendő nagy és tiszta helyen tartsuk az állatokat. Az állatok rendszeresen jó minőségű és kellő mennyiségű takarmánnyal etessük és adjunk vizet is az állatoknak. Betegség észlelése esetén azonnal keressük fel az állatorvost és kövessük az utasításait. Gyógykezelés esetén az élelmezés-egészségügyi várakozási idő eltelte után szabad levágotni az egészséges állatot. Az állatgyógyszer felhasználást az állatgyógyászati készítmény nyilvántartásba be kell vezetni. (I. Melléklet Nyilvántartás minta 3. Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás).

1. 2. Állatok szállítása

A vágás napjának ismeretében az egészséges, vágásra szánt állatokat készítsük elő (takarmány megvonás), valamint gondoskodjunk az adott állatfaj vágására engedélyezett vágóhidra történő, arra alkalmas járművel (utánfutó, állatszállító jármű) való szállításukról (szállíttatásukról). Kíméljük az állatokat a szállító járműre való felhajtáskor, szállítás során és lehajtáskor, felesleges fájdalmat, sérülést ne okozzunk! Lehetséges a lábon hajtás, ha megfelelő közelségben van a vágóhid.

1. 3. Vágás vágóhídon és vágóponton

Engedélyezett vágóhídon és vágóponton kizárólag az adott állatfaj egészséges egyedeit vághatják le. A hatósági állatorvosok elvégzik az állati testek húsvizsgálatát és ezt követően a fogyasztásra alkalmas hús a vágóhídról (melegen vagy hűtve) elszállítható.

1. 4 Termék előállítás, értékesítés

1.4.1 Előállítás

A friss hús fagyasztása tilos!

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a szennyezet és tiszta területek, műveletek ne keveredjenek egymással. A szennyezett műveletekhez használt eszközökön megtapadhatnak a mikrobák. A szennyeződött eszközök tisztítás és fertőtlenítés nélküli használatával megfertőződik a friss hús és elszaporodnak a káros mikrobák.

A helyiség (pl.: konyha) minden friss hús és belsőség részekre osztása, darabolása előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre. A hűtláncot tartsuk fenn, a késztermék tárolásától a szállítás és értékesítés alatt, csökkentve ezzel a mikroorganizmusok szaporodását. A hús és belsőség kezeléséhez használt eszközöket és edényeket kizárólag ezekhez a műveletekhez használjuk! Viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, hajhálót, kendőt. A termék előállítása alatt, nyitott ablak szúnyoghálóval ellátott legyen.

- **NEM értékesíthető: Piacon, vásáron, ideiglenes árusító helyen (csak üzletből).**

1. 5. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (friss hús), a fontos higiéniai műveletek meghatározásával, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldalon lévő fontos higiéniai műveletek elemző lapot a kistermelő aláírta.

1. 5. 1. Kistermelői friss hús előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Friss hús és belsőség szállítása, hűtése	A hús és belsőség nem károsodhat, és nem szennyeződhet, üzemképes hűtőszekrény.	Tiszta, friss hús szállítására alkalmas szállító jármű és tiszta, fertőtlenített ládák alkalmazása. Meleg hús és belsőség szállítható, a hűtést legfeljebb a vágást követő 2 órán belül meg kell kezdeni a friss hús hűtését 0-+7 °C, a belsőséget 0-+3 °C közötti hőmérsékletre. Hűtött friss hús és belsőség szállításakor hűtlánc (friss hús 0-+7 °C, a belsőséget 0-+3 °C közötti hőmérséklet) megtartása, húslé azonnali eltávolítása. A húst a szállítás alatt védeni kell a szennyeződéstől. Hőmérséklet ellenőrzés.	Szennyezett felület levágása, felhasználás magáncélra Ha a hűtött hús vagy a belsőség hőmérséklete meghaladja a +7 vagy +3 °C-ot, haladéktalanul készítsünk belőle húskészítményt, vagy használjuk magáncélra.
Részekre osztás, csontozás, darabolás, darálás	A hűtött térből való fokozatos beszállítás, a hús ne szennyeződjön, hússzéki darabolás.	A helyiség hőmérséklete olyan legyen, hogy a hús + 7 °C vagy az alatti, a belsőség +3 °C vagy az alatti hőmérsékletű legyen a műveletek alatt. A hús darálását olyan hőmérsékletű helyiségben végezzük, ahol a darált hús maghőmérséklete a darálás alatt +4 °C fölé nem emelkedik. A feldolgozás ütemének megválasztása, tiszta, fertőtlenített kézzel, késekkel, darálóval, tiszta felületen és edényzetben. A darálót 2 óránként tisztítsuk és fertőtlenítsük.	Ha a hús vagy a belsőség hőmérséklete meghaladja a +7 vagy +3 °C-ot, haladéktalanul készítsünk belőle húskészítményt. A feldolgozatlan állati testrészeket visszatenni a hűtőszekrénybe, hűtött térbe. Ha a darált hús maghőmérséklete +4 C fölé emelkedne, használjuk fel húskészítményhez, vagy magáncélra. Kéz, kés, vágódeszka tisztítása és fertőtlenítése. Ha a hús vagy belsőség nem fertőtlenített kézzel, késsel, edényzettel érintkezett felhasználása magáncélra

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Tasakolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag (tasak) használata.	A helyiség hőmérséklete olyan legyen, hogy a hús + 7 °C vagy az alatti, a belsőség +3 °C vagy az alatti, a darált hús maghőmérséklet maximum +4 °C hőmérsékletű legyen a csomagolás alatt. Húslé lecsepegtetése, leöntése. Élelmiszer csomagolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és szennyeződéstől védett tárolása.	Ha a hús vagy a belsőség hőmérséklete meghaladja a +7 vagy +3 °C-ot, a darált hús maghőmérséklete a +4 °C-ot haladéktalanul készítsünk belőle húskészítményt, vagy magáncélra készítsünk ételt. Áthelyezés egy másik, élelmiszer tárolására alkalmas, tiszta tasakba.
Tárolás	folyamatosan fenntartott hűtőlánc; a lehető legrövidebb ideig történő tárolás	friss hús 0- +7 °C, belsőség 0- +3 °C, tárolás maximum 3 nap. A darált hús maghőmérséklete 0-+4 °C, tárolása maximum 24 óráig. Tiszta, üzemképes hűtő alkalmazása. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a húslé szemmel látható, vagy a csomagolás sérült, tegyük át a húst egy másik tiszta tasakba. Ha a hűtő meghibásodna a friss húst, és belsőséget tegyük át egy másik tiszta, üzemképes hűtőbe. Ha a hús vagy a belsőség hőmérséklete meghaladja a +7 vagy +3 °C-ot, a darált hús maghőmérséklete a + 4 °C-ot haladéktalanul készítsünk belőle húskészítményt.
Szállítás, értékesítés	Hűtőlánc fenntartása, gyors szállítás és értékesítés (3 napon belül).	Tiszta szállítójármű, táska vagy doboz. A hűtőtáskában legyen elegendő jégakku, vagy aktív hűtésű legyen, amely a kívánt hőmérsékletet biztosítani tudja. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat nedves ruhával töröljük le. A megmaradt friss húst késedelem nélkül feldolgozhatjuk húskészítménynek vagy magáncélra felhasználhatjuk

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

1. 6. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamrai regisztrációs szám,
- Érvényes Hatósági állatorvosi bizonyítvány,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről
- Húszállítási igazolás kistermelő által levágott vagy levágatott állatok húsához,
- Takarítási és fertőtlenítési terv (1. 7. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (1. 8. pontban),
- Hűtőlánc fenntartási terv (1. 9. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (1. 10. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Hűtőlánc ellenőrző lap eltérések igazolása (II. Melléklet 1.),
- Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás (II. Melléklet 2.),
- Takarmány adalékanyag nyilvántartás (II. Melléklet 3.),
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba az állattartásból értékesítésre vagy levágásra kerülő állatokat kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a friss hús darabolását, darálását és értékesítést kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általa észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

1. 7. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezése)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés (pl nyers hússzeletelés után), szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
kés, késélező, húsdaráló, láda, vágódeszka, tál, mérleg	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min 85		Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkezelő:				Minden munka megkezdése előtt Vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban, szükség szerint cserélni kell.
Hűtőszekrény	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Hetente	Falfelület, polcok, tárolók
Tároló doboz, hűtőtáska, hűtőkocsi	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Minden használat után	Kívül belül
Hulladék tároló és környéke	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Minden használat után	

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

1. 8. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra, konyha, húsdaraboló helyiség...	Egérfogó kihelyezése bejárathoz	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
Repülő rovarok	Kamra, konyha, húsdaraboló helyiség,...	Szúnyogháló nyitható ablakra helyezése. Légyragacs elhelyezése a bejárat fölé, rendszeres cseréje.	Ellenőrzést végezni naponta	Nincs légy konyhában
hangya	Konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az ételkészítéstől	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák

.....
Hely, dátum.....
kistermelő

1. 9. Hűtőlánc fenntartási terv

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

A hűtőláncot a III. Jó higiéniai gyakorlat 8. Hűtőlánc fenntartása szerint kell fenntartani.

Előírt tárolási hőmérsékletek:

Friss hús (sertés, szarvasmarha, juh, kecske, strucc és emu) esetében az előírt hőmérséklet 0 - + 7 °C közötti és ezen állatfajok belsősegeit illetően követelmény a 0 - + 3 °C közötti hőmérséklet; a hűtést a vágást követően haladéktalanul, de legfeljebb a vágást követő 2 órán belül meg kell kezdeni. Az előírt hőfokú nyers hús és belsőség 3 napig értékesíthető.

A darált hús maghőmérséklete maximum +4 °C.

Amennyiben egy hűtőben tároljuk, egy hűtőtáskában, hűtőkocsiban szállítjuk a friss húst és belsőseget, darált húst, úgy a hűtőszekrény, hűtőtáska, hűtőkocsi hőmérséklete +3 °C alatti legyen.

Feltételezve a helyes tárolási és szállítási hőmérséklet rendszeres biztosítását és ellenőrzését, a hűtési hőmérsékletet csak abban az esetben kell feljegyezni, ha az előírt értéktől eltér.

Nyilvántartás mintát II. melléklet 1. pontban talál.

Eltérés dátuma óra, perc	Mért hőmérséklet °C		Eltérés/helyesbítő intézkedés	Aláírás
	Hűtőszekrény	Hűtőtáska/ hűtőkocsi		
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával	A hűtőben, elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	-	Ha magasabb a hűtő hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, magasabb fokozatra kell kapcsolni, néhány óra elteltével újabb leolvasást kell végezni.	Az ellenőrzést végző aláírása
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával	-	A szállítás megkezdése előtt és az értékesítés alatt a hűtőtáskában, hűtőkocsiban elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	Ha magasabb a hűtőtáska, hűtőkocsi hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, több lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni, magasabb fokozatra kell kapcsolni, 1 óra elteltével újabb leolvasást kell végezni	Az ellenőrzést végző aláírása

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

1. 10. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.

2.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.

3.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.

4.

- a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
- b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!

5.

- c) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.
- d) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.

6.

- a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
- b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.

7.

- a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
- b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) Gyógyszerrel kezelt állatot nem lehet levágtatni, csak tenyésztésben tartható.
 - b) Gyógykezelés esetén az élelmezés-egészségügyi várakozási idő letelte után, az egészséges állatot le lehet vágtatni.

17.

- a) A friss hús a vágóhídról elszállítható melegen, de a hűtést meg kell kezdeni 2 órán belül.
- b) A friss húst tilos melegen kiszállítani a vágóhídról, mert csak így előzhető meg a baktériumok elszaporodása.

18.

- a) A friss hús csomagolására használt tasakokat és csomagolóanyagot mindig tároljuk együtt a tisztító és fertőtlenítőszerrel.
- b) A friss hús csomagolására használt tasakokat és csomagolóanyagot mindig portól és szennyeződéstől mentes helyen tároljuk, hogy megelőzzük a friss húst a csomagolóanyagtól származó bármilyen káros hatástól.

19.

- a) A friss húst és a belsőséget egy hűtőszekrényben nem tárolhatjuk.
- b) A friss húst és a belsőséget akkor tárolhatjuk egy hűtőszekrényben, ha megelőzzük a hús és a belsőség egymással való szennyeződését, és biztosított a belsőség 0- + 3 °C közötti maghőmérséklete.

20.

- a) Ha a csomagolt friss húst az értékesítés során a földre ejtettük, minden esetben hulladékként kezeljük.
- b) Ha a csomagolt friss húst az értékesítés során a földre ejtettük és a csomagolás sértetlen maradt – tehát a friss hús nem szennyeződött – töröljük le a csomagról a port és adjuk át a vevőnek.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. b, 17. a, 18. b, 19. b, 20. b.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata

2. Kistermelői baromfihús (tyúkfélék, víziszárnyas, pulyka, galamb stb.), nyúlhús előállítása és értékesítése

2.1. Állattartás

A saját gazdaságban tartott baromfifélével bánjunk a jó gazda gondosságával. Az állatokat fajuknak, koruknak és nemüknek megfelelően, elegendő nagy és tiszta helyen tartsuk. Az állatokat rendszeresen jó minőségű és kellő mennyiségű takarmánnyal etessük, és itatóvízzel itassuk. Betegség észlelése esetén azonnal keressük fel az állatorvost és kövessük az utasításait. Gyógykezelés esetén az élelmezés-egészségügyi várakozási idő eltelte után szabad levágni az egészséges állatot. Az állatgyógyszer felhasználást az állatgyógyászati készítmény nyilvántartásba be kell vezetni. (II. Melléklet Nyilvántartás minták 3. Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás).

2.2. Állatok szállítása

A vágás napjának ismeretében az egészséges, vágásra szánt állatokat készítsük elő (takarmány megvonás). Az állatok a vágóhelyre eljuthatnak lábon hajtással, tereléssel, vagy arra alkalmas ládában vagy járművel is szállítva. Kíméljük az állatokat a tereléskor, a szállító járműre való felhajtáskor, a szállítás során és lehajtáskor, felesleges fájdalmat, sérülést ne okozzunk!

2.3. Termék előállítás

Baromfihúst és más állat húsát nem lehet egy időben és egy helyen feldolgozni, a húsokat elkülönítetten kell tárolni! Baromfifélék húsának fagyasztása tilos! Tilos a baromfihús festése!
A vágás időpontját minden esetben be kell jelenteni a hatósági vagy a jogosult állatorvosnak!

2.3.1. Baromfi, nyúlféle vágása

Gondoskodjunk a vágásra kialakított, külön helyiség takarításáról, fertőtlenítéséről, vágásra való előkészítéséről.

Az állati testek emberi fogyaszthatóságának megítélését, azaz húsvizsgálatát állatorvosnak kell elvégeznie, ezért a vágás idejét a húsvizsgálatot végző szakemberrel egyeztetni szükséges. A húsvizsgálatra úgy készítsük elő az állati testeket, hogy a testek és zsigerek (lép, máj, szív, tüdő), bélgarnitúra egymáshoz tartozása és azonosíthatósága biztosított legyen.

A vágás előtti állomány szintű vizsgálatot a hatósági vagy jogosult állatorvossal a gazdaság helyén el kell végezteni. A vágás utáni **húsvizsgálatot nem kell elvégezni**, ha a heti vágási szám a rendeletben meghatározott maximális mennyiség 25 %-át nem haladja meg (házi tyúkféle 50 db, vízi szárnyas és pulyka 25 db, nyúlféle 12 db) és az értékesítés közvetlenül a **végző fogyasztó** részére történik a **gazdaság helye szerinti településen**. A vágás időpontját az állatorvosnak ebben az esetben is be kell jelenteni!

A levágott baromfi húsának vizsgálata a gazdaság helye szerinti piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen történik.

Kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény részére csak húsvizsgálaton átesett és húszállítási igazolással rendelkező hús értékesíthető.

A húsvizsgálat befejezése előtt tilos a vágott test darabolása!

2.3.2. Darabolás

A darabolás érvényes húszállítási igazolással kezdhető meg.

A helyiség (pl.: konyha) minden friss hús és belsőség részekre osztása, darabolása előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre. A hűtláncot tartsuk fenn, a késztermék tárolásától a szállítás és értékesítés alatt, csökkentve ezzel a mikroorganizmusok szaporodását. A hús és belsőség kezeléséhez használt eszközöket és edényeket kizárólag ezekhez a műveletekhez használjuk!

Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, hajhálót, kendőt. Csak a szúnyoghálóval ellátott ablak legyen nyitva a termék előállítása alatt.

2. 4. Előállítási folyamat, dokumentáció és nyilvántartás

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (baromfihús, nyúlféle húsa), a fontos higiénia műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldalon lévő fontos higiéniai művelet lapot a kistermelő aláírta.

2. 4. 1. Kistermelői baromfi hús előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Vágás, véreztetés	A szennyes részen végzett munka különüljön el a tiszta munkától; 1-1 db éles kés	Vágás szakszerű gyorsasággal és a legkisebb szenvedéssel járjon. A műveletek végzése egyirányú és előrehaladó legyen.	A szennyes és tiszta övezetek és munkák, eszközök meghatározása, elkülönítése.
Forrázás	Teljes test bemelegítése 55 °C feletti forró vízbe	Szárnytollak könnyen eltávolíthatók legyenek	Tovább forrázás
Kopasztás	Toll nélküli test, szakadás mentes bőr	A forrázás után azonnal kezdjük el, és igyekezzünk a testről a tollat eltávolítani.	Toll és szőr maradványok eltávolítása
Testmosás	Tiszta felület	Hideg folyó vízzel, alaposan	Újra öblítés
Bontás	A test begyartalommal vagy bélsárral ne szennyeződjön.	Tiszta ruha; kéz, kés tisztítása és fertőtlenítése. A vállszeglettől kiindulva a nyakbőrt a fejig felvágjuk, majd itt körülvágva a mellig lehúzzuk, a légsővet kézzel ki kell tépni és a nyelősővet a beggyel együtt, késsel levágni. A hasfelvágást késsel végezzük a kloáka felett kiindulva, egészen a mellcsonti taréjig, majd a kloákát körbevágjuk és a testen kívül helyezzük. A zsigereket a mirigyes gyomornál megfogjuk, kihúzzuk és letépjük. A belsőség leválasztása, zúza tisztítása.	A begyartalommal vagy bélsárral szennyeződött felületek folyóvízes lemosása vagy levágása.
Darabolás, részekre osztás (szükség szerint)	Ne szennyeződjön a test	Tiszta, fertőtlenített kézzel, késsel, tiszta edényzetben	Felhasználás magán célra
Húsvizsgálat (amennyiben ez előírt)	A test és a hozzátartozó zsiger azonosítható legyen Fogyasztásra alkalmas húsvizsgálati döntés.	Tiszta, fertőtlenített felületen elhelyezni az összetartozó testet és a belsőségeket.	A fogyasztásra alkalmas, de nem egyértelműen azonosított testek felhasználása magán célra.
Hűtés	A tiszta test lehűtése	Frissen engedett ivóvízzel, tiszta fertőtlenített edényben.	Felhasználás húskészítmény előállítására, vagy magán célra.
Csomagolás	A csomagolás előtt a víz leöntése, a húsrész lecsepegtetése. Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása. A tasakokat, dobozokat zárjuk le (a tasakot kössük be vagy zárószalaggal tekerjük be).	Csomagolás egy másik, élelmiszer tárolására alkalmas tiszta tasakba.
Tárolás	Vágott test és belsőség lehűtése, hűtési lánc fenntartása; maximum 3 napon belüli értékesítés	A hús 0-+4 °C, a belsőség 0-+3 °C hőmérsékletű legyen. Tiszta, üzemképes hűtőszekrény. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a húslé szemmel látható, tegyük át a húst egy másik tiszta tasakba. A csonttól kiszakadt tasakot is cseréljük.

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Szállítás	hűtlánc fenntartása	Tiszta szállítójármű, hűtőtáska. A hűtőtáskában annyi előre lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni, vagy aktív hűtésű legyen, amely az értékesítés teljes időtartama alatt biztosítja a hús 0-+4 °C, a belsőség 0-+3 °C hőmérsékletét. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a hús vagy a belsőség hőmérséklete magasabb, mint az előírt érték, felhasználhatjuk húskészítmény, vagy magáncélú élelmiszer előállítására.
Húsvizsgálat a gazdaság helye szerinti piacon, vásáron	Fogyasztásra alkalmas húsvizsgálati döntés.	Tiszta, fertőtlenített felületen elhelyezni az összetartozó testet és a belsőégeket.	A fogyasztásra alkalmas, de nem egyértelműen azonosított testek felhasználása magán célra
Értékesítés	hűtlánc fenntartása	A hűtőtáskában annyi előre lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni, vagy aktív hűtésű legyen, amely az értékesítés teljes időtartama alatt biztosítja a hús 0-+4 °C, a belsőség 0-+3 °C hőmérsékletét. Hőmérséklet ellenőrzés	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat nedves ruhával töröljük le. Ha a hús vagy a belsőség hőmérséklete magasabb, mint az előírt érték, felhasználhatjuk húskészítmény, vagy magáncélú élelmiszer előállítására. A 3 napon belül nem értékesített húst magáncélra használja fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

2. 4. 2. Kistermelői nyúlhús előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Vágás, véreztetés	A szennyes a tiszta rész munkáitól elkülönüljön; fertőtlenített éles kések a nyaki erek átvágására véreztetés kb. 2 perc	A műveletek végzése egyirányú és előrehaladó legyen.	A szennyes és tiszta övezetek és munkák, eszközök meghatározása, elkülönítése.
Nyúzás	A hús sérülése nélkül, fertőtlenített késsel.	Véreztetés után haladéktalanul végezzük el a műveletet.	Felhasználás magáncélra
Zsigerelés	A test bélsárral ne szennyeződjön, fertőtlenített késsel	A szennyeződött testüreget szabad vízzel mosni, és a húslevet ki kell csorgatni.	Felhasználás magáncélra; a nyúltesteket nem szabad vízzel mosni.
Hűtés	Ne szennyeződjön (szükség szerint)	Tiszta, fertőtlenített felület. Tiszta, üzemképes hűtőszekrény. Hőmérséklet ellenőrzés.	Húslé eltávolítása, felhasználás magáncélra
Húsvizsgálat (amennyiben ez előírt)	A test és a hozzátartozó zsiger azonosítható legyen. Fogyasztásra alkalmas húsvizsgálati döntés.	Tiszta, fertőtlenített felületen elhelyezni az összetartozó testet és a belsőségeket.	A fogyasztásra alkalmas, de nem egyértelműen azonosított testek felhasználása magáncélra.
Darabolás, részekre osztás (szükség szerint)	Ne szennyeződjön a test, húsrész és belsőség	Tiszta, fertőtlenített kézzel, késsel, tiszta edényzetben. A darabolás alatt a hús +4 °C vagy az alatti, a belsőség +3 °C vagy az alatti hőmérsékletű legyen.	Felhasználás magáncélra. Ha a hús vagy belsőség hőmérséklete meghaladja a +4 vagy +3 °C-ot, készítsünk belőle húskészítményt.
Hűtés, tárolás	Ne szennyeződjön, ne érjen össze	A hús 0-+4 °C, a belsőség 0-+3 °C hőmérsékletű legyen. Tiszta, fertőtlenített felület. Tiszta, üzemképes hűtőszekrény. Hőmérséklet ellenőrzés.	Húslé eltávolítása, felhasználás magáncélra.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag	Csomagolóanyag (tasak, doboz) szennyeződéstől védett tárolása. A csomagolás alatt a hús +4 °C vagy az alatti, a belsőség +3 °C vagy az alatti hőmérsékletű legyen.	Áthelyezés egy másik tiszta tasakba.
Tárolás	Folyamatos hűtlánc; legrövidebb ideig történő tárolás	nyúlféle húsa 0- +4 C° belsőség 0- +3 C° értékesítés maximum 3 nap Tiszta, üzemképes hűtőszekrény. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a húslé szemmel látható, vagy a tasak kiszakadt, a tasakot cseréljük. Ha a hús vagy a belsőség hőmérséklete magasabb, mint az előírt érték, felhasználhatjuk húskészítmény, vagy magáncélú élelmiszer előállítására.

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Szállítás	hűtlánc fenntartása	Tiszta szállítójármű, hűtőtáska. A hűtőtáskában annyi előre lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni, vagy aktív hűtésű legyen, amely az értékesítés teljes időtartama alatt biztosítja a hús 0-+4 °C, a belsőség 0-+3 °C hőmérsékletét. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a hús vagy a belsőség hőmérséklete magasabb, mint az előírt érték, felhasználhatjuk húskészítmény, vagy magáncélú élelmiszer előállítására.
Húsvizsgálat a gazdaság helye szerinti piacon, vásáron	Fogyasztásra alkalmas húsvizsgálati döntés.	Tiszta, fertőtlenített felületen elhelyezni az összetartozó testet és a belsőégeket.	A fogyasztásra alkalmas, de nem egyértelműen azonosított testek felhasználása magán célra
Értékesítés	hűtlánc fenntartása	A hűtőtáskában annyi előre lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni, vagy aktív hűtésű legyen, amely az értékesítés teljes időtartama alatt biztosítja a hús 0-+4 °C, a belsőség 0-+3 °C hőmérsékletét. Hőmérséklet ellenőrzés	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat nedves ruhával töröljük le. Ha a hús vagy a belsőség hőmérséklete magasabb, mint az előírt érték, felhasználhatjuk húskészítmény, vagy magáncélú élelmiszer előállítására. A 3 napon belül nem értékesített húst magáncélra használja fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

2. 5. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamarai regisztrációs szám,
- Érvényes Hatósági állatorvosi bizonyítvány,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről
- Húszállítási igazolás kistermelő által levágott vagy levágotott állatok húzához (kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek történő értékesítéskor),
- Takarítási és fertőtlenítési terv (2. 6. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (2. 7. pontban),
- Hűtőlánc fenntartási terv (2. 8. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (2. 9. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Hűtőlánc ellenőrző lap eltérések igazolása (II. Melléklet 1.),
- Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás (II. Melléklet 2.),
- Takarmány adalékanyag nyilvántartás (II. Melléklet 3.),
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba az állattartásból levágásra kerülő és/vagy majd értékesítésre (élő állat) kerülő állatokat kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a baromfi és nyúlféle vágását, és értékesítését kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általa észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

2. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezése)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés (pl nyers hússzeletelés után), szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Kés, késélező, vágódeszka, tál, mérleg, láda	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörlővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkezelő:				Minden munka megkezdése előtt vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban
Hűtőszekrény	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Hetente	Falfelület, polcok, tárolók
Tároló doboz, hűtőtáska	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Minden használat után	Kívül belül
Hulladék tároló és környéke	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Minden használat után	

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

2. 7. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kopasztó-zsigerelő, konyha	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
Repülő rovarok	Kopasztó-zsigerelő, konyha	légycsapda kihelyezése a bejárat fölé, rendszeres cseréje. Nyitható ablakra szúnyogháló felszerelése.	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs légy a helyiségben
hangya	Kopasztó-zsigerelő konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az ételkészítéstől	Megjelenést követően ellenőrzés naponta	Nincsenek hangyák

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

2. 8. Hűtőlánc fenntartási terv

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

A hűtőláncot a III. Jó higiéniai gyakorlat 8. Hűtőlánc fenntartása szerint kell fenntartani.

Előírt tárolási hőmérsékletek:

Baromfi és nyúlfélék húására vonatkozóan az előírt hőmérséklet 0 - + 4 °C közötti, a belsősége pedig 0 - + 3 °C közötti. A hőmérsékleti követelmények betartása mellett a vágást követő maximum 3 napig értékesíthető a baromfi és nyúlfélék húsa.

Minden állatfajra vonatkozóan húst és belsőséget fagyasztani tilos!

Amennyiben egy hűtőben tároljuk, egy hűtőtáskában, hűtőkocsiban szállítjuk a friss húst és belsőséget, úgy a hűtőszekrény, hűtőtáska, hűtőkocsi hőmérséklete +3 °C alatti legyen.

Feltételezve a helyes tárolási és szállítási hőmérséklet rendszeres biztosítását és ellenőrzését, a hűtési hőmérsékletet csak abban az esetben kell feljegyezni, ha az az előírt értéktől eltér.

Nyilvántartás mintát II. melléklet 1. pontban talál.

Eltérés dátuma óra, perc	Mért hőmérséklet °C		Eltérés/helyesbítő intézkedés	Aláírás
	Hűtőszekrény	Hűtőtáska/hűtőkocsi		
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával	A hűtőben, elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	-	Ha magasabb a hűtő hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, magasabb fokozatra kell kapcsolni, néhány óra elteltével újabb leolvasást kell végezni.	Az ellenőrzést végző aláírása
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával	-	A szállítás megkezdése előtt és az értékesítés alatt a hűtőtáskában, hűtőkocsiban elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	Ha magasabb a hűtőtáska, hűtőkocsi hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, több lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni, magasabb fokozatra kell kapcsolni, 1 óra elteltével újabb leolvasást kell végezni	Az ellenőrzést végző aláírása

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

2. 9. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.

2.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.

3.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.

4.

- a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
- b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!

5.

- a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.
- c) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.

6.

- a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
 - e) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.

7.

- a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
- b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

8.

- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) A vágott baromfitestek, nyúltestek emberi fogyaszthatóságának megítélését, azaz húsvizsgálatát állatorvosnak kell elvégeznie.
 - b) A vágott baromfitestek, nyúltestek emberi fogyaszthatóságának megítélését a kistermelő is elvégezheti.

- 17.
- a) A nagy testtömegű pulyka húsát nem kell elkülönítetten tárolni.
 - b) A baromfifélék húsát más állatfajok húsától elkülönítetten kell tárolni!
- 18.
- a) A vágott baromfi húsát engedélyezett színezékekkel lehet festeni.
 - b) A vágott baromfi húsát tilos festeni!
- 19.
- a) A baromfi és nyúlfélék húsát a hűtőláncban úgy kell tárolni, hogy az izomban mért hőmérséklet (maghőmérséklet) 0- + 4 C° között legyen.
 - b) A baromfi és nyúlfélék húsát a hűtőláncban úgy kell tárolni, hogy az izomban mért hőmérséklet (maghőmérséklet) 0- + 7 C° között legyen.
- 20.
- a) A bélsárral vagy begytartalommal szennyeződött baromfi húst tilos ivóvízzel leöblíteni.
 - b) A bélsárral vagy begytartalommal szennyeződött baromfi húst szabad ivóvízzel leöblíteni.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. a, 17. b, 18. b, 19. a, 20. b.

V. Melléklet Kistermelő élelmiszer előállításának jó gyártási gyakorlata

3. Kistermelői húskészítmények előállítása és értékesítése

3. 1. Termék előállítás

Az alapanyag előállításának követelményeit a V. Melléklet 1. Jó gyártási gyakorlat friss hústra vonatkozó fejezetei tartalmazzák.

Húskészítményt tilos fagyasztott húsból előállítani!

A helyiség (pl.: konyha) az előállítás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre. A hűtőláncot tartsuk fenn, a késztermék tárolásától a szállítás és értékesítés alatt, csökkentve ezzel a mikroorganizmusok szaporodását. A hús és belsőség kezeléséhez használt eszközöket és edényeket kizárólag ezekhez a műveletekhez használjuk! Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, hajhálót, kendőt. Csak a szúnyoghálóval ellátott ablak legyen nyitva a termék előállítása alatt.

3. 2. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (kolbászfélék, hurka, májas termékek, disznósajt, füstölt nyers húskészítmények, töpörtyű és zsír), a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldalakon lévő fontos higiéniai művelet lapot a kistermelő aláírta.

3. 2. 1. Kolbászfélék előállítás és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Alapanyag előkészítése	nem szennyeződhet	Tiszta, fertőtlenített kéz, kések, tiszta felület és edényzet. A kéz-sérülést vizet át nem eresztő anyaggal kell fedni.	A fel nem dolgozott húst azonnal visszatenni a hűtőszekrénybe. Tisztítás, fertőtlenítés, a védőkötés kicserélése.
Aprítás, darálás	A friss hús ne szennyeződjön. A szemcsenagyság a kolbászra jellemző legyen.	Tiszta, fertőtlenített daráló, kéz, edények és felületek. A darálót 2 óránként tisztítsuk és fertőtlenítsük.	Daráló, kés, kéz, vágó-deszka újramosása, fertőtlenítése, öblítése, szárítása.
Keverés, töltés	Jó minőségű fűszerek, megfelelően előkészített bél, tiszta, sérüléstől mentes kéz	A fűszer, a bél rendelkezzen a rá jellemző állománnyal, színnel, ízzel és illattal, a minőség-megőrzési időn belül használjuk fel. Tiszta, fertőtlenített kéz, töltő, kés. A töltőt legalább 2 óránként tisztítsuk és fertőtlenítsük.	Kifogásolható fűszert, belet ne használjuk fel. felhasználás magáncélra
Sütnivaló kolbász csomagolása, tárolása, értékesítése	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag (tasak), hűtőlánc megtartása.	Csomagolóanyag beszerzése szennyeződéstől védett tárolása, Tárolás 0- +4 °C max 3 nap, tiszta, üzemképes hűtőszekrényben. A szállítás és értékesítés alatt is biztosítsuk a 0-+4 °C-os hőmérsékletet. Hőmérséklet ellenőrzés.	Áthelyezés egy másik, élelmiszer tárolására alkalmas, tiszta tasakba, vagy ha a hűtés nem megfelelő, másik hűtőszekrénybe vagy felhasználás magánfogyasztásra.
Füstölés	Kellemes füst illatú és ízű legyen.	Füstölés keményfával, hideg (+20 °C alatt) füstben.	Továbbfüstölés Ha melegebb füstöt kapott a kolbász, minél hamarabb sült kolbászt készítsünk belőle.
Érlelés, tárolás	Nem szennyeződhet, nem károsodhat, nem penészedhet. A kolbászra jellemző állomány, íz, illat kialakítása.	Az érlelési hőmérséklet +20 °C alatt legyen. A levegő páratartalmának szabályozása, száraz jól szellőző kamra, a kolbász rudak ne érjenek össze.	szellőztetés, páraelszívás Az enyhén penészedett rudakat étolajjal töröljük át. A romlott kolbászt meg kell semmisíteni.
Szállítás, értékesítés	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag	Tiszta ládában, tárolóban szállítsuk. Zsírpaper beszerzése és tisztán tárolása. A kolbászt védjük a szennyeződéstől, napfénytől. A minőség- megőrzési időn belül értékesítsük.	A szennyeződött kolbászt használjuk fel magánfogyasztásra, vagy semmisítsük meg.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

3. 2. 2. Hurka- és májasfélék, abált szalonna és disznósajt előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Alapanyag előkészítése	Csak a szükséges alkotókat és mennyiséget készítjük elő.	tiszta, fertőtlenített eszközök felületek, sérülésmentes kéz, a kéz-sérülést vizet át nem eresztő anyaggal kell fedni	A fel nem dolgozott húst azonnal visszatenni a hűtőszekrénybe. Tisztítás, fertőtlenítés, a védőkötés kicserélése.
Hőkezelés - pasztörözés (abálás) Főzés	A húsrész, belseg teljes tömegében puhára főzött legyen.	Ivóvízben a húsrészeket, belsegeket és egyéb összetevőket lassú tűzön, csendes forralással főzni, a hús a csonttól könnyen váljon le.	Tovább főzés
Hűtés	Kézzel megfogható legyen.	Tiszta, fertőtlenített ládába, edénybe helyezük a megfőzött részeket. Hagyjuk magától lehűlni a megmunkálás hőmérsékletére.	Tovább hűtés.
Aprítás, darálás	A főtt hús, szalonna és egyéb összetevő ne szennyeződjön. A jellemző szemcseméret kialakítása.	Tiszta, fertőtlenített kés, daráló, kéz, edények és felületek.	Daráló, kés, kéz, vágódeszka újramosása, fertőtlenítése, öblítése, szárítása.
Keverés, töltés melegen	Az alkotók egyenletesen eloszlásban legyenek jelen a termékben. A termékre jellemző állomány, alak kialakítása.	Alapos keverés. +40-+50 °C közötti főtt anyagok, jó minőségű fűszerek, megfelelően előkészített bél, gyomor, tiszta, sérüléstől mentes kéz.	Kifogásolható fűszert, belet, gyomrot ne használjuk fel. Felhasználás magáncélra
Hőkezelés Hurka abálása	A termék a fogyaszthatósági időn belül eltartható legyen.	Ivóvízben végezzük a hőkezelést. A hurka abálása: mártsuk forró vízbe a hurkát. A disznósajt max. 2kg legyen. Májasok és a disznósajt hőkezelése: 80-85 °C-os (gyöngyöző) vízben, legalább 30 percig.	Tiszta, fertőtlenített felületek
Hűtés	A hőkezelt termékek lehűtése a további műveletekhez.	Fertőtlenített láda, tepszi, asztal. A nem füstölt termékeket kézmelegre hűtsük, majd helyezük hűtőszekrénybe.	Tovább hűtés.
Füstölés (szükség szerint)	Kellemes füst íz és illat és szín kialakítása.	A füstölést keményfával, hidegfüstben (+20 °C alatt) végezzük.	továbbfüstölés, szellőztetés
Hűtve tárolás	A hűtlánc fenntartása.	Tiszta, üzemképes hűtőszekrényben, 0-+5 °C-on. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a hűtőszekrény meghibásodna, a termékeket tegyük át egy másik üzemképes, tiszta hűtőszekrénybe.
Szállítás, csomagolás, értékesítés	hűtlánc megtartása	Tiszta szállítójármű. A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy legyen aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a 0-+5 °C közötti hőmérsékletet. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag beszerzése, és tisztán tartása. Hőmérséklet ellenőrzés.	Áthelyezés egy másik, élelmiszer tárolására alkalmas, tiszta csomagolóanyagba. Ha a hűtés nem megfelelő, felhasználás magánfogyasztásra.

Hely, dátum

kistermelő

3. 2. 3. Sózott, füstölt húsok, szalonna és érlelt sonka előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Alapanyag előkészítése	A húsrészre, szalonnára jellemző alak kialakítása.	Tiszta, fertőtlenített kéz, kések, tiszta felület és edényzet. A kéz-sérülést vizet át nem eresztő anyaggal kell fedni.	A fel nem dolgozott húst azonnal visszatenni a hűtőszekrénybe. Tisztítás, fertőtlenítés, a védőkötés kicserélése.
Sózás fűszerezés	A sózás, fűszerezés végére alakuljon ki a termékre jellemző szín, íz és állomány.	Tiszta, fertőtlenített kéz, edények és felületek. A só idegen anyagtól mentes legyen, ha szükséges szitáljuk át. A fűszer idegen anyagtól mentes, a rá jellemző állományú, színű, illatú, ízű legyen. A hús és szalonna darabokat sóval alaposan dörzsöljük be. A sózást hűvös helyen (+ 6 -+ 8 °C-on, legalább 2-3 hétig végezzük. Egy hét elteltével forgassuk át a részeket, sózzuk át. Hőmérséklet ellenőrzés.	a kéz és az edény újramosása, fertőtlenítése, öblítése.
Lemosás	Sómentes, tiszta felület.	Ivóvízzel mossuk le a hús és szalonna darabokat. Tiszta, fertőtlenített kézzel végezzük a műveletet.	Újramosás
Füstölés	Kellemes füst íz, illat, szín kialakítása.	Füstölést keményfával, hideg füstben (+20 °C alatt) végezzük.	továbbfüstölés
Érlelés, tárolás	Kellemes íz, illat, a termékre jellemző állomány kialakítása.	Száraz, hűvös (+20 C° alatt), jól szellőző helyen. A darabok ne érjenek össze.	Ha penészes a hús, vágjuk körül a penészes részt, magáncélra, hőkezelt élelmiszert készítsünk belőle, vagy semmisítsük meg.
Szállítás, csomagolás, értékesítés	Tiszta hús és szalonna darabok.	Tiszta tárolóban való szállítás. Zsírpapír beszerzése és tisztán tárolása. Az asztal legyen tiszta.	A szennyeződött darabokat használjuk fel magáncélra, vagy semmisítsük meg.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

3. 2. 4. Zsír és töpörtyű előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Alapanyag előkészítése	A megfelelő méretű darabokra vágás.	Az alapanyag + 7 °C-os. Tiszta, fertőtlenített kéz, kések, tiszta felület és edényzet. A kéz-sérülést vizet át nem eresztő anyaggal kell fedni	hűtőben elhelyezés, tisztítás, fertőtlenítés a védőkötés kicserélése
Zsír sütés	A töpörtyű kívül barnás sárga színű, belül tompafehér, kissé ropogós, szivacsos állományú. A zsír fehér, vagy krémszínű, kenhetően szilárd állományú.	Tiszta, fertőtlenített kéz, edények és felületek. Sütés +120 C°-130 °C-on.	a kéz és az edény újramosása, fertőtlenítése, öblítése, szárítása. Ha megégett a töpörtyű és a zsír ne értékesítsük.
Hűtés	A tepertő és a zsír tiszta, csomagolható legyen	Tiszta, száraz hűvös helyen. A zsír szilárduljon meg.	Tovább hűtés.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag, edény használata.	Csomagolóanyag beszerzése szennyeződéstől védett tárolása. A tepertőt tiszta, fertőtlenített kézzel, vagy fogóval helyezzük a tasakba. A zsírt tiszta, fertőtlenített eszközzel tegyük a csomagolóanyagba.	Áthelyezés egy másik, élelmiszer tárolására alkalmas, tiszta tasakba.
Tárolás	A csomagolás tiszta legyen. A töpörtyű és a zsír kellemes ízű és illatú.	Ajánlott tárolás +10 °C alatt. Tiszta kamrában, vagy üzemképes hűtőszekrényben.	Felhasználás magáncélra, vagy ha a hűtés nem megfelelő, magánfogyasztás.
Szállítás, értékesítés	Tiszta maradjon a csomagolt termék.	Tiszta kosárban, táskában szállítsuk. Az asztal tiszta legyen. A minőség-megőrzési időn belül értékesítsük.	Ha a csomagolt termék szennyeződött nedves ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

3. 3. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamrai regisztrációs szám,
- Érvényes Hatósági állatorvosi bizonyítvány,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről
- Hússzállítási igazolás kistermelő által levágott vagy levágatott állatok húsához,
- Takarítási és fertőtlenítési terv (3. 5. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (3. 6. pontban),
- Hűtőlánc fenntartási terv (3. 7. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (3. 8. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Hűtőlánc ellenőrző lap eltérések igazolása (II. Melléklet 1.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

Az előállítási nyilvántartásba a húskészítmények előállítását és értékesítést kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általában észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

3. 4. Példa a fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési idő meghatározására

A húskészítmények fogyaszthatósági idejének meghatározásához elkülönítünk legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. hűtőszekrény elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett fogyaszthatósági idő pl. 5 nap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a fogyaszthatósági idő félidejében, a tárolás megkezdésének 3. napjában
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 5. nap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
- 4. számú minta – a teljes fogyaszthatósági idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 5 nap egyharmada 2 nap, ezért a 7. nap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a hűtőszekrény hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük a húskészítményt terméket és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 4 napra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 2 nap múlva, a 4. számú mintát a 5. napon kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

3. 5. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (Megnevezése)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	Behatási Idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés (pl nyers hússzeletelés után), szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Fazék, lábas, kés, vágódeszka, tál, láda, kanál, daráló, töltő, szűrő, füstölőbot	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig Füstölés után	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörlővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkezelő:				Minden munka megkezdése előtt Vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban
Füstölő	Takarítás			-	Hetente Évente	Padozat Falfelület
Hűtőszekrény	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Hetente	Falfelület, polcok, tárolók
Tároló doboz	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Minden használat után	Kívül belül
Hulladék tároló és környéke	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Minden használat után	

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

3. 6. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsálók (egér, patkány)	Füstölő, érlelő, konyha,	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
Repülő rovarok	Konyha, érlelő	Légyragacs kihelyezése a bejárathoz. Légyragacs rendszeres cseréje. Szúnyogháló a nyitható ablakon.	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs légy a helyiségben.
hangya	Konyha, érlelő	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzést végezni naponta.	Nincsenek hangyák

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

3. 7. Hűtőlánc fenntartási terv

Kistermelő neve, címe:.....
 Regisztrációs száma:.....

A hűtőláncot a III. Jó higiéniai gyakorlat 8. Hűtőlánc fenntartása szerint kell fenntartani.

Minden állatfajra vonatkozóan húst és belsőséget fagyasztani tilos!

A sütni való kolbászt +4 °C vagy az alatti maghőmérsékleten kell tárolni.

A sütni való hurkát, abált szalonnát, májasokat, disznósajtot 0 és +5 °C között kell tárolni.

Étkezési sertészsír, és töpörtyű 0 és +10 C között tárolandó.

A füstölt húskészítményeket tiszta, száraz, szellős hűvös, (+20 °C alatt) helyen, szennyeződéstől védve kell tárolni.

Feltételezve a helyes tárolási és szállítási hőmérséklet rendszeres biztosítását és ellenőrzését, a hűtési hőmérsékletet csak abban az esetben kell feljegyezni, ha az az előírt értéktől eltér.

Nyilvántartás mintát II. melléklet 1. pontban talál.

Eltérés dátuma óra, perc	Mért hőmérséklet °C		Eltérés/helyesbítő intézkedés	Aláírás
	Hűtőszekrény	Hűtőtáska/hűtőkocsi		
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával	A hűtőben, elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	-	Ha magasabb a hűtő hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, magasabb fokozatra kell kapcsolni, néhány óra elteltével újabb leolvasást kell végezni.	Az ellenőrzést végző aláírása
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával	-	A szállítás megkezdése előtt és az értékesítés alatt a hűtőtáskában, hűtőkocsiban elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	Ha magasabb a hűtőtáska, hűtőkocsi hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, több lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni, magasabb fokozatra kell kapcsolni, 1 óra elteltével újabb leolvasást kell végezni	Az ellenőrzést végző aláírása

.....
 Hely, dátum

.....
 kistermelő

3. 8. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.

2.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.

3.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.

4.

- a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
- b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!

5.

- a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.
- b) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.

6.

- a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
- b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.

7.

- a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
- b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

8.

- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.

- 16.
- a) Húskészítményt kizárólag fogyasztásra alkalmas húsvizsgálati döntéssel rendelkező, előírt tárolási körülmények között tárolt és fogyaszthatósági idejének lejártá előtti, érzékszervileg kifogástalan alapanyagból szabad előállítani.
 - b) A kissé idegen szag nem zárja ki azt, hogy húskészítményt készítsünk, hiszen a fűszerezés majd elfedi a kisebb szín, íz vagy szag elváltozásokat.
- 17.
- a) A lejárt minőség-megőrzési idejű fűszereket azért kell a húskészítmények készítésekor felhasználni, hogy megelőzzük az anyagi kárt.
 - b) A lejárt minőség-megőrzési idejű fűszereket tilos húskészítmények gyártásakor felhasználni.
- 18.
- a) Hőkezelt húskészítményeket védeni kell az utószennyeződéstől.
 - b) A hőkezelt húskészítményeket nem kell védeni az utószennyeződéstől.
- 19.
- a) Általános szabály, hogy a kéz sérülésekor a sebet úgy kell lefedni, hogy a sebváladék vagy a baktériumok ne szennyezzék a terméket.
 - b) Általános szabály, hogy a kéz sérülésekor tilos húskészítményt előállítani.
- 20.
- a) A füstölt szárazáru (kolbász, szalonna) az érlelés, tárolás és értékesítés során nem szennyeződhet, nem károsodhat, és nem penészedhet.
 - b) A füstölt szárazárura (kolbász, szalonna) az érlelés és tárolás nem jelent veszélyt.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. a, 17. b, 18. a, 19. a, 20. a.

V. Melléklet Kistermelő élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata

4. Kistermelői tejtermékek előállítása és értékesítése

4.1. Tejtermelés

4.1.1. Állategészségügy, takarmányozás

Kizárólag engedélyezett szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A takarmány adalékanyag és állatgyógyászati készítmény felhasználást a takarmány adalékanyag illetve állatgyógyászati készítmények nyilvántartásba be kell vezetni. (I: Melléklet Nyilvántartás minták: 2., 3.).

4.1.2. Fejés

Fejés előtt a tőgyet meg kell tisztítani. A tejlő állat betegsége, láza, hasmenése, vagy ha a kifejt tej rendellenes, a tej értékesítése és felhasználása tejtermékek készítésére tilos, az állatorvost haladéktalanul értesíteni kell.

4.1.3. Tejtárolás

A kifejt nyers tejet meg kell szűrni kizárólag erre a célra használt és megjelölt edényzetben. A nyers tejet +6-+8 °C között tárolva 24 óráig, 0-+6 °C között tárolva 48 óráig lehet értékesíteni és felhasználni tejtermékek készítésére. A tejet hűtés nélkül a fejés befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni.

A nyers tejnek meg kell felelnie a két hónapos időszak (havi két minta alapján) mértani átlagán alapuló kritériumoknak:

- Nyers tehéntej: összcsíraszám 30 C-on ml-ként 100.000 vagy kevesebb,
- Más állatfajtól származó nyers tej: összcsíraszám 30 C-on ml-ként 1.500.000 vagy kevesebb.

4.2. Termékek előállítása

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a szennyezet és tiszta területek, műveletek ne keveredjenek egymással. Az előállítási folyamat a nyers tejjel kezdődik a további feldolgozási műveletekkel az előállított termék fogyaszthatóvá válik. A konyha minden tejfeldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre. A hűtőláncot tartsuk fenn, a késztermék tárolásától a szállítás és értékesítés alatt, csökkentve ezzel a mikroorganizmusok szaporodását. A tej kezeléséhez és a tejfeldolgozáshoz használt eszközöket és edényeket kizárólag ezekhez a műveletekhez használjuk! A nyers tejből készült tejtermékek előállítását, a fejést követő 2 órán belül kezdjük el. Hűtött nyers tejből ajánlatos pasztörözött tejterméket előállítani a tejtermék minősége miatt. Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, sapkát, kendőt. Csak a szúnyoghálóval ellátott ablak legyen nyitva a termék előállítása alatt.

4. 3. Előállítási folyamat, dokumentáció

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (tejtermékek nyers tejből és pasztörözött tejből), a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldalon lévő fontos higiéniai művelet elemző lapo(ka)t a kistermelő aláírta.

4. 3. 1. Kistermelői túró előállítás, értékesítése nyers tejből

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Alvasztás	A fejest követően maximum 2 órán belül kezdjük el az alvasztást. Májasan törő, savanykás illatú és ízű alvadék.	Előzetesen fertőtlenített, alaposan ivóvízzel öblített tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Az alvasztás szobahőmérsékleten 20-24 °C-on történjen.	Ha a fejest követő 2 órán belül nem döntik el, hogy a nyers tejből milyen feldolgozott terméket készítenek, akkor azt le kell hűteni.
Felvágás	Fertőtlenített késsel végezzük	A kést előzetesen tisztítsuk és fertőtlenítsük.	A túró hőkezelt élelmiszerhez használjuk fel.
Hevítés	Kíméletes, kézmeleg (maximum 40 °C)	Vízfürdőben vagy vastag aljú edényben kis hőhatással kezdve, majd a hőmérsékletet emelve történjen a hevítés úgy, hogy az alvadék maximum kézmeleg legyen. Keverő kanalat előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük és ivóvízzel alaposan öblítsük.	Ha odaégett az alvadék, de még nem kozmás ízű és illatú az alvadék, tegyük át egy másik tiszta, fertőtlenített edénybe és folytassuk a hevítést. Ha nem fertőtlenítettük a keverő kanalat, alkalmazás előtt tegyük meg.
Csurgatás Hűtés	A túró tiszta, kellemesen savanykás illatú és ízű legyen	Fertőtlenített kézzel, túrószűrővel (tiszta, mosott, vasalt), szűrőben végezzük a műveletet.	Hőkezelt élelmiszerhez való felhasználás.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás tiszta csomagolóanyagba.
Hűtve tárolás	0-+5 °C közötti tárolási hőmérséklet. A tasak tiszta legyen.	0-+5 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása, karbantartása. A csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a tasak külső felülete szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, a túróat tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha a túró megpenészedett vagy élesztő szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk. .
Szállítás, értékesítés	Hűtőlánc fenntartása: 0-+5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy legyen aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a 0-+5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt túró magáncélra mihamarabb használjuk fel magáncélra.

Hely, dátum

kistermelő

4. 3. 2. Kistermelői tejföl előállítása, értékesítése nyers tejből

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Tejalvasztás	A fejest követően maximum 2 órán belül kezdjük el az alvasztást. Májasan törő, savanykás illatú és ízű alvadék	Előzetesen fertőtlenített, ivóvízzel alaposan öblített tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Az alvasztás szobahőmérsékleten 20-24 °C-on történjen.	Ha a fejest követő 2 órán belül nem döntik el, hogy a nyers tejből milyen feldolgozott terméket készítenek, akkor azt le kell hűteni.
Tejszín leszedése	A tejszín tiszta, sűrűn folyó, enyhén savanykás illatú és ízű legyen.	A kanalat és a tejtermékekhez használatos edényt előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük, ivóvízzel alaposan öblítsük le.	Pasztőrözött termék előállítása.
Tejszeparálás	A tejszín tiszta sűrűn folyó, édeskés ízű, tiszta illatú.	A tejszeparátor tiszta, fertőtlenített legyen.	Ha a tejszeparátort nem volt fertőtlenítve, a tejszínt hőkezelt termékhez használjuk fel.
Alvasztás	Sűrűn folyó, tiszta, a tejföltre jellemző savanykás ízű és illatú legyen.	Az alvasztás szobahőmérsékleten 20-24 °C-on történjen.	Ha élesztős ízű, illatú a tejföl állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk fel.
Hűtve érlelés	Kellemesen savanykás ízű és illatú, penésztől, élesztőtől mentes legyen.	+4-+5 °C közötti hőmérsékleten, zárt edényben. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha élesztős, penészes, kesernyés ízű lenne, állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk fel.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás tiszta csomagolóanyagba.
Hűtve tárolás	Tiszta tasak 0-+5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0-+5 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a tasak külső felülete szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, a tejfölt tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha megpenészedett vagy élesztő szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk. .
Szállítás, értékesítés	Hűtőlánc fenntartása: 0-+5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, a vagy legyen aktív hűtésű, mely biztosítani tudja a 0-+5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt tejfölt magáncélra mihamarabb használjuk fel magáncélra.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

4. 3. 3. Kistermelői édestejszín-vaj előállítása, értékesítése nyers tejből

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Nyers tej tárolás	Maximum a fejestől számított 15 óráig 0-+6 °C-on	0-+6 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodott, a nyers tejet tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle.
Tejszín leszedése	A tejszín tiszta, édes tejszínre jellemző illatú és ízű legyen.	A kanalat és a tejtermékekhez használatos edényt előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük, ivóvízzel alaposan öblítsük le.	Pasztörözött termék előállítása
Tejszeeparálás	A tejszín tiszta sűrűn folyó, édeskés ízű, tiszta illatú.	A tejszeeparátor tiszta, fertőtlenített legyen.	Ha a tejszeeparátort nem volt fertőtlenítve, a tejszint hőkezelt termékhez használjuk fel.
Tejszín tárolása, érlelése	Maximum a tejszín nyeresztől számított 15 óráig 0-+6 °C-on	0-+6 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tejszín tárolására alkalmas zárt edényben való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodott, a tejszint tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle.
Köpülés	2-3 mm-es átmérőjű vajrögök képződjenek	Tiszta, fertőtlenített köpülő, robotgép használata	Felhasználás hőkezelt élelmiszer készítéséhez
Gyúrás	Tömör vaj kialakítása.	Gyúrás megkezdése előtt kéz- és edényfertőtlenítés	Felhasználás hőkezelt élelmiszer készítéséhez
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	A csomagolás megkezdése előtt kézfertőtlenítés. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása, tisztán tartása.	Felhasználás hőkezelt élelmiszer készítéséhez. Átcsomagolás tiszta csomagolóanyagba.
Hűtve tárolás	0-+5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0-+5 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tejtermékek tárolására alkalmas zárt edényben való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a csomagolás külső felülete szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, a vajat tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha megpenészedett állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk. .
Szállítás, értékesítés	Hűtőlánc fenntartása: 0-+5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy legyen aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a 0-+5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt vajat magáncélra mihamarabb használjuk fel magáncélra.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

4. 3. 4. Kistermelői túró előállítás és értékesítése (pasztörözött tejből)

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Pasztörözés	Kórokozó mikroorganizmusok elpusztulása	Előzetesen fertőtlenített, alaposan ivóvízzel öblített tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Pasztörözés: legalább 63 °C-on 30 perc	Az edény fertőtlenítése, alapos öblítése. Újbóli pasztörözés
Alvasztás	A tej maximum 20-24 - °C os legyen. Kultúra vagy boltban vásárolt tejföl vagy saját készítésű aludttej tiszta, szennyeződéstől mentes, kellemes ízű és illatú legyen. Májasan törő, savanykás illatú és ízű alvadék	A kultúra csomagolását a felbontás után, visszazárva tartjuk a hűtőben az ajánlott tárolási hőmérsékletén és minőség-megőrzési időn belül. Mindig tiszta, fertőtlenített eszközzel vegyünk ki belőle.	Ha nem megfelelő az alvadék, bűzös, keserű állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk fel.
Felvágás	Fertőtlenített késsel végezzük	A kést előzetesen tisztítjuk és fertőtlenítjük	Hőkezelt élelmiszerhez való felhasználás.
Hevítés	Kíméletes, kézmelegre.	Vízfürdőben vagy vastag aljú edényben kis hőhatással kezdve, majd a hőmérsékletet emelve történjen a hevítés úgy, hogy az alvadék maximum kézmeleg legyen. Keverő kanalat előzetesen tisztítjuk, fertőtlenítjük és alaposan ivóvízzel öblítjük.	Ha odaégett az alvadék, de még nem kozmás ízű és illatú az alvadék, tegyük át egy másik tiszta, fertőtlenített edénybe és folytassuk a hevítést. Ha nem fertőtlenítettük a keverő kanalat, alkalmazás előtt tegyük meg.
Csurgatás Hűtés	A túró tiszta, kellemesen savanykás illatú és ízű legyen.	Fertőtlenített kézzel, túróhoz használt textíliával (tiszta, mosott, vasalt), szűrőben végezzük a műveletet.	Hőkezelt élelmiszerhez való felhasználás.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba.
Hűtve tárolás	0-+10 °C közötti tárolási hőmérséklet. A tasak tiszta legyen.	0-+10 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. A csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a tasak külső felülete szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, a túróat tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha a túró megpenészedett vagy élesztő szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk.

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Szállítás, értékesítés	Hűtlánc fenntartása: 0-+10 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy legyen aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a 0-+10 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt túrót 5 napon belül értékesítsük, vagy használjuk fel magáncélra.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

4. 3. 5. Kistermelői tejfől előállítása, értékesítése pasztörözött tejből

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Pasztörözés	Kórokozó mikroorganizmusok elpusztulása	Előzetesen fertőtlenített, alaposan ivóvízzel öblített tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Pasztörözés: legalább 63 °C-on 30 perc	Az edény fertőtlenítése, alapos öblítése. Újbóli pasztörözés
Alvasztás	A tej maximum 20-24 °C-os legyen. Kultúra vagy boltban vásárolt tejfől vagy saját készítésű aludttej tiszta, szennyeződéstől mentes, kellemes ízű és illatú legyen. Májasan törő, savanykás illatú és ízű alvadék.	A kultúra csomagolását a felbontás után, visszazárva tartjuk a hűtőben a tárolási hőmérsékletén és minőség-megőrzési időn belül. Mindig tiszta, fertőtlenített eszközzel vegyünk ki belőle.	Ha nem megfelelő az alvadék, bűzös, keserű állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk fel.
Tejszín leszedése	A tejszín tiszta, édes tejszínre jellemző illatú és ízű legyen.	A kanalat és a tejtermékekhez használatos edényt előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük, ivóvízzel alaposan öblítsük le.	Pasztörözött termék előállítása
Alvasztás	Sűrűn folyó, tiszta, a tejfőlre jellemző savanykás ízű és illatú legyen.	Az alvasztás szobahőmérsékleten 20-24 °C-on történjen.	Pasztörözött termék előállítása
Hűtve érlelés	Kellemesen savanykás ízű és illatú, penésztől, élesztőtől mentes legyen.	+4-+5 °C közötti hőmérsékleten, zárt edényben. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha élesztős lenne, hőkezelt élelmiszer előállításához, ha penészes, kesernyés ízű lenne komposztálásra használjuk fel.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas és/vagy tiszta csomagolóanyagba.
Hűtve tárolás	Tiszta tasak. 0-+5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0-+5 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres karbantartása. A csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a tasak külső felülete szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, a tejfőlt tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha megpenészedett vagy élesztő szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk. .

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Szállítás, értékesítés	Hűtőlánc fenntartása: 0-+5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy legyen aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a 0-+5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt tejfölt 5 napon belül értékesítsük, vagy használjuk fel magáncélra.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

4. 3. 6. Kistermelői édestejszín-vaj előállítása, értékesítése pasztörözött tejből

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Tej pasztörözése	Kórokozó mikroorganizmusok elpusztulása	Előzetesen fertőtlenített, alaposan ivóvízzel öblített tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Pasztörözés: legalább 63 °C-on 30 perc	Az edény fertőtlenítése, alapos öblítése. Újbóli pasztörözés
Hűtés	A tejszín különüljön el.	0+6 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres karbantartása. Tejtermékek tárolására alkalmas zárt edényben való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Újbóli pasztörözés
Tejszín leszedése tejszeparátor	A tejszín tiszta, édes tejszínre jellemző illatú és ízű legyen.	A kanalat és a tejtermékekhez használatos edényt előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük, ivóvízzel alaposan öblítsük le.	Pasztörözött termék előállítása
Tejszín tárolása, érlelése	Maximum a tejszín nyeréstől számított 2-6 óra hosszát 0+6 °C-on	0+6 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres karbantartása. Tejtermékek tárolására alkalmas zárt edényben való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Újbóli pasztörözés.
Köpülés	2-3 mm-es átmérőjű vajrögök képződjenek	Tiszta, fertőtlenített köpülő, robotgép használata	Felhasználás hőkezelt élelmiszer készítéséhez
Gyúrás	Tömör vaj kialakítása.	Gyúrás megkezdése előtt kéz- és edényfertőtlenítés.	Felhasználás hőkezelt élelmiszer készítéséhez
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	A csomagolás megkezdése előtt kézfertőtlenítés. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Felhasználás hőkezelt élelmiszer készítéséhez. Átcsomagolás tiszta csomagolóanyagba.
Hűtve tárolás	Tiszta tasak. 0+5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0+5 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. A csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas zárt edényben való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a csomagolás külső felülete szennyeződött, át kell csomagolni. Ha a hűtő meghibásodott, tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha megpenészedett állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk.
Szállítás, értékesítés	Hűtlánc fenntartása: 0+5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy legyen aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a 0+5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt vaját 5 napon belül értékesítsük, vagy használjuk fel magáncélra.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

4. 3. 7. Kistermelői aludttej előállítása és értékesítése (pasztörözött tejből)

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Pasztörözés	Kórokozó mikroorganizmusok elpusztulása	Előzetesen fertőtlenített, alaposan ivóvízzel öblített tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Pasztörözés: legalább 63 °C-on 30 perc	Az edény fertőtlenítése, alapos öblítése. Újbóli pasztörözés
Kultúrázás	A tej maximum 22-24 °C-os legyen. Kultúra vagy boltban vásárolt tejföl vagy saját készítésű aludttej tiszta, szennyeződéstől mentes, kellemes ízű és illatú legyen.	A kultúra csomagolását a felbontás után, visszazárva tartjuk a hűtőben az ajánlott tárolási hőmérsékletén és minőség-megőrzési időn belül.	Ha a kultúra szennyeződött, vagy a minőség-megőrzési ideje lejárt ne használjuk fel, vásároljunk újat.
Poharazás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas tetővel ellátott csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas és/vagy tiszta csomagolóanyagba.
Alvasztás	Májasan törő, savanykás illatú és ízű alvadék	Az alvasztás szobahőmérsékleten 20-24 °C-on történjen.	Ha nem megfelelő az alvadék, bűzös, keserű állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk fel.
Hűtve érlelés	Kellemesen savanykás ízű és illatú, penésztől, élesztőtől mentes legyen.	+4-+5 °C közötti hőmérsékleten. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha élesztős lenne, hőkezelt élelmiszer előállításához. Ha penészes, kesernyés ízű lenne komposztálásra.
Hűtve tárolás	Tiszta pohár. 0-+5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0-+5 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. A csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a pohár külső felülete szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha a megpenészedett vagy élesztős szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk. .
Szállítás, értékesítés	Hűtőlánc fenntartása: 0-+5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy legyen aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a 0-+5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt aludttejet 5 napon belül értékesítsük, vagy használjuk fel magáncélra.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

4. 3. 8. Kistermelői joghurt, kefir előállítása és értékesítése (pasztörözött tejből)

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Pasztörözés	Kórokozó mikroorganizmusok elpusztulása	Előzetesen fertőtlenített, alaposan ivóvízzel öblített tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Pasztörözés: legalább 63 °C-on 30 perc	Az edény fertőtlenítése, alapos öblítése. Újbóli pasztörözés
Kultúrázás	A tej maximum 22-24 °C-os legyen. Kultúra vagy boltban vásárolt joghurt, kefir vagy saját készítésű joghurt vagy kefir tiszta, szennyeződéstől mentes, kellemes ízű és illatú legyen.	A kultúra csomagolását a felbontás után, visszazárva tartjuk a hűtőben az ajánlott tárolási hőmérsékletén és minőség-megőrzési időn belül.	Ha a kultúra szennyeződött, vagy a minőség-megőrzési ideje lejárt ne használjuk fel, vásároljunk újat.
Poharazás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas tetővel ellátott csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas és/vagy tiszta csomagolóanyagba.
Alvasztás	Májasan törő, savanykás illatú és ízű alvadék	Az kefir alvasztás szobahőmérsékleten 20-24 °C-on, a joghurt 40-45 °C-on történjen.	Ha nem megfelelő az alvadék, bűzös, keserű állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk fel.
Ízesítés (szükség szerint)	Kellemesen savanykás, az ízesítőre jellemző ízű, illatú legyen. A felhasznált ízesítők az adott termékre jellemző ízű, színű, állományú legyen.	Az ízesítőket a fogyaszthatósági idejükön belül használjuk fel. Az alvadék feltöréséhez tiszta, fertőtlenített kanalat, keverőt használunk.	Ha nem megfelelő az ízesítés, állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk.
Hűtve érlelés	Natur joghurt, kefir kellemesen savanykás ízű és illatú, ízesített az ízesítésre jellemző ízű és illatú, penésztől, élesztőtől mentes legyen.	+4-+5 °C közötti hőmérsékleten. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha élesztős lenne, hőkezelt élelmiszer előállításához. Ha penészes, kesernyés ízű lenne komposztálásra.
Hűtve tárolás	Tiszta pohár. 0-+5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0-+5 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a pohár szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha a megpenészedett vagy élesztő szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk. .

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Szállítás, értékesítés	Hűtőlánc fenntartása: 0-+5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy legyen aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a 0-+5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt joghurtot, kefirt 5 napon belül értékesítsük, vagy használjuk fel magáncélra.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

4. 3. 9. Kistermelői sajt előállítása és értékesítése (nyers tejből)

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Alvasztás	A fejest követően maximum 2 órán belül kezdjük el az alvasztást. Kultúra, oltóenzim. tiszta, szennyeződéstől mentes legyen Májasan törő, tiszta illatú és ízű alvadék	Előzetesen fertőtlenített, ivóvízzel alaposan öblített tejalvasztásra használt edény alkalmazása. A kultúra és oltó csomagolását a felbontás után, visszazárva tartjuk a hűtőben az ajánlott tárolási hőmérsékletén és minőség-megőrzési időn belül. Mindig tiszta, fertőtlenített eszközzel vegyünk ki belőle.	Ha a fejest követő 2 órán belül nem döntik el, hogy a nyers tejből milyen feldolgozott terméket készítenek, akkor azt le kell hűteni. Ha nem megfelelő az alvadék, bűzös, keserű állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk fel.
Felvágás	Fertőtlenített késsel, hárfával végezzük	A kést, hárfát előzetesen tisztítsuk és fertőtlenítsük	Hőkezelt élelmiszerhez való felhasználás.
Kidolgozás	A megfelelő nagyságú és szilárdságú alvadék rögök kialakítása.	Vízfürdőben vagy vastag aljú edényben, a sajt jellegének megfelelő legyen. Keverőt előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük, és ivóvízzel alaposan öblítsük.	Ha nem fertőtlenítettük a keverőt, alkalmazás előtt tegyük meg.
Ízesítés, formázás, préselés	A sajtra jellemző íz, alak és szilárdság kialakítása.	A felhasznált ízesítő anyagokat az útmutató 10. jó gyártási gyakorlat szerint készítjük elő. Fertőtlenített kézzel, sajthoz használt textíliával, formában végezzük a műveletet.	Hőkezelt élelmiszerhez való felhasználás.
Sózás	A sajtnak megfelelő sós íz kialakítása.	A sóoldatot forraljuk fel, hűsük le, majd helyezzük bele a sajtot. A sóoldat újbóli felhasználása előtt a sólevet szűrjük le és forraljuk fel. A sózóedény tisztítása, fertőtlenítése. Sózási hőmérséklet 12-16 °C közötti. Üzemképes, tiszta hűtőszekrény álljon rendelkezésre. Hőmérséklet ellenőrzés.	Újra forralás. Újbóli fertőtlenítés. Hűtőszekrény javítása, a sajt áthelyezése másik működő hűtőszekrénybe, vagy hőkezelt élelmiszer előállítása.
Füstölés (szükség szerint)	A sajtra jellemző füst íz.	Hideg füstölés: gyantamentes faféleség elégetése 180-300 °C-on.	Ha meleg füstöt kapna a sajt állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk.
Érlelés (szükség szerint)	A sajtra jellemző állomány, íz, illat legyen.	Kizárólag sajt érlelésre használt tiszta helyiség, hűtőszekrény, doboz alkalmazása. A sajtnak megfelelő érlelési hőmérséklet és idő biztosítása.	Ha penészes, élesztős, idegen ízű, vagy romlott a sajt állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk.

Fontos higiénia művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Darabolás Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	A daraboláshoz előzetesen fertőtlenített sajtívágót, vágódeszkat használjunk. A darabolás megkezdése előtt kézfertőtlenítés. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Újbóli fertőtlenítés Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba.
Hűtve tárolás	Tiszta tasak. 0-+10 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0-+10 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. A csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a tasak szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha a sajt megpenészedett vagy élesztő szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk.
Szállítás, értékesítés	Hűtőlánc fenntartása: 0-+10 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy aktív hűtésű legyen, amely biztosítani tudja a 0-+10°C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt sajtot 5 napon belül értékesítsük, vagy magáncélra használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

4. 3. 10. Kistermelői sajt előállítása és értékesítése (pasztörözött tejből)

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Pasztörözés	Kórokozó mikroorganizmusok elpusztulása	Előzetesen fertőtlenített, alaposan ivóvízzel öblített tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Pasztörözés: legalább 63 °C-on 30 perc	Az edény fertőtlenítése, alapos öblítése. Újbóli pasztörözés
Alvasztás	Kultúra, oltóenzim. tiszta, szennyeződéstől mentes legyen Májasan törő, tiszta illatú és ízű alvadék	A kultúra és oltó csomagolását a felbontás után, visszazárva tartjuk a hűtőben az ajánlott tárolási hőmérsékletén és minőség-megőrzési időn belül. Mindig tiszta, fertőtlenített eszközzel vegyünk ki belőle.	Ha nem megfelelő az alvadék, bűzös, keserű állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk fel.
Felvágás	Fertőtlenített késsel, hárfával végezzük	A kést, hárfát előzetesen tisztítsuk és fertőtlenítsük	Hőkezelt élelmiszerhez való felhasználás.
Kidolgozás	A megfelelő nagyságú és szilárdságú alvadék rögök kialakítása.	Vízfürdőben vagy vastag aljú edényben, a sajt jellegének megfelelő legyen. Keverőt előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük, és ivóvízzel alaposan öblítsük.	Ha nem fertőtlenítettük a keverőt, alkalmazás előtt tegyük meg.
Ízesítés, formázás, préseles	A sajtra jellemző íz, alak és szilárdság kialakítása.	A felhasznált ízesítő anyagokat az útmutató 10. jó gyártási gyakorlat szerint készítjük elő. Fertőtlenített kézzel, sajthoz használt textíliával, formában végezzük a műveletet.	Hőkezelt élelmiszerhez való felhasználás.
Sózás	A sajtnak megfelelő sós íz kialakítása.	A sóoldatot forraljuk fel, hűtsük le, majd helyezük bele a sajtot. A sóoldat újbóli felhasználása előtt a sólevet szűrjük le és forraljuk fel. A sózóedény tisztítása, fertőtlenítése. Sózási hőmérséklet 12-16 °C közötti. Üzemképes, tiszta hűtőszekrény álljon rendelkezésre. Hőmérséklet ellenőrzés.	Újra forralás. Újbóli fertőtlenítés. Hűtőszekrény javítása, a sajt áthelyezése másik működő hűtőszekrénybe, vagy hőkezelt élelmiszer előállítás.
Füstölés (szükség szerint)	A sajtra jellemző füst íz.	Hideg füstölés: gyantamentes faféleség elégetése 180-300 °C-on.	Ha meleg füstöt kapna a sajt állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk.

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Érlelés (szükség szerint)	A sajtra jellemző állomány, íz, illat legyen.	Kizárólag sajt érlelésre használt tiszta helyiség, hűtőszekrény, doboz alkalmazása. A sajtnak megfelelő érlelési hőmérséklet és idő biztosítása.	Ha penészes, élesztős, idegen ízű, vagy romlott a sajt állati takarmányozásra vagy komposztálásra használjuk.
Darabolás Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	A daraboláshoz előzetesen fertőtlenített sajtvagót, vágódeszkát használunk. A darabolás megkezdése előtt kézfertőtlenítés. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Újbóli fertőtlenítés Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba.
Hűtve tárolás	Tiszta tasak. 0-+10 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0-+10 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. A csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a tasak szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha a sajt megpenészedett vagy élesztő szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk.
Szállítás, értékesítés	Hűtlánc fenntartása: 0-+10 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy aktív hűtésű legyen, amely biztosítani tudja a 0-+10°C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt sajtot 5 napon belül értékesítsük, vagy magáncélra használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

4. 3. 11. A kistermelő által előállított tejtermékek értékesítésének higiéniai szabályai

Fontos higiénia művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Darabolás Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	A daraboláshoz előzetesen fertőtlenített sajtvégót, vágódeszkát használjunk. A darabolás megkezdése előtt kézfertőtlenítés. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Újbóli fertőtlenítés Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba.
Hűtve tárolás	Tiszta tasak. 0-+10 °C közötti tárolási hőmérséklet. Ennél hűvösebb tartomány is indokolt lehet pl. nyers tejből készült sajtok esetén 0-+4 °C	0-+10 °C (ill. indokolt esetben pl. 0-+4 °C) közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. A csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a tasak szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha a sajt megpenészedett vagy élesztő szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk.
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0-+10 °C közötti hőmérséklet. (ill. 0-+4 °C mint fent)	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy aktív hűtésű legyen, amely biztosítani tudja a 0-+10°C (ill. 0-+4 °C mint fent) közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt sajtot 5 napon belül értékesítsük, vagy magáncélra használjuk fel.

Kistermelői joghurt, kefir értékesítése (pasztőrözött tejből)

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Hűtve tárolás	Tiszta pohár. 0-+5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0-+5 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a pohár szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha a megpenészedett vagy élesztő szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk.
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0-+5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy legyen aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a 0-+5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta	A megmaradt joghurtot, kefirt 5 napon belül értékesítsük, vagy használjuk fel magáncélra.

		legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	
--	--	--	--

Kistermelői aludttej értékesítése (pasztőrözött tejből)

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Hűtve tárolás	Tiszta pohár. 0-+5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0-+5 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. A csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a pohár külső felülete szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha a megpenészedett vagy élesztő szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk. .
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0-+5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy legyen aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a 0-+5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt aludttejet 5 napon belül értékesítsük, vagy használjuk fel magáncélra.

Kistermelői túró értékesítése nyers tejből

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás tiszta csomagolóanyagba.
Hűtve tárolás	0-+5 °C közötti tárolási hőmérséklet. A tasak tiszta legyen.	0-+5 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása, karbantartása. A csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a tasak külső felülete szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, a túrot tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha a túró megpenészedett vagy élesztő szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk.
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0-+5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy legyen aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a 0-+5 °C	A megmaradt túrot magáncélra mihamarabb használjuk fel magáncélra.

		közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	
--	--	--	--

Kistermelői tejföl értékesítése nyers tejből

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás tiszta csomagolóanyagba.
Hűtve tárolás	Tiszta tasak 0-+5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0-+5 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a tasak külső felülete szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, a tejfölt tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha megpenészedett vagy élesztő szagú, állati takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk. .
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0-+5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, a vagy legyen aktív hűtésű, mely biztosítani tudja a 0-+5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt tejfölt magáncélra mihamarabb használjuk fel magáncélra.

Kistermelői édestejszín-vaj értékesítése nyers tejből

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	A csomagolás megkezdése előtt kézfertőtlenítés. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása, tisztán tartása.	Felhasználás hőkezelt élelmiszer készítéséhez. Átcsomagolás tiszta csomagolóanyagba.
Hűtve tárolás	0-+5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0-+5 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás biztosítása. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tejtermékek tárolására alkalmas zárt edényben való tárolás. Hőmérséklet	Ha a csomagolás külső felülete szennyeződött, nedves ruhával töröljük le. Ha a hűtő meghibásodott, a vajat tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha megpenészedett állati

		ellenőrzés.	takarmányozásra használjuk, vagy komposztáljuk. .
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0-+5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy legyen aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a 0-+5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt vajat magáncélra mihamarabb használjuk fel magáncélra.

4. 4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamari regisztrációs szám,
- Érvényes Hatósági állatorvosi bizonyítvány,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről
- Takarítási és fertőtlenítési terv (4. 6. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (4. 7. pontban),
- Hűtőlánc fenntartási terv (4. 8. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (4. 9. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Hűtőlánc ellenőrző lap eltérések igazolása (II. Melléklet 1.),
- Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás (II. Melléklet 2.),
- Takarmány adalékanyag nyilvántartás (II. Melléklet 3.),
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba az állattartásból értékesítésre kerülő tejet kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a tejtermékek előállítását és az értékesítést kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általa észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

4. 5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A tejtermékek fogyaszthatósági idejének meghatározásához elkülönítünk legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. hűtőszekrény elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett fogyaszthatósági idő pl. 5 nap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a fogyaszthatósági idő félidejében, a tárolás megkezdésének 3. napjában
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 5. nap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni

- 4. számú minta – a teljes fogyaszthatósági idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 5 nap egyharmada 2 nap, ezért a 7. nap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a hűtőszekrény hőmérsékletét. Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük az tejterméket és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 4 napra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 2 nap múlva, a 4. számú mintát a 5. napon kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

4. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezése)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék gyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés (pl nyers hússzeletelés után), szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék gyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Fazék, lábas, kés, tál, tálca, kanál, vágódeszka, textil, sajtforma, szűrőszövet, szűrőedény, füstölő keverő,	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig Füstölés után	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék gyűjtése, vizes letörlést követően papírtörölővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkezelő:				Minden munka megkezdése előtt Vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban
Füstölő	Takarítás				Hetente Évente	Padozat falfelület
Hűtőszekrény	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Hetente	Falfelület, polcok, tárolók
Tároló doboz	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Minden használat után	Kívül belül
Hulladék tároló és környéke	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Minden használat után	

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

4. 7. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Érlelő, fűstölő, konyha	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
Repülő rovarok	Konyha, érlelő	Légyragacs elhelyezése bejárat fölé. Rendszeres cseréje. Nyitható ablakra szúnyogháló elhelyezése.	Ellenőrzést végezni naponta	Nincs légy konyhában
hangya	Konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák

.....
Hely, dátum.....
kistermelő

4. 8. Hűtőlánc fenntartási terv

Kistermelő neve, címe:.....
Regisztrációs száma:.....

A hűtőláncot a III. Jó higiéniai gyakorlat 8. Hűtőlánc fenntartása szerint kell fenntartani.

Előírt tárolási hőmérsékletek:

A nyers tejet hűtés nélkül a fejes befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni. A + 6 - + 8 °C között tárolt tejet 24 óráig, a 0 - + 6 °C között tárolt nyers tejet 48 óráig lehet értékesíteni. Nyers tejjel szemben további követelmény, hogy havi 2 minta alapján, két hónapos időszak mértani átlagának meg kell felelni az alábbi kritériumoknak:

- f) nyers tehéntej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 100 000 vagy kevesebb,
- g) más állatfajtól származó nyers tej: összcsíraszám 30 °C-on ml-ként 1 500 000 vagy kevesebb.

A tejfölt, joghurtot, kefir, aludttejet, vaját 0-+5 °C, a túró, a sajtokat 0-+10 °C között kell tárolni. Amennyiben egy hűtőben tároljuk, egy hűtőtáskában, hűtőkocsiban szállítjuk a tejtermékeket, úgy a hűtőszekrény, hűtőtáska, hűtőkocsi hőmérséklete 0-+5 °C között legyen.

Feltételezve a helyes tárolási és szállítási hőmérséklet rendszeres biztosítását és ellenőrzését, a hűtési hőmérsékletet csak abban, esetben kell feljegyezni, ha az az előírt értéktől eltér. Nyilvántartás mintát II. melléklet 1. pontban talál.

Eltérés dátuma óra, perc	Mért hőmérséklet °C		Eltérés/helyesbítő intézkedés	Aláírás
	Hűtőszekrény	Hűtőtáska/hűtőkocsi		
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával	A hűtőben, elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	-	Ha magasabb a hűtő hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, magasabb fokozatra kell kapcsolni, néhány óra elteltével újabb leolvasást kell végezni.	Az ellenőrzést végző aláírása
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával	-	A szállítás megkezdése előtt és az értékesítés alatt a hűtőtáskában, hűtőkocsiban elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	Ha magasabb a hűtőtáska, hűtőkocsi hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, több lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni, magasabb fokozatra kell kapcsolni, 1 óra elteltével újabb leolvasást kell végezni	Az ellenőrzést végző aláírása

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

4. 9. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs szám:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.

2.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.

3.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést.

4.

- a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
- b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!

5.

- a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.
- b) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.

6.

- a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
- b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.

7.

- a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
- b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrküítés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) Bármilyen célra használt edényben készíthető tejtermék.
 - b) A tejterméket külön csak erre a célra használt edényben készítsük.

- 17.
- a) Pasztörözés: legalább 63 °C-on 30 percig történő hőkezelés.
 - b) A pasztörözést 60 °C-on 30 percig végezzük.
- 18.
- a) A tejtermékeket nem kell hűtve tárolni, mert nem tudnak szaporodni bennük a mikroorganizmusok.
 - b) A hűtetlen tejtermékek kiváló táptalajai lehetnek a mikroorganizmusoknak, mert a mikroorganizmusok szaporodásához minden feltétellel rendelkeznek.
- 19.
- a) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használok, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.
 - b) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.
- 20.
- a) A tejtermékek hűtött állapotát a szállítás és értékesítés alatt is fenn kell tartani, romlás megelőzése érdekében.
 - h) A szállítás és értékesítés csak néhány óra, ez idő alatt nem melegszik fel a tejtermék.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. b, 17. a, 18. b, 19. a, 20. a.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata

5. Termelői méz és méhészeti termékek előállítása és értékesítése

5.1. Állategészségügy

Kizárólag engedélyezett szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. Az állatgyógyászati készítmény felhasználást állatgyógyászati készítmények nyilvántartásba be kell vezetni. (II: Melléklet Nyilvántartás minták: 3.).

5.2. A méz, virágpor, propolisz elvétele

Csak az érett mézet szabad elvenni a kaptárból. A méz akkor érett, amikor a méhek a lép 1/3-át, 1/2-ét lefedték. Pörgetési próba végzésénél a pörgetőből kifolyó méz boltozódva folyik az edénybe, csak lassan tud ott szétterülni. A méheket a legegyszerűbben rázással és a méhleseprő kefe használatával lehet eltávolítani a lépekről.

Csak a tiszta, nem romlott, nem penészes virágport lehet felhasználni.

Csak a tiszta propolisz használható fel.

5.3. Szállítás

A lépeket a pörgetés helyére tiszta kocsin, letakarva szállítsuk, porosodástól, az időjárás viszontagságaitól védjük. Vigyázzunk ne nedvesedjen. Közvetlenül a talajra ne tegyük le a lépeket, és minél hamarabb pörgessük ki. A virágport és a propoliszt tiszta üvegbe vagy tasakba tegyük és zárjuk le.

5.4. Termékek előállítása

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a szennyezet és tiszta területek, műveletek ne keveredjenek egymással. Az előállítási folyamat a lépes mézzel, kaptárból elvett propoliszsal, virágporral kezdődik a további feldolgozási műveletekkel előállított termék fogyaszthatóvá válik. A konyha minden méz és méhészeti termék előállításának megkezdése előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre. Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, sapkát, kendőt. Csak a szúnyoghálóval ellátott ablak legyen nyitva az előállítás alatt.

5.5. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (méz, propolisz, virágpor, olajos magvak mézben), a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldalakon lévő lapot a kistermelő aláírta.

Méz alapterméknek minősül.

5. 5. 1. Termelői méz előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Fedelezés	Minél kevesebb viaszrög legyen a mézben.	Tiszta, fertőtlenített, saválló anyagból készült fedelező kés vagy villa használata.	A fedelező kés vagy villa újbóli tisztítása és fertőtlenítése, szárazra törlése papírtörölővel.
Pörgetés	A berendezés saválló anyagból legyen. Ne szennyeződjön.	A berendezést tisztítani és fertőtleníteni kell használat után és mézváltás esetén.	A pörgető tisztítása és fertőtlenítése, öblítés után papírtörölővel kitörölni a vizet.
Pihentetés	A hordó, edény saválló anyagból legyen. A méz tiszta legyen, ne tartalmazzon rovarrészeket, durva viaszrészeket.	Használat előtt tisztítsuk, fertőtlenítsük, hagyjuk megszáradni magától a hordót, az edényt. A pihentetés +5-+40 °C között, tiszta, száraz, napfénytől védett helyen történjen. A méz felületéről a habot távolítsuk el tiszta, fertőtlenített kanállal.	A hordós méz áthelyezése napfénytől védett helyre. A leszedő kanál tisztítása és fertőtlenítése.
Tárolás	A tároló napfénytől védett legyen.	+5-+40 °C között, tiszta, száraz, napfénytől védett helyen tárolás.	A helyiség sötétítése, tisztítása.
Melegítés	Maximum 45 °C-ra melegítsük.	Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha túlmelegítettük a mézet, sütő-főző mézként értékesíthetjük.
Szűrés	A méz tiszta legyen.	A szűrt méz szemrevételezése. Megfelelő szűrőszövet kiválasztása. Szűrőkeret és szövet tiszta, fertőtlenített legyen.	A szűrés megismétlése.
Pihentetés	Tiszta maradjon a méz.	Használat előtt tisztítsuk, fertőtlenítsük, hagyjuk megszáradni magától a hordót, az edényt. Pár nap után a méz felületéről a habot tiszta, fertőtlenített kanállal távolítsuk el.	Ha elmaradt a hordó, vagy edény fertőtlenítése végezzük el, a hordóból a vizet papírtörölővel töröljük ki.
Töltés	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata. Az üveg és a lapka tiszta, kifogástalan állapotú legyen.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása. A hordókat, üvegeket és lapkákat töltés előtt tisztítsuk, fertőtlenítsük, szárítsuk ki. Töltéskor ellenőrizzük az edények, tetők, lapkák tisztaságát, épségét.	A szennyeződött hordót, üveget, lapkát tisztítsuk újra. A sérült üveget, lapkát cseréljük épre.
Tárolás	Tiszta maradjon.	+5-+40 °C között, tiszta, száraz, napfénytől védett helyen	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, nedves ruhával le kell törölni.
Szállítás, értékesítés	Tiszta maradjon.	Tiszta legyen a táska, kosár, asztal.	A megmaradt mézet a minőség-megőrzési időn belül értékesítsük, vagy magáncélra használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

5. 5. 2. Termelői virágpör előállítás és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Előtisztítás	Tiszta legyen, idegen anyagokat, rovarokat ne tartalmazzon.	A kézi válogatás során a szennyeződés eltávolítása.	Újbóli válogatás.
Szárítás	Szárítás maximum 50 °C-on.	Tiszta, fertőtlenített tepsiben vagy szárító kereten szárítsunk. Védjük a virágpört a szennyeződéstől. Virágpör a szárítás végén zsemlemorzsaszerű legyen.	Újbóli tisztítás és fertőtlenítés. A szennyeződött részek eltávolítása. Tovább szárítás
Tisztítás	Tiszta, szennyeződéstől, rovarrészekről mentes legyen.	Szemrevételezés során a szennyeződések eltávolítása	Újra tisztítás.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Tiszta csomagolóanyag használata.
Töltés	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata. Az üveg és a lapka kifogástalan állapotban legyen.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tárolása. Az üvegeket és lapkákat töltés előtt tisztítsuk, fertőtlenítsük, szárítsuk ki. Töltéskor ellenőrizzük az üvegek, lapkák tisztaságát, épségét.	A szennyeződött üveget, lapkát tisztítsuk újra. A sérült üveget, lapkát cseréljük épre.
Tárolás	Tiszta maradjon a csomagolás.	Tiszta, száraz, hűvös, napfénytől védett helyen	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, nedves ruhával le kell törölni.
Szállítás, értékesítés	Tiszta maradjon a csomagolás	Tiszta legyen a táska, kosár, asztal.	A megmaradt virágpört a minőség-megőrzési időn belül értékesítsük, vagy magáncélra használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

5. 5. 3. Termelői propolisz tinktúra előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Tiszta csomagolóanyag használata.
Fagyasztás	Legalább -18 °C	Hőmérséklet ellenőrzés. A fagyasztó tiszta és üzemképes legyen.	Hőmérséklet beállítása, fagyasztó tisztítása.
Reszelés	Apró részecskékre reszeljük	A fagyos propoliszt tiszta reszelővel reszeljük, minél gyorsabban.	Ha felengedett a propolisz darab, használjuk fel vagy tömösítve értékesíthető
Feloldás alkoholban/pálinkában	80%-os, alkoholban oldjuk, sötét helyen tároljuk.	Az üveg és lapka tiszta, fertőtlenített legyen. 20 g nyers lereszelt propoliszhoz 0,5-0,7 dl 80%-os alkoholt öntsünk. Naponta rázzuk össze. Kioldódási idő 2 hét.	Sötét színű edénybe tároljuk át.
Szűrés	Tiszta, szennyeződéstől, rovarrészeketől mentes legyen.	Tiszta gézlapon szűrjük.	Újra szűrés
Töltés	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata. A sötét színű üveg és a csavarzár kifogástalan állapotban legyen.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás tiszta, sötét színű üvegbe.
Tárolás	Tiszta maradjon a csomagolás.	Tiszta, száraz, hűvös, napfénytől védett helyen	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, nedves ruhával le kell törölni.
Szállítás, értékesítés	Tiszta maradjon a csomagolás	Tiszta legyen a táska, kosár, asztal.	A megmaradt tinktúrát a minőség-megőrzési időn belül értékesítsük, vagy propoliszos mézhez használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

5. 5. 4. Termelői olajos magvak, aszalványok mézben

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Olajos magvak, aszalványok válogatása	Tiszta legyen, idegen anyagokat, rovarokat ne tartalmazzon.	A kézi válogatás során a szennyeződés, sérült szemek eltávolítása.	Újbóli válogatás.
Töltés	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata. Az üveg és a lapka kifogástalan állapotban legyen.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tárolása. Az üvegeket és lapkákat töltés előtt tisztítsuk, fertőtlenítsük, szárítsuk ki. Töltéskor ellenőrizzük az üvegek, lapkák tisztaságát, épségét. Szűrt, pihentetett méz felhasználása.	A szennyeződött üveget, lapkát tisztítsuk újra. A sérült üveget, lapkát cseréljük épre.
Tárolás	Tiszta maradjon a csomagolás.	Tiszta, száraz, +5-+40 °C közötti hőmérsékleten, napfénytől védett helyen.	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, nedves ruhával le kell törölni.
Szállítás, értékesítés	Tiszta maradjon a csomagolás	Tiszta legyen a táska, kosár, asztal.	A megmaradt terméket a minőség-megőrzési időn belül értékesítsük, vagy magáncélra használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

5. 6. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamarai regisztrációs szám,
- Érvényes Hatósági állatorvosi bizonyítvány,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről
- Takarítási és fertőtlenítési terv (5. 8. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (5. 9. pontban),
- Hűtőlánc fenntartási terv (5. 10. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (5. 11. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Hűtőlánc ellenőrző lap eltérések igazolása (II. Melléklet 1.),
- Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás (II. Melléklet 2.),
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba a méhészetből értékesítésre kerülő hordós mézet, és az előállításra felhasznált mézet, méhészeti termékeket kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a méhészeti termékek előállítását és az értékesítést kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általa észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

Nyilvántartások:

- Méhegészségügyi kiskönyv (állategészségügyi kezelés, gyógyszer nyilvántartás)
- Élelmezés-egészségügyi várakozási idők
- vándoroltatás nyilvántartása
- Mézpergetés nyilvántartása
- Hatósági állatorvosi ellenőrzések nyilvántartása, igazolása

Bejelentések:

- Legeltetés helye szerinti település jegyzőjének bejelentés (igazoló szelvény)
- Legeltetés helye szerinti tulajdonos gazda részére (megegyezés)
- Legeltetés helye szerinti település jegyzőjének kijelentés (igazoló szelvény)

5. 7. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A méz és a méhészeti termékek minőség-megőrzési idejének meghatározásához elkülönítünk legalább 4 üveget. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. hűtőszekrény elkülönített része, vagy kamra– helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett minőség-megőrzési idő pl. 12 hónap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
2. számú minta – a fogyaszthatósági idő félidejében, a tárolás megkezdésének 6. hónapjában
3. számú minta – a lejárat napján, a 12. hónap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
4. számú minta – a teljes fogyaszthatósági idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 12 hónap egyharmada 4 hónap, ezért a 16. hónap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a hűtőszekrény hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük a terméket és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett minőség-megőrzési idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 10 hónapra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 5 hónap múlva, a 4. számú mintát a 13. hónap végén kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

5. 8. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezés)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés (pl nyers hússzeletelés után), szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék gyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Pörgető, fedelező kés vagy villa, hordó, szűrőszövet, kés, szűrőkeret, fazék, lábas, reszelő, vágódeszka, tál, kanál, keverő	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék gyűjtése, vizes letörlést követően papírtörlővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkezelő:				Minden munka megkezdése előtt vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban
Fagyasztó berendezés	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Szükség szerint, de legalább évente egyszer, leengedés után	A lepattozott szinterezésű fagyasztó kosarakat cserélni kell.
Üveg, lapka	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Minden használat előtt, vagy ha szennyeződött	Hagyjuk a vizet kicsorogni és magától száradjon meg..

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

5. 9. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra, konyha	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
Molylepke	Kamra, konyha	Molycsapda kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs molylepke a csapdában
Repülő rovarok (légy)	Konyha	Szúnyogháló felszerelése a nyitható ablakra. Légyragacs elhelyezése a bejárat fölé, rendszeres cseréje.	Ellenőrzés naponta	Nincs légy a konyhában
hangya	Konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

5. 10. Hűtőlánc fenntartási terv

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

A fagyasztó hőmérséklete legalább -18 °C legyen.

Feltételezve a helyes tárolási hőmérséklet rendszeres biztosítását és ellenőrzését, a hűtési hőmérsékletet csak abban, esetben kell feljegyezni, ha az az előírt értéktől eltér.

Nyilvántartás mintát II. melléklet 1. pontban talál.

Eltérés dátuma	Fagyasztó mért hőmérséklete °C	Eltérés/helyesbítő intézkedés	Aláírás
Eltérés napja	A fagyasztóban elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése	Ha magasabb a fagyasztó hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, magasabb fokozatra kell kapcsolni, néhány óra elteltével újabb leolvasást kell végezni.	Az ellenőrzést végző aláírása

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

5. 11. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve:.....

Regisztrációs szám:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.

2.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.

3.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést.

4.

- a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
- b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!

5.

- a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.
- b) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.

6.

- a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
- b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.

7.

- a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
- b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkütiés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) A lépeket letehetjük a talajra, mert úgyis védi a mézet a lépen lévő fedél.
 - b) A lépeket ne tegyük le a talajra, mert szennyeződnek.

17.

- a) A mézzel érintkező eszközök, berendezések, tároló edények saválló anyagból készüljenek.
- b) A méz bármilyen anyagból készült eszközzel, berendezéssel, tároló edénnyel érintkezhet.

18.

- a) A mézben lehetnek rovar részek, mert rovertól származik a méz.
- b) A méz szűrés után tiszta átlátszó, rovar részekről mentes.

19.

- a) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használok, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.
- b) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.

20.

- a) A mézet napfénytől védve, +5-+40 °C közötti hőmérsékleten kell tárolni.
- b) A mézet bárhol lehet tárolni, nem károsodik.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. b, 17. a, 18. b, 19. a, 20. a.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata

6. Kistermelői savanyúság előállítása és értékesítése

6. 1. Növénytermesztés

6. 1. 1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználást a növényvédő szer nyilvántartásban kell vezetni. (II. Melléklet Nyilvántartás minták 4. Növényvédő szer nyilvántartás).

6. 1. 2. Betakarítás

Ügyeljünk arra, hogy az egészséges, érett növényt szedjük, gyűjtsünk be.

6. 1. 3. Tárolás

Ha szükséges tárolni, akkor száraz, hűvös helyen tároljuk a feldolgozásig.

6. 2. Termék előállítása

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a tiszta és szennyezet területek műveletei ne keveredjenek egymással. Az előállítási folyamat a nyers növény válogatásával kezdődik és a további műveletek a fogyasztásra kész savanyúságot eredményezik.

A konyha minden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre.

Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, sapkát, kendőt. Csak a szúnyoghálóval ellátott ablak legyen nyitva az előállítás alatt.

6. 3. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszerek (kovászos uborka, savanyított káposzta, vegyes vágott savanyúság, sósvizes uborka), a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldalakon lévő lapo(ka)t a kistermelő aláírta.

6. 3. 1. Kistermelői kovászos uborka előállítása, értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges uborka felhasználása	Rothadt, penészes, elszíneződött, túlérett, rovarokkal átjárt kiválogatása	Rothadt, penészes darabok hulladékba vagy komposztba helyezése.
Mosás	Föld, homok, virág, hosszú szár, tüske ne legyen az uborkán	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, virágot, szárat, tüskét eltávolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződött cserélni kell.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, virágtól.
Darabolás vagy szurkálás	Azonos méretű darabokra vágjuk, vagy egyenletesen szurkáljuk meg minden darabot	Fertőtlenített kézzel, késsel, vágódeszkán végezzük a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka tisztítása és fertőtlenítése.
Kaporágy készítés	Tisztára mosott egészséges fűszernövények felhasználása. A só tiszta legyen. a rozsliszt tiszta, jellemző illatú, állományú legyen.	A fűszernövényeket előzetesen alaposan mossuk, forrázzuk le. Fertőtlenített kézzel, végezzük a műveletet.	Ismételt mosás, forrázás. Ismételt fertőtlenítés
Üvegbe, edénybe, hordóba rakás	Egyenletesen helyezük el az edényben az uborkát.	Az üvegeket, edényt, hordót előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük, alaposan öblítsük ivóvízzel. Kezünk legyen fertőtlenítve.	Az edények ismételt fertőtlenítése és alapos ivóvízes öblítése.
Felöntés ivóvízzel	Az uborkát lepje el a víz.	Friss ivóvízzel végezzük a felöntést.	A víz leöntése és az uborka atmoszája friss vízzel.
Kenyér elhelyezése (ha rozsliszt nélküli az erjesztés)	A kenyér szennyeződéstől mentes, tiszta ízű, illatú legyen.	A kenyérből akkora darabot vágunk, amekkora elfér az edényben, az uborkák felső részén. A kenyér által felszívott vizet friss ivóvízzel pótljuk.	A penészes, élesztős a kenyeret ne használjuk fel.
Erjesztés	Az uborka savanykás ízű és illatú, ropogós állományú, zöldesbarnás színű legyen.	Ha napra tesszük az üveget, úgy takarjuk le, hogy a rovaroktól és más szennyeződéstől védve legyen az erjedő uborka. Tiszta helyre tegyük.	Ha rovarral szennyeződik, az uborkát meg kell semmisíteni.
Tárolás	Az uborka kellemesen savanykás ízű és illatú, ropogós állományú, zöldesbarnás színű.	A kenyeret vegyük le az uborka felületéről. +5-+10 °C közötti tárolás. A hűtőszekrény tiszta és üzemképes legyen	Ha az uborka kellemetlen illat vagy íz elváltozást mutat, meg kell semmisíteni, vagy komposztálható. Ha a hűtőszekrény meghibásodik a kovászos uborkát tegyük át egy másik működőképes hűtőbe, vagy fogyasszuk el.

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba
Tárolás	Tiszta csomagolás. Az uborka kellemesen savanykás ízű és illatú, ropogós állományú, zöldesbarnás színű.	+5-+10 °C közötti tárolás. A hűtőszekrény tiszta és üzemképes legyen. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a hűtőszekrény meghibásodik a kovászos uborkát tegyük át egy másik működőképes hűtőbe, vagy fogyasszuk el.
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: +5-+10 °C közötti hőmérséklet. A tasakok tiszták maradjanak.	A hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy aktív hűtésű, amely biztosítani tudja a +5-+10 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal.	A megmaradt kovászos uborkát 7 napon belül értékesítsük, vagy magáncélra használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

6. 3. 2. Kistermelői savanyított káposzta előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
A felső levelek eltávolítása	Egészséges káposzta felhasználása	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt levelek eltávolítása.	Rothadt, penészes darabok hulladékba, komposztba helyezése.
Torzsa meglazítása (fejes káposzta esetén)	A torzsa jó mélyen kereszt alakban legyen bevágva.	Fertőtlenített késsel végezzük.	A kés ismételt fertőtlenítése
Szeletelés	1,5-2 mm vastagságú szeletekre	Fertőtlenített kézzel, késsel, szeletelővel, gyaluval, fertőtlenített tálba végezzük a műveletet.	Kéz, kés, szeletelő, tál tisztítása és fertőtlenítése.
Fűszerek keverése	Tiszta, fűszerekre jellemző ízű, illatú, állományú fűszerek felhasználása.	A tisztított, szeletelt sárgarépa, birsalma, torma tiszta, szennyeződéstől, rovartól és rovarrágástól mentes legyen. A száraz fűszereket a minőségmegőrzési időn belül használjuk fel. Fertőtlenített kézzel, végezzük a műveletet.	Ismételt tisztítás. Ismételt fertőtlenítés
Hordóba rétegezés, tömörítés	A káposzta levelet erresszen.	A hordót előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük, alaposan öblítsük ivóvízzel. Kezünk, döngölő legyen fertőtlenítve.	A hordó, döngölő ismételt fertőtlenítése és alapos ivóvízes öblítése.
Lefedés, nyomatás	A káposzta lé alatt legyen.	A lefedő és a nyomatósúly tiszta, fertőtlenített legyen.	Ismételt fertőtlenítés.
Erjesztés	Savanykás ízű és illatú, ropogós állományú legyen a káposzta.	+15-+20 °C közötti hőmérsékleten végezzük az erjesztést. Tiszta helyre tegyük.	Ha a káposzta kellemetlen illat vagy íz elváltozást mutat, meg kell semmisíteni.
Lemosás	Nyúlós, nyálkás réteg eltávolítása.	A lemosást 10-14 naponta végezzük el. A lefedőt és a nyomatósúlyt tisztítsuk, fertőtlenítsük, és alaposan öblítsük le ivóvízzel.	Ismételt lemosás.
Tárolás	Kellemesen savanykás ízű és illatú, ropogós állományú legyen a káposzta.	+5-+10 °C közötti tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a kamrában nem tudjuk biztosítani a hőmérsékletet, tegyük hűtőszekrénybe.

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Szállítás, csomagolás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: +5-+10 °C közötti hőmérséklet. Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Nyári nagy melegben a hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy aktív hűtésű legyen, amely biztosítani tudja a +5-+10 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló edény és a hűtőtáska, asztal. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	A megmaradt savanyított káposztát nyáron tegyük hűtőszekrénybe, 7 napon belül értékesítsük, vagy magáncélra használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

6. 3. 3. Kistermelői vegyes vágott savanyúság, sósvizes uborka előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges zöldség felhasználása	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt kiválogatása	Rothadt, penészes darabok hulladékba, vagy komposztba helyezése
Mosás	Föld, homok, virág ne legyen a zöldségen	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, virágot eltávolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződött cserélni kell.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, virágtól.
Uborka darabolás vagy szurkálás	Azonos méretű darabokra vágjuk, vagy egyenletesen szurkáljunk meg minden darab uborkát.	Fertőtlenített kézzel, késsel, vágódeszkán végezzük a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka tisztítása és fertőtlenítése.
Szeletelés	1,5-2 mm vastagságú szeletekre	Fertőtlenített kézzel, késsel, szeletelővel, fertőtlenített tálba végezzük a műveletet.	Kéz, kés, szeletelő, tál tisztítása és fertőtlenítése.
Fűszerek keverése	Tiszta, fűszerekre jellemző ízű, illatú, állományú fűszerek felhasználása. A só tiszta legyen.	A friss fűszernövényeket alaposan mossuk meg, ha kell, tisztítsuk. A száraz fűszereket a minőségmegőrzési időn belül használjuk fel. Fertőtlenített kézzel végezzük a műveletet.	Ismételt tisztítás. Ismételt fertőtlenítés
Hordóba helyezés	Egyenletesen helyezük el az edényben a zöldséget.	A hordót előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük, alaposan öblítsük ivóvízzel. Kezünk legyen fertőtlenítve.	A hordó ismételt fertőtlenítése és alapos ivóvízes öblítése.
Felöntés ivóvízzel	A zöldséget lepje el a víz.	Friss ivóvízzel végezzük a felöntést.	A víz leöntése és a darabolt, szeletelt zöldség átmosása friss vízzel.
Erjesztés	A zöldség savanykás ízű és illatú, ropogós állományú legyen.	+15-+20 °C közötti végezzük az erjesztést. Tiszta helyre tegyük.	Ha a zöldség kellemetlen illat vagy íz elváltozást mutat, meg kell semmisíteni vagy komposztálható.
Lepedék eltávolítás	Nyúlós, nyálkás réteg eltávolítása.	A lepedéket 5-6 naponta távolítsuk el, fertőtlenített kanállal szedjük le.	Ismételt lepedék eltávolítás.
Tárolás	Kellemesen savanykás ízű és illatú, ropogós állományú, jellemző színű legyen.	+5-+10 °C közötti tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a kamrában nem tudjuk biztosítani a hőmérsékletet, tegyük hűtőszekrénybe.
Szállítás, csomagolás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: +5-+10 °C közötti hőmérséklet. Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Nyári nagy melegben a hűtőtáskában legyen elég előre lefagyasztott jégakku, vagy aktív hűtésű legyen, amely biztosítani tudja a +5-+10 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló edény és a hűtőtáska, asztal. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	A nyáron megmaradt savanyúságot tegyük hűtőszekrénybe, 7 napon belül értékesítsük, vagy magáncélra használjuk fel.

Hely, dátum

kistermelő

6. 4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamarai regisztrációs szám,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről
- Takarítási és fertőtlenítési terv (6. 6. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (6. 7. pontban),
- Hűtési lánc fenntartási terv (6. 8. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (6. 9. pontban)
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Hűtőlánc ellenőrző lap eltérések igazolása (II. Melléklet 1.),
- Növényvédőszer nyilvántartás (II. Melléklet 4.)
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba a növénytermesztésből értékesítésre kerülő növényeket, és az előállításra felhasználtakat kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba az előállított savanyúságokat és értékesítésüket kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általában észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

6. 5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A savanyúságok fogyaszthatósági idejének meghatározásához elkülönítünk legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett minőség-megőrzési idő pl. 7 nap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a minőség-megőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 3. napjában
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 7. nap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
- 4. számú minta – a teljes minőség-megőrzési idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 7 nap egyharmada 2 nap, ezért a 9. nap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a kamra hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük az élelmiszert és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéspont megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 5 napra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 3 nap múlva, a 4. számú mintát a 8. napon kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

6. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezés)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés, szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Kés, vágódeszka, szeletelő, gyalu, tál, savanyító edény, hordó, üveg, nyomatósúly, lefedő	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörölővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkeoldó				Minden munka kezdése előtt Vízköoldás szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban
Tároló doboz	Tisztítószer:				Minden használat után	Kívül belül
Hűtőszekrény	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Hetente	Falfelület, polcok, tárolók

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

6. 7. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
molylepke	Kamra	Molycsapda kihelyezése, rendszeres cseréje	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs molylepke a csapdában
Repülő rovarok (légy)	Konyha	A nyitható ablakra szúnyogháló felszerelése. A bejárat fölé légyragacs elhelyezése, rendszeres cseréje.	Ellenőrzés naponta.	Nincs légy a konyhában.
hangya	Konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az ételmezőtől	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

6. 8 Hűtőlánc fenntartási terv

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

A hűtőláncot a III. Jó higiéniai gyakorlat 8. Hűtőlánc fenntartása szerint kell fenntartani.

A savanyúságokat +5 - +10°C között kell tárolni szállítani.

Feltételezve a helyes tárolási és szállítási hőmérséklet rendszeres biztosítását és ellenőrzését, a hűtési hőmérsékletet csak abban, esetben kell feljegyezni, ha az az előírt értéktől eltér.

Nyilvántartás mintát II. melléklet 1. pontban talál.

Eltérés dátuma óra, perc	Mért hőmérséklet °C		Eltérés/helyesbítő intézkedés	Aláírás
	Hűtőszekrény	Hűtőtáska/hűtőkocsi		
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával	A hűtőben, elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	-	Ha magasabb a hűtő hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, magasabb fokozatra kell kapcsolni, néhány óra elteltével újabb leolvasást kell végezni.	Az ellenőrzést végző aláírása
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával	-	A szállítás megkezdése előtt és az értékesítés alatt a hűtőtáskában, hűtőkocsiban elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	Ha magasabb a hűtőtáska, hűtőkocsi hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, több lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni, magasabb fokozatra kell kapcsolni, 1 óra elteltével újabb leolvasást kell végezni	Az ellenőrzést végző aláírása

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

6. 9. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.

2.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.

3.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.

4.

- a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
- b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!

5.

- a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.
- b) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.

6.

- a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
- b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.

7.

- a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
- b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

8.

- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) Nem kell a sáros vizet lecserélni, mert a zöldség még nincs meghámozva.
 - b) A földdel szennyezett zöldség mosásakor többször cseréljük a mosóvizet, a földet alaposan mossuk le.
- 17.

- a) A kovászos uborkát a napon való erjesztés alatt nem kell letakarni, mert a tetején van kenyér.
- b) Ha a kovászos uborkát a napon erjesztjük, az üveg száját fedjük le, a szennyeződés elkerülése érdekében.

18.

- a) A savanyú káposzta erjesztése alatt nem kell lemosni a lefedőt és a súlyt, mert azon természetesen képződik a nyálka.
- b) Az erjesztés alatt 10-14 naponta le kell mosni a nyálkát a lefedőről és a súlyról, hogy a káposzta kellemesen savanykás ízű, illatú és ropogós legyen.

19.

- a) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használok, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.
- b) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.

20.

- a) A nyári nagy melegben az erjesztett savanyúságot hidegen (+5-+10 °C) kell tartani.
- a) Az erjesztett savanyúságot nem fontos hidegen tárolni, mert az erjesztett.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. b, 17. b, 18. b, 19. a, 20. a.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszerek előállításának jó gyártási gyakorlata

7. Kistermelői hőkezeléssel feldolgozott növényi eredetű termékek (zöldség, gyümölcs, és gomba konzervek, dzsemek, lekvárok, szörpök, gyümölcsajtok) előállítása és értékesítése

7. 1. Növénytermesztés

7. 1. 1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználást a növényvédő szer nyilvántartásban kell vezetni. (II. Melléklet Nyilvántartás minták 4. Növényvédő szer nyilvántartás).

7. 1. 2. Betakarítás

Ügyeljünk arra, hogy az egészséges, érett növényt szedjünk, gyűjtsünk be.

7. 1. 3. Tárolás

Ha szükséges tárolni, akkor száraz, hűvös helyen tároljuk a feldolgozásig.

7. 2. Termék előállítása

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a tiszta és szennyezet területek műveletei ne keveredjenek egymással. Az előállítási folyamat a nyers növény válogatásával kezdődik és a további műveletek a fogyasztásra kész hőkezelt élelmiszert eredményezik.

A konyha minden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre. Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, hajhálót, kendőt. Csak a szúnyoghálóval védett ablak legyen nyitva a termék előállítása alatt.

7. 3. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszerek (hőkezelt zöldség, gyümölcs, gomba, lekvárok, dzsemek, szörpök, gyümölcsajtok), a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldalakon lévő lapo(ka)t a kistermelő aláírta.

7. 3. 1. Hőkezelt zöldség, gyümölcs, gomba előállítása, értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges növényi rész felhasználása	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt kiválogatása	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok, levél ne legyen a növényi részen.	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, levelet eltávolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződött cserélni kell.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, levéltől.
Tisztítás-hámozás	Tiszta legyen a növényi rész.	Fertőtlenített kézzel, késsel, hámozóval végezzük a műveletet.	A héj részek vagy rovarrágás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Mosás és utótisztítás	Tiszta legyen a növényi rész.	A mosást ivóvízzel végezzük.	A héj részek vagy rovarrágás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Szeletelés-felezés-magozás (szükség szerint)	A megfelelő méret kialakítása. A magot minden szem gyümölcsből távolítsuk el.	Fertőtlenített kézzel, késsel, vágódeszkán, magozóval végezzük a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka, magozó tisztítása és fertőtlenítése.
Előfőzés (szükség szerint)	Rugalmas, de még nem puha állomány kialakítása.	Saválló edényben végezzük a főzést, amit csak befőzésre használunk. 70-75 °C-os vízben 3-8 perc	Ismételt előfőzés
Felöntöléskészítés	Az ízesítők és fűszerek csíramentesek legyenek	Vízben felforraljuk az ízesítőket és fűszereket.	Tovább forralás
Töltés, zárás	Az üveg ép maradjon. A lapka jól záródjon. A celofán tiszta legyen.	A hibátlan üveget és lapkát felhasználás előtt tisztítsuk és fertőtlenítsük, alaposan öblítsük vízzel. A meleg előfőzött gyümölcsöt, felöntőlevet kis adagokban töltjük az üvegbe.	A sérült üveget, lapkát cseréljük épre. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés. A hirtelen hőhatáshól elrepedt üveget, növényi részeket dobjuk ki, a levet gézlapon szűrjük át egy ép üvegbe.
Hőkezelés	Hosszan (2-3 évig) eltartható legyen.	Az dunsztolóedény alját több réteg újságpapírral béleljük. Hőkezelési hőmérséklet 85-95 °C, a hőtartási idő a növénynek és az üveg méretének megfelelő legyen. A víz fedje el a lapkával lezárt üvegeket. A celofánnal lezárt üvegek 3-4 cm-re álljanak ki a vízből, tiszta, nedves ruhával takarjuk le.	Hőmérséklet szabályozása.

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Tárolás	Tiszta, száraz, hűvös helyen.	A kamrába helyezéskor ellenőrizzük a lapkák záródását. Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. Havonta ellenőrizzük az üvegeket. Az üvegek legyenek a készítési dátummal megjelölve.	Ha a lapka közepe nem húzódott be, a konzervet saját felhasználásig tegyük hűtőszekrénybe. A port nedves ruhával töröljük le. A romlott termék eltávolítása a kamrából, komposztálásra felhasználni. A készítési dátummal nem rendelkező, hibátlan terméket használjuk fel magáncélra.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták, sérülés mentesek maradjanak.	Tiszta legyen a táskák vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta, száraz ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

7. 3. 2. Kistermelői lekvárfélék, dzsemek, szilvacibere előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges gyümölcs felhasználása	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt kiválogatása	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok, levél, szár ne legyen a gyümölcsön	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, levelet, szárat eltávolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződött cserélni kell.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, levéltől.
Tisztítás, hámozás (szükség szerint)	Tiszta legyen a gyümölcs.	Fertőtlenített kézzel, késsel, hámozóval végezzük a műveletet.	A héj részek vagy rovarrágás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Mosás és utótisztítás	Tiszta legyen a gyümölcs.	A mosást ivóvízzel végezzük.	A héj részek vagy rovarrágás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Szeletelés, magozás (szükség szerint)	A megfelelő méret kialakítása. A magot lehetőleg minden szem gyümölcsből távolítsuk el.	Fertőtlenített kézzel, késsel, vágódeszkán, magozóval végezzük a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka, magozó tisztítása és fertőtlenítése.
Főzés	Hosszan (2-3 évig) eltartható legyen. A cukor, méz, édesítőszer kifogástalan állapotban legyen.	Saválló edényben végezzük a főzést, amit csak befőzésre használunk. A szilvaciberét folyósra, a lekvárokat és dzsemeket sűrűre főzzük állandó keverés mellett.	Tovább főzés
Nem magvaváló szilva magozása	A magot a ciberéből maradéktalanul távolítsuk el.	Tiszta, fertőtlenített szűrőn átpasszírozzuk a megfőzött szilvát.	A szűrőt, kanalat újra tisztítjuk és fertőtlenítjük. Ha mag maradna a ciberében újra passzírozzuk.
Töltés, zárás	Az üveg ép maradjon. A lapka jól záródjon	A hibátlan üveget és lapkát felhasználás előtt tisztítsuk és fertőtlenítsük, alaposan öblítsük vízzel. A forró lekvárt, dzsemet kis adagokban töltjük az üvegbe.	A sérült üveget, lapkát cseréljük épre. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés. A hirtelen hőhatáshól elrepedt üveget, lekvárt, dzsemet dobjuk ki.
Pasztörözés (száraz dunszt)	Hosszan (2-3 évig) eltartható legyen.	A száraz dunszt vastag, hőszigetelő anyagból legyen, amit tiszta konyharuhával bélelünk. A dunsztolást az üvegek kihüléséig végezzük. Az öregre főzött szilvalekvárt nem dunsztolják, teknőbe kisedik, hűlni hagyják, hidegen üvegezik.	Még hőszigetelő anyag ráhelyezése.

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Tárolás	Tiszta, száraz, hűvös helyen.	A kamrába helyezéskor ellenőrizzük a lapkák záródását. Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. Havonta ellenőrizzük az üvegeket. Az üvegek legyenek a készítési dátummal megjelölve.	Ha a lapka közepe nem húzódott be, a konzervet saját felhasználásig tegyük hűtőszekrénybe. A port nedves ruhával töröljük le. A romlott termék eltávolítása a kamrából, komposztálásra felhasználni. A készítési dátummal nem rendelkező, hibátlan terméket használjuk fel magáncélra.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták, sérülés mentesek maradjanak.	Tiszta legyen a táská vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta, száraz ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

7. 3. 3. Kistermelői szörpök előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges növényi rész felhasználása	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt kiválogatása	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Pihentetés	Tiszta gyümölcs, virág	Hűvös (+20 °C alatti) helyen 1-2 napig tároljuk az összezúzott és vízzel felöntött gyümölcsöt. Az edényt tiszta textíliával takarjuk le. Néhányszor megkeverjük tiszta, fertőtlenített kanállal.	Ha szennyeződött a gyümölcs, vagy erjedésnek indult komposztáljuk.
Szűrés	Tiszta gyümölcslé	Tiszta vászonkendőben vagy szűrőszöveten, vagy szitán át a lét kinyerjük.	Újra szűrés
Főzés	Legalább 1 évig eltartható legyen.	A felhasznált ízesítők szennyeződéstől, elváltozástól mentesek legyenek. Saválló edényben végezzük a főzést, amit csak befőzésre használunk. A levet a forrástól számított 5 percig forraljuk.	Tovább főzés
Töltés, zárás	Az üveg ép maradjon. A lapka, csavarzár jól záródjon. A celofán tiszta legyen.	A hibátlan üveget, lapkát és csavarzárát felhasználás előtt tisztítjuk és fertőtlenítjük, alaposan öblítsük vízzel. A szörpöt kis adagokban töltjük az üvegbe. A celofánt feszítjük az üveg szájára.	A sérült üveget, lapkát cseréljük épre. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés. A hirtelen hőhatáshól elrepedt üveget dobjuk ki, a szörpöt gézlapon szűrjük át egy ép üvegbe.
Pasztörözés (dunsztolás)	Legalább 1 évig eltartható legyen.	A száraz dunszt vastag, hőszigetelő anyagból legyen, amit tiszta konyharuhával bélelünk. A dunsztolást az üvegek kihűléséig végezzük.	Még hőszigetelő anyag ráhelyezése.
Tárolás	Tiszta, száraz, hűvös helyen.	A kamrába helyezéskor ellenőrizzük a lapkák záródását. Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. Havonta ellenőrizzük az üvegeket. Az üvegek legyenek a készítési dátummal megjelölve.	Ha a lapka közepe nem húzódott be, a konzervet saját felhasználásig tegyük hűtőszekrénybe. A port nedves ruhával töröljük le. A romlott termék eltávolítása a kamrából, komposztálásra felhasználni. A készítési dátummal nem rendelkező, hibátlan terméket használjuk fel magáncélra.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták, sérülés mentesek maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta, száraz ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

7. 3. 4. Kistermelői gyümölcsajt előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges gyümölcs felhasználása	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt kiválogatása	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok, levél ne legyen a növényen	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, levelet eltávolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződött cserélni kell.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, levéltől.
Szeletelés	Cikkekre, szeletekre.	Fertőtlenített kézzel, késsel, vágódeszkán végezzük a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka tisztítása és fertőtlenítése.
Főzés/sütés	A gyümölcs puha legyen.	Saválló edényben végezzük a főzést, amit csak befőzésre használunk.	Tovább főzés
Pépesítés	Pépes legyen a gyümölcs.	Tiszta robotgép vágó részével végezzük a műveletet.	Tovább pépesítjük.
Főzés	A gyümölcspépet a cukorral főzzük össze.	A saválló edényben a cukorral, citromlével együtt a forrástól számított 10 percig főzzük.	Tovább főzzük
Töltés	Tiszta, fertőtlenített edényekbe.	Vízzel kiöblített edényekébe (üveg, műanyag, porcelán) merjük a gyümölcsajtot.	Az edények újra tisztítása, fertőtlenítése.
Szárítás	A gyümölcsajt felülete tapintással teljesen száraz legyen.	Tiszta, szellős ruhával letakarjuk a gyümölcsajtot, száraz hűvös helyen állni hagyjuk. Az edényekből kiöntött sajtot zsír- vagy celofánpapírral bélelt tálcán, szobahőmérsékleten szárítjuk. Közben többször megforgatjuk.	A penészes részeket kivágjuk a maradék sajtot hőkezelt élelmiszerhez használjuk fel.
Csomagolás	A sajt teljes felületét borítsa a csomagolóanyag	Zsírpaper vagy celofán beszerzése és tisztán tartása.	Újra csomagolás tiszta csomagolóanyagba.
Tárolás	Tiszta, száraz, hűvös, szellős helyen.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti, szellős helyen tárolás. Havonta ellenőrizzük. A darabok legyenek készítési dátummal megjelölve.	A port nedves ruhával töröljük le. A romlott termék eltávolítása a kamrából, komposztálásra felhasználni. A készítési dátummal nem rendelkező, hibátlan terméket használjuk fel magáncélra.
Szállítás, értékesítés	A csomagolás tiszta, sérülésmentes maradjon.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta, száraz ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

7. 3. 5. Kistermelői paradicsomlé előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges paradicsom felhasználása	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt kiválogatása	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Mosás Tisztítás	Föld, homok, levél, szár ne legyen a paradicsomon	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, levelet, szarát eltávolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződött cserélni kell.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, levéltől. A rovarrágás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása
Szeletelés	A megfelelő méret kialakítása.	Fertőtlenített kézzel, késsel, vágódeszkán végezzük a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka tisztítása és fertőtlenítése.
Passzírozás	Tiszta paradicsomlé.	Tiszta, fertőtlenített passzírozóval és kézzel végezzük a műveletet.	Passzírozó és kéz ismételt tisztítás és fertőtlenítés.
Főzés	Hosszan (2-3 évig) eltartható legyen.	Saválló edényben végezzük a főzést, amit csak befőzésre használunk.	Tovább főzés
Töltés, zárás	Az üveg ép maradjon. A lapka, csavarzár, celofán jól záródjon.	A hibátlan üveget, csavarzárát és lapkát felhasználás előtt tisztítsuk és fertőtlenítsük, alaposan öblítsük vízzel. A forró paradicsomlé kis adagokban töltjük az üvegbe. A tiszta celofánt feszítjük az üveg szájára.	A sérült üveget, lapkát cseréljük épre. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés. A hirtelen hőhatáshól elrepedt üveget, paradicsomlevet dobjuk ki.
Pasztörözés (száraz dunszt)	Hosszan (2-3 évig) eltartható legyen.	A száraz dunszt vastag, hőszigetelő anyagból legyen, amit tiszta konyharuhával bélelünk. A dunsztolást az üvegek kihűléséig végezzük.	Még hőszigetelő anyag ráhelyezése.
Tárolás	Tiszta, száraz, hűvös helyen.	A kamrába helyezéskor ellenőrizzük a lapkák záródását. Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. Havonta ellenőrizzük az üvegeket. Az üvegek legyenek a készítési dátummal megjelölve.	Ha a lapka közepe nem húzódott be, a konzervet saját felhasználásig tegyük hűtőszekrénybe. A port nedves ruhával töröljük le. A romlott termék eltávolítása a kamrából, komposztálásra felhasználni. A készítési dátummal nem rendelkező, hibátlan terméket használjuk fel magáncélra.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták, sérülés mentesek maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta, száraz ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

7. 4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamarai regisztrációs szám,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállító egészséges),
- Jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről
- Takarítási és fertőtlenítési terv (7. 6. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (7. 7. pontban)
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (7. 8. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Növény-védőszer nyilvántartás (II. Melléklet 4.)
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba a növénytermesztésből értékesítésre kerülő növényeket, és az előállításra felhasználtakat kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba az előállított hőkezelt termékek előállítását és értékesítésüket kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általa észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

7. 5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A termékek minőség-megőrzési idejének meghatározásához elkülönítünk legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett minőség-megőrzési idő pl. 12 hónap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
2. számú minta – a minőség-megőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 6. hónapjában
3. számú minta – a lejárat napján, a 12. hónap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
4. számú minta – a teljes minőség-megőrzési idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 12 hónap egyharmada 4 hónap, ezért a 16. hónap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a kamra hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük az élelmiszert és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 10 hónapra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 5 hónap múlva, a 4. számú mintát a 13. hónapon kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.7.

7. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezés)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés, szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Kés, vágódeszka, tál, fazék, lábas, üst, fakanál, merőkanál, tölsér, magozó, szűrő	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörölővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkeoldó:				Munka kezdése előtt Vízkeoldás szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe, üvegmosó kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban, tudjanak megszáradni.
Üveg, lapka, csavarzár	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Minden használat előtt.	Mindig jó állapotban legyenek.
Tároló doboz	Tisztítószer:				Minden használat után	Kívül belül

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

7. 7. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
molylepke	Kamra	Molycsapda kihelyezése, rendszeres cseréje	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs molylepke a csapdában
Repülő rovarok (légy)	Konyha	A nyitható ablakra szúnyogháló szerelése. A bejárathoz légyragacs elhelyezése, rendszeres cseréje.	Ellenőrzés naponta.	Nincs légy a konyhában.
hangya	Konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

7. 8. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve:.....

Regisztrációs szám:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.

2.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.

3.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.

4.

- a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
- b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!

5.

- a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.
- b) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.

6.

- a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
- b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.

7.

- a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
- b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

8.

- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) Érett, egészséges gyümölcsöt, zöldséget használjunk fel.
 - b) A kicsit fonnyadt zöldség, gyümölcs is jó befőzéshez.
- 17.

- a) A földdel szennyezett zöldség mosásakor többször cseréljük a mosóvizet, a földet alaposan mossuk le.
 - b) Nem kell a sáros vizet lecserélni, mert a zöldség még nincs meghámozva.
- 18.
- a) A terméknek megfelelő hőkezelési hőmérséklete és a hőntartási ideje biztosíthatja a konzerv hosszú eltarthatóságát.
 - b) A dunsztoláskor elég, ha csak felmelegítjük az üvegeket.
- 19.
- a) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használok, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.
 - b) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.
- 20.
- a) A hőkezelt termékeket úgy kell szállítani, hogy az a szállítás alatt ne szennyeződjön, az üveg ép maradjon.
 - b) Az üvegben lévő zöldséget, gyümölcsöt az üveg és a lapka védi, nem szennyeződhet.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. a, 17. a, 18. a, 19. a, 20. a.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállításának jó gyártási gyakorlata

8. Kistermelői szárítmány (zöldség, gyümölcs, gomba, őrölt fűszerpaprika, fűszer- és gyógynövény) előállítása és értékesítése

8. 1. Növénytermesztés

8. 1. 1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználást a növényvédő szer nyilvántartásban kell vezetni. (II. Melléklet Nyilvántartás minták 4. Növényvédő szer nyilvántartás).

8. 1. 2. Betakarítás

Ügyeljünk arra, hogy az egészséges, érett növényt szedjünk, gyűjtsünk be.

8. 1. 3. Tárolás

Ha szükséges tárolni, akkor száraz, hűvös helyen tároljuk a feldolgozásig.

8. 2. Termék előállítása

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a tiszta és szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással. Az előállítási folyamat a nyers növény válogatásával kezdődik és a további műveletek a fogyasztásra kész szárítmányt eredményezik.

A konyha minden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre.

Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, sapkát, kendőt. Csak a szúnyoghálóval védett ablak legyen nyitva az élelmiszer előállítása alatt.

8. 3. Előállítási folyamat, dokumentáció és nyilvántartás

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszerek (zöldség, gyümölcs, gomba, őrölt fűszerpaprika, fűszer- és gyógynövény szárítmány), a fontos higiénia műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldal(ak)on lévő lapot a kistermelő aláírta.

8. 3. 1. Zöldség, gyümölcs, gomba szárítmány előállítása, értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges növény felhasználása	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt kiválogatása	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok, levél ne legyen a növényen	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, levelet eltávolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződött cserélni kell.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, levéltől.
Tisztítás-hámozás	Tiszta legyen a növény	Fertőtlenített kézzel, késsel, hámozóval végezzük a műveletet.	A héj részek vagy rovarrágás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Mosás és utótisztítás	Tiszta legyen a növény	A mosást ivóvízzel végezzük.	A héj részek vagy rovarrágás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Szeletelés-felezés-magozás	Tiszta legyen a növény	Fertőtlenített kézzel, késsel, vágódeszkán, magozóval végezzük a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka, magozó tisztítása és fertőtlenítése.
Előfőzés (szükség szerint)	A növény színe, állománya az adott növényre jellemző legyen.	95-98 °C-os (erősen gyöngyöző) vízben, 1 perc	Ismételt előfőzés
Hűtés (előfőzés után)	Minél gyorsabb legyen.	Hideg ivóvízben végezzük a lehűtést.	Hőkezeléssel tartósítsuk.
Terítés	Vékony rétegben, a levegő könnyen átjárja.	Fertőtlenített kézzel, szárítókeretre, tepsire végezzük a műveletet.	Ismételt fertőtlenítés
Szárítás	A szárítmány rugalmas, kézzel összenyomva nedvesség nem érezhető rajta, jellemző színű, ízű és illatú.	Ha napon történik a szárítás tiszta szunyoghálóval védjük a tálcát a rovaroktól és más szennyeződéstől, és tiszta helyre tegyük. Szárítóberendezésben történő szárításnál legyen tiszta a berendezés. Szárítási hőmérséklet maximum 50-60 °C. Többször keverjük át.	A szennyeződött részek eltávolítása A berendezés tisztítása, fertőtlenítése. Hőmérséklet szabályozása. Tovább szárítás.
Tasakolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba
Tárolás	A szárítmány tiszta, rovaroktól mentes, jellemző illatú és ízű legyen.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. A kamrában molycsapda elhelyezése és figyelése. A szárítmány ellenőrzése havonta. A csomagok a készítés dátumával legyenek ellátva.	Ha a tasak szennyeződött, át kell csomagolni. Ha a szárítmány megpenészedett, molyosodott komposztáljuk.
Szállítás, értékesítés	A tasakok tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta, száraz ruhával töröljük le.

Hely, dátum

kistermelő

8. 3. 2. Őrölt Fűszerpaprika előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges fűszerpaprika felhasználása	Rothadt, penészes kiválogatása	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése, vagy komposztálható.
Mosás	Föld, homok ne legyen a fűszerpaprikán	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot eltávolítani.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől és homoktól.
Az utóérlelt fűszerpaprika mosása és utótisztítása	Tiszta legyen a fűszerpaprika	Fertőtlenített kézzel, késsel végezzük a műveletet. A mosást ivóvízzel végezzük.	A penészes, rothadt részek vagy rovarragás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Felezés	Tiszta, félbevágott fűszerpaprika	Fertőtlenített kézzel, késsel végezzük a műveletet.	Kéz, kés tisztítása és fertőtlenítése.
Terítés	Vékony rétegben, a levegő könnyen átjárja.	Fertőtlenített kézzel, tálcára, tepsire végezzük a műveletet.	Kéz, tálca, tepsi fertőtlenítése.
Szárítás	A szárítmány rugalmas, kézzel összenyomva nedvesség nem érezhető rajta, sötétvörös színű, fűszerpaprikára jellemző ízű és illatú.	Tiszta szárítóberendezés. A szárítás alatt többször átkeverni.	A berendezés tisztítása.
Őrlés	Tiszta, lisztszerű, élénk vörös színű, a fűszerpaprikára jellemző illatú és ízű.	Fertőtlenített kéz. Tiszta, fertőtlenített paprikaőrő használata	Felhasználás hőkezelt élelmiszerhez.
Tasakolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba.
Tárolás	Az őrlemény tiszta, rovaroktól mentes, jellemző illatú és ízű legyen.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. Az őrlemény ellenőrzése havonta. A csomagok az őrlés dátumával legyenek ellátva.	Ha a tasak szennyeződött, át kell csomagolni. Ha a fűszerpaprika őrlemény dohos, rovarokkal szennyezett meg kell semmisíteni, vagy komposztálható.
Szállítás, értékesítés	A tasakok tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta, száraz ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

8. 3. 3. Fűszer és gyógynövény szárítmány előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges növényi rész felhasználása	Rothadt, penészes kiválogatása	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Gyökér vagy gyökértörzs mosás	Föld, homok ne legyen a növényi részen.	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot eltávolítani.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől és homoktól.
Gyökér vagy gyökértörzs utótisztítás	Tiszta legyen a növényi rész.	Fertőtlenített kézzel, késsel végezzük a műveletet. A mosást ivóvízzel végezzük.	A penészes, rothadt részek vagy rovarrágás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Gyökér vagy gyökértörzs szeletelése	Tiszta, 2-3 mm vastag szeletek legyenek.	Fertőtlenített kézzel, késsel, vágódeszkán végezzük a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka tisztítása és fertőtlenítése.
Terítés, függesztés	Vékony rétegben terítve, kis csokrokban függesztve úgy, hogy a levegő könnyen átjárja.	Fertőtlenített kézzel, tálcára, tepsire végezzük a műveletet. A csokrokat tiszta zsineggel kössük át.	Kéz, tálca, tepsi fertőtlenítése.
Szárítás	A szárítmány rugalmas, kézzel összenyomva nedvesség nem érezhető rajta, jellemző színű, jellemző ízű és illatú legyen.	Ha szabadban történik a szárítás tiszta szúnyoghálóval védjük a tálcát a rovaroktól és más szennyeződéstől, és tiszta helyre tegyük. Szárítóberendezésben történő szárításnál legyen tiszta a berendezés. Többször keverjük át.	A berendezés tisztítása. Tovább szárítás.
Tasakolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba
Tárolás	A szárítmány tiszta, a rá jellemző színű, ízű legyen.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. A szárítmányt havonta ellenőrizzük. A csomagok a szárítás dátumával legyenek ellátva.	Ha a tasak szennyeződött, át kell csomagolni. Ha a szárítmány megpenészedett, vagy rovarokkal szennyeződött meg kell semmisíteni, vagy komposztálható.
Szállítás, értékesítés	A tasakok tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta, száraz ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

8. 4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamrai regisztrációs szám,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről
- Gyűjtött gomba esetén szakellenőri vizsgálat igazolása
- Gyűjtött növény, állat esetén igazolások a
- Takarítási és fertőtlenítési terv (8. 6. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (8. 7. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (8. 8. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény,
- Vadon gyűjtött gomba gombavizsgálati igazolása.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Növény-védőszer nyilvántartás (II. Melléklet 4.)
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba a növénytermesztésből értékesítésre kerülő növényeket, és az előállításra felhasználtakat kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a szárítmányok előállítását és értékesítésüket kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általa észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

8. 5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A szárítmányok minőség-megőrzési idejének meghatározásához elkülönítünk legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett minőség-megőrzési idő pl. 12 hónap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
2. számú minta – a minőség-megőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 6. hónapjában
3. számú minta – a lejárat napján, a 12. hónap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
4. számú minta – a teljes minőség-megőrzési idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 12 hónap egyharmada 4 hónap, ezért a 16. hónap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a kamra hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük az élelmiszert és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéspont megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 10 hónapra

vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 5 hónap múlva, a 4. számú mintát a 13. hónapon kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

8. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezése)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés (pl nyers hússzeletelés után), szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Kés, vágódeszka, tál, magozó, szárító keret, tálca, tepsi	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörölővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízköoldó:				Minden munka megkezdése előtt vízköoldás szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban
Tároló doboz	Tisztítószer:				Minden használat után	Kívül belül

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

8. 7. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	kamra	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
molylepke	kamra	Molycsapda kihelyezése, rendszeres cseréje	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs molylepke a csapdában
hangya	Konyha, kamra	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák
Repülő rovarok (légy)	Konyha, kamra	A nyitható ablakra szúnyogháló szerelése. A bejárathoz légyragacs elhelyezése, rendszeres cseréje.	Ellenőrzés naponta.	Nincs légy a konyhában.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

8. 8. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve:.....

Regisztrációs szám:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.

2.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.

3.

- a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
- b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.

4.

- a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
- b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!

5.

- a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.
- b) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.

6.

- a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
- b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.

7.

- a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
- b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

8.

- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) A kamrában a tárolás alatt rovarok telepedhetnek meg a szárítmányban. A kamrában elhelyezett molycsapda segítségével megakadályozhatjuk a molyok szaporodását.
 - b) A kamrában nem szokott molylepke lenni.
- 17.

- a) A földdel szennyezett zöldség mosásakor többször cseréljük a mosóvizet, a földet alaposan mossuk le.
 - b) Nem kell a sáros vizet lecserélni, mert a zöldség még nincs meghámozva.
- 18.
- a) Napon való szárításkor a rovaroktól és más szennyeződéstől védeni kell a zöldséget, gyümölcsöt.
 - b) A napsugarak fertőtlenítik a zöldséget, gyümölcsöt, nem kell védeni.
- 19.
- a) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használok, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.
 - b) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.
- 20.
- a) A csomagolt szárítmányt úgy kell szállítani, hogy az a szállítás alatt ne szennyeződjön, a csomagolás ép maradjon.
 - b) A csomagolt szárítmányt csomagolóanyag védi, nem szennyeződhet.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. a, 17. a, 18. a, 19. a, 20. a.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállításának jó gyártási gyakorlata

9. Kistermelői tisztított, szeletelt, csomagolt zöldség előállítása és értékesítése

9.1. Zöldségtermesztés

9.1.1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználást a növényvédő szer nyilvántartásban kell vezetni. (II. Melléklet Nyilvántartás minták 4. Növényvédő szer nyilvántartás).

9.1.2. Betakarítás

Ügyeljünk arra, hogy az egészséges, érett zöldséget szedjük, gyűjtsünk be.

9.1.3. Tárolás

Sötét, száraz, hűvös helyen tároljuk a zöldségeinket. Csak az egészséges, érett, sértetlen zöldség tárolható hosszabb időn át. A sérült, egészséges darabokat mihamarabb használjuk fel.

9.2. Termék előállítása

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a tiszta és szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással. Az előállítási folyamat a földdel, homokkal szennyezett zöldséggel kezdődik és a további műveletekkel egyre tisztábbá tesszük azt és tisztított, közvetlenül fogyaszthatóvá vagy ételkészítésre alkalmassá válik. Vigyázzunk, hogy a tisztított, szeletelt zöldség ne érintkezzen földes, homokos, szennyezett kézzel, eszközzel.

A konyha minden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre.

Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, hajhálót, kendőt. Az előállítás alatt csak a szúnyoghálóval védett ablak legyen nyitva.

9.3. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (tisztított, szeletelt zöldség), a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldalon lévő lapot a kistermelő aláírta.

9. 3. 1. Kistermelői tisztított, szeletelt zöldség előállítása, értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges zöldség felhasználása	Rothadt, penészes kiválogatása	Rothadt, penészes darabok komposztálása, hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok ne legyen a zöldségen	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot eltávolítani.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől és homoktól.
Mosás és utótisztítás	Tiszta legyen a zöldség	Fertőtlenített kézzel, késsel, hámozóval végezzük a műveletet. A mosást ivóvízzel végezzük.	A héj részek vagy rovarragás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Szeletelés gyalulás	Tiszta maradjon a zöldség	Fertőtlenített kézzel, késsel, vágódeszkán, szeletelővel végezzük a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka, szeletelő tisztítása és fertőtlenítése.
Tasakolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tiszta helyen tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba.
Tárolás	Tiszta tasak, a zöldség egészséges legyen	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás maximum 16 óra hosszat	Ha a tasak szennyeződött, át kell csomagolni. Ha a zöldség romlásnak indult, a romlott részek kivágása, az ép részek azonnali hőkezeléssel való felhasználása.
Szállítás, értékesítés	A tasakok tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat nedves ruhával töröljük le. A megmaradt tisztított, csomagolt zöldséget magáncélra mihamarabb használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

9. 4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamarai regisztrációs szám,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről
- Takarítási és fertőtlenítési terv (9. 6. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (9. 7. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (9. 8. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Növény-védőszer nyilvántartás (II. Melléklet 4.)
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba a növénytermesztésből értékesítésre kerülő növényeket, és az előállításra felhasználtakat kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a tisztított zöldség előállítását és értékesítésüket kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általa észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

9. 5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

Az előállított termékből a fogyaszthatósági idő meghatározásához elkülönítünk legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett fogyaszthatósági idő pl. 3 nap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a fogyaszthatósági idő félidejében, a tárolás megkezdésének 2. napon
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 3. napon vizsgálatokat kell végezni
- 4. számú minta – a teljes fogyaszthatósági idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 3 nap egyharmada 1 nap, ezért a 4.nap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a kamra hőmérsékletét.

Az élelmiszere vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük az élelmiszert és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéspont megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 2 napra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 1 nap múlva, a 4. számú mintát a 3. napon kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

9. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezés)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés (pl nyers hússzeletelés után), szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Kés, hámozó, gyalu, vágódeszka, tál	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörölővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízköoldó				Minden munka megkezdése előtt Vízköoldás szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban
Tároló doboz	Tisztítószer:				Minden használat után	Kívül belül

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

9. 7. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
molylepke	Kamra	Molycsapda kihelyezése, rendszeres cseréje	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs molylepke a csapdában
hangya	Konyha, kamra	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák
Repülő rovarok (légy)	Konyha	A nyitható ablakra szúnyogháló felszerelése. A bejárat fölé légyragacs elhelyezése, rendszeres cseréje.	Ellenőrzés naponta.	Nincs légy a konyhában.

.....
Hely, dátum.....
kistermelő

9. 8. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve:.....

Regisztrációs szám:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.
2.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.
3.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.
4.
 - a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
 - b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!
5.
 - a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszeret szabad használni.
 - b) A tisztító- és fertőtlenítőszeret a használati utasításban leírtak szerint kell használni.
6.
 - a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
 - b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
7.
 - a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
 - b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgymint szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) A tisztítás után maximum 16 órán belül értékesítsük a zöldséget.
 - b) A tisztított zöldség napokig jó, egy kicsit fonnyad, a vevő úgymint megfőzi.

- 17.
- a) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.
 - b) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használok, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.
- 18.
- a) A szeletelésre, reszelésre kerülő zöldség, gyümölcs tiszta, héj és rovarrágástól mentes legyen..
 - b) A zöldség, gyümölcs már tisztára mosott, ha egy kis héjrész, vagy rovar rágás marad a felületén az nem okozhat romlást .
- 19.
- a) A műveletek megkezdése előtt a mosogatót, edényszárítót, munkaasztalt, munkapultot, késeket, vágódeszkát, szeletelőt tisztítjuk és fertőtlenítjük .
 - b) A konyhában lévő eszközök mindig tiszták szükségtelen azokat fertőtleníteni.
- 20.
- a) Meg kell előzni a kártevők bejutását a konyhába, kamrába.
 - b) Általában nem szokott egér, légy, molylepke lenni a konyhában, kamrában.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. a, 17. b, 18. a, 19. a, 20. a.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállításának jó gyártási gyakorlata

10. Sóban vagy olajban eltett zöldségek, cukorban eltett gyümölcs előállítása és értékesítése

10. 1. Zöldség- gyümölcs termesztés

10. 1. 1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználást a növényvédő szer nyilvántartásban kell vezetni. (II. Melléklet Nyilvántartás minták 4. Növényvédő szer nyilvántartás).

10. 1. 2. Betakarítás

Ügyeljünk arra, hogy az egészséges, érett zöldséget, gyümölcsöt sérülésmentesen szedjünk, gyűjtsünk be.

10. 1. 3. Tárolás

Sötét, száraz, hűvös helyen tároljuk a zöldségeinket. Csak az egészséges, érett, sértetlen zöldség tárolható hosszabb időn át. A sérült, egészséges darabokat mihamarabb használjuk fel. A gyümölcsöt átmenetileg sötét, száraz hűvös helyen tároljuk a feldolgozásig.

10. 2. Termék előállítása

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a tiszta és szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással. Az előállítási folyamat a földdel, homokkal szennyezett zöldséggel kezdődik és a további műveletekkel egyre tisztábbá tesszük azt és közvetlenül fogyaszthatóvá válik.

A konyha minden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre. Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, hajhálót, kendőt. Csak a szúnyoghálóval védett ablak legyen nyitva a termék előállítása alatt.

10. 3. Előállítási folyamat, dokumentáció és nyilvántartás

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (sóban, vagy olajban eltett zöldség, cukorban eltett gyümölcs), a fontos higiénia műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldal(ak)on lévő lapot a kistermelő aláírta.

10. 3. 1. Sóban eltett zöldség előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges zöldség felhasználása	Rothadt, penészes kiválogatása	Rothadt, penészes darabok komposztálása, hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok ne legyen a zöldségen	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot eltávolítani.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől és homoktól.
Utótisztítás és mosás	Tiszta legyen a zöldség	Fertőtlenített kézzel, késsel, hámozóval végezzük a műveletet. A mosást ivóvízzel végezzük.	A héj részek vagy rovarrágás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Aprítás	Megfelelő méretre aprítsunk,	Fertőtlenített kézzel, késsel, vágódeszkán, aprítóval végezzük a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka, aprító, tisztítása és fertőtlenítése.
Keverés	Az alkotók eloszlása egynemű legyen.	Tiszta sót 16-20 %-ban használjunk.	Ha túlsóztuk, keverjük hozzá darált zöldséget.
Töltés, zárás	Tiszta, ép üveg és lapka, celofán használata. A zöldséget tömörítsük az üvegbe.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tiszta helyen tartása. Az üvegeket tisztítsuk, fertőtlenítsük, szárítsuk ki felhasználás előtt.	A sérült üveget, lapkát, celofánt cseréljük épre. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés.
Tárolás	Tiszta üveg, a zöldség egészséges legyen	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. Havonta ellenőrizzük az üvegeket. Minden üveget lássuk el a készítés dátumával.	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, töröljük le. Ha a zöldség romlásnak indult, komposztáljuk.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri az üvegeket nedves ruhával töröljük le. A minőség megőrzési idő letelte után komposztáljuk a zöldséget.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

10. 3. 2. Olajban eltett zöldség előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges zöldség felhasználása	Rothadt, penészes kiválogatása	Rothadt, penészes darabok komposztálása, hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok ne legyen a zöldségen	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot eltávolítani.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől és homoktól.
Utótisztítás és mosás	Tiszta legyen a zöldség	Fertőtlenített kézzel, késsel, hámozóval végezzük a műveletet. A mosást ivóvízzel végezzük.	A héj részek vagy rovarragás, vagy rovar maradéktalan eltávolítása.
Töltés, zárás	Tiszta, ép üveg és lapka, celofán használata.	Az olajat a minőség megőrzési időn belül használjuk a zöldséghez. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tiszta helyen tartása. Az üvegeket tisztítsuk, fertőtlenítsük, szárítsuk ki felhasználás előtt.	A sérült üveget, lapkát, celofánt cseréljük épre. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés.
Tárolás	Tiszta üveg, a zöldség egészséges legyen	Sötét, száraz, hűvös 20 °C alatti tárolás. Havonta ellenőrizzük az üvegeket. Minden üveget lássuk el a készítés dátumával.	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, töröljük le. Ha a zöldség romlásnak indult, komposztáljuk.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri az üvegeket nedves ruhával töröljük le. A minőség megőrzési idő letelte után komposztáljuk a zöldséget.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

10. 3. 3. Cukorban eltett gyümölcs előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Válogatás	Egészséges gyümölcs felhasználása	Rothadt, penészes kiválogatása	Rothadt, penészes darabok komposztálása, hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok, levél, szár ne legyen a gyümölcsön.	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, levelet, szárat eltávolítani.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől és homoktól.
Magozás (szükség szerint)	A magot lehetőleg minden szem gyümölcsből távolítsuk el.	Fertőtlenített kézzel, magozóval végezzük a műveletet.	Kéz, magozó tisztítása és fertőtlenítése.
Cukrozás	Egyenletesen keverjük el a cukrot a gyümölccsel.	Tiszta, fertőtlenített edényben végezzük a műveletet. 1 kg gyümölcshöz 60 dkg cukrot tegyünk.	Ha túl sok cukrot tettünk, keverjük hozzá cukrozatlan gyümölcsöt.
Pihentetés	A cukor oldódjon fel a gyümölcs levében.	Tiszta, üzemképes hűtőszekrényben, zárt edényben tároljuk, naponta keverjük meg. A keverőt előzetesen tisztítsuk és fertőtlenítsük.	Ha nem zártuk le az edényt, kóstoljuk meg, ha íz és illat elváltozása van hőkezelt élelmiszerhez használjuk fel.
Töltés, zárás	Tiszta, ép üveg és lapka, celofán használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tiszta helyen tartása. Az üvegeket tisztítsuk, fertőtlenítsük, szárítsuk ki felhasználás előtt.	A sérült üveget, lapkát, celofánt cseréljük épre. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés.
Érlelés	Kellemes íz és illat, a gyümölcsre jellemző szín és állomány kialakítása.	Tiszta, üzemképes hűtőszekrényben kb. 2 hétig tároljuk.	Ha megromlott komposztáljuk.
Tárolás	Tiszta üveg, a gyümölcs egészséges legyen	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. Minden üveget lássuk el a készítés dátumával. Havonta ellenőrizzük az üvegeket.	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, töröljük le. Ha a gyümölcs romlásnak indult, komposztáljuk.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri az üvegeket nedves ruhával töröljük le. A minőség megőrzési idő letelte után komposztáljuk a gyümölcsöt.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

10. 4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamara regisztrációs szám,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről
- Takarítási és fertőtlenítési terv (10. 6. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (10. 7. pontban.),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (10. 8. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Növény-védőszer nyilvántartás (II. Melléklet 4.)
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba a növénytermesztésből értékesítésre kerülő növényeket, és az előállításra felhasználtakat kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a sóban, cukorban eltett termékek előállítását és értékesítésüket kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általánosan észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

10. 5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A termékek minőség-megőrzési idejének meghatározásához elkülönítünk legalább 4 üveget. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett minőség-megőrzési idő pl. 12 hónap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
2. számú minta – a minőség-megőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 6. hónapjában
3. számú minta – a lejárat napján, a 12. hónap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
4. számú minta – a teljes minőség-megőrzési idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 12 hónap egyharmada 4 hónap, ezért a 16. hónap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a kamra hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük az élelmiszert és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 10 hónapra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 5 hónap múlva, a 4. számú mintát a 13. hónapban kell vizsgálni.)

Kistermelői, magánházi élelmiszer előállítás jó higiénia gyakorlata

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

10. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezése)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés (pl nyers hússzeletelés után), szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Kés, tál, magozó, fazék, lábas, fakanál, merőkanál, tölcsér	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörlővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkeoldó				Minden munka megkezdése előtt vízkeoldás szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban, tudjanak megszáradni.
Hűtőszekrény	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Hetente	Falfelület, polcok, tárolók
Tároló doboz	Tisztítószer:				Minden használat után	Kívül belül

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

10. 7. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
molylepke	Kamra	Molycsapda kihelyezése, rendszeres cseréje	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs molylepke a csapdában
Repülő rovarok (légy)	Konyha	Nyitható ablakra szúnyogháló felszerelése. A bejárat fölé légyragacs elhelyezése, rendszeres cseréje.	Ellenőrzés naponta.	Nincs légy a konyhában.
hangya	Konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

10. 8. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve:.....

Regisztrációs szám:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.
2.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.
3.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.
4.
 - a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
 - b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!
5.
 - a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszerket szabad használni.
 - b) A tisztító- és fertőtlenítőszerket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.
6.
 - a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
 - b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
7.
 - a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
 - b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) Az üvegben eltett zöldséget, gyümölcsöt tiszta, száraz, hűvös kell tárolni, a szennyeződéstől védve.
 - b) Mindegy milyen helyen tároljuk az üvegben eltett zöldséget, gyümölcsöt, mert úgyis le van zárva.

- 17.
- a) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.
 - b) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használok, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.
- 18.
- a) A szeletelésre, reszelésre kerülő zöldség, gyümölcs tiszta, héj és rovarrágástól mentes legyen..
 - b) A zöldség, gyümölcs már tisztára mosott, ha egy kis héjrész, vagy rovar rágás marad a felületén az nem okozhat romlást .
- 19.
- a) Csak ép lapkával zárjuk az üvegeket..
 - b) Ha egy kis sérülés van a lapkán az még felhasználható.
- 20.
- a) A só kiváló tartósítószer, a zöldséget sokáig eltartja.
 - c) A kamrában lévő sóban eltett zöldséget havonta nézzük át, a penészes, romlott üveget vegyük ki.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. a, 17. b, 18. a, 19. a, 20. b.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállításának jó gyártási gyakorlata

11. Kistermelői kenyér, pékáru, tartós lisztes áru és rétes, csíramalé előállítása és értékesítése

11. 1. Gabonatermesztés

11. 1. 1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználást a növényvédő szer nyilvántartásban kell vezetni. (II. Melléklet Nyilvántartás minták 4. Növényvédő szer nyilvántartás).

11. 1. 2. Betakarítás

Ügyeljünk arra, hogy egészséges, érett légszáraz gabonát takarítsunk be.

11. 1. 3. Tárolás

Száraz, hűvös helyen tároljuk a gabonát.

11. 2. Gabona őrlés végeztetése malomban

A búza lisztté őrlését végeztethetik egy malomban, ahol a száraztésztahoz való lisztet őrlnek a saját búzájukból. Feljegyzés készítése fontos, szállítólevél az oda és haza szállított mennyiségről.

11. 3. Liszt tárolása

A lisztet tiszta, száraz, hűvös helyen tároljuk. A felbontott zsákokat a liszt kivétele után zárjuk vissza. A minőség-megőrzési időn belül használjuk fel.

11. 4. Tojástermelés

Az állattartásban kizárólag engedélyezett állatgyógyászati készítményeket szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. Az állatgyógyászati készítmény felhasználást az állatgyógyászati készítmény nyilvántartásban be kell vezetni. (I. Melléklet Nyilvántartás minták 3. Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás). Az alkalmazott takarmány-adalékanyag felhasználását az előírásoknak megfelelően kell használni, felhasználásukról nyilvántartást kell vezetni (I. Melléklet Nyilvántartás minták 2. Takarmány-adalékanyag nyilvántartás).

11. 4. 1. Gyűjtés

Csak egészséges állattól származó tojást gyűjtünk.

11. 4. 2. Tárolás

Tiszta, száraz, hűvös, jól szellőző, napfénytől védett helyen tároljuk a tojásokat. Száraztészta készítéséhez a tojásrakást követően legfeljebb 7 napon belüli tojást használjuk fel,

11. 5. Termék előállítás

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a tiszta és szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással. Az előállítási folyamat a liszt szitálásával és a tojás fertőtlenítésével kezdődik és a további műveletek a fogyasztásra kész kenyeret, pékárut, tartós lisztes árut és rétest eredményezik. A töltelékek kezelését, az arra jellemző termék útmutatója szerint végezzük.

A konyha minden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre. Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, sapkát, kendőt. Az élelmiszer előállítása alatt csak a szúnyoghálóval ellátott ablak legyen nyitva.

11. 6. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (kenyér, kelt tészta, tartós lisztes áru, rétes, csíramálé), a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldal(ak)on lévő lapot a kistermelő aláírta. Nem szükséges péküzem a magánházi előállítás és értékesítés céljára.

11. 6. 1. Kistermelői kenyér előállítás, értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Liszt szitálása	Szennyeződés nélküli liszt	A liszt átszitálása lisztszítán.	Ha mégis szennyeződés kerülne az átszitált lisztbe újra szitáljuk.
Kovászkészítés	Az érett kovász szállás, rugalmatlan	Friss élesztő felhasználása. A kovász hőmérséklete 26-28 °C. Kézi kovászkészítésnél előzetesen a kezünket fertőtlenítsük. Tisztított, fertőtlenített kovászkészítő edényt használjunk.	Újbóli kéz és edény fertőtlenítés.
Dagasztás	Jól formálható, egynemű tészta	Fertőtlenített dagasztógépben, vagy kézzel fateknőben, vagy műanyag tálba és kézzel végezzük a műveletet. Tésztahőmérséklet 29-30 °C.	Ha nem fertőtlenítettük a dagasztógépet vagy a kezünket, a tésztát saját célra készítjük.
Feldolgozás	Jellemző kenyérforma kialakítása	Tiszta, fertőtlenített asztal, kéz, kés, szakajtó.	Az asztal, kéz, kés, szakajtó tisztítása, fertőtlenítése.
Kelesztés	A kelesztés végére, a tészta duplájára keljen.	Tartsuk melegen (32-35 °C-on) a tésztát. Tiszta fertőtlenített textíliával takarjuk le a szakajtókat. A kelesztés ellenőrzése.	A helyiség hőmérsékletének növelése a helyes kelesztési tésztahőmérséklet érdekében.
Sütés	A kenyér süljön át, a héja ne legyen égett.	Tiszta legyen a kemence. A sütés folyamatát ellenőrizzük. A kisült kenyeret ivóvízzel nedvesítsük. Vert kenyér esetén az égett hélyrész eltávolítására használt eszközt tisztítsuk.	A kemence tisztítása. Sütési hőmérséklet szabályozása.
Hűtés	A kenyér tiszta legyen.	A kisült kenyereket tiszta, rendezett helyen hűtsük.	Áthelyezés tiszta helyre.
Tárolás	A kenyér tiszta, ropogós maradjon.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti, tiszta helyen tárolás. Tiszta textíliával takarjuk le a kenyeret.	Ha a kenyér szennyeződött ne értékesítsük.
Szállítás, csomagolás, értékesítés	A kenyér tiszta maradjon. Kenyérpapírba csomagolás.	Tiszta legyen a kosár, asztal. A kenyérpapírt tartsuk tisztán.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a kenyeret ne értékesítsük. A szennyeződött kenyérpapírt ne használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

11. 6. 2. Kistermelői pékáru: kelt tésztából készült termékek (lekváros, diós, túrós kifli, batyu, pogácsa) előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Liszt szitálása	Szennyeződés nélküli liszt	A liszt átszitálása lisztszítán.	Ha mégis szennyeződés kerülne az átszított lisztbe újra szitáljuk.
Tojás fertőtlenítése, feltörése	Fertőtlenített tojás.	Szennyeződés fellazítása, tisztítás, öblítés, fertőtlenítés 1 %-os (2 liter vízbe 2 cl hypo) hypo oldatban 5-10 percig, folyóvízes öblítés. A tojásokat törjük egyenként egy kis edénybe. A tojás szaga, színe az egészséges tojásra jellemző legyen.	Ha szennyeződés maradt a tojáson tovább áztatjuk, alaposan tisztítjuk, fertőtlenítjük. Ha a feltört tojás kellemetlen szagú vagy színváltozása van, a tésztához nem használjuk fel.
Dagasztás	Egynemű, jól formálható tészta.	Fertőtlenített edényben és kézzel végezzük a műveletet.	Ha nem fertőtlenítettük az edényt vagy a kezünket, a tésztát saját célra készítjük.
Kelesztés	A kelesztés végére, a tészta duplájára keljen, kellemes, tiszta illatú legyen	Tartsuk melegen (32-35 °C-on) a tésztát. Tiszta fertőtlenített textíliával takarjuk le a szakajtókat. A kelesztés ellenőrzése.	A helyiség hőmérsékletének növelése a helyes kelesztési tésztahőmérséklet érdekében.
Nyújtás	A szükséges vastagságig végezzük a nyújtást.	Fertőtlenített kézzel, tiszta nyújtódeszkán és nyújtófával végezzük a műveletet.	Kéz tisztítása és fertőtlenítése. Nyújtódeszka és nyújtófa tisztítása.
Vágás, töltés, formázás	Tiszta tészta.	Fertőtlenített kézzel, késsel, formázóval, kenővel végezzük a műveletet. A töltelék tiszta, a lekvárra, dióra, túróra jellemző állományú, színű, illatú és ízű	Kéz, kés fertőtlenítése, papírtörölővel szárazra törzése. A töltelék cseréljük hibátlan illatúra, ízűre.
Kelesztés	A jellemző méret alakuljon ki.	Tiszta helyiség.	A helyiség tisztítása.
Sütés	A tészta pirosra sült legyen.	Sütési hőmérséklet 180-200 °C. Ellenőrizzük a sülés folyamatát.	A sütési hőmérséklet szabályozása. Az égett tésztákat ne értékesítsük.
Hűtés	A tészta tiszta legyen.	A kisült tésztát tiszta, rendezett helyen hűtsük.	Áthelyezés tiszta helyre.
Tárolás	A tészta tiszta maradjon.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti, tiszta helyen. Tiszta textíliával takarjuk a tésztát.	Ha a tészta szennyeződött ne értékesítsük.
Szállítás, csomagolás, értékesítés	A tészta tiszta maradjon.	Tiszta legyen a kosár, asztal. Élelmiszer csomagolására alkalmas tasak beszerzése, tisztán tárolása.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a tésztát ne értékesítsük. A szennyeződött csomagolót ne használjuk fel.

Hely, dátum

kistermelő

11. 6. 3. Kistermelői tartós lisztes áru (édes vagy sós sütemény, mézeskalács) előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Liszt szitálása	Szennyeződés nélküli liszt	A liszt átszitálása lisztszítán.	Ha mégis szennyeződés kerülne az átszítált lisztbe újra szitáljuk.
Tojás fertőtlenítése, feltörése	Fertőtlenített tojás.	Szennyeződés fellazítása, tisztítás, öblítés, fertőtlenítés 1 %-os (2 liter vízbe 2 cl hypo) hypo oldatban 5-10 percig, folyóvízes öblítés. A tojásokat törjük egyenként egy kis edénybe. A tojás szaga, színe az egészséges tojásra jellemző legyen.	Ha szennyeződés maradt a tojáson tovább áztatjuk, alaposan tisztítjuk, fertőtlenítjük. Ha a feltört tojás kellemetlen szagú vagy színváltozása van, a tésztahoz nem használjuk fel.
Gyúrás	Egynemű, jól formázható tészta.	Fertőtlenített tálban és kézzel végezzük a műveletet.	Ha nem fertőtlenítettük a tálat vagy a kezünket, a tésztát saját célra készítjük.
Nyújtás	A szükséges vastagságú legyen.	Fertőtlenített kézzel, tiszta nyújtódeszkán és nyújtófával végezzük a műveletet.	Kéz tisztítása és fertőtlenítése. Nyújtódeszka és nyújtófa tisztítása.
Szaggatás	A formára jellemző alak kialakítása.	Fertőtlenített kézzel, késsel, szaggatóval, kenővel végezzük a műveletet.	Kéz, kés fertőtlenítése, papírtörővel szárazra törése.
Sütés	A tészta mindkét oldala sült legyen.	Sütési hőmérséklet 180-200 °C. Ellenőrizzük a sülés folyamatát.	A sütési hőmérséklet szabályozása. Az égett tésztákat ne értékesítsük.
Hűtés	A tészta tiszta legyen.	A kisült tésztát tiszta, rendezett helyen hűtsük.	Athelyezés tiszta helyre.
Tárolás	A tészta tiszta maradjon.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti, tiszta helyen tárolás. Tiszta műanyag dobozban tároljuk.	A szennyeződött, penészes süteményt ne értékesítsük, komposztáljuk.
Szállítás, csomagolás, értékesítés	A tészta tiszta maradjon.	Tiszta legyen a kosár, asztal. Élelmiszer csomagolására alkalmas tasak beszerzése, tisztán tárolása.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a süteményt ne értékesítsük. A szennyeződött csomagolóanyagot ne használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

11. 6. 4. Kistermelői rétes előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Liszt szitálása	Szennyeződés nélküli liszt	A liszt átszitálása lisztszítán.	Ha mégis szennyeződés kerülne az átszított lisztbe újra szitáljuk.
Tojás fertőtlenítése, feltörése	Fertőtlenített tojás	Szennyeződés fellazítása, tisztítás, öblítés, fertőtlenítés 1 %-os (2 liter vízbe 2 cl hypo) hypo oldatban 5-10 percig, folyóvízes öblítés. A tojásokat törjük egyenként egy kis edénybe. A tojás szaga, színe az egészséges tojásra jellemző legyen.	Ha szennyeződés maradt a tojáson tovább áztatjuk, alaposan tisztítjuk, fertőtlenítjük. Ha a feltört tojás kellemetlen szagú vagy színváltozása van, a tésztahoz nem használjuk fel.
Gyúrás	Egynemű, jól formálható tészta.	Fertőtlenített tálban és kézzel végezzük a műveletet.	Ha nem fertőtlenítettük a tálat vagy a kezünket, a tésztát saját célra készítjük.
Nyújtás	Szakadásmentes legyen.	Fertőtlenített kézzel, tiszta abroszon végezzük a műveletet.	Kéz tisztítása és fertőtlenítése.
Töltés	Tiszta tészta.	Fertőtlenített kézzel, késsel végezzük a műveletet. A töltelék frissen készített, tiszta, az adott töltelékre jellemző illatú és ízű legyen.	Kéz, kés fertőtlenítése, papírtörővel szárazra törzése.
Sütés	A rétes mindkét oldala barnáspirosasra sült legyen.	Sütési hőmérséklet 180-200 °C. Ellenőrizzük a sülés folyamatát.	A sütési hőmérséklet szabályozása. Az égett tésztákat ne értékesítsük.
Hűtés	A rétes tiszta legyen.	A kisült rétest tiszta, rendezett helyen hűtsük.	Áthelyezés tiszta helyre.
Szeletelés	Tiszta, jellemző méretű szeletek.	Tiszta, fertőtlenített késsel és kézzel végezzük a szeletelést.	A kés, kéz fertőtlenítése.
Tárolás	A rétes tiszta maradjon.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti, tiszta helyen tárolás. A tepsiket tiszta textíliával takarjuk le.	A szennyeződött rétest ne értékesítsük, komposztáljuk.
Szállítás, csomagolás, értékesítés	A rétes tiszta maradjon.	Tiszta legyen a kosár, asztal. Élelmiszer csomagolására alkalmas tasak beszerzése, tisztán tárolása.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a süteményt ne értékesítsük. A szennyeződött csomagolóanyagot ne használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

11. 6. 5. Kistermelői csíramalé előállítása és értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Búza válogatása	Tiszta, egészséges, egész búza felhasználása.	Föld, kő, beteg, törött szemek kiválogatása.	Beteg, szemek komposztálása. Újválogatás.
Áztatás	Tiszta legyen a búza.	Tiszta, fertőtlenített edényben, friss vízzel felöntjük a búzát úgy, hogy ellepje. 1 nap után leöntjük a vizet, friss vízzel legalább háromszor átmoszuk. A művelet végzése előtt kézfertőtlenítés.	Újbóli átmosás.
Terítés, csíráztatás	A kicsírázott búza gyökérzete hófehér és egybefüggő.	3 cm rétegvastagságban terítjük, tiszta, fertőtlenített tepsire, tálcára. Szobahőmérsékleten, tiszta helyen csíráztatjuk, védve a szennyeződéstől.	A tálca, tepszi ismételt tisztítása és fertőtlenítése. A szennyeződött részek kivágása.
Darálás	Egyenletes szemcse nagyság.	Tiszta, fertőtlenített darálóval és kézzel végezzük a műveletet. A darált búzát tiszta, fertőtlenített edénybe fogjuk fel.	Újbóli tisztítás és fertőtlenítés a darálás előtt.
Átmosás	A ledarált búzacsíra tiszta legyen.	Friss vízzel.	Ha nem tiszta, friss vízzel mostuk át, használjuk fel magáncélra.
Szűrés	A csíralé tiszta legyen.	Tiszta, fertőtlenített szűrőben, edénybe.	A szűrő és felfogó edény ismételt tisztítása és fertőtlenítése.
Liszt szitálása	Szennyeződés nélküli liszt	A liszt átszitálása lisztszítán.	Ha mégis szennyeződés kerülne az átszitált lisztbe újra szitáljuk.
Keverés	Egynemű tészta	Tiszta, fertőtlenített kézzel vagy robotgéppel végezzük.	Keverés előtt ismételt tisztítás és fertőtlenítés.
Sütés	Aranysárgára sült csíramalé.	Tiszta tepsiben, sütőben, kemencében megsütjük.	Tovább sütés.
Hűtés	A csíramalé tiszta legyen.	Tiszta, hűvös helyen hidegre hűtjük.	Áthelyezés tiszta helyre.
Szeletelés	A csíramalé tiszta maradjon.	Tiszta, fertőtlenített késsel és kézzel szeleteljük.	Szeletelés előtt ismételt tisztítás és fertőtlenítés.
Csomagolás	Tiszta élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag beszerzése és tisztán tárolása. Csomagolás tiszta, fertőtlenített süteményes lapáttal és kézzel történjen.	A szennyeződött csomagolóanyagot ne használjuk fel. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés.
Tárolás	A csíramalé a rá jellemző színű, ízű, illatú és állományú legyen.	Tiszta, száraz, hűvös helyen, maximum 16 óráig tároljuk.	Szín, íz, állomány elváltozás esetén komposztáljuk, vagy állati takarmányozásra használjuk fel.

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Szállítás, értékesítés	A csomagolás tiszta maradjon.	Tiszta legyen a táska, kosár, rekesz, asztal.	Ha szennyeződés éri a csomagokat töröljük le. Ha a sütést követő 24 órán belül nem értékesítettük, komposztáljuk, vagy állati takarmányozásra használjuk fel.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

11. 7. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamrai regisztrációs szám,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállító egészséges),
- Jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről
- Takarítási és fertőtlenítési terv (11. 9. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (11. 10. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (11. 11. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Növény-védőszer nyilvántartás (II. Melléklet 4.)
- Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás (II. Melléklet 2.), saját állati termék (töltelék...) esetén
- Takarmány adalékanyag nyilvántartás (II. Melléklet 3.), saját állati termék (töltelék...) esetén
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba a növénytermesztésből értékesítésre kerülő növényeket, és az előállításra felhasználtakat kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a pékárú előállítását és értékesítésüket kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általában észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

11. 8. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A tartós lisztes áru minőség-megőrzési idő meghatározásához elkülönítünk legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett minőség-megőrzési idő pl. 3 hónap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
2. számú minta – a minőség-megőrzési idő felidejében, a tárolás megkezdésének 6. hetében
3. számú minta – a lejárat napján, a 3. hónap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
4. számú minta – a teljes minőség-megőrzési idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 3 hónap egyharmada 1 hónap, ezért a 4. hónap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a kamra hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük az élelmiszert és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszészlap megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 2 hónapra

vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 1 hónap múlva, a 4. számú mintát a 11. héten kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

11. 9. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezése)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés (pl nyers hússzeletelés után), szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer				Szükség szerint	Élelmiszer maradék gyűjtése, nedves ruhával portalanítni, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Kés, vágódeszka, tál, szűrő nyújtódeszka, nyújtófa, dagasztógép, szakajtó, kenő, tepsi, tálca, daráló, robotgép,	Tisztító- és fertőtlenítőszer, forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Abrosz, konyharuha	Mosópor, fertőtlenítőszer				Minden használat után.	Minden esetben vasalni.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék gyűjtése, vizes letörlést követően papírtörölővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkezelő:				Minden munka megkezdése előtt Vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban.
Tároló doboz	Tisztítószer:				Minden használat után	Kívül belül

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

11. 10. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs szám:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
molylepke	Kamra	Molycsapda kihelyezése, rendszeres cseréje	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs molylepke a csapdában
hangya	Konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák
Repülő rovarok (légy)	Konyha	Nyitható ablakra szúnyogháló felszerelése. A bejárat fölé légyragacs elhelyezése, rendszeres cseréje.	Ellenőrzés naponta.	Nincs légy a konyhában.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

11. 11. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.
2.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.
3.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést.
4.
 - a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
 - b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!
5.
 - a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszerket szabad használni.
 - b) A tisztító- és fertőtlenítőszerket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.
6.
 - a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
 - b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
7.
 - a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
 - b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.
- 8.

- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) A lisztet tiszta, száraz, hűvös kell tárolni, a szennyeződéstől védve.
 - b) Mindegy milyen helyen tároljuk a malomipari terméket, mert úgyis szárazak.
- 17.

- a) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.
 - b) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használok, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.
- 18.
- a) A megbontott zsákot a kamrában a használat után visszazárom, mert védem a terméket a szennyeződéstől.
 - b) A kamrában nem szennyeződhet az élelmiszer.
- 19.
- a) A pékáru fogyaszthatósági ideje 1 nap, a sütés napján értékesíteni kell.
 - b) A pékáru addig értékesíthető, amíg jó ízű..
- 20.
- a) A kamrában a tárolás alatt rovarok telepedhetnek meg lisztben. A kamrában elhelyezett molycsapda segítségével megakadályozhatjuk a molyok szaporodását.
 - b) A kamrában nem szokott molylepke lenni.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. a, 17. b, 18. a, 19. a, 20. a.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata

12. Kistermelői száraztészta előállítása és értékesítése

12. 1. Gabonatermesztés

12. 1. 1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználást a növényvédő szer nyilvántartásban kell vezetni. (II. Melléklet Nyilvántartás minták 4. Növényvédő szer nyilvántartás).

12. 1. 2. Betakarítás

Ügyeljünk arra, hogy egészséges, érett légszáraz gabonát takarítsunk be.

12. 1. 3. Tárolás

Száraz, hűvös helyen tároljuk a gabonát.

12. 2. Gabona őrlés végeztetése malomban

A búza lisztte őrlését végeztethetik egy malomban, bérőrlésként. A bérőrlésre vonatkozó feljegyzés készítése fontos, szállítólevél legyen az oda és haza szállított mennyiségről.

12. 3. Liszt tárolása

A lisztet tiszta, száraz, hűvös helyen tároljuk. A felbontott zsákot a liszt kivétele után zárjuk vissza. A minőség-megőrzési időn belül használjuk fel.

12. 4. Tojástermelés

Az állattartásban kizárólag engedélyezett állatgyógyászati készítményeket szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. Az állatgyógyászati készítmény felhasználást az állatgyógyászati készítmény nyilvántartásban be kell vezetni. (I. Melléklet Nyilvántartás minták 3. Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás). Az alkalmazott takarmány-adalékanyag felhasználását az előírásoknak megfelelően kell használni, felhasználásukról nyilvántartást kell vezetni (I. Melléklet Nyilvántartás minták 2. Takarmány-adalékanyag nyilvántartás).

12. 4. 1. Gyűjtés

Csak egészséges állattól származó tojást gyűjtsünk.

12. 4. 2. Tárolás

Tiszta, száraz, hűvös, jól szellőző, napfénytől védett helyen tároljuk a tojásokat. Száraztészta készítéséhez a tojásrakást követően legfeljebb 7 napon belüli tojást használjuk fel,

12. 5. Termék előállítás

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a tiszta és szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással. Az előállítási folyamat a liszt szitálásával és a tojás fertőtlenítésével kezdődik és a további műveletek a fogyasztásra kész száraztésztát eredményezik. A száraztészta lehet tojásos és tojás nélküli, kézi készítésű (legalább 6 db tojást tartalmaz kilogrammonként) és gépi készítésű (legalább egy műveletet géppel végeznek az előállítás során).

A konyha minden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre. Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, sapkát, kendőt. A száraztészta előállítása alatt csak a szúnyoghálóval védett ablak legyen nyitva.

12. 6. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (száraztészta), a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldalon lévő lapot a kistermelő aláírta.

12. 6. 1. Kistermelői száraztészta előállítása, értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Liszt szitálása	Szennyeződés nélküli liszt	A liszt átszitálása lisztszítán.	Ha mégis szennyeződés kerülne az átszitált lisztbe, újra szitáljuk.
Tojás fertőtlenítése, feltörése	Kórokozó mikroorganizmust ne tartalmazzon	A tojásokat egy tálba rakjuk vizet engedünk rájuk, 10-15 percig áztatjuk, amíg a szennyeződések fellazulnak. Átrakjuk egy másik tálba, amelyben mosószerrel megmossuk. Az így megtisztított tojásokat folyó víz alatt leöblítjük, fertőtlenítőszeres (3% -os: 2 liter vízbe 6 cl Hypo) vízbe helyezzük 5-10 percig, majd folyó víz alatt leöblítjük, és a vizet lecsepegtetjük. A tojás szaga, színe az egészséges tojásra jellemző legyen. A tojásokat egyenként kis edénybe feltörjük, megszagoljuk.	Ha szennyeződés maradt a tojáson tovább áztatjuk, alaposan tisztítjuk, fertőtlenítjük. Ha a feltört tojás kellemetlen szagú vagy színváltozása van, a tésztahoz ne használjuk fel.
Tésztakészítés	Egynemű, rugalmas tészta legyen.	Fertőtlenített tálban és kézzel végezzük a műveletet.	Ha nem fertőtlenítettük a tálat vagy a kezünket, a tésztát saját célra készítjük.
Nyújtás	A tészta kellő vastagságú és jól tömörödött legyen. Nyújtógép tiszta, száraz legyen.	Fertőtlenített kézzel, tiszta nyújtódeszkán és nyújtófával végezzük a műveletet. A nyújtógépet nem napi használat esetén a nyújtás előtt tisztítani, fertőtleníteni és szárítani kell.	Kéz tisztítása és fertőtlenítése. Nyújtódeszka és nyújtófa tisztítása. Ha a nyújtógép nem tiszta, meg kell ismételni a tisztítást, fertőtlenítést és szárítást.
Szikkasztás	A tészta rugalmas, a levelek nem ragadnak össze.	Fertőtlenített, vasalt textília és tiszta asztal.	Az asztal tisztítása, fertőtlenített textília használata.

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Vágás	Vágógép tiszta, száraz legyen.	Fertőtlenített kézzel, késsel, derelyevágóval, vágódeszkán, nyújtódeszkán, csigapödrővel végezzük a műveletet. A vágógépet nem napi használat esetén a vágás előtt tisztítani, fertőtleníteni és szárítani kell.	Kéz, kés, derelyevágó, vágódeszka, nyújtódeszka, csigapödrő fertőtlenítése, papírtörölővel szárazra törlése. Ha a vágógép nem tiszta, meg kell ismételni a tisztítást, fertőtlenítést és szárítást.
Szárítás	Száraz, rugalmatlan, tiszta, a szárasztészta jellemző illatú legyen.	Fertőtlenített, vasalt textilá és tiszta szobahőmérsékletű helyiség.	A helyiség tisztítása, fertőtlenített, vasalt textilá alkalmazása.
Tasakolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas és/vagy tiszta csomagolóanyagba
Tárolás	A szárasztészta tiszta legyen.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. A tasakok a készítés dátumával legyenek ellátva. Havonta ellenőrizzük a szárasztészta.	Ha a tasak szennyeződött, át kell csomagolni. Ha a szárasztészta megpenészedett meg kell semmisíteni, vagy komposztálható.
Szállítás, értékesítés	A tasakok tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta, száraz ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

12. 7. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamrai regisztrációs szám,
- Érvényes Hatósági állatorvosi bizonyítvány (tojástermeléshez),
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről
- Takarítási és fertőtlenítési terv (12. 9. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (12. 10. pontban)
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (12. 11. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás (II. Melléklet 2.),
- Takarmány adalékanyag nyilvántartás (II. Melléklet 3.),
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba a tojástermelésből és a gabonatermesztésből értékesítésre kerülő termékeket kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a száraztészta előállítását és az értékesítést kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általa észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

12. 8. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A száraztésztaból minőség-megőrzési idő meghatározásához elkülönítünk legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett minőség-megőrzési idő pl. 6 hónap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a minőség-megőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 3. hónapjában
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 6. hónap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
- 4. számú minta – a teljes minőség-megőrzési idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 6 hónap egyharmada 2 hónap, ezért a 8. hónap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a kamra hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük az élelmiszert és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 5 hónapra

vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 2,5 hónap múlva, a 4. számú mintát a 7,5. hónapban kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

12. 9. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezése)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	Behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés, szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Kés, vágódeszka, tál, nyújtódeszka, nyújtófa, nyújtó- és vágógép, derelyevágó, csigapödrő	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörlővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkezelő:				Minden munka megkezdése előtt Vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után	Legyenek mindig jó állapotban
Tároló doboz	Tisztítószer:				Minden használat után	Kívül belül
Abrosz, konyharuha	Mosópor, fertőtlenítőszer:				Minden használat után.	Minden esetben vasalni si.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

12. 10. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
molylepke	Kamra	Molycsapda kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs molylepke a csapdában
hangya	Konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák
Repülő rovarok (légy)	Konyha	Nyitható ablakra szúnyogháló felszerelése. A bejárat fölé légyragacs elhelyezése, rendszeres cseréje.	Ellenőrzés naponta.	Nincs légy a konyhában.

.....
Hely, dátum.....
kistermelő

12. 11. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.
2.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.
3.
 - a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.
 - b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.
4.
 - a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.
 - b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!
5.
 - a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszerket szabad használni.
 - b) A tisztító- és fertőtlenítőszerket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.
6.
 - a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
 - b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.
7.
 - a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
 - b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.
- 8.

- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrküetés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy az előállítás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgyis szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) A lisztet tiszta, száraz, hűvös kell tárolni, a szennyeződéstől védve.
 - b) Mindegy milyen helyen tároljuk a malomipari terméket, mert úgyis szárazak.
- 17.

- a) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.
 - b) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használok, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.
- 18.
- a) A megbontott zsákot a kamrában a használat után visszazárom, mert védem a terméket a szennyeződéstől.
 - b) A kamrában nem szennyeződhet az élelmiszer.
- 19.
- a) Ha a tojás felülete tiszta, így is feltörhető a száraztésztához.
 - b) A tojásokat felhasználás előtt mindig tisztítani és fertőtleníteni kell.
- 20.
- a) A kamrában a tárolás alatt rovarok telepedhetnek meg lisztben, a száraztészta csomagolásán. A kamrában elhelyezett molycsapda segítségével megakadályozhatjuk a molyok szaporodását.
 - b) A kamrában nem szokott molylepke lenni.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. a, 17. b, 18. a, 19. b, 20. a.

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata

13. Kistermelői malomipari termékek (liszt, dara) előállítása és értékesítése

13. 1. Gabonatermesztés

13. 1. 1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználást a növényvédő szer nyilvántartásban kell vezetni. (II. Melléklet Nyilvántartás minták 4. Növényvédő szer nyilvántartás).

13. 1. 2. Betakarítás

Ügyeljünk arra, hogy egészséges, érett légszáraz gabonát takarítsunk be.

13. 1. 3. Tárolás

Száraz, hűvös helyen tároljuk a gabonát.

13. 2. Gabona őrlés végeztetése malomban

A termékek őrlését végeztethetik egy malomban, bérőrlésként. A bérőrlésre vonatkozó feljegyzés készítése fontos, szállítólevél legyen az oda és haza szállított mennyiségről.

13. 3. Őrölt termékek tárolása

A lisztet, darát tiszta, száraz, hűvös helyen tároljuk. A felbontott zsákot a liszt kivétele után zárjuk vissza. A minőség-megőrzési időn belül használjuk fel.

13. 4. Termék előállítás

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a tiszta és szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással.

A konyha minden csomagolás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a konyhától. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvízes öblítésre. Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, sapkát, kendőt.

13. 5. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (lisztek, dara), a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelőek, és a következő oldalon lévő lapot a kistermelő aláírta.

13. 5. 1. Kistermelői malomipari termékek (liszt, dara) csomagolása, értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Szállítás	A zsák tiszta maradjon.	Tiszta zsákba kerüljön az őrlemény. Tiszta autóval történjen a szállítás.	Zsák cseréje tisztára. Az autó takarítása.
Tárolás (zsákos liszt)	A gabonára jellemző színű, tiszta illatú, csomómentes.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. A megbontott zsákok visszazárása. Molycsapda figyelése.	Áthelyezés hűvös, száraz, sötét helyre. A molyos, penészes, dohos őrleményt meg kell semmisíteni, vagy komposztálható, vagy állatok etetésére felhasználható.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba
Tárolás (tasakolt liszt)	A tasak tiszta legyen.	Sötét, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. Havonta ellenőrzés.	Ha a tasak szennyeződött, át kell csomagolni. Ha az őrlemény dohos, penészes meg kell semmisíteni, vagy komposztálható.
Szállítás, értékesítés	A tasakok tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táskák vagy kosár, asztal. Az őrleményt a minőség-megőrzési időn belül értékesítsük.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta, száraz ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

13. 6. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamrai regisztrációs szám,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről
- Takarítási és fertőtlenítési terv (13. 8. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (13. 9. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (13. 10. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Növény védőszer nyilvántartás ((II. Melléklet 4.),
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba a gabonatermesztésből értékesítésre kerülő termékeket kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a liszt, dara előállítását és az értékesítést kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általa észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

13. 7. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A malomipari termékekből minőség-megőrzési idő meghatározásához elkülönítünk legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett minőség-megőrzési idő pl. 6 hónap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
2. számú minta – a minőség-megőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 3. hónapjában
3. számú minta – a lejárat napján, a 6. hónap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
4. számú minta – a teljes minőség-megőrzési idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 6 hónap egyharmada 2 hónap, ezért a 8. hónap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a kamra hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük az élelmiszert és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos lehet. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 5 hónapra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 2,5 hónap múlva, a 4. számú mintát a 7,5. hónapban kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

13. 8. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezése)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	Behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés, szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Adagoló kanál	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörölővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: Vízkeoldó:				Minden munka megkezdése előtt Vízkeoldás szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban
Tároló doboz	Tisztítószer:				Minden használat után	Kívül belül

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

13. 9. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:.....Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
molylepke	Kamra	Molycsapda kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs molylepke a csapdában
hangya	Konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák
Repülő rovarok (légy)	Konyha	Nyitható ablakra szúnyogháló felszerelése. A bejárat fölé légyragacs elhelyezése, rendszeres cseréje.	Ellenőrzés naponta.	Nincs légy a konyhában.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

13. 10. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve:.....

Regisztrációs szám:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.

a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.

b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.

2.

a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.

b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.

3.

a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.

b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést.

4.

a) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.

b) Az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!

5.

a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszereket szabad használni.

b) A tisztító- és fertőtlenítőszereket a használati utasításban leírtak szerint kell használni.

6.

a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.

b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.

7.

a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.

b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.

- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy a gyártás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgymint szennyeződni fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.
- 15.
- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
 - b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.
- 16.
- a) A lisztet, darát tiszta, száraz, hűvös helyen kell tárolni, a szennyeződéstől védve.
 - b) Mindegy milyen helyen tároljuk a malomipari terméket, mert úgymint szárazak.

17.

- a) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.
- b) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használok, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.

18.

- a) A megbontott zsákot a kamrában a használat után visszazárom, mert védem a terméket a szennyeződéstől.
- b) A kamrában nem szennyeződhet az élelmiszer.

19.

- a) A piaci asztalon bárhol elhelyezhetem a lisztet, darát, fontos, hogy tiszta legyen.
- b) A lisztet, darát védjük a napsütéstől.

20.

- a) A kamrában a tárolás alatt rovarok telepedhetnek meg lisztben, darában. A kamrában elhelyezett molycsapda segítségével megakadályozhatjuk a molyok szaporodását.
- b) A kamrában nem szokott molylepke lenni.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. a, 17. b, 18. a, 19. a, 20. a

V. Melléklet Kistermelői élelmiszer előállítás jó gyártási gyakorlata

14. Kistermelői hidegen sajtolt olajok előállítása és értékesítése

14. 1. Növénytermesztés

14. 1. 1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználást a növényvédő szer nyilvántartásban kell vezetni. (II. Melléklet Nyilvántartás minták 4. Növényvédő szer nyilvántartás).

14. 1. 2. Betakarítás

Ügyeljünk arra, hogy egészséges, érett légszáraz olajos növényt takarítsunk be.

14. 1. 3. Tárolás

Száraz, hűvös helyen tároljuk az olajos növényt.

14. 2. Termék előállítás

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a tiszta és szennyezet területek műveletei ne keveredjenek egymással.

Az előállító helyiség minden étolaj előállítás és csomagolás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A házi állatot tartsuk távol a helyiségtől. Gondosan ügyeljünk a kéz, eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvizet öblítésre. Termék előállításakor viseljünk tiszta védőruhát, kötényt, sapkát, kendőt.

14. 3. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.

Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat és ezeket megfelelő ellenőrzéssel felügyeletünk alatt tarthatjuk.

Az alábbi élelmiszer (hidegen sajtolt étolaj), a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely adottságai megfelelőek, és a következő oldalon lévő lapot a kistermelő aláírta.

14. 3. 1. Kistermelői hidegen sajtolt olajok előállítása, értékesítése

Fontos higiéniai művelet	Elvárás	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Tárolás	Olajos mag nedvességtartalma 6-12%, tisztasága 98 %-os legyen.	Tiszta, száraz, hűvös, fénytől védett tárolóban, szennyeződéstől védve tároljuk.	Ha az olajos mag nedvességtartalma 12 % fölötti, szárítsuk. Ha a tisztasága 98 % alatti, tisztítsuk. A dohos, penészes olajos magot komposztáljuk, vagy égessük el.
Aprítás	Az őrlemény tiszta, idegen anyagoktól mentes legyen.	Az aprító berendezést termékváltás előtt, és hosszabb állás előtt és után tisztítani kell.	Ha a darálót nem tisztítottuk ki a termékváltáskor és az őrlemény idegen maggal vagy avas maradvánnyal keveredett, vegyük külön. A darálót tisztítsuk.
Préselés	Az olaj kellemes, az alapanyagra jellemző ízű és illatú, minden idegen íztől és illattól mentes legyen.	A prést termékváltáskor és hosszabb állás előtt és után tisztítani és fertőtleníteni kell. A présnyomás nagysága olyan legyen, hogy a présben maximum 80 °C-os legyen az olaj. Élelmiszer tárolására alkalmas étolaj tároló edény beszerzése és használata. A hordót minden használat után erős zsíroldó hatású tisztítószerrel tisztítsuk, és fertőtlenítőszerrel fertőtlenítsük.	Ha présből kifolyó olaj kellemetlen (avas) ízű és illatú használjuk állati takarmányozásra. Ha az olaj dohos, penészes ízű, illatú semmisítsük meg.
Töltés, zárás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba
Tárolás	A palackok, kannák tiszta legyen.	Napfénytől védett, száraz, hűvös +20 °C alatti tárolás. Havonta ellenőrzés.	Ha a palack vagy kanna szennyeződött, tisztára kell törölni.
Szállítás, értékesítés	A palackok, kannák tiszták maradjanak. Értékesítés a minőség-megőrzési időn belül.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat tiszta ruhával töröljük le.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

14. 4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- Nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamarai regisztrációs szám,
- Orvosi igazolás (az élelmiszer előállítója egészséges),
- Jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről
- Takarítási és fertőtlenítési terv (14. 6. pontban),
- Kártevő ellenőrzési terv (14. 7. pontban),
- Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések) (14. 8. pontban),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- Növény védőszer nyilvántartás ((II. Melléklet 4.),
- Termelési nyilvántartás alaptermék (II. Melléklet 5.),
- Előállítási nyilvántartás feldolgozatlan és feldolgozott (II. Melléklet 6.).

A Termelési nyilvántartásba az olajos magból értékesítésre, előállításra kerülő termékeket, mennyiségeket kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a hidegen sajtolt étolaj előállítását és az értékesítést kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általa észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl.: az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

14. 5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A malomipari termékekből minőség-megőrzési idő meghatározásához elkülönítünk legalább 4 palackot . Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett minta darabokat megszámozzuk, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett minőség-megőrzési idő pl. 9 hónap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
2. számú minta – a minőség-megőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 4,5. hónapjában
3. számú minta – a lejárat napján, a 9. hónap utolsó napján vizsgálatokat kell végezni
4. számú minta – a teljes minőség-megőrzési idő tartamát követően úgy, hogy még egy harmaddal később végzünk vizsgálatokat, pl. 9 hónap egyharmada 3 hónap, ezért a 12. hónap végén is végzünk vizsgálatokat.

Milyen megfigyelésekről és vizsgálatokról is beszélünk?

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a kamra hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan megtekintjük az élelmiszert és különféle elváltozásokat keresünk pl. a csomagoláson, vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is a romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos ízű, esetleg penészes, rothadt. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett minőség-megőrzési idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdni, rövidebb idő megadásával; fenti példa szerint 6 hónapra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 2 hónap múlva, a 4. számú mintát a 9. hónapban kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

14. 6. Takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:..... Regisztrációs száma:.....

Terület	Tisztító/fertőtlenítőszer (megnevezése)	Koncentráció %	Hőmérséklet °C	Behatási idő perc	Gyakoriság	Megjegyzés
Padló,	Tisztítószer:			-	Előállítás után	Élelmiszer maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés, szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak	Tisztítószer:			-	Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest	Tisztítószer:				Szükség szerint	Élelmiszer maradék összegyűjtése, nedves ruhával portalanítani, a pókhálót eltávolítani, a penészedést megakadályozni.
Daráló, prés, hordó, fejtőcső, tölsér.	Tisztító- és fertőtlenítőszer: forró víz	-	min. 85	2-5	Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék eltávolítása, az edényszárítóban szárítani.
Munkaasztal, munkapult	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörölővel szárazra törölni.
Mosogató, edényszárító	Tisztító- és fertőtlenítőszer: vízkőoldó				Minden munka megkezdése előtt Vízkezelés szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárítót cserélni kell.
Mosogató szivacs, kendő, kefe	Tisztító- és fertőtlenítőszer:				Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban
	Tisztítószer:				Minden használat után	Kívül belül

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

14. 7. Kártevő ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:..... Regisztrációs száma:.....

Kártevő	Helyiség	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
hangya	Konyha	Hangya irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzést naponta	Nincsenek hangyák
Repülő rovarok (légy)	Konyha	Nyitható ablakra szúnyogháló felszerelése. A bejárat fölé légyragacs elhelyezése, rendszeres cseréje.	Ellenőrzés naponta.	Nincs légy a konyhában.

.....
Hely, dátum

.....
kistermelő

14. 8. Általános higiéniai ismeretek (tesztkérdések)

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

Kitöltés helye, ideje:.....

Karikázza be a **helyes** mondat betűjelét!

1.

a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget oly módon kell rendszeresen szellőztetni, hogy megelőzzük a rovarok bejutását.

b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget nem szabad szellőztetni, mert így előzhető meg a rovarok helyiségbe jutása.

2.

a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felülete legyen sima, résmentes, folyadékot át nem eresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező. Legyen könnyen tisztítható, szükség szerint fertőtleníthető.

b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a fal felületének állapota nem fontos, hiszen nem érintkezik az élelmiszerrel.

3.

a) Az élelmiszer előállításra is használt helyiségben a mennyezet, vagy a tető belső felülete, a függő szerkezetek kellő távolságban vannak az élelmiszertől, ezért veszélyt nem jelentenek.

b) Az élelmiszer előállításra is használt helyiséget vagy úgy kell építeni, vagy a meglévő esetében mindent meg kell tenni azért, hogy megelőzzük a pára- és penészképződést és a nemkívánatos penészképződést.

4.

a) Az élelmiszerekkel érintkező gépek, eszközök, edények felülete mindegy milyen anyagból készül, hiszen a mosó- és tisztítószer hatékonyak.

b) Az élelmiszerekkel érintkező gépek, eszközök, edények felületének könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie. Tilos mérgező anyag használata!

5.

a) Csak a drága tisztító- és fertőtlenítőszeret szabad használni.

b) A tisztító- és fertőtlenítőszeret a használati utasításban leírtak szerint kell használni.

6.

a) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket mindig védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.

b) Az élelmiszer nyersanyagokat, félkész és késztermékeket nyáron védeni kell a portól, szennyeződéstől és káros hatástól.

- 7.
- a) A hulladéktároló edényt nem kell tisztítani és fertőtleníteni, mert csak hulladék tárolható benne.
 - b) A hulladéktároló edényt rendszeresen tisztítani és fertőtleníteni kell, hogy megelőzzük a káros baktériumok, rovarok és rágcsálók elszaporodását.
- 8.
- a) A házi állatok, a kutya, macska és madarak az élelmiszerre nem jelentenek veszélyt.
 - b) A házi állatok veszélyt jelentenek az élelmiszer előállítás szempontjából (toll, szőr, baktériumok), ezért soha nem lehetnek jelen az előállítás során.
- 9.
- a) Az élelmiszer előállításához ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.
 - b) Az élelmiszer előállításához nem kell ivóvíz minőségű vizet biztosítani.
- 10.
- a) Ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás tüneteit észlelem orvoshoz fordulok, és az orvos jóváhagyása után végzek élelmiszer előállítást és forgalmazást.
 - b) Nem megyek orvoshoz, megvárom, amíg a tünetek elmúlnak.
- 11.
- a) Ha a bőrön horzsolás, sérülés van, el kell látni az élelmiszer terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal, és gumikesztyűt kell viselni. Meg kell előzni, hogy a gyártás során az élelmiszer a seb váladékától, baktériumoktól szennyeződjön.
 - b) Ha sebtapasszal nem fedjük le a sebet, és elég ügyesen dolgozunk, nem jelent veszélyt a sebváladék az élelmiszerre.
- 12.
- a) A teljes testemet naponta alaposan tisztán tartom, és ápolom. A hajamat, szakállamat rendszeresen tisztán tartom és ápolom.
 - b) Kedvem szerint tisztálkodom, és ápolom a testemet és szakállamat.
- 13.
- a) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor nem kell tiszta ruhát és sapkát felvenni, hiszen a munka közben úgymint szennyeződnie fog.
 - b) Az élelmiszer előállítás megkezdésekor azért vegyünk fel mindig tiszta ruhát és sapkát, hogy megelőzzük az élelmiszer ruhától, hajtól származó szennyeződését.
- 14.
- a) A nyersanyag vagy a késztermék szennyeződésének megelőzése céljából mindig kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, takarítás előtt és után, szennyes munkaterületről tiszta területre való belépéskor, fül, orr, száj vagy haj érintése után, a hulladék eltávolítása vagy kezelése után.
 - b) Általában igaz, hogy kezet kell mosni a munka megkezdése előtt, minden WC használat előtt és után, de a hőkezelt élelmiszer előállításakor ez felesleges.

15.

- a) A csomagolóanyagot tiszta, száraz, hűvös helyen (elkülönített helyen vagy szekrényben) kell tárolni.
- b) A csomagolóanyagot nem kell védeni a szennyeződéstől, hiszen a belseje tiszta.

16.

- a) A hidegen sajtolt étolajat napfénytől védve, tiszta, száraz, hűvös helyen kell tárolni, a szennyeződéstől védve.
- b) Mindegy milyen helyen tároljuk a hidegen sajtolt étolajat, mert a palackokban nem szennyeződik.

17.

- a) A csomagolóanyag a benne lévő terméket védje a sérüléstől.
- b) Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagot használok, mert nemcsak védi a benne lévő terméket, hanem a csomagolóanyagból káros anyag sem kerül az élelmiszerbe.

18.

- a) A műanyag hordón lévő pohár és villa jel arról tájékoztatja a használóját, hogy élelmiszerrel érintkezésbe kerülhet a hordó anyaga.
- b) Bármilyen műanyag hordóba lehet hidegen sajtolt olajat tárolni.

19.

- a) A piaci asztalon bárhol elhelyezhetem az étolajos palackokat, az a fontos, hogy tiszta legyen.
- b) A hidegen sajtolt étolajat védjük a napfénytől.

20.

- a) Kifogástalan tisztaságú, nedvesség tartalmú és illatú olajos magból lehet kifogástalan ízű, illatú hidegen sajtolt étolajat előállítani.
- b) Nem okoz íz és illatváltozást a hidegen sajtolt étolajban, ha az olajos mag nem a magra jellemző illatú.

Megoldás: 1. a, 2. a, 3. b, 4. b, 5. b, 6. a, 7. b, 8. b, 9. a, 10. a, 11. a, 12. a, 13. b, 14. a, 15. a, 16. a, 17. b, 18. a, 19. b, 20. a

VI. Melléklet Bejelentő (BIANKÓ) minta a kereskedelmi tevékenység végzéséről (kistermelő a jegyző felé)

KERESKEDELMI TEVÉKENYSÉG BEJELENTÉSE:

1. melléklet a 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelethez a kereskedelmi tevékenység folytatásáról szóló bejelentés kötelező adattartalma:

A kereskedő /kistermelő és a kereskedelmi tevékenység adatai

Nyilvántartási/registriációs száma:

A kereskedő /kistermelő neve, címe, illetve székhelye;

Neve:.....

Címe:.....

Székhelye/gazdaság helye:

Tevékenység: Kistermelői termék előállítás és értékesítés

A kereskedő cégjegyzékszám, az egyéni vállalkozó nyilvántartási száma, illetve a **kistermelő registriációs száma, őstermelői igazolvány száma:**

.....

A kereskedő statisztikai száma (ha van ilyen)

.....

A folytatni kívánt kereskedelmi tevékenység helye az alábbiak szerint:

KISTERMELŐ/ŐSTERMELŐ: *(A tevékenységnek megfelelőek, innen kiválasztva csak azok kerüljenek a szövegbe)*

Állati / minden feldolgozott termék esetében a gazdaság helyén/ gazdaság helye szerinti megyében, azaz megyében és Budapesten és a gazdaság helyétől légvonalban számítva a Magyar Köztársaság területén legfeljebb 40 km távolságon belül a

- végső fogyasztó részére a gazdaságából, /
- piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen, illetve /
- kiskereskedelmi vagy /
- vendéglátó, illetve /
- közétkeztetési létesítmény részére, valamint /
- vásárló kérésére, a kistermelő által, házhozszállítással is.

Növényi alaptermék, / gomba, / méz esetében Magyar Köztársaság területén a

- végső fogyasztó részére a gazdaságából, /
- piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen, illetve /
- kiskereskedelmi vagy /
- vendéglátó, illetve /
- közétkeztetési létesítmény részére, valamint /
- vásárló kérésére, a kistermelő által, házhozszállítással is.

A folytatni kívánt kereskedelmi tevékenység formája

A külön jogszabályban meghatározott **kistermelői/ őstermelői /falusi vendégszta**l szolgáltatói termékértékesítés.

A forgalmazni kívánt termékek megnevezése és sorszáma a 210/2009 kormányrendelet 6. melléklet alapján:

.....
.....
...

Az egyes kereskedelmi formák és helyek szerinti bontásban a folytatni kívánt kereskedelmi tevékenység jellege:

kiskereskedelem a kistermelői rendelet szerint.

NYILATKOZOM, hogy nem kívánok / kívánok szeszesital (.....) értékesítést folytatni.

....., 2012.

.....
bejelentő kistermelő aláírása

(Erről fog a jegyző, iktatószámmal, pecséttel, aláírással IGAZOLÁST kiadni)

Szerzők:

Csarnai Erzsébet: okleveles élelmiszeripari üzemmérnök, okleveles tartósítóipari mérnök, élelmiszeripari szaktanácsadó egyéni vállalkozóként: HACCP rendszerépítés (szeszfőzés, sertéstartás, vágóhíd, húsbolt, pékség, sörfőzés, húsfeldolgozás, élelmiszer-csomagolás, ételkészítő előállítás). Biokontroll Hungária Kft. munkatársa.

Sztankovánszkiné Dr. Barta Gabriella: élelmiszer minőségfejlesztő okleveles szakmérnök, élelmiszerhigiénikus szakállatorvos, hatósági főállatorvos laboratóriumvezető.

*Szabadkai Andrea: Szövetség az Élő Tiszáért Egyesület, elnökségi tag
Lupi-vet Kft.*