

Helyi termelői piac jó higiéniai gyakorlat útmutató



2012. november

A helyi termelői piacokra, mint a mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre vonatkozó követelmények jó higiéniai gyakorlat útmutatója

„A projekt a Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat Elnökségének értékelése és javaslata alapján, az Európai Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Alap társfinanszírozásában, a Nemzeti Vidékfejlesztési Program Irányító Hatóságának jóváhagyásával valósul meg.”



Szerző: Dr. Lukács Attila (Lupi-Vet Kft.), Szabadkai Andrea (SZÖVET), Dr. Török József

Gyakorlati szempontból szűrőpróba szerűen ellenőrizve, jóváhagyták a következő piac üzemeltetők:

Tartalomjegyzék

I. BEVEZETÉS.....	6
I. 1. Az útmutató használata	9
I. 2. HACCP FOGALMA – MEGHATÁROZÁSOK	11
I. 3. Jogszabályi alapok.....	19
II. AZ ÚTMUTATÓ ÉRVÉNYESSÉGI KÖRE	20
II.1 ÉRTÉKESÍTŐK ÉS ÉRTÉKESÍTETT TERMÉKEK KÖRE, MENNYISÉGE	20
II.2 TERÜLETI ELHATÁROLÁS.....	22
II.3 NYILVÁNTARTÁSOK, IGAZOLÁSOK, JELÖLÉSEK.....	28
II.3.1 A piac tulajdonosára vonatkozó előírások	28
II.3.2 A piac üzemeltetőre vonatkozó szabályok	29
II.3.3 Értékesítőkre vonatkozó szabályok	30
a) Egészséges termelő.....	30
b) Kistermelői regisztráció, őstermelői igazolvány	31
c.) A kereskedelmi tevékenység bejelentésének igazolása.....	31
d.) Agrárkamrai nyilvántartás	32
e.) Nyilvántartás előállított termékek mennyiségéről, az előállítás idejéről, az értékesített mennyiségről és az értékesítés helyéről.....	32
f.) Hatósági állatorvosi bizonyítvány.....	33
g.) Hússzállítási igazolás, húsbélyegző	33
h.) Nyilvántartások.....	35
i.) Gomba-szakellenőri engedély.....	35
j.) Gyógynövények	36
k.) Hal, halból készített termék.....	40
l.) Adatlap	40
m.) Szerződések.....	40
n.) Jelölések,	41
III. FELELŐSSÉG ÉS KÖTELEZETTSÉG.....	48
III.1 A PIAC ÜZEMELTETŐJÉRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK	48
III.2 A FORGALMAZÓ KISTERMELŐRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK	50
III.2 .1. A gyártás, csomagolás.....	50
III.2 .2. A hűtési lánc fenntartása (előállítás, forgalmazás).....	51
III.2 .3. Nyomon-követhetőség	58
III.2 .4. Tiltott forgalmazás	58
III.3 AZ INTÉZKEDÉS KÖTELEZETTSÉGE	59
III.3.1 A piac üzemeltetője	59
III.3.2 A kistermelő.....	60
III.3.3. Szankciók.....	60
IV. A RENDEZVÉNYEN ÉTELKÉSZÍTÉSI SZOLGÁLTATÁST NYÚJTÓ KISTERMELŐRE VONATKOZÓ SZABÁLYOZÁS	61
IV.1. ÁLTALÁNOS FELTÉTELEK.....	61
IV.1.1. A vízhasználat, kézmosás.....	61
IV.1.2. Az illemhely	62
IV.1.3. Az eszközök tisztítása, fertőtlenítése	62
IV.1.4. A berendezésekre vonatkozó követelmények.....	63
IV.1.5. Hűtési lánc.....	64
IV.1.6. Hulladék, élelmiszer-hulladék, nem ehető melléktermékek kezelése.....	64
IV.1.7 Szennyvíz.....	65
IV.2. AZ ÉLELMISZEREK ÉS EGYÉB ÁRUK SZÁLLÍTÁSA SZÁLLÍTÓ JÁRMŰVEK, SZÁLLÍTÓTARTÁLYOKRA VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK	65
IV.3. A RENDEZVÉNYEN ÉTELKÉSZÍTÉSI SZOLGÁLTATÁST NYÚJTÓ KISTERMELŐK ELŐÁLLÍTÓ TEVÉKENYSÉGE SORÁN FELMERÜLŐ TECHNOLÓGIAI KRITÉRIUMOK	66
IV.3.1. A nyersanyagra (gyártási alapanyagokra) vonatkozó követelmények	67
IV.3.2. Raktározás, tárolás	67
IV.3.3. Előkészítés.....	70
IV.3.4. Felengedtetés.....	74
IV.3.5. Pácolás	74

IV.3.6. Lefagyasztás.....	74
a.) lefagyasztás.....	74
b.) fagyasztva tárolás.....	76
IV.3.7. Hőkezelés.....	76
IV.3.8. Az olajban, zsírban sütés szabályai.....	78
IV.3.9. Hűtés.....	79
IV.3.10. Készen-tartás.....	79
a.) Készen-tartás melegen.....	80
b.) Készen-tartás szobahőmérsékleten.....	80
c.) Készen-tartás hidegen.....	80
IV.3.11. Újra hőkezelés.....	81
IV.3.12. Értékesítés helyben.....	81
IV.4. PÉLDÁK A IV. FEJEZETHEZ:.....	82
IV.4.1 Hagyományos disznóvágás és malacsütés.....	82
IV.4.2 Mobil kemencés kenyérlángos sütés:.....	83

V. A HELYI TERMELŐI PIAC JÓ HIGIÉNIA GYAKORLATA84

V.1. A PIAC TERÜLETÉRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK.....	84
V.1.1 Általános feltételek.....	84
a.) környezeti feltételek.....	84
b.) A járművek elhelyezésére.....	86
c.) közmű és energia ellátás (szükség esetén).....	86
d.) Víztételi lehetőségek, ivóvíz használat.....	87
e.) A Higiénikus kézmosás feltételei.....	88
f.) Tisztítás feltételei.....	89
g.) Illemhely (elhelyezkedési, szerkezeti szempontok).....	90
h.) Szennyvíz.....	93
i.) Hulladék kezelése.....	94
j.) Értékesítő asztalok, helyek.....	98
k.) Az élelmiszerekkel érintkező felületek,.....	99
l.) A munkaeszközök.....	100
m.) A termelői piac karbantartása.....	100
V.1.2 A piacépület/rész belső kialakítása (amennyiben van).....	101
a.) Az infrastruktúrára vonatkozó követelmények.....	101
b.) Szellőzés.....	101
c.) Világítás.....	101
d.) A padló- és falfelületet.....	101
e.) A mennyezetet.....	102
f.) Az ablakok és ajtók.....	102
g.) A szennyvíz kezelése.....	102
h.) A kártevők elleni védekezési eljárás.....	102
V.2 HIGIÉNIAI ELJÁRÁSOK - TISZTÍTÁS ÉS FERTŐTLENÍTÉS (TERMELŐI PIAC).....	104
V.2.1. Fogalom meghatározások.....	106
V.2.2. A takarítás, tisztítás- fertőtlenítés általános szabályai.....	107
V.2.3. A takarítás műveletei.....	107
a.) Előkészítés.....	108
b.) Hulladékgyűjtés.....	108
c.) Mechanikai tisztítás, előmosás.....	108
d.) Zsíroldószeres mosás, tisztítás.....	108
e.) Öblítés, utómosás.....	108
f.) Fertőtlenítés.....	109
g.) Öblítés.....	109
V.2.4. A takarítószerekkel szembeni követelmények.....	109
a.) A tisztítószerekkel szembeni követelmény:.....	110
b.) A fertőtlenítőszerekkel szembeni követelmény:.....	110
V.2.5. A takarításhoz használt eszközök.....	110
V.2.6. Piaci árusítás közbeni takarítás.....	111
a.) A piac napi takarítása.....	111
b.) Heti takarítás.....	111
c.) Havi takarítás.....	111
d.) Éves takarítás.....	111
V.2.7 Mosogató.....	111
V.3 A SZEMÉLYI HIGIÉNIÁRA VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK.....	112

V.3.1. Az élelmiszer előállítását és értékesítést végző személyek egészsége	112
V.3.2. Öltözék	113
VI. AZ ÉLELMISZERBEN ELŐFORDULÓ VESZÉLYEK.....	115
I. MELLÉKLET HIGIÉNAI TUDNIVALÓK	119
I.1. SZEMÉLYI HIGIÉNA	119
I.2. ÉLELMISZER ELŐÁLLÍTÁS ÉS ÉRTÉKESÍTÉS HIGIÉNIÁJA.....	120
I.3. KÁRTEVŐK ELLENI VÉDEKEZÉS.....	121
II. MELLÉKLET NYILVÁNTARTÁS MINTÁK	122
II.1. HŰTÉSI LÁNC ELLENŐRZŐ LAP ELTÉRÉSEK IGAZOLÁSA.....	122
II.2. HŰTÉSI LÁNC ELLENŐRZŐ LAP ELTÉRÉSEK IGAZOLÁSÁRA PÉLDA (PL. SERTÉS, SZARVASMARHA, JUH, KECSKE, STRUCC ÉS EMU FRISS HÚS)	123
II.3. TAKARMÁNY ADALÉKANYAG NYILVÁNTARTÁS (MÉHTARTÁS ESETÉN NEM SZÜKSÉGES)	124
II.4. ÁLLATGYÓGYÁSZATI KÉSZÍTMÉNY NYILVÁNTARTÁS	125
II.5. NÖVÉNY-VÉDŐSZER NYILVÁNTARTÁS	126
II.6. TERMELÉSI NYILVÁNTARTÁS (ALAPTERMÉK)	127
II.7. ELŐÁLLÍTÁSI NYILVÁNTARTÁS (FELDOLGOZATLAN ÉS FELDOLGOZOTT TERMÉK).....	128
III. MELLÉKLET ADATLAP MINTA 1. (TISZTÍTOTT, SZELELT VEGYES ZÖLDSÉG ZELLERREL)	129
III. MELLÉKLET ADATLAP MINTA 2. (LILAHAGYMÁS SAJT)	130
III. MELLÉKLET ADATLAP MINTA 3. (MEGGY SZÖRP)	131
III. MELLÉKLET ADATLAP MINTA 4. (VEGYES VIRÁGMÉZ)	132
IV. MELLÉKLET CÍMKE MINTÁK.	133
V. MELLÉKLET KÁRTEVŐ ELLENŐRZÉSI TERV	136
VI. MELLÉKLET - TAKARÍTÁS, TISZTÍTÁSI TERV	137
VI.1. ÁLTALÁNOS TAKARÍTÁSI TERV (MINTA).....	137
VI.2 TAKARÍTÁSI ÉS FERTŐTLENÍTÉSI TERV	139
VII. MELLÉKLET - KISTERMELŐI NYILATKOZAT A PIAC MŰKÖDÉSE SORÁN KELETKEZETT SAJÁT HULLADÉK KEZELÉSÉRŐL, ANNAK ELSZÁLLÍTÁSÁRÓL (A PIAC ÜZEMELTETŐJE FELÉ) BIANKÓ	141
VIII. MELLÉKLET - TERMELŐI NYILATKOZATA A PIAC TERÜLET TISZTÁN TARTÁSÁRÓL (A PIAC ÜZEMELTETŐJE FELÉ) BIANKÓ.....	142
IX. MELLÉKLET - TERMELŐI NYILATKOZATA A PIAC MŰKÖDÉSE SORÁN, AZ ÁLTALA HASZNÁLT ESZKÖZÖK CSERÉJÉRŐL, AZOK TISZTÍTÁSÁNAK, FERTŐTLENÍTÉSÉNEK A PIAC UTÁN, A PIAC TERÜLETÉN KÍVÜLI, SAJÁT MAGA ÁLTALI MEGFELELŐ VÉGREHAJTÁSÁRÓL (A PIAC ÜZEMELTETŐJE FELÉ) BIANKÓ	143
X. MELLÉKLET - BEJELENTŐ MINTA A KERESKEDELMI TEVÉKENYSÉG VÉGZÉSÉRŐL (KISTERMELŐ A JEGYZŐ FELÉ) BIANKÓ MINTA.....	144
XI. MELLÉKLET: A MOSOGATÁS FÁZISAI.....	146
1. FÁZIS: TISZTÍTÓSZERES TISZTÍTÁS, ZSÍROLDÁS.....	146
2. FÁZIS: FERTŐTLENÍTÉS	147
3. FÁZIS ÖBLÍTÉS.....	148
XII. MELLÉKLET: TAKARÍTÁS ELLENŐRZÉSI IGAZOLÓ LAP.....	149

I. Bevezetés

Célunk a **MOZGÓ ÉS/VAGY IDEIGLENES ÉLELMISZER ELŐÁLLÍTÓ- ÉS FORGALMAZÓ HELYEK**, így a 2012-ben Magyarországon a kereskedelmi törvényben is definiált **helyi termelői piacok** életszerű, a hagyomány által már biztonságát bizonyított könnyített, de még elégséges higiéniai körülményeinek bemutatása elsősorban a **piacszervezők, üzemeltetők részére**. Az EU-s jog alapján, amely kötelező érvényű minden uniós állampolgár és szervezet részére, akik mozgóboltot vagy ideiglenes árusító helyet kívánnak működtetni a **852/2004/EK rendelet az élelmiszerhigiénéről II. melléklete III. fejezete** határozza meg azokat a higiéniai feltételeket, melyeket be kell tartani a forgalmazás során, adott esetben ezek mellett figyelembe kell venni a helyi termelői piac működtetésére vonatkozó nemzeti rendeletet is. Célunk a piackialakítás során azon feltételekkel megismertetni az érdeklődőket, amelyek egyrészt a vidéki élet jellemzőit, a kulturális örökségünk részét képező kialakítás hagyományait is magukon viselik, másrészt megfelelnek a biztonságos közvetlen termelői élelmiszer értékesítés feltételeinek. A termelők által, 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 alapanyagokból előállított és forgalmazott élelmiszerek jövedelem kiegészítést is jelentenek a termelőnek, valamint 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, értékesítés módjára, minden esetben meg kell felelnie a szakma alapvető szabályainak is. Az Európai Unió valamennyi tagállamában kötelezően kell alkalmazni az élelmiszer-higiéniai előírásoknak való megfelelés alapkövetelményeit tartalmazó az élelmiszer-higiénéről szóló Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK (2004. április 29.) rendeletét. Az útmutató kidolgozásakor ezeket a követelményeket vettük figyelembe, ezért az útmutató használatával a biztonságos élelmiszer előállítás és forgalmazás során ezen a jogszabály előírásai teljesülnek.

A HACCP-elveken alapuló eljárás bevezetésére és fenntartására irányuló követelményt a 852/2004/EK rendelet 5. cikke írja elő oly módon, hogy megfelelő rugalmasságot kell biztosítani, hogy az élelmiszerbiztonsági rendszer elvei minden helyzetben alkalmazhatóak legyenek, a kisvállalkozók tevékenységét is beleértve – ilyen vállalkozónak felel meg a kistermelői élelmiszer előállítást 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, amennyiben a tevékenység jellégéből adódóan, a veszélyelemzés elvégzése azt az eredményt hozza, hogy kritikus pontokat nem lehet, nem szükséges meghatározni!

TERMÉK-ELŐÁLLÍTÁS: A HACCP alapelvein alapuló a kistermelői előállításra illetve forgalmazásra vonatkozó veszélyelemzést elkészítve és alkalmazva a kistermelők kisvállalkozók az élelmiszerek előállítása és értékesítése során az alábbi útmutatóban részletezett helyes gyártási és higiéniai gyakorlatot követhetik. Amennyiben nem határoztak meg a helyi sajátosságoknak megfelelő kritikus szabályozási pontokat, mellőzhető a határértékek megállapítása és azok felügyelete. Így elegendő a **zömében a kistermelői gazdaság elsődleges termelésén alapuló értékesítés céljából a kisléptékű magánlakóházi élelmiszer előállítás és értékesítés jó higiénia gyakorlat (JHGY) útmutatóban** leírt gyakorlat követése és az itt szereplő formanyomtatványok használata. A termelők saját termék-előállítására vonatkozó JHGY szabályaira részleteiben kitér, a <http://www.elotisza.hu/jogsegely/2011/03/01/maganlakohazi-elelmiszereलोallitas-jo-higieniai-gyakorlata> link alatt a cikk alján letölthető útmutató. Az útmutatóban felsorolt követelményeket alapvető követelményeknek is nevezhetjük, amelyek tulajdonképpen a különféle veszélyek általánosságban történő meghatározására, a szabályozási pontok ellenőrzésére, és azok felügyeletére irányulnak.

A letölthető JHGY részletesen kitér a dokumentációk (címke minták, adatlapok, ellenőrző lapok...) és az általános tudnivalók mellett a termék specifikus szabályokra is:

1. Kistermelői friss hús előállítása és értékesítése (szarvasmarha, sertés, juh, kecske, strucc és emu, kifejlett és növendék)
2. Kistermelői baromfihús (tyúkfélék, víziszárnyas, pulyka, galamb stb.), nyúlhús előállítása és értékesítése
3. Kistermelői húskészítmények előállítása és értékesítése
4. Kistermelői tejtermékek előállítása és értékesítése
5. Termelői méz és méhészeti termékek előállítása és értékesítése
6. Kistermelői savanyúság előállítása és értékesítése
7. Kistermelői hőkezeléssel feldolgozott növényi eredetű termékek (zöldség, gyümölcs, és gomba konzervek, dzsemek, lekvárok, szörpök, gyümölcssajtok) előállítása és értékesítése
8. Kistermelői szárítmány (zöldség, gyümölcs, gomba, őrölt fűszerpaprika, fűszer- és gyógynövény) előállítása és értékesítése
9. Kistermelői tisztított, szeletelt, csomagolt zöldség előállítása és értékesítése
10. Sóban vagy olajban eltett zöldségek, cukorban eltett gyümölcs előállítása és értékesítése
11. Kistermelői kenyér, pékáru, tartós lisztes áru és rétes, csíramálé előállítása és értékesítése

Kajner

12. Kistermelői száraztészta előállítása és értékesítése
13. Kistermelői malomipari termékek (liszt, dara) előállítása és értékesítése
14. Kistermelői hidegen sajtolt olajok előállítása és értékesítése

ÉRTÉKESÍTÉS:

A **helyi termelői piacokra, mint a mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre vonatkozó követelmények jó higiénia gyakorlat (JHGY) útmutatóban** elvégezve a termék forgalmazásra, ételkészítési szolgáltatásra vonatkozó veszélyelemzést és elkészítve és alkalmazva az élelmiszerek előállítása és értékesítése során **a helyes gyártási és higiéniai gyakorlatot, amennyiben a helyi sajátosságoknak megfelelő kritikus szabályozási pontok nem kerültek meghatározásra, mellőzhető a határértékek megállapítása és azok felügyelete.** Az útmutatóban felsorolt követelményeket, formanyomtatványokat alapvető követelményeknek is nevezhetjük, amelyek tulajdonképpen a különféle veszélyek általánosságban történő meghatározására, a szabályozási pontok ellenőrzésére, és azok felügyeletére irányulnak.

A követelmények teljesítése növeli és biztosítja a biztonságos élelmiszerek előállítását és piaci-vásári forgalmazását.

A kismennyiségű, a végső fogyasztó részére történő termelői élelmiszer-értékesítést végző élelmiszer vállalkozás esetében az útmutatóban meghatározott valamennyi alapvető követelmény maradéktalan teljesítése esetén valamennyi az élelmiszerbiztonságot érintő veszélyek valószínűleg elháríthatók. Ebben az esetben elmondható az, hogy így a tevékenységre vonatkozó HACCP-eljárás első lépését, a veszélyelemzést elvégezték és meghatározták a kritikus szabályozási pontokat (amennyiben van kritikus pont, tovább kell menni, és kell határértékeket, felügyeleti eljárást, helyesbítő tevékenységet hozzá rendelni), amelyek felügyeletére vonatkozó dokumentumokat az útmutató tartalmazza.

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. Az értékesítést végző, szervező élelmiszer-vállalkozónak is meg kell felelnie a nyomon-követhetőség, az élelmiszerek kivonása és a hatáskörrel rendelkező hatóságok tájékoztatására irányuló kötelezettségnek. Ez azt jelenti, hogy amennyiben az élelmiszer előállítójának, piac üzemeltetőjének tudomására jut, hogy az általa értékesített élelmiszertől emberi megbetegedés történt, erről értesítenie kell az illetékes hatóságot, továbbá mindent meg kell tennie, hogy a terméket tudja azonosítani és a további megbetegedés ne történjen.

Magyarországon a kismennyiségű, és a végső fogyasztó részére történő kistermelői élelmiszer értékesítést végző vállalkozóknak teljesíteniük kell a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM. rendeletben foglaltakat is. A helyi termelői piac működtetése során be kell tartani a 51/2012. (VI. 8.) VM. rendelet előírásait. Az útmutató készítésekor a hatályos rendeleteket figyelembe vettük, használata során a jogszabályi előírások teljesülnek. Felhívjuk azonban a figyelmet, arra hogy egy konkrét kérdés megítélése során a jogszabály szövege a mérvadó, azt kell figyelembe venni, továbbá felhívjuk a figyelmet arra is, hogy a jogszabályok a jelen útmutató kiadását követően is változhatnak. Ezért kérjük minden esetben tájékozódják a jogszabályok hatályos szövege felől (pl. <https://magyarorszag.hu> → keresés → jogszabálykereső)

Minden olyan piac üzemeltető, aki helyi termelői piacot szeretne üzemeltetni, el kell olvasnia a jelen útmutatót. Az útmutató áttanulmányozása után, évente célszerű az ismereteket felfrissíteni.

I. 1. Az útmutató használata

A **helyi termelői piacokra, mint a mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre vonatkozó követelmények jó higiénia gyakorlat (JHGY) útmutató** most a helyi termelői piac létesítői-fenntartói és üzemeltetői részére nyújt szakmai útmutatást, hogy a piac kialakítása és működtetése során betarthassák és érvényesítsék az élelmiszerbiztonság követelményeit a hazai jogszabály adta könnyítések igénybevételével, de így is biztosítva a biztonságos élelmiszer forgalmazás körülményeit.

A **I. Melléklet**ben a legfontosabb általános higiéniai tudnivalókat foglaltuk össze,

A **II. Melléklet**ben, adott termék előállításához és értékesítéséhez szükséges kötelező **nyilvántartás minták** találhatók (**hűtési lánc ellenőrző lap (eltérési nyilvántartás)**, takarmány adalékanyag felhasználás, állatgyógyászati készítmények, növényvédő-szer, termelési és előállítási nyilvántartás).

A hűtőlánc ellenőrzésére hűtőhőmérőt be kell szerezni. A hűtést igénylő termékek raktározása és forgalmazása esetében a hűtőszekrényekbe helyezzen el kontroll hőmérőt, legyen külön hőmérő a forgalmazáshoz használt hűtőtáskához. A hűtő hőmérsékletének napi ellenőrzésekor írja fel a hűtő térben elérni kívánt cél hőmérsékletet (pl. + 4°C), **ezt követően elegendő a hőmérséklet eltérést** és a megtett helyesbítő intézkedést fel írni a hűtőlánc eltérési lapra.

Az állati termék előállítás esetén az állatok felnevelése során nyilvántartást kell vezetni a **takarmány adalékanyag felhasználásról; állatgyógyászati készítmények felhasználásáról**, amelyhez nyomtatványt mellékelünk.

Kajner

A növénytermesztésben használt szereket **növényvédő-szer felhasználási nyilvántartásban** (Permetezési Napló) kell rögzíteni.

A **termelési nyilvántartásba** azokat 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 többféle célra is kerül 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** találhatnak.

A **IV. Mellékletben címke mintákat** találhatnak.

Az elemző lapo(ka)t a tevékenység megkezdése előtt át kell olvasnia, és alá kell írnia a piacüzemeltetőnek. Évente legalább egyszer ajánlatos újra olvasni és dátummal, aláírással megerősíteni az elolvasás tényét.

Az ezt követő mellékletekben találhatók az adott termék előállításához és az **értékesítéséhez /piac üzemeltetéshez** tartozó legszükségesebb **dokumentum minták:**

V. Melléklet: kártevő ellenőrzési terv,

VI. Melléklet: takarítási, tisztítási terv.

A dokumentum mintákat a kistermelői tevékenység/ piac üzemeltetés előszöri megkezdése előtt el kell olvasni, és ki kell tölteni, a kitöltés napjával dátumozni és alá kell írni. Minden szükséges alkalommal vezesse a feljegyzéseket!

A takarításhoz szükséges tisztító- és fertőtlenítőszereket, a kártevők elleni védekezéshez 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 fertőtlenítőszert váltanak.

A 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 a minőség megőrzési időn belül szabad használni a kitett csapdákat. Amennyiben az intézkedés nem hatásos, hívjon szakembert, s az intézkedéséről kapott dokumentumot őrizze meg.

VII. Melléklet nyilatkozat minta: **Termelői nyilatkozat** a piac működése során keletkezett **hulladék kezeléséről**, annak elszállításáról.

VIII. Melléklet nyilatkozat minta: **Termelői nyilatkozata a piac terület tisztán tartásáról**

IX. Melléklet: Termelői nyilatkozata a piac működése során, az általa használt **eszközök cseréjéről, azok tisztításának, fertőtlenítésének** a piac után, a piac területén kívüli, saját maga általi megfelelő végrehajtásáról.

X. Melléklet: A termelő nyilatkozata az illetékes jegyző felé. A minta egy minden termékféleséget és értékesítési módot felsoroló bejelentési minta, ebből természetesen minden termelő a bejelentésében csak a rá vonatkozó részeket írja be a bejelentőjébe, a többi, nem rá érvényes részt törölje.

XI. Melléklet. A helyszíni mosogatáskor a többfázisú mosogató fölé kihelyezendő útmutató/felirat.

Figyelmesen olvassa el az útmutatót, mely egyben önképzésre is szolgál.

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 akadályja nincs.

I. 2. HACCP FOGALMA – MEGHATÁROZÁSOK

Nem szükséges a HACCP rendszer általános elvei szerint a Helyi Termelői Piacokat létrehozni, üzemeltetni, de akár azt is lehet, illetve az elvek a JHGY szintjén is megvalósulnak, ezért érdemes megismerni a HACCP rendszer általános elveit is.

I.2.1. A HACCP egy rendszer, amely meghatározza, értékeli és ellenőrzi a veszélyeket, amelyek az élelmiszerbiztonság szempontjából jelentősek.

Ezalatt azt értjük, hogy a folyamat minden lépésének ismernie kell:

- a lehetséges kockázatát

Kajner

- azokat a pontjait, amelyek közegészségügyi veszélyt jelentenek, ki kell iktatni vagy úgy kell szabályozni, hogy a veszélyt egy elfogadható szintre csökkentsük (szabályozási pont)
- a szabályozás módját írásban kell rögzíteni

A HACCP nemzetközileg elfogadott, szisztematikus módszer az élelmiszerek biztonságának megteremtésére a lehetséges kockázatok, veszélyek megállapítása, értékelése és kezelése révén.

I.2.2. TÖRTÉNETE:

A HACCP tulajdonképpen a rendszer eredeti angol nevének rövidítése: Hazard Analysis Critical Control Point, azaz Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok. A konzervipari termékeknél már 1973-tól kezdve bevezették, de az általános élelmiszer-ipari alkalmazás a nyolcvanas évek közepén kezdett gyorsan terjedni. A nemzetközi szervezetek is ajánlják használatát. A FAO/WHO Codex Alimentarius Bizottság HACCP irányelveit 1993-ban adták ki. Ezt tekintik a HACCP módszertan nemzetközi alapidokumentációjának. Ennek a megfelelője a Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-18/1993. számú előírása.: A HACCP alkalmazása az Európai Unió országaiban 1995. december 14.óta kötelező (93/43 EK direktíva). A magyar élelmiszer-törvény (1995. évi XC. törvény) végrehajtási utasítása tartalmazza az első kötelező előírást. Az élelmiszer gyártók részére 2002. január 1.-től kötelező a HACCP rendszer alkalmazása. Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-18/1993. számú előírását a Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969 számú irányelve váltotta le, jelenleg ez a hatályos változat, amit az élelmiszer vállalkozások használhatnak.

A vendéglátásban és a közétkeztetésben ugyancsak 2002. január 1.-től kötelező a HACCP rendszer alkalmazása. Az élelmiszer kereskedelemben az uniós csatlakozásunk időpontjától 2004. május 1.-től kötelező alkalmazni azt.

Az élelmiszer kereskedelem révén egy-egy veszélyforrás általában váratlanul tűnik fel és okoz nem várt megbetegedéseket. A fogyasztók mind több figyelmet szentelnek ezeknek az eseteknek, és egyre fokozódóan követelik, hogy csak olyan élelmiszerek kerüljenek forgalomba, illetve felszolgálásra melyek biztonságosak.

Ennek elérésére a HACCP rendszert egyre szélesebb körben alkalmazzák valamennyi, az élelmiszerek előállításával, forgalmazásával és a vendéglátással kapcsolatos tevékenység során.

I.2.3. A HACCP rendszer alapelvei:

A HACCP rendszer kialakítása hét alapelvre épül:

- A veszélyelemzés végzése
- A Kritikus Szabályozási Pontok (CCP-k) meghatározása
- A kritikus határérték(ek) megállapítása
- A CCP szabályozását felügyelő rendszer felállítása
- Azon helyesbítő tevékenység meghatározása, melyet akkor kell elvégezni, ha a felügyelet azt jelzi, hogy egy adott CCP nem áll szabályozás alatt
- Az igazolásra szolgáló eljárások megállapítása, annak megerősítésére, hogy a HACCP-rendszer hatékonyan működik
- Olyan dokumentáció létrehozása, amely tartalmaz ezen alapelvekhez és alkalmazásukhoz tartozó minden eljárást és nyilvántartást.

A HACCP rendszernek adott termékre, termékcsoportha, technológiára, az adott körülmények között kell a veszélyelemzést elvégezni és a rendszert kidolgozni.

Ezért nem lehetséges egy általános, minden hasonló tevékenységet végző szervezetre alkalmazható rendszer dokumentáció kidolgozása, hanem minden esetben az egyedi adottságok, feltételek részletes vizsgálata szükséges.

I.2.4. Fogalmak a HACCP-vel kapcsolatban

EBEK (FIFO) : elsőként be – elsőként ki

Elsőként be – elsőként ki: Olyan folyamat és munkaszervezési rendszer, amely biztosítja, hogy a legkorábban betárolt termékek kerüljenek elsőként feldolgozásra. Megvalósítása:

- Minőség megőrzési idő (**M.M.I.**) / fogyaszthatósági idő figyelemmel kísérése
- Dátumot feltüntető címke alkalmazása a terméken vagy csomagolásán
- A tároló helyek feltöltését mindig azonos irányból kell végezni, a kitárolást az ellenkező irányból kell végezni.

FEFO elv: (First. Expired First Out) a legkorábbi lejáratú dátumú áru kerül először felhasználásra, még akkor is, ha később érkezett

Eltérés: egy kritikus határérték elérésének sikertelensége.

Érvényesítés : bizonyítékok gyűjtése arra vonatkozóan, hogy a HACCP-terv elemei hatékonyak.

Felügyelet: a megfigyelések vagy a mérések tervezett sorozatának végzésére irányuló tevékenység, annak megállapítására, hogy a CCP szabályozás alatt áll-e.

Folyamatábra valamely meghatározott élelmiszer előállításához vagy feldolgozásához használt lépések vagy műveletek sorrendjének módszeres ábrázolása.

HACCP terv: HACCP-alapelvekkel összhangban készített dokumentum, amelynek célja, hogy biztosítsa az élelmiszerlánc figyelembe vett részében az élelmiszer-biztonság szempontjából jelentős veszélyek szabályozását.

Helyesbítő tevékenység: bármely olyan intézkedés, amelyet akkor kell megtenni, ha a kritikus szabályozási pont (CCP) felügyelete a szabályozottság csökkenését vagy elvesztését jelzi.

Igazolás: a felügyelettől eltérő módszerek, eljárások, vizsgálatok és más értékelések alkalmazása, a HACCP-tervnek való megfelelés megállapítására.

Kritikus határérték: olyan előírás, amely elválasztja az elfogadhatóságot a nem elfogadhatóságtól.

Kritikus Szabályozási Pont (CCP): olyan lépés, amikor szabályozást lehet alkalmazni a lényeges élelmiszer-biztonsági veszélyek megelőzéséhez, kiküszöböléséhez vagy elfogadható szintre csökkentéséhez.

Lépés: az élelmiszerlánc egy pontja, eljárása, művelete vagy szakasza, beleértve a nyersanyagokat, az elsődleges termeléstől a végső fogyasztásig.

Szabályoz (control): megtesz minden szükséges intézkedést a HACCP-tervben megállapított követelményeknek való megfelelés biztosítására és fenntartására.

Szabályozás: az az állapot, melyben a helyes eljárásokat követik és betartják a követelményeket.

Kajner

Szabályozó intézkedés: bármely intézkedés és tevékenység, amelyet egy élelmiszer-biztonsági veszély megelőzésére, kiküszöbölésére vagy elfogadható szintre csökkentésére lehet alkalmazni.

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

Veszélyelemzés: a veszélyekről és a jelenlétükhöz vezető körülményekről való információgyűjtés és értékelés folyamata annak eldöntésére, hogy az élelmiszer-biztonság szempontjából, mely tényezők jelentősek, és ezért ezekkel kell foglalkozni a HACCP-tervben.

I.2.5. Az alapok

Az élelmiszeripari vállalkozások számára felállított HACCP rendszer alapját a különböző speciális tevékenységeket leíró szabályzatok, utasítások képezik. Például a Higiéniai Utasítás, az Áruátvételi-tárolási Utasítás, a technológiai utasítások. Ezek az utasítások tartalmazzák minden egyes művelet lépéseit ezen belül azon pontjait, amelyekre ügyelni kell annak érdekében, hogy biztonságos terméket állítsunk elő és értékesítsünk. Minden művelet magában foglal egy bizonyos számú irányítási pontot. Ha egy ilyen szabályozási pont feltételét képezi egy adott termék biztonságosságának, akkor ezt a pontot rendszeresen ellenőrizni kell.

I.2.6. A HACCP rendszer, irányítási, szabályozási pontok kialakítása

A HACCP alkalmas az élelmiszer-biztonság megfelelő kialakítására és fenntartására, a minőségi veszélyek azonosítására és szabályozására.

A termékek értékesítési folyamatára **történő HACCP rendszer kialakításáról**, bevezetéséről vagy módosításáról a vállalkozó dönt.

Amennyiben a működés során **nem megfelelőségére** utaló probléma merül fel, úgy az egység felelős vezetője felel a megfelelő helyesbítő intézkedések megtételéért. Ha olyan technológiai vagy más módosítás válik szükségessé, amely az egész rendszer működését befolyásolja, akkor szükséges a HACCP rendszer megfelelő mélységű és részletességű átdolgozása.

A HACCP rendszer kiépítése során fontos feladat a termék, termékcsoporthoz adatainak összegyűjtése a **lehetséges veszélyek teljes körű meghatározása** érdekében és e veszélyek

dokumentálása. A dokumentálás módjaként elfogadható a termékre/eljárásra vonatkozó érvényes **dokumentációra való egyértelmű hivatkozás.**

Dokumentálni kell:

- Az általános higiéniai követelményeket
- Az alapanyag-, áruátvételle, csomagolásra, tárolásra vonatkozó követelményeket
- Az élelmiszer előállításra, technológiára termék-összetételre vonatkozó adatokat
- A minőség-megőrzési és fogyaszthatósági időre, felhasználás módjára vonatkozó előírásokat.

A veszélyelemzéshez el kell készíteni **(a helyi Termelői Piac esetében nem alkalmazandó, elég a jelen útmutató alkalmazása):**

- Helyzetfelmérő listákat – intézkedési terveket
- Helyszínrajzot (A helyi Termelői Piac esetében nem kell, de ajánljuk, hogy készítsen sematikus, az arányok és helyszínek beazonosítására alkalmas rajzot.)
- az egyes technológiai műveletek elvégzésének folyamatábráját, melyek helyességét helyszíni ellenőrzés során igazolni kell.

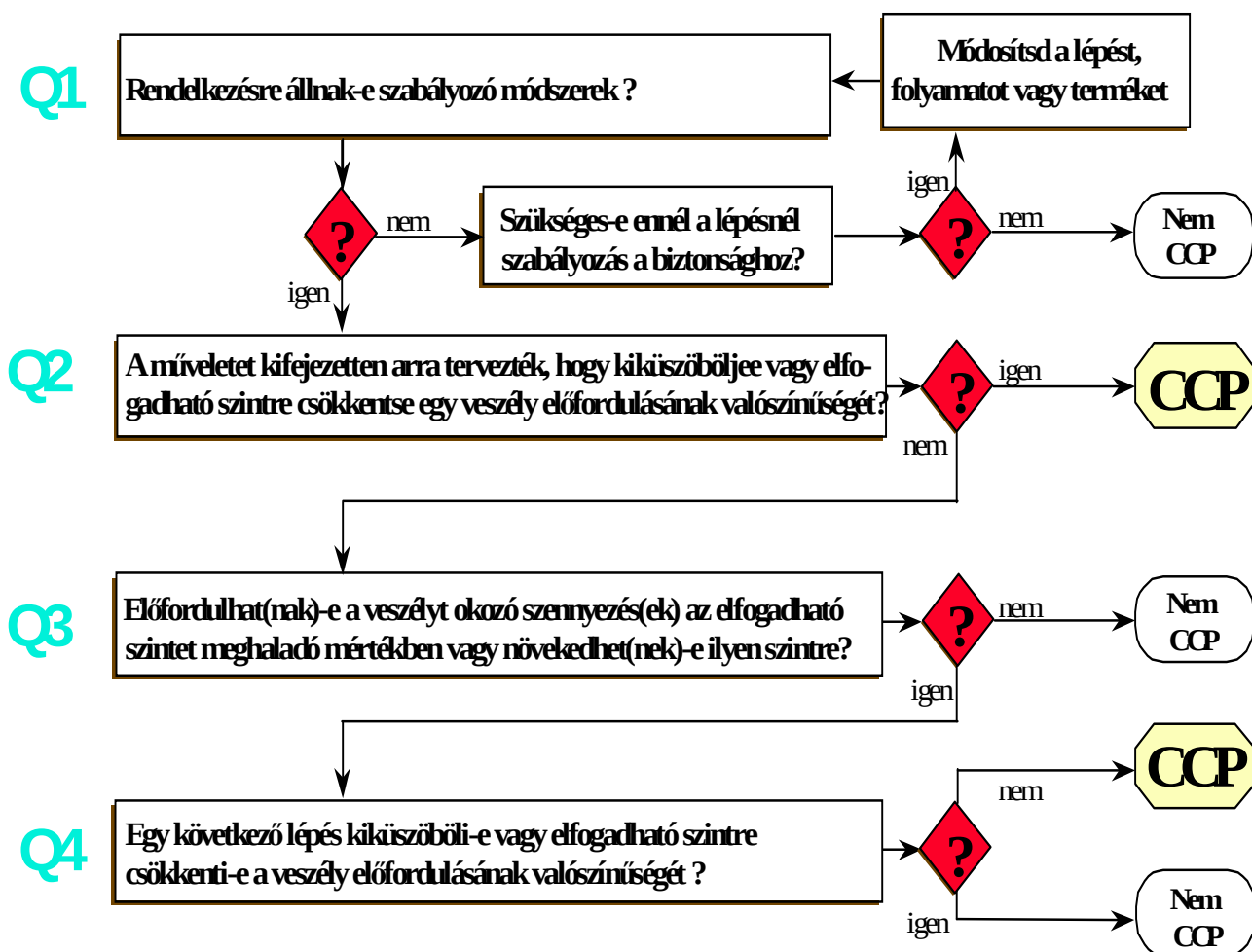
A **veszélyelemzés, áttekinthető eredményét egy HACCP kézikönyvben rögzítik, s és a meghatározott veszélyekre elkészítik a kapcsolódó szabályozást.**

A dokumentáció részét képezik:

- A műveletek megnevezése
- A veszélyek megnevezése
- az egyes műveletek **kritikus szabályozási pontjai (CCP-k).**
- a CCP-kre megállapított kritikus határértékek
- a CCP-k felügyelőrendszere
- a helyesbítő tevékenységek azokra a nemkívánatos eltérésekre, amelyek előfordulhatnak
- egyéb higiéniai utasítások (takarítás, áruátvétel szabályai, személyi higiénia, karbantartás, rágcsáló és rovar irtás, stb.)

A veszélyelemzés során a döntési fa használatával állapíthatjuk meg a kritikus szabályozási pontokat. Ezt ábrával is szemléltetjük:

DÖNTÉSI FA



Bővebb információt az adott szabályozási pontokkal kapcsolatban, a részletes betartandó előírásokat az igazolásra használt bizonylatokat az adott szabályozási ponthoz kapcsolódó **utasítás tartalmaz, amely a HACCP dokumentáció része.**

A szabályozott állapot megvalósítása érdekében **felügyelő rendszert** kell kialakítani és működtetni a kritikus pontok kézben tartása érdekében.

Ezért egy kiépített HACCP rendszer esetében meg kell határozni a kritikus pontokhoz (CCP-khez) a határértékeket (előírásokat) a megfelelő szakmai ismeretek, előírások hatósági szabályozások követelményeinek megfelelően. A felügyelő tevékenység igazolásához szükséges felelősséget, az igazoló bizonylatokat a szabályozáshoz tartozó utasításban kell rögzíteni illetve csatolni.

A felügyelő tevékenység során tapasztalt hibák esetén az észlelő személy feladata a nem megfelelő termék elkülönítése a hiba kiküszöböléséig, illetve a termék megjelölése esetleg a hibás termék megsemmisítéséről való gondoskodás. Ezzel egyidejűleg a **nem megfeleléségi jegyzőkönyvben** az események rögzítése.

I.2.7. Szabályozás

A szabályozási pontokat általánosságban olyan gyakorisággal kell ellenőrizni, ahogy azt a szabályozásban előírt **felügyelő tevékenység „gyakoriság”** elnevezésű oszlopa tartalmazza.

Számos esetben a mért értékeket vagy a megfigyelt jellemzőket, vagy az eltéréseket írásban kell rögzíteni a szabályozásban megjelölt **felügyelő tevékenység „eljárás”** elnevezésű oszlopában.

A kézikönyv szövegében utalás történik a különböző **ellenőrzési ívekre (bizonylatokra)**, - amelyek külön a HACCP rendszer számára készültek -, illetve az egyéb belső bizonylatokra. Ezek a következők:

- Napi ellenőrzések íve (műszaki állapot, személyi higiéné, áruátvételi-tárolási körülmények, mosogatás, takarítás, ...stb.)
- Takarítási utasítás
- Munkaruha kezelésének szabályzata (A helyi Termelői Piac esetében nem alkalmazandó)
- Az átvett áruk szállítólevelei / számlái az átvevő személy aláírásával, mely tanúsítja az átvételkor elvégzett ellenőrzés megtörténtét (A helyi Termelői Piac esetében nem alkalmazandó)
- Nem megfeleléségi jegyzőkönyv
- Technológiai ellenőrzőlapok (A helyi Termelői Piac esetében nem alkalmazandó)

A kistermelőkre és termelői piacok üzemeltetőire vonatkozó HACCP előírás

A HACCP rendszer elvein alapuló élelmiszerbiztonsági dokumentációt ki lehet készíteni, de az a JHGY maradéktalan alkalmazása esetén nem szükséges a termelői piacok tevékenységére.

I. 3. Jogszabályi alapok

- A kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet
- 51/2012. (VI. 8.) VM rendelete a helyi termelői piacokon történő árusítás élelmiszer-biztonsági feltételeiről
- A 59/1999. (XI. 26.) EüM rendelet a vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól
- 55/2009. (III. 13.) Korm. rendelet a vásárokról, a piacokról, és a bevásárlóközpontokról
- 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről
- 210/2009. (IX. 29.) Korm. Rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről
- 2005. évi CLXIV. Törvény a kereskedelemről
- Az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet
- 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
- 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: az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről
- A Bizottság 1881/2006/EK rendelete (2006. december 19.) az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról
- 17/1999. (VI. 16.) EüM rendelet az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről
- 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
- 18/1998. (VI. 3.) NM rendelet a fertőző betegségek és a járványok megelőzése érdekében szükséges intézkedésekről
- 38/1995. (IV. 05.) Kormányrendelet a közműves ivóvíz ellátásról és a közműves szennyvízelvezetésről
- 201/2001. (X. 25.) Kormányrendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről
- 74/2012. (VII. 25.) VM rendelet, egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések élelmiszereken történő használatáról
- 1935/2004/EK az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakkal

Kajner

II. Az Útmutató érvényességi köre

Az útmutató az 51/2012. (VI. 8.) VM rendelet által szabályozott, a 2005. évi CLXIV. kereskedelemről szóló törvényben definiált helyi termelői piac létesítésének, üzemeltetésének higiéniai feltételeire, és az ott történő értékesítésre vonatkozik.

2§. 5a. **helyi termelői piac:** olyan piac, ahol a kistermelő a piac fekvése szerinti megyében, vagy a piac 40 km-es körzetében, vagy Budapesten fekvő piac esetében az ország területén bárhol működő gazdaságából származó mezőgazdasági-, illetve élelmiszeripari termékét értékesíti;

II.1 Értékesítők és értékesített termékek köre, mennyisége

Kistermelő az, aki saját gazdaságában terméket állít elő, és annak mennyisége az értékesítés során nem haladja meg a kistermelői rendelet szerinti maximális mértéket):

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	

Kajner

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, száraztészta, 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.

B)

Ételkészítési szolgáltatást (állat vágása és húsának feldolgozása, kenyér, tészta, befőtt, lekvár, pogácsa... készítése) a kistermelő végezhet a területi korlátok betartásával, a megfelelően kialakított falusi vendégasztal helyén vagy rendezvény helyén (a piac helyszíne lehet rendezvény helyszíne is, amennyiben a rendezvényt a jogszabályoknak megfelelően bejelentik).

Kajner

Útmutató: <http://www.elotisza.hu/jogsegely/2011/03/01/helyi-termekek-helyi-termelok-a-rendezyenyeken-kisokos-kistermeloknek-es-rendezyeny-szervezoknek>

C)

- Helyi termelői piac területén élelmiszeripari illetve más kereskedő **kisvállalkozó, vállalkozás** nem értékesíthet, csak természetes személyként kistermelő értékesíthet.
- Helyi termelői piac területén **kézműves** vállalkozó nem értékesítheti termékét, és más nem kistermelői termék sem értékesíthető. (Folyamatban van ennek a szabályozásnak a felülvizsgálata a VM részéről)

Amennyiben ilyen, szerintünk elengedhetetlenül fontos árusítók is megjelenének a piacon, úgy azt a piac mellett külön rendezvényen, ünnepi vásár, vagy közterületi értékesítés során lehet megtenni, s a szervezőknek az ehhez szükséges bejelentéseket meg kell tenni, és a rájuk vonatkozó (II.1 B) pontban lehvivatkozott anyagban is megtalálható) szabályokat be kell tartani.

II.2 Területi elhatárolás

Helyi termelői piacra kistermelő, a piac fekvése szerinti **megyéből, vagy a piac 40 km-es körzetéből**, vagy **Budapesten fekvő piac esetében az ország bármely területéről** értékesíthet.
Párlat (pálinka) csak a piac 40 km-es körzetéből értékesíthető piacon.

Az alábbi táblázatban összefoglaljuk az értékesítés kistermelői határaitra vonatkozó előírásokat:

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 házhozzállítással		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 házhozzállítással		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 házhozzállítással		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	

Kajner

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	

Kajner

Nyers baromfi és nyúlféle hús	fogyasztónak közvetlenül	igen, heti maximális mennyiség 25%-ig nem kell hatósági húsvizsgálat						Kistermelőként,
	fogyasztónak házhozzállítással		igen, heti maximális mennyiség 25%-ig nem kell hatósági húsvizsgálat	Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	nem	
	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	nem	
	kereskedelmi egységnek		Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	nem	
	vendéglátó egységnek		Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	nem	
	közétkeztetésbe		Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	Igen, hatósági húsvizsgálattal	nem	

Kajner

Tojás bélyegző nélkül	fogyasztónak közvetlenül	igen						Kistermelőként. Maximum 50 tojótyúk esetéig.
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	nem	
	fogyasztónak piacon, vásáron		igen	igen	igen	igen	nem	
	kereskedelmi egységnek		nem	nem	nem	nem	nem	
	vendéglátó egységnek		nem	nem	nem	nem	nem	
	közétkeztetésbe		nem	nem	nem	nem	nem	
Tojás bélyegzővel	fogyasztónak közvetlenül	igen						Kistermelőként,
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	nem	
	fogyasztónak piacon, vásáron		igen	igen	igen	igen	nem	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	nem	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	nem	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	nem	
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	nem	
	fogyasztónak piacon, vásáron		igen	igen	igen	igen	nem	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	nem	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	nem	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	nem	
Feldolgozott növényi vagy gomba termékek	fogyasztónak közvetlenül	igen						Kistermelőként
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	nem	
	fogyasztónak piacon, vásáron		igen	igen	igen	igen	nem	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	nem	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	nem	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	nem	

Kajner

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

Kajner

II.3 Nyilvántartások, igazolások, jelölések

II.3.1 A piac tulajdonosára vonatkozó előírások

A helyi termelői piac üzemeltetésére irányuló szándékot a leendő fenntartónak a **létesítendő piac helye szerint illetékes települési jegyzőnél**, Budapesten a kerületi önkormányzat jegyzőjének **be kell jelentenie** a következő adattartalommal:

- a) a fenntartó nevét, címét, székhelyét, elektronikus levelezési címét, amennyiben azzal rendelkezik,
- b) a fenntartó cégjegyzékszámát, egyéni vállalkozói nyilvántartási számát, vagy bírósági nyilvántartásba vételi számát,
- c) az üzemeltető nevét, címét, székhelyét,
- d) elektronikus levelezési címét, amennyiben azzal rendelkezik,
- e) a helyi termelői piac címét, helyrajzi számát,
- f) a területhasználatának jogcímét, (Földhivatali bejegyzés saját ingatlan státuszról Bérleti szerződés, használatba vételi szerződés, haszonélvezeti jog, amennyiben nem saját ingatlan a telephely.
- g) a piac nyitva tartási idejét.
- h) a bejelentésről szóló igazolást a helyszínen kell tartani.

A helyi termelői piac fenntartója a bejelentett adatokban bekövetkezett változásokat haladéktalanul köteles bejelenteni a települési jegyzőnek. A települési jegyző a változást a nyilvántartásba bejegyzi. A fenntartó az adott területen a vásár, piac befejezését vagy megszűnését, illetve megszüntetését követően köteles gondoskodni a terület eredeti környezeti állapotának visszaállításáról.

Tevékenység	TEÁOR '08		TESZOR'08*	
	Kód	Megnevezés	Kód	Megnevezés
Termelői piacok és kézműves vásárok üzemeltetése	68.20	Saját tulajdonú, bérelt ingatlan bérbeadása, üzemeltetése	68.20.12	Saját tulajdonú és bérelt nem lakóingatlan bérbeadása, üzemeltetése

II.3.2 A piac üzemeltetőre vonatkozó szabályok

Az üzemeltetőnek a vásár, piac működése idején a helyszínen rendelkeznie kell a vásár, piac üzemeltetésére való jogosultságot igazoló iratokkal, dokumentumokkal vagy ezen iratok, dokumentumok másolatával.

A helyi termelői piac üzemeltetője **napi nyilvántartást vezet** a piacon árusító kistermelő

- a) nevéről és címéről,
- b) gazdasága, illetve a termelés és előállítás helyéről,
- c) regisztrációs számáról, és
- d) által árusított termékekről, amelyet köteles **60 napig megőrizni** és az ellenőrző hatóság kérésére bemutatni.

A **piac nyitva tartásának idejét** az üzemeltető **5 és 20 óra között** határozza meg. A **20 óra utáni** nyitva tartást az **illetékes rendőrkapitányság véleményének kikérésével a települési és a kistérségi jegyző engedélyezheti.**

Az üzemeltető köteles a vásár, piac nyitva tartási ideje alatt a vásár, piac területén tartózkodni, a vásár, piac működési és higiéniai rendjét folyamatosan ellenőrizni és a jogszabályokban, valamint a hatóságok határozataiban foglalt feltételeknek megfelelő működés érdekében a szükséges intézkedéseket megtenni. Köteles továbbá a hatóságok rendelkezésének megfelelően eljárni, és a hatósági ellenőrzésben és intézkedések során közreműködni.

Fel kell tüntetni jól látható helyen, hirdetményben a **piac működés rendjét, az üzemeltető nevét, címét, székhelyét**, elektronikus levelezési címét, amennyiben azzal rendelkezik. **Az üzemeltető köteles a vásár, piac nyitva tartásáról a vásárlókat tájékoztatni.**

A piac árusítóhelyeit, létesítményeit nem kell sorszámmal ellátni.

Az **”Élőállatot a piac területére bevinni tilos”** feliratú táblát kell a bejárat(ok)nál elhelyezni (érdemes többnyelvű felirattal ellátni).

A tájékoztató és figyelmeztető feliratokat, azon helyi termelői piacokon, ahol jelentős a külföldi turisták száma angol és/vagy német nyelven is célszerű kifüggeszteni.



Az élelmiszerbiztonsági hatóság (NÉBIH) információs zöld számát jól látható helyen ki kell függeszteni: **06-80-263244**.

II.3.3 Értékesítőkre vonatkozó szabályok

a) 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. Lásd a **VI. pontban és az I. Mellékletben** leírtakat is.

b) 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.**

c.) 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 XI. Mellékletben minta bejelentőt adunk közre, amelyet csak mindig a kistermelő által, az értékesítendő termékképeség 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 alkoholderméket, a külön jogszabály szerinti alkalmi rendezvényen, illetve közterületi értékesítés, valamint vásáron vagy piacon nem üzletben folytatott kereskedelmi tevékenység keretében is

Kajner

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) kiszerelésben, 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.**

Őstermelő, borát, OBI minősítéssel, csak 2 liternél nagyobb kiszerelésű (hordós és kannás kiszerelésben történő értékesítés), **zárjegyes szőlőbort értékesíthet piacon.**

d.) 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.

e.) 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** 6. és 7. minta.

Kajner

f.) 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**.

g.) Hússzállítási igazolás, húsbélyegző

- **Hatósági húsvizsgálat** után kiállított **hússzállítási 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 hússzállítási igazolást kiállítja. Az igazolást, vagy másolatát **az árusítás helyén kell tartani** (feldolgozott hústermékek esetében is). A kistermelő a hússzállítási igazolást köteles **2 évig megőrizni**.

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

Kistermelő rendezvényen ételkészítési (vendéglátó) szolgáltatást végezhet.

pl.: Birkapörkölt, ökörsütés, disznótoros...

Rendezvények 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 hónaposnál nem idősebb szarvasmarha, illetve 18 hónaposnál 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 rendezvény helyszínén 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 felszolgáolására 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 lehivatkozott magánlakóházi JHGY-ban leírtak szerint biztosítani kell szükség esetén a hűtőláncot, szállítási higiéniát (szennyeződésektől, fertőzéstől való védelem).

Amennyiben nem a rendezvényen történik az állat leölése, úgy ezen **f., g.) 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 tyúkfélé 50 db, vízi szárnyas és pulyka 25 db, nyúlfélé 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 hússzállítási igazolással rendelkező hús értékesíthető. A húsvizsgálat befejezése előtt tilos a vágott test darabolása!

h.) 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,**

Mintákat a **II. Melléklet**ben talál.

i.) 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 termelői piacon létesített gombavizsgáló helyek kialakításának szempontjai:

- mosható-fertőtleníthető repedezettségtől, töredezettségtől mentes vizsgáló asztal
- a vizsgáló hely megfelelő (legalább 200 lux) megvilágítása
- a kobzott gomba zárható edényben történő tárolása
- kézmosás lehetőségének biztosítása a gomba-szakellenőr részére



A rendelet 3. sz. melléklete szerinti igazolás az alábbi:

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
fajától függően X, vagy + jellel:

[] GOMBA 20 PERCES HŐKEZELÉS UTÁN FOGYASZTHATÓ!

..... évhónap..... nap.

.....
gomba-szakellenőr aláírása

j.) Gyógynövények

Felvásárlónak, feldolgozó (Pl. Herbária ZRt., Naturland Kft.) részére történő értékesítést kistermelőként nem lehet végezni.

A gyógynövények gyűjtésének, előállításának és forgalmazásának különleges szabályai vannak

Az ezzel kapcsolatos jogi szabályozás a következő:

Kajner

- 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** előállítása során 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.**



Gyógynövény gyűjtés

A friss, nyers gyógynövényből vagy növényi részből csak akkor nyerhető jó minőségű, magas hatóanyag-tartalmú drog, ha azt szakszerűen gyűjtik, kezelik, szárítják, csomagolják és tárolják. Bármelyik munkafolyamat közben elkövetett hiba kihat a drog minőségére.

A szakszerű gyűjtés feltételei:

Biztos morfológiai ismeretek. Igen fontos, hogy a gyűjtő rendelkezzen azon botanikai jellemzők ismeretével, amellyel képes az értékes, gyűjtendő fajokat azonosítani, illetve biztonsággal elkülöníteni az egyazon családba vagy nemzetségbe tartozó, hozzá hasonló, de esetlegesen más felhasználású, alacsonyabb hatóanyag-szintű vagy az emberi szervezetre káros, mérgező anyagokat tartalmazó rokonfajoktól. Vannak olyan egy rokonsági körbe tartozó fajok, melyek növényi részei azonos drognéven egybegyűjthetők, mert azonos értéket képviselnek.

Erős hatású és mérgező fajok ismerete. Az e csoportba tartozó gyógynövények (pl. *Atropa belladonna*, *Hyoscyamus niger* és számos más egyéb faj) a többi gyűjtött fajtól eltérően kezelendők. Az egyéb gyógynövényekkel történő egyidejű gyűjtés esetén el kell kerülni a velük való keveredést. A gyűjtőnek egyéb óvintézkedésekre is figyelmet kell fordítania: ajánlatos az erős hatású, mérgező anyagokat tartalmazó növényi részeket védőkesztyűben szedni, e munka során száját, szemet nem érinteni, hazatérés után a kezét alaposan megtisztítani. Azonban az **erős hatású és mérgező fajok nem étel- és italtermékek, így a kistermelői szabályozás ezekre nem vonatkozik. Ezek étel- és italtermékként értékesíteni nem lehet!**

Veszélyeztetett, védett és fokozottan védett fajok ismerete. A gyűjtés során megkülönböztetett figyelmet kell fordítani a védett, vagy előbb-utóbb védelemre szoruló, veszélyeztetett fajok megóvására, erről kérjük tájékozódjon.

A gyűjtendő növényi rész ismerete. A növényfaj felismerése mellett nem nélkülözhető annak ismerete, hogy az adott faj mely része és milyen állapotban szolgáltatja a drogot. Célszerűen néhány általánosítható példán keresztül szemléltetjük ezt. A terméshedvényeknél a megfelelő érettségre utaló terméshedvény szerepel az előíratokban, például csipkebogyónál a fekete és túl világos színű átermékek jelenlétét kizárják a drogból a herbadrogokál - ahol a szár általában gyakorlatilag hatóanyag mentes - lényeges a szár hossza, s maximálják a részarányát.

A megfelelő gyűjtési időpont ismerete. A gyógynövényeket általában nem a biológiai (teljes érettség) állapotában, hanem az ún. *technológiai érettség* fázisában gyűjtik, amely a vizsgálatok alapján a hatóanyag-tartalom maximumával esik egybe. Sok vadon termő gyógynövényfaj esetében a tudományos ismeretanyag ebben a vonatkozásban még hiányos, ezért a gyakorlat számára a drog-előíratok és a tradíciók adnak útmutatást. Általánosságban a napos, száraz időjárás, a harmatmentes napszakok tekinthetők ideálisnak. Az optimális gyűjtési időpont függ a drogtípustól is: a földbeni szerveket (radix, rhizoma) nyugalmi időszakban, a kérgeket (cortex) a nedvkeringés megindulása után, a rügyeket (gemma) lombfakadás előtt, a leveleket (folium) teljesen kifejlett állapotban, amikor a levélnyél "pattanva törik", a virágokat (flos) általában kinyílván, szárazon, csészével vagy anélkül, a leveles-virágos hajtásokat (herba) pedig a rajtuk található virágok nyílása kezdetén gyűjtik.

Élőhely-ismeret. A fajok és a termőhelyi sajátosságok ismerete sok szempontból közrejátszik a drogminőség alakulásában. A termőhelyi ismeretek segítséget nyújthatnak az elkülönítendő rokon fajok felismerésében is.

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 gyűjtőnek meg kell győződnie arról, hogy a gyűjtési hely nem része semmiféle természetvédelmi oltalom alatt álló területnek (természetvédelmi terület, tájvédelmi körzet, nemzeti park). E helyeken csak külön engedéllyel végezhető gyógynövény gyűjtés.

A megfelelő gyűjtési mód ismerete. A megfelelő gyűjtési módszer megválasztása nemcsak optimális drogmínőséget eredményez, hanem tekintetbe veszi, hogy a termőhely életközösségeinek ökológiai egyensúlyát ne bontsuk meg, hogy az a következő időszakokban is bő drognyerési forrás maradjon.

A gyűjtő a megfelelő eszközök (metszőolló, kés, kesztyű, kamillafésű, áfonyafésű) és göngyölegek alkalmazásával is javíthatja a drog minőségét. A törődésre, nyomódásra, sérülésre legérzékenyebbek a virágok, amelyeket a barnulás, elszíneződés és összetapadás elkerülése végett kosarakba gyűjtenek és dobozba csomagolnak. A lédús terméseket vödörökbe szedik, a kevésbé kényes herba és magdrogokat, gyökereket zsákokba teszik. A gyökereket begyűjtés után mossák, szikkasztják, tisztítják, majd céltól függően hámozzák, aprítják.

A begyűjtést követi a szárítás. A gyakorlatban sokszor előfordul, hogy a drog nedvességtartalmát nem csökkentik az előírt mértékig, mivel a többlet-tömegtől többlet bevételt remélnek. Természetesen a helytelen technológia a továbbiak során komoly minőségi problémákat okozhat.

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.

k.) 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!

l.) Adatlap

Kistermelőnek **adatlapot** (nem kell az értékesítés helyén tartani) kell készítenie 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!)

m.) 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.
- **Bérleti 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 kutas
- **Szennyvízelvezetésről**: csatornahálózatra csatlakozáskor a Csatornázási Művekkel (lakossági vízmű számlabefizetés)

Kajner

- **Szennyvíz elhelyezésről:** szennyvízakra 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.

n.) Jelölések,

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.

A kistermelő elárúsító helyén az alábbi információk táblázatát kell elhelyezni:

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 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://www.elotisza.hu/jogsegely/2012/07/23/kistermeloi-termekek-cimkezes-e-jelolese>

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”, „védőgázban 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 tejszínek készítmények**, amennyiben az előállításukhoz a tej eredetű alapanyagon, enzimeken, mikrobatenyészetten, 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**t 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) **aspartámot** 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. Őshonos állatfajra 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. „Fűstaroma/fűstaromák” vagy megnevezve az élelmiszert, élelmiszercsoportot vagy alapanyagot is, ahonnan a fűstaroma származik (például: „fűstaroma 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.), mogoró (*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 szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben.

13. Csillagfűrt 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 élelmiszer **megnevezésében megjelenik**, vagy azt a fogyasztó általában összekapcsolja az adott megnevezéssel,

b) **a jelölésen szavakkal, képpel vagy grafikával hangsúlyozott**, vagy

c) **alapvető jellemzője** az élelmiszernek és megkülönbözteti azt azokról az élelmiszerektől, amelyekkel összetéveszthető lenne azok neve vagy megjelenése miatt.

Címkemintát a IV. mellékletben talál.

TOJÁS:

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

A gazdaságában legfeljebb **50 tojótyúkot** tartó kistermelőnek az általa termelt és a **végző fogyasztó részére** gazdaságában vagy **régió belül** (40 km; megye és Budapest) működő helyi piacon, házhoz szállítással értékesített tojáson 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 élelmiszereken történő használatáról előírásainak alkalmazása:

Amennyiben a helyi termelői piacon árusított termékeken a rendeletben meghatározott megkülönböztető jelöléseket alkalmazzák, meg kell felelniük a rendeletben foglaltaknak, ez különösen az összetett összetevőket tartalmazó termékek esetében fontos, ugyanis ezek eredetével is tisztában kell lenni, és azt nyomon-követhető módon bizonyítani kell.

Megkülönböztető jelölések:

- **„magyar termék”**

a „magyar termék”, vagy bármilyen egyéb állítás, jelölés vagy megkülönböztető információ, amely az élelmiszer magyar származására utal, kizárólag akkor tüntethető fel, ha az alaptermék betakarítása, begyűjtése, tenyésztése, kinyerése valamint kezelése, és ha csomagolt, akkor előrecsomagolása Magyarországon történt; és ha a feldolgozott termék feldolgozásának minden lépése, amelynek eredményeképpen a végtermék létrejön, Magyarországon történt. (Nem szükséges a meghatározott követelmény betartása azon fűszerek, fűszernövények és ezek keverékei esetében, amelyek Magyarországon az előállítás megkezdéséig üzemi méretekben nem kerültek termesztésre, továbbá az étkezési só, az adalékanyagok, az enzimek, az aromák esetében, amelyek Magyarországon nem bányászhatók, továbbá amelyek Magyarországon szokásosan nem kerülnek előállításra.)

Kajner



www.elelmiszer.hu

- **„hazai termék”**
a „hazai termék”, vagy bármilyen ezzel egyenértékű jelölés, amely a termék Magyarországon feldolgozott, de a meghatározott mértékig import eredetű összetevőt is tartalmazó termék, amely feldolgozatlan termék összetevő több mint **50%-a** magyar termék, a feldolgozás minden lépése, amelynek eredményeképpen a felhasználónak szánt végtermék létrejön, Magyarországon történt.
- **„hazai feldolgozású termék”**
a „hazai feldolgozású termék”, vagy bármilyen ezzel egyenértékű jelölés, amely a termék Magyarországon feldolgozott, de import eredetű összetevőt tartalmazó termék, amely a feldolgozása minden, a termék összetételét vagy érzékszervi tulajdonságait meghatározó eljárás Magyarországon történt.
- **az átlagosnál magasabb minőségi fokozatra, vagy különleges minőségi tulajdonságra utaló állítás**
- **kézzel történő előállításra, vagy a nem iparszerű eljárás alkalmazására utaló állítás**

Fontos példák:

- Édesítőszer tartalmú termékek, (savanyúságok, lekvárok) esetében az édesítőszer Na-szacharinát E-954, vagy xilitol eredetét is figyelembe kell venni a termék önkéntes besorolásánál.
- Hurka esetében a rizs termőhelye is eldöntheti a termék önkéntes besorolását.
- Lekvár esetén a hozzáadott cukor származási helye is számít.

III. Felelősség és kötelezettség

III.1 A piac üzemeltetőjére vonatkozó előírások

A termelői piac üzemeltetője köteles a vásár, piac nyitva tartási ideje alatt a vásár, **piac területén tartózkodni**, a vásár, piac rendjét folyamatosan **ellenőrizni** és a jogszabályokban, valamint a hatóságok határozataiban foglalt feltételeknek megfelelő működés érdekében a **szükséges intézkedéseket megtenni**. Köteles továbbá a hatóságok rendelkezésének megfelelően eljárni, és a hatósági ellenőrzésben közreműködni. Az üzemeltető továbbá **felelős a piac higiéniai rendjéért**, az árusító kistermelő illetve a látogatók által termelt **hulladék kezeléséért**, a veszélyes hulladékok elkülönített tárolásáért és ártalmatlanításáért. Üzemeltető írásban nyilatkozathatja a értékesítőket, hogy a hulladék kezelési, higiéniai teendőket maguk látják el. (Lásd VII, VIII, IX. Melléklet)

A piaci szereplők számához mért megfelelő számú és higiéniai szempontból elfogadható állapotú **illemhelyet** kell biztosítani mind az árusítók mind a vásárlók részére. Az illemhelyekhez (mellé is lehet) **ivóvíz** minőségű vízzel ellátott kézmosási lehetőséget kell biztosítani (Lásd V.1.1.d. és e. és g. pontokat). Az illemhely az adottságoknak megfelelően lehet akár mobil illemhely is. Ahol nincs vezetékes ivóvíz, ott a tartályos vízvételi lehetőség elfogadható.

Üzemeltető az egészségügyi szempontból káros **rágcsálók és rovarok** ellen akkor kell védekeznie, ha a rágcsálók/káros rovarok megjelennek. Megjelenésük megelőzéséről házilag is gondoskodhat. Amennyiben a házi módszerek nem vezetnek eredményre, akkor köteles szakemberrel elvégeztetni az irtást. Lásd a V.1.2 h.) pontban leírtakat!

Az üzemeltető felelős azért, ha a vásár, piac területén a jogszabályok által tiltott tevékenység, vagy tiltott kereskedelem illetve termékértékesítés történik. Ha ezen tevékenység(ek)ről tudomást szerez, haladéktalanul fel kell szólítani a tiltott tevékenység befejezésére, vagy a hatóságok segítségét kell kérnie.

„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 minden ilyen esetben gondoskodni köteles az árusítás megszüntetéséről, valamint az árukészlet megőrzéséről.”

A piac üzemeltetője nem köteles hivatalos biztonsági tervet készíteni, de ajánlott egy **vészforgatókönyv**, kiürítési, menekítési terv a piac és a látogatók biztonságát veszélyeztető körülmények esetére. Lényeges szempont a tájékozódás az időjárási körülményekben várható változásról és a szükséges intézkedések megtétele.

A 1999. évi XLII. törvény a „nemdohányzók védelméről és a dohánytermékek fogyasztásának, forgalmazásának egyes szabályairól” 2011-ben módosított rendelkezései szerint a zárt termelő piac épületeiben mindenütt **tilos a dohányzás** és a dohányzásra kijelölt helyet csak a piacépület bejáratától 5m-re lehet kijelölni.

A nyitott piacok estében nincs effajta megkötés, de természetesen érvényes a JHGY-ben meghatározott szabály, miszerint az élelmiszer előállítás, az ételkészítés és forgalmazás összes szakaszában **tilos a dohányzás**.

Erre a szabályozásra figyelmeztetnek az alábbi táblák:



III.2 A forgalmazó kistermelőre vonatkozó előírások

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 a **III.3.2. pontban** leírtak szerint

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 alapanyagra vagy a késztermékre 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.

III.2 .1. A gyártás, csomagolás

A gyártás technológiája szerinti minimális higiéniai követelményeket a kistermelőnek végig biztosítania kell (lásd a lehivatkozott magánlakóházi JHGY követelmények termékfeleségeként is leírt útmutatóit: <http://www.elotisza.hu/jogsegely/2011/03/01/maganlakohazi-elelmiszereoloallitas-jo-higieniai-gyakorlata>).

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.

III.2 .2. A hűtési lánc fenntartása (előállítás, forgalmazás)

A bevezetőben lehvivatkozott magánlakóházi JHGY útmutatóban 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.

Termék megnevezés	Tárolási hőmérséklet
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:

- tőkehús,
- 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 hűtőakkuval, vagy aktív hűtésű táskát, vagy hűtőkocsit. A kistermelő számára a legpraktikusabb megoldás a megfelelő számú jégakkuval ellátott termobox illetve hűtőtáska vagy akkumulátorról működő aktív hűtésű táska. Szerencsés esetben a kistermelő aktív hűtési gépkocsival vagy hűtőszekrénnel/hűtőpulttal felszerelt. Az árusításakor 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.



Az előírt tárolási hőmérsékletek:

Friss tökehús az ételkészítési szolgáltatáshoz, főzéshez sütéshez (sertés, szarvasmarha, juh, kecske, strucc és emu) esetében az előírt tárolási maghőmérsékletet $0 - + 7\text{ }^{\circ}\text{C}$ között kell biztosítani és ezen állatfajok belsősegeit illetően a követelmény a $0 - + 3\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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 $0 - + 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ közötti, a ezen állatfajok belsősegeinek maghőmérsékletének pedig $0 - + 3\text{ }^{\circ}\text{C}$ közötti tartományban kell lennie. A maghőmérsékleti követelmények betartása mellett a vágást követő maximum 3 napig értékesíthető a baromfi és nyúlfélék friss húsa.

Kajner

Minden állatfajra vonatkozóan friss húst és belsejét **lefagyasztani tilos!**

A **nyers tejet** hűtés nélkül a fejés befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni a fejés 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 fejést követő 48 óráig lehet értékesíteni. A nyers tejjel, 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 **adatlap**on a termelőnek ezt a szobahőmérsékletre vonatkozó tárolási javaslatot és annak időtartamát meg kell jelölnie.

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 sajtűvegőt, 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.

Kajner

Kistermelői joghurt, kefir értékesítése (pasztörözött 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 legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet ellenőrzés.	A megmaradt joghurtot, kefirt 5 napon belül értékesítsük, vagy használjuk fel magáncélra.
------------------------	---	---	---

Kistermelői aludttej értékesítése (pasztörözött 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 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	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 túróat magáncélra mihamarabb használjuk fel magáncélra.

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	A megmaradt tejföl magáncélra mihamarabb használjuk fel magáncélra.

Kajner

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

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 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	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.

Az étkezési tojás árusításának szabályai

Az **étkezési tojást** értékesítésig és felhasználásig tiszta, hűvös, száraz, jól szellőző, napfénytől védett helyen kell tárolni és a **tojásrakást követő 21 napon belül értékesíteni kell**. A tojás egészséges állatállománytól származzon, nem legyen szennyezett, repedt vagy törött a tojáshéj. A keltetett, mosott, főtt tojás nem értékesíthető. A keltetett vagy főtt tojás élelmiszer alapanyagként sem használható fel!

Az élelmiszerek szállítása a termelői piacra

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 hűtési lánc ellenőrzése során, az eltérések esetében a **II. melléklet 1. és 2. pontjában** mellékelt **hűtési lánc (eltérési) nyilvántartást** kell vezetni.

III.2 .3. Nyomon-követhetőség

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 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.

III.2 .4. Tiltott forgalmazás

A kistermelői forgalmazásban az állati eredetű élelmiszerek árusítása során a hatóság úgynevezett **tiltott forgalmazás** miatt is eljárást indíthat a szabályok ellen vétő termelő ellen.

Tiltott forgalmazásnak minősül a 66/2006 (IX.15.) FVM rendelet 2§.-a szerint:

2. § Tiltott módon forgalomba hozottnak minősül az az állati eredetű élelmiszer, amelyet fogyasztásra

Kajner

- a) állat-egészségügyi határállomás megkerülésével harmadik országból kereskedelmi vagy egyéb célra hoztak be,
- b) állat-egészségügyi zárlati intézkedés megszegésével forgalmaznak,
- c) e célra nem engedélyezett helyen és módon állítottak elő vagy ilyen helyen hoztak forgalomba,
- d) a kötelezően előírt élelmiszer-higiéniai vizsgálat elmulasztásával szándékoznak értékesíteni, vagy
- e) az eredet, illetve a húsvizsgálat hitelt érdemlő igazolásának hiányában forgalmaznak.

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.”

III.3 Az intézkedés kötelezettsége

III.3.1 A piac üzemeltetője

A fenti 59/1999. (XI. 26.) EüM rendelet 24. § (2) bekezdése a piac üzemeltetőjére is vonatkozó intézkedéseket fogalmaz meg.

Bármilyen a termelői piac üzemelésében keletkezett zavar vagy külső körülmény (pl. időjárársbeli változás) megváltozása esetén be kell avatkozni, és meg kell tennie a szükséges intézkedéseket. Ez jelentheti akár a piac működésének ideiglenes felfüggesztését is, vagy bizonyos kistermelői csoportok árusításának korlátozását (esetleges fertőzés veszélye, vagy egyéb szennyezettség gyanúja esetén). A tevékenységének legfontosabb eleme a piaci szereplők kiszolgálása, tájékoztatása valamint az ellenőrző hatóságokkal való kapcsolattartás.

III.3.2 A kistermelő

A fenti 59/1999. (XI. 26.) EüM rendelet 24. § (2) bekezdése a kistermelőre, élelmiszer árusítóra is vonatkozó intézkedéseket fogalmaz meg.

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.

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!

III.3.3. Szankciók

Általánosságban az a szabály, hogy mind a termelői piac üzemeltetőjét, mind pedig az ott árusító kistermelőt az elkövetett jogsértések miatt az élelmiszerlánc felügyeletével megbízott hatóság különféle szankciókkal sújthatja. A szankciókra az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló **2008. évi XLVI. törvény 56. § (1)** bekezdés szerint kerül sor: *„az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv e törvényben és a végrehajtására kiadott jogszabályokban meghatározott jogszabálysértés, illetve hatósági határozatban foglaltak megsértése esetén intézkedést hozhat, bírságot szabhat ki vagy figyelmeztetésben részesíti az eljárás alá vont jogi személyt, jogi személyiséggel nem rendelkező gazdálkodó szervezetet vagy természetes személyt ...”*.

A hatósági eljárásban megállapított jogszabálysértés esetén a termelői piac üzemeltetője illetve a kistermelő a **194/2008. (VII. 31.) Korm. rendelet „az élelmiszerlánc felügyeletével összefüggő bírságok kiszámításának módjáról és mértékéről”** jogszabály alapján szankciókkal sújtható. Ezen jogszabály határoz kiszabható bírságok mértékéről és más egyéb intézkedések foganatosításáról.

IV. A rendezvényen ételkészítési szolgáltatást nyújtó kistermelőre vonatkozó szabályozás

Piac területén ill. mellette /piac időben, rendezvény alkalmilag (ünnepkörökhöz kötötten) is megrendezhető. Javasolt az Útmutató a Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniai Gyakorlatához anyag, annak is az 5.3 pontjának áttanulmányozása. Ezen fejezet anyaga is ezen útmutató alapján készült,

http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/elelmiszer_takarmanybiztonsag/kozerdeku_ad_atok/vendeglatas_ghp/utmutato_egyseges_szerkezetben

kitérve a következő eltérésekre:

57/2010. (V. 7.) FVM rendelet hatálya a kistermelőre nem terjed ki, így az ételkészítési szolgáltatás esetében sem kell kerületi hivatal külön engedélye. Az értékesítő helyen fel kell tüntetni a kistermelőnek nevét és székhelyét.

62/2011. (VI. 30.) VM rendelet hatálya alá nem tartoznak az ételkészítési szolgáltatást nyújtó kistermelők.

IV.1. Általános feltételek

A mozgó- és/vagy kitelepüléses (létesítményen kívüli) ételkészítési szolgáltatás és árusítás során is szavatolni kell az élelmiszerbiztonságot. Az élelmiszerek kezelésének helye és közvetlen környezete ne jelentsen szennyezési veszélyt az élelmiszer készítésére és forgalmazására. Ebben a fejezetben csak a konkrétan ételkészítés során felmerülő specifikumokat tárgyaljuk. Az élelmiszer előállításra alkalmas és kizárólagosan használt helyiséget 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 fertőtlenítőszerrel. A vegyszerek használati utasítását gondosan be kell tartani. Az ételkészítési szolgáltatásra, a termelői kóstoltatásra és az értékesítésre vonatkozó tisztítás, fertőtlenítés szabályait az **V.2 fejezetben** találja.

IV.1.1. A vízhasználat, kézmosás

Az ételkészítés során felhasznált víznek **ivóvíz** minőségűnek kell lennie. **Az ivóvízellátás zárt tartály használatával is biztosítható** (nem kell vízvezeték hiányában ivóvíz minőségű vizet szolgáltató kutat létesíteni) ha a tartály kialakítása, az ivóvíz biztosításának és a keletkező szennyvíz elhelyezésének módja, valamint az alkalmazott technológia az ételkészítés és értékesítés biztonságosságát nem befolyásolja. **A vízvétel szabályait a V.1.1 d.) pontban** részletezzük.

Kajner

A mozgóárusító jármű vízvezetékei, a csapok, csővégződéses tisztításáról és fertőtlenítéséről a veszélyelemzésben megadottak szerint gondoskodni kell.

A mozgó ételkészítő szolgáltatásra (pl. kürtöskalács sütő) kialakított járművet, és az ideiglenes árusító helyet el kell látni hideg-meleg folyóvizes **kézmosóval**. Ez lehet közműből vagy tartályból ellátott. A helyes kézmosás szempontjait a **V.1.1.e.** és **V.3.3. pontban** részletezzük.

IV.1.2. Az illemhely

Melegétel-készítési szolgáltatás esetén a piac területén, vagy befogadó nyilatkozat által vagy a piac területéhez közel a fogyasztók részére is szükséges illemhelyet biztosítani a **V.1.1 g.) pontban** leírtak szerint. A vevők/vendégek száma, amennyiben egyidejűleg **max. 300 fő** van jelen, úgy elég egy illemhely biztosítása. Minden további 300 fő egyidejű jelenlétének esetén további egy illemhelyet szükséges biztosítani.

IV.1.3. Az eszközök tisztítása, fertőtlenítése

A tisztítás, fertőtlenítés szabályait a **V.1.1.f.** és **V.2 pontban** tárgyaljuk.

Az élelmiszer előállítás után alaposan ki kell takarítani, majd a kizárólagosan használt helyiségben a következő ételkészítés napján az ételkészítés előtt újra javasolt ki takarítani, ha a helyiség illetve a berendezések szennyeződhetnek. A konyhaasztalt, pultot, mosogatót, edényszárítót, eszközöket, berendezéseket az alábbiak szerint tisztítani és fertőtleníteni kell közforgalomban lévő tisztító- és fertőtlenítőszerrel. A vegyszerek használati utasítását gondosan be kell tartani.

Kitelepülés során használt **eszközök tisztítása, fertőtlenítése** történhet:

- **a kistermelő gazdaságában** úgy, hogy a használt/tisztátlan eszközöket a kistermelő összegyűjti, s a rendezvény végével azokat hazaszállítva végzi el a műveletet.
- Megfelelő folyó hideg-meleg vizes tisztítási lehetőség, szennyvíz-kezelés/gyűjtés kialakítás esetén az élelmiszerbiztonsági előírások betartásával a mozgó- vagy kitelepüléses **ideiglenes előállító/forgalmazó helyen** is elvégezhető a művelet.

Törekedni kell a saját gazdaságban történő mosogatásra.

Ha a rendezvény szervezője biztosítja a kistermelő részére mosogató berendezéseket akkor annak teljesíteni kell és a **mosogatásra** vonatkozó általános előírásokat **V.2 és V.2.7 pontokban és XI. Mellékletben** részletezzük).

Ahol a büfé kocsiban/ ideiglenes helyszínen az alapanyagok előkészítésének feltételei nem adottak, ott az előkészítést a gazdaság helyén kell elvégezni.

A felhasznált víznek **ivóvíz** minőségűnek kell lennie. Az ivóvízre vonatkozó tudnivalókat a **V.1.1 d.) pontban** tárgyaljuk.

Kajner

IV.1.4. A berendezésekre vonatkozó követelmények

Minden eszköznek és berendezésnek, amely érintkezésbe kerülhet az élelmiszerekkel, sima felületűnek, résmentesnek (a rés mentesség a következőképp értelmezendő: pl. szőlőprés nem rés mentes, de az anyaga ne legyen repedezett), könnyen tisztíthatónak, szükség esetén fertőtleníthetőnek, jó állapotúnak és tisztának kell lennie. Törött, csorba, repedezett eszköz nem használható. Az eszközöket tároláskor is védeni kell minden szennyeződéstől.

A berendezések számát és méretét a tervezett adagszám, a készítendő ételek, az alkalmazandó technológia figyelembe vételével kell meghatározni.

Az élelmiszerekkel érintkező felületek olyan anyagból készüljenek, melyekből egészségre ártalmas anyag nem oldódik ki, és felületük mosható, szükség esetén fertőtleníthető, ne legyen töredezett, repedezett.

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 tartalmazzon a gyártó neve, telephelye, típusjelzés, gyártási év, gyártási szám-adatokat (pl. sütő használata esetén)

A berendezéseket úgy kell elhelyezni, hogy:

- lehetőleg a technológiai műveletek sorrendjének megfelelően, azaz a tiszta és szennyezett útvonalak a munkavégzés során ne kereszteződjenek,
- a berendezés tisztítása is könnyen kivitelezhető legyen.

A munkavégzéshez nem szükséges eszközöket, berendezéseket el kell távolítani.

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

A kemence lehet szabadtéri, vagy beltéri, mobil vagy fix. A termékre leselkedő mikrobiológiai veszély nem jellemző a magas hőmérsékletű hőkezelés miatt. A 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 vegyi anyagoktól mentes szerves anyag (pl.: natúr fa, rőzse, 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.

Amennyiben a berendezéseket a rendezvény szervezője biztosítja, úgy az ő felelőssége ezek élelmiszerhigiéniai feltételeknek való megfelelése, amennyiben az eszközök, berendezések az értékesítő kistermelő tulajdonát képezik, úgy a termelő felelőssége a megfelelő működés.

IV.1.5. Hűtési lánc

Az élelmiszerek szállítása, tárolása, forgalmazása során az előírt hőmérsékleti értékeket be kell tartani. Az ételek szennyeződéstől, portól, cseppfertőzéstől, rovaroktól, rágcsálóktól való védelmét biztosítani kell. Részletesebben **III.2.2.** pontban írtuk le a tudnivalókat.

IV.1.6. Hulladék, élelmiszer-hulladék, nem ehető melléktermékek kezelése

Az ételkészítési szolgáltató a keletkező hulladékokat elszállíthatja, majd az elszállított hulladékokat megfelelően kezeléséről gondoskodnia kell, erről a rendezvény szervezője felé nyilatkoznia kell.

Élelmiszer-hulladékként kell kezelni 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 kezelésével, ételkészítéssel megbízott személyzet csak akkor végezheti hulladéktároló tartály, edény ürítését, mosását, illetve a hulladéktároló hely, vagy helyiség takarítását, ha ehhez külön ruházatot, vagy a ruházatot 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.

A hulladék kezelési szabályokra még a **V.1.1 i.) pontban** kitérünk.

IV.1.7 Szennyvíz

V.1.1 h.) pontban leírtak alapján az ételkészítési szolgáltatást nyújtó nyilatkozhat a keletkezett szennyvíz elszállításáról és megfelelő kezeléséről vagy a rendezvény szervezője gondoskodik a megfelelő szennyvízkezelésről.

IV.2. Az élelmiszerek és egyéb áruk szállítása szállító járművek, szállítótartályokra vonatkozó előírások

Az ételszállításra vonatkozó termék-specifikus leírásokat a bevezetőben említett Magánlakóházi JHGY-ban ismerhetik meg.

A szállító jármű és a szállítótartály legyen alkalmas az ételek minőségének és állagának megővására. 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.

Az alábbi szabályok általános jellegűek az élelmiszer biztonságának növelését szolgálják:

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 élelmiszerre. 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.

Kajner

Kerülni kell az élelmiszerek és vegyi áruk egyidejű és közös légterű 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.

IV.3. A rendezvényen ételkészítési szolgáltatást nyújtó kistermelők előállító tevékenysége során felmerülő technológiai kritériumok

A kistermelői élelmiszer előállítás folyamatait (előkészítés, gyártás, tárolás, raktározás, csomagolás) időben vagy térben elkülönítve végezheti.

Az illemhely nem nyílhat közvetlenül az előállításra használt helyiség(ek)be!

IV.3.1. A nyersanyagra (gyártási alapanyagokra) vonatkozó követelmények

A kistermelői általi élelmiszer előállításához, az ételkészítési szolgáltatásokhoz 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 előállítandó élelmiszer alapanyagait megfelelő minőségben és mennyiségben a legjobb tudásunknak megfelelő gondossággal válasszuk ki, a gyártásig tároljuk a termékre előírt módon, vagy a tapasztalat szerinti optimális körülmények között. Csak sértetlen és érett növényekből, vagy egészséges állatokból, biztonságos hús- tej- tojástermékből állítsunk elő élelmiszert! A felhasználásra kerülő alapanyagokat valamint segédanyagokat a fogyaszthatósági/minőség megőrzési idő lejárta előtt használjuk fel! Amennyiben a növénytermesztés vagy az állattartás során vegyszereket és gyógyszereket használtunk, mindig várjuk meg az élelmiszer egészségügyi várakozási idő leteltét és csak annak letelte után takarítsuk be a termést vagy vágassuk le (sertés, szarvasmarha, juh, kecske, strucc és emu) vagy vágjuk le (baromfi és nyúlfélék) az egészséges állatokat! Csak egészséges növényi részek és állatok használhatók fel a kistermelői élelmiszer előállítás és forgalmazás során!

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.5. Melléklet)**

IV.3.2. Raktározás, tárolás

A gyártáshoz felhasznált alapanyagoknak a jellegüknek megfelelő tárolását biztosítani kell.

Az átvett/beszállított árut/terméket haladéktalanul a megfelelő raktárba kell szállítani. 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 kitárolhatók legyenek. 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 újr felhasznált 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, ne hogy 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

Kajner

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, porszenyeződéstől 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 tojáshéj épségének megőrzését. Az étkezési tyúktojás minőség megőrzési ideje a megtojástól számított 21 nap! A termékek azonosíthatóságát teljes felhasználásukig biztosítani kell. Átcsomagolásuk esetén a megfelelő jelöléseket az új csomagolásra is át kell vinni. Az élelmiszerfestékek és egyéb adalékanyagokat (kistermelőknek a civil érdekképviselő 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, megelőző 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 megfeleléségét tapasztaljuk, a termék érzékszervi vizsgálatának elvégzése után, annak megfelelése esetén haladéktalanul biztosítjuk a megfelelő tárolási feltételt.

A hűtve tárolás szabályait a **III.2.2. Pontban** írtuk le.

A **tisztító- és fertőtlenítőszer**eket nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszer alapanyagot raktároznak, 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 lejárat ideje.

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

Kajner

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.2.4 és 5. pontban** leírtakat)

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

IV.3.3. Előkészítés

Általában vendéglátó vállalkozások, de az ételkészítési szolgáltatást végző kistermelők is előtisztított, előkészített alapanyagokat használnak részben, illetve helyben végzik az előkészítő műveleteket. Néhány veszélyforrásra azonban érdemes figyelmet fordítani.

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 a folyamat szakosítottságát. Tehát a különböző megítélés alá eső áruféleségek előkészítését vagy időbeni elkülönítéssel vagy csak 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 nyersanyagféleségeket vagy külön személyzet végzi, vagy a tevékenység váltás során a (védő) ruhájukat is le kell cserélni.

a.) Húselőkészítés

Kajner

A húsok 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 húsok **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 **húsok mosása**, amit kizárólag a technológiailag szükséges ideig szabad végezni **csap-hideg ivóvízben**. A mosás nem jelentheti a húsok vízben történő áztatását. A mosás után a húsokat le kell csepegtetni.

Az így előkészített húsokat 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 húsok darabolását a csontszilánkok képződésének elkerülésével kell végezni. A húst csak közvetlenül a felhasználás előtt szabad ledarálni. A húsok gépi darálása esetén meg kell győződni arról, hogy a gépből gépzsírfolyás 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 húsok 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. apróhúsok) beszállított húsok kizárólag a beszállítás napján használhatók fel. A húselőkészítőben végezhető a **baromfi** előkészítése is. Ezt a munkafolyamatot - a baromfihús jelentős *Salmonella* fertőzősége 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. Lehetőleg kerülni kell belezetlen csirke beszerzését/felhasználását.

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. Rendszeres (heti 3 alkalomnál többszöri) halelőkészítés és belezetlen vagy élőhal előkészítése csak külön erre a célra kialakított halelőkészítőben történhet.

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

Kajner

folyamatra vonatkozóan van még egy fontos szabály: a tápanyagveszteség 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, termékreszleteket. 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

Kajner

vízben; a vízben lebegő tojás már nem friss, de még fogyasztásra alkalmas; a víz felszínén maradó tojás már nem fogyasztható. **Ételkészítési szolgáltatás keretében kizárólag friss tojás használható fel** (tojáspor, tojáslé nem).

A tojásokat a feltörésük előtt fertőtleníteni kell. A fertőtlenítést megelőzően tojáshéjakon lévő esetleges mechanikai szennyeződések (pl. ürülék, szalma, stb.) lehetőleg száraz módon el kell 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 idők Öblítővíz	
		(perc)	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.

Megfelelő előkészítő helyiség (lehet a gazdaság helye is, ahonnan a rendezvényre szállítja a fertőtlenített tojást) hiányában csak élelmiszer-előállító helyen engedélyezett eljárással fertőtlenített tojás használható az ételek készítéséhez. 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 +5°C közötti tárolás mellett.

IV.3.4. Felengedtetés

Amennyiben szükséges és elkerülhetetlen alapanyag gyorsfagyasztott élelmiszerek felengedését az alábbi módon kell elvégezni

(A kistermelő az ételkészítési szolgáltatáskor elméletileg használhat ilyen alapanyagból, de lehetőleg friss alapanyagokat használjon!):

- A lehető legjobb megoldás, ha az ételkészítés jellege lehetővé teszi, hogy a fagyott állapotban lévő élelmiszert közvetlenül a forrásban lévő főzővízbe, vagy az előmelegített sütőzsiradékba helyezzük.
- A felengedtetés történhet 0 és +5 °C közötti hőmérsékleten hűtőszekrényben, mikrohullámú berendezésben, vagy akár meleg vízben állítva zacskóban. Figyelembe kell venni itt is a szakosítás szabályait, valamint azt, hogy az olvadó termékből bizonyos mennyiségű nedv mindig kifolyik, meg kell akadályozni ennek szétfolyását. **A felengedtetés megkezdése és a hőkezelés között legfeljebb 48 óra telhet el**, de a felengedtetett terméket a felengedés napján fel kell használni.
- A felengedett élelmiszerek csak a felengedtetés napján használhatók fel folyamatos hűtve tárolásuk biztosítása mellett. Azok ismételt lefagyasztása nem megengedett.

IV.3.5. 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 ismételten 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.

IV.3.6. Lefagyasztás

a.) lefagyasztás

Az ételkészítési szolgáltatás során nem merülhet fel az előkészített nyersanyagok, továbbá egyes félkész- és készételek lefagyasztásának igénye a további forgalomba hozás céljából.

Kajner

Azonban az alapanyag termeléssel összefüggésben, a falusi vendégasztal szolgáltató, az alábbi feltételek mellett végezheti el az élelmiszerek lefagyasztását:

- Tőkehús, baromfi, hal, belsőség, zöldségféle csak előkészített, teljesen konyhakész állapotban fagyasztható le, az előre látható egyszeri felhasználás szerinti adagokban.
- Félkész ételek (pl. halászlé-, pörkölt-, tokányalap) és húsipari készítmény (pl. vörösáru, felvágott), tej és tejtermék, valamint ezek felhasználásával készült félkész- és késztermékek ugyancsak lefagyaszthatók az előző pont szerint adagokban.
- Darált hús nem fagyasztható le.
- A lefagyasztás csak élelmiszerek tárolására megfelelő edényzetben, csomagolóanyagban történhet, amelyen fel kell tüntetni:
 - a lefagyasztott élelmiszer pontos elnevezését (pl. kockázott sertéshús pörkölt),
 - a tétel azonosítását biztosító jelölést (pl. elkészítési időpont),
 - a lefagyasztás időpontját és a termék minőség megőrzési idejét
 - a kistermelő nevét, és kézjegyét.

A lefagyasztás kizárólag fagyasztó programmal rendelkező mélyhűtőszekrényben/hűtőládában vagy speciális gyorsfagyasztó berendezésben történhet, a használati utasításban leírtak szerint.

Rendkívül fontos az elérhető legalacsonyabb hőmérséklet biztosítása a fagyasztás megkezdése előtt, továbbá a lefagyasztást csak gyorsfagyasztó beállítású fagyasztó szekrényben/ládában végezzük. Egyszerre legfeljebb csak a megadott fagyasztóteljesítménynek megfelelő mennyiségű élelmiszer fagyasztható le.

- A fagyasztás nem végezhető azonos légtérben a már lefagyasztott termékekkel.
- Az élelmiszerek fagyasztás előtti csomagolásakor törekedni kell arra, hogy a csomagok vastagsága - a realitás határain belül - a lehető legkisebb legyen a gyorsabb átfagyás biztosítása érdekében.

Különösen fontos a -1 és a -5 °C közötti hőmérsékleti tartomány mielőbbi túllépése a már korábban leírtak miatt. A lefagyasztás során is be kell tartani a szakosítás szabályait. Ha a lefagyasztást hagyományos hűtőberendezésben végezzük, akkor a lefagyasztás megkezdése előtt, majd a teljes lefagyás eléréséig naponta kétszer ellenőrizzük a fagyasztótér léghőmérsékletét.

Az ételek lefagyasztására a legjobb megoldás speciális gyorsfagyasztó berendezések alkalmazása (sokkoló).

b.) fagyasztva tárolás

A fagyasztva tárolást igénylő élelmiszerekből csak olyan mennyiségű készletet szabad tartani, amelyhez a fagyasztókapacitás szakosított elhelyezés esetén is elegendő. A hűtőberendezésben az élelmiszereket úgy kell elhelyezni, hogy a hűtőhatás megfelelően érvényesüljön.

A fagyasztott készítményt **-18 °C alatti**, illetve a gyártó által meghatározott hőmérsékleten kell tárolni, hűtő tárolókat működő hőmérővel kell ellátni, és hőmérsékletüket rendszeresen ellenőrizni kell. A félkész és készételek fagyasztva tárolási ideje ne haladja meg a lefagyasztást követő **egy hónapot**. A tárolási hőmérsékletet rendszeresen ellenőrizni kell.

Külön fagyasztótérben/fiókban-rekeszben és csomagoltan helyezendők el a fagyasztott

- tökehús,
- baromfi hús,
- hal.

A fagyasztott, csomagolt tisztított zöldség és gyümölcs, a félkész étel, a csak felmelegítést igénylő készétel, a fogyasztásra kész élelmiszer közös fagyasztótérben is elhelyezhető, egymástól elkülönítve. Az elválasztás rögzített, résmentes, könnyen tisztítható, fertőtleníthető válaszlappal vagy zacskókban/dobozban történhet. A hűtőtárolók nem megfelelő belső léghőmérsékletének észlelése esetén, a termék maghőmérséklete, érzékszervi tulajdonságai alapján döntünk a termék további sorsáról.

IV.3.7. Hőkezelés

A készételek előállítása során 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

Kajner

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 $200-220^{\circ}\text{C}$ biztosítja a biztonságos hőkezelés meglétét.

IV.3.8. 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 ellenőrzötten, 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 mennyiséget, ha mégis megteesszük 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, megpörkölnének. 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.

IV.3.9. Hűtés

Egyes ételeket a hőkezelésük után le kell hűteni vagy a jellegük miatt (pl. melegen készített, de hidegen fogyasztott gyümölcslevesek), vagy a megfelelő körülmények közötti tárolhatóságuk biztosítása miatt (pl. levesbetét tészták, a vendéglátó tevékenység során á la carte módon kiszolgálásra kerülő köretek, készételek).

Az elhúzódó hűtési folyamat során kedvező körülmények alakulhatnak ki a baktériumok szaporodásához. Ezért gondoskodni kell arról, hogy az ilyen ételek hűtését az elkészítésük után a legrövidebb idő alatt kezdjük meg és olyan módon végezzük, hogy a termék teljes tömegének hőmérséklete a lehető legrövidebb időn belül, de legfeljebb 2 órán belül, $+5^{\circ}\text{C}$ alatti legyen.

A hűtést speciális hűtőberendezés, úgynevezett sokkoló, hiányában hideg vizes öblítéssel, illetve jeges vízbe merítéssel lehet elvégezni. A fogyaszthatósági idők nyomon követése érdekében az egyes ételféleségek elkészültének idejét azok csomagolásán, tároló edényzetén fel kell tüntetni.

A hűtési lánc szabályairól a **III.2.2 pont**ban olvashat.

IV.3.10. Készen-tartás

Gyakran előfordul, hogy az elkészült ételek nem kerülnek azonnal értékesítésre, így azokat jellegüknek megfelelően készen kell tartani. Tilos eltenni a következő étkezésig minden olyan készételt, ami gyorsan romló, élvezeti és tápértékét könnyen elveszíti, vagy amelyet jelentős minőségkárosodás nélkül nem lehet újra átsütni, vagy felforralni. Ez utóbbiak közé a következők tartoznak: kifőtt tészta, burgonya, hal, belsőségből és gombából készített ételek, kivéve a hidegkonyhai készítmények.

a.) Készen-tartás melegen

A melegen kiszolgálásra kerülő ételeket –ha azokat átmenetileg hűtve nem akarjuk tárolni- $+63^{\circ}\text{C}$ feletti hőmérsékleten kell tartani. Az ellenőrzés gyakoriságát az étel sajátosságaihoz kell igazítani. El lehet tekinteni a nagyon gyakori hőmérséklet ellenőrzéstől, ha beállítható és ellenőrizhető melegen tartó berendezést használnak. **A melegen tartott ételek minőség-megőrzési ideje az elkészültük után 3 óra.** Az árusítás során lehetőleg ez idő alatt fogyjon el az étel. Amennyiben nem, 3 óra elteltével megfelelő érzékszervi tulajdonságuk esetén ismételt biztonságos hőkezelés mellett újabb 3 óra időtartamban felhasználhatók. Az ismételt újrahőkezelés után az el nem fogyasztott készétel közfogyasztásra alkalmatlan.

b.) Készen-tartás szobahőmérsékleten

A hűtést vagy melegen tartást nem igénylő élelmiszereket szobahőmérsékleten tároljuk. Előfordul azonban, hogy technikai adottságok következtében a hűtést vagy melegen tartást igénylő ételeket is szobahőmérsékleten tartják készen, ilyen körülmények között ezeknek az ételeknek a tárolása szobahőmérsékleten nem haladhatja meg az egy órát.

c.) Készen-tartás hidegen

Alapszabályként a készen-tartás $0-5^{\circ}\text{C}$ -on kell, hogy történjen. Megfelelő körülmények között lehűtött **készételek** általában legfeljebb **72 órán át tárolhatók, de a köretek, főtt tészták csak 3 óráig.** A **hidegkonyhai termékek** fogyaszthatósági ideje $0-5^{\circ}\text{C}$ -on történő tárolásuk mellett a jellegüktől függően általában **24-72 óra** (pl. 72 óra a körözött esetében). A fogyaszthatósági idő meghatározásánál azonban mindig a legrövidebb fogyaszthatósági idejű összetevő a mértékadó, így a meghatározott fogyaszthatósági idő a fentieknél kevesebb is lehet. Figyelembe kell venni azt is, hogy a fogyaszthatósági idő a kistermelő által hőkezelt összetevők esetében a hőkezelés befejezésekor kezdődik, és ez sem lehet több, mint 72 óra. **Az előre felszeletelt felvágottak, egyéb húsipari termékek, friss házi érlelt sajtok** fogyaszthatósági ideje **$0-5^{\circ}\text{C}$ -on 12 óra.** **A szeletelt szárazkolbászkok esetében ez az időtartam 4-5 nap** (függ a szárazság mértékétől). Ugyancsak **12 óra a fogyaszthatósági ideje $0-5^{\circ}\text{C}$ -on tárolva a különféle gyümölcssalátáknak, a különféle öntetekkel készített friss zöldségsalátáknak, valamint a kifőtt tésztát tartalmazó hidegkonyhai készítményeknek.** Az egyes sütemények fogyaszthatósági idejének meghatározása a termelő feladata és felelőssége. A szakmai tapasztalatok alapján, általában az alábbi általános paraméterek használatosak, de hangsúlyozzuk, hogy ezek a paraméterek egyedileg határozandók meg.

A kistermelő által előállított sütemények ajánlott lejáratási ideje és tárolási javaslata:

Teasütemények	száraz, hűvös helyen	7 nap
Vajkrémes sütemények	0-5 °C-on	72 óra
Főzött krémes (kivéve sárgakrémes) sütemények	0-5 °C-on	48 óra
Tejszínes és sárgakrémes sütemények	0-5 °C-on	24 óra

A fogyaszthatósági idők nyomon követése érdekében az egyes ételféleségek elkészültének idejét azok csomagolásán, tároló edényzetén fel kell tüntetni, vagy a fogyaszthatósági idő megállapítására is alkalmas nyilvántartást kell vezetni. A tárolási hőmérsékletet rendszeresen ellenőrizni kell.

IV.3.11. Újra hőkezelés

Abban az esetben ha a kistermelő részben előkészített vagy félkész (már hőkezelt) alapanyagokat hűtve szállít a helyszínre, és ott a frissen készített alapanyagokhoz használja fel, akkor a nem 63 °C feletti hőmérsékleten beérkező melegen fogyasztandó ételeket a kiszolgálás megkezdése előtt annak megfelelő érzékszervi minősége megállapítása után újra kell forralni vagy át kell sütni, úgy, hogy az étel minden része elérje a legalább 75 °C-ot. A hűtve tárolt melegen fogyasztandó ételek kiszolgálás előtti megfelelő újra hőkezelését meg kell oldani és biztosítani kell, hogy az étel különböző hőmérsékletű pontjai között a hőmérséklet kiegyenlítődjön.

Az újra hőkezelést közvetlenül a kiszolgálás előtt végezzük el. Az egyszer már a fenti módon újra hőkezelt ételeket tovább nem szabad tárolni.

IV.3.12. Értékesítés helyben

Az értékesítés során is be kell tartani az adott ételekre vonatkozó előírásokat, különös tekintettel a szennyeződésüktől, romlásuktól való védelmére és a baktériumok elszaporodásának, toxintermelésének megakadályozására. Ezért a folyamat során is ügyelni kell a tevékenység elhúzódásának kizárására.

Az értékesítés során is biztosítani kell az élelmiszerek külső szennyeződéstől való védelmét.

Az értékesítés kizárólag megfelelő tisztaságú eszközökből, eszközökkel és eszközökbe történhet.

Az eszközök lehetnek kerámia edények is abban az esetben, ha helyben biztosított a fogyasztóktól visszatérő edények higiénikus mosogatásának lehetősége, vagy a kistermelő összegyűjti azokat és a

gazdaságában végzi el azok tisztítását-fertőtlenítését. Ha ezt a megoldást választja a kistermelő, akkor ezeket az edényeket kizárólag a vendégfogadásra használhatja magán célra nem!

Erre az esetre is érvényesek a mosogatásra vonatkozó előírások.

Amennyiben ez a lehetőség nem áll fenn, úgy a kistermelő az elkészített ételeket kizárólag eldobható műanyag, vagy papír edényszerben szolgálhatja ki. Ekkor is lényeges feltétel a tálalásra váró edények megfelelő tárolása (azok tisztaságának és fertőzéstől való védelmének biztosítása).

A vendégek által elhasznált eldobható edények tárolását megfelelő számú hulladéktárolók biztosításával kell megoldani.

IV.4. Példák a IV. fejezethez:

IV.4.1 Hagyományos disznóvágás és malacsütés

Erre a tevékenységre a szabályozást az **52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet 7.§ (4) bekezdése adja meg:** „... *Falusi vendégasztal vagy a gazdaság helye szerinti településen rendezvény keretében, a kistermelő által levágott, az 5. § (4) bekezdésben foglaltaknak megfelelő állományból származó, sertés, 30 hónaposnál nem idősebb szarvasmarha, illetve 18 hónaposnál nem idősebb birka vagy kecske húsából elkészített ételt felkínálhatja helyben fogyasztásra. A kistermelő ilyen módon – az 1. melléklet A. részében meghatározott kis mennyiségeken belül – évente 12 saját sertést, 24 juhot, 24 kecskét, és 2 szarvasmarhát vághat le és dolgozhat fel. A vágást és ételkészítési programot az állatvágás előtt 48 órával, írásban be kell jelenteni az illetékes kerületi hivatalnak...*”

Az (5) bekezdés szerint: „... A sertés húsát a húsban előforduló trichinella hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról szóló, 2005. december 5-i, 2075/2005/EK bizottsági rendelet (a továbbiakban: 2075/2005/EK rendelet) I. mellékletének I. vagy II. fejezete szerint meg kell vizsgáltatni. A vágásból származó hús, sertés esetében a 2075/2005/EK rendelet szerint vizsgálat kedvező eredménye alapján, lefagyasztható, és a falusi vendégasztal keretében ételkészítésre felhasználható. A sertés vágását követő ételkészítési program során – amíg nem áll rendelkezésre 2075/2005/EK rendelet szerint vizsgálat eredménye – az elkészített étel csak akkor kínálható fel fogyasztásra, ha a hústerméket, ételt biztonságos hőkezeléssel készítették el. A vágás és ételkészítési program keretében elkészített, de a helyszínen el nem fogyasztott ételt a kistermelő a továbbiakban csak magánfogyasztásra használhatja fel, vagy azt megfelelő módon meg kell semmisíteni...”

A kistermelő a rendezvény **elkülönített területén** végezhet úgynevezett „hagyományos disznóvágás”-t. Ennek alapfeltétele, hogy a kistermelő gazdaságában tartott vágósertést a rendezvényre történő szállítás előtt legfeljebb 3 nappal a területileg illetékes hatósági vagy jogosult

Kajner

állatorvos megvizsgálja vagyis elvégzi az úgynevezett ante mortem húsvizsgálatot és a vágásra alkalmasnak minősítse illetve a rendezvény megtartását bejelentsék a területileg illetékes kormányhivatal kerületi hivatalának. A rendezvényt (hagyományos disznóvágás) a rendezvény szervezője és a kistermelő is bejelentheti. Az előzetes élőállat vizsgálaton átesett állat a hatályos állatvédelmi törvénynek megfelelő módon elvégzett kábítása után helyben levágható. Az állatot szúrás utáni elvéreztetéssel, majd hagyományosan akár szalmával történő perzselés után meg kell tisztítani. A tisztítást úgy kell végezni, hogy az állati test további szennyeződését elkerüljük (ne a földön, hanem mosható felületen tisztítsuk a levágott állatot). A felnyitott testet úgy kell kizsigerelni, hogy a bélsár eredetű szennyeződést elkerüljük. A vágás utáni húsvizsgálatot az illetékes állatorvos elvégzi, de mivel a trichinella vizsgálatra ebben az esetben nincs mód **csak biztonságosan hőkezelt ételek formájában történhet az értékesítés**. Erre megfelel a sütés illetve főzés hőkezelés. A levágott állat húsát lehetőleg azonnal vagy legfeljebb 2 órán belül (akár hűtés nélkül is tárolva) fel kell használni az ételkészítéshez.

A vágás során be kell tartani a higiéniai előírásokat, különös tekintettel a személyi higiéniára és az eszközhasználatra vonatkozó szabályokat.



IV.4.2 Mobil kemencés kenyérlángos sütés:

A kistermelő, aki rendelkezik a hagyományos kenyérsütés receptjével és „mobil kemencéjében vagy a rendezvényen esetlegesen rendelkezésre álló kemencéjében lehetőséget kaphat helybeni ételkészítő tevékenység keretében friss pékáru készítésére és árusítására. Az árusításhoz a kemencén kívül az alapanyagok higiénikus tárolásának feltételeit meg kell oldania. Valószínűleg a kovászt még a gazdaságában készíti elő és szállítja a helyszínre. A tésztakészítéshez megfelelő eszközöket kell használni (a gyúródeszka keményfából készüljön) és a dagasztott tészta tárolására, ha azt nem azonnal sütik ki, akkor hűtőszekrény vagy hűtőtáska kell a tárolásához. A

kenyérlángoshoz használt és előkészített feltétet (szalonna, tejföl) szintén hűtve kell tárolni a felhasználásig. A kiszolgálás papírtálcán lehetséges és itt is rendkívül fontos körülmény a személyi higiéniai szabályok betartása. A felhasznált edényzetet gyűjtve, annak tisztítását a tevékenység befejezése után elszállítva otthon is elvégezheti a megfelelő szabályok betartásával.



V. A helyi termelői piac jó higiénia gyakorlata

V.1. A piac területére vonatkozó követelmények

A piac fenntartója köteles az előírások (piaci rendtartás) megtartását rendszeresen ellenőrizni, illetve ellenőriztetni és hiányosság esetén saját hatáskörében vagy szükség esetén a hatóságok bevonásával intézkedni a hiányosságok felszámolására. Köteles továbbá a hatóságok rendelkezésének megfelelően eljárni, és a hatósági ellenőrzés során közreműködni.

V.1.1 Általános feltételek

a.) környezeti feltételek

Helyi termelői piac, - a település általános rendezési tervének figyelembevételével - csak olyan helyen létesíthető és működtethető, ahol az ott lévő személyeket, élelmiszereket, élelmiszer-nyersanyagokat a környezetből származó káros mértékű szennyezés nem veszélyezteti. Káros mértékű légszennyezés gyanúja esetén levegőtisztasági vizsgálat eredménye alapján kell dönten. Célszerű a termelői piac létesítésekor az élőállat telepektől, veszélyes anyagokat, vegyszereket

Kajner

felhasználó, raktározó és gyártó nagyüzemek telephelyeitől illetve a valamilyen nagy szennyezettséggel bíró területektől 200 m védőtávolság (heti termelői piac esetében nem kötelező, de heti 3 alkalomnál többször üzemelő piacon, akár helyi termelői piacon is kötelező) megtartása.

A helyi termelői piac területe lehet föld, füves terület is. Arról kell gondoskodni, hogy a füves vagy más természeti környezetben megrendezett piac területe az élelmiszereket ne veszélyeztesse, baleseti kockázatot ne jelentsen. Pl. porvihar esetén felfüggeszteni, mély csúszós sár esetén akkora felfüggeszteni, vagy gondoskodni a sármentes, biztonságos ideiglenes közlekedésről.

A csomagolatlan ételek kezelésére, készítésére és kiszolgálására telepített ideiglenes helyszínek kialakítása során biztosítani kell, hogy az **aljzatról** nagymennyiségű por és más szennyezés ne kerüljön az ételre.

Nem kell a piacon külön-külön területet kijelölni a különböző élelmiszer-nyersanyagok, termékfeleségek, és egyéb árucikkek árusítására. Egy asztalon is értékesítheti a termelő pl. a tej, tejtermék, aszalt gyümölcs, méz (lépes méz), sertéshúsból előállított füstölt hús, étkezési szalonna, olvasztott étkezési zsír, tojás, zöldség, gyümölcs, gomba, kimért savanyúságot is. Ha ezen termékeket egy asztalon értékesíti a kistermelő, akkor biztosítani kell a termékek megfelelő elkülönítését (akár egy műanyag lappal vagy fóliával, vagy csomagolás által) a keresztszennyeződés elkerülése érdekében. Ebben az esetben is biztosítani kell a termékeknek megfelelő eszközök elkülönített használatát is (edények, kések).

A piac területét tisztán és jó karban kell tartani, hogy **elkerüljék különösen az állatok és kártevők által okozott szennyeződés kockázatát.**

Az üzemeltetőnek az egészségügyi szempontból káros **rágcsálók és rovarok** ellen akkor kell védekeznie, ha a rágcsálók/káros rovarok megjelennek. Megjelenésük megelőzéséről házilag is gondoskodhat. Ha a megelőzés és amennyiben a házi módszerek nem vezetnek eredményre (**V.1.2.h.** pontban részletezettek szerint), akkor köteles szakemberrel elvégeztetni az üzemeltető az irtást. Az irtásról a kapott igazolást meg kell őrizni és amennyiben a szakember irtószeres dobozokat helyez ki a piac területére, akkor az üzemeltetőnek a kistermelőket erről értesítenie kell. Kártevő ellenőrzési lapot a **V. Melléklet**ben talál. Illetve a témában érintett a **I.3 Melléklet** még.

A vadon termett **gomba értékesítése** esetén a gomba-szakellenőr részére a vizsgálathoz megfelelő méretű, **természetes és mesterséges megvilágítású gombavizsgáló helyet** kell létesíteni, melyet az elkobzott gomba elhelyezésére szolgáló megfelelő méretű (nyilván forgalom függő), biztonságosan **zárható hulladékgyűjtővel** kell felszerelni; Az elkobzott hulladék további sorsáról a piac üzemeltetőnek kell intézkednie.

Kajner

A területen a **csapadék** felgyülemelését meg kell akadályozni. Pl. ennek módjai:

- Amennyiben csatornázott és szilárd burkolattal fedett a piac területe, esőcsatornák vagy csatornaszemek megléte szerencsés.
- Ha nincs ilyen burkolat a földbe ásott árkokkal történhet a csapadékvíz elvezetése.
- A kiépített piaci árusító helyek tetejéről az esővizet ciszternákba is gyűjthetik, amely tartalék víz segíthet a száraz időszakban a porterhelés csökkentésében.

b.) A járművek elhelyezésére

A kistermelők járműveinek szolgáló gépkocsi-parkolóhelyeket a piac, területén kívül kell kialakítani. Ha a piacon járműről, mozgóboltból történő árusítást engedélyeznek, úgy erre a célra külön területet kell kijelölni. A piac területére való behajtást kizárólag ellenőrzött formában az árusok részéről csak a nyitás előtt illetve a záráskor kell biztosítani. A menekülő útvonalakat mindig szabadon kell hagyni.

Helyi termelői piac létrehozásához és üzemeltetéséhez nem kell az OTÉK szerinti parkolókat létrehozni

- ha a hét nem mindennapján működik a piac és
- ha a közterületen biztosított a parkolás, vagy
- ha 1000 méteren belül parkoló van, és használni szabad, vagy
- ha az illetékes önkormányzat jegyzője engedélyezi az ideiglenes parkolást a területnél vagy
- ha a piac üzemeltető a piacot úgy hirdeti meg, hogy a vásárlók ne kocsival érkezzenek.

c.) közmű és energia ellátás (szükség esetén)

Az árusításhoz szükséges energia ellátás közművekre csatlakozással vagy közműpótló eszközökkel történhet (akár robbanó motoros szivattyú is lehet, de nem ajánljuk a benzin/gázolaj gőz kibocsátás miatt). A helyi termelői piac higiéniai előírásáról rendelkező 51/2012. (VI. 8.) VM rendelet kiveszi hatálya alól az 59/1999. (XI. 26.) EüM rendelet a vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól 14. §-át. *(Piacon, vásáron élelmiszer készítésére és árusítására szolgáló árusítóhely energiaellátására robbanómotoros áramfejlesztő nem használható.)*

Ezek kialakítása és működése az élelmiszerre szennyezési veszélyt nem jelenthet. A közműpótlók kapacitása a végzett tevékenység és berendezések energia és ivóvíz igénye szerint legyen elegendő.

d.) Vízvételi lehetőségek, ivóvíz használat

Az árusító kistermelők részére vízvételi lehetőséget kell biztosítani a piac területén vagy a piac területén kívül, közel a piachoz.

51/2012. (VI. 8.) VM rendelet 2§. b.) pontja szerint **nem szükséges ivóvízzel való ellátás** biztosítása **a piac területén**, amennyiben

*„ba) az élelmiszer-vállalkozó a munkaeszközök és -berendezések **tisztítását és fertőtlenítését nem a forgalomba hozatal helyszínén** végzi, feltéve, hogy az értékesítés jellegéből adódóan a munkaeszközök tisztítása és fertőtlenítése a forgalomba hozatal helyszínén nem válhat szükségessé, és*

*bb) illemhely rendelkezésre állása esetén **az illemhely ivóvíz minőségű folyóvízes kézmosási lehetőséggel felszerelt;**”*

Nem kell a takarítás céljára a terület legtávolabbi részeinek elérésére is alkalmas elrendezésben **vízvételi helyeket** kialakítani. A tisztántartás az üzemeltető felelőssége, a takarítást a szereplők írásbeli nyilatkozata alapján az értékesítők is vállalhatják.

Az ivóvízhálózatában a víz pangását megakadályozandó, rendszeresen, legalább hetente vizet vételez minden vízfelhasználási helyen. Az ivóvízhálózat állapotáért annak használója (a piac üzemeltető) felel. A saját kútból származó víznek meg kell felelnie az ivóvízre vonatkozó vízminőségi előírásoknak (fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságok). **Fúrt kút esetén ezt évente** be kell vizsgáltatni a kút tulajdonosának. Érzékszervi elváltozás esetén tilos a vizet felhasználni. Amennyiben meghibásodás miatt a vízhálózatot szerelni, javítani kell célszerű a rendszer fertőtlenítését elvégezni.

Az árusítás helyén a hűtéshez olyan jeget lehet használni, amely ivóvízből készült, és nem jelent szennyezési veszélyt az árusított élelmiszerekre.

Vízvételi lehetőség biztosítható:

- Közüzeti hálózathoz a piac területén belül, szabadban vagy a piac területén épületben, vagy
- Közüzeti hálózathoz a piac területén kívül, ahhoz közel, szabadban vagy befogadó épületben, vagy
- Közüzeti hálózat nélkül, a piac területén belül, szabadban vagy a piac területén épületben, vagy
- Közüzeti hálózat nélkül, a piac területén kívül, ahhoz közel, szabadban vagy befogadó épületben.

Kajner

Közüzemi hálózat nélkül a **víz biztosítható**:

- Fúrt kútból
- Tartályokból
- Flakonosan (nehézkés, de amennyiben higiénikus módon meg tudják oldani így a kézmosást nem kizárt ez a megoldás)

Tartályos víz használata esetén a tartálynak zártnak kell lenni, legalább hetente tisztítani, fertőtleníteni kell a tartályt vagy cserélni. A víztartály úrtartalma legyen arányban a tevékenység vízigényével, ideértve a kézmosáshoz szükséges vízmennyiséget is. A víztartály és tartozékai (vezeték, szivattyú, stb.) ivóvízzel közvetlen érintkezésre alkalmas anyagból legyenek kialakítva.

A **mozgóárusító jármű** hálózati vízre csatlakozása előtt a csatlakozócsontot meg kell tisztítani és fertőtlenítőszerrel le kell mosni. A működés megkezdése előtt a csapokat alaposan, nagy víznyomással ki kell folytatni.

Az állandó (pl. heti 3 napnál többször működő) piacokon célszerű kialakítani egy szociális (iroda, WC) épületet az üzemeltetés részére. Ezen épületekben célszerű kialakítani a hideg-meleg vizes kézmosási illetve vízvételi lehetőséget. Amennyiben helyben készített termékeket árusító kistermelő is jelen van a termelői piacon, úgy, amennyiben a piac üzemeltetője azt nem biztosítja, neki kell gondoskodnia az ételkészítéshez és a mosogatóshoz szükséges ivóvízről.

A termelői piac létesítésekor amennyiben ételkészítési szolgáltatás is történik, vagy a piac üzemeltető illetve egy közeli vendéglátó egység szolgáltatja a vizet, a kiépített vízhálózati rendszerben a víznek mikrobiológiai laboratóriumi vizsgálattal ellenőrzöttnek kell lennie. Az ellenőrzést minden esetben akkreditált laboratóriumban kell végezni. Ezt a piac létesítésekor kell elvégezni, illetve a vízhálózat felújítása után, a használat megkezdése előtt.

A termelői piac létesítésekor amennyiben hideg-meleg vizes ivóvízhálózatot építettek ki, a kedvező eredményű lelet birtokában kezdheti meg a működését a termelői piac.

Olyan piacon, ahol közüzemi vezetékes ivóvíz és csatornázás nincs, ott sincs korlátozva a termék értékesítés termékféleségek tekintetében, amennyiben egyéb módon biztosítják a vízhasználatot (tartály, lajtos kocsi).

e.) A Higiénikus kézmosás feltételei

Ételkészítési szolgáltatás esetén illetve a szolgálati illemhelyhez ivóvíz minőségű víz kell a kézmosáshoz. Elegendő **egy** „szolgálati” kézmosási lehetőség biztosítása, illetve ha ételkészítési szolgáltatás is van, akkor a vendégek részére **egy másik, külön** kézmosási lehetőség kell.

A „szolgálati” kézmosót **felirattal lássuk el** (pl. csak a piac termelői/értékesítők részére), vagy csak az értékesítők részére tegyük elérhetővé.

Kajner

A kézmosás biztosítás történhet kútról vagy beépített, illetve mobil kézmosó helyen.

Mobil Meleg vizes (árammal működő) kézmosók.



KMSZ4 mobil kézmosó sziget

CLOSE X



A kézmosás szabályait a **V.3.3 pontban** tárgyaljuk.

f.) Tisztítás feltételei.

Nem szükséges az üzemeltetőnek a piacon kialakítani külön **tisztító, illetve fertőtlenítő berendezést** (és ehhez ivóvizet) biztosítani, amennyiben az élelmiszer-vállalkozó, értékesítő a munkaeszközök és -berendezések tisztítását és fertőtlenítését nem a forgalomba hozatal helyszínén végzi, feltéve, hogy az értékesítés jellegéből adódóan a munkaeszközök tisztítása és fertőtlenítése a forgalomba hozatal helyszínén nem válhat szükségessé (pl. ha az eszközök megfelelő számban

állnak rendelkezésre és azokat 2 óránként cserélik, és a kistermelő a saját gazdaságában mosogatja el azokat). (Nyilatkozat mintát a **IX. Melléklet**ben talál)

Takarítás céljára a **nem kell** a terület legtávolabbi részeinek elérésére is alkalmas elrendezésben **vízvételi helyeket** kialakítani.

A helyi termelői piac területén lévő **hulladékgyűjtő és -tároló tartályok, edények** rendszeres **tisztításáról**, szükség esetén **fertőtlenítéséről lehet gondoskodni**

- **helyben tisztítva** (ebben az esetben a piac elkülönített helyén, vagy a piac mellett). A **takarítás céljára** szolgáló vízvételi helyekre **nem kell légbeszívó szelepes, tömlővéges csatlakozót** felszerelni, **vagy**
- **azokat elszállítva, máshol tisztítva** (a termelők vagy az üzemeltető vagy más megbízott által).

Lásd még bővebben a **takarítás, fertőtlenítés V.2. fejezetben** leírtakat.

g.) Illemhely (elhelyezkedési, szerkezeti szempontok)

A kistermelő és személyzete részére **illemhely** használati lehetőség szükséges, amely nem lehet vendégek, a közönség által használt. Nem kell a piac területén **nemek szerint elkülönített, vízöblítésű WC-t** és vizeldét létesíteni.

Illemhely lehet a piac területén belül vagy a piac területén kívül is. Törekedni kell a piac területén lévő illemhelyek kialakítására.

Lehet **csatornázott (vízöblítéses) vagy csatornázatlan módon** kialakított. Mindenképpen a fertőtlenítőszeres kézmosás lehetőségét biztosítani kell az árusító kistermelő és a személyzet részére.

A **vízöblítéses WC** esetében a WC mellé WC kefét, WC pumpát, fedeles hulladék tárolót kell tenni.

A WC kefét is fertőtleníteni kell a WC használat napjain, szükség szerint cserélni kell.

A fertőtlenítőszeres tisztítást a testtel érintkező és egyéb felületeken a piac időtartama alatt **óránként** kell elvégezni.

Az illemhely ajtajára vagy a piac üzemeltető dokumentumai között piacnap bontásban fel kell jegyezni ki a felelős a takarításért és milyen időközönként. Az ajtóra kihelyezett lapon ezt a felelős aláírásával igazolja. MINTA: **XII. Melléklet**.

A WC papírról folyamatosan gondoskodni kell.

Az ajtón helyezzünk el felhívást: Egészségügyi betétet a WC-be dobni szigorúan tilos! A betétet a (itt és itt....) fedeles hulladékgyűjtőbe kell dobni!

Ha piac területén nincs illemhely, megoldás a piac területéhez közel, **befogadó (befogadó pl. iskola, közintézmény; nyilvános WC, vendéglátó egység...) hely, amely nyilatkozatával igazolja a személyzeti és közönség illemhely biztosítását.**

A piac közelében található befogadó vendéglátó egység, vagy ételmezerforgalmazó hely nyitva tartása legyen szinkronban a befogadott nyitva tartásával tevékenységének időtartamával.

1 db illemhely biztosítása a értékesítők és piac szervezők részére elég 30 főig.

2 db illemhely biztosítása a értékesítők és piac szervezők részére 30-tól 60 főig.

E fölött további 30 fő értékesítők és piac szervezői létszám esetén újabb 1 illemhely biztosítandó.

A csatornázatlan módon kialakított lehet pl.

- **hordozható (mobil) WC**



- úgynevezett „**pottyantós** illemhely- budi”



- Bio/komposzt illemhely:

Ez a megoldás környezetbarát megoldás. Létesíthető állandó beltéri használatra lakó- illetve közösségi épületben, vagy hétvégi házban. Kültéren és fedett építményben is. Ejtőcsővel egy földszinti és egy emeleti ülőkével szerelhető fel. A Komposzt-toalett - másnéven bio-, vagy humusz-toalett - vízöblítés nélküli, szagtalanul működő úgynevezett száraz-toalett. A berendezés legfontosabb része egy a külvilágtól elzárt, de szellőzéssel ellátott komposztáló tartály. Ebbe a tartályba kerül a toalett ülőkén keresztül az emberi ürülék, vizelet illetve a háztartás - a konyha és a kert - szerves hulladékai. A toalett szagmentes, mert a tartály szellőzőkürtőn keresztül a tetőn át a szabadba szellőztetett, így távozik a tartályba került nedvesség és a nemkívánatos illatok. A komposzthoz kevert faforgács - amellet, hogy a komposztáláshoz szükséges - a nedvesség felszívásával a szagképződést fékezi.



(forrás: <http://elohazak.com> és www.ecolinst.hu)

Ezen illemhelyek esetében higiénikus megoldást jelent a meszelt fal, amelyet legalább negyedévente, de szükség szerint meszelní kell.

Az illemhely fa felületei vagy keményfából készüljenek, vagy mosható-fertőtleníthető festékekkel/lakkal le kell azokat festeni, a felületek takarítása a „Higiéniai eljárások” fejezetben megtalálható.

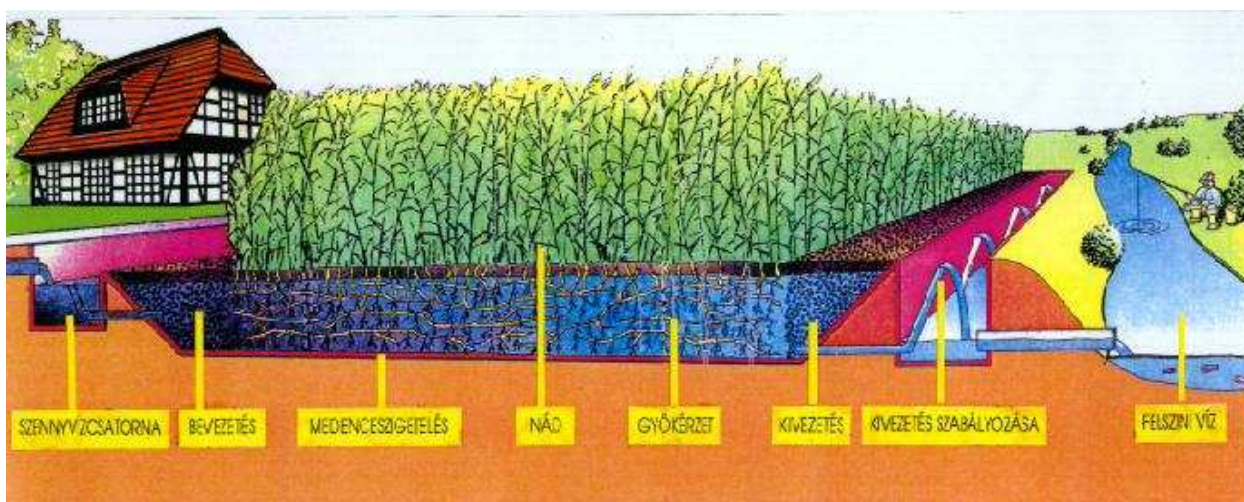
A higiénikus kézmosás lehetőségét itt is biztosítani kell.

A kézmosás szabályait a **V.3.3. pontban** tárgyaljuk.

h.) Szennyvíz

A jogszabályi előírás a helyi termelői piacon keletkezett **szennyvíz higiénikus összegyűjtéséről és eltávolításáról gondoskodni kell.**

- Ez történhet az értékesítő **termelők által gyűjtött módon, tartály** alkalmazásával és elszállításával. Ha a kistermelők mobil kézmosókat illetve mosogatókat használnak csatornázottság hiányában elvezető csövekkel tartályokban gyűjthetik a szennyvizet és a piacnap végeztével elszállíthatják a saját csatornázott telephelyükre,
- Tartályosan, annak elszállításával vagy jogszerű **ökorendszereken** keresztül (tisztító tavak) a piac üzemeltető által, közcsona hiányában. A kistermelők által összegyűjtött szennyvizet az üzemeltető által felállított tartályba ürítik és a piac üzemeltetője jogszerűen ártalmatlanítja/tatja vagy elszállításáról gondoskodik.



www.foek.hu

- **Emésztő** igénybevételével, a piacüzemeltető köteles szerződéses megállapodás keretében az emésztőt szükség esetén szippantással üríttetni és a tartalmát a szolgáltatóval jogszerűen elszállíttatni. Ezt a tevékenységet a piac nyitva tartási idején kívül végezzék. Az emésztőbe mind a kommunális szennyvíz mind az ételkészítés során keletkezett mosogató-öblítő víz bekerülhet. Abban az esetben, ha a kistermelő rendelkezik a keletkezett szennyvíz tárolására alkalmas tartállyal, úgy annak elszállítását és a környezet terhelését csökkentő csatornába ürítését meg kell oldania.
- **Közcsona** által a csatornázott piacokon elvezethető a keletkezett szennyvíz.

A **szennyvízelvezető/tároló** berendezésnek (házi csatorna) a kívánt célnak meg kell felelnie. Közcsona hiányában a keletkező szennyvíz elhelyezésére nem kell **zárt szennyvíztárolót/tartályt/ökorendszert** biztosítani a piacüzemeltetőnek, ha nem a piac területén keletkezik szennyvíz (befogadó), vagy ha a keletkező szennyvizet a termelők maguk kezelik.

Kajner

(Hulladékra vonatkozó nyilatkozat mintát a VII. Mellékletben talál, mely mintát át kell fogalmazni szennyvízkezelésre vonatkozóan).

A **hulladéktárolók** helyben történő tisztítása és fertőtlenítése esetén a tisztító, fertőtlenítő területet nem kell szennyvízelvezetési lehetőséggel ellátni. A **szennyvízelvezetés**nél nem előírás a helyi termelői piacon a homokfogó beépítése.

A szennyvíz ne folyjon szennyezett területről tiszta terület irányába. A padlófelületet úgy kell kialakítani, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen. Amennyiben lehetséges, beltéri piac esetében helyiségenként egy csatornaszem kialakítása előnyös. Kerülni kell a pangó víz képződésének lehetőségét. Gyümölcs, zöldség mosásakor képződő szennyeződött vizet kiönthetjük a komposztra, vagy a termőföldre.

A csatornázottság nem minden termelői piac esetén biztosított, ebben az esetben ülepítő tartályt vagy emésztő gödröt kell kialakítani és a szennyvizet szerződéses partner vállalkozással el kell szállíttatni.

i.) Hulladék kezelése

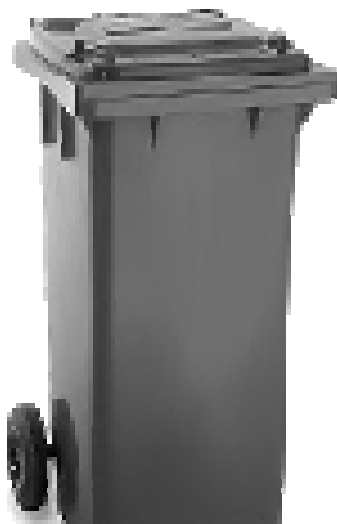
Hulladékként kell kezelni minden olyan anyagot, amely a kistermelői előállítás, értékesítés során melléktermékként keletkezett hulladékká vált vagy a padozatra, földre hullott.

Hulladék kezelése történhet

- a piac üzemeltető által szervezve (pl. szolgáltatói szerződés, komposztálás), erről az alkalmazott eljárásokról a piac üzemeltető, jó ha külön leírással rendelkezik, a jogszerűségének dokumentálásával (megállapodások szolgáltatóval). A vásárlók által kidobott kommunális szemet elszállítását mindenképp a piacüzemeltető kell, hogy megfelelő módon szervezze (szolgáltatói jogviszony bemutatásával) meg.
- vagy az értékesítést végző kistermelő által, azt elszállítva, írásbeli nyilatkozat meglétével a piac üzemeltető felé.

Helyi termelői piacon, a **szemét és hulladék** gyűjtésére, tárolására a közegészségügyi, állategészségügyi és hulladékgazdálkodási szabályoknak megfelelő, mosható, fertőtleníthető, jól záró fedéllel ellátott hulladékgyűjtő edényzetet vagy hulladékgyűjtő zsákot kell alkalmazni. Az edényzet/zsákok száma függ a napi terheléstől és ürítés gyakoriságától. A kihelyezett szemetesek ürítését legalább minden piacnapon, de igény szerint sűrűbben is el kell végezni.

Az ételmezési, adminisztrációs és csomagolási hulladékot lábpedálos, fedeles, vizet nem áteresztő, mosható és fertőtleníthető edényben kell tárolni.



A piaci nagy gyűjtő edényeket elkülönítetten, zártan kell elhelyezni.

A helyi termelői piac területén lévő **hulladékgyűjtő és -tároló tartályok, edények** rendszeres **tisztításáról**, szükség esetén **fertőtlenítéséről lehet gondoskodni**

- **helyben tisztítva** (ebben az esetben a piac elkülönített helyén, vagy a piac mellett). A **takarítás céljára** szolgáló vízvételi helyekre **nem kell légbeszívó szelepes, tömlővéges csatlakozót** felszerelni, **vagy**
- **azokat elszállítva, arra alkalmas helyen tisztítva** (a termelők vagy az üzemeltető vagy más megbízott szakosodott szolgáltató által).

Amennyiben helyben, a piac üzemeltetője gondoskodik a hulladékgyűjtők tisztításáról, kezeléséről, úgy azt időben vagy térben elkülönítve a piac üzemelésétől kell elvégezni. A napi árusítás befejeztével heti-havi rendszerességgel a „Piac higiéniai utasítása” szerint.

Általánosságban megállapítható, hogy a vásári- piaci hulladéktárolók tisztán tartásának és fertőtlenítésének biztosítása a vásár rendezőjének, a piac fenntartójának illetve üzemeltetőjének a feladata.

Amennyiben a termelő értékesítők saját hulladék gyűjtőt hoznak, úgy azok kezeléséről és elszállításáról a termelők gondoskodnak.

A hulladéktároló edényt és a hulladéktároló helyet tisztán kell tartani, szükség szerint fertőtleníteni is kell (a piac területén vagy onnan elszállítva). Meg kell előzni, hogy ezektől az anyagoktól az előállított élelmiszer szennyeződhessen.

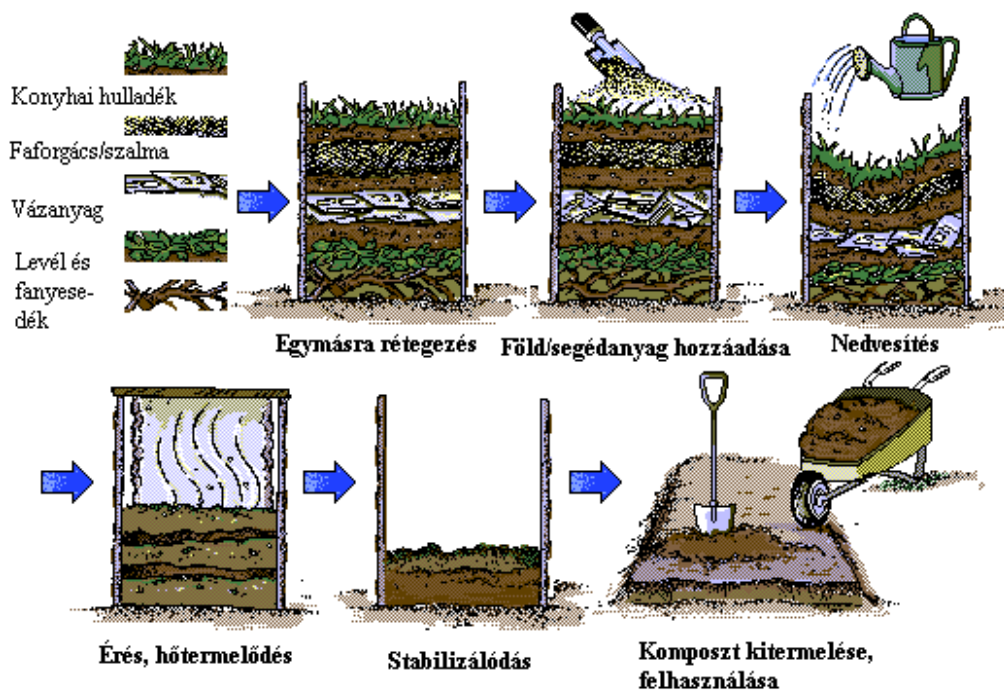
A nem veszélyes hulladékot (növényi részek) **komposztálhatjuk**, vagy állatok etetésére használhatjuk.

Kajner

Az állati eredetű hulladékot (vér, toll, bél, mirigyek, padozatra esett hús) **veszélyes hulladékként** külön gyűjtjük, majd szállítjuk, vagy szállíttassuk el ártalmatlanító helyre.

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

Romlott (penészes, rothadt) élelmiszert komposztálhatjuk, vagy hőkezelés után állati takarmányozásra használhatjuk a vonatkozó szabályok betartásával.



www.kvvm.hu

Élelmiszer-hulladékként (veszélyes hulladék) kell KÜLÖN kezelni a nem emberi fogyasztásra szánt, illetve az emberi fogyasztásra alkalmatlan élelmiszereket, különösen a(z):

- a rendezvényen a 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.
- a rendezvényen az ételkészítés során használt sütőzsiradékot.

Kajner

Lássuk el a tárolót információs matricával/felirattal:



Nem tartozik az élelmiszer-hulladékok közé a szennyvíz, melyre külön szabályozás vonatkozik

A nem ehető melléktermékre példa az állatok kültakarója, tolla, körme, patája, emésztőtraktus-tartalma. Az emberi fogyasztásra alkalmatlan, de állat etetésére alkalmas mellékterméket kizárólag erre a célra a feldolgozás helyén (pl. gazdaság, rendezvény) létesített és feltűnően megjelölt tároló helyiségben szabad tárolni, és azt az „emberi fogyasztásra alkalmatlan” felirattal kell ellátni.

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

Üvegtörés esetén azonnal intézkedjünk. az alapanyagot, a félkész és kész termékeket, csomagolóanyagokat, eszközöket azonnal el kell távolítani a törés helyétől és szükség szerint a tevékenységet szüneteltetni kell. Ha üvegszilánk került be az ételbe vagy termékbe vagy felmerül ennek gyanúja, az adott munkafázisban álló anyagot, terméket le kell selejtezni, és előírás szerint meg kell semmisíteni. Az üvegszilánkokat körültekintően fel kell takarítani.

A vadon termett **gomba** gomba-szakellenőri vizsgálata során, az elkobzott gomba elhelyezésére szolgáló megfelelő méretű, biztonságosan **zárható hulladékgyűjtőt** kell biztosítani. Az elkobzott gomba felhasználást kizáró és környezetkímélő módon történő megsemmisítésének feltételeit a piac, vásárcsarnok fenntartója köteles biztosítani.

j.) Értékesítő asztalok, helyek

- A munkaasztalt, munkapultot, hűtőszekrényt, hűtőtáskákat is, tisztán és jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük.
- Piacon a **gyűjtött, szedett gombát** csak az erre kijelölt helyen és más áruktól elkülönítve szabad árusítani. Az árusítás csak addig történhet, amíg a szakellenőr a piacon-vásáron tartózkodik.
- A vadon termett **gomba értékesítése** esetén a gomba-szakellenőr részére a vizsgálatához megfelelő méretű, **természetes és mesterséges megvilágítású gombavizsgáló helyet (nem helyiséget)** kell létesíteni. A helyet felirattal kell ellátni és az elkobzott gomba tárolását is meg kell oldani.
- Élelmiszert tiszta **asztalról**, állványról, edényből szabad árusítani. Az asztalokon történő árusítás esetén követelmény az asztal mosható fertőtleníthető felülete, (lehet rácsos is az asztal, mert a rács is mosható) amennyiben a felület nem az, akkor azt megfelelő burkolattal kell ellátni (műanyag borítás, fólia), vagy a terméket megfelelő, tisztítható tálcából/edényből kell értékesíteni.
- Az asztalokat a csomagolatlan és nem földes áruk esetén érdemes tetővel/ponyvával lefedni.
- Az élelmiszereket a talajon, padozaton tárolni tilos!
- Gyümölcs és zöldségféle tiszta **ládából, kosárból**, alátéttel ellátott **zsákból vagy kocsiból** árusítható.
- A csomagolatlan hús és tejtermékek értékesítésénél, kóstoltatás során fontos szempont a termékek látogatók okozta cseppfertőzéstől való védelme. Erre egyszerű megoldást jelent a termékek elé helyezett átlátszó műanyag fólia vagy műanyag lap, vagy a termék fölé tett fedő.



- **Nem kell a piacon külön-külön területet kijelölni a különböző élelmiszer-nyersanyagok, termékfeleségek, és egyéb árucikkek árusítására.** Egy asztalon is értékesítheti a termelő pl. a tej, tejtermék, aszalt gyümölcs, méz (lépes méz), sertéshúsból előállított füstölt hús, étkezési szalonna, zsír, tojás, zöldség, gyümölcs, gomba, kimért savanyúságot is. Azonban biztosítani kell a termékek megfelelő elkülönítését (akár egy műanyag lappal vagy fóliával, vagy csomagolás által) a keresztszennyeződés elkerülése érdekében. Biztosítani kell a termékeknek megfelelő eszközök elkülönített használatát is (edények, kések).
- Élelmiszer árusítása során csak olyan, az élelmiszerrel közvetlenül **érintkező berendezést**, eszközt, gépet, tárolóedényt szabad használni, amely nem tartalmaz az egészségre káros mértékben kioldódó anyagot, vagy nem rontja az élelmiszer minőségét valamint nem veszélyezteti annak biztonságát.



Budapest, XIX. ker., Wekerle-telepi Kispiac



Budapest, V. ker., Vidéki Mustra - rendezvény
(Vidékfejlesztési Minisztérium)

k.) Az élelmiszerekkel érintkező felületek,

Beleértve a munkaasztal, munkapult, gépek felületeit, hűtőszekrényt, szállítótartályokat, hűtőtáskákat is, tisztán és jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Az eszközök berendezések anyaga sima felületű, mosható, korróziómentes (nem rozsdás – ez lehet fa eszköz is!), korrózióálló (nem rozsdásodó) és nem mérgező legyen (ilyenek a fából, fémből készült konyhai eszközök is, ha nem rozsdásak, korrodáltak).

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

l.) A munkaeszközök

A munkaeszközök tisztítását, fertőtlenítését a termelő megoldhatja a piac üzemeltetése után, a piac területéről elszállítva (nyilatkozat mintát a **IX. Mellékletben** talál). Ebben az esetben kellő számú csereeszközzel kell rendelkeznie.

A munkaeszközök szükséges tisztítása történhet, az erre a célra szolgáló, a piac üzemeltetője által biztosított helyen.

A munkaeszközök (kés, láda, edények stb.) mosogatásához, tisztításához és fertőtlenítéséhez megfelelő berendezésnek –mosogató medence(ék) ,vagy erre használt edényzetnek kell lennie. Kizárólag az élelmiszer-előállítás céljára gyártott eszközöket lehet használni!

A termékek szeleteléséhez (pl. kóstoltatás, kimérés) használt vágó és fogó eszközök **két óránként** való cseréjét meg kell oldani, és termékféleségenként külön eszköz álljon rendelkezésre (külön tejtermék, külön hústermék, stb.) a szeletelés, darabolás kimérésre.

A tisztítás szabályait **V.2 pontban** és a **XI. Mellékletben** írtuk le.

m.) A termelői piac karbantartása

- Épület- és épületgépészeti szerkezet javítását, karbantartását és átalakítását csak akkor szabad végezni, ha az érintett helyiségből előzőleg minden élelmiszert eltávolítanak, vagy gondoskodtak annak szennyeződés elleni megfelelő védelméről.
- Technológiai berendezések javítását és karbantartását akkor szabad az üzemelés félbeszakítása nélkül végezni, ha használaton kívül vannak és a termelés biztonságát nem veszélyezteti.
- A javítást, karbantartást követően gondoskodni kell a karbantartott, javított gépek, berendezések, eszközök alapos tisztításáról, fertőtlenítéséről.
- A karbantartáshoz szükséges anyagokat, eszközöket külön helyiségben kell tárolni.
- A szükséges munkálatokat lehetőleg arra az időszakra időzítsük, amikor nem végzünk gyártó/ piac üzemeltető tevékenységet.

Kajner

V.1.2 A piacépület/rész belső kialakítása (amennyiben van)

a.) Az infrastruktúrára vonatkozó követelmények

Amennyiben ésszerűen megvalósítható, az **épületeket**, a **berendezéseket (szociális létesítmények, tárolók)** úgy kell elhelyezni, tervezni, összeállítani, tisztán, műszakilag jól karban és egyéb szempontból is megfelelő állapotban tartani, hogy elkerüljék a termékeknek az állatoktól és kártevőktől, vagy bárhonnan (pl. vakolat) származó szennyeződését.

Más a kialakítása egy napi-heti rendszerességgel működő termelői piacnak és ettől eltérő az alkalmi évente egy-két alkalommal rendezett vásároknak. **A nyitva tartás gyakoriságának arányosnak kell lennie a kiépített infrastruktúrával.**

A vízvétel, a kézmosás, a hulladék kezelés, a szennyvíz kezelés az értékesítő asztalok és berendezésekre vonatkozó általános tudnivalókat a V.1.1. pontban írtuk le.

b.) Szellőzés

A pára és a nemkívánatos penészbefonat felületen való képződését meg kell előzni, gondoskodni kell elégséges természetes vagy mechanikus szellőzésről. Tekintettel kell lenni a rovarok fertőzést közvetítő szerepének megakadályozására (rovarháló vagy terméktárolók, termék fedése, csomagolása).

c.) Világítás

Megfelelő természetes vagy mesterséges megvilágítást kell biztosítani az élelmiszer értékesítéséhez.

d.) A padló- és falfelületet

Ép állapotban kell tartani a felületeket. Nem szabad mérgezőnek kell lennie (Pl. padlóburkolat lehet téglá, fa, kő vagy linóleum, járólapp; a fal lehet pl.: meszelt is. Régebbi gazdasági épületben előfordulhat, hogy a belső térben is döngölt, földpadló van, itt is ügyelni kell a porképződés elkerülésére.). A heti 3 alkalomnál többször üzemelő piacon a padlófelület csak folyadékot át nem eresztőnek, nem nedvszívónak, moshatónak, szükség szerint fertőtleníthető kell legyen, lehetőleg csatornázott közművel ellátva. A falfelületnek a műveletek által megkívánt magasságig (pl. a mosogató-kézmosónál lévő falfelület) résmentesnek kell lennie (csempe, mosható festett falfelület, egyéb műanyag vagy fémborítás).

e.) A mennyezetet

A mennyezet vagy a tető belső felületét és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kialakítani, hogy azok meggátolják a szennyeződés felgyülemmlését és csökkentsék a páráképződést, a nemkívánatos penészképződést. Mindent meg kell tenni azért, hogy megakadályozzuk az idegen anyagnak (pl. rozsa, festék, vakolat, por) az élelmiszerbe kerülését. A mennyezet lehet meszelt, festett, vagy kezelt, festett fából, esetleg repedezettség mentes, más, az élelmiszerre és az emberekre veszélyt nem jelentő mennyezet, burkolat.

f.) Az ablakok és ajtók

Tisztán kell tartani, meg kell akadályozni a szennyeződés felgyülemmlését és lehetőleg résmentesek legyenek. A nyílászáróknak simának, nem nedvszívó felületűnek kell lenni, olyan anyagból kell, hogy készüljenek (pl. műanyag, festett/kezelt fa), amelyek egyszerűen tisztíthatók, szükség szerint fertőtleníthetők. A heti 3 alkalomnál többször üzemelő piac esetében a szabadba nyíló ablakokat és ajtókat rovarhálóval kell ellátni, amelyek legyenek könnyen leszerelhetőek, tisztíthatóak. A nagyfokú porterhelés/rovar esetén illetve rovarháló nélküli nyílászárókat zárva kell tartani az előállítás/értékesítés ideje alatt.

g.) A szennyvíz kezelése

A helyi termelői piacon keletkezett **szennyvíz higiénikus összegyűjtéséről és eltávolításáról gondoskodni kell. A V.1.1.h. pontban leírtak** alapján történhet.

Ha a kistermelők mobil kézmosókat illetve mosogatókat használnak csatornázottság hiányában elvezető csövekkel tartályokban gyűjthetik a szennyvizet és a piacnap végeztével elszállíthatják a saját csatornázott telephelyükre,

Amennyiben lehetséges helyiségenként egy csatornaszem kialakítása előnyös, a heti 3 alkalomnál többször működő beltéri piacon kívánatos.

h.) A kártevők elleni védekezési eljárás

A termelői piac illetve 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.**

Meg kell előzni, hogy a kedvtelésből tartott és gazdasági haszonállatok bármilyen módon fertőzzék, szennyezzék, vagy károsítsák az élelmiszert (II.3.2 pontban példaként bemutatott figyelmeztető táblát kell kihelyezni). A piac működése során, területének elkülönített részén lehet haszonállat,

Kajner

ahol sem a vendégek sem az élelmiszer az állatokkal nem érintkezik. Amennyiben élő állat értékesítése is történik, azt állatvásárlóként a kerületi hivatalnál engedélyeztetni kell az Állategészségügyi Szabályzat kiadásáról szóló 41/1997. (V. 28.) FM rendelet 61. §-a szerint.

A kártevők (egér, patkány, légy, molylepke, hangya) bejutását az élelmiszer előállító (rendezvényen), illetve piaci értékesítő 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 irtószeret 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 irtószer mentes csapdákat, például egér ragasztót kell alkalmazni.

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

Legbiztonságosabb az irtószeres ládák alkalmazása. A ládákban kihelyezett szerek fogyását heti rendszerességgel ellenőrizzük. A fogyást haladéktalanul pótoljuk. A rágcsálók bizonyos véralvadásgátló 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.

Rovar-irtószert 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 darabkái 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/termelői piac üzemeltető maga is elvégezheti a kártevők elleni védekezést, így költség csökkentő, ha nem kell hivatásos vállalkozást erre a munkára megbízni.

Üzemeltető az egészségügyi szempontból káros **rágcsálók és rovarok** ellen akkor kell védekeznie, ha a rágcsálók/káros rovarok megjelennek. Megjelenésük megelőzéséről, a védekezésről házilag is gondoskodhat a fentiek szerint. Lásd még a **I. Melléklet 3. pontját!**

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



Pl.: Légyragacs



Molycsapda



Hangyacsapda



Elektromos (UV) rovarcsapda

V.2 Higiéniai eljárások - tisztítás és fertőtlenítés (termelői piac)

A termelői piac higiéniai utasításának megalkotásáért és érvényesítéséért a piac üzemeltetője a felelős. A higiéniai rend fenntartása az ő feladata. A termelői piac területét a nyitva tartás időtartama alatt is folyamatosan tisztán kell tartani, zárás után általános takarítást kell végezni.

A **takarítás történhet az értékesítők által is**, amennyiben ezt nyilatkozatban vállalják. (Nyilatkozat mintát a **VIII. Mellékletben** talál.)

A takarítás a mindennapi hétköznapiak rendszeres tevékenysége is, amellyel környezetünk higiéniáját rendjét és az előállító tevékenységünk ételbiztonságát megalapozzuk.

A kistermelői helyi piacokon nem szükséges a helybeni értékesítéshez kialakítani külön **tisztító, illetve fertőtlenítő berendezést**. Amennyiben az étel- és ital-vállalkozó kistermelő, értékesítő a munkaeszközök és –berendezések (kések, deszkák, edények) tisztítását és fertőtlenítését nem a forgalomba hozatal helyszínén végzi, illetve az értékesítés jellegéből adódóan a munkaeszközök tisztítása és fertőtlenítése a forgalomba hozatal helyszínén nem válhat szükségessé. Ehhez megfelelő számú csereeszközre (2 óránként váltva, termékfeleségenként külön) van szükség az eltérő jellegű termékekkel történő munka során.

A takarításhoz tisztításhoz csak ivóvíz minőségű víz használható az étel- és ital-előállítás szempontjából használt helyiségekben, és étel- és itallal kapcsolatba kerülő eszközök tisztításához. A megfelelő tisztító-fertőtlenítő hatás eléréséhez mindenekelőtt

- gondoskodni kell a **fémről 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 **fertőtlenítéshez** legalább 40-45 °C-os vízben oldott fertőtlenítőszer lehet használni. A fertőtlenítőszer 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 fertőtlenítőszer a felületről **ivóvízzel kell lemosni**.
- **Forró vízben is fertőtleníthetjük** 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.

Kajner

- Alternatív módszer lehet az eszközök **forró vízben való kifőzése és vasalása** (pl. konyharuha) a sütőben történő sterilizálása, esetleg leégetése.
- A takarítás, fertőtlenítés végeztével a takarítást végző **ellenőrzi**, hogy mindent rendben végzett-e el, ha hiányosságot észlel, ismételten elvégzi a takarítást, tisztítást, fertőtlenítést.
- 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 fertőtlenített helyiségben és eszközökkel valamint „tisztá kezekkel” kezdhetjük meg a kistermelői gyártó tevékenységet.

V.2.1. Fogalom meghatározások

Tisztítás: Mindazon felületre tapadt szennyeződések, élelmiszer-maradványok mechanikai vagy kémiai úton történő eltávolítása, amelyek kórokozó vagy romlást okozó mikrobákat tartalmazhatnak és forrásul szolgálhatnak az élelmiszerek szennyeződésére.

Fertőtlenítés: A felületen maradt mikroorganizmusok számának olyan szintre történő csökkentése, amely nem okozhatja a késztermék fertőződését, mérgezését, romlását.

Takarítás: A tisztító és fertőtlenítő eljárások összessége.

Szennyeződés: A tisztítandó felületen megtalálható, nem a felülethez tartozó idegen anyag.

Szennyeződés fajtái: A szennyeződés lehet szerves anyag (fehérje, zsír, és az ezekhez kapcsolódó mikroorganizmusok), illetve szervetlen (fém, por, fa, papír, kő, műanyag stb.).

Öblítés: A feloldott szennyeződés valamint a mosó és/vagy fertőtlenítőszer maradványok eltávolítása.

Fizikai szennyeződéstől mentes: Az a felület, amelyet az utóöblítő víz egyenletesen nedvesít, szemmel látható szennyeződés nincs rajta.

Kémiai szennyeződéstől mentes: A felület nem tartalmaz a 17/1999. (V1. 16.) EüM számú rendeletben meghatározott mértéket meghaladó mennyiségben tisztító illetve fertőtlenítőszer maradványokat és az előírt módon kezelve nem korrodálja a kezelt felületet (a vegyszer nem

Kajner

lép kölcsönhatásba a kezelt felülettel).

Mikrobiológiai szennyeződéstől mentes: A felület nem tartalmaz az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló 2073/2005/EK rendelete és a 4/1998. (X1. 11.) EüM számú rendeletben előírt határértéket meghaladó számú mikróbát.

V.2.2. A takarítás, tisztítás- fertőtlenítés általános szabályai

A takarítás szervezéséhez általánosságban figyelembe kell venni, hogy:

- ⇒ 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 fertőtlenítőszerkeket keverni,
- ⇒ be kell tartani a töménységre, hőmérsékletre, behatási időre vonatkozó előírásokat,
- ⇒ a tisztító-, és fertőtlenítőszerkehez 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 személyek a munka végeztével védőruhájukat minden esetben le kell cserélnie tiszta ruhára.

V.2.3. A takarítás műveletei

A termelői piac környezete, az árusító helyek és a szociális berendezések (WC) takarítását a

Kajner

következők szerint kell elvégezni (Lásd még a **VI. Melléklet**ben ismertetett takarítási terv mintát.):

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 fertőtlenítőszeres 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 tisztítószerezrel feloldott szennyeződés és a szermaradvány eltávolítása nedves ronggyal, 40C° meleg vízzel.

A munkafolyamat befejezésekor a felületnek szennyeződés és vegyszermentesnek kell lennie.

Kajner

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.

V.2.4. A takarítószerekkel szembeni követelmények

A takarításhoz a szakhatóság által nyilvántartott (ÁNTSZ hatáskör) az **üzemeltető által** használatra engedélyezett takarítószeresek vagy kereskedelmi forgalomban kapható tisztító- és fertőtlenítőszeresek használhatók. A használati utasításukat tartsuk meg! A takarítószereseket az erre a célra kialakított, és elkülönített, illetve zárt helyen kell tárolni. Nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszer alapanyagot raktározunk, 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 takarítószeres lehet használni, hogy ne keveredjen mással, és ne keletkezzen mérgező gáz. A takarítószeres 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 fertőtlenítőszeres 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 fertőtlenítőszerekkel szembeni követelmény:

- ⇒ széles mikróbaölő 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.

V.2.5. 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 elhasználódtak 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 vödrös felmosó szett,
- ⇒ seprű, partvis,
- ⇒ műanyag nyeles kefe.

Kajner

V.2.6. Piaci árusítás közbeni takarítás

A biztonságos árusítás érdekében a keletkezett hulladékokat folyamatosan el kell távolítani a megfelelően kialakított tárolókba. Ez alapvetően a piacon árusító kistermelő és egyéb vállalkozók (kézművesek, vendéglátósok) feladata. A hulladék eltávolítása után a személyeknek a tevékenység folytatása előtt fertőtlenítő kézmosást kell végeznie.

a.) A piac napi takarítása

Az árusító asztalok, a padozat, a szociális létesítmények, a raktárak kipakolás nélkül hozzáférhető részeinek és gépek - berendezéseknek tisztítása, fertőtlenítése, amelyet a napi piac befejezése után kell elvégezni.

b.) Heti takarítás

Az árusító asztalok, a padozat, a szociális létesítmények, hulladék tároló helyek a raktárak részleges kiürítése után, a csempék és a gépek – berendezések tisztítása, fertőtlenítése, amelyet hetenként kell elvégezni.

c.) Havi takarítás

A termelői piac berendezéseinek higiéniai állapotát nem, vagy csak kisebb mértékbe befolyásoló felületek (pl: csövek, armatúrák, stb.) takarítása, melyet havonta kell elvégezni.

d.) Éves takarítás

Amely alatt a felületek, épületrészek teljes körű, általában festéssel, karbantartással együtt végzett takarítását értjük.

Takarítási terv minta található a **VI. Melléklet** Takarítási és fertőtlenítési terv címszó alatt.

V.2.7 Mosogatás

A termelők/értékesítők nyilatkozattal is alátámasztva (**IX. Melléklet**), a keletkezett szennyeződött eszközöket összegyűjtve (2 óránként és termékfajtákként tisztára cserélve) azokat a piac végén elszállítva elvégezhetik a gazdaságuk helyén a mosogatást/fertőtlenítést.

Ha a piac üzemeltetője/fenntartója biztosítja a mosogatás feltételeit, akkor a helyszínen ki kell függeszse a használati/ higiéniai útmutatókat a mosogatás helyes fázisairól:

- Tisztítószeres tisztítás, zsírolás

Kajner

- Fertőtlenítés
- Öblítés.

A kifüggesztendő útmutatót /szabályokat a **XI. Mellékletben** találja.

V.3 A személyi higiénéire vonatkozó előírások

- Étkezni az élelmiszer előállítás helyén akkor lehet, amikor az élelmiszer előállítást nem végeznek.
- Dohányozni csak az élelmiszer előállító helyiségeken (rendezvényen, gazdaság helyén), forgalmazó helyiségen kívül szabad! Lehetőleg jelöljük ki a dohányzásra helyet, hogy csak oda dobjuk ki a csikket!
- A személyes használatú dolgok (pl. mobiltelefon) az élelmiszertől 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. Műkörömmel történő munkavégzéskor közvetlen érintkezés esetén használjunk gumikesztyűt.

V.3.1. Az élelmiszer előállítást és értékesítést végző személyek egészsége

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. (Állati eredetű alap-, feldolgozatlan és feldolgozott termék esetében a hatósági állatorvosi bizonyítványt vagy annak a hatósági, vagy jogosult állatorvos által hitelesített másolatát a kistermelőnek, illetve az élelmiszer értékesítését végző személynek, valamint a kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény üzemeltetőjének az árusítás helyén kell tartania.) Ide sorolható még az érvényes „**Egészségügyi kiskönyv**”-ben rögzített alkalmasság megléte is.

Ha a kistermelő a piacon árusít, akkor a személyes irataival és az egészségügyi alkalmasságot igazoló dokumentumnak legalább a másolatával rendelkeznie kell.

Aki fertőző betegségben szenved, vagy valamilyen fertőzés hordozója, vagy kapcsolatban volt fertőzött illetve fertőzésre gyanús személyekkel addig nem dolgozhat sem az otthoni gazdaságban sem pedig az értékesítésben, amíg erről orvosi engedélyt nem kap. Nagyon fontos körülmény a fertőző betegségek lappangási ideje. Hasmenés, hányás, gyomorpanaszok, fülfertőzés, sebek, bőrbetegség esetén azonnal a háziorvoshoz kell fordulni.

Ha a dolgozó bőrén felületen nem fertőzött horzsolás, sérülést szenvedett, a sebet le kell ragasztani a terméktől eltérő színű vízhatlan sebtapasszal (pl. kék színű), és munkavégzés közben gumikesztyűt kell viselni.

Fontos szempont a kistermelő saját egészségvédelme is, mert a nyílt hámsérüléseken keresztül olyan kórokozók és állatról emberre terjedő betegségek is fertőzhetik az embert, mint pl. a sertésorbánc baktériuma.

A kéz sérüléseit vízhatlan, a terméktől eltérő színű sebtapasszal fedhetjük le.

Az élelmiszer előállító helyiségben és az ahhoz tartozó helyiségekben csak az élelmiszert előállító egészséges személyek tartózkodhatnak.

Lásd a **I. Mellékletet** is.

V.3.2. Öltözék

Minden élelmiszer előállítás alkalmával a **rendezvényen** védőruha (pl. kötény, köpeny, sapka, kendő) viselése kötelező. Fejvédő (hajháló, kendő, sapka) viselése élelmiszer előállítás során kötelező, melynek teljesen takarnia kell a haját.

A munkaruhát elkülönítetten lehet kimosni. Az élelmiszer előállításakor használt védőruhát fertőtlenítsük (főzőprogram, vasalás), valamint a lábbelit is rendszeresen tisztítsuk. Az élelmiszer előállításhoz előkészített ruhákat tároljuk szennyeződéstől védett helyen (pl. tegyük egy tiszta zacskóba, szekrénybe).

A kistermelők ruházatának mosása során a fertőtlenítést 90 °C-on történő mosás, fertőtlenítő szerben való áztatást, alapos átvasalást jelent.

Amennyiben a feltételek nem biztosítottak a gazdaságon belül, akkor a textíliák mosatását egy erre a tevékenységre engedéllyel rendelkező szolgáltatóval is elvégeztethető a fertőtlenítési kötelezettség kikötése mellett. A tiszta és szennyezett textíliák elkülönített tárolását biztosítani kell.

A piaci értékesítés során nem kell munkaruha, védőöltözék. Tej, tejtermék, hústermék értékesítése, kóstoltatása során javasolt kötény, fejfedő használata.

Gumikesztyű használata az ételkészítési szolgáltatás kézi munkavégzése, az étel értékesítése, valamint tejtermék, húsféle csomagolatlan, kimérten történő értékesítése esetén szükséges.

Pénzt ne fogjunk meg gumikesztyűvel.

- Az árusítás során helyi termelői piacon általában nem kell védőruha, de ha a terméket adagoljuk, szeleteljük és annak jellege megköveteli ajánlatos a kötény viselése. A védőruhát jó állapotban és tisztán kell tartani.

A védőkesztyű használata esetén biztosítani kell annak tisztaságát rendszeres fertőtlenítőszeres mosással, cserével. A munkavégzéshez használhatunk gumikesztyűt is. Ezeket szennyeződéstől védetten tároljuk és mindig tiszta és fertőtlenített kézre húzzuk fel. Az egyszer használatos kesztyűt nem célszerű egy/két óránál tovább használni. A gumikesztyűt, mint a kezünket mossuk, fertőtlenítsük; az elhasználódottat vagy szakadtat már nem használhatjuk újra.

V.3.3. A higiénikus kézmosás

Alapos fertőtlenítőszeres kézmosás kötelező minden munkakezdés előtt, közvetlenül a WC használata után, ha a dolgozó elhagyta az ételkészítő 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 lejárati idővel annak megfelelőségét rendszeresen ellenőrizzük, és ha lejártak már ne használjuk fel azokat.

Lépései:

1. A szennyezett kézről 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-fertőtlenítőszert.
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.



Textiltörölköző automata: Környezetkímélő. Egy nagyon hosszú textiltörölköző, a száraz részbe kell beletörölni a kezeket, majd meg kell húzni. Maga alá göngyöli a nedves szennyezett részt. A használati útmutatót írjuk ki!

VI. Az élelmiszerben előforduló veszélyek

Veszély: mindaz az élelmiszerben előforduló biológiai, kémiai vagy fizikai hatású anyag, illetve az élelmiszer olyan állapota, amelynek az azt fogyasztóra nézve káros egészségügyi hatása lehet.

A termékekben előforduló veszélyek bizonyos esetben „csak” az élelmiszer minőségi romlását, olykor szag, íz színváltozásokat okoznak máskor azonban a fogyasztót megbetegíthetik, egyik esetben sem tekinthető az élelmiszer biztonságosnak.

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

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

Kémiai anyagok:

- Határérték felett alkalmazott illetve tiltott tartósító szerek, színezékek, és egyéb adalékanyagok,
- növény-védőszer maradékok (klórozott szénhidrogének, szerves foszforsav-észterek, nitrát stb.),
- állat gyógyszer maradékok (antibiotikumok, hormonok, hormonhatású anyagok stb.),
- környezeti anyagok (poliklórozott bifenilek, klórozott dibenzo-dioxinok, mérgező mikroelemek: ólom, kadmium, arzén, fluor, higany stb.),
- radioaktív szennyezők,
- egyéb vegyi anyagok (policiklusos aromás szénhidrogének, tisztító- és fertőtlenítőszer maradványok, csomagolóanyagból kioldódó anyagok, tiltott anyagok stb.),
- mikotoxinok (aflatoxin, fuzárium toxinok, ochratoxinok, citrinin, citreoviridin, patulin stb.),
- szándékosan hozzáadott, a fogyasztó egészségét veszélyeztető anyagok.

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 megfelelősége miatt.

A kistermelő-őstermelő által vegyszerekkel permetezett növények az előírt várakozási időn belüli leszedése is okozhat kémiai szennyeződést az élelmiszerekben. Ennek a veszélynek a kiküszöbölésére kell a termelőnek permetezési naplót vezetnie, amelyben dokumentálja a vegyszeres kezeléseket.

Biológiai veszélyek: (fertőző illetve méreganyag termelő ágensek) A típusok alatti felsorolások természetesen nem teljeseek!

- **vírusok:** agyvelőgyulladás, himlő, hepatitis, veszettség stb. vírusa)
- **paraziták:** amőbák, ostorosok, csillósok, toxoplazmák, májmétely, galandféreg, orsóféreg, 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 egyes szerotípusai, egyéb bélrendszeri megbetegedéseket okozók: Yersiniák, feltételes kórokozók: staphylococcusok, streptococcusok, egyéb aerob spórás baktériumok,
- **élesztőgombák**
- **penészgombák:** szántóföldi gombák: Fusarium-fajok, Cladosporium, Alternaria; raktári gombák: Aspergillus-, Penicillium, Mucor-féleségek.

Az élelmiszerrel érintkező felületeken kialakuló úgynevezett biofilmek jelenthetnek sok kórokozó illetve romlást előidéző baktériumnak menedéket, amelyek megfertőzhetik az élelmiszert közvetlenül vagy közvetve az embereket és az állatokat 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. Biológiai veszélyt jelentenek a kistermelő udvarában tartott gazdasági haszonállatok és kedvtelésből tartott állatok által hordozott kórokozók illetve paraziták fejlődési alakjai. Ezek közé tartoznak az úgynevezett zoonózisok, az állatról emberre illetve olykor fordítva terjedő megbetegedések is.

A lehetséges élelmiszerbiztonsági veszélyekről pár példa:

Biológiai/mikrobiológiai	Kémiai	Fizikai
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) - mikroba jelenlét - mikroba szaporodás - toxintermelés - mikrobával fertőződés - mikroba túlélése - mikroba visszamaradása GMO termékek (genetikailag módosított szervezetekből származó élelmiszerek)	Mérgező gombák toxinjai Mérgező gyommagvak toxinjai Egyéb természetes tartalomként előforduló vegyi anyagok (pl. ciánhidrogén, stb.) Növényvédő-szer maradvány Rovar- és rágcsálóirtószer maradványok Hormonok és hozamfokozók maradványai Állat gyógyászati készítmények maradványai Nehézfém 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	Fém darabok, szilánkok Üveg darabok, szilánkok Fa szálkák Műanyag szilánkok Lepattogzott festék darabok és zománcszilánkok Lepattogzott csempe és egyéb burkolat darabok Kődarabok Zsineg és egyéb anyag szálak Csomagolóanyag maradványok Csontszilánk Állati szőrszálak Toll és tolltok maradványok Tojáshéj Fogyasztásra alkalmatlan növényi részek Az élelmiszerekkel foglalkozó személyektől származó idegen anyagok Takarítóeszközökből származó serték Rovarok és rágcsálók maradványai

A különféle termékek alapanyagaira és magára a késztermékre nézve is fertőzés forrása legfőképpen maga az **EMBER!**

Kajner

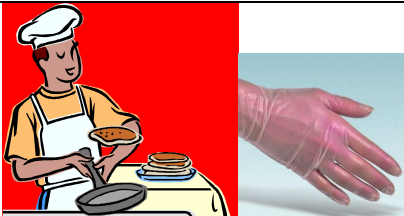
Ennek formái a következők lehetnek:

- **Bőr:** Általános esetben az emberi bőr felületén élő baktériumok száma 100 vagy 1000/cm². Ezek lehetnek szennyező organizmusok, amelyek nem szaporodnak, kézmosással eltávolíthatók, de lehetnek fertőzőek is (gennyes sebek, kelések, stb.).
- **Kéz:** Az élelmiszerrel foglalkozó emberek kezén lévő baktériumok a legrövidebb úton az érintés útján kerülhetnek az élelmiszerbe. Kísérlet: Petket és Gilbert (1971) bebizonyította, hogy egyes Salmonella alfajok megéltek az ujjbegyeken 3 órával a mesterséges fertőzés után, és a baktériumos átvitel létrejött a pácolt marhahúsra és sonkára. A vizsgált 34 dolgozóból 13 kezén volt jelen az Escherichia coli, 30-ból 29-nél a Staphylococcus aureus és 30-ból 19-nek a Streptococcus alfajok. Ez komoly élelmiszerbiztonsági kockázatot jelent.
- **Száj:** A Streptococcus baktériumok túlnyomó része a szájüregben a nyálban található. Egy tüsszentés során milliónyi, egy erőteljes köhögés ezer és tízezer közötti baktérium sejt távozhat a környezetbe.
- **Orr:** A felnőtt lakosság kb. 10-40%-a Staphylococcus aureus hordozója.
- **Haj, fül:** Staphylococcus, Escherichia coli fordulhat elő.
- **Széklelet:** Nagyon nagy számú baktériumot tartalmaz. Vannak olyan indikátor baktériumok, amelyek vizsgálatával kimutatható a fekália okozta környezeti és élelmiszer szennyezettség (a nem megfelelő kézmosás, vagy annak hiánya!)

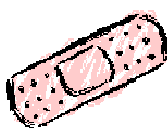
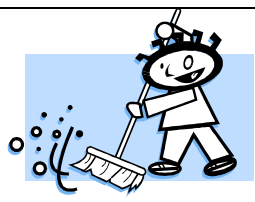
A fertőzés közvetítésében említésre méltó szerepe van a rovaroknak, madaraknak, rágcsálóknak.

I. Melléklet Higiéniai tudnivalók

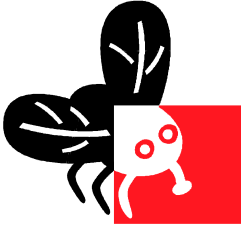
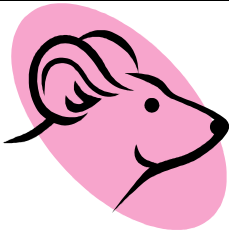
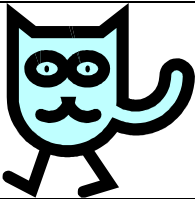
I.1. Személyi higiénia

Test- és hajápolás		Naponta alapos tisztálkodás Rendszeres hajápolás Rendszeres szakáll-és bajuszápolás Rövidre vágott, tiszta köröm
Kézfertőtlenítés		WC használat után kézfertőtlenítés Kéz és szükség szerint alkar fertőtlenítése: • folyékony kézfertőtlenítő szappannal a kezét, alkart alaposan bedörzsölni (csapot is ajánlott) • legalább 30 másodperc behatási időig a kézen hagyni, • folyóvíz alatt leöblíteni papírtörülkövel, fertőtlenített tiszta törülközővel szárazra törölni.
Védőruházat, gumikesztyű		Mindig tiszta védőruha, gumikesztyű használata ételkészítés, kóstoltatás helyben tej-, hústermék kimérés során! Lehetőleg tartsuk tisztán. Hajunkat fedjük. Tiszta munkacipő.

1.2. Élelmiszer előállítás és értékesítés higiénája

Élelmiszer előállító, értékesítő helyiség		Az élelmiszer előállító helyiségben illetve zárt elárúsító helyeken soha ne dohányozzunk! Szabadtéri értékesítésnél is a kijelölt helyeket használjuk
Élelmiszer előállító, értékesítő helyiség		Az élelmiszer előállítás közben ne étkezzünk!
Élelmiszer előállító személy		Élelmiszer előállítás közben ékszert, karórát ne viseljük! Tartózkodjunk a műköröm viselésétől.
Élelmiszer előállító, értékesítő személy		Betegen ne végezzünk élelmiszer előállítást és értékesítést! Az élelmiszere ne tüsszentsünk és köhögjünk!
Élelmiszer előállító, értékesítő személy		A bőr nem fertőző sérüléseit az élelmiszertől eltérő színű, vízhatlan sebtapasszal ragasszuk le.
Előállítás helyszíne		Az élelmiszer előállítása előtt és után takarítsuk ki a helyszínt. Amennyiben szükséges munka közben is végezhetünk tisztító tevékenységet
Előállítás helyszíne		A tisztító- és fertőtlenítőszeret az élelmiszertől elkülönítve, lehetőleg zártan megjelölve tároljuk.
Eszközök		Az élelmiszer előállításának megkezdése előtt eszközeinket tisztítsuk meg és fertőtlenítsük azokat. Használat előtt is után is tisztítsuk meg, és ellenőrizzük épek-e.
Termék		A késztermék ne érintkezzen a nyersanyaggal. A nyersanyagot és készterméket úgy tároljuk, hogy azok ne szennyezzék egymást.

1.3. Kártevők elleni védekezés

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

II. Melléklet Nyilvántartás minták

II.1. Hűtési lánc 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		

II.2. Hűtési lánc ellenőrző lap eltérések igazolására PÉLDA (pl. sertés, szarvasmarha, juh, kecske, strucc és emu friss hús)

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

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 hűtést 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 hűtést 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

Termék-specifikus Hűtési lánc fenntartási tervet a bevezetőben is lehivatkozott Magánlakóházi JHGY anyagban talál még.

Kajner

II.3. Takarmány adalékanyag nyilvántartás (méhtartás esetén nem szükséges)

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

Gazdaságba érkezés				Felhasználás			Megjegyzés	Felhasználó aláírása
Dátum	Megnevezés	Mennyiség kg	Minőség megőrzési idő	Dátum	Felhasználás célja	Mennyiség g; dkg; kg		

Kajner

II.4. 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		

Kajner

II.5. 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		

Kajner

II.6. Termelési nyilvántartás (alaptermék)

Kistermelő neve, címe:Regisztrációs szám:.....

(2 évig megőrzendő, árusítás helyén tartani)

Termelt termék			Értékesítés/felhasználás élelmiszer előállításához			Eltérés/helyesbítő intézkedés	Értékesítő/ előállító aláírása
dátuma	megnevezése	Mennyisége kg, q, t, l, db	dátuma	Mennyisége kg, q, t, l, db	helye		

Nyers tej esetén a fejés időpontját és az árusítás befejezésének időpontját kell feltüntetni

Kajner

II.7. Előállítási nyilvántartás (feldolgozatlan és feldolgozott termék)

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

(2 évig megőrzendő) árusítás helyén tartani

Dátum	Előállított élelmiszer			Értékesítés			Eltérés/helyesbítő intézkedés	Értékesítő aláírása
	megnevezése	Mennyisége kg, l	minőség megőrzési /fogyaszthatósági idő	dátuma	Mennyisége kg, l	helye		

Kajner

III. Melléklet Adatlap minta 1. (tisztított, szeletelt vegyes zöldség zellerrel)

a) A kistermelő neve, címe:

Példa Jázmin

1234 Település, utca, 01.

b) Az élelmiszer-előállítás helye: 1

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: a csomagolástól számított 2 nap.

f) Tárolási hőmérséklet

+20 °C vagy az alatti

Település, 2012. november 05.

.....
kistermelő aláírása

Kajner

III. Melléklet Adatlap minta 2. (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 (nap,hó,év)

Fogyaszthatósági időtartam: a gyártástól számított 4 nap.

f) Tárolási hőmérséklet

0-+10 °C közötti

Település, 2012. november 05.

.....
kistermelő aláírása

Kajner

III. Melléklet Adatlap minta 3. (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 (nap,hó,év)

Minőség-megőrzési időtartam: a csomagolástól számított 12 hónap.

f) Tárolási hőmérséklet

Szobahőmérséklet (18-22 °C)

Felhasználása kilencszeres hígításban ajánlott.

Település, 2012. november 17.

.....
kistermelő aláírása

Kajner

III. Melléklet Adatlap minta 4. (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

Kistermelői vegyes virágméz

d) Az összetevők csökkenő sorrendben való felsorolása

Vegyes virágméz

e) Fogyaszthatósági/minőség-megőrzési időtartam

Minőség-megőrzési időtartam: a csomagolástól számított 12 hónap.

f) Tárolási hőmérséklet

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

Település, 2012. november 05.

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

Kajner

IV. Melléklet Címke minták.

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.

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.

Kajner

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.

Kistermelői vegyes virágméz

Nettó 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 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	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

Kajner

VI. Melléklet - Takarítás, tisztítási terv

VI.1. ÁLTALÁNOS TAKARÍTÁSI TERV (minta)

S.sz.	Takarítandó felület, berendezés, eszköz	Takarításhoz használt						Gyakoriság	Felelős
		szer				eszköz	módszer		
		megnevezése	hatása	töménysége	behatási ideje				
1.	Termékekkel közvetlenül érintkező eszközök, felületek (pl: edények és mindazon előkészítők eszközei, ahol nem áll rendelkezésre 3 mosogató medence)	K-H kézi fertőtlenítő hatású mosogató-, tisztítószer	tisztító-fertőtlenítő	10 l vízhez 0,5 dl	3 perc	mosogató kefe	mosogatás	használat után	Megbízott dolgozó
2.	Húsdaráló	K-H kézi fertőtlenítő hatású mosogató-, tisztítószer	tisztító-fertőtlenítő	10 l vízhez 0,5 dl	3 perc	mosogató kefe	mosogatás	Használat után, de legalább 2 óránként	hentes
3.	Termékekkel közvetlenül érintkező eszközök mosogatása mindazon helyeken, ahol 3 medence áll rendelkezésre	K-H super paszta, vagy egyéb mosogatószer	zsíroldó	10 l vízhez 3 ml vagy használati utasítás szerint	-	mosogató kefe	mosogatás	használatuk után folyamatosan	Fekete és fehér mosogatók
		Hypó	fertőtlenítő	10 l vízhez 1 dl	2 perc	-	bemerítés		
4.	Termékekkel közvetlenül érintkezésbe kerülő munkaasztalok	K-H kézi fertőtlenítő hatású mosogató-, tisztítószer	tisztító-fertőtlenítő	10 l vízhez 0,5 dl	3 perc	mosogató kefe	lemosás	használat után	Megbízott dolgozó
5.	Ráégett szennyeződések eltávolítása	Hideg zsíroldó	zsíroldó	Töményen	-	Fém dörzsi, mosogató kefe	súrolás	szükség szerint	Fekete és fehér mosogatók

Kajner

		Cif vagy egyéb súroló	súroló	töményen	-				
S.sz.	Takarítandó felület, berendezés, eszköz	Takarításhoz használt						Gyakoriság	Felelős
		szer				eszköz	módszer		
		megnevezése	megnevezése	megnevezése	megnevezése				
6.	Technológiai terek padozata	K-H Klóros kombi	tisztító-fertőtlenítő	10 l vízhez 0,3 dl	15 perc rászárítva	felmosó mop vagy kefe	felmosás	szükség szerint, de legalább naponta egyszer műszak után	Megbízott dolgozó
7.	Csempe, falburkolatok, ajtók	K-H Klóros kombi	tisztító-fertőtlenítő	10 l vízhez 0,3 dl	15 perc rászárítva	kefe	le mosás	szükség szerint, de legalább hetente egyszer	Megbízott dolgozó
8.	Ablakok üvegei	Clin vagy egyéb ablaktisztító	tisztító	töményen	-	Egyszerhaszná- latos papír törölőkendő	le mosás	havonta	Megbízott dolgozó
9.	Vizes szerelvények	Domestos	tisztító-fertőtlenítő	töményen	2-3 perc	Vileda kendő	le mosás	naponta	Megbízott dolgozó
		Cillit vagy egyéb vízkőoldószer	vízkőoldó	töményen	2-5 perc	-	áztatás	szükség szerint	
10.	Párkányok, armatúrák, szellőző rendszerek	K-H Klóros kombi	tisztító-fertőtlenítő	10 l vízhez 0,3 dl	15 perc rászárítva	kefe	le mosás	szükség szerint, de legalább havonta egyszer	Megbízott dolgozó

Kajner

VI.2 Takarítási és fertőtlenítési terv

Piac üzemeltető neve, címe:..... Engedélyezési 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 portalánítani, 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 vízkezelő, 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

.....
piac üzemeltető

Kajner

VII. Melléklet - Kistermelői nyilatkozat a piac működése során keletkezett saját hulladék kezelésről, annak elszállításáról (A piac üzemeltetője felé) BIANKÓ

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

NYILATKOZOM, hogy a(név,cím).....termelői piacon az általam végzett árusítás/ételkészítési szolgáltatás során keletkezett élelmiszer és kommunális hulladék elszállításáról és annak további kezeléséről intézkedem. A nyilatkozatom visszavonásig érvényes.

Dátum :, 2012.

.....
kistermelő aláírása

(A piac üzemeltetője a nyilatkozatot átvételkor iktatószámmal, pecséttel, aláírással látja el)

Kajner

VIII. Melléklet - Termelői nyilatkozata a piac terület tisztán tartásáról (A piac üzemeltetője felé) BIANKÓ

Kistermelő neve, címe:.....

Regisztrációs száma:.....

NYILATKOZOM, hogy a(név,cím).....termelői piacon az általam végzett árusítás/ételkészítési szolgáltatás során a termelői piac általam használt terület napi takarítását elvégzem és annak higiéniai rendjéről folyamatosan gondoskodom.

A nyilatkozatom visszavonásig érvényes.

Dátum :, 2012.

.....
kistermelő aláírása

(A piac üzemeltetője a nyilatkozatot átvételkor iktatószámmal, pecséttel, aláírással látja el)

Kajner

IX. Melléklet - Termelői nyilatkozata a piac működése során, az általa használt eszközök cseréjéről, azok tisztításának, fertőtlenítésének a piac után, a piac területén kívüli, saját maga általi megfelelő végrehajtásáról (A piac üzemeltetője felé) BIANKÓ

NYILATKOZOM, hogy a(név,cím).....termelői piacon az általam végzett árusítás/ rendezvényen való ételkészítési szolgáltatás során az általam használt eszközök folyamatos cseréjéről gondoskodom, megfelelő számú csereeszközzel rendelkezem. Az árusítás/ételkészítési szolgáltatás napi befejezése után az általam használt eszközök tisztítását-fertőtlenítését saját gazdaságomban elvégzem.

A nyilatkozatom visszavonásig érvényes.

Dátum :, 2012.

.....
kistermelő aláírása

(A piac üzemeltetője a nyilatkozatot átvételkor iktatószámmal, pecséttel, aláírással látja el)

Kajner

X. Melléklet - Bejelentő minta a kereskedelmi tevékenység végzéséről (kistermelő a jegyző felé) BIANKÓ MINTA

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/regisztrációs 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 regisztrációs 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.

Kajner

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 vendégasztal** 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 szeszessital (.....) értékesítést folytatni.

....., 2012.

.....

bejelentő kistermelő aláírása

(Erről fog a jegyző, iktatószámmal, pecséttel, aláírással IGAZOLÁST kiadni)

Kajner

XI. Melléklet: A mosogatás fázisai

1. fázis: Tisztítószeres tisztítás, zsíroldás

Ez a munkafázis a felület valamilyen felületaktív anyag, detergens (pl. Ultra, Trisó stb.) vizes oldatával történő kezeléséből áll. Ez a kezelés elvégezhető lemosással, beáztatással stb.

Ebben a fázisban megtörténik a felületen lévő szennyananyagok feloldása, eltávolítása, valamint a mikroorganizmusokat körülvevő védő réteg fellazítása, így biztosítjuk, hogy a későbbi fázisban alkalmazott fertőtlenítőszer közvetlen kapcsolatba tudjon kerülni a mikrobákkal és ki tudja fejteni a hatását. Egyben a felületről a mikrobák egy részét is lemossuk.

A zsíroldáshoz általában 40-50 °C-os oldatot kell használni, magasabb hőmérsékletű vizet használni általában nem szabad, mert annak hatására a szennyeződések szinte "rásülnek" az edényzetre és az eszközökre, és csak nagyon nehezen távolíthatók el.

A zsíroldószeres oldatot akkor kell kicserélni, amikor a zsíroldó hatása megszűnik, tehát amikor a felszínén zsírfoltok jelennek meg. Az oldat lecserélését indokolhatja még látható erős elszennyeződése, kihülése, habzásának megszűnése is.

A tisztítószeres tisztítás után a felületeken látható szennyeződés nem maradhat

Szer				eszköz
Megnevezése	hatása	adagolása	behatási ideje	
K-H super paszta	zsíroldó	70 l vízhez 21 ml (1 evőkanál)	-	mosogató kefe

2. fázis: Fertőtlenítés

A fertőtlenítés általában valamely fertőtlenítő hatású vegyi anyag (pl. Hypo stb.) vizes oldatával történő kezelésből áll.

Bár a tisztítószer esetében is nagyon fontos, de itt különösen nagy figyelmet kell fordítani a fertőtlenítő szer megfelelő töménységű oldatának a használatára és a szükséges behatási idő biztosítására. Ugyanis ezek nélkül a fertőtlenítő hatás nem biztosítható.

Az oldat fertőtlenítő hatása gyorsan megszűnik, ha a zsíroldószer lúgos vegyhatású oldata kerül át a fertőtlenítőszeres medencébe, ezért figyelni kell ennek megakadályozására.

Az edényzetet és az eszközöket a fertőtlenítő oldatnak teljesen el kell fednie, és abban legalább az előírt behatási ideig kell, hogy benne ázzanak.

Szer				eszköz
Megnevezése	hatása	adagolása	behatási ideje	
Hypó	fertőtlenítő	70 l vízhez 7 dl	2 perc	-

Műanyag eszközök, edények esetében kétszeres mennyiségű Hypót kell a vízbe tenni (70 l vízhez 1,4 l)!

3. fázis Öblítés

Hogy a fertőtlenítő szer maradványai ne kerülhessenek be a termékbe, a felületet megfelelő mennyiségű tiszta vízzel le kell öblíteni. Az öblítést mindig kézmeleg, kb. 40 °C-os folyóvízzel kell végezni.

Ha az edényzetnek, vagy az eszközöknek a leszáradásuk után is fertőtlenítőszer szaga marad, az azt jelenti, hogy a mechanikus tisztítás, vagy a zsíroldás nem megfelelő hatásfokú volt, ekkor a mosogatást újra kell kezdeni, és sokkal nagyobb odafigyeléssel elvégezni.

XII. Melléklet: Takarítás ellenőrzési igazoló lap

Takarítási napló: személyzeti illemhely							
Dátum:		-tól		-ig			
	A tisztaságot ellenőrző/ a takarítást végző aláírása /megjegyzése (tisztá, intézkedés, feltöltések)						
Amely napokon, amikor piac van	Hétfő	Megjegyzés	Szerda	Megjegyzés	Szombat	Megjegyzés	
7.00							
9.00							
11.00							
13.00							
15.00							
17.00							
19.00							
21.00							

Kajner

	Takarítási napló: vendég illemhely						
	Dátum:		-tól		-ig		
	A Tisztaságot ellenőrző/a takarítást végző aláírása /megjegyzése (tisztta, intézkedés, feltöltések)						
	Amely napokon, amikor piac van	Hétfő	Megjegyzés	Szerda	Megjegyzés	Szombat	Megjegyzés
	7.00						
	9.00						
	11.00						
	13.00						
	15.00						
29	17.00						
30	19.00						
31	21.00						
32							

Kajner



Szövetség az Élő Tiszáért Egyesület: 5065. Nagykörű, Május 1 út 1. www.elotisza.hu

Magyar Nemzeti Vidéki Hálózat: 1223. Budapest, Park u. 2. www.mnvh.eu