

90/2003. (VII. 30.) FVM-ESzCsM együttes rendelet

az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniai feltételeiről

Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény 27. §-ának (7) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján a következőket rendeljük el:

1. § (1) A közfogyasztásra szánt élelmiszer előállítását és forgalmazását az e rendeletben és a külön jogszabályokban foglalt higiéniai követelményeknek megfelelően kell végezni.

(2) A rendelet hatálya valamennyi élelmiszer-előállítóra és élelmiszer-forgalmazóra kiterjed.

(3) Valamennyi élelmiszer-előállítónak és élelmiszerforgalmazónak teljesítenie kell az e rendelet *1-8. számú mellékleteiben* felsorolt követelményeket is.

(4) E rendelet alkalmazásában:

a) elsődleges termelés: elsődleges termékek termesztése, tenyésztése, nevelése, beleértve a betakarítást, a fejést, valamint a háziállatok levágást megelőző tartását; ide tartozik a halászat, a vadászat és a vadon termő termékek betakarítása is;

b) termelőhelyiség: az a helyiség, ahol az élelmiszer-előállítás részműveleteit végzik;

c) élelmiszer-előállítás eszköze: az élelmiszer-előállításnál használt valamennyi gép, berendezés, edény, szerszám;

d) élelmiszer forgalmazó hely: üzlet, mozgóbolt, élelmiszert forgalmazó automata, mozgóárusító eszköz, amelyben, illetve amelyből élelmiszer-forgalmazó tevékenységet végeznek;

e) létesítmény: élelmiszerek előállítására, átsomagolására szolgáló üzem vagy több ilyen magában foglaló egység, amely az e rendeletben és külön jogszabályokban meghatározott feltételeknek megfelel;

f) engedélyezett létesítmény: olyan, állati eredetű élelmiszerek előállításával vagy átsomagolásával - a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás kivételével - foglalkozó létesítmény, amely teljesíti az e rendeletben és a külön jogszabályban foglalt, engedélyezett létesítményekre vonatkozó követelményeket; ezt az illetékes megyei (fővárosi) állat-egészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomás (a továbbiakban: állomás) az Országos Élelmiszervizsgáló Intézet (a továbbiakban: OÉVI) bevonásával vizsgálja, és ennek alapján - a működési engedélyen kívül - a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium (a továbbiakban: minisztérium) állatorvosi EU-ellenőrzési számmal ellátva export nyilvántartásba veszi;

g) jóváhagyott létesítmény: olyan állati eredetű élelmiszerek előállításával vagy átsomagolásával - a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás kivételével - foglalkozó létesítmény, amely az e rendeletnek és külön jogszabálynak csak a jóváhagyott létesítményekre vonatkozó követelményeit teljesíti, és ennek alapján az állomás belföldi jóváhagyási számmal ellátva nyilvántartásba veszi;

h) belföld: a Magyar Köztársaság területe;

i) export: a Magyar Köztársaság területén kívülre történő áruszállítás értékesítési céllal;

j) névleges termelési kapacitás: az adott létesítményre vonatkozóan, az illetékes hatóság által meghatározott maximális termelési kapacitás;

k) melléktermék: az élelmiszer-előállítás során keletkező, tovább hasznosítható élelmiszer.

2. § (1) Az állati eredetű élelmiszer előállításával vagy átsomagolásával foglalkozó létesítmény - működési engedélyezése során - engedélyezett vagy jóváhagyott létesítménynek minősülhet.

(2) A jóváhagyott létesítmény csak belföldre forgalmazható, de ha arra külön engedéllyel rendelkezik, az európai uniós követelményeket nem érvényesítő országokba exportálhatja 2004. április 30-ig.

(3) A hűskészítményt előállító jóváhagyott létesítmény névleges termelési kapacitását az állomás minden egyes létesítményre megadja, amelynél figyelembe veszi a létesítmény felépítését, elrendezését, a termékútvonulat és a nyersanyagra, valamint a végtermékre vonatkozó tárolási kapacitását.

(4) A (3) bekezdés szerinti névleges termelési kapacitás nem haladhatja meg a 7,5 tonna/hét végtermék mennyiséget, illetve az 1 tonna/hét mennyiséget libamájtermelés esetén.

3. § Az élelmiszer-előállító, illetve az élelmiszer-forgalmazó köteles meghatározni tevékenysége mindazon lépéseit, amelyek az élelmiszer-biztonság szempontjából kritikusak. Ennek során ki kell választania a megfelelő biztonsági eljárásokat, gondoskodnia kell azok végrehajtásáról, fenntartásáról, felülvizsgálatáról az alábbi - a Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (a továbbiakban: HACCP) rendszer elkészítéséhez használt - elvek alapján:

a) az élelmiszerekkel kapcsolatos lehetséges veszélyforrások elemzése, az élelmiszer-előállítás és élelmiszer-forgalmazás minden szakaszában,

b) azon pontok meghatározása, ahol a fenti veszélyforrások előfordulhatnak,
c) annak eldöntése, hogy az élelmiszer-biztonság szempontjából az azonosított pontok közül mely pontok kritikusak (kritikus pontok),

d) a c) pont szerinti kritikus pontokon hatékony ellenőrzési és monitoring eljárások kidolgozása és végrehajtása,

e) az élelmiszerekkel kapcsolatos lehetséges veszélyforrások, a kritikus pontok, az ellenőrzési és monitoring eljárások kötelező felülvizsgálata, ha változás történik az élelmiszer-előállítás, illetve élelmiszer-forgalmazás bármely szakaszában, illetve meghatározott időszakonként, de legalább két évente.

4. § (1) A 3. §-ban foglaltak végrehajtása során az élelmiszer-előállító, illetve élelmiszer-forgalmazó írásban rögzíti az élelmiszer-előállítás és élelmiszer-forgalmazás egészére kiterjedően

a) a folyamatos, illetve az időszakos belső higiéniai ellenőrzések rendjét,

b) a munkahelyek és az eszközök tisztaságának ellenőrzését,

c) a felhasználásra kerülő anyagok megfelelőségének ellenőrzését,

d) a műszaki-higiéniai jellemzők megtartásának ellenőrzését, valamint

e) az ezzel megbízott személyek feladatait és hatáskörét.

(2) Az élelmiszer-előállítónak az (1) bekezdés d) pontja szerinti kötelezettsége - a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás kivételével kiterjed a mikrobiológiai jellemzők megtartásának ellenőrzésére is.

(3) Ha az élelmiszer-előállító és élelmiszer-forgalmazó olyan ellenőrzési adatok birtokába jut, amelyek az élelmiszer-biztonságot alapvetően veszélyeztetik, köteles a kétségessé vált élelmiszert feltűnően megjelölni, biztonságosan elkülöníteni, azonnali hibajavító intézkedéseket tenni, és az ellenőrzésre jogosult hatóságokat haladéktalanul értesíteni.

(4) Az (1)-(3) bekezdés szerinti ellenőrzés során tapasztalt higiéniai és műszaki-higiéniai hiányosságokat, valamint az azok megszüntetésére irányuló intézkedéseket a felelősök és a határidők feltüntetésével jegyzőkönyvbe kell foglalni, és azt két évig meg kell őrizni.

5. § (1) Az élelmiszer-előállítás és élelmiszer-forgalmazás során végrehajtott vizsgálatok esetében az egészségügyi, szociális és családügyi miniszter, illetve a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter által az élelmiszerekre külön jogszabályokban megállapított mikrobiológiai és hőmérséklet-ellenőrzési kritériumok szerint kell eljárni.

(2) Amennyiben nem hatósági laboratóriumi vizsgálat alkalmával kórokozók jelenlétének gyanúja merül fel vagy a mikroorganizmusok mennyisége a termék fogyaszthatóságát kétségessé teszi, az élelmiszer-előállító haladéktalanul köteles ezt a tényt az állomásnak és az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat illetékes intézetének (a továbbiakban: intézet) bejelenteni.

(3) Ha a nyersanyagátvétel során, illetve nem hatósági laboratóriumi vizsgálat alkalmával vegyi vagy radioaktív szennyezettségre vonatkozó vizsgálatot végeznek, és élelmezés-egészségügyi határértéket meghaladó mennyiséget mutatnak ki, a vizsgálatot végeztető élelmiszer-előállító köteles azt haladéktalanul bejelenteni az állomásnak és az intézetnek a nyers-, az adalékanyag, a termék, továbbá a származási hely megnevezésével.

(4) Ha az élelmiszer-előállító, illetve az élelmiszer-forgalmazó tudomást szerez az általa előállított vagy forgalmazott élelmiszer által okozott megbetegedésről vagy annak gyanújáról, köteles az intézetet - az előállító az állomást is - haladéktalanul értesíteni, és a kérdéses élelmiszer előállításának, forgalmazásának megszüntetéséről gondoskodni.

(5) A (2)-(4) bekezdés szerint bejelentett élelmiszert feltűnően meg kell jelölni, el kell különíteni és a hatóság intézkedéséig biztonságosan meg kell őrizni.

6. § (1) Az 3. §-ban előírt feltételek teljesítéséhez valamennyi élelmiszer-előállító és élelmiszer-forgalmazó számára ajánlott a Jó Higiéniai Gyakorlat (Good Hygiene Practice, a továbbiakban: GHP) útmutatók önkéntes alkalmazása.

(2) Ha az (1) bekezdés szerinti GHP útmutatókat kidolgozzák, azt

a) az élelmiszer-előállítók, élelmiszer-forgalmazók és más érintett felek - így különösen az illetékes hatóságok és a fogyasztói csoportok érdekképviselőiteinek - részvételével,

b) amennyiben az szükséges, a FAO/WHO Codex Alimentarius által kiadott, Ajánlott Nemzetközi Műszaki Irányelvek és az Általános Élelmiszer-higiéniai Alapelvek című kiadványt figyelembe véve kell végezni.

(3) A minisztériumnak és az Egészségügyi, Szociális és Családügyi Minisztériumnak a GHP-ra vonatkozó útmutatókat értékelnie kell abból a szempontból, hogy milyen mértékben egyeztethető össze a 3. § követelményeivel.

(4) A minisztérium továbbítja az Európai Unió Bizottságához (a továbbiakban: Bizottság) azon GHP-ra vonatkozó útmutatókat, amelyeket a (3) bekezdés szerint megfelelőnek ítél.

(5) A minisztérium hivatalos lapjában tájékoztatást ad az Európai Unió Hivatalos Lapjának (Official Journal) C sorozatában kihirdetett GHP európai útmutatókról.

7. § Valamennyi élelmiszer-előállító és élelmiszer-forgalmazó számára javasolt az MSZ EN ISO 9001 európai szabványsorozat alkalmazása annak érdekében, hogy az élelmiszer-higiéniát általános szabályai és a GHP útmutatók alkalmazására kerüljenek.

8. § (1) A külön jogszabály szerint illetékes hatóságoknak ellenőrzéseik során meg kell állapítaniuk, hogy az élelmiszer-előállítók és élelmiszer-forgalmazók betartják-e a 3. §-ban, valamint az 5. § (1) bekezdésében előírtakat.

(2) Az (1) bekezdés szerinti ellenőrzésnek ki kell terjednie a 6. § szerinti GHP útmutatók ellenőrzésére is ott, ahol ezeket önkéntesen alkalmazzák.

(3) Az (1) bekezdés alapján az illetékes hatóságoknak fel kell becsleniük az élelmiszer-előállítással és élelmiszer-forgalmazással kapcsolatos lehetséges élelmiszerbiztonsági veszélyek általános mértékét. Különös figyelmet kell fordítaniuk az élelmiszer-előállítók és az élelmiszer-forgalmazók által meghatározott kritikus szabályozási pontokra, hogy megállapíthassák, milyen hatékonyan működik a monitoring és felülvizsgálati rendszer.

(4) Valamennyi létesítményt olyan gyakorisággal kell ellenőrizni, amennyire azt a működésükkel járó kockázatok megkövetelik.

(5) Valamennyi élelmiszer-előállító és élelmiszer-forgalmazó köteles:

- a) elősegíteni a higiéniai ellenőrzésre jogosult hatóságok ellenőrzési tevékenységét,
- b) megadni a szükséges felvilágosításokat,
- c) segítséget nyújtani a mintavételhez,
- d) bemutatni a kötelezően előírt nyilvántartásokat, ellenőrzési naplókat, saját vizsgálati eredményeit,
- e) lehetővé tenni a létesítmény minden olyan helyiségébe történő bejutást, ahová az ellenőrző hatóság képviselője azt szükségesnek tartja,
- f) rendelkezésre bocsátani a laboratóriumi vizsgálatok módszereit, adatait, szakvéleményeit,
- g) megfelelő védőruházatot biztosítani az ellenőrző hatóság számára.

9. § (1) Ha a 8. § szerinti ellenőrzések során az ellenőrző hatóság azt állapítja meg, hogy az e rendelet, illetve a más jogszabályok előírásainak be nem tartása miatt az élelmiszer biztonsága és fogyasztásra való alkalmassága veszélyeztetetté vált, meg kell tennie a megfelelő intézkedéseket, így különösen az élelmiszer forgalomból történő kivonását, megsemmisítését elrendelheti, az élelmiszer-előállító és élelmiszer-forgalmazó hely működési engedélyét meghatározott időtartamra részlegesen vagy teljesen felfüggesztheti, visszavonhatja, vagy kezdeményezheti azt az arra hatáskörrel rendelkező hatóságnál.

(2) Az élelmiszer biztonsága vagy fogyasztásra való alkalmassága veszélyeztetettségének megítélésekor figyelemmel kell lenni az élelmiszer fajtájára, kezelésének, csomagolásának módjára, raktározására, szállítására, üzletben való tárolására és minden műveletre, amelynek az élelmiszert alávetik, mielőtt a fogyasztókhoz eljutna.

10. § (1) Az állati eredetű élelmiszert exportra előállító az állomáson keresztül köteles előzetesen bejelenteni a minisztériumnak az alábbiakat:

- a) az importáló ország illetékes hatósága a nyersanyagra, a termelésre vagy a termékre nézve élelmiszer-higiéniai vagy állat-egészségügyi követelményeket támasztott, és ezek meglétéről az állat-egészségügyi hatóságtól nyilatkozatot, igazolást igényel,
- b) a termelés műszaki-technikai feltételeinek vagy a technológiáinak a megváltoztatását, valamint a névleges termelési kapacitás növelését vagy csökkentését.

(2) Ha az élelmiszer-előállító hely higiéniai állapota nem felel meg az e rendeletben és a külön jogszabályokban meghatározott követelményeknek, illetőleg azok megtartása bizonytalanná válik, a minisztérium a követelményeknek megfelelő élelmiszer-higiéniai feltételek megteremtéséig az állati eredetű élelmiszert előállító esetében megtiltja az exportszállítást, végső esetben törli a létesítményt az exportszállításra engedélyezett létesítmények nyilvántartásából, a növényi eredetű élelmiszert előállító esetében az állomás visszavonja a működési engedélyt.

11. § (1) Amennyiben a minisztérium hivatalosan tájékoztatja a Bizottságot az élelmiszerimporttal kapcsolatos biztonsági intézkedések megtételének szükségességéről, és a Bizottság nem jár el, akkor a minisztérium átmeneti védőintézkedéseket tehet az érintett élelmiszer importjára vonatkozóan.

(2) Ha a minisztérium az (1) bekezdés szerinti védőintézkedéseket tesz, erről értesíti az Európai Unió tagállamait (a továbbiakban: tagállam) és a Bizottságot.

12. § Ha a minisztérium új információ vagy meglévő információ újraértékelése alapján megalapozottan feltételezi, hogy az 5. § (1) bekezdése értelmében meghozott részletes rendelkezések alkalmazása veszélyezteti az egészséget, a szóban forgó rendelkezések alkalmazását az ország területén ideiglenesen felfüggesztheti vagy korlátozhatja. Erről - döntése indokainak egyidejű megjelölésével - a tagállamokat és a Bizottságot értesíti.

13. § A minisztérium a higiéniai ellenőrzésért felelős hatóságokról - az Egészségügyi, Szociális és Családügyi Minisztériummal egyetértésben - értesíti a Bizottságot.

14. § (1) Mozgóárusító eszközről történő élelmiszer-forgalmazáshoz, az élelmiszer-előállító helyről közvetlenül történő élelmiszer-forgalmazási tevékenység végzéséhez, továbbá alkalmi árusítás esetén az e rendeletben és más jogszabályokban rögzített feltételek mellett, az illetékes intézet - és állati eredetű termék forgalmazása esetén - az állomás szakhatósági hozzájárulása szükséges.

(2) Az (1) bekezdés, valamint a külön jogszabály szerinti közegészségügyi, állat-egészségügyi szakhatósági hozzájárulás iránti kérelemhez a 6. számú melléklet 6.11. pontja szerinti adatokat kell közölni.

(3) Valamennyi élelmiszer-előállító és élelmiszer-forgalmazó köteles a külön jogszabály szerinti - az érintett szakhatóságok hozzájárulását, illetve azok részletes feltételeit is tartalmazó - működési engedélyét az élelmiszer-előállítás, illetve élelmiszer-forgalmazás helyén tartani.

15. § (1) Ez a rendelet - a (2) bekezdésben foglalt kivétellel - a kihirdetését követő 15. napon lép hatályba.

(2) A 2. § (3) és (4) bekezdése, a 6. § (4) és (5) bekezdése, a 11-13. § és az 1. számú melléklet 11.3.1-11.3.4. és 11.4.1-11.4.4. pontjai a Magyar Köztársaságnak az Európai Unióhoz történő csatlakozásáról szóló nemzetközi szerződést kihirdető törvény hatálybalépésének napján lép hatályba.

(3) E rendelet hatálybalépésével egyidejűleg az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 17/1999. (II. 10.) FVM-EüM együttes rendelet (a továbbiakban: R.), valamint az Állat-egészségügyi Szabályzat kiadásáról szóló 41/1997. (V. 28.) FM rendelet 1. számú mellékletének 663. §-a és 51. számú függeléke hatályát veszti.

(4) E rendelet előírásait a rendelet hatálybalépését követően indult engedélyezési eljárásokban kell alkalmazni. Az R. előírásainak megfelelően működő olyan élelmiszer-előállító és élelmiszer-forgalmazó helyeknek, amelyek e rendelet hatálybalépésekor már működési engedéllyel rendelkeznek, vagy az ez iránti kérelem már benyújtásra került, az e rendelet előírásaitól való eltérést - az (5) bekezdésben foglalt kivétellel - legkésőbb 2003. október 31-ig kell megszüntetni.

(5) A 3. § rendelkezéseit az élelmiszer-forgalmazó helyek a Magyar Köztársaságnak az Európai Unióhoz történő csatlakozásáról szóló nemzetközi szerződést kihirdető törvény hatálybalépésének napjától kötelesek alkalmazni. A vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás és élelmiszer-forgalmazás tekintetében a külön jogszabályban foglaltakat is figyelembe kell venni.

16. § Ez a rendelet a Magyar Köztársaság és az Európai Közösségek és azok tagállamai között társulás létesítéséről szóló, Brüsszelben 1991. december 16-án aláírt Európai Megállapodás tárgykörében, a Megállapodást kihirdető 1994. évi I. törvény 3. §-ával összhangban - a rendelet tárgykörében megjelent más jogszabályokkal együtt - az Európai Közösségek következő jogszabályaival összeegyeztethető szabályozást tartalmaz:

a) a Tanács 93/43/EGK irányelve az élelmiszer-higiénéről,

b) a Bizottság 96/3/EK irányelve a folyékony olajok és zsírok ömlesztett tengeri szállítása tekintetében az élelmiszer-higiénéről szóló 93/43/EGK irányelv egyes rendelkezéseitől való eltérés engedélyezéséről, valamint az azt módosító 2004/4/EK bizottsági irányelv,

c) a Bizottság 98/28/EK irányelve az ömlesztett nyers cukor tengeri szállítása tekintetében az élelmiszer-higiénéről szóló 93/43/EGK irányelv egyes rendelkezéseitől való eltérés engedélyezéséről,

d) a Tanács 94/65/EK irányelve a darált hús és a húskészítmények előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó követelmények megállapításáról,

e) a Tanács 64/433/EGK irányelve a friss hús Közösségen belüli kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról,

f) a Tanács 91/497/EGK irányelve a friss hús Közösségen belüli kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló 64/433/EGK irányelvnek a friss hús előállítására és forgalomba hozatalára való kiterjesztése céljából történő módosításáról és egységes szerkezetbe foglalásáról,

g) a Tanács 92/5/EGK irányelve a húsipari termékek Közösségen belüli kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló 77/99/EGK irányelv módosításáról és naprakésszé tételéről, valamint a 64/433/EGK irányelv módosításáról,

h) a Tanács 95/23/EK irányelve a friss hús előállításának és forgalmazásának feltételeiről szóló 64/433/EGK irányelv módosításáról,

i) a Tanács 71/118/EGK irányelve a friss baromfihús kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról,

j) a Tanács 92/116/EGK irányelve a friss baromfihús kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról szóló 71/118/EGK irányelv módosításáról és naprakésszé tételéről,

k) a Tanács 96/23/EK irányelve egyes élő állatokban és állati termékekben lévő anyagok és azok maradványainak ellenőrzésére szolgáló intézkedésekről, valamint a 85/358/EGK és 86/469/EGK irányelvek, továbbá a 89/187/EGK és 91/664/EGK határozatok hatályon kívül helyezéséről,

l) a Tanács 97/79/EGK irányelve a 71/118/EGK, 72/462/EGK, 85/73/EGK, 91/67/EGK, 91/492/EGK, 91/493/EGK, 92/45/EGK és 92/118/EGK irányelvnek a Közösségbe harmadik országból érkező termékek állatorvosi vizsgálata szervezésének tekintetében történő módosításáról,

m) a Tanács 91/493/EGK irányelve a halászati termékek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó egészségügyi feltételek megállapításáról,

n) a Tanács 92/45/EGK irányelve a vadak elejtésével és a vadhús forgalomba hozatalával kapcsolatos közegészségügyi és állat-egészségügyi problémákról,

o) a Tanács 91/495/EGK irányelve a nyúlhús és a tenyésztettvad-hús előállítását és forgalomba hozatalát érintő közegészségügyi és állat-egészségügyi problémákról,

p) a Tanács 77/99/EGK irányelve a húsipari termékek Közösségen belüli kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról,

q) a Tanács 92/118/EGK irányelve a 89/662/EGK irányelv, illetve a kórokozók tekintetében a 90/425/EGK irányelv A. mellékletének I. pontjában felsorolt külön közösségi szabályokban megállapított állategészségügyi és közegészségügyi követelmények hatálya alá nem tartozó termékek Közösségen belüli kereskedelmére és a Közösségbe történő behozatalára irányadó állategészségügyi és közegészségügyi követelmények megállapításáról,

r) a Tanács 95/68/EK irányelve a hústermékek és bizonyos más állati eredetű termékek előállítását és forgalmazását befolyásoló egészségügyi problémákról szóló 77/99/EGK irányelv módosításáról,

s) a Tanács 97/76/EK irányelve a 77/99/EGK és a 72/462/EGK irányelvnek a vagdalt húsról, a húskészítményekre és egyes más állati eredetű termékekre vonatkozó szabályok tekintetében történő módosításáról,

t) a Bizottság 83/201/EGK irányelve az egyéb élelmiszert és csak csekély mennyiségű húst vagy húsipari terméket tartalmazó termékek tekintetében a Tanács 77/99/EGK irányelvének rendelkezései alóli kivételek megállapításáról,

u) a Tanács 89/437/EGK irányelve a tojástermékek előállítását és forgalomba hozatalát érintő higiéniai és egészségügyi problémákról,

v) a Bizottság 94/383/EK határozata a nem ipari berendezkedésű vagy megfelelő ipari termelői kapacitás nélkül húsipari terméket gyártó intézményekre alkalmazandó szempontok megállapításáról.

r) a Tanács 95/68/EK irányelve a hústermékek és bizonyos más állati eredetű termékek előállítását és forgalmazását befolyásoló egészségügyi problémákról szóló 77/99/EGK irányelv módosításáról,

s) a Tanács 97/76/EK irányelve a 77/99/EGK és a 72/462/EGK irányelvnek a vagdalt húsról, a húskészítményekre és egyes más állati eredetű termékekre vonatkozó szabályok tekintetében történő módosításáról,

t) a Bizottság 83/201/EGK irányelve az egyéb élelmiszert és csak csekély mennyiségű húst vagy húsipari terméket tartalmazó termékek tekintetében a Tanács 77/99/EGK irányelvének rendelkezései alóli kivételek megállapításáról,

u) a Tanács 89/437/EGK irányelve a tojástermékek előállítását és forgalomba hozatalát érintő higiéniai és egészségügyi problémákról,

v) a Bizottság 94/383/EK határozata a nem ipari berendezkedésű vagy megfelelő ipari termelői kapacitás nélkül húsipari terméket gyártó intézményekre alkalmazandó szempontok megállapításáról.

1. számú melléklet a 90/2003. (VII. 30.) FVM-ESzCsM együttes rendelethez

Valamennyi élelmiszer-előállítóra és élelmiszer-forgalmazóra vonatkozó általános követelmények

1. Bevezetés

1.1. E melléklet 6-10. pontja az elsődleges termelés utáni valamennyi élelmiszer-előállítási és -forgalmazási lépésre vonatkozik.

1.2. A melléklet többi pontját az alábbiak szerint kell alkalmazni:

a) a 2. pontot valamennyi élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre, kivéve azokat, amelyekre a 4. pontot kell alkalmazni,

b) a 3. pontot valamennyi helyiségre, ahol élelmiszert állítanak elő, kezelnek, vagy dolgoznak fel, kivéve azokat, amelyekre a 4. pontot kell alkalmazni, és az étkezőhelyiségeket,

c) a 4. pontot azokra az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyekre kell alkalmazni, amelyek a 4. pont címében fel vannak sorolva,

d) az 5. pontot valamennyi élelmiszer-szállításra alkalmazni kell.

2. Valamennyi élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre, - kivéve azokat, amelyekre a 4. pont előírásait kell alkalmazni - vonatkozó általános követelmények

2.1.1. Valamennyi élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet, az eszközöket és berendezéseket tisztán, jó műszaki és higiéniai állapotban kell tartani. Az élelmiszer-előállítás és -forgalmazás csak tiszta helyiségben kezdhető meg, és végezhető el.

2.1.2. Az élelmiszer-előállító és élelmiszer-forgalmazó helyek tervezése, elrendezése, felépítése és mérete tegye lehetővé:

- a) a megfelelő tisztíthatóságot és fertőtleníthetőséget,
- b) a szennyező anyagok felhalmozódásának, élelmiszerbe való belekerülésének, az élelmiszerek mérgező anyagokkal való érintkezésének, a páralecsapódás és a kondenzvíz keletkezésének, a felületek penészesedésének megakadályozását,
- c) a GHP követelményeinek alkalmazását, beleértve az élelmiszereknek berendezési és felszerelési tárgyak, víz, levegő, alapanyagok, ember, valamint egyéb külső szennyeződési, fertőzési forrásoktól (rovarok, rágcsálók, egyéb állatok) való védelmét,
- d) a megfelelő hőmérsékleti feltételek biztosítását a higiénikus élelmiszer-előállításához, - forgalmazáshoz, amennyiben az élelmiszer jellege alapján az szükséges.

2.2. Valamennyi élelmiszer-előállító és élelmiszer-forgalmazó köteles szükség szerint, de legalább évente, az időszakosan működő élelmiszer-előállító, illetve élelmiszer-forgalmazó az üzemelés megkezdése előtt és az üzemelés befejeztével az egész egységre kiterjedő - karbantartással összehangolt - általános takarítást, fertőtlenítést végezni, valamint a festett felületeket szükség szerint újrafesteni.

2.3. A helyiségeket és eszközöket az egyes műszakok után - ha szennyeződtek, műszak közben is - takarítani, tisztítani, illetve amennyiben szükséges, fertőtleníteni kell. A takarítást és a fertőtlenítést úgy kell elvégezni, hogy az az élelmiszer fogyaszthatóságát ne veszélyeztesse. A takarítás és tisztítás eredményességét ellenőrizni kell. Szükség szerint a tisztítást és a fertőtlenítést meg kell ismételni.

2.4.1. A takarításhoz, tisztításhoz és fertőtlenítéshez használt eszközöket, a veszélyes anyagnak, veszélyes készítménynek nem minősülő tisztító- és fertőtlenítőszeret külön helyiségben vagy egyéb zárt tárolóhelyen (tisztítószerraktár, -szekrény) vagy az élelmiszer tisztaságát, minőségét nem veszélyeztető, jól elzárható helyen kell tartani. Ha azok a veszélyes anyagok és veszélyes készítmények közé tartoznak, akkor a külön jogszabályok előírásait kell betartani. A különböző tisztasági fokú helyiségek takarításához, fertőtlenítéséhez külön - funkció szerint jelölt eszközöket kell biztosítani. Ezek tárolásának elkülönítetten, az e pontban foglaltak szerint kell történnie.

2.4.2. Csak az előírásoknak megfelelő tisztító- és fertőtlenítőszeret használhatók.

2.4.3. A 2.4.1. pont szerinti helyiséget, illetve tárolóhelyet el kell látni a szerek tárolásához, méréséhez és kiadagolásához feltűnően megjelölt eszközökkel. A helyiségben csak e szerek előkészítésével, használatával összefüggő tevékenység végezhető, arra feljogosított személyek által. A felhasználást dokumentálni kell.

2.4.4. Tisztító- és fertőtlenítőszeret eredeti csomagolásban vagy megjelölt edényben kell tartani, melyen az eredeti jelöléseket, használati utasításokat is fel kell tüntetni. Más célra használatos palackban, edényben ezek még átmenetileg sem tárolhatók.

2.5.1. A takarítás, a tisztítás és a fertőtlenítés részletes előírásait a vállalkozás vezetője takarítási, fertőtlenítési utasításban köteles megállapítani. Meg kell határozni az elvégzendő műveleteket, azok gyakoriságát, az arra szükséges időt, a szükséges eszközöket, továbbá a felhasználható tisztító- és fertőtlenítőszeret, ezek alkalmazási módját, a végrehajtás ellenőrzését, a felelős személyeket. A takarítási, fertőtlenítési utasítást a hatósági ellenőrzés során az ellenőrzést végző hatóságoknak be kell mutatni. Az élelmiszer-előállító a takarítási, fertőtlenítési utasítást a működés megkezdése előtt az állomásnak bemutatja.

2.5.2. A 2.5.1. pontban foglaltakra az érintett dolgozókat külön ki kell oktatni, az ismeretek elsajátításáról meg kell győződni, arról dokumentációt kell vezetni.

2.6.1. Az élelmiszerek csomagolására szolgáló üvegeket, egyéb tartályokat töltés előtt a technológiai utasításban meghatározott módon ki kell tisztítani. A láthatóan sérült, törött vagy más okból rendeltetészerű használatra alkalmatlan üveg, palack stb. tisztítását nem szabad megkezdni.

2.6.2. Az üveg- és a palackmosó berendezéshez a szennyezett vagy ismételt felhasználásra kerülő üvegek és palackok feladása csak másik helyiségből történhet. Az üveg-, palacktöltő és -záró berendezéseket úgy kell csoportosítani, hogy a töltő- és záróegységek a mosógéptől elkülönüljenek.

2.6.3. Az élelmiszer továbbítására szolgáló csővezeték, szivattyút tisztítószerez és fertőtlenítőszeres oldat áramoltatásával vagy szükség szerint szétszerelt állapotban kell tisztítani, illetve fertőtleníteni.

2.6.4. A nyitott csatornákat, lefolyókat a padozattal azonos módon kell tisztítani, fertőtleníteni.

2.6.5. A tisztítószer és fertőtlenítőszer maradványait tisztítás után ivóvíz minőségű vízzel történő öblítéssel kell eltávolítani. Ennek eredményességét rendszeresen ellenőrizni kell.

2.6.6. Az eszközök és szállító edényzetek, kocsik és járművek tisztítását és fertőtlenítését erre a célra rendszeresített helyiségekben vagy helyen kell elvégezni.

2.6.7. A megtisztított eszközök tárolásánál meg kell akadályozni azok újbóli szennyeződését.

2.7.1. Épület- és épületgépészeti szerkezet javítását, karbantartását és átalakítását csak akkor szabad végezni, ha az érintett helyiségekből előzőleg minden élelmiszert eltávolítottak, vagy gondoskodtak annak szennyeződés elleni megfelelő védelméről. A csatornahálózatot az ott levő élelmiszer és csomagolóanyag eltávolítása után szabad felbontani és javítani.

2.7.2. Technológiai berendezések javítását és karbantartását akkor szabad az élelmiszer-előállítás, -forgalmazás félbeszakítása nélkül végezni, ha az halaszthatatlan és az élelmiszer fogyasztásra való alkalmasságát nem veszélyezteti.

2.8. A személyzet a technológiához tartozó tisztítási műveleteken kívül, szakmunkájának befejezése után takarítással is megbízható. Ebben az esetben

a) takarításkor külön e célra szolgáló ruházatot köteles viselni,

b) takarítás után köteles tisztálkodni és - szükség esetén - szennyezett testfelületét fertőtleníteni.

2.9. Olyan műszaki feltételeket kell teremteni (pl. légfüggöny, rovarháló, csapda), amelyek megakadályozzák a rágcsálók, rovarok és madarak behatolását, megtelepedését.

2.10. A kártevők elleni védekezést rendszeresen, tervezett program szerint kell végezni, amelynek tartalmaznia kell a megelőzési, az ellenőrzési és az ellenőrzés során fertőzöttnek talált helyeken szükségessé váló irtási feladatokat, továbbá az előre tervezett munkavégzési időpontokat.

2.11. A kártevők jelenlétének nyomon követése érdekében a 2.10. pontban leírt program szerint rendszeresen objektív módszerekkel ellenőrzéseket, vagy ennek hiányában évenként legalább kétszer a fertőzöttségtől függetlenül vegyszeres kezelést kell végezni. Kártevő-fertőzöttség észlelése esetén a 2.12. és 2.13. pontokban foglaltak szerint kell eljárni.

2.12. A rágcsálóirtást lehetőleg a szomszédos területekkel összehangoltan, ha szükséges, ismételt módon kell elvégezni, hogy a mérgező hatású anyagok kihelyezése az élelmiszer-előállítást, -feldolgozást vagy -forgalmazást, illetve azoknak a környezetét ne veszélyeztesse. Az irtószer kihelyezési helyeket meg kell határozni. Az adott létesítmény egész területén, az épületen belül - kivéve azokat a helyiségeket, amelyekben csomagolatlan élelmiszer van - és kívül, a rágcsálók ellen kihelyezett számozott búvó-mérgező ládák elhelyezését nyilvántartó térképet kell készíteni. A kihelyezett búvó-mérgező ládákat 1-től felfelé haladó arab számmal kell jelölni. Búvó-mérgező ládának csak figyelmeztető felirattal ellátott, lezárható, a környezeti hatásoknak ellenálló anyagból készült, ki- és bemeneti nyílással ellátott, belül osztottan elválasztott szerelvény alkalmazható. Ezek padozatát finom homokkal kell felszórni, hogy az esetleges behatolás ellenőrizhetővé váljon. A ládába a mérgezett csalétket úgy kell elhelyezni, hogy az abból ne szóródhasson ki, illetve, hogy az ellenőrzés alkalmával az irtószerből történő fogyasztás megfigyelhető legyen.

2.13. A rovarok által veszélyeztetett helyeken szükség szerint, de legalább évenként kétszer - a helyiségek kiürítésével egybekötött nagytakarítás után - hatékony rovarirtást kell végezni oly módon, hogy a mérgező hatású anyagok kihelyezése, kijuttatása az élelmiszer-előállítást, -feldolgozást és -forgalmazást, illetve azoknak a környezetét ne veszélyeztesse. A rovarirtás idejére a csomagolatlan élelmiszert a helyiségből el kell távolítani, vagy megfelelő védelméről gondoskodni kell. A rovarirtás után meg kell győződni arról, hogy mérgező anyag nem maradt vissza azokon a felületeken, amelyek a feldolgozásra kerülő élelmiszerekkel érintkezésbe kerülhetnek.

2.14. A számmal ellátott búvó-mérgező ládákban elhelyezett irtószerekből történő fogyásról az üzemeltetőnek heti rendszerességgel nyilvántartást kell vezetnie. A kártevők elleni szervezett megelőzési, ellenőrzési és védekezési tevékenységeket úgy kell dokumentálni, hogy abból kitűnjön a létesítmény kártevő-fertőzöttségének mindenkori állapota. Az ellenőrző hatóságoknak a nyilvántartást minden esetben be kell mutatni.

2.15. Az állati kártevők, rágcsálók és rovarok ellen a 2.12. és 2.13. pontban meghatározott feladatokat csak engedéllyel rendelkező kártevőirtó, illetve megfelelő szakképesítéssel (egészségügyi gázmester, kártevőirtó szakmunkás, egészségőr-fertőtlenítő) rendelkező személy végezheti el.

2.16. Az egészségügyi kártevők elleni védekezést az intézet irányítja és a hatóságok ellenőrzik.

2.17. A kártevők elleni védekezés szakmai irányelveit, az alkalmazható irtószereket és eljárásokat a Johan Béla Országos Epidemiológiai Központ által időszakosan megjelentetett „Tájékoztató az engedélyezett irtószerekről és az egészségügyi kártevők elleni védekezés szakmai irányelveiről” című kiadvány tartalmazza.

2.18. Az egyes élelmiszer-előállítói tevékenységre (iparágakra) előírt szabályokat megfelelően alkalmazni kell minden olyan esetben is, amikor nemcsak az adott iparág sajátosságainak megfelelő nyersanyagot vagy előállítási eljárást alkalmaznak.

2.19. Megfelelő számú, hideg-meleg folyóvízzel, kéztisztításra alkalmas anyagokkal és kéztörlésére használatos higiénikus eszközökkel vagy kézzárítókkal ellátott, kézmosó berendezést kell biztosítani a legmegfelelőbb helyeken és módon.

2.20. Megfelelő számú vízöblítéses WC-t szükséges kialakítani. Ezeket, és minden olyan berendezést amelyben szennyvíz keletkezik, búzzárón keresztül be kell kötni a csatornarendszerbe. A WC-k nem nyílhatnak közvetlenül olyan helyiségbe, ahol élelmiszerrel foglalkoznak.

2.21. Megfelelő természetes vagy mesterséges szellőzést kell biztosítani. A szellőzést úgy kell megtervezni, hogy a levegő a tiszta övezet felől a szennyes övezet felé áramoljon. A szellőzőrendszert úgy kell kialakítani, hogy a levegőszűrők és egyéb időnkénti tisztítást és cserét igénylő alkatrészek könnyen elérhetőek legyenek.

2.22. Valamennyi mosdóhelyiséget megfelelő természetes vagy mesterséges szellőzéssel kell ellátni.

2.23.1. Az élelmiszer-előállító és -feldolgozó helyeknek megfelelő természetes, illetve mesterséges megvilágítással kell rendelkezniük.

2.23.2. A mesterséges megvilágításához olyan fényforrást kell alkalmazni, melynek fényénél jól észlelhető az élelmiszer esetleges elváltozásai és az egyes munkafolyamatok végzését árnyékképződés nem zavarja.

2.23.3. A világítótesteket úgy kell kiképezni és elhelyezni, hogy azok jól tisztíthatók legyenek, és törésük esetén a dolgozók testi épségét ne veszélyeztessék, az élelmiszert ne szennyezhesék.

2.24. A csatornahálózatot az adott célnak megfelelően úgy kell megtervezni és megépíteni, hogy az élelmiszerek és a környezet szennyeződése elkerülhető legyen, valamint a vonatkozó környezetvédelmi jogszabályok előírásai betarthatók legyenek.

2.25.1. A szennyvizet (technológiai, kommunális, csapadékvíz) szakaszoltan hozzáférhető, zárt csatornában kell elvezetni, amelyek szennyvíznyelői búzzárás kialakításúak. A csatornaszemeket fedéllel vagy ráccsal kell ellátni.

2.25.2. Ha a technológiai szennyvízből bármilyen anyagot kinyernek, az egyéb rendszerek szennyvizét a kinyerésre szolgáló utolsó műtárgy után szabad csatlakoztatni.

2.25.3. A termelőhelyiségekben, a közlekedő terekben és útvonalakon, valamint a rakodóhelyeken nem szabad tisztítóaknát, zsírfogót, homokfogót stb. elhelyezni.

2.25.4. A szennyvízcsatorna-hálózatot, annak szakaszolt részeit és tartozékait rendszeresen tisztítani, szellőztetni és karbantartani kell. A tisztításukhoz használt eszközöket tartósan meg kell jelölni és más célra nem szabad használni, tárolásukra a szennyes övezetben külön helyet, helyiséget kell létesíteni.

2.25.5. Az egyes csatornaszakaszok fertőtlenítését az előírások szerint és gyakorisággal, valamint szükség szerint kell elvégezni. A tisztító-, illetve fertőtlenítőszer tartalmazó szennyvizet úgy szabad közüzemi csatornába vezetni, hogy a szennyvíz paraméterei a vonatkozó környezetvédelmi jogszabályok előírásait teljesítsék.

2.26. Növényi nyersanyagok feldolgozására szolgáló élelmiszer-előállító helyeken, ahol a tevékenység jellege megengedi, ráccsal fedett nyitott csatorna is alkalmazható a mosóvíz elvezetéséhez. A szennyvizet ilyen esetben is bűzelzáróval és homokfogóval ellátott, felnyitható ráccsal fedett csatornaszemen át kell a csatornahálózatba bevezetni. A nyitott csatorna fedőráccsozatára gép vagy más berendezési tárgy nem helyezhető.

2.27. A személyzet részére, ahol szükséges, megfelelő ruhaváltási lehetőséget kell biztosítani.

2.28. Állatot tartani az állomás által az intézettel egyetértésben kiadott engedély alapján szabad.

3. Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyiségekre - kivéve az étkezőhelyiségeket és kivéve azokat, amelyekre a 4. pont előírásait kell alkalmazni - vonatkozó követelmények

3.1. Azokban a helyiségekben, ahol élelmiszereket előkészítenek, kezelnek, feldolgoznak vagy forgalmazznak:

3.1.1. A szilárd kialakítású padozatot ép állapotban kell tartani. Annak könnyen tisztíthatónak és ahol szükséges, fertőtleníthetőnek kell lennie. Ez megköveteli a vízhatlan, át nem eresztő, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az üzemben tartónak azt a véleményét, hogy más anyag is megfelelő. Ahol szükséges, ott a felületet úgy kell kialakítani, hogy a padozatról a felületi víz könnyen elvezethető legyen.

3.1.2. A falfelületet ép állapotban kell tartani, legyen könnyen tisztítható és ahol szükséges, fertőtleníthető. Olyan magasságig, amely megfelel a műveleteknek, legyen vízhatlan, sima, mosható és csak nem mérgező anyagok felhasználásával készülhet, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az üzemben tartónak azt a véleményét, hogy más anyag is megfelelő.

3.1.3. A mennyezetet és a felületre rögzített tárgyakat úgy kell tervezni és kivitelezni, hogy megelőzzék a szennyeződések felhalmozódását, elkerüljék a kondenzvíz lecsapódását, a nem kívánatos penészgombák megjelenését és elszaporodását, valamint kizárják bármely anyagnak az élelmiszerbe hullását.

3.1.4. Az ablakokat és más nyílásokat (falátöréseket) úgy kell megépíteni, hogy a szennyeződések felhalmozódását meggátolják. A szabadba nyíló ablakokat rovarhálóval kell ellátni oly módon, hogy az a tisztítás idejére könnyen leszerelhető legyen. Ahol a nyitott ablak az élelmiszer szennyeződéséhez vezethet, azt munka közben becsukva kell tartani.

3.1.5. A nyílászáróknak könnyen tisztítható és ahol szükséges, fertőtleníthető anyagokból kell készülniük. Ez megköveteli a vízhatlan, át nem eresztő, mosható, sima felületek alkalmazását, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az üzemben tartónak azt a véleményét, hogy más anyag is megfelelő. A nyílászáróknak jól záródóknak kell lenniük.

3.1.6. A felületek, amelyek élelmiszerral érintkeznek (beleértve a berendezéseket is), legyenek épek, könnyen tisztíthatóak és ahol szükséges fertőtleníthetőek. Ez megköveteli sima, vízhatlan, át nem eresztő, mosható, nem mérgező anyagok felhasználásával készült felületek alkalmazását, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az üzemben tartónak azt a véleményét, hogy más anyag is megfelelő.

3.2. Ahol szükséges, ki kell alakítani a munkaeszközök és felszerelések tisztítására és fertőtlenítésére szolgáló, erre a célra alkalmas berendezést. Ennek korrózióálló anyagból kell készülnie és könnyen tisztíthatónak kell lennie. Biztosítani kell az ivóvíz minőségű folyó hideg és meleg vízzel való ellátását.

3.3. Ahol az élelmiszerek mosása szükséges, ott ki kell alakítani az erre a célra szolgáló berendezést. Biztosítani kell az ivóvíz minőségű folyó hideg, illetve meleg vízzel való ellátását.

4. A mozgatható, illetve időszakosan működő élelmiszer-előállító és forgalmazó helyekre (pl. sátrak, piaci elárúsítóhelyek, mozgó árusító járművek), az elsődlegesen lakás céljára szolgáló, vendéglátásra csak alkalmanként használt létesítményekre és az árusító automatákra vonatkozó követelmények

4.1. A cím hatálya alá tartozó helyeket és automatákat olyan módon kell megtervezni, megépíteni, elhelyezni, tisztán és ép állapotban tartani, hogy ésszerűen megvalósítható mértékig elkerülhető legyen az élelmiszerek szennyeződésének kockázata és a kártevők által előidézett veszély.

4.2. Ahol szükséges:

a) a megfelelő személyi higiénia fenntartásához szükséges helyiségeknek, eszközöknek rendelkezésre kell állniuk, beleértve a higiénikus kézmosáshoz és szárításhoz szükséges felszereléseket, az átöltözési lehetőségeket, a higiénikus mellékhelyiségeket,

b) minden élelmiszerral kapcsolatba kerülő felületet ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és ahol szükséges, fertőtleníthetőknak kell lenniük; ez megköveteli sima, vízhatlan, át nem eresztő, mosható, nem mérgező anyagok felhasználásával készült felületek alkalmazását, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az üzemben tartónak azt a véleményét, hogy más anyag is megfelelő,

c) a munkaeszközök és felszerelések tisztítására, és ha szükséges fertőtlenítésére, megfelelő felszerelést kell biztosítani,

d) az élelmiszerek tisztítására megfelelő felszerelést kell biztosítani,

e) megfelelő ivóvíz minőségű hideg és amennyiben szükséges, meleg víznek rendelkezésre kell állnia,

f) megfelelő intézkedésre vagy berendezésre van szükség a veszélyes vagy fogyasztásra alkalmatlan termékek és a hulladékok (folyékony vagy szilárd) tárolására és eltávolítására,

g) legyen megfelelő intézkedés vagy berendezés az élelmiszerek tárolásához szükséges hőmérsékleti követelmények fenntartására és folyamatos ellenőrzésére,

h) az élelmiszereket úgy kell elhelyezni, hogy a szennyeződések kockázatát az ésszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni.

4.3. Mozgóbolt kialakításánál az üzletekre vonatkozó szabályokat kell alkalmazni.

4.4. Szabad térre történő árusítás esetén a vásárlók részére kellő nagyságú, zárható hulladékgyűjtőt kell elhelyezni. A hulladékgyűjtő rendszeres ürítése és tisztán tartása az üzemeltető kötelessége.

4.5. Üzlettel nem rendelkező árusítóhely csak a tevékenységhez szükséges élelmiszer-raktározási, valamint tisztítási (eszköz, edény, szállító jármű) feltételt biztosító, közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai előírásoknak megfelelő telephellyel működhet.

4.6. Az üzlet homlokzatával érintkező közterületen a bázisüzlet élelmiszer-választékából csak azok az élelmiszerek árusíthatók, amelyek forgalmazásának közegészségügyi és élelmiszer-higiéniai feltételei az üzletből biztosíthatók.

4.7. Az üzemeltető köteles az árusítóhely környékét tisztán tartani, a hulladék gyűjtéséről és rendszeres elszállításáról gondoskodni.

4.7.1. Az előállítás helyén csomagolt egyedi fogyasztói csomagolású élelmiszer automatából a minőség-megőrzési időtartam lejártán belül forgalmazható.

4.7.2. Az automatán fel kell tüntetni az üzemeltető nevét, telephelyét, telefonszámát, valamint a kezelő személy nevét, elérhetőségét, telefonszámát.

4.7.3. Az automata üzemeltetője naplót köteles vezetni a műszaki hibákról és az azok elhárítására tett intézkedéseiről és biztosítani kell, hogy a napló a kezelő személynél hozzáférhető legyen a hatóság számára.

4.8. Csomagküldő kereskedés útján csak engedélyezett élelmiszer-előállító helyen készült és csomagolt, hűtés nélkül tartósan tárolható élelmiszer értékesíthető.

5. Szállítás

5.1. Az élelmiszerek szállítására használt járműveket, konténereket és tartályokat tisztán és ép állapotban kell tartani, hogy megóvják az élelmiszereket a szennyeződéstől és ahol szükséges, úgy kell tervezni és megépíteni, hogy a tisztítás, illetve a fertőtlenítés könnyen elvégezhető legyen.

5.2. Az élelmiszer-szállításra használt járművek, konténerek, tartályok alkalmasságát az intézet igazolja, mely igazolás legfeljebb két évig, illetve visszavonásig érvényes.

5.3. Az élelmiszer-szállító jármű alkalmasságát és tisztaságát rakodás előtt ellenőrizni kell. A szállítás megkezdése előtt a tartályok csöcsönk védelméről meg kell győződni. Ha a szállítás hűtött térben történik, berakodás előtt ellenőrizni kell, hogy a hűtőberendezés megfelelően működik-e, és a rakodótér hőmérséklete elérte-e az előírt hőmérsékletet.

5.4. Az élelmiszer szállítására használt járműveket, azok tartályait, tömlőit, csapjait kiürítés után haladéktalanul, egyébként szükség szerint tisztítani, fertőtleníteni kell.

5.5. Az élelmiszer szállítására használt járműveket, konténereket és tartályokat csak abban az esetben szabad más célra használni, ha az nem vezet az élelmiszerek szennyeződéséhez.

5.6. Folyékony, granulált vagy porszerű ömlesztett élelmiszerek élelmiszer-szállításra fenntartott tartályokban, vagy konténerekben szállíthatók. Az ilyen konténereket vagy tartályokat jól látható és eltávolíthatatlan módon meg kell jelölni, ami mutatja, hogy azok élelmiszerek szállítására szolgálnak, vagy a „Csak élelmiszerek számára” felirattal kell ellátni.

5.7.1. Olyan olajok és zsírok ömlesztve, tengerjáró tartályhajókban való szállítása, amelyeket emberi fogyasztásra szánnak, vagy várhatóan ilyen célra használnak, nem kizárólag élelmiszer-szállításra fenntartott tartályokban is megengedett, az alábbi feltételek mellett:

a) amennyiben az olajat vagy zsírt rozsdamentes acél tartályban, vagy epoxigyanta béléssel, vagy azzal műszakilag egyenértékű más béléssel ellátott tartályban szállítják, a tartályban közvetlenül előtte szállított szállítmány vagy élelmiszer kell, hogy legyen, vagy a 2. számú mellékletben felsorolt elfogadható előzetes szállítmányok egyikének kell lennie,

b) ha az olajat vagy zsírt az a) pontban leírtaktól eltérő anyagból készült tartályban szállítják, a tartályban előzetesen szállított három szállítmánynak élelmiszernek vagy a 2. számú mellékletben felsorolt elfogadható szállítmányok közül valónak kell lennie.

5.7.2. Olyan olajok és zsírok ömlesztve, tengerjáró tartályhajókban való szállítása, amelyeket tovább nem dolgoznak fel és amelyeket emberi fogyasztásra szándékoznak használni, vagy várhatóan ilyen célra használnak fel, nem kizárólag élelmiszer-szállításra fenntartott tartályokban is megengedett; az alábbi feltételek mellett:

a) a tartály rozsdamentes acélból készül, vagy epoxigyanta béléssel, vagy azzal műszakilag egyenértékű más béléssel ellátott,

b) a tartályban az olaj, illetve zsír előtt szállított három szállítmány élelmiszer.

5.8.1. Az emberi fogyasztásra szánt, vagy várhatóan ilyen célra felhasználásra kerülő ömlesztett folyékony olajat vagy zsírt tartályokban szállító tengerjáró hajó kapitánya pontos nyilvántartást vezet az érintett tartályokban szállított három megelőző szállítmányra és az e szállítmányok közötti tisztítási eljárás hatékonyságára vonatkozóan.

5.8.2. Ha a szállítmányt átrakják, az 5.8.1. pontban előírt nyilvántartás mellett a fogadó hajó kapitánya pontos nyilvántartást vezet arról, hogy az ömlesztett olaj vagy zsír szállítása a megelőző szállítás során az 5.7.1. és 5.7.2. pontoknak megfelelően történt, valamint a másik tartályhajón az e szállítmányok közt végzett tisztítási eljárás hatékonyságáról.

5.8.3. A tartályhajó kapitánya az illetékes ellenőrző hatóságok kérésére bemutatja az 5.8.1. és 5.8.2. pontok szerinti nyilvántartást.

5.9.1. Az olyan ömlesztett nyers cukor tengeri szállítása, amelyet élelmiszerként vagy élelmiszer-összetevőként teljes és hatékony finomítási eljárás nélkül nem szándékoznak felhasználni, megengedett nem kizárólag élelmiszerszállításra használt tartályokban, illetve tartályhajókban is.

5.9.2. Az 5.9.1. pont szerinti tartályok, illetve tartályhajók az alábbi feltételeknek kell, hogy megfeleljenek:

a) mielőtt a nyers cukrot berakodnák, a tartályt, illetve tartályhajót hatékonyan meg kell tisztítani, hogy eltávolítsák az előző szállítmány maradványait és egyéb szennyeződések, továbbá ellenőrizni kell annak megállapítására, hogy az ilyen maradványok hatékony eltávolítása megtörtént-e,

b) a nyers cukrot közvetlenül megelőző szállítmány nem lehet folyékony anyag.

5.10.1. Az az élelmiszer-forgalmazó, amely a nyers cukor tengeri szállításáért felelős, olyan tanúsítványt állít ki, amely pontosan és részletesen leírja az érintett tartályokban és tartályhajókban szállított előző szállítmányt, és a nyers cukor szállítása előtt alkalmazott tisztítási eljárás jellegét és hatékonyságát.

5.10.2. A tanúsítvány a szállítmányt végigkíséri a szállítás minden állomásán, egészen a finomítóig és a finomító megőrzi a fenti okirat egy példányát. A tanúsítványon jól láthatóan és kitörölhetetlenül az alábbi mondatot kell feltüntetni: „Ezt a terméket emberi fogyasztásra való felhasználás előtt finomítani kell.”

5.10.3. Az az élelmiszer-forgalmazó, amely a nyers cukor tengeri szállításáért, illetve finomításáért felelős, az illetékes élelmiszer ellenőrző hatóságok kérésére bemutatja az 5.10.1. és 5.10.2. pontok szerinti tanúsítványt.

5.11.1. Az olyan nyers cukrot, amelynek tengeri szállítása nem kizárólag élelmiszer-szállításra fenntartott tartályokban, illetve tartályhajókban történt, teljes és hatékony finomításnak kell alávetni és csak ezt követően lehet élelmiszerként vagy élelmiszer-összetevőként való felhasználásra alkalmasnak tekinteni.

5.11.2. Az élelmiszer-előállító, illetve élelmiszer-forgalmazó, amely a nyers cukor tengeri szállításáért, illetve finomításáért felelős, a nyers cukor berakodását megelőző tisztítási folyamatot - e rendelet 3. §-a értelmében - a finomított cukor biztonsága és egészséges volta szempontjából döntő fontosságúnak köteles tekinteni, figyelembe véve a tartályban vagy tartályhajóban előzőleg szállított szállítmány jellegét.

5.12. Ha a szállítójárműben, illetve konténerben az élelmiszeren kívül egyidejűleg más árut is szállítanak, vagy egyidejűleg többféle élelmiszert szállítanak bennük, akkor ahol szükséges, hatékony elválasztást kell biztosítani a termékek között az élelmiszer szennyeződésének elkerülése érdekében.

5.13. Ha a szállítójárművet, illetve konténert az élelmiszeren kívül valamely más áru szállítására, vagy egyidejűleg többféle élelmiszer szállítására használták, az egyes szállítmányok közt a rakteret hatékonyan meg kell tisztítani az élelmiszer szennyeződésének elkerülése érdekében.

5.14. Az élelmiszereket úgy kell elhelyezni a szállítójárműveken, konténerekben, illetve tartályokban, hogy a szennyeződés kockázatát minimálisra csökkentsék.

5.15. Ahol szükséges, az élelmiszerek szállítására szolgáló járműnek, illetve konténernek, tartálynak alkalmasnak kell lennie arra, hogy az élelmiszer megfelelő hőmérsékletét fenntartsa, és ahol szükséges, úgy kell azt megtervezni, hogy a hőmérséklet ellenőrizhetősége biztosítva legyen.

5.16. Ha az élelmiszer-előállító és élelmiszer-forgalmazó saját engedélyezett szállító járművel nem rendelkezik és ilyen járművet bérebe vesz, úgy szerződésben köteles kikötni a higiéniai követelményeket.

5.17. A szállításra vonatkozó előírások végrehajtásáért a jármű vezetője, üzemeltetője felelős.

6. A berendezésekkel, felszerelési eszközökkel szemben támasztott követelmények

6.1. Minden felszerelési eszközt, használati tárgyat és berendezést, amely az élelmiszerekkel érintkezhet, tisztán kell tartani és az egyszer használatos konténerek, tartályok és csomagoló anyagok kivételével úgy kell megtervezni, olyan anyagból kell készíteni, hogy az lehetővé tegye az alapos tisztítást és amennyiben szükséges, a fertőtlenítést. Azokat olyan ép, jó állapotban kell tartani, hogy az élelmiszerek szennyeződésének kockázata a lehető legkisebbre csökkenjen.

6.2. Minden felszerelési eszköznek, használati tárgynak és berendezésnek, amely az élelmiszerekkel érintkezhet, az alábbi követelményeknek is eleget kell tenniük:

a) sima felületű, élei-szélei lekerekítettek,

b) nem tartalmaz az egészségre káros mértékben kioldódó, illetőleg íz-, szag-, szín- vagy állomány-elváltozást okozó anyagot,

c) az élelmiszerekkel érintkező felületek nem lehetnek olyan módon festettek, hogy az az élelmiszer szennyeződését okozza,

d) nem befolyásolja károsan az élelmiszereknek a technológia szerint megkívánt állapotát és átalakulási folyamatát,

e) a színéből eredő hatások következtében nem zavarja az élelmiszer állapotának elbírálását és a szennyeződések észlelését,

f) használata során abból vagy arról az élelmiszert szennyező részecskék (pl. zománc, porcelán) nem válhatnak vagy törhetnek le,

g) ellenáll az üzemeltetés és a rendszeres tisztítás, fertőtlenítés káros hatásainak,

h) az élelmiszerral érintkező fémből készült részeit nem korrodálódó anyagból kell előállítani.

Az eszközt korrózió ellen védeni kell, amennyiben az fémből készült.

6.3. Növényi iparágakban sajátosságuknak megfelelően fából készített eszközök (asztal, hordó stb.) használhatók.

6.4. A higiéniai követelményeknek meg nem felelő vagy meghibásodott eszközök használatát azonnal meg kell szüntetni.

6.5. Az eszközöket, valamint azok közmű- és energiacsatlakozásait a munkavédelmi előírások megtartásával úgy kell elhelyezni, hogy

a) ne veszélyeztessék az élelmiszer biztonságát,

b) ne akadályozzák az üzemeltetést, karbantartást, tisztítást, fertőtlenítést, ellenőrzést,

c) segítségükkel is különüljenek el a tiszta és a szennyezett termelési műveletek,

d) ne gátolják a környezetük tisztántartását.

6.6.1. Az élelmiszer továbbítására olyan módon kialakított csővezetékkel vagy nem teljesen zárt vezetékkel szabad alkalmazni, amely

a) jól illeszkedik,

b) görbületei gyűrődésmentesek, ív alakúak,

c) úgy lejt, hogy használat után teljesen kiürül,

d) tisztítás céljára alkalmas méretű és szétszedhető.

6.6.2. Az élelmiszer továbbítására szolgáló csővezetékben csak szétszedhető és tisztán tartható csapok és szerelvények lehetnek.

6.7.1. Az eszközök működése közben keletkező egyéb szennyeződések (működtetésre használt gázok, folyadékok, égéstermékek stb.) káros hatásaitól az élelmiszert, az előállítás folyamatát, valamint az élelmiszer-előállító hely környezetét meg kell védeni.

6.7.2. A kenést igénylő olyan szerkezeti elemeknél, ahol a kenőanyag rendeltetésszerű használat közben az élelmiszerral érintkezésbe kerülhet, csak a külön jogszabályban meghatározottak szerint engedélyezett és az engedélyben foglaltaknak megfelelő kenőanyagot szabad használni.

6.8. Az élelmiszer-előállító tevékenység során csak pontos, kalibrált vagy hitelesített, kifogástalanul működő, az élelmiszert nem szennyező és felhasználhatóságát nem veszélyeztető érzékelők, műszerek használhatók. A higanyos és más folyadékos hőmérőt védőcsővel kell ellátni.

6.9. Az élelmiszer csomagolására csak olyan anyag használható, amely ép, tiszta, mikrobiológiai szennyezéstől, egészségre ártalmas anyagtól mentes, engedélyezett, és a külön jogszabályokban meghatározott határértéken felül anyaga az élelmiszerben nem oldódik ki. Élelmiszerral közvetlenül nem érintkező csomagolóanyagként is csak megfelelő tisztaságú anyagot szabad használni.

6.10.1. A csomagolóanyagokat elkülönített, pormentes helyen kell tárolni úgy, hogy azt rovarok, rágcsálók ne károsíthassák és egyéb módon se szennyeződhessenek.

6.10.2. A csomagolóanyagokat közvetlenül a padozatra és közvetlenül a fal mellé nem szabad helyezni.

6.10.3. A csomagolóanyagokat ismételtelen felhasználni csak megfelelő tisztítás és fertőtlenítés után szabad.

6.10.4. A nem tisztítható csomagolóanyagokat élelmiszer vagy nyersanyag szállításánál ismételtelen tilos felhasználni. Az ilyen csomagolóanyag összegyűjtését, eltávolítását, megsemmisítését úgy kell végezni, hogy a környezet szennyeződése elkerülhető legyen.

6.11. Csomagolóanyag felirata az élelmiszerral nem érintkezhet. A feliratozásra olyan engedélyezett festék alkalmazható, amely a csomagolóanyagon nem hatol át, a termékben íz-, szín- és szagelváltozást vagy más káros hatást nem okoz.

7. Élelmiszer és nem élelmiszer eredetű hulladékok

7.1. Az élelmiszer eredetű és nem élelmiszer eredetű hulladék nem halmozódhat fel azokban a helyiségekben, ahol élelmiszerral foglalkoznak, csak olyan mértékben, amennyire az elkerülhetetlen a hatékony működés érdekében.

7.2. Az élelmiszer eredetű és a nem élelmiszer eredetű hulladékot zárt konténerekben kell elhelyezni, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az üzembentartónak azt a véleményét, hogy másfajta hulladékgyűjtő tartály is megfelel. Ezeket úgy kell megtervezni és olyan ép, jó állapotban kell tartani, hogy azokat, ahol szükséges, könnyen lehessen tisztítani és fertőtleníteni.

7.3. Az élelmiszer eredetű és a nem élelmiszer eredetű hulladék eltávolítására és tárolására megfelelő felszerelések és berendezések szükségesek. A hulladéktároló helyet úgy kell tervezni és üzemeltetni, hogy lehetséges legyen a

tisztán tartása, a kártevőktől való védelme, ugyanakkor ne szennyezhesse az élelmiszereket, az ivóvizet, a berendezéseket, az épületeket és a környezetet.

7.4.1. Hulladékként kell kezelni az emberi fogyasztásra alkalmatlan élelmiszereket és anyagokat, valamint minden olyan csomagolatlan vagy csomagolásában sérült élelmiszert, amely a feldolgozás vagy forgalmazás közben a padozatra hullott, vagy más módon szennyeződött.

7.4.2. A takarmányozás céljára szolgáló melléktermékeket az állomás által előírt módon kell tárolni.

7.4.3. A nem élelmezési célokat szolgáló, az emberi fogyasztásra alkalmatlan melléktermékeket, hulladékot kizárólag az erre a célra létesített és feltűnően megjelölt tárolókban szabad tárolni.

7.4.4. Növényi eredetű élelmiszer-előállítóknál az időszakonként nagyobb mennyiségben keletkező hulladékot szilárd burkolattal, vízkivételi hellyel és szennyvízelvezetővel ellátott tárolótéren lehet átmenetileg tárolni úgy és addig, hogy az élelmiszer-előállító hely, illetve a termelés tisztaságát ne veszélyeztesse.

7.4.5. A hulladék és az emberi fogyasztásra alkalmatlan anyag gyűjtésére szolgáló edényzetet a kiürítés után külön helyiségben vagy mosóhelyen tisztítani, fertőtleníteni kell.

7.4.6. A tárolók tartalmát lehetőség szerint naponta el kell szállítani, és azt követően a tárolót tisztítani és fertőtleníteni kell.

7.5. A növényi nyersanyagok feldolgozása során keletkező és emberi fogyasztás céljára további feldolgozásra szánt melléktermékeket (pl. törköly) a célnak megfelelően kell kezelni és tárolni.

7.6. Ha a növényi nyersanyag élelmiszer-ipari feldolgozásra, állati takarmányozásra vagy egyéb ipari célra nem használható, akkor azt elkülönítetten kell kezelni, és a vonatkozó előírásokat figyelembe véve meg kell semmisíteni.

7.7. Emberi fogyasztásra vagy élelmiszer-ipari feldolgozásra alkalmatlanná vált nyers- vagy adalékanyagot, gyártásközi terméket, készterméket, a tároló és feldolgozó helyiségekből haladéktalanul el kell távolítani, azokat és a tárolóedényüket meg kell jelölni, az élelmiszer-előállító helyiségből történő elszállításukig az erre a célra kijelölt és megjelölt helyen kell tartani.

7.8. A keletkező hulladékokról és kezelésükről írásos dokumentációt kell vezetni.

7.9. A hulladékok kezelése tekintetében a külön jogszabályokban foglalt előírásokat is be kell tartani.

7.4.1. Hulladékként kell kezelni az emberi fogyasztásra alkalmatlan élelmiszereket és anyagokat, valamint minden olyan csomagolatlan vagy csomagolásában sérült élelmiszert, amely a feldolgozás vagy forgalmazás közben a padozatra hullott, vagy más módon szennyeződött.

7.4.2. A takarmányozás céljára szolgáló melléktermékeket az állomás által előírt módon kell tárolni.

7.4.3. A nem élelmezési célokat szolgáló, az emberi fogyasztásra alkalmatlan melléktermékeket, hulladékot kizárólag az erre a célra létesített és feltűnően megjelölt tárolókban szabad tárolni.

7.4.4. Növényi eredetű élelmiszer-előállítóknál az időszakonként nagyobb mennyiségben keletkező hulladékot szilárd burkolattal, vízkivételi hellyel és szennyvízelvezetővel ellátott tárolótéren lehet átmenetileg tárolni úgy és addig, hogy az élelmiszer-előállító hely, illetve a termelés tisztaságát ne veszélyeztesse.

7.4.5. A hulladék és az emberi fogyasztásra alkalmatlan anyag gyűjtésére szolgáló edényzetet a kiürítés után külön helyiségben vagy mosóhelyen tisztítani, fertőtleníteni kell.

7.4.6. A tárolók tartalmát lehetőség szerint naponta el kell szállítani, és azt követően a tárolót tisztítani és fertőtleníteni kell.

7.5. A növényi nyersanyagok feldolgozása során keletkező és emberi fogyasztás céljára további feldolgozásra szánt melléktermékeket (pl. törköly) a célnak megfelelően kell kezelni és tárolni.

7.6. Ha a növényi nyersanyag élelmiszer-ipari feldolgozásra, állati takarmányozásra vagy egyéb ipari célra nem használható, akkor azt elkülönítetten kell kezelni, és a vonatkozó előírásokat figyelembe véve meg kell semmisíteni.

7.7. Emberi fogyasztásra vagy élelmiszer-ipari feldolgozásra alkalmatlanná vált nyers- vagy adalékanyagot, gyártásközi terméket, készterméket, a tároló és feldolgozó helyiségekből haladéktalanul el kell távolítani, azokat és a tárolóedényüket meg kell jelölni, az élelmiszer-előállító helyiségből történő elszállításukig az erre a célra kijelölt és megjelölt helyen kell tartani.

7.8. A keletkező hulladékokról és kezelésükről írásos dokumentációt kell vezetni.

7.9. A hulladékok kezelése tekintetében a külön jogszabályokban foglalt előírásokat is be kell tartani.

8. Vízellátás

8.1. Megfelelő ivóvízellátásnak kell rendelkezésre állnia az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló külön jogszabálynak megfelelően. Mindannyiszor ezt az ivóvizet kell használni, amikor az élelmiszerek szennyeződésmentességének biztosítása a cél.

8.2. Ahol szükséges, a jeget olyan vízből kell készíteni, amely megfelel az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló külön jogszabályban foglalt előírásoknak. Mindannyiszor ezt a jeget kell használni, amikor az élelmiszerek szennyeződésmérségének biztosítása a cél. A jeget olyan körülmények között kell készíteni, kezelni és tárolni, hogy mindenfajta szennyeződéstől mentes legyen.

8.3. Az élelmiszerekkel közvetlenül kapcsolatba kerülő gőz nem tartalmazhat olyan anyagot, amely veszélyes lehet az egészségre vagy szennyezheti a terméket.

8.4. A nem ivóvíz minőségű vizet, amit étellel sem közvetlenül, sem közvetve nem érintkező gőz fejlesztésére, hűtésre, tűzoltásra és más hasonló, nem az élelmiszerekkel kapcsolatos célokra használnak, elkülönített és eltérő színezéssel, maradandó módon megjelölt, „Nem ivóvíz” felirattal ellátott rendszerben kell tárolni és vezetni, aminek nincs semmilyen kapcsolata az ivóvízrendszerrel és semmilyen lehetőség sincs arra, hogy abba bekerülhessen.

8.5.1. A vízszolgáltató berendezés telepítésénél, üzemeltetésénél az építésügyi, vízügyi és környezetvédelmi előírásokon túl meg kell tartani a közegészségügyi hatóság eseti előírásait is.

8.5.2. Az ivóvizet szolgáltató rendszer védelmére - ahol visszaszívás veszélye fennáll - visszaszívást megakadályozó berendezést kell alkalmazni.

8.6.1. Takarításhoz, az eszközök tisztításához, fertőtlenítéséhez csak ivóvíz minőségű vizet szabad használni.

8.6.2. Növényi nyersanyagok előmosásához olyan, egyszer már felhasznált (úgynevezett visszaforgatott) vizet is fel lehet használni, amelyet előzőleg tiszta termék szállításához használtak fel. Az ilyen felhasználáshoz az intézet engedélyre van szükség.

8.6.3. Növényi terméket előállító létesítményekben a nyersoldalon a takarításhoz ipari víz is felhasználható.

8.7. Az ivóvíz minőségű vizet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló külön jogszabályban előírtak szerint vizsgálni kell, azon túl:

a) a vízszolgáltató berendezés használatának megkezdése előtt, javítása után, és

b) minden olyan esetben, amikor a víz szennyeződésének gyanúja merül fel.

8.8. Előzetes vizsgálat hiányában, vagy nem megfelelő vizsgálati eredmény esetén a vizet ivóvízként felhasználni tilos.

8.9.1. Étellel-előállító helyeken rendszeres vízmintavétel céljára mintavételi csapokat kell kijelölni, figyelemmel a vízhálózat kialakítására (pl. körvezeték vagy elágazó vezeték).

8.9.2. A mintavételi csapokat fel kell tüntetni a vízhálózati térképen.

9. Személyi higiénia

9.1. Azon személyeknek, akik az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülnek, a vonatkozó személyi higiéniai előírásokat minden tekintetben be kell tartaniuk, megfelelő tiszta munkaruhát, és ahol szükséges védőruházatot (haj- és szakállvédőt, szükség szerint maszkot, nyakvédőt stb.) kell viselniük. A védőruha felett személyi holmit tilos viselni. A védőruhát csak ahhoz a munkához lehet viselni, amelyhez kiadták, használata után azt a kijelölt helyen kell elhelyezni. A szennyeződött védőruha cseréjéről gondoskodni kell. A szennyezett munkahelyen dolgozók védőruházatát feltűnő módon meg kell jelölni.

9.2. Az állatok levágásával, a húskezeléssel, nyersanyagok és termékek kezelésével, előkészítésével foglalkozó dolgozóknak a munkanap kezdetén tiszta védőruhát kell felvenniük, azt a nap folyamán szükség szerint cserélniük kell, és a munkanap kezdetén, majd annak során többször is meg kell mosni és fertőtleníteni a kezüket. Azoknak, akik érintkezésbe kerültek beteg állattal vagy fertőzött hússal, termékkel, gondosan meg kell mosni és fertőtleníteni a kezüket, karjukat és a fertőzött testfelületüket.

9.3. A munkavégzésben közvetlenül részt nem vevő személyek (pl. ellenőrök, látogatók) részére egyéni védőruházatot vagy egyszerhasználatos védőruházatot kell kiadni, amit azok kötelesek felvenni és viselni azon műveletek során, amikor az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülnek.

9.4.1. Azon személyeknek, akik az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülnek, kötelesek egészségük védelme és a termék tisztasága érdekében szükség szerint, a munka megkezdése előtt tisztálkodási lehetőséget igénybe venni, testüket rendszeresen ápolni és tisztán tartani. A fedetlen testrészeket az azokon lévő sérülések gyógyulásáig be kell fedni, kezeiken lévő sebeket vízhatlan kötéssel kell ellátni.

9.4.2. Azon személyeknek, akik az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülnek, kötelesek kezüket megmosni és fertőtleníteni a munka megkezdése előtt és minden olyan esetben, amikor kezük szennyeződött vagy szennyeződhetett, továbbá a WC használata után.

9.5.1. Étellel-előállítás és -forgalmazás közben csak az intézet által engedélyezett helyiségben vagy helyen lehet étkezni, inni, dohányozni.

9.5.2. Étellel-előállítás és -forgalmazás közben tilos köpködni, rágógumit rágni.

9.5.3. Az élelmiszer-előállítás során a szemüveg kivételével tilos gyűrűt, karórát, fülbevalót, lakkozott vagy műkörmöt, műszempillát viselni, a termelőhelyiségekbe személyes használati tárgyakat bevinni.

9.6. Szennyes vagy munkavégzés során szennyeződött védőruhában nem szabad az étkezőhelyiségbe bemenni.

9.7. Élelmiszer előállításával és forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat, aki megfelel a munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről szóló jogszabály előírásainak.

9.8. A tudottan vagy feltehetően beteg, illetve kórokozó hordozó személyek, akik olyan betegségben szenvednek, amelyek élelmiszerral is átvitelők, valamint azok, akiknek elfertőződött sebeik, bőrfertőzésük, gyulladásuk vagy hasmenésük van, nem dolgozhatnak olyan helyeken, ahol élelmiszerekkel foglalkoznak, és ahol bármilyen kis esély is van arra, hogy az élelmiszerek közvetlenül vagy közvetetten kórokozó mikroorganizmusokkal fertőződjenek. Olyan új dolgozó alkalmazásakor, aki az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülhet, külön jogszabály szerint igazolni kell, hogy nincs akadálya ilyen jellegű alkalmazásának.

10. Az élelmiszerekre vonatkozó követelmények

10.1.1. Azt az élelmiszert, élelmiszer nyersanyagot, élelmiszer adalékanyagot, technológiai segédanyagot, ami valószínűsíthetően fertőzött parazitákkal, kórokozó mikroorganizmusokkal, toxikus anyagokat, lebomlott vagy idegen anyagot tartalmaz és szétválogatás vagy előkészítés és feldolgozás után még mindig nem alkalmas emberi fogyasztásra, nem szabad felhasználni az élelmiszerekkel kapcsolatos célokra.

10.1.2. Élelmiszer csak emberi fogyasztásra alkalmas, egészségre ártalmatlan, a termék jellegének megfelelő minőségű nyersanyagból állítható elő, a Magyar Élelmiszerkönyvben szereplő, vagy a felhasználó, a forgalmazó vagy az előállító kérelmére az OÉTI megfelelést tanúsító vizsgálati bizonylatával engedélyezett adalékanyagok és technológiai segédanyagok felhasználásával, a közegészségügyi, állat-egészségügyi, élelmiszer-higiéniai és -minőségi követelményeknek megfelelően.

10.2. Nyersanyagot, adalékanyagot a feldolgozás előtt mennyiségi, minőségi átvétellel a hozzá tartozó dokumentációk, specifikációk, szállítási bizonylatok és jelölésük alapján azonosítani, ellenőrizni kell, szükség esetén laboratóriumi vizsgálattal is.

10.3. A feldolgozásra kerülő növényi nyersanyagoknak megfelelő érettségüknek kell lennie, nem lehet idegen szagú (pl. dohos, penészes), rothadó, fagykáros, romlóhibás, kár- és kórokozókat, illetve azok kártételét tartalmazó, rovarrágott, a meghatározott célú feldolgozás szempontjából idegen szerves (saját, illetve más növényi rész) vagy szervetlen (pl. kő, kavics, homok) anyagot tartalmazó, az ágazati szabványokban meghatározott mértéken felül.

10.4. Az élelmiszert, élelmiszer nyersanyagot, élelmiszer adalékanyagot, technológiai segédanyagot olyan körülmények között kell tárolni, amely megvédi azokat a megromlástól és fertőzéstől.

10.5. Minden kezelt, tárolt, csomagolt, árusításra felkínált és szállított élelmiszert védeni kell bármiféle szennyeződéstől, ami alkalmatlanná tehetné azt emberi fogyasztásra, ártalmassá az ember egészségére. Az élelmiszereket úgy kell elhelyezni és védeni, hogy minimális legyen a fertőződés lehetősége. A kártevők elleni folyamatos védekezést is biztosítani kell a megfelelő eljárásokkal.

10.6.1. A csomagolást olyan feltételek között és úgy kell végezni, hogy a termék ne károsodjék, ne szennyeződjék, ne fertőződjék és a csomagolóanyag védje az élelmiszert. Ugyanaz a dolgozó csomagolt és csomagolatlan termékekkel nem érintkezhet.

10.6.2. Csomagolt és csomagolatlan termék egyidejűleg egymás mellett azonos szállítószalagon nem továbbítható.

10.6.3. A csomagolóhelyiségben legfeljebb a napi csomagolóanyag-szükségletet szabad tárolni.

10.6.4. Ha a csomagolásra kerülő élelmiszer jellege vagy higiéniai ok miatt szükséges, az egyedi (elsődleges) és a gyűjtőcsomagolást külön-külön helyiségekben kell elvégezni.

10.7.1. Csomagolatlan, félkész és kész élelmiszert, az azokat tartalmazó ládákat, rekeszeket, tálcákat, edényeket, továbbá csomagolóanyagot közvetlenül padozatra helyezni nem szabad, azokat tiszta alátétlen (rácson vagy számolyon) kell tartani, és közvetlenül a fal mellé helyezni nem szabad. Kivételt képeznek a földben termő zöldség-, gyümölcsfélék, földes áruk és palackozott italok, amelyek a földön, padozaton is tárolhatók.

10.7.2. A ládákat, rekeszeket, tálcákat és edényeket akkor szabad egymásra helyezni, ha azok az alattuk levő élelmiszerekkel nem érintkeznek. Edényt, tálcát padozaton, földön húzva továbbítani tilos.

10.7.3. A zöldség-gyümölcs kivételével a termék sajátosságait is figyelembe véve, a tárolás, szállítás során fával (pl. doboz, polc, raklap, alátét) csak gyűjtőcsomagolású vagy kettős csomagolású, illetve biztonságos zárású kész élelmiszer érintkezhet.

10.8.1. Az élelmiszert fajtánként és gyártási tételként rendezve úgy kell tárolni, hogy az megközelíthető, ellenőrizhető és a kívánt sorrendben könnyen elszállítható legyen.

10.8.2. Ugyanazon fajta, de más gyártási tételű termékek tétel azonosító számát (gyártási idő, minőségmegőrzési idő) fel kell tüntetni az egységgraklapon, csomagolási soron stb.

10.8.3. Az élelmiszert, élelmiszer alapanyagot, adalék- és segédanyagokat nem élelmezési célú anyaggal, valamint intenzív szagú, ízű vagy a minőségére káros hatású más élelmiszerral együtt ugyanabban a helyiségben nem szabad tárolni.

10.8.4. Közfogyasztásra szánt élelmiszerral tilos együtt tárolni személyes használati tárgyat és a magánfogyasztás célját szolgáló ételt, élelmiszert.

10.8.5. Az adalékanyagokat külön raktárhelyiségben, vagy zártan kell tárolni oly módon, hogy a megjelölésükben levő hőmérsékleti körülményeket biztosítani kell, folyamatos használat esetén a felbontott egységeket vissza kell zárni és a jelölő címkét a minőségmegőrzési idő határnapjáig meg kell őrizni.

10.9.1. Egészséges csecsemők és gyermekek táplálására szolgáló élelmiszereket, diétás élelmiszereket, nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak, testépítőknek, nehéz fizikai munkát végzőknek szánt élelmiszereket, a vitaminnal, illetve ásványi anyaggal dúsított, kiegészített élelmiszert, az étrend kiegészítő készítményt, a mesterséges édesítőszerrel készített, hozzáadott cukrot nem tartalmazó élelmiszert (a továbbiakban együtt: különleges táplálkozási igényeket kielégítő élelmiszer) csak a készítmény előállítására engedélyben feltüntetett telephelyen és az előírások szerint szabad gyártani.

10.9.2. A különleges táplálkozási igényeket kielégítő élelmiszer gyártása során:

a) az üzemszerte csak a gyártáshoz engedélyezett nyers- és adalékanyagok kerülhetnek be,

b) amennyiben az ilyen készítményt olyan üzemszertben állítják elő, ahol előzőleg más élelmiszert dolgoztak fel, a helyiségekből az egyéb gyártási célokat szolgáló anyagokat el kell távolítani, és a helyiségeket, eszközöket a gyártás megkezdése előtt tisztítani és fertőtleníteni kell.

10.10.1. Aki az élelmiszer nyers- vagy adalékanyagban romlást, szennyeződést, fertőződést vagy annak gyanúját észleli, köteles azt haladéktalanul az intézkedésre jogosult vezető tudomására hozni. A gyanús anyagok további feldolgozását azonnal abba kell hagyni.

10.10.2. A vezető a bejelentés alapján haladéktalanul köteles a gyanús nyers- vagy adalékanyagot megvizsgálni (megvizsgáltatni) és a további felhasználásáról a vizsgálat eredménye alapján intézkedni.

10.11. Emberi fogyasztásra alkalmatlan, egyéb célú terméket élelmiszer-feldolgozásra szolgáló üzemszertben tilos előállítani.

10.12.1. Az élelmiszer-előállító helyen a növényi eredetű nyersanyagot

a) az időjárás káros hatásai ellen védelmet nyújtó, szilárd padozatú helyen vagy zárt épületben kell tárolni,

b) az átmeneti tárolás során különös gonddal kell védeni, hogy abban egészségre káros mérgező vegyületek ne keletkezzenek,

c) szükség esetén a feldolgozásig hűtőtárolóban kell tartani,

d) állati kártevő jelenléte esetén ellenőrzött módon fertőtleníteni kell, a kártevőket és maradványaikat el kell távolítani,

e) a termelés sajátosságait figyelembe véve, feldolgozás előtt válogatni, mosni és tisztítani kell,

f) növényi nyersanyag esetleges fémszennyeződésének eltávolításáról a feldolgozás során gondoskodni kell.

10.12.2. A feldolgozás során keletkező és emberi fogyasztásra további feldolgozásra kerülő anyagokat zárt, jelöléssel ellátott edényben, elkülönítetten, higiénikus körülmények között és csak meghatározott ideig lehet tárolni.

10.12.3. A fizikai-kémiai módszerekkel tartósított termékek gyártását termelőhelyiség és légtér szerint is el kell különíteni a biológiai úton gyártott élelmiszerek termelésétől (pl. káposzta, szeszcefre).

10.12.4. Ha a növényi nyersanyag élelmiszer-ipari feldolgozásra, állati takarmányozásra vagy egyéb ipari célra nem használható, akkor azt elkülönítetten kell kezelni, és hatályos előírásokat figyelembe véve meg kell semmisíteni.

10.13.1. A földbe süllyesztett élelmiszer-tárolókat (silók, tartályok stb.)

a) jól takarítható és fertőtleníthető burkolattal ellátott területen kell elhelyezni,

b) úgy kell szigetelni, hogy azokba a talajvíz ne hatolhasson be, illetve, hogy a tárolóból a vízkészletet, a talajt veszélyeztető anyag ne juthasson a környezetbe,

c) úgy kell elkészíteni és elhelyezni, hogy maradéktalanul kiüríthetők, tisztán tarthatók és fertőtleníthetők legyenek,

d) tisztításukhoz vízkivételi helyet kell létesíteni, és a szennyvíz higiénikus elvezetéséről a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően gondoskodni kell.

10.13.2. Silókban történő tárolás esetén a silótárolókat évente legalább egyszer ki kell üríteni, tisztítani és fertőtleníteni, raktári kártevők észlelése esetén e műveleteket azonnal el kell végezni, a kártevőket és maradványaikat el kell távolítani.

10.14.1. Az élelmiszerek, élelmiszer nyersanyagok, élelmiszer adalékanyagok, technológiai segédanyagok, köztitermékek és végtermékek, amelyekben a patogén mikroorganizmusok elszaporodhatnak, vagy bennük toxinok keletkezhetnek, olyan hőmérsékleten tartandók, amely az egészségre nem jelent kockázatot.

10.14.2. Az előkészítés, szállítás, tárolás, árusítás vagy felszolgálás gyakorlati fogásaihoz korlátozott ideig, az élelmiszer-biztonsági szempontok betartásával, környezeti hőmérséklet is megengedhető.

10.15. Ha az élelmiszereket hűtött vagy fagyasztott állapotban kívánják tárolni vagy forgalmazni, akkor az utolsó hőkezelés vagy utolsó előállítási fázis után a lehető legrövidebb időn belül le kell azokat hűteni vagy fagyasztani arra a hőmérsékletre, amely nem jelent egészségügyi kockázatot.

10.16.1. Azoknál az élelmiszereknél, amelyek előállításánál hőkezelést (előfőzés, pasztörözés, kifőzés, sterilizálás) vagy hőelvonást (hűtés, fagyasztás) kell alkalmazni, a hőmérséklet megtartását kifogástalanul működő, hitelesített vagy kalibrált műszerrel folyamatosan ellenőrizni kell.

10.16.2. A biztonságos élelmiszer előállításához a jogszabályokban és az üzem belső szabályozási rendszerében rögzített hőmérsékleti paramétereket, a hozzájuk tartozó időtartammal hitelt érdemlő adatrögzítést, feljegyzést kell vezetni (pl. önirószalag, üzemi napló, számítógépes adatrögzítés).

10.16.3. A 10.16.2. pont szerinti feljegyzéseket, valamint a regisztrált értékeket a minőségmegőrzési időtartam lejártáig, de legalább egy évig meg kell őrizni.

10.17. Jéggel történő hűtés esetén a jég vagy az olvadákvíz nem szennyezheti a terméket.

10.18. A veszélyes vagy a fogyasztásra alkalmatlan élelmiszereket, anyagokat, ideértve a takarmányokat is, megfelelő jelöléssel kell ellátni és elkülönítve kell tárolni biztonságos tartályokban vagy konténerekben.

10.19.1. Mérgező hatású anyagok elkülönített tárolására a vonatkozó előírásoknak megfelelő méregraktárt kell létesíteni. A méregraktár nem állhat közvetlen kapcsolatban a termelőhelyiségekkel és más raktárhelyiséggel.

10.19.2. A mérgező hatású anyagokról külön nyilvántartást kell vezetni.

10.20.1. Az olyan anyag tárolására, amely szennyeződést vagy fertőzést okozhat, a szennyezett övezetben megfelelő méretű, résmentes (folyadékot át nem eresztő), zárt, könnyen és teljesen kiüríthető, tisztítható és fertőtleníthető, feltűnő jelölésű tartályt vagy helyiséget kell létesíteni.

10.20.2. Szennyeződési vagy fertőzési veszélyt jelentő, nem élelmezési célokra szolgáló anyagok tárolóhelye nem nyílhat közvetlenül a termelési területre, burkolatának szilárdnak, résmentesnek, könnyen tisztíthatónak, fertőtleníthetőnek kell lennie. Erről a területről a szennyvizet úgy kell elvezetni, kezelni és elhelyezni, hogy az a közegészségügyi, vízgazdálkodási és környezetvédelmi előírásoknak megfeleljen.

10.20.3. A használaton kívüli gépeket, építési anyagokat úgy kell tárolni, hogy azok a rendet és tisztaságot ne veszélyeztessék.

11. Oktatás, továbbképzés

11.1. Valamennyi élelmiszer-előállítónak és élelmiszer-forgalmazónak gondoskodnia kell arról, hogy az élelmiszerekkel foglalkozó dolgozók tevékenységüknek megfelelő módon higiéniai szempontból felügyelet alatt álljanak, és azokban az élelmiszer-higiéniai kérdésekben, amelyek munkájuk során érintik őket, rendszeresen megfelelő tájékoztatást, oktatást kapjanak.

11.2.1. Az élelmiszer-előállítás folyamatában részt vevő személyeknek külön jogszabály szerinti végzettséggel és vizsgával kell rendelkezniük.

11.2.2. A 11.2.1. pont szerinti vizsga kötelezettsége a 11.3.1-11.3.4. és a 11.4.1-11.4.4. pontok hatálya alá tartozó személyekre nem vonatkozik.

11.3.1. A hatósági állatorvost a 3. számú melléklet 2.1., 3., 5.4. és a 5.5. pontjainak hatálya alá tartozó üzemek felügyelete során, a felügyelete alá rendelt szakszemélyzet segíti a következő feladatok végzésében:

a) a vágás előtti vizsgálat során az állatok első megvizsgálásában, valamint a gyakorlati feladatok ellátásában,

b) a vágás utáni vizsgálatban akkor, ha a hatósági állatorvos a helyszínen van és a kisegítő személyek munkáját ténylegesen is felügyeli,

c) a darabolt és tárolt hús higiéniai ellenőrzésében,

d) az állati eredetű élelmiszereket előállító engedélyezett létesítmények felügyeletében és ellenőrzésében.

11.3.2. A 11.3.1. pont szerinti szakszemélyzet hatósági képzési követelményeit a 7. számú melléklet 1.1. pontja határozza meg.

11.3.3. A 11.3.1. pont szerinti szakszemélyzet csak abban az esetben alkalmazható, ha eredetiben bemutatja és hiteles másolatát átadja a munkáltatójának a 7. számú melléklet 1.1. pontjában meghatározott képesítés és gyakorlati idő meglétét igazoló, a 7. számú melléklet 3. pontja szerinti hatósági képzést tanúsító bizonyítványt.

11.3.4. A hatósági állatorvos folyamatosan ellenőrzi a felügyelete alá rendelt szakszemélyzet 11.3.3. pont szerinti alkalmazhatóságát.

11.4.1. A hatósági állatorvost a 3. számú melléklet 5.3. pontjának hatálya alá tartozó üzemek felügyelete során, a felügyelete alá rendelt szakszemélyzet segíti a következő feladatok végzésében:

a) a baromfiállomány állat-egészségügyi állapotának megítéléséhez, illetőleg a diagnózis felállításához szükséges adatok, információk összegyűjtésében,

b) az üzemben az előírt higiéniai előírások megtartásának ellenőrzésében,

c) a vágást követő húsvizsgálat során a hús fogyasztásra való alkalmasságát befolyásoló kóros elváltozások kiszűrésében,

d) a hatósági állatorvos felügyelete mellett a vágást követő post mortem húsvizsgálat elvégzésében, elsősorban a vágott baromfitestek megfelelő állapotának és előkészítésének megítélésében,

e) húsvizsgálati előírásnak megfelelő, fogyaszthatósági megjelölés megfelelő voltának ellenőrzésében,

f) a darabolt és tárolt hús higiéniai ellenőrzésének elvégzésében,

g) a szállítóeszközök vagy konténerek, illetve a rakodási feltételek ellenőrzésében.

11.4.2. A 11.4.1. pont szerinti szakszemélyzet hatósági képzési követelményeit a 7. számú melléklet 2. pontja határozza meg.

11.4.3. A 11.4.1. pont szerinti szakszemélyzet csak abban az esetben alkalmazható, ha eredetiben bemutatja és hiteles másolatát átadja a munkáltatójának a 7. számú melléklet 2. pontjában meghatározott képesítés és gyakorlati idő meglétét igazoló, a 7. számú melléklet 4. pontja szerinti hatósági képzést tanúsító bizonyítványt.

11.4.4. A hatósági állatorvos folyamatosan ellenőrzi a felügyelete alá rendelt szakszemélyzet 11.4.3. pont szerinti alkalmazhatóságát.

11.5.1. Az élelmiszer-forgalmazásban dolgozók részére - a szakirányú szakképzésben részt vevők és végzettek kivételével - a munkába lépést követő egy hónapon belül a 8. számú melléklet 1. pontja szerinti közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi minimumvizsga letétele, valamint ötvenként továbbképzés kötelező. Az ötvenkénti továbbképzési kötelezettség a szakképzett dolgozókra is vonatkozik.

11.5.2. A vizsgakötelezettség nem vonatkozik azon élelmiszer-forgalmazó munkavállalóra, ahol a tanúsított MSZ EN ISO 9000 szabványsorozat szerinti minőségbiztosítási rendszer, illetve a HACCP minőségbiztosítási rendszer keretében szükséges oktatást elvégzik, amennyiben az oktatás anyaga tartalmazza a 8. számú melléklet 1. pontja szerinti ismereteket.

11.6.1. A 11.3.1-11.5.2. pontok szerinti oktatás és vizsga megszervezése, költségeinek fedezése az előállító kötelezettsége.

11.6.2. A 11.3.1-11.3.4. és a 11.4.1-11.4.4. pontok szerinti hatósági képzést és vizsgáztatást az az állomás, oktatási intézmény, vagy vállalkozás végezheti, amelynek ezt - az oktatási anyag, és a vizsgáztatás módjának és a vizsgakérdéseknek a jóváhagyásával -, a minisztérium engedélyezte.

11.6.3. A 11.5.1. és 11.5.2. pontok szerinti oktatáshoz és vizsgáztatáshoz a 11.6.2. pont előírásain túl a minisztérium engedélye helyett az állomás és az intézet engedélye szükséges, valamint az intézet is végezheti az oktatást és a vizsgáztatást.

11.6.4. A 11.3.1-11.5.2. pontok szerinti vizsgáztatásban az intézet és az állomás egy-egy képviselője mindig részt vesz. Ha az intézet és az állomás vizsgáztat, illetve képviselőik a vizsgán részt vesznek, a tevékenységük díjköteles.

11.6.5. Az intézet és az állomás által végzett oktatás díjköteles.

11.6.6. A 11.5.1. és 11.5.2. pontok szerinti sikeres vizsgát az intézet és az állomás által kiállított bizonyítvány, a 11.3.1-11.3.4. és 11.4.1-11.4.4. pontok szerinti sikeres vizsgát a jogosult által kiadott hatósági képzést igazoló bizonyítvány igazolja. A bizonyítványnak a vizsgát tett személyi adatain kívül munkakörét is tartalmaznia kell. A bizonyítvány kiállítása díjmentes.

11.6.7. A 11.3.1-11.3.4. és a 11.4.1-11.4.4. pontok szerinti sikeres vizsgát igazoló hatósági képzést igazoló, a 7. számú melléklet 3. és 4. pontjaiban részletezett bizonyítvány kiállításáról a kiállítására jogosult pontos, napra kész nyilvántartást vezet. A kiadott bizonyítványokról, azok másolatát mellékelve havonta jelentést küld az állomásnak, amely ezeket összesíti és nyilvántartja. Az állomás havonta megküldi a minisztériumnak az összesítést. A bizonyítvánnyal kapcsolatos dokumentumok, nyilvántartások nem selejtezhettek.

2. számú melléklet a 90/2003. (VII. 30.) FVM-ESzCsM együttes rendelethez

Megengedett előző szállítmányok jegyzéke

Anyag (Szinoním elnevezések)	CAS-szám
Ecetsav	64-19-7
Ecetsav-anhidrid (etán-anhidrid)	108-24-7
Aceton (dimetil-keton; 2-propanon)	67-64-1

Savolajok és zsírsav-desztillátumok - növényi olajokból és zsírokból, illetve azoknak állati zsírokkal és olajokkal vagy tengeri hal zsírokkal és olajokkal képzett keverékeiből	
Ammónium-hidroxid (ammónium-hidrát; ammónia oldat; aqua ammónia)	1336-21-6
Ammónium-polifoszfát	68333-79-9 10124-31-9
Állati, növényi és tengeri hal eredetű olajok és zsírok (kivéve a kesudióhéj-olajat és a nyers tall-olajat)	
Méhviasz (fehér és sárga)	8006-40-4 8012-89-3
Benzil-alkohol (csak gyógyszerészeti és reagens tisztaságú)	100-51-6
Butil-acetátok (n-; szek-; terc-)	123-86-4 105-46-4 540-88-5
Kalcium-klorid-oldat csak akkor megengedett előző szállítmányként, ha az azt közvetlenül előző szállítmány szerepel e jegyzékben, és nem vonatkoznak rá hasonló korlátozások	10043-52-4
Kalcium-lignoszulfonát	8061-52-7
Kandelilla-viasz	8006-44-8
Karnauba-viasz (Brazil viasz)	8015-86-9
Ciklohexán (hexametilén; hexanaftol; hexahidro-benzol)	110-82-7
Epoxidált szójaolaj (minimum 7% - maximum 8% etilén-oxid kötésű oxigénnel)	8013-07-8
Etanol (etil-alkohol;)	64-17-5
Etil-acetát (ecetéter, ecetészter, ecetnafta)	141-78-6
2-etil-hexanol (2-etil-hexil-alkohol)	104-76-7
Zsírsavak:	
Arachinsav (eikozánsav)	506-30-9
Behénsav (dokozánsav)	112-85-6
Vajsav (n-vajsav, butánsav, etil-ecetsav, propil-hangyasav)	107-92-6
Kaprinsav (n-dekánsav)	334-48-5
Kapronsav (n-hexánsav)	142-62-1
Kaprilsav (n-oktánsav)	124-07-2
Erukasav (cisz-13-dokozánsav)	112-86-7
Heptánsav (n-heptánsav)	111-14-8
Laurinsav (n-dodekánsav)	143-07-7
Lauronsav (dodecénsav)	4998-71-4
Linolsav (9,12-oktadekadién-sav)	60-33-3
Linolénsav (9,12,15-oktadekatrién-sav)	463-40-1
Mirisztinsav (n-tetradekánsav)	544-63-8
Mirisztoleinsav (tetradecénsav)	544-64-9
Olajsav (n-oktadecén-sav)	112-80-1
Palmitinsav (n-hexadekánsav)	57-10-3
Palmitolénsav (cisz-9-hexadekán-sav)	373-49-9
Pelargonsav (n-nonánsav)	112-05-0
Ricinolsav (cisz-12-hidroxi-oktadecén-9-sav; ricinusolajsav)	141-22-0
Sztearinsav (n-oktadekánsav)	57-11-4
Valeriánsav (n-pentánsav; valeriánsav)	109-52-4
Zsíralkoholok:	

Butil-alkohol (1-butanol; butil-alkohol)	71-36-3
Hexanol (1-hexanol, hexil-alkohol)	111-27-3
Oktanol (1-n-oktanol; heptil-karbinol)	111-87-5
Cetil-alkohol (C 16 alkohol; 1-hexadekanol; palmitil-alkohol; n-primer hexadecil-alkohol)	36653-82-4
Decil-alkohol (1-dekanol)	112-30-1
Heptanol (1-heptanol, heptil-alkohol)	111-70-6
Lauril-alkohol (n-dodekanol, dodecil-alkohol)	112-53-8
Mirisztil-alkohol (1-tetradekanol, tetradekanol)	112-72-1
Nonil-alkohol (1-nonanol; pelargon-alkohol; oktil-karbinol)	143-08-8
Oleil-alkohol (oktadecén-ol)	143-28-2
Sztearil-alkohol (1-oktadekanol)	112-92-5
Tridecil-alkohol (1-tridekanol)	27458-92-0112-70-9
Zsíralkohol-keverékek:	
Lauril-mirisztil-alkohol - (C12-C14)	
Cetil-sztearil-alkohol - (C16-C18)	
Zsírsvészterek - bármely olyan észter, amely a fent felsorolt zsírsvavaknak a fent felsorolt zsíralkoholokkal való kombinációjából keletkezik. Például butil-mirisztrát, oleil-palmitát és cetil-sztearát	
Zsírsvav metilészterek:	
Metil-laureát (metil-dodekanoát)	111-82-0
Metil-palmitát (metil-hexadekanoát)	112-39-0
Metil-sztearát (metil-oktadekanoát)	112-61-8
Metil-oleát (metil-oktadecenoát)	112-62-9
Hangyasav (metánsav; hidrogén-karboxil-sav)	64-18-6
Glicerin (glicerinalkohol; glicerin)	56-81-5
Glikolok:	
Butándiol	
1,3-butándiol (1,3-butilén-glikol)	107-88-0
1,4-butándiol (1,4-butilén-glikol)	110-63-4
Polipropilén-glikol (400 fölötti molekulatömegű)	25322-69-4
Propilén-glikol (1,2-propilén-glikol; 1,2-propándiol; 1,2-dihidroxi-propán; monopropilén-glikol (MPG); metil-glikol)	57-55-6
1,3-propilén-glikol-(trimetilén-glikol, 1,3-propándiol)	504-63-2
n-Heptán	142-82-5
n-Hexán (technikai tisztaságú)	110-54-364742-49-0
Izobutil-acetát	110-19-0
Izodekanol (izodecil-alkohol)	25339-17-7
Izononanol (izononil-alkohol)	27458-94-2
Izooktanol (izooktil-alkohol)	26952-21-6
Izopropanol (izopropil-alkohol; IPA)	67-63-0
Limonén (dipentén)	138-86-3
Magnézium-klorid oldat	7786-30-3
Metanol (metil-alkohol)	67-56-1
Metil-etil-kezon (2-butanon)	78-93-3
Metil-izobutil-kezon (4-metil-2-pentanon;)	108-10-1
Metil-tercier-butil-éter (MTBE)	1634-04-4

Melasz	57-50-1
Montán-viasz	8002-53-7
Paraffinviasz	8002-74-263231-60-7
Pentán	109-66-0
Foszforsav (ortofoszforsav)	7664-38-2
Ivóvíz csak akkor megengedett előző szállítmányként, ha az azt közvetlenül előző szállítmány szerepel e jegyzékben, és nem vonatkoznak arra hasonló korlátozások	
Kálium-hidroxid (kálilúg) csak akkor megengedett előző szállítmányként, ha az azt közvetlenül előző szállítmány szerepel e jegyzékben, és nem vonatkoznak arra hasonló korlátozások	1310-58-3
n-Propil-acetát	109-60-4
Propilén tetramer	6842-15-5
Propil-alkohol (propán-1-ol; 1-propanol)	71-23-8
Nátrium-hidroxid (marószóda, lúg) csak akkor megengedett előző szállítmányként, ha az azt közvetlenül előző szállítmány szerepel e jegyzékben, és nem vonatkoznak arra hasonló korlátozások	1310-73-2
Szilícium-dioxid	7631-86-9
Nátrium-szilikát (vízüveg)	1344-09-8
Szorbitol (D-szorbitol; hexahidro-alkohol; D-szorbit)	50-70-4
Kénsav	7664-93-9
Karbamid-ammónia-nitrát oldat (UAN)	
Borseprő (vinasz, vinaccia, borkőüledék, vini, argil-agyag, arcilla-agyag, weinstein, nyers borkőpép, nyers kálium-bitartarát)	868-14-4
Fehér ásványolajok	8042-47-5
Nátrium-hidroxid (marószóda, lúg) csak akkor megengedett előző szállítmányként, ha az azt közvetlenül előző szállítmány szerepel e jegyzékben, és nem vonatkoznak arra hasonló korlátozások	1310-73-2
Szilícium-dioxid	7631-86-9
Nátrium-szilikát (vízüveg)	1344-09-8
Szorbitol (D-szorbitol; hexahidro-alkohol; D-szorbit)	50-70-4
Kénsav	7664-93-9
Karbamid-ammónia-nitrát oldat (UAN)	
Borseprő (vinasz, vinaccia, borkőüledék, vini, argil-agyag, arcilla-agyag, weinstein, nyers borkőpép, nyers kálium-bitartarát)	868-14-4
Fehér ásványolajok	8042-47-5

3. számú melléklet a 90/2003. (VII. 30.) FVM-ESzCsM együttes rendelethez

Az állati eredetű élelmiszereket - a vendéglátás és közétkeztetés keretében, a kiskereskedelemben, vagy a fogyasztók részére közvetlen értékesítést végző forgalmazó helyeken történő élelmiszer-előállítás kivételével - előállító létesítmények engedélyezésének és működésének higiéniai követelményei

1. Az engedélyezett állati eredetű élelmiszereket előállító létesítmények helyiségeinek, berendezéseinek, felszereléseinek általános higiéniai követelményei, kivéve a 3. és az 5.4. pont hatálya alá tartozó jóváhagyott létesítményeket

1.1. Azon helyiségekben, amelyekben állati eredetű terméket állítanak elő, és az ezen termékek szállítására szolgáló folyosókon, az 1. számú melléklet előírásain túl az alábbi feltételeket is biztosítani kell az üzemeltetőnek:

1.2. A szennyvizet ráccsal és búzelzáró aknával ellátott csatornaszemeken keresztül kell a szennyvízcsatornába elvezetni. Kivételek:

1.2.1. Vágóhidon a vágási melléktermék csomagolására, baromfivágóhidon a lefoglalt baromfihús tárolására szolgáló hűtő-, fagyasztóhelyiségben, vágóhidon, darabolóüzemben, vadfeldolgozóban a friss vöröshús, baromfihús, vadhús és a csomagolt vöröshús, baromfihús, vadhús hűtésére, fagyasztására szolgáló hűtőraktárakban, a hűtésre szolgáló helyiségekben, húskészítmény-előállító üzemben, halászati termékeket előállító szárazföldi létesítményben nem követelmény a 1.2. pontban leírt feltétel. Elegendő egy eszköz, amellyel a víz könnyen eltávolítható. Húskészítmény-előállító üzemben, ahol az alkalmazott kezelés megköveteli, hogy víz ne legyen jelen a termékek előállítása során, az illetékes hatóság engedélyezheti a víz alkalmazása nélküli tisztítási és fertőtlenítési eljárásokat.

1.2.2. Hűtőraktárakban, a fagyasztásra szolgáló helyiségekben és azokban a helyiségekben, folyosókon, amelyeken élelmiszert szállítanak, elegendő a vízálló és rothadásmentes padozat és egy eszköz, amellyel a víz könnyen eltávolítható.

1.3. A falakat sima, kopásálló, vízhatlan, lemosható, legfeljebb enyhén színezett burkolattal kell ellátni, legalább két méter magasságig, a friss vöröshúst előállító vágóhelyiségben legalább három méter magasságig, a hűtő- és fagyasztóhelyiségekben, raktárakban, legalább a raktározási magasságig. A falak és a padozat találkozásánál kialakuló éleket, sarkokat lekerekítenen kell kiképezni, vagy hasonló módon kell kialakítani. Kivételt képeznek ez alól a hűtőraktárak fagyasztóhelyiségei, a húskészítmény-előállító üzemek, a halászati termékeket előállító szárazföldi létesítmények, a hűtő- és fagyasztóhelyiségekben, vadfeldolgozó raktárakban nem szükséges a falak és a padozat találkozásának lekerekítése, vagy hasonló módon való kialakítása.

1.4. A nyílászáróknak kemény, nem korrodálódó anyagból kell készülnie. Amennyiben fából készültek, teljes felületükön sima, vízhatlan burkolattal vagy bevonattal kell ellátni azokat.

1.5. Szigetelőanyagként rothadásmentes, szagtalan anyagokat lehet csak használni.

1.6. Megfelelő természetes vagy mesterséges világításnak kell lennie, amely a színeket nem torzítja.

1.7. A kéztisztító és fertőtlenítő berendezéseknek a munkahelyhez a lehető legközelebb kell lenniük, kivéve a halászati termékeket előállító szárazföldi létesítmények hűtőkamráit. Ezeket elegendő számban kell elhelyezni. A csapok nem lehetnek kézzel és karral működtethetők. Ezeket a berendezéseket el kell látni kézmosás céljára hideg-meleg folyóvízzel vagy megfelelő hőmérsékletű előre kevert vízzel, tisztító- és fertőtlenítőszerekkel, higiénikus kézszáritó eszközökkel. Vágóhidon, vadfeldolgozóban, darabolóüzemben, hűtőraktárakban, húskészítmény-előállító üzemben a szerszámok fertőtlenítésére szolgáló berendezéseknél legalább +82 °C-os forró vizet, vagy húskészítmény-előállító üzemben az illetékes hatóság által engedélyezett más fertőtlenítési módszereket kell alkalmazni. Húskészítmény-előállító üzemben, ahol az alkalmazott kezelés megköveteli, hogy víz ne legyen jelen a termékek előállítása során, az illetékes hatóság engedélyezheti a víz alkalmazása nélküli tisztítási és fertőtlenítési eljárásokat.

1.8. Megfelelő felszerelést kell biztosítani az üzem, a berendezések, az edények tisztítására, illetve amennyiben szükséges, fertőtlenítésére is.

1.9. Tilos fűrészpport vagy bármely hasonló anyagot a munka-, tárolóhelyiségek padozatára szórni.

1.10. Az élelmiszer feldolgozásához használt helyiségeket, eszközöket és berendezéseket csak az engedélyezett termékkel végzendő munkára szabad használni. Kivéve, ha az illetékes hatóság más élelmiszerek egyidejű vagy más időpontban történő feldolgozását engedélyezte, és megtesznek minden szükséges intézkedést, hogy az élelmiszer szennyeződését, károsodását megakadályozzák. E korlátozás nem vonatkozik:

1.10.1. A hűtőtárolók fagyasztóhelyiségeiben használt szállító berendezésekre, ha a húst csomagolva szállítják.

1.10.2. Húskészítmény-előállító üzemben, azokban a helyiségekben használt szállító berendezésekre, ahol nem dolgoznak nyersanyagokkal és termékekkel.

1.10.3. A baromfihús, nem tenyésztett vad és nyúl húsának darabolására vagy húskészítmények készítésére, ha a friss vöröshús és tenyésztett vadhús darabolásától, feldolgozásától eltérő időben végzik, és a helyiséget kitakarítják és fertőtlenítik mielőtt azt újra friss vöröshús vagy tenyésztett vadhús feldolgozására használnák.

1.11. A vágóasztaloknak, cserélhető felületű vágó-daraboló lapoknak, tartályoknak, szállítószalagoknak, fűrészeknek, edényeknek, berendezéseknek, munkaeszközöknek nem korrodálódó, könnyen tisztítható, fertőtleníthető anyagból kell készülnie. Azokat a felületeket, amelyek élelmiszerral érintkeznek, beleértve a

hegesztéseket és illesztéseket, simán kell tartani. A fa alkalmazása tilos, kivéve azokat a helyiségeket, ahol csak higiénikusan csomagolt élelmiszert tárolnak. Eszközöket tilos a húsban hagyni.

1.12. A húst és a hústartályokat úgy kell tárolni, hogy ne érintkezzenek közvetlenül a padozattal vagy falakkal.

1.13. A hús, húskészítmény, élelmiszer-nyersanyag, -adalékanyag, -technológiai segédanyag, vadhús be- és kirakodásához megfelelően kiépített és felszerelt fogadó- és rendezőterek szükségesek, hogy a terméket higiénikusan lehessen kezelni, védeni a káros külső behatásoktól.

1.14. Az emberi fogyasztásra alkalmatlan melléktermékek és kobzott anyagok tárolásához:

1.14.1. Vízhatlan, nem korrodálódó anyagból készült, fedéllel és zárószervezettel ellátott tartályokat kell biztosítani, megakadályozandó, hogy azokból illetéktelen személyek bármit eltávolítsanak.

1.14.2. Az 1.14.1. ponton felül, külön zárható helyiséget kell biztosítani, ha az emberi fogyasztásra alkalmatlan melléktermékek és kobzott anyagokat nem távolítják el minden nap, vagy a nagy mennyiség azt szükségessé teszi. Amennyiben az ilyen terméket csővezetéken keresztül távolítják el, azt úgy kell kiépíteni és felszerelni, hogy kizárja az élelmiszer szennyeződésének kockázatát.

1.14.3. Baromfivágóhidon a tollat és az emberi fogyasztásra alkalmatlan vágási mellékterméket azonnal el kell távolítani, és azok kezelését, tárolását a környezetvédelem figyelembevételével kell végezni. A tojástermékek szállítására használt zárt csővezetékes rendszereket olyan megfelelő tisztító berendezésekkel kell ellátni, amelyek biztosítják az összes vezeték rész tisztítását és fertőtlenítését. A tisztítás és fertőtlenítés után a vezetékeket ivóvízzel át kell öblíteni.

1.15. Folyékony és szilárd halmazállapotú hulladék kezelésére szolgáló rendszereket kell biztosítani, amelyek megfelelnek a higiéniai és környezetvédelmi követelményeknek.

1.16. Külön helyiséget kell biztosítani az elsődleges, és külön helyiséget a gyűjtőcsomagoló anyagok higiénikus tárolásához és külön helyiséget a csomagolóanyagok előkészítéséhez, ha ezeket a tevékenységeket az üzemben végzik.

1.17. A hűtőberendezéseknek az adott élelmiszere a külön jogszabályokban előírt maghőmérséklet fenntartását kell biztosítaniuk. Ezeket a berendezéseket kondenzvíz-elvezető rendszerrel kell ellátni, hogy az élelmiszer szennyeződését elkerüljék.

1.18. Megfelelő, az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló külön jogszabályban meghatározott ivóvíz minőségű forró vízzel való ellátást is biztosítani kell.

1.19. Az üzemeltetőnek megfelelő nagyságú és felszereltségű zárható helyiségeket és a vizsgálatok elvégzéséhez szükséges felszerelést kell térítésmentesen biztosítani az állat-egészségügyi szolgálat számára. Húskészítmény-előállító üzemek esetében, ahol nem követelmény az illetékes hatóság állandó jelenléte, a vizsgálatokhoz szükséges eszközök és anyagok tárolására elegendő egy megfelelő befogadóképességű, mosható fertőtleníthető zárt tárolóhelyet biztosítani.

1.20. Megfelelő számú, kézmosókkal, zuhanyzókkal, vízöblítéses WC-kkel ellátott vízhatlan falú és padozatú öltözőket kell működtetni. A hűtőraktárakban, húskészítmény-előállító üzemben, halászati termékeket előállító szárazföldi létesítményben, tojás és tojástermék-előállító üzemben nem szükséges zuhanyzó létesítése. A kézmosókat el kell látni hideg-meleg folyóvízzel vagy megfelelő hőmérsékletű előre kevert vízzel, tisztító- és fertőtlenítőszerekkel, higiénikus kézzárító eszközökkel. A csapok nem lehetnek kézzel és karral működtethetők. Megfelelő számú ilyen kézmosót kell elhelyezni a WC-k előterében is.

1.21. Megfelelő helyet és eszközöket kell biztosítani az élelmiszerek szállításra szolgáló járművek tisztítására és fertőtlenítésére, kivéve a kizárólag higiénikusan csomagolt termékek ki- és betárolásával foglalkozó hűtőházakat. Vágóhidak, baromfivágóhidak esetében az élőállat-szállító járművek számára, baromfivágóhidak esetén a vágásra hozott baromfi ketrecek számára is elkülönített helyet kell biztosítani e célból. Azonban ilyen hely vagy berendezés létesítése nem kötelező, ha a hatóság által előzetesen elfogadott helyen történik a szállító eszközök tisztítása és fertőtlenítése.

1.22. A baromfi szállítására használt ketrecnek korróziómentes anyagból kell készülnie, jól tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell lennie. A ketrecek tisztítani és fertőtleníteni kell minden kiürülés alkalmával.

1.23. Élő, halászati termék előállítására szolgáló állatokat, például halakat és rákféléket tároló létesítményekben megfelelő felszerelésnek kell lennie az állatok túlélésének legmegfelelőbb körülmények biztosításához, olyan minőségű vízzel, amely semmilyen káros hatással nincs az állatokra.

1.24. A tisztító-, fertőtlenítőszereket úgy kell tárolni és használni, hogy ne károsítsák a berendezéseket, eszközöket és ne szennyezzék az élelmiszert. Húskészítményt előállító üzemek esetében az ivóvízzel történő öblítés elhagyható, ha a nevezett anyagok alkalmazási előírásai ezt az öblítést szükségtelenné teszik.

2. A vágóhidakra vonatkozó higiéniai követelmények, kivéve az 5. pont hatálya alá tartozó vágóhidakat és feldolgozó üzemeket

2.1. Az engedélyezett vágóhidak különleges higiéniai követelményei

2.1.1. Az üzemeltető köteles az 1. pontban előírt általános higiéniai követelményeken felül legalább az alábbi feltételeket biztosítani:

2.1.1.1. Megfelelő élőállatszállást, vagy ha az éghajlat megengedi, megfelelő karámot kell biztosítani az állatoknak. Ezek falainak és a padozatának tartósnak, vízhatlannak, könnyen tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell lennie. Az élőállatszállást el kell látni itatóval és etetővel, lefolyórendszerrel, ami biztosítja a technológiai szennyvíztől elkülönülő csatornahálózat felé történő elvezetést. Az élőállatokkal foglalkozó dolgozók részére külön öltözőt kell létesíteni szennyezett övezetben. Az élőállat-szállásnál megfelelő természetes, illetve mesterséges világítást és szellőzést kell biztosítani.

2.1.1.2. Az élőállatszálláson zárható helyiségek vagy karámok szükségesek a beteg vagy betegsége gyanús állatok számára elkülönített csatornázással, illetve külön zárható hely szükséges az ilyen állatok levágására. Az ezen vágások során keletkezett visszatartott hús és az emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősített hús tárolására külön helyiséget kell biztosítani.

2.1.1.3. Nem szükséges külön helyiség a beteg vagy betegsége gyanús állatok számára, az ilyen állatok levágására, ha a rendes vágás végeztével történik meg a vágás, és emellett megakadályozzák az emberi fogyasztásra alkalmas hús szennyeződését, valamint hatósági ellenőrzés mellett szigorított tisztítást és fertőtlenítést végeznek, mielőtt újra egészséges állatot vágnak.

2.1.1.4. Elkülönített részt kell biztosítani a trágya tárolására, ha a vágóhíd területén tárolják.

2.1.1.5. Megfelelő nagyságú helyiséget kell biztosítani a vágáshoz. Ahol sertésen kívül más állatfajokat is vágnak, külön helyiség szükséges a sertésvágáshoz. Nem szükséges külön helyiség, ha a sertés és egyéb állatok vágása nem egy időben történik, viszont ilyen esetben a forrázást, szőrtelenítést, kaparást és perzselést külön helyen kell végezni. Ezt a helyet egyértelműen el kell különíteni a vágási vonaltól, egy legalább öt méteres nyitott területtel vagy egy legalább három méter magas válaszfallal.

2.1.1.6. Megfelelő nagyságú külön-külön helyiségek szükségesek, amelyek kizárólag a következők számára vannak fenntartva:

- a) kábitás, véreztetés, forrázás, szőrtelenítés, tisztítás, illetve bőrfejtés,
- b) zsigerelés, hasítás,
- c) a vágási melléktermékek csomagolása, ha ezt a vágóhídon végzik,
- d) megfelelő külön helyiségek a húсок hűtése, fagyasztása, tárolása,
- e) a zsigerek hűtése, fagyasztása, tárolása,
- f) a gyomrok és belek ürítése és tisztítása,
- g) a belek és gyomor (pacal) előkészítése, ha a vágóhídon végzik, de ha a 2.1.1.7. pontban meghatározott feltételek teljesülnek, nincs szükség külön helyiségre,
- h) a vágási melléktermékek előkészítése és tisztítása, ha ezeket a műveleteket nem a vágósoron végzik; a fejeket a többi belsőségtől megfelelő távolságra elkülönített helyen kell tárolni,
- i) a bőr, szarv, pata, disznósörte tárolása; e termékeket ezen a helyiségen belül is zárt, szivárgásmentes tartályokban kell tárolni, ha nem szállítják el a vágás napján a vágóhídról; ezen anyagok hulladékként való kezelését a vonatkozó környezetvédelmi jogszabályok előírásainak figyelembevételével kell végezni.

2.1.1.7. Nincs szükség a belek és gyomor előkészítéséhez külön helyiségre, ha a gyomrot és a beleket érintő műveleteket zárt rendszerű, megfelelő szellőzőrendszerrel ellátott mechanikus készülékkel végzik és az alábbi követelmények teljesülnek:

2.1.1.7.1. A gyomor belektől való elválasztása, a gyomor és a belek ürítése, tisztítása csak higiénikusan elkülönített helyen végezhető. A fenti műveletet legalább három méter magas fallal kell elválasztani csomagolatlan friss hústól.

2.1.1.7.2. A készülék hatékonyan akadályozza meg a friss hús bármiféle szennyeződését.

2.1.1.7.3. Olyan légerszívó berendezést szereltek fel, amely megszünteti a szagokat és a levegő útján történő fertőződés minden kockázatát.

2.1.1.7.4. A készüléket el kell látni olyan eszközzel, amely a szennyvizet és gyomortartalmat zárt rendszerben üríti a csatornarendszerbe.

2.1.1.7.5. A gyomor és a belek feldolgozásának technológiai műveleteit egyértelműen el kell különíteni az egyéb friss hússal történő műveletektől. Az ürítés és tisztítás után a gyomrot és a beleket azonnal el kell távolítani.

2.1.1.7.6. Gyomorral és belekkel nem dolgozhat friss hússal foglalkozó dolgozó, és a gyomrokat és beleket kezelő dolgozók nem kerülhetnek kapcsolatba más friss hússal.

2.1.1.8. Eszközöket kell biztosítani a vágóhidra való be- és kijutás ellenőrzéséhez.

2.1.1.9. Egyértelműen el kell különíteni a szennyezett és tiszta munkaterületeket az engedélyezett és jóváhagyott vágóhidakon. A szennyezett övezetbe tartozó üzemrészek vagy munkafolyamatok:

- a) állatátvitel,
- b) állatfelhajtó utak,
- c) állatpihentetők,
- d) elkülönítő karám,
- e) vágás előtti várakoztató,
- f) vágócsarnokban a levágott állat testüregének megnyitására terjedő rész,
- g) hulladék, fogyasztásra alkalmatlannak minősített anyagok gyűjtő- és tárolóhelye
- h) állatszállító jármű, kocsimosó,
- i) alom, trágyatároló,
- j) szennyvíztisztító.

2.1.1.10. Szükséges egy olyan berendezés, amellyel kábítás után azonnal fel lehet függeszteni az állatot, hogy az ne érintkezzen a padozattal.

2.1.1.11. Magaspálya szükséges a hús további mozgatásához.

2.1.1.12. A húsvizsgáló helyeket, a műszaki és a technikai feltételeket úgy kell kialakítani, hogy elegendő hely és idő álljon rendelkezésre a húsvizsgálat elvégzéséhez.

2.1.1.13. A húsvizsgáló helyeken megfelelő, színtorzításmentes természetes, illetve mesterséges megvilágítást kell biztosítani.

2.1.1.14. Az üzemeltetőnek megfelelő nagyságú és felszereltségű zárható helyiségeket, azaz laboratóriumot, irodát, szociális helyiségeket (öltöző, zuhanyozó, WC) és a vizsgálatok elvégzéséhez szükséges felszerelést kell biztosítani az állat-egészségügyi szolgálat számára. A laboratórium felszereltségének biztosítása kell vágóhidak esetében legalább a trichinella vizsgálat elvégzésének feltételeit, amennyiben végeznek ilyen a létesítményben.

2.2. Nagyvad és hasítottkormányú szárazföldi emlős tenyésztett vad húsát a külön jogszabály előírásain túl csak abban az esetben lehet az ilyen létesítményekben előállítani, ha

2.2.1. A vágóhid kizárólag erre a célra kialakított külön helyiséggel rendelkezik a lebőrözéshez, vagy az más időpontban történik, mint a vágóhid profiljába tartozó egyéb állatok vágása.

2.2.2. Biztosított a hús minden tekintetben elkülönített előállítása, azonosítása.

2.2.3. Az állomás az OÉVI bevonásával a 2.2.1. és 2.2.2. pontok alapján erre a tevékenységre külön működési engedélyt adott, és ennek alapján a minisztérium az üzemet erre a tevékenységre vonatkozóan is felvette az exportnyilvántartásba.

3. A jóváhagyott létesítmények általános és különleges higiéniai követelményei

3.1. Nagyvad és hasítottkormányú szárazföldi emlős tenyésztett vad húsát nem lehet az ilyen létesítményekben előállítani.

3.2. Az üzemeltetőnek az 1. számú melléklet előírásain túl legalább az alábbi követelmények teljesülését kell biztosítani:

3.2.1. Azokban a helyiségekben, amelyekben a friss húst előállítják:

a) szilárd, sima felületű anyagból kialakított falak, amelyeket legalább 2 m magasságig, a vágóhelyiségben legalább 3 m magasságig világos színű, mosható és fertőtleníthető résmentes burkolattal vagy bevonattal láttak el; ha a létesítményben húst tárolnak, akkor a létesítménynek rendelkeznie kell olyan tárolóhelyiséggel, amely a jelen pontban előírt követelményeknek megfelel,

b) az alkalmazott szigeteléseknek tartós, rothadásmentes, szagtalan anyagból kell készülniük,

c) megfelelő természetes vagy színeket nem torzító mesterséges világítással.

3.2.2. A munkahelyekhez a lehető legközelebb elhelyezett megfelelő számú kézmosó berendezés és eszközfertőtlenítő berendezés, amely az eszközök forró ivóvíz minőségű vízzel való tisztításához, fertőtlenítéséhez szükséges. A kézmosó berendezéseket hideg és meleg vízzel vagy előre kevert megfelelő hőmérsékletű vízzel, kézmosó és fertőtlenítőszerrel, egyszer használható kéztörölkökkel vagy megfelelő kézzárítóval kell ellátni. Az eszközök fertőtlenítéséhez a munkahely közelében vagy egy kapcsolódó helyiségben legalább +82 °C hőmérsékletű vizet kell biztosítani.

3.2.3. Olyan berendezések és munkaeszközök, mint például vágóasztalok, cserélhető vágó-daraboló lapok, tartályok, edények, szállító szalagok és fűrészek, amelyek nem korrodálódó anyagokból készültek, amelyek a hús állapotát károsan nem befolyásolják, könnyen tisztíthatók és fertőtleníthetők. Fából készült berendezések és eszközök használata tilos.

A higiéniai követelményeknek megfelelő, nem korrodálódó berendezések, munkaeszközök, amelyek a csomagolatlan hússal érintkezhetnek, mint például húskampók és fogasok, alátétek a hús tárolására használt tartályok és edényzet számára, amelyek használata megakadályozza, hogy a hús vagy a tartályok a padozattal vagy falakkal érintkezésbe kerüljön.

Különleges, vízhatlan, nem korrodálódó anyagból készült, fedéllel ellátott és lezárható tartályok a fogyasztásra alkalmatlan anyagok számára, olyan kialakítással, amely megakadályozza, hogy az arra illetéktelen személyek abból bármit kivegyenek. A munkanap végén a tartályokat ki kell üríteni és tartalmukat ártalmatlanná tételre össze kell gyűjteni.

3.2.4. Hűtőberendezés a hús belső hőmérsékletének a vonatkozó előírások szerinti megtartása érdekében. Ennek a hűtőberendezésnek olyan olvadékvíz elvezetéssel kell rendelkeznie, amely közvetlenül a szennyvízcsatornába csatlakozik oly módon, amely a hús szennyeződését kizárja.

3.2.5. Olyan berendezés, amely forró, ivóvíz minőségű vizet szolgáltat megfelelő mennyiségben.

3.2.6. Vizöblítéses WC-k és ezekhez legalább egy kézmosó. Az előbbieket nem nyílnak közvetlenül a termelő helyiségekből. A mosdót hideg és meleg vízzel vagy megfelelő hőmérsékletű kevert vízzel, valamint kézmosó és fertőtlenítő szerekkel, továbbá a higiénikus kézszáritáshoz szükséges felszereléssel kell ellátni. A kézmosónak a WC-k előterében kell lenniük.

4. A jóváhagyott vágóhidak különleges higiéniai követelményei

4.1. Az üzemeltető a 3. pont előírásait az alábbi engedményekkel biztosíthatja:

4.1.1. Az öltözőhelyiségek öltözőszekrényekkel helyettesíthetők.

4.1.2. Az állomás engedményeket adhat a nyersanyagok és a késztermékek tárolására szolgáló helyiségek tekintetében, de ilyen esetben a jóváhagyott létesítménynek rendelkeznie kell a 4.1.2.1. és a 4.1.2.2. pont szerintiekkel.

4.1.2.1. Egy helyiséggel vagy egy biztonságos hellyel a nyersanyagok tárolására, amely szükség esetén hűthető, ha ilyen tárolást végeznek.

4.1.2.2. Egy helyiséggel vagy egy biztonságos hellyel a késztermékek tárolására, amely szükség esetén hűthető, ha ilyen tárolást végeznek.

4.2. Az üzemeltetőnek a 3. pont és az 1. pont előírásain túl legalább a 4.2.1-4.2.7. pontok szerinti követelményeket kell biztosítania.

4.2.1. Megfelelő nagyságú állatszállás azoknak az állatoknak a számára, amelyek az éjszakát a vágóhídon töltik.

4.2.2. Vágóhelyiség és a vágás során elvégzendő műveletekhez olyan helyiség, amelyek elég nagyok ahhoz, hogy ezeket a tevékenységeket a higiéniai követelményeknek megfelelően lehessen elvégezni.

4.2.3. A vágóhelyiségen belül egy egyértelműen leválasztott terület a kábításhoz és elvezetéshez.

4.2.4. A vágóhelyiségben mosható falak legalább 3 méter magasságig vagy a mennyezetig; a vágás alatt megfelelő páraelszívást kell biztosítani.

4.2.5. Olyan berendezés, amellyel kábítás után azonnal fel lehet függeszteni az állatot, hogy az ne érintkezzen a padozattal.

4.2.6. A levágott állatok fajának és számának megfelelő nagyságú hűtőhelyiség, a visszatartott állati testek tárolására megfelelő nagyságú elkülönített területtel.

4.2.7. A 4.2.6. pont előírása alól az állomás eltekinthet, amennyiben a húst azonnal elszállítják a vágóhídról annak környékén található daraboló üzembe vagy húsüzletbe, és a szállítás nem tart tovább egy óránál, valamint a visszatartott állati testeket hatósági felügyelet mellett azonnal elszállítják egy olyan intézménybe, ahol a további kiegészítő vizsgálatokat elvégzik.

4.3. A vágóhelyiségben tilos a gyomor és a belek kiürítése és a bőr, szarv, pata és sörte tárolása. A vágócsarnokban csak akkor lehet a gyomrokat, beleket tisztítani, amikor ott vágási tevékenységet nem végeznek.

4.4. Ha a vágóhíd területéről a trágyát naponta nem távolítják el, akkor azt egyértelműen elkülönített helyen kell tárolni.

4.5. A vágóhelyiségbe bevitt állatokat azonnal el kell kábítani és el kell véreztetni.

4.6. A vágóhídon beteg vagy betegsége gyanús állatokat csak az illetékes hatóság engedélyével szabad levágni. Ha ezt engedélyezik, akkor a vágást az illetékes hatóság felügyelete alatt kell elvégezni, és intézkedéseket kell tenni

a fertőzés megelőzésére. A helyiségeket az újrahasználattal előtt szigorított módon kell megtisztítani és fertőtleníteni hatósági felügyelet mellett.

4.7. A vágóhidaknak rendelkezniük kell egy, a munkaidő alatt az ellenőrző szolgálat rendelkezésére álló helyiséggel, abban egy zárható szekrényel.

5. A baromfi, házinyúl, tenyésztett apró- és szárnyasvad vágóhidak és az apróvad feldolgozó üzemek higiéniai követelményei

5.1. A szennyezett övezetbe tartoznak az alábbi tevékenységek:

- a) az állatok átvétele,
- b) a függesztés,
- c) a kábítás,
- d) az elvéreztetés,
- e) a forrázás,
- f) a kopasztás,
- g) a ketrec- és állatszállító jármű mosás, fertőtlenítés, javítás,
- h) a hulladék és melléktermék kezelése,
- i) az úthulla boncolás,
- j) a betegségre gyanús állat vágása.

5.2. A következő munkafolyamatokat egymástól elkülönítve kell végezni:

- a) állatátvétel, függesztés,
- b) kábítás, elvéreztetés,
- c) forrázás, kopasztás,
- d) bontás, zsigerelés,
- e) darabolás,
- f) húskészítménygyártás, ha végeznek ilyet az üzemen,
- g) hűtés,
- h) hűtőtárolás,
- i) fagyasztás,
- j) fagyasztva tárolás,
- k) elsődleges és gyűjtőcsomagolás; a darabolási, csontozási, egyedi (elsődleges) csomagolási műveletek és a gyűjtőcsomagolás ugyanabban a helyiségben is elvégezhető, a vonatkozó jogszabályok előírásainak megfelelően.

5.3. Az engedélyezett vágóhidak különleges higiéniai feltételei

5.3.1. Az üzemeltető köteles az 1. pontban előírt általános higiéniai követelményeken felül legalább az alábbi feltételeket biztosítani:

5.3.1.1. Megfelelő nagyságú, könnyen tisztítható és fertőtleníthető helyiség vagy fedett hely szükséges a vágás előtti vizsgálat elvégzéséhez és a házi szárnyasok elhelyezéséhez.

5.3.1.2. Megfelelő nagyságú helyiséget kell biztosítani a vágáshoz. A kábítást és elvéreztetést, valamint a kopasztást és forrázást elkülönített helyen kell elvégezni. A baromfit közvetlenül az elvéreztetés előtt el kell kábítani. A baromfit teljesen el kell véreztetni, az elvéreztetést úgy kell elvégezni, hogy a vér a vágóhelyen kívül szennyeződést ne okozzon. A levágott baromfit haladéktalanul és teljesen meg kell kopasztani. A forrázóvizet a szennyezettség mértékétől függően folyamatosan cserélni kell.

5.3.1.3. A vágóhelyiség és az 5.3.1.1. és az 5.3.1.4. pont szerinti helyiség vagy hely között lévő minden közlekedő nyílás automatikus nyílászáróval kell, hogy záródjon, kivéve azt a keskeny nyílást, amelyen a vágóbaromfi áthalad. A vágóbaromfi áthaladásához használt nyílást úgy kell kialakítani, hogy a vonalon haladó baromfitek ne érjenek hozzá a nyílás falához.

5.3.1.4. Megfelelő nagyságú helyiséget kell biztosítani a zsigereléshez és az előkészítéshez. A zsigerelést a többi munkahelytől elegendő távolságra, vagy azoktól termegosztóval elválasztott helyen kell elvégezni. A zsigerelést haladéktalanul el kell végezni úgy, hogy a zsigeri szervek és az állati test összetartozása a húsvizsgálat befejezéséig egyértelmű legyen. A májra tenyésztett kacsák és libák 24 órán belül kizsigerelhetők, ha azokat a kopasztás és tisztítás után a legrövidebb időn belül +4 °C-ra lehűtik és ezen a hőmérsékleten tárolják.

5.3.1.5. A baromfit zsigerelés után folyó ivóvízzel kívül-belül alaposan le kell mosni.

5.3.1.6. Ha a hűtés vízbe merítéses eljárással történik, a lemosáshoz szükséges ivóvízmennyiség darabonként a következő:

- 2,5 kg alatti vágott baromfi tömeg esetén 1,5 liter víz,

- 2,5 kg és 5 kg közötti vágott baromfi tömeg esetén legalább 2,5 liter víz,
- 5 kg feletti vágott baromfi tömeg esetén legalább 3,5 liter víz.

5.3.1.7. Zsigereles után a baromfit haladéktalanul levegős hűtéssel vagy ivóvízbe merítéses módon +4 °C maghőmérséklet alá kell hűteni.

5.3.1.8. Ivóvízbe merítéses hűtésnél a vágott baromfit egy vagy több vizes vagy jeges és vizes tartályon keresztül kell átvezetni. A hűtővíz tisztaságát folyamatos cserével kell biztosítani. A hűtőkádakban a baromfitesteket mechanikus rendszerrel előrehaladóan folyamatos vízellenáramban kell mozgatni.

a) A hűtővíz hőmérséklete a belépési ponton 16 °C-t, azon a ponton, ahol a baromfitest a kádat elhagyja a 4 °C-t nem haladhatja meg.

b) A hűtés egész folyamata alatt a felhasznált víz mért mennyiségének legalább az alábbiakat kell elérnie:

- 2,5 liter 2,5 kg vágott baromfi tömeg esetén,
- 4 liter 2,5 kg és 5 kg közötti vágott baromfi tömeg esetén,
- 6 liter 5 kg feletti vágott baromfi tömeg esetén.

c) Több kád esetén az utolsó kádon átfolyó víz mennyisége nem lehet kevesebb, mint

- 1 liter 2,5 kg alatti vágott baromfi tömeg esetén,
- 1,5 liter 2,5 kg és 5 kg közötti vágott baromfi tömeg esetén,
- 2 liter 5 kg feletti vágott baromfi tömeg esetén.

A kádak első, kezdeti feltöltéséhez használt vizet ezeknek a mennyiségeknek a feltöltésekor tilos figyelembe venni. A baromfitest nem maradhat az első kádban 30 percnél tovább és a többi kádban a feltétlenül szükséges időtartamnál tovább. Az eljárást úgy kell elvégezni, hogy a lehető leghamarabb elérhetőek legyenek az előírt hőmérsékleti követelmények. A munkanap vagy szükség szerint a munkafolyamat végén a kádakat teljesen ki kell üríteni és a berendezés minden egyes darabjával együtt meg kell tisztítani és fertőtleníteni kell.

d) Minden esetben, ha a berendezés leáll, a hatósági állatorvosnak meg kell győződnie arról, hogy a baromfitest még megfelel-e az előírt élelmiszer-higiéniai követelményeknek.

e) Hitelesített mérőműszerrel folyamatosan ellenőrizni és regisztrálni kell:

ea) a vízbe merítéses hűtés és az azt megelőző vizes lemosás során felhasznált víz mennyiségét,

eb) a kád(ak)ban a baromfitestek be- és kilépési pontjain mért vízhőmérsékletet,

ec) a b) és c) alpontokban és az 5.3.1.6. pontban felsorolt testtömeg tartományokba eső vágott baromfi darabszámát.

5.3.1.9. A vizes hűtést követően a baromfitesteket hűtött ivóvízzel le kell öblíteni.

5.3.1.10. Vizes hűtés után elegendő időt kell biztosítani a baromfi testről a víz lecsepegésére.

5.3.1.11. Amennyiben az szükséges, külön termékkiadó helyiséget kell biztosítani.

5.3.1.12. Megfelelő nagyságú, zárható hűtő vagy fagyasztó helyiséget kell biztosítani a lefoglalt baromfihús tárolásához.

5.3.1.13. Külön helyiség vagy berendezés szükséges a toll gyűjtésére, ha a tollat nem hulladékként kezelik.

5.3.1.14. Engedélyezett létesítményben az élőállatokkal foglalkozó dolgozók részére külön öltözőt, mosdót, illemhelyet kell létesíteni szennyezett övezetben.

5.3.2. Házinyúl, tenyésztett apró- és szárnyasvad, apróvad húsát a külön jogszabály előírásain túl csak abban az esetben lehet az ilyen létesítményekben előállítani, ha

a) az egyes állatfajokkal végzett műveletek időbeni elkülönítése megoldott,

b) biztosított a hús minden tekintetben elkülönített előállítás, azonosítása,

c) az állomás az OÉVI bevonásával az a) és b) pontok alapján erre a tevékenységre külön működési engedélyt adott és ennek alapján a minisztérium az üzemet erre a tevékenységre vonatkozóan is felvette az exportnyilvántartásba.

5.4. A jóváhagyott létesítmények általános és a jóváhagyott vágóhidak különleges higiéniai követelményei

5.4.1. Házinyúl, tenyésztett apró- és szárnyasvad, apróvad húsát nem lehet az ilyen létesítményekben előállítani.

5.4.2. A 5.4. pont hatálya alá tartozó létesítmények általános és különleges higiéniai követelményeit külön jogszabály írja elő.

5.5. A friss hús darabolóüzemek különleges higiéniai követelményei

5.5.1. Az engedélyezett friss hús darabolóüzemek különleges higiéniai követelményei

5.5.1.1. Az üzemeltető köteles az 1. pontban előírt általános higiéniai követelményeken felül legalább az alábbi feltételeket biztosítani:

5.5.1.1.1. A friss hús tárolásához megfelelő nagyságú hűtő- és fagyasztóhelyiség. Külön helyiség a csomagolt hús tárolására. Csomagolt hús hűtésére és fagyasztására szolgáló helyiségbe csomagolatlan hús csak akkor vihető be, ha a helyiséget előzetesen kiürítették, kitakarították és kifertőtlenítették.

5.5.1.1.2. Egy-egy külön helyiség a daraboláshoz, a csontozáshoz és a csomagoláshoz. A helyiségeket regisztráló hőmérővel kell felszerelni.

5.5.1.1.3. A darabolási, csontozási, csomagolási műveleteket lehet ugyanabban a helyiségben végezni, ha a következő feltételek teljesülnek:

- a) megfelelően tágas és olyan elrendezésű a helyiség, amelyben a műveletek higiénikus elvégzése biztosítható,
- b) az egyedi és gyűjtőcsomagolás céljára szolgáló anyagokat, a gyártásukat követően zárt védőburokkal látták el, azokat a létesítményben elkülönített helyiségben, higiénikusan tárolták,
- c) a csomagolóanyagokat tároló helyiségeket hatékonyan védik a szennyeződéstől, a rágcsálóktól, a rovaroktól, és nem lehetnek egy légtérben olyan anyagokkal, amelyek a friss húst szennyezhetik; a csomagolóanyagot tilos közvetlenül a padozatra helyezni,
- d) a csomagolóanyagot higiénikus körülmények között kell előkészíteni, mielőtt a felhasználás helyére juttatják,
- e) a csomagolóanyagot higiénikus feltételek mellett kell a csomagolás helyére juttatni és ott haladéktalanul fel kell használni; csomagolóanyaggal olyan személy nem foglalkozhat, aki friss hússal kerül érintkezésbe,
- f) a húst csomagolás után rögtön az arra kijelölt tárolóhelyiségbe kell szállítani;
- g) baromfi friss hús darabolóüzemben, amennyiben az alábbi műveleteket a darabolóüzemben végzik, külön helyiség szükséges az alábbiak szerint:

- olyan májra tenyésztett libák és kacsák kizsigerelésére szolgáló helyiség, amelyek kábitását, elvéreztetését és kopasztását a hízaló gazdaságban végzik,

- ún. New York baromfi zsigerelésére szolgáló helyiség.

5.5.2. A jóváhagyott friss hús darabolóüzemek különleges higiéniai követelményei

5.5.2.1. Az üzemeltető a 3. pont, az 1.12-1.16. pontok, az 1.19. pont, az 1.24. pont, valamint a 100/2002. (XI. 5.) FVM rendelet 1. számú melléklete II. fejezet 10. pontja, és IV-V. fejezete előírásait az alábbi engedményekkel biztosíthatja:

5.5.2.1.1. A daraboló-, csontozóhelyiségekben a működés során a hőmérséklet meghaladhatja a +12 °C-t.

5.5.2.1.2. Elegendő kézzel vagy karral működtethető kézmosó berendezések alkalmazása.

5.5.2.1.3. Az öltözőhelyiségek öltözőszekrényekkel helyettesíthetők.

5.5.2.1.4. Az állomás engedményeket adhat a nyersanyagok és a késztermékek tárolására szolgáló helyiségek tekintetében, de ilyen esetben a jóváhagyott létesítménynek rendelkeznie kell

a) egy helyiséggel vagy egy biztonságos hellyel a nyersanyagok tárolására, amely szükség esetén hűthető, ha ilyen tárolást végeznek,

b) egy helyiséggel vagy egy biztonságos hellyel a késztermékek tárolására, amely szükség esetén hűthető, ha ilyen tárolást végeznek.

5.6. A húskészítményeket előállító létesítmények különleges higiéniai követelményei

5.6.1. Az engedélyezett húskészítményeket előállító létesítmények különleges higiéniai követelményei

5.6.1.1. Az üzemeltető köteles az 1. pontban előírt általános higiéniai követelményeken felül legalább az alábbi feltételeket biztosítani:

5.6.1.1.1. Olyan megfelelő méretű helyiségek, amelyek alkalmasak a friss hús alapanyagok hűtőtárolására, a húskészítmények tárolására szobahőmérsékleten, vagy hűtőtárolására olyan hőmérsékleten, amely a termékek jellegének megfelelő.

5.6.1.1.2. A nem csomagolt friss hús alapanyagokat, a húskészítményeket és az állati eredetű egyéb termékeket a csomagolt friss hús alapanyagoktól és húskészítményektől elkülönítve kell tárolni.

5.6.1.1.3. Egy helyiség vagy biztonságosan zárható hely az élelmiszer adalékanyagok tárolására.

5.6.1.1.4. Egy vagy több megfelelő nagyságú és kialakítású, a húskészítmények előállítására szolgáló helyiség.

5.6.1.1.5. Egy helyiség a csomagoláshoz. Kivételesen a csomagolás a termelőhelyiségben is elvégezhető, ha a műveletek zárt rendszerűek, egy technológiai folyamat részét képezik, és az alábbi feltételek teljesülnek:

- a) helyiség megfelelően tágas és elrendezése maradéktalanul biztosítja a műveletek higiénikus elvégzését,
- b) az egyedi és gyűjtőcsomagolás céljára szolgáló csomagolóanyagokat rögtön a gyártásukat követően egy megfelelően zárt, olyan védőburkolattal látták el, amely a létesítménybe történő szállítás során azokat a károsodásoktól és szennyeződéstől megvédi; a létesítményben ezeket külön-külön helyiségben, megfelelő higiéniai körülmények között tárolják,

c) a csomagolóanyagok tárolására szolgáló helyiségeket hatékonyan védik a portól, a rágcsálóktól és a rovaroktól; légtérük nincs olyan helyiségekkel összeköttetésben, amelyekben olyan anyagokat tárolnak, amelyek a csomagolatlan termékeket szennyezhetik; a csomagolóanyagokat nem lehet közvetlenül a padozatra helyezni,

d) a gyűjtőcsomagolásra szolgáló csomagolóanyagot higiénikus körülmények között kell tárolni és előkészíteni a felhasználás helyére juttatás előtt; ettől a követelménytől csak automatikus előkészítő és összeállító berendezés esetén lehet eltekinteni abban az esetben, ha kizárható a hústermék szennyeződésének veszélye,

e) a csomagolóanyagot megfelelő higiéniai feltételek mellett kell eljuttatni a csomagolás helyére, és azt haladéktalanul fel kell használni; a csomagolóanyaggal csak olyan személyzet dolgozhat, amely nem kerül a védőcsomagolás nélküli termékekkel közvetlen érintkezésbe,

f) a húskészítményt a csomagolás után azonnal az e célra szolgáló tárolóhelyiségbe kell szállítani.

5.6.1.1.6. Egy helyiség vagy hely a kiadáshoz.

5.6.1.1.7. Egy helyiség a horgok, tartályok és hasonló egyéb eszközök részére.

5.6.1.2. A termék típusától függően a létesítménynek rendelkeznie kell:

a) egy helyiséggel vagy - ha nincs szennyeződési, fertőzési veszély - hellyel, ahol a csomagolást eltávolítják,

b) egy helyiséggel vagy - ha nincs szennyeződési, fertőzési veszély - hellyel, a nyersanyagok felengedtetésére, kiolvasztására,

c) egy daraboló, csontozó helyiséggel,

d) egy helyiséggel vagy berendezéssel a szárítás vagy az érlelés céljára,

e) egy helyiséggel vagy berendezéssel a hőkezelés vagy a füstölés céljára,

f) egy helyiséggel a természetes belek sótanítására, áztatására vagy egyéb kezelésére, ha azok a származási üzemben nem mentek át ilyen műveleteken,

g) egy helyiséggel azoknak az alapanyagoknak az előkészítésére, amelyeket a húskészítmények előállításához használnak fel,

h) egy helyiséggel a sózásra, pácolásra, szükség szerint hűtőberendezéssel ellátva, az előírt teremhőmérséklet megtartásával,

i) egy helyiséggel a húskészítmények tisztítására, amelyeket darabolnak vagy szeletelnek, és egyedi (elsődleges) csomagolással látnak el,

j) egy helyiséggel az előre csomagolt formában eladásra szánt húskészítmények darabolására vagy szeletelésére és egyedi (elsődleges) csomagolására, ahol az előírt hőmérsékletet biztosítani tudják,

k) külön helyiségekkel, ha a húsfeldolgozó létesítményben a külön rendelet szerinti állati eredetű egyéb terméket is előállítanak,

l) ahol a műveletek egy termelési folyamatot alkotnak, nem kerül veszélybe a nyersanyagok és a késztermékek biztonsága, továbbá, ha a termelőhelyiség kialakítása és méretei lehetővé teszik, az illetékes hatóság engedélyével néhány a fenti műveletek közül egy helyiségben is elvégezhető; ha ezek a feltételek nem teljesülnek, azok a műveletek, amelyek az egyidejűleg előállított termékek estében egészségügyi veszélyt jelenthetnek, vagy túl magas hőtermeléssel járnak, külön helyiségben végzendők el.

5.6.1.3. A hús vagy húskészítmény fogalmába nem tartozó, a húskészítmény összetevőjéül szolgáló más élelmiszerek tárolására és feldolgozására használt helyiségekre alkalmazni kell az e rendeletben foglalt általános higiéniai előírásokat.

5.6.1.4. A nyersanyagok és a húskészítmények összetevőjéül szolgáló anyagok, továbbá a termék, valamint az ezek tárolására szolgáló tartályok nem érintkezhetnek közvetlenül a padozattal. A nyersanyagok, húskészítmények kezelését úgy kell végezni, hogy a szennyeződés vagy a fertőződés veszélye kizárható legyen. A nyersanyag és a késztermék nem érintkezhet egymással.

5.6.1.5. Faanyagot azon helyiségekben lehet használni, ahol a húskészítményt füstölik, pácolják, érlelik, sózzák, tárolják vagy kiadják, de csak akkor, ha az technológiai okokból szükséges, és ha az nem jelent szennyeződési veszélyt a termékre. Ezekbe a helyiségekbe fa alátét csak csomagolt hús vagy húskészítmény szállításakor vihető be. A sonkák és a kolbászfélék érlelésénél engedélyezhető galvanizált felületű fém használata, ha ezek nem korrodálódnak és a húskészítménnyel nem érintkeznek.

5.6.1.6. Azokban a helyiségekben vagy helyiségrészekben, ahol hússal, darálthússal, előkészített hússal mint nyersanyaggal, továbbá húskészítménnyel dolgoznak, a higiénikus termelés feltételeit és gyakorlatát be kell tartani. Ha szükséges, ezeket hűtő-, klimatizáló berendezéssel kell ellátni.

5.6.1.7. A daraboló, szeletelő és pácolási műveletek céljára szolgáló helyiségekben a működés során a hőmérséklet nem haladhatja meg a +12 °C-t.

5.6.2. A jóváhagyott húskészítményeket előállító létesítmények különleges higiéniai követelményei

5.6.2.1. Az üzemeltető az 5.6.1. pont előírásait az alábbi engedményekkel biztosíthatja:

a) elegendő nem kézzel és karral működtethető kézmosó berendezés alkalmazása,

b) az öltözőhelyiségek öltözőszekrényekkel helyettesíthetők,

c) az állomás engedményeket adhat a nyersanyagok és a késztermékek tárolására szolgáló helyiségek tekintetében, de ilyen esetben a jóváhagyott létesítménynek rendelkeznie kell egy helyiséggel vagy egy biztonságos hellyel a nyersanyagok tárolására, amely szükség esetén hűthető, ha ilyen tárolást végeznek, illetőleg egy helyiséggel vagy egy biztonságos hellyel a késztermékek tárolására, amely szükség esetén hűthető, ha ilyen tárolást végeznek.

5.6.3. A légmentesen lezárt dobozokban lévő hőkezelt teljes- vagy félkonzerv húskészítmény termékeket előállító létesítményekre vonatkozó különleges higiéniai követelmények

5.6.3.1. Az 1. pontban előírt általános higiéniai követelményeken felül a légmentesen lezárt dobozokban lévő hőkezelt teljes- vagy félkonzerv termékeket gyártó létesítményeknek rendelkezniük kell olyan berendezéssel, amely higiénikus módon továbbítja az üres konzervdobozokat a termelőhelyiségbe. A fenti üzemeknek olyan berendezéssel is rendelkezniük kell, amely alkalmas a dobozok alapos kitisztítására közvetlenül a megtöltés előtt, illetve egy olyan berendezéssel, amely zárás után, de hőkezelés előtt forró, ivóvíz minőségű vízzel lemossa a dobozokat és így eltávolítja a zsírt a dobozok külső felületéről.

5.6.3.2. Megfelelő helyiség, hely vagy berendezés szükséges a dobozok hőkezelést követő lehűtésére és szárítására, valamint szükséges egy inkubációs helyiség a légmentesen lezárt dobozokban lévő termékekből vett minták tartóssági vizsgálatához.

5.6.3.3. A fenti üzemeknek megfelelő eszközzel kell rendelkezniük annak ellenőrzésére, hogy a dobozok légmentesen zárnak és sértetlenek. A zárásvizsgálat megtörténtét hitelt érdemlően dokumentálni kell.

5.6.4. A húsalapú készételeket előállító létesítményekre vonatkozó különleges higiéniai követelmények

5.6.4.1. A húsalapú készételeket előállító üzemeknek az 5.6.1. pont szerinti feltételeken kívül a 20/2003. (II. 28.) FVM rendelet 3. §-ának (3)-(7) bekezdésében foglaltaknak, valamint az 5.6.4.2. pontban foglaltaknak is meg kell felelniük.

5.6.4.2. A készételeket gyártó üzemnek külön helyiséggel kell rendelkeznie a készétel előállításához és egyedi csomagolásához. Nem szükséges külön helyiség, ha a húskészítmények és a hús kezelése időben elkülönítve történik, feltéve, ha az erre a célra használt helyiségeket minden egyes termékfajtára vonatkozó igénybevétel után tisztítják és fertőtlenítik.

5.6.5. Az állati eredetű egyéb termékeket előállító létesítmények különleges higiéniai követelményei

5.6.5.1. A nem emberi fogyasztásra szánt termékeket is előállító létesítményekre vonatkozó általános követelmények

5.6.5.1.1. Az üzem a nem emberi fogyasztásra szolgáló nyersanyagokat köteles elkülönített helyiségben vagy fogadó területen tárolni.

5.6.5.1.2. A nyersanyagok feldolgozásához külön helyiséget, berendezéseket és eszközöket kell használni, kivéve, ha a feldolgozás teljesen zártrendszerű, kizárólag erre a célra használt berendezéssel vagy eszközökkel történik.

5.6.5.1.3. A nyersanyagból előállított készterméket külön helyiségben vagy tartályban kell tárolni, amelyeket olyan módon kell megjelölni, hogy azok tartalma ne kerülhessen emberi fogyasztásra.

5.6.5.2. Az olvasztott állati zsír, tepertő előállításához nyersanyagokat begyűjtő vagy azokat feldolgozó létesítményekre vonatkozó különleges higiéniai követelmények

5.6.5.2.1. Az üzemeltető köteles az 1. pontban előírt általános higiéniai követelményeken felül az alábbi előírásokat is betartani:

5.6.5.2.2. A nyersanyagokat begyűjtő helyeknek és a feldolgozó létesítményekbe tovább szállító központoknak megfelelő méretű hűtőhelyiséggel kell rendelkezniük azért, hogy a nyersanyagokat +7 °C vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tárolhassák, kivéve, ha a nyersanyagokat naponta gyűjtik, és azok a kinyerésük napját követő 12 órán belül folyamatosan kiolvasztásra kerülnek.

5.6.5.2.3. Az 5.6.5.2.1. és 5.6.5.2.2. pontban előírtakon túl a feldolgozó létesítménynek rendelkeznie kell legalább:

a) egy hűtőraktárral azért, hogy a nyersanyagokat +7 °C-os vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tárolhassák, kivéve, ha a nyersanyagokat naponta gyűjtik, és azokat a kinyerésük napját követő 12 órán belül kiolvasztják,

b) nyersanyag fogadó helyiséggel vagy hellyel,

c) olyan kialakítással és felszereltséggel, amely lehetővé teszi a nyersanyagok megtekintéssel történő vizsgálatát,

d) szükség esetén nyersanyagaprító berendezéssel,

e) hővel, nyomással vagy más módszerrel működő nyersanyag kiolvasztó berendezéssel,

f) a folyékony zsír tárolására alkalmas tartályokkal,

g) a zsír formálására vagy kristályosítására szolgáló olyan berendezéssel, amely lehetővé teszi a zsír kereskedelmi értékesítésre való előkészítését és csomagolását, kivéve, ha az üzem kizárólag folyékony olvasztott állati zsírt forgalmaz,

h) feladó helyiséggel, kivéve, ha az üzem kizárólag tartálykocsiban szállít ki olvasztott állati zsírt,

i) vízálló konténerekkel az emberi fogyasztásra alkalmatlan anyagok gyűjtésére,

j) ha szükséges, megfelelő berendezéssel a más élelmiszerekkel vagy fűszerekkel kevert olvasztott állati zsír előállításához,

k) ha a tepertőt emberi fogyasztásra szánják, olyan berendezéssel, amely biztosítja annak higiénikus gyűjtését, egyedi és gyűjtőcsomagolását és a külön jogszabályban előírt tárolási előírások maradéktalan betartását.

5.6.5.3. A gyomrot, a húgyhólyagot és a beleket feldolgozó létesítményekre vonatkozó különleges higiéniai követelmények

5.6.5.3.1. Az üzemeltető köteles az 1. pontban előírt általános és az 5.6.1.3. pontban előírt különleges higiéniai követelményeken, valamint a 20/2003. (II. 28.) FVM rendeletben előírt feltételeken felül az alábbi előírásokat is betartani:

5.6.5.3.2. A helyiségeket, berendezéseket és eszközöket kizárólag a fent említett termékekkel való munkára szabad felhasználni, és egyértelműen szét kell választani a tiszta és szennyezett övezeteket.

5.6.5.3.3. Faanyag felhasználása tilos, azonban a fent említett termékeket tartalmazó tartályok szállításához megengedett a fából készült rakodólapok használata.

5.6.5.3.4. Külön helyiségeket kell biztosítani az egyedi és a gyűjtőcsomagolásra szolgáló anyagok tárolására.

5.6.5.3.5. Az egyedi és gyűjtőcsomagolást higiénikus feltételek mellett kell elvégezni az erre a célra kijelölt helyiségben vagy helyen.

5.6.5.3.6. A környezeti hőmérsékleten nem tartható termékeket kiszállításukig az erre a célra kijelölt helyiségekben kell tárolni. Különösen a nem sózott vagy nem szárított termékeket kell +3 °C-nál nem magasabb hőmérsékleten tartani.

5.6.5.3.7. A nyersanyagokat a származási vágóhidról a létesítménybe kielégítő higiéniai feltételek mellett, és - ha a vágás és a nyersanyagok begyűjtése közt eltelt idő alapján ez szükséges - hűtve kell szállítani. Az ilyen anyagok szállítására szolgáló járművek és konténerek belső felülete legyen sima, könnyen mosható, tisztítható és fertőtleníthető. A hűtőszállításra szolgáló járművek kialakítása olyan legyen, hogy az előírt hőmérsékletet a szállítás teljes tartama alatt biztosítani tudják.

5.6.6. A csekély mennyiségű hús- vagy húskészítmény-tartalmú egyéb élelmiszert tartalmazó termékeket előállító létesítmények különleges higiéniai követelményei

5.6.6.1. Az 1.2-1.5., 1.7-1.11., 1.13., 1.17., 1.19-1.21. és 1.24. pontok előírásai a létesítménynek csak azon részlegeire vonatkoznak, amelyekbe a friss húst vagy húskészítményeket szállítják, amelyekben ezeket tárolják, kezelik és olyan húskészítményekhez vagy termékekhez adják hozzá, amelyek más élelmiszert tartalmaznak és azok hús- vagy húskészítmény-tartalma csekély, továbbá amelyekben ezeket a termékeket feldolgozzák, tárolják.

5.6.6.1.2. A hűtőhelyiségek szükségességétől el lehet tekinteni azon csekély mennyiségű hús- vagy húskészítmény-tartalmú egyéb élelmiszert tartalmazó termékek előállítására esetében, amelyekhez csak teljes körű kezeléssel átesett összetevőket, készítményeket használnak fel.

5.6.6.1.3. Amennyiben a friss hús vagy húskészítmény nem károsodik, ugyanaz a helyiség használható az 5.6.1.2. pont *a), b), c), d), e), g), h)* alpontjaiban hivatkozott külön helyiségekben végzendő műveletekre.

5.6.6.1.4. Az 5.6.6.1.2. és 5.6.6.1.3. pont szerinti kivételek csak az üzem azon részeire érvényesek, ahol más élelmiszereket és csak csekély mennyiségű hús vagy húskészítmény tartalmú termékeket állítanak elő.

5.6.6.1.5. Ha az üzem olyan más élelmiszereket is gyárt, amelyek nem tartalmaznak húst vagy húskészítményt, akkor azok a helyiségek és berendezések, amelyeket a 3.1.4.6. pont szerinti termékek előállítására használnak, közösek is lehetnek azokkal a helyiségekkel és berendezésekkel, amelyeket a húst vagy húskészítményt nem tartalmazó termékek előállítására használnak. Biztosítani kell, hogy a hatósági ellenőrzés végrehajtható legyen ezen helyiségek és berendezések vonatkozásában is.

5.7. A vad-, a tenyésztett vad- és a házinyúl-feldolgozó üzemek különleges higiéniai követelményei

A jelen pont hatálya alá tartozó üzemek és azok berendezéseinek, felszerelési eszközeinek higiéniai feltételeit e rendelet, a 2. és 5. pont, illetőleg a 9/2002. (I. 23.) FVM rendelet 1. és 2. számú melléklete szabályozza.

5.8. A halászati termékeket, az akvakultúra termékeket, a csigahúst és a békahúst előállító üzemek különleges higiéniai követelményei

5.8.1. Az 5.8. pont hatálya alá tartozó üzemek és azok berendezéseinek, felszerelési eszközeinek higiéniai feltételeit e rendelet és 1. számú melléklete, az 1. pont, az 5.8. pont, illetőleg a 40/2002. (V. 24.) FVM rendelet 1-3. számú melléklete szabályozza.

5.8.2. A halászati termék feldolgozása során szennyezett övezetben kell végezni:

- a) a halászati termék felületének tisztítását,
- b) a halászati termékek kábítását,
- c) a zsigereletést.

5.8.3. A halászati termékek feldolgozása során az alábbi higiéniai követelményeknek is eleget kell tenni:

a) a hal feldolgozásának megkezdése előtt felületi szennyeződések (iszap, növényi részek), fagyasztott halnál csomagolóanyag (papír, egyéb) darabkákat vizes lemosással el kell távolítani,

b) a zsigerek eltávolítása után a külső és belső testfelületeket ivóvíz minőségű vízzel kell leöblíteni,

c) a haltest feldolgozását, szeletelését tiszta, lemosott (vértől, víztől lecsurgatott) állapotban szabad megkezdeni,

d) a hal szeletelése vagy egyéb módon történő darabolása akkor végezhető el, ha a zsigerelés befejeződött; fagyasztott hal vízzel történő felengedtetése hideg, áramló ivóvíz minőségű vízzel történhet,

e) a fagyasztott hal feldolgozása élő vagy élettelen hal feldolgozásával egy időben és azzal egy helyiségben nem végezhető,

f) halakat emberi fogyasztás céljára kibevezés nélkül tilos lefagyasztani a növényevő halak kivételével,

g) a zsigerelt (bontott) haltestek, haldarabok, halszeletek csomagolására külön helyiséget kell létesíteni,

h) fagyasztott hal kis súlyegységekre csomagolásához külön hűtött helyiség szükséges, amelynek hőmérséklete nem haladhatja meg a +5 °C-ot.

5.8.4. Az éti csiga feldolgozásának higiéniai követelményei

a) az éti csigát feldolgozását megelőzően tiszta göngyölegbe helyezve 96 órán át éheztetni kell,

b) hősokkolás után a csigát a csigaházból ki kell emelni és a csigatestről az emésztőszerveket le kell választani,

c) az előfőzött csigahúst folyó ivóvízes mosása után +7 °C alatti hőmérsékletre kell lehűteni; a fagyasztva tárolást -18 °C alatti hőmérsékleten kell végezni,

d) a csigaház csak a csigatest maradéktalan eltávolítása, a csigaház engedélyezett vegyszeres kezelése, folyóvízes mosása, szárítása után használható fel élelmiszer-előállításához (visszatöltés).

5.9. A nyers tejet, a hőkezelt tejet és a tejalapú készítményeket előállító létesítmények engedélyezésének, jóváhagyásának és üzemeltetésének élelmiszer-higiéniai feltételei

A jelen pont hatálya alá tartozó üzemek és azok berendezéseinek, felszerelési eszközeinek higiéniai feltételeit e rendelet és 1. számú melléklete, az 1. pont, illetőleg az 1/2003. (I. 8.) FVM-ESzCsM együttes rendelet szabályozza.

5.10. A tojástároló és a tojástermék előállító üzemek különleges higiéniai követelményei

5.10.1. Az 5.10. pont hatálya alá tartozó üzemek és azok berendezéseinek, felszerelési eszközeinek higiéniai feltételeit e rendelet és 1. számú melléklete, az 1. pont, az 5.10. pont, illetőleg a 23/2002. (IV. 5.) FVM rendelet melléklete szabályozza.

Tojáskezelő és tojásfeldolgozó tevékenységet az állattartó telepen kívül, elkülönített személy- és járműforgalommal rendelkező létesítményben szabad végezni.

5.10.2. A tojáskezelés, a feldolgozás szennyezett övezetbe tartozó munkafolyamatai:

a) tojásátvétel,

b) tojásmosás, -fertőtlenítés és törés,

c) lámpázás,

d) válogatás,

e) edényzettisztítás,

f) hulladéktárolás.

5.10.3. A következő munkafolyamatokat egymástól elkülönítve - szükség szerint külön helyiségben - kell végezni:

a) tojásátvétel, raktározás,

b) osztályozás (lámpázás, bélyegzés), csomagolás,

c) készárutojás-raktározás,

d) osztályozás során kieső tojástárolás,

e) tojásmosás, -fertőtlenítés, öblítés, szárítás,

f) a tojás feltöréséhez, a tojástartalom kinyeréséhez és a héjak, héjhártyák eltávolításához alkalmas berendezéssel,

g) külön helyiséggel az f) pont szerinti munkafolyamatokon kívüli egyéb munkafolyamatokra,

h) tojásletárolás (hűtés vagy fagyasztás),

i) tojásporítás,

j) tojásportárolás,

k) edénymosás, a műanyag tojástartó tálcák tisztítására és fertőtlenítésére külön tálcamosó helyiséget kell létesíteni,

l) megfelelő és szükség szerint elkülönített hely az egyszer használt tartályok töltéséhez és tárolásához,

m) külön hely a csomagolóanyagok és tartályok tárolására.

5.10.4. Tojástárolás:

a) a tojást tiszta, száraz, idegen szagtól mentes helyiségben kell tárolni; óvni kell a napsugárzástól, légköri hatásoktól, hirtelen hőmérséklet-változástól a tárolás, szállítás során,

b) a tojás tárolására szolgáló helyiség hőmérséklete +2 °C és +18 °C között lehet 70-80% relatív páratartalom mellett,

c) a tojás hűtőházi tárolása során +1 és +2 °C közötti teremhőmérsékletet, valamint 80-90% relatív páratartalmat kell fenntartani,

d) a repedt, horpadt és mosott tojás az élelmiszer-előállító helyen nem tárolható.

5.10.5. A tojáspor gyártásánál a tejporgyártás előírásait kell megfelelően alkalmazni. Építésüknél, kialakításuknál a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-1907/90 számú kötelező előírása 1. §-ában foglaltakat is figyelembe kell venni.

5.11. A méz és a méhészeti termékek előállításának különleges higiéniai követelményei

5.11.1. Élelmiszer-ipari feldolgozásra csak egészséges méhcsaládoktól származó, a termékre jellemző tulajdonságokat mutató mézet, méhészeti terméket szabad átvenni.

5.11.2. A méz átvételéhez, feldolgozásához és tárolásához tiszta, hűvös, száraz, jól zárható, szellőző, külön kialakított helyiségeket kell létesíteni.

5.11.3. A méz kezelésére, tárolására és kimérésére szolgáló edényeket, tároló eszközöket más célra nem szabad felhasználni, ezek mosását, tisztítását, fertőtlenítését külön helyen, helyiségben kell végezni.

5.11.4. A feldolgozás és tárolás során a mézet óvni kell a közvetlen napsütéstől, hőmérséklet-ingadozástól, páralecsapódástól.

5.11.5. Lépesméz előállításához csak fiasítástól és virágportól mentes lép használható fel, amelyet a méhek erre a célra építettek.

5.11.6. A mézből és méhészeti termékekből (virágpor, propolisz, méhpempő stb.) keveréssel előállított termékekre a méz kezelésére vonatkozó előírások az irányadók.

5.10.5. A tojáspor gyártásánál a tejporgyártás előírásait kell megfelelően alkalmazni. Építésüknél, kialakításuknál a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-1907/90 számú kötelező előírása 1. §-ában foglaltakat is figyelembe kell venni.

5.11. A méz és a méhészeti termékek előállításának különleges higiéniai követelményei

5.11.1. Élelmiszer-ipari feldolgozásra csak egészséges méhcsaládoktól származó, a termékre jellemző tulajdonságokat mutató mézet, méhészeti terméket szabad átvenni.

5.11.2. A méz átvételéhez, feldolgozásához és tárolásához tiszta, hűvös, száraz, jól zárható, szellőző, külön kialakított helyiségeket kell létesíteni.

5.11.3. A méz kezelésére, tárolására és kimérésére szolgáló edényeket, tároló eszközöket más célra nem szabad felhasználni, ezek mosását, tisztítását, fertőtlenítését külön helyen, helyiségben kell végezni.

5.11.4. A feldolgozás és tárolás során a mézet óvni kell a közvetlen napsütéstől, hőmérséklet-ingadozástól, páralecsapódástól.

5.11.5. Lépesméz előállításához csak fiasítástól és virágportól mentes lép használható fel, amelyet a méhek erre a célra építettek.

5.11.6. A mézből és méhészeti termékekből (virágpor, propolisz, méhpempő stb.) keveréssel előállított termékekre a méz kezelésére vonatkozó előírások az irányadók.

4. számú melléklet a 90/2003. (VII. 30.) FVM-ESzCsM együttes rendelethez

Azon létesítmények különleges higiéniai követelményei, amelyekben állati és növényi eredetű élelmiszereket egyaránt előállíthatnak, a vendéglátás és közétkeztetés keretében, a kiskereskedelemben vagy a fogyasztók részére közvetlen értékesítést végző forgalmazó helyeken történő élelmiszer-előállítás kivételével

Az üzemeltető az 1. számú melléklet általános higiéniai követelményein felül az alábbi feltételeket is biztosítani köteles:

1. A hűtőraktárak és a gyorsfagyasztott élelmiszereket előállító üzemek különleges higiéniai követelményei

1.1. Hűtőraktárak esetében a 3. számú melléklet 1. pontja által előírt általános higiéniai követelményeket is be kell tartani.

1.2. A szennyezett övezetben kell kialakítani:

- a) a növényi nyersanyagok beszállítási kapuját, átvételi és belső szállítási útvonalát,
- b) a növényi nyersanyagok lerakodóhelyét, tartályait, tárolóhelyeit, -helyiségeit,
- c) a növényi nyersanyagok előmosásának és előtisztításának helyét,
- d) a göngyölegtelepet, ismételt felhasználásra kerülő göngyölegek raktárát,

- e) a rekeszmosó, rakoncamosó helyiséget,
- f) a gépkocsimosót,
- g) a szennyvízkezelő, tisztító helyeket, berendezéseket,
- h) a termeléssel közvetett kapcsolatban álló műszaki övezetet (gépház, TMK, targoncatöltő, tároló stb.).

1.3. Külön helyiséget kell létesíteni:

- a) a zöldség, gyümölcs feldolgozása esetén:
 - az előválogatáshoz, mosáshoz, aprításhoz, előfőzéshez,
 - a gyorsfagyasztáshoz,
 - az utóválogatáshoz, osztályozáshoz, csomagoláshoz,
 - a fagyasztótároláshoz;
- b) a félkész és a készétel gyártása esetén
 - az alap- és segédanyagok elkülönített tárolásához,
 - a hús hűtőtárolásához,
 - az egyéb (gyorsfagyasztott) termékek, alapanyagok fagyasztótárolásához,
 - a hús felengedtetéséhez,
 - az előkészítéshez, aprításhoz, keveréshez, formázáshoz (csomagoláshoz),
 - a hőkezeléshez (sütés, főzés stb.),
 - az előhűtéshez, adagoláshoz, csomagoláshoz,
 - a gyorsfagyasztáshoz,
 - a fagyasztótároláshoz;
- c) a tésztás ételek gyártásánál:
 - az alap- és segédanyagok elkülönített tárolásához,
 - a keveréshez, adagoláshoz, formázáshoz (hőkezelés, hűtés),
 - a gyorsfagyasztáshoz,
 - a csomagoláshoz,
 - a fagyasztótároláshoz.

1.4. A feldolgozásnál az egyes iparági tevékenységekre vonatkozókat megfelelően alkalmazni kell.

1.5. Az 1.3. pont b) és c) alpontjai esetében, amennyiben a húskészítmények és egyes egyéb állati eredetű termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 20/2003. (II. 28.) FVM rendelet hatálya alá tartozó élelmiszer feldolgozására is sor kerül, úgy a hivatkozott rendelet és az 1.1. pont előírásain túl, húsalapú készételek esetében a 3. számú melléklet 5.6.4. pontjának, csekély mennyiségű hús- vagy húskészítmény tartalmú egyéb élelmiszert tartalmazó termékek előállítása esetében a 3. számú melléklet 5.6.6. pontjának előírásait is figyelembe kell venni.

1.6. Megfelelő nagyságú hűtő- és fagyasztóhelyiséget kell biztosítani, amely könnyen tisztítható és amelyben a termék az előírt hőmérsékleten tárolható. Friss húst lefagyasztani csak abban a létesítményben lehet, amelyben kinyerték, illetve darabolták, vagy engedélyezett hűtőházban.

1.7. A tároló térben regisztráló hőmérőt kell biztosítani.

1.8. Közvetett hűtés esetén a légcserélőket évente legalább kétszer, szükség szerint gyakrabban is tisztítani és fertőtleníteni kell.

1.9. A hűtőtermeket, felengedtetőket folyamatosan tisztítani és fertőtleníteni kell, a fagyasztó alagutakat, fagyasztó tárolótermeket kiürítés, felengedtetés után szükség szerint, de legalább évente egyszer ki kell üríteni, takarítani és fertőtleníteni.

1.10. Cseppfolyós széndioxidos hűtés alkalmazása esetén a felhasznált széndioxidnak élelmiszer-ipari tisztaságúnak kell lenni.

1.11. Csomagolt élelmiszernél az élelmiszer birtokosa a betárolás időpontjában köteles a termék romlatlan állapotát igazolni. Az igazolást állati eredetű élelmiszer esetében a hatósági állatorvos, növényi eredetű élelmiszer esetében a belső minőség-ellenőrző szerv adja ki. Olyan élelmiszereknél, amelyeknél előhűtés van előírva, átvételkor a hőmérsékletet a betároló helynek műszeresen ellenőriznie kell.

1.12. Az élelmiszert a hűtő- vagy fagyasztótermekben úgy kell elhelyezni, megjelölni, hogy azonossága megállapítható és a mintavétel elvégezhető legyen. A rakatokat alátétre, a faltól legalább 50 cm-es távolságra kell rakni.

1.13. Csomagolatlan és csomagolt állati eredetű termékeket csak külön helyiségben lehet fagyasztani és tárolni.

1.14. Csomagolatlan növényi és állati eredetű termék egy időben vagy közös légtérben együtt nem fagyasztható és nem tárolható.

1.15. Csomagolt, fagyasztott növényi és csomagolt, fagyasztott állati eredetű élelmiszert együtt is szabad tárolni.

1.16. Apróvadat, szárnyasvadat és növényevő halat kizsigereletlen állapotban csak a hatósági állatorvos engedélyével lehet lefagyasztani és fagyasztvá tárolni.

2. Konzervgyártás

2.1. Amennyiben a húskészítmények és egyes egyéb állati eredetű termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniái feltételeiről szóló 20/2003. (II. 28.) FVM rendelet hatálya alá tartozó élelmiszer konzerválására is sor kerül, úgy a hivatkozott rendelet és a 2. pont előírásain túl, a 3. számú melléklet 5.6.3. pontjának előírásait is figyelembe kell venni.

2.2. A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- a) a növényi nyersanyagok beszállítása, élelmiszer-előállító helyen belüli szállítása, tárolása,
- b) a növényi nyersanyagok előmosása és tisztítása,
- c) csomagoló eszközök, rekeszek, egyéb gyűjtőcsomagoló eszközök gyűjtése, raktározása, tisztítása.

2.3. A légmentesen lezárt dobozos, üveges, palackos termékeket ivóvíz minőségű vízzel kell hőkezelné és hűteni. Ha a dobozok lehűtését ismételtén felhasználó vízzel végzik, akkor a vizet előzőleg szűrni és szükség szerint lágyítani, fertőtleníteni kell. A vízlágyító és fertőtlenítő anyagok felhasználásához szükséges, hogy az OÉTI előzetesen engedélyezze. A létesítmény üzemeltetője köteles a felhasználó anyagokról jegyzéket vezetni.

2.4. A visszaforgatott vizet zárt rendszerben kell keringetni, hogy azt ne lehessen más célra felhasználni. Ahol az nem jelent fertőzési veszélyt, a dobozok hűtésére felhasználó vizet és a hőkezelő berendezésekből származó vizet fel lehet használni a padozat takarításához.

2.5. Az üzemi tartóssági próba elvégzéséhez megfelelő helyiséget kell létesíteni. Ezt a helyiséget automatikus szabályozó fűtőberendezéssel és regisztráló hőmérővel kell ellátni. Ezek működését rendszeresen ellenőrizni kell. A hőmérsékleti diagramokat a minőségmegőrzési időtartam lejártáig meg kell őrizni.

3. Szárasztésztagyártás

3.1. Szárasztésztagyártásánál a szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- a) a tojás raktározása, előkészítése, mosása, fertőtlenítése,
- b) a lábliszt és az állati takarmányozásra szolgáló termék, hulladék tárolása.

3.2. Tojáslé előállítása, illetőleg tojásporoldat készítése a felhasználás üteme szerint szükséges mennyiségben történhet, és az elkészítést követően a teljes mennyiséget egy órán belül fel kell használni.

3.3. A lisztet szitálni kell. Sózásra szűrt sóoldatot szabad használni.

3.4. A tésztakeverő berendezéseket műszakonként vagy más termék gyártására való áttéréskor tisztítani, mosni, fertőtleníteni kell. A dagasztócsészéket és a gépeket, berendezéseket a technológiai folyamatok befejezése után tisztítani, fertőtleníteni kell. Folyamatos üzemelésnél a fertőtlenítést a gép higiéniai minősítése szerinti gyakorisággal, illetve legalább 24 óránként kell elvégezni. A matricákat minden csere után ki kell mosni és fertőtleníteni. Automata tojáslé adagoló alkalmazása esetén a tojáslé visszaáramlását megfelelő műszaki megoldással meg kell akadályozni.

3.5. A tésztaaszárító kereteket minden gyártási tétel után mosni, fertőtleníteni kell.

3.6. Termékszárításkor a különböző nedvességtartalmú tésztákat egymástól légtérben elkülönítetten kell szárítani. A szárítás közvetett hőátadással történhet, a szárítólevegőnek tisztának és pormentesnek kell lennie.

3.7. Tészta hulladékokat, gyártási selejtet visszadolgozni, újból felhasználni tilos.

3.8. A padozatra kerülő anyagokat, láblisztet, tészta hulladékot külön tárolóedényben kell gyűjteni, és csak takarmányozási célra lehet felhasználni. Az edényeket jól látható jelöléssel kell ellátni.

4. Kenyér- és péksütemény-előállítás

4.1. A kenyér és péksütemény előállítása során a szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- a) a tojás tárolása, előkészítése, mosása, fertőtlenítése,
- b) a lábliszt, tészta hulladék gyűjtése, kezelése,
- c) a szállítóladák, rekeszkonténerek, zsákok fogadása, tisztítása,
- d) penészes, nyúlós kenyér tárolása,
- e) tüzelőanyag-tárolás.

4.2. A tésztafeldolgozó asztalok felülete sima, repedésmentes legyen, keményfából vagy egyéb engedélyezett anyagból készüljön.

- 4.3. A lisztet szitálás után, ahol nem finomított sőt használnak, a sőt feloldva, ülepítve, szűrve szabad felhasználni.
- 4.4. A padozatra kerülő anyagokat, láblisztet, tésztahulladékot külön tárolóedényben kell gyűjteni, és csak takarmányozási célra lehet felhasználni. Az edényeket jól látható jelöléssel kell ellátni.
- 4.5. A frissen sült kenyeret és egyéb terméket lehűlésükig egymásra rakni nem szabad.
- 4.6. A késztermékek hűtésére megfelelő helyiséget kell biztosítani, külső levegővel történő hűtés csak úgy alkalmazható, ha élelmiszer-biztonság szempontjából megfelelő (pormentes, rovarkártevőktől védve).
- 4.7. A kihűlt termékből a szállító edénybe (rekesz, láda stb.) csak olyan mennyiséget lehet rakni, hogy felületük ne károsodjon. A kenyeret tartalmazó edény földön húzva nem mozgatható.
- 4.8. Nem szabad földre terített fólián, zsákon, raklapon sütőipari terméket tárolni.
- 4.9. A termelés folyamán keletkezett további felhasználásra alkalmas selejtet vagy a morzsa készítésére szánt sütőipari terméket tiszta, száraz, szellős helyen kell tárolni. Az ilyen terméket a kemence tetején szárítani tilos.
- 4.10. Morzsa vagy ismételten sütőipari termék készítéséhez csak az élelmiszer-előállító helyen a termelés folyamán keletkezett kifogástalan, penésztől vagy más szennyeződéstől mentes sütőipari anyagot lehet felhasználni.
- 4.11. A visszárut élelmiszer-előállításra felhasználni tilos.
- 4.12. A nyúlós, penészes vagy más módon szennyezett terméket és a visszárut erre a célra kialakított helyiségben vagy jól zárható, tisztítható, fertőtleníthető edényben kell gyűjteni és tárolni. A helyiség ajtóit, a tárolóedényeket feltűnő módon meg kell jelölni.
- 4.13. A gyártásközi eszközök (lemez, szakajtó, kelesztő váson, vető eszköz) folyamatos tisztításáról gondoskodni kell.
- 4.14. A kelesztő szakajtókat száraztisztítással úgy kell takarítani, hogy azoktól a termék ne szennyeződhessen.
- 4.15. A sütőformákat, lemezeket használat előtt ki kell égetni, folyamatos tisztításáról minden sütési eljárás után gondoskodni kell.
- 4.16. A kenyérszállító konténerek, szállítóládák, rekeszek tisztításáról folyamatosan gondoskodni kell. A tisztítás céljára a szennyezett övezetben külön helyiséget kell biztosítani.
- 4.17. Az olajtüzelésű berendezések, tartályok esetleges csepegését haladéktalanul meg kell szüntetni. A tüzelőolajat az erre a célra szolgáló tartályban és csak a feldolgozó helyiségen kívül szabad tárolni.
- 4.18. A szilárd tüzelőanyagot, salakot az élelmiszer-előállító hely feldolgozó részétől és a szociális helyiségektől elkülönítetten kell tárolni.
- 4.19. Közvetlen fűtésre gázolajat alkalmazni tilos.
- 4.20. Kenyerek és péksütemények szeletelése-csomagolása az előírásoknak megfelelően kialakított helyiségben végezhető.
- 4.21. A szeletelő-csomagoló helyiségben biztosítani kell folyó hideg és melegvizet kézmosót, egyszer használatos kéztörölőt vagy elektromos kézszáritót és hulladékártól edényzetet.
- 4.22. A kenyérszeletelő fertőtlenítőszeres takarításáról folyamatosan gondoskodni kell.
- 4.23. Termelés közben nem szabad a feldolgozóban és a késztermék raktárban porképző eszközöket (pl. seprő) használni. A takarításhoz ipari porszívó használata javasolt.
- 4.24. Kelesztőkamrák, párasító berendezések, vízkeverő tartályok vízkő- és algamentesítését rendszeresen el kell végezteni, ezekben a berendezésekben csak ivóvíz minőségű víz használható.
- 4.25. Kelesztőkamra csak mosható, résmentes fallal és padlóburkolattal alakítható ki.
- 4.26. A dagasztócsészékben érlelt kovászmag, tészta letakarását fehér vászonnal kell biztosítani. A csészetakarók rendszeres fertőtlenítését el kell végezni.
- 4.27. A kenyér mosására használt kefék tisztítását, fertőtlenítését minden műszakban el kell végezni.
- 4.28. Állati eredetű töltelékanyagot (tojás, túró, tejföl) bekeverés után egy órán belül fel kell használni.
- 4.29. Az adalék- és segédanyag raktárban fagyasztóládát, élesztőhűtőket elhelyezni nem szabad, mert a raktár hőmérsékletét megemeli.

5. számú melléklet a 90/2003. (VII. 30.) FVM-ESzCsM együttes rendelethez

A növényi eredetű élelmiszereket előállító üzemek engedélyezésének és üzemelésének különleges higiéniai követelményei

Az üzemeltető köteles az e rendeletben, illetve az 1. és 2. számú mellékletben előírt általános feltételeken felül az e melléklet szerinti előírásokat is betartani.

1. Cukorgyártás

1.1. A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- a) mészkezelés és tárolás,
- b) répafofodás és tárolás,
- c) úsztatás, tisztítás, mosás,
- d) répaszelet alapú takarmányok gyártása és tárolása,
- e) mésziszap és szennyvíztárolás.

1.2.1. A répa úsztatásához és mosásához nem ivóvíz minőségű víz is felhasználható. Az utolsó mosást ivóvízzel vagy az 1.2.3. pont szerinti vízzel kell elvégezni.

1.2.2. Az úsztató- és a mosóvíz újrafelhasználása esetén a vizet ülepítéssel vagy más módon kell tisztítani, és mészoldattal 10,8-11,8 pH értékre beállítani.

1.2.3. A bepárló készülékek és a hőcserélők szennyeződésmentes vize minden olyan technológiai fázisban korlátozás nélkül felhasználható, ahol a víz a késztermékkel közvetlenül nem érintkezik. Azokban a technológiai fázisokban, ahol a víz a végtermékkel közvetlenül érintkezik, csak akkor használható, ha ammóniatartalma nem haladja meg az Intézet által engedélyezett értéket.

1.3.1. A cukor ömlesztett, padozaton történő tárolása esetén a betárolás előtt minden esetben el kell végezni a raktár és a hozzá kapcsolódó helyiségek, szerelvények (liftek, szállító csővezetékek, szalagok stb.) karbantartását, hatékony tisztítását, fertőtlenítését és arra vonatkozó ellenőrzést kell végezni, hogy a használt szerek maradéka a helyiségben nem kimutatható.

1.3.2. Silóban történő ömlesztett tárolás esetén a betárolás előtt el kell végezni a tárolótér és a hozzá kapcsolódó berendezések karbantartását, hatékony tisztítását, fertőtlenítését és ezek elvégzésének ellenőrzését. Az üzemeltetés közben biztosítani kell a szennyeződést kizáró környezetet. A klimatizálásra felhasznált levegőt előzetesen tisztítani kell. A tárolás során a hőmérséklet és a páratartalom előírásokat be kell tartani.

1.3.3. A tisztításért, takarításért felelős olyan tanúsítványt állít ki, amely pontosan és részletesen leírja az érintett helyiségekben a karbantartás során alkalmazott anyagokat, valamint a nyers cukor betárolása előtt alkalmazott tisztítási eljárás jellegét és hatékonyságát.

1.3.4. Az ömlesztve tárolt cukor raktárának bejratánál fertőtlenítő oldattal átitatott lábtörlőt kell elhelyezni úgy, hogy a raktárba csak annak használatával lehessen belépni.

1.3.5. A kereskedelemről visszavett cukrot csak előzetes vizsgálat alapján lehet ismételtelen felhasználni.

1.3.6. A selejt vagy szennyezett, és a kereskedelemről visszavett cukrot újrafeldolgozás esetében ivóvízben vagy az 1.2.3. pontban meghatározott vízben vagy a technológiából származó cukoroldatban lehet feloldani. Az újrakristályosítás előtt az oldatot szűrni és tisztítani kell.

2. Édesipari termékek előállítása

2.1. A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- a) nyersanyagátvétel, raktározás az előzetesen iparilag feldolgozott termék kivételével,
- b) tojás raktározása, előkészítése, mosása, fertőtlenítés,
- c) cikóriagyökér átvétele, tárolása, úsztatása, mosása,
- d) kakaóbab, kávé válogatása, tisztítása,
- e) magvak pörkölése,
- f) lábliszt tárolása,
- g) nem tisztított jutazsák tárolása.

2.2. A cikóriagyökér úsztatására a mosás előtt felhasználható nem ivóvíz is. A nyersanyagot a feldolgozás előtt mosni és fertőtleníteni kell.

2.3.1. A kakaóbab, a kávé, az olajos magvak rendszeres tárolására használt raktárakban fából vagy fa alkatrészekkel készült eszközöket tilos használni.

2.3.2. A kakaóbab, a kávé és az olajos magvak szállításánál használt jutazsákokat tisztítás és fertőtlenítés után szabad a termelésben újra felhasználni. A fertőtlenített jutazsákokat feltűnő, tartós jelzéssel kell ellátni.

2.4. Az elkészített töltelék 48 órán belül fel kell használni.

3. Gabonafeldolgozás

3.1. A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- a) alapanyag átvétele és tárolása,
- b) alapanyag előtisztítása,
- c) szennyezett zsákok tárolása,
- d) koptatóüzemi tevékenységek (a búza, az árpa, a rozs, a zab, a rizs és a kukorica feldolgozásánál),
- e) napraforgó válogatása, tisztítása,
- f) korpa zsákolása,
- g) borsó, szója tisztítása, válogatása,
- h) lábliszt szitalása és tárolása.

3.2.1. Az őrlőüzemrészről a koptató- és mosóhelyiséget légtérben el kell választani. Az egybeépített automata gépsorok alkalmazása esetén ez alól a szakhatóságok véleménye alapján felmentés adható.

3.2.2. A lisztet, az étkezési korpát, a búzacsirát a takarmánykorpától légtérben különválasztott helyiségben kell tárolni.

3.2.3. Külön helyiségben kell tárolni a tiszta zsákokat.

3.2.4. A poros termelőhelyiségek szellőzőnyílásaira sűrűszövésű rovarháló szúnyogháló nem helyezhető.

3.3.1. A gabonát előtisztítás után szabad végleges tárolóterben elhelyezni. A raktározott gabona állapotát rendszeresen ellenőrizni kell.

3.3.2. A szennyeződött vagy fertőződött gabonát el kell különíteni, és laboratóriumban kell megvizsgálni, felhasználására a laboratóriumi vizsgálat eredményétől függően kerülhet sor.

3.4. Az osztályozó-, a magtisztító-, a koptató- és az őrlőgépeknél, a kis egységű és a zsákos csomagoló helyiségekben, valamint minden olyan termelőhelyiségben, ahol a munkafolyamat során por keletkezik, porelszívást kell alkalmazni.

3.5. A gabonát őrlés előtt mosni vagy száraz koptatással tisztítani kell. A gabonamosáshoz ivóvizet vagy az Intézet által engedélyezett más vizet szabad használni.

3.6. A lisztraktárban és egyéb üzemi helyiségekben összegyűlt láblisztet elszállításáig az élelmezési célú termékektől elkülönítetten, feltűnő módon megjelölve kell tárolni.

3.7.1. A padozatos lisztárolókat kiürítésük után, de legalább havonta egyszer, a lisztsilókat teljes kiürítésük után, de legalább évente egyszer ki kell takarítani.

3.7.2. Az őrlőhelyiségeket rendszeresen takarítani kell.

3.7.3. Az ismételt felhasználásra kerülő textilzsákokat külön helyiségben, helyen porolással tisztítani, szükség esetén fertőtleníteni is kell. Műanyag liszteszsákokat ismételt felhasználáshoz csak takarmánygabona tárolására lehet.

3.8. A liszt előállítására és kiszerezésére szolgáló berendezéseket, a vezetékek tisztaságát rendszeresen ellenőrizni kell, tisztítását, fertőtlenítését és rovarmentesítését hatékony módon kell elvégezni.

4. Étkezési olaj, margarin előállítása

4.1. A szennyezett övezetben végezhető a nyersanyagtárolás és -szárítás.

4.2. A margarin előállításánál felhasználásra kerülő tejet, továbbá a vízben és zsírban oldott adalékanyagokat feldolgozás előtt ismételtlen pasztörözni kell.

4.3. A margarint elszállításáig + 15 °C alatti hőmérsékleten kell tárolni.

4.4. A feldolgozás során keletkező gyártási selejtet, valamint a visszáru margarint és étkezési olajat finomítás és kellő hőkezelés után lehet ismét felhasználni.

5. Ecetgyártás

5.1.1. A gyártás vagy derítés során keletkezett üledék az élelmiszer-előállító hely tiszta övezetében, zárt edényzetben, elkülönítetten elhelyezhető.

5.1.2. Az erjesztéses ecetgyártáshoz szűrt levegő szükséges.

5.1.3. A palackozó helyiségben elszívóberendezést kell üzemeltetni.

5.1.4. A forgácsos ecetképzőben használt forgácsot felhasználás előtt a portól, törmeléktől meg kell tisztítani.

5.1.5. Az ecetgyártásnál a hűtővizet közvetett hűtésre újból fel lehet használni.

6. Maláta- és sörgyártás

6.1. A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- a) árpaátvétel, tisztítás, tárolás,

- b) malátagyártás,
- c) pótanyagok, komlóátrolás,
- d) visszáru-sör fogadás, megsemmisítés,
- e) hordómosás,
- f) a visszárus, szennyezett göngyöleg tárolása, mosása.

6.2.1. A csírázató szerűk útjait, folyosóit naponta fel kell mosni. A szerűket a malátának a szárítóba történő felhúzása után mosni és fertőtleníteni kell. Az áztató kádakat, a csírázató dobokat és szekrényeket minden kiáztatás után bő vízzel kell lemosni és fertőtleníteni.

6.2.2. A sörtörkölyt az élelmiszer-előállító hely épületétől távol, jól tisztítható burkolattal ellátott területen, zárt, tisztán tartható edényzetben kell tárolni. A legalább 48 óránkénti szállításról gondoskodni kell.

6.2.3. Közvetlen fűtésű aszalót használni tilos.

6.2.4. A sör továbbítására alkalmas mobil csővezetéseket, tömlőket, adagoló csapokat folyamatosan tisztítani, fertőtleníteni kell. Tárolásukra olyan tartószerkezetet kell kialakítani, amely megakadályozza azok újra szennyeződését, illetve a mosófolyadék maradéktalan eltávolítását biztosítja.

6.3.1. A hűtött sörlébe szűrt, csíramentes levegőt kell adagolni.

6.3.2. Élesztővíznek +5 °C alatti hőmérsékletű ivóvizet szabad használni.

7. Gyümölcspálinka- és szeszgyártás

7.1. A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- a) nyersanyagátvétel, tárolás, válogatás, mosás, darabolás,
- b) zúzás,
- c) előkészítés (cefrézés),
- d) erjesztés,
- e) élesztő szeparálás,
- f) törkölytárolás, kezelés, szállítás.

7.2.1. A pálinkafőzésre szánt gyümölcsöt cefrőzés előtt válogatni kell, ennek során a penészes gyümölcsöt, az idegen anyagot, levelet, szárat, valamint szükség szerint a csonthéjas gyümölcsök magját el kell távolítani.

7.2.2. A szennyezett gyümölcsöt csak mosás után szabad cefrézni.

7.2.3. Cefrét érlelni, tárolni, szállítani élelmiszer-ipari célra alkalmas tartályban szabad.

7.2.4. A cefrítő kádakat, előkészítő tartályokat és edényeket a tárolás során befedve kell tartani.

8. Fűszerpaprika-feldolgozás

8.1. A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok megegyeznek a konzervgyártásnál előírtakkal, a feldolgozásnál a 4. számú melléklet 1.2.2. pontjában foglaltak is irányadók.

8.2.1. A nyers fűszerpaprikát gondos mosás után szabad szeletelni és szárítani.

8.2.2. Utóérlelni romlatlan, ép, nyers fűszerpaprikát szabad. Szárítópados utóérlelésnél a rétegvastagságot úgy kell megválasztani, hogy az utóérlelés alatt befülledés, penészedés vagy erjedés ne következessen be. Az utóérlelés teljes tartama alatt is szükséges biztosítani a rágcslómentességet.

8.2.3. A fűszerpaprika-örlemény előállítására és kiszerezésére szolgáló berendezéseket, vezetékeket más minőségű paprika szállítása előtt is, de legalább hetente egy alkalommal, rendszeresen tisztítani, fertőtleníteni és hatásosan rovarmentesíteni, 24 óránál hosszabb leálláskor a szárítót takarítani és fertőtleníteni kell.

9. Üdítőital, szörp, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, forrásvíz, szénsavval dúsított ásványvíz és ásványvíz előállítása

9.1. A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamat a lúgregenerálás, közömbösítés.

9.2.1. Ásványvíz, szén-dioxiddal dúsított ásványvíz, forrásvíz és ásványi anyaggal dúsított ivóvíz előállítását és palackozását külön jogszabály szabályozza.

9.2.2. A szén-dioxiddal való dúsításhoz élelmezési minőségű szén-dioxidot szabad felhasználni.

9.3. Üdítőital és szörp gyártása esetén a szörpbekeverő tartályokat, berendezéseket, vezetékeket termékvaltás előtt alaposan tisztítani kell, csak ez után lehet a másik termék gyártását megkezdeni.

9.4. A cukros termék előállítására szolgáló helyiségben, tömlő felszerelésére alkalmas vízvételi helyet kell biztosítani. Műszakonként a padozatot tisztítani szükséges.

9.5. A gázzal történő zsugorfóliás csomagolást nem szabad egy légtérben végezni az üdítőital és szörp előállítással.

10. Szikvíz- és jéggyártás

10.1. A szennyezett övezetben végezhető a szifonfejek javítása és az ismételten felhasználásra kerülő göngyölegek tisztítása, fertőtlenítése.

10.2.1. Olyan helyiségben, ahol nincs vízmű, az intézet által engedélyezett ivóvíz minőségű kútvíz vagy forrásvíz is felhasználható.

10.2.2. Szikvíz csak erre a célra engedélyezett, korábban más ital csomagolására, tárolására nem használt, töltés előtti szemrevételezés alapján hibátlan anyagú és felületű, műanyag esetén elszíneződéstől mentes, tiszta palackba, edénybe tölthető. A szifonfej felszerelésére, rögzítésére olyan műszaki megoldást kell alkalmazni, hogy a fej ne legyen egyszerűen leszerelhető, biztosítsa a töltendő palack összeszerelése eredetiségének töltő általi ellenőrizhetőségét. A palackot a töltés előtt folyó ivóvízzel ki kell öblíteni.

10.2.3. Az edények falára tapadó szennyeződést, vízkövet mechanikus tisztítással vagy erre a célra engedélyezett vízkőoldó anyag felhasználásával el kell távolítani, és folyó ivóvízzel ki kell mosni.

10.3. Jeget csak ivóvíz minőségű vízből szabad előállítani és nem rozsdásodó lemezzel résmentesen bélelt járművön lehet szállítani.

11. Sütőélesztő- és keményítőgyártás

11.1.1. A gyártás során használt levegőt meg kell szűrni és meg kell óvni a portól és mikrobás szennyeződéstől.

11.1.2. Az erjesztőkádak légvezetékait a kádak kiürítése után mosni és gőzzel fertőtleníteni kell.

11.2. Keményítőgyártás

11.2.1. A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- a) nyersanyagátvétel, tárolás, szállítás,
- b) áztatás, mosás,
- c) aprítás,
- d) szeparálás,
- e) melléktermék-feldolgozás (héjas takarmány, csíra).

12. Vízelvonással tartósított növényi termékek előállítása (szárított gyümölcs, gabona, zöldség, gomba, fűszerfélék, fűszerkeverékek és ételízesítők)

12.1. A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatokra a 4. számú melléklet 2.2. pontjában foglaltak is irányadók.

12.2.1. A zöldségeket és gyümölcsöket, sajátosságait figyelembe véve, aprítás előtt és után is meg kell mosni.

12.2.2. Közvetlen füstgázos szárítás nem végezhető.

12.2.3. A vízelvonási műveletet úgy kell elvégezni, hogy a termékben ne keletkezzenek lényegesen eltérő nedvességtartalmú góccok. Előfordulásuk esetén azokat a szárítás befejezésekor el kell távolítani.

6. számú melléklet a 90/2003. (VII. 30.) FVM-ESzCsM együttes rendelethez

Az élelmiszerek forgalomba hozatalára vonatkozó különleges követelmények

Az üzemeltető köteles az élelmiszerek forgalmazása során az 1. számú mellékletben előírt általános feltételeken felül e melléklet előírásait is betartani.

1. Létesítés, kialakítás

1.1.1. Élelmiszer forgalmazására szolgáló üzletet a külön jogszabályok előírásainak megfelelően kell építeni. Az üzletet ott szabad telepíteni, ahol a forgalmazásra kerülő élelmiszereket a környezetből származó szennyezés nem veszélyezteti, és a forgalmazási tevékenységhez szükséges vízellátás a közegészségügyi, állat-egészségügyi és környezetvédelmi követelményeknek megfelelő hulladék-, valamint szennyvízelhelyezés és energia biztosított.

1.1.2. Vezetékes ivóvízellátással nem rendelkező területen az épület vízellátását megfelelő kiképzésű, ivóvíz minőségű vizet szállító kútból házi vízvezeték kialakításával kell megoldani.

1.1.3. Élelmiszer árusítására és tárolására épülő új épület (helyiség) kijelöléséhez, újonnan épülő vagy átépítésre kerülő helyiség terveinek jóváhagyásához és üzembe helyezéséhez - az egyéb szakhatósági engedélyeken felül - az intézet és állati eredetű élelmiszert forgalmazó egységek esetében az állomás előzetes engedélye is szükséges. Az újonnan épülő vagy átépítésre kerülő helyiségeknél az országos településrendezési és építési követelményekben foglaltakat, valamint a mindenkor érvényes normákat közegészségügyi és munkavédelmi szempontból is maradéktalanul érvényesíteni kell. Az illetékes hatóságok az engedélyezés ügyében helyszíni szemle alapján döntenek.

1.2. A belső helyiségek kapcsolódása olyan legyen, hogy a tiszta és szennyezett műveletek, illetve útvonalak elkülönüljenek.

1.3. Új építmény kialakításánál, a meglévők átalakításánál az áruátvételhez külön gazdasági bejáratot kell építeni, az 1-2 személyes, előkészítést nem végző, csak csomagolt élelmiszert forgalmazó üzletek kivételével.

1.4. A vásárlókosarak és -kocsik tisztításához hideg-meleg folyóvízzel ellátott zuhannyal felszerelt helyet, helyiséget kell biztosítani az önkiszolgáló boltokban és az élelmiszer-áruházakban.

1.5.1. A technológia szerint vízigényes helyiségekben legyen folyóvíz-vételi lehetőség és a padozat megfelelő lejtéssel csatornaszemmel ellátott padlóösszefolyóba vezesse a szennyvizet. A zöldség-gyümölcs előkészítőtől, a húselőkészítőtől a szennyvizet közcatornába vezetés előtt közvetlenül kialakított homok-, illetve zsírfogón át kell bevezetni.

1.5.2. Az üzletben a takarítás céljára szolgáló, tömlővéges és légbeszívó szeleppel ellátott vízvételi helyet, valamint kiöntési helyet kell kialakítani.

1.5.3. Az üzletben minden olyan munkahelyen, illetve közelében, de legfeljebb 3 méteren belül, ahol élelmiszer előkészítését, kimerését, adagolását, csomagolását végzik, kézmosót kell felszerelni.

1.5.4. Élelmiszer kimeréséhez, adagolásához, előkészítéséhez használatos edények, eszközök, gépek tisztításához-fertőtlenítéséhez megfelelő méretű, legalább kétmedencés mosogató és csepegtetőtálca felszerelése szükséges.

1.5.5. Az üzletben a takarításhoz, a mosogatóshoz és a kézmosáshoz hideg-meleg folyóvíz, keverő csaptelep biztosítása szükséges.

1.6. A hulladék gyűjtését üzleten belül és kívül úgy kell megoldani, hogy az a környezetet ne szennyezze. A gyűjtő- és tárolóedényeknek jól záródó fedéllel ellátottnak, résmentes kialakításúknak kell lenniük, könnyen tisztítható, fertőtleníthető anyagból kell készülniük. A gyűjtőedények lábbal működtethetők kell legyenek. A hulladékgyűjtő-tároló edények tárolására vízvételi és szennyvíz-elvezetési lehetőséggel kialakított, zárható tároló helyet kell kialakítani.

2. Általános rendelkezések

2.1. Az élelmiszereket a forgalmazás valamennyi szakaszában szakosítottan úgy kell elhelyezni, hogy azokra sem más élelmiszer, sem egyéb anyag tisztaság, íz, szag, állag tekintetében káros hatást ne gyakorolhasson.

2.2. Élelmiszert közvetlenül a földre, padozatra vagy falhoz rakni átmenetileg sem szabad. Kivételt képeznek a földben termő zöldség-, gyümölcsfélék, földes áruk és palackozott italok, amelyek a földön, padozaton tárolhatók.

2.3. Zöldség-gyümölcs kivételével élelmiszert épületen kívül, a szabadban átmenetileg sem szabad tárolni. Az üzletnyitás előtti árufogadás feltételeit biztosítani kell úgy, hogy az élelmiszer ne szennyeződjék, a környezeti hatásoktól védett legyen (hő, por, eső, napfény stb.).

2.4. Az élelmiszerek forgalmazása során élelmiszerral közvetlen érintkezésben csak élelmiszer-egészségügyi szempontból megfelelőnek minősített árusító automata, gép, berendezés, eszköz, edény használható. A minősítést az OÉTI végzi.

2.5. Az üzemeltető köteles az üzlet előtti járdát, csapadékvíz-elvezető árkot tisztán tartani.

2.6. Az üzletben a fogyasztásra alkalmatlanná vált élelmiszert, a forgalmazható áruk körébe nem tartozó anyagot tartani vagy - a 8.17. pontban foglalt kivétellel - állatot bevinni, illetve a kereskedelemmel össze nem függő vagy a tisztaságot veszélyeztető tevékenységet folytatni nem szabad.

3. Szállítás

3.1. Az élelmiszer szállítására csak az intézet által engedélyezett tiszta szállító járművet lehet használni.

3.2. Az áru minőségi és mennyiségi ellenőrzését az áru átadásakor az átadónak, szállítónak és az átvevőnek egyaránt el kell végezni.

3.3. A szállítóeszközök és szállítóedények higiénés követelményeknek megfelelő tisztításáról, fertőtlenítéséről a szállítónak kell gondoskodnia. Az árusítóhelyen is biztosítani kell a beszennyeződött szállítóedény olyan mértékű tisztítását, hogy az a környezetre szennyezési veszélyt ne jelenthessen.

4. Áruátvétel

4.1. Annyi árut szabad megrendelni, illetve átvenni, amelynek megfelelő raktározásához elegendő kapacitás rendelkezésre áll.

4.2. Az áruátvétel alkalmával az érzékszervi ellenőrzésen túl ellenőrizni kell a csomagolás épségét, csomagolatlan élelmiszer esetén a szállítóedény állapotát, a fogyaszthatósági, minőségmegőrzési időtartamokat, valamint a hűtött, fagyasztott élelmiszer hőmérsékletét. A hőmérséklet ellenőrzéséhez megfelelő hőmérőt az átvevőnek az üzletben biztosítani kell.

4.3. Az árusítás helyén a forgalmazásra átvett élelmiszerek származási helyét és a szállító pontos megnevezését hitelt érdemlő bizonylattal kell igazolni.

4.4. Forgalomba hozni csak olyan nyers gyümölcsöt, zöldséget szabad, amelynek növényvédőszeres kezelésére előírt élelmezés-egészségügyi várakozási ideje letelt. A termelőtől való közvetlen felvásárlás esetén az előírt élelmezés-egészségügyi várakozási idők betartásáról a termelő írásos nyilatkozatát kell beszerezni, és az árusítás helyén tartani. Nagybani kereskedőnek továbbértékesítésnél az élelmezés-egészségügyi várakozási idő betartását a kiskereskedő számára a szállítólevélen (a termék kíséőiratán) - a termelői nyilatkozat alapján - írásban kell igazolnia.

4.5. A különböző árucsoportba tartozó árukat egymástól elkülönítve úgy kell átvenni, mérni és raktárba helyezni, hogy azok egymást ne szennyezzék.

4.6. A csomagolatlan élelmiszert a méréskor védeni kell a szennyeződéstől, azokat közvetlenül a mérlegre helyezni tilos.

4.7. Az átvett árut haladéktalanul a megfelelő raktárba vagy az üzlet megfelelő részébe kell szállítani.

4.8. Áruátvétel során az élelmiszer vagy az élelmiszert tartalmazó szállítóedény közvetlenül földön történő mozgatása tilos. Árumozgató segédeszközt kell használni, melyeknek tárolásáról, tisztításáról és fertőtlenítéséről gondoskodni kell. Kivételt képeznek a földben termő zöldség-, gyümölcsfélék, földes áruk és palackozott italok.

5. Raktározás

5.1. A fogyaszthatósági, minőségmegőrzési időtartamokat figyelemmel kell kísérni. A romlott, romlásra gyanús, lejárt fogyaszthatósági idejű, lejárt minőségmegőrzési idejű terméket az egyéb forgalmazásra kerülő áruktól teljesen elkülönítetten kell tárolni és feltűnő, forgalmazást tiltó jelöléssel ellátni.

5.2.1. Zöldséget, gyümölcsöt, tojást külön raktárhelyiségben kell tárolni. Amennyiben külön raktárhelyiség nem biztosított, csak olyan mennyiség tárolható, amennyi az árusítótérben megfelelő elkülönítés mellett elhelyezhető.

5.2.2. A különböző tisztasági fokú árukat egymástól elkülönítetten úgy kell elhelyezni, hogy egymást ne szennyezzék, fertőzzék (nyershús, földes áru, vegyi áru, tojás stb.).

5.3. A különféle élelmiszereket és egyéb termékeket egymástól elkülönítetten szakosítva úgy kell a raktárban elhelyezni, hogy a tárolt termékek megközelíthetők, ellenőrizhetők és könnyen kitarolhatók legyenek. Élelmiszerekkel közös raktárban egyéb áruk, eszközök, berendezések, használaton kívüli tárgyak, személyes holmik nem tárolhatók. A közlekedési útvonalakat szabadon és tisztán kell tartani.

5.4. A hűtött élelmiszert 0-+5 °C közötti, illetve a gyártó által előírt hőfokon, a gyorsfagyasztott készítményt -18 °C alatti, illetve a gyártó által meghatározott hőmérsékleten kell tárolni.

5.5. Külön-külön hűtőtérben helyezendők el

- a) a tőkehús,
- b) a baromfihús,
- c) a hal,
- d) a vad,
- e) a zöldség-gyümölcs,
- f) a tej és tejtermékek,
- g) a húskészítmények,

- h) a cukrászati készítmények,
- i) a hidegkonyhai termékek.

Az iparilag egyedi vagy gyűjtőcsomagolásban lévő tej és tejtermékek, húskészítmények, cukrászati készítmények, hidegkonyhai termékek egymástól elkülönítve közös hűtőtérben is elhelyezhetők. A közvetlen fogyasztásra kész élelmiszerek becsomagolva vagy lefedve szintén elhelyezhetők közös hűtőtérben, amennyiben biztosított, hogy azok egymást nem szennyezhetik.

5.6. A gyorsfagyasztott, csomagolt hús, tisztított zöldség és gyümölcs, a félkész étel, a csak felmelegítést igénylő készétel, a fogyasztásra kész élelmiszer és a fagyalt, fagyaltjellegű készítmény közös fagyasztótérben is elhelyezhető, egymástól elkülönítve. Az elválasztás rögzített, résmentes, könnyen tisztítható, fertőtleníthető vázslappal történhet.

5.7. A forgalmazás során tilos az élelmiszerek lefagyasztása, továbbá az eredetileg fagyasztott, de felengedett áru visszafagyasztása, a már felengedett áru árusítása.

5.8. A csomagolatlan nyers, füstöléssel, érleléssel tartósított húskészítményeket száraz, jól szellőző helyen, zsúfoltságtól mentesen felakasztva, elkülönítetten kell tárolni.

5.9. A kenyér tárolása e célra szolgáló festetlen polcokon, az aljzattól 50 cm-re, élére állítva, porszennyeződéstől védve történhet.

5.10. Elkülönített göngyölegtároló hiányában göngyöleg csak erre kijelölt zárt helyen, ideiglenesen tartható, mielőbbi elszállításáról gondoskodni kell. Visszatérő göngyöleg az élelmiszerfajtának megfelelő szakosítással kell tartani, és elszállítani. Ahol a napi forgalom nagysága miatt nagy mennyiségű göngyöleg keletkezik, göngyölegtárolót kell létesíteni.

6. Árübemutató

6.1. Kirakatba, árusító pultok tetejére (árübemutató stb.) élelmiszer csak a rá vonatkozó tárolási feltételek biztosításával, a szakosított tárolás szabályai szerint, a romlástól, szennyeződéstől és a napsugárzástól védetten helyezhető. Nyitott kirakatban csomagolatlan vagy hűtést igénylő élelmiszert - a nyers zöldség és gyümölcs kivételével - nem szabad elhelyezni.

6.2. Díszítőelemek, élelmiszert utánzó makettek és egyéb tárgyak mérgező hatású anyagot nem tartalmazhatnak. Az élelmiszertel összetéveszthető tárgyakat feltűnően jelölni kell.

6.3. Az élelmiszerek megjelölésére alkalmazott feliratokat, árjelzőket csak olyan anyagból szabad készíteni, amely az árut nem szennyezi. Azokat úgy kell elhelyezni, hogy az élelmiszertel ne érintkezzenek. A csomagolt élelmiszerek jelölésére - helyben csomagolás esetén is - csak olyan címke, illetve ragasztóanyag használható, amely egészségre ártalmas anyagot nem tartalmaz.

6.4. Az élelmiszereket tilos olyan élelmiszertel vagy anyaggal díszíteni, amely azt szennyezheti.

7. Élelmiszer-kereskedelmi csomagolás, szeletelés (ideértve az előcsomagolást és előszeletelést is)

7.1. Az előállítás helyén csomagolt egyedi fogyasztói csomagolású élelmiszer-kereskedelmi előcsomagolás céljából nem bontható meg.

7.2. Élelmiszert előszeletelni a forgalomnak megfelelő mennyiségben és ütemben szabad a folyamatos kiszolgálás megkönnyítésére, az aznapi szükségletnek megfelelően.

7.3. A forgalmazás során az előcsomagolást olyan feltételek között és úgy kell végezni, hogy a termék ne szennyeződjék, és a csomagolás védje az élelmiszert a szennyeződéstől. A csomagolást végző személynek a szükséges higiénés előírásokat be kell tartania.

7.4. Nyers húst, zöldséget-gyümölcsöt, fogyasztásra kész élelmiszert nem szabad azonos helyen csomagolni. A különböző higiéniai megítélésű élelmiszerek szeleteléséhez használatos edényeket, eszközöket a rendeltetésüknek megfelelően kell jelölni és használni, elmosogatni és tárolni. Mindegyik helyen külön mosogatót kell felszerelni.

7.5. Előcsomagolás a forgalmazási hely e célra kialakított csomagolóhelyiségében végezhető - kivéve a zöldséget, gyümölcsöt, amelyet a szakraktár vagy előtér elkülönített részén is lehet előcsomagolni - úgy, hogy a csomagolatlan élelmiszerek a szállítási és raktározási munkálatok közben a szennyeződéstől védve legyenek. Az előcsomagolt árut az előírásoknak megfelelően jelölni kell.

7.6. Előszeleteléshez és előcsomagoláshoz csak tiszta szeletelő-, csomagológépet, -eszközt szabad használni. Használat után a szeletelőgépet, -eszközt a helyiségben e célra felszerelt mosogatóban kell tisztítani, és fertőtleníteni.

7.7. A közvetlen fogyasztásra kerülő élelmiszereket szeletelés, csomagolás alkalmával kézzel megfogni tilos, segédeszköz használata kötelező.

8. Értékesítés

8.1. Tilos árusítani olyan élelmiszert, amely romlott, romlásra gyanús, szennyezett vagy a csomagolása deformálódott, sérült.

8.2.1 Kiszolgálásos árusítás esetén külön személy biztosításával külön helyen kell árusítani

- a) a nyers húst,
- b) a nyers baromfihúst,
- c) a fogyasztásra kész húskészítményeket,
- d) a zöldséget, a gyümölcsöt,
- e) az egyéb élelmiszereket.

8.2.2. Ahol nincs a szakosításnak megfelelő számú személyzet, ott nyers hús forgalmazása tilos. Az eltérő higiéniai megítélésű élelmiszerek kiszolgálása között a dolgozó köteles a kezét tisztára mosni, fertőtleníteni.

8.3.1. A zöldség-gyümölcs árusítását az egyéb árutól el kell különíteni. Kiszolgálásos árusítási módnál a zöldség-gyümölcs kiszolgálását külön személynek, külön mérlegben kell végezni.

8.3.2. Önkiszolgáló jelleggel a zöldség-gyümölcs vagy csomagoltan árusítható, vagy tiszta zacskót és külön mérleget kell a vásárló rendelkezésére bocsátani.

8.3.3. A zöldség-gyümölcs tárolására szolgáló ládákat egyéb élelmiszerek tárolására felhasználni nem szabad.

8.4. A kiszolgálás során a közvetlen fogyasztásra kerülő csomagolatlan élelmiszerek adagolásához eszközt kell használni.

8.5. A nyers és a fogyasztásra kész termékek vágására, szeletelésére, adagolására szolgáló eszközöket (kés, bárd, lapát, mérőedény stb.), a vágóeszközöket, a tárolásra szolgáló edényeket (tál, tálca, kanna stb.) maradandó módon, rendeltetésük szerint meg kell jelölni és kizárólag a jelzés szerinti célra szabad használni, továbbá erre a célra szolgáló helyiségben és mosogatóban elmosogatni.

8.6. Nyers tej forgalmazása esetén „Nyers tej” és „Fogyasztás előtt fel kell forralni” szövegű figyelemfelhívó feliratot kell elhelyezni.

8.7. Tojást az árusítótérben elkülönítve, vagy - az iparilag fertőtlenített tojás kivételével - a zöldség-gyümölcs részlegben szabad árusítani. Önkiszolgáló jelleggel csak előre csomagolt tojás árusítható. Törött, illetve szennyezett tojás árusítása tilos.

8.8. Élőhal árusítása szaküzletben vagy húsbolt elkülönített részén történhet. Az árusítást külön mérlegben, külön személy végezheti. Az élő halakat akváriumban vagy vízcsérés tartályban, a vonatkozó állatvédelmi előírások betartásával kell tartani.

8.9. Kenyér és péksütemény önkiszolgáló árusításához megfelelő mennyiségű és nagyságú - az áru teljes felületét befedő - csomagolópapírt, zacskót kell a vevő részére biztosítani. Péksütemény önkiszolgáló módon adagolóból, fogóeszköz biztosításával árusítható. Félbevágott, negyedelt stb. kenyér, csomagolatlan finom pékáru csak kiszolgálással árusítható.

8.10. Önkiszolgáló módszerrel - zöldség, gyümölcs, kenyér és péksütemény kivételével - csak zárt csomagolású élelmiszer árusítható. Közvetlen fogyasztású csomagolatlan élelmiszer a konkrét árusítási mód, technológia vagy berendezés függvényében az intézet külön engedélye alapján árusítható.

8.11. Kiszolgálásos árusítás esetén minden csomagolatlan élelmiszert be kell csomagolni úgy, hogy az élelmiszer teljes felülete szennyeződéstől védett legyen.

8.12. A különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek kimérve történő forgalmazásakor az árusítópulton a termék lényeges jellemzőjét (pl. csökkentett zsírtartalmú vagy csökkentett nátriumtartalmú vagy gluténmentes) fel kell tüntetni. Önkiszolgáló árusításnál az ilyen terméket figyelemfelhívással és elkülönítve kell elhelyezni.

8.13. Import élelmiszer a külön jogszabályokban előírtak betartásával forgalmazható.

8.14. Az üzletben húsok, húskészítmények párolásához, sütéséhez, melegítéséhez és árusításához elkülönített, csak erre a célra szolgáló kiszolgálórészt kell biztosítani, a kialakításnál az érvényben lévő közétkeztetési jogszabályokban foglaltakat kell figyelembe venni. A vendégek részére kézmosási lehetőséget kell biztosítani.

8.15. Állati eleség a raktárban és az eladótérben csak zárt csomagolásban, figyelemfelhívó felirattal megjelölve, az élelmiszerektől elkülönítetten helyezhető el. Állati eredetű élelmiszert forgalmazó üzletben kizárólag iparilag csomagolt, zárt csomagolású száraz, illetve konzerv jellegű állateledel forgalmazható, elkülönítetten.

8.16. Házhoz szállítási szolgáltatás keretében élelmiszert csak romlástól, szennyeződéstől védetten, jellegének megfelelően, az intézet külön engedélyével szabad szállítani.

8.17. Vakvezető kutyával élelmiszerboltban a vásárlótérbe bemenni nem szabad.

9. Mosogatás, tisztítás

9.1. A mosogatás, tisztítás elvégzésének módját írásban rögzíteni kell. Az élelmiszer-forgalmazás során használatos gépek (szeletelő- és vágógépek, darálók), edények, eszközök (kimérőeszközök, adagolók, vágóeszközök, kések), tároló, bemutató, hűtő- és árukiadó pultok csak tiszta állapotban használhatók. Tisztításukat, fertőtlenítésüket e célra engedélyezett zsíroldó- és fertőtlenítőszer vagy zsíroldó és fertőtlenítő anyagot egyaránt tartalmazó szer alkalmazásával a szerre előírt használati utasítás szerint kell végezni, és a szermaradékot folyó vizes öblítéssel kell eltávolítani. Törölgetni tilos. A tisztítást végző személy munkája közben élelmiszert nem szolgálhat ki, a kiszolgálás előtt kezét kell mosnia.

9.2. A megtisztított edényeket, munkaeszközöket, felszerelési tárgyakat az újbóli használatbavételig védeni kell a szennyeződéstől.

10. Takarítás

10.1. Az üzlet előtti járdát, az üzlethelyiség közvetlen környezetét, a rakodóhelyet állandóan tisztán, por- és sármentesen kell tartani.

10.2. Az üzlet helyiségeit és a berendezéseket tisztán kell tartani. Az árusítóhelyet a forgalomtól függő gyakorisággal, de legalább naponta kell takarítani, a padozatot forró vizes zsíroldószeres felmosással és fertőtlenítéssel kell tisztítani. Minden helyiségre és berendezési tárgyra kiterjedően hetente egyszer fertőtlenítőszeres nagytakarítást kell végezni.

11. Élelmiszer-kereskedelmi üzlet, illetve tevékenység közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai szakhatósági elbírálásához szükséges tervdokumentáció tartalmi követelményei

11.1. A dokumentációnak tartalmaznia kell a következő adatokat

- a) az üzlet helye,
- b) az építető neve, címe,
- c) az üzlet üzletkörének, tevékenységi körének meghatározása, cikklista a forgalmazni kívánt áruk köréről,
- d) saját árubeszerzés esetén árufajtánként a szállítás módja,
- e) hivatalos helyszínrajz és műszaki leírás,
- f) közmű nyilatkozat,
- g) technológiai elrendezési rajz M 1:50 méretarányban,
- h) anyagmozgatási és személyforgalmi és göngyölegeltárolási terv,
- i) az épületgépészet szerelvényezési, fűtési, szellőzési, világítási, hűtési tervei,
- j) berendezési tárgyak, gépek jegyzéke; élelmezés-egészségügyi gépminősítési dokumentum,
- k) szállítás módja, eszköze,
- l) alkalmazotti létszám,
- m) épületgépészeti műszaki leírás vagy tervdokumentáció,
- n) tisztítási, mosogatási, takarítási utasítás.

11.2. Az üzlet használatbavételének engedélyezéséhez ivóvíz minőséget tanúsító vízvizsgálati eredmény szükséges. A vízminta vizsgálatának elvégzettetése a kérelmező kötelessége.

11.3. Az üzlet működési engedélyéhez szükséges szakhatósági hozzájáruláshoz benyújtott kérelemhez a munkavállalók vonatkozásában csatolni kell annak az intézet által engedélyezett foglalkozás-egészségügyi szolgáltatónak az adatait, amellyel a kereskedő szerződést kötött a foglalkozás-egészségügyi ellátás biztosítására.

11.4. Építésügyi hatósági engedélyezés alá nem tartozó átalakításhoz, illetve a bejelentett adatok módosításához szükséges szakhatósági hozzájárulási kérelemhez házilagos kivitelezésű, méretarányos alaprajzot és cikklistát kell csatolni.

11.5. Mozgóárusításhoz a tervezett útvonalat és árusító helyeket, a bázishelyet is meg kell jelölni.

A mozgóárusítási kérelemhez csatolni kell:

- a) a vízellátás, szennyvízelvezetés, energiaszolgáltatás,
- b) a hulladékszállítás, -elhelyezés,
- c) a kézmosási, WC-használati lehetőség,
- d) a mosogatás, takarítás, fertőtlenítés feltételeit tartalmazó útmutatókat.

7. számú melléklet a 90/2003. (VII. 30.) FVM-ESzCsM együttes rendelethez

A hatósági állatorvos felügyelete alá rendelt kisegítők szakképzési követelményei

1. A 3. számú melléklet 2.1., 3., 5.4. és 5.5. pontjának hatálya alá tartozó létesítményekben, valamint az engedélyezett hűtőraktárakban a hatósági állatorvos felügyelete alá rendelt kisegítők hatósági szakképzésére vonatkozó szabályok

1.1. Csak azok a jelöltek bocsáthatók vizsgára, akik bizonyítják, hogy részt vettek egy laboratóriumi bemutatókat is magában foglaló, legalább 400 órás elméleti tanfolyamon - amelyet az állomás és az intézet engedélyezett, az 1.3. pont a) alpontjában hivatkozott témákban -, valamint hatósági állatorvos felügyelete alatt legalább 200 órás gyakorlati képzésben részesültek. A gyakorlati képzést a vágóhidakon, daraboló üzemekben, hűtőraktárakban és friss húst vizsgáló állomásokon kell elvégezni.

1.2. A 3. számú melléklet 5.4. pontjának követelményeit teljesítő létesítményekben alkalmazott kisegítők számára elegendő az 1.1. pont alatti tanfolyam elméleti részének 200 órára csökkentett anyaga, a gyakorlati képzés változatlanul hagyásával.

1.3. A vizsga egy elméleti és egy gyakorlati részből áll és a következő tárgyra terjed ki:

a) elméleti rész:

- a vágott állatok anatómiai és fiziológiai alapismerete,
- a vágott állatok patológiai alapismerete,
- a vágott állatok patológiai anatómiai alapismerete,
- higiéniai alapismeretek, különösen az ipari higiénia, vágás, darabolás és egyéb raktározás higiénijának és a munka higiénijának ismerete,
- a vágás, valamint a friss húsvizsgálati, kikészítési, védőcsomagolási, csomagolási és szállítási módszereinek és eljárásának ismerete,
- a munkavégzésre vonatkozó törvények, rendeletek és adminisztratív előírások ismerete,
- mintavételi eljárások;

b) gyakorlati rész:

- a vágott állatok vizsgálata és értékelése,
- állatfajok meghatározása az állat jellemző részeinek vizsgálatából,
- a vágott állatok bizonyos számú olyan részének meghatározása, amelyeken elváltozások következtek be, és ennek magyarázata,
- post-mortem vizsgálat egy vágóhídon,
- higiéniai ellenőrzés,
- mintavétel.

2. A 3. számú melléklet 5.3. pontjának hatálya alá tartozó létesítményekben a hatósági állatorvos felügyelete alá rendelt kisegítők hatósági szakképzési követelményei

2.1. Csak azokat a jelentkezőket lehet vizsgára engedni, akik igazolják, hogy

a) olyan, laboratóriumi bemutatókat is magában foglaló elméleti tanfolyamot végeztek, amelyet az állomás és az intézet az 1.3. pont a) alpontjában leírt tárgyokban engedélyezett;

b) gyakorlati oktatásban vettek részt hatósági állatorvos felügyeletével.

A gyakorlati oktatásra vágóhidakon, daraboló üzemekben, hűtőházakban és nyers húsvizsgálati helyeken, vagy a vágás előtti vizsgálatot illetően, telepen kerül sor.

2.2. Azok a segédek akik az 1. pont követelményeit teljesítették, olyan tanfolyamot is végezhetnek, ahol az elméleti részt 160 órára csökkentették.

2.3. A vizsga egy elméleti és egy gyakorlati részből áll, és az alábbiakra terjed ki:

2.3.1. A telepek vizsgálatánál:

a) elméleti rész:

- jártasság a baromfiiparban - szervezés, gazdasági jelentőség, termelési módszerek, nemzetközi kereskedelem stb.,
- a baromfiak anatómiája és kórbonctana,

- betegségek alapfokú ismerete - vírusok, baktériumok, élősködők stb.,
- megfigyelés a betegségek, a gyógyszerek/oltások alkalmazása és maradékanyag-vizsgálatok követésére,
- higiéniai és egészségügyi vizsgálat,
- állatvédelem a gazdaságban, szállítás közben és a vágóhídon,
- környezetvédelmi ellenőrzések az épületekben, gazdaságokban és általában,
- nemzeti és nemzetközi szabályok,
- fogyasztói szokások és minőség-ellenőrzés;

b) gyakorlati rész:

- különféle típusú és tartási körülményeket alkalmazó gazdaságok látogatása,
- gyártó létesítmények látogatása,
- szállítóeszközök be- és kirakodása,
- laboratórium látogatások,
- állat-egészségügyi ellenőrzések,
- dokumentáció,
- gyakorlati tapasztalat;

2.3.2. Vágóhidak vizsgálatánál:

a) elméleti rész:

- a levágott állatok anatómiájának és élettanának alapfokú ismerete,
- a levágott állatok kórbonctanának alapfokú ismerete,
- a levágott állatok kórbonctani anatómiájának alapfokú ismerete,
- a higiénia és különösen az ipari higiénia, a vágási, darabolási és tárolási higiénia, valamint a munkahigiénia alapfokú ismerete,
- a vágás, továbbá a húsvizsgálat, az előkészítés, egyedi és gyűjtőcsomagolás és szállítás módszereinek és eljárásainak ismerete,
- a munkájuk végzésével kapcsolatos törvények, rendeletek és közigazgatási rendelkezések ismerete,
- mintavételi eljárások;

b) gyakorlati rész:

- a levágott állatok vizsgálata és bírálata,
- az állatfaj meghatározása a levágott állat jellegzetes részeinek vizsgálata alapján,
- a levágott állatok néhány olyan részének meghatározása, amelyekben elváltozások észlelhetők, és azzal kapcsolatos észrevételek,
- vágás utáni vizsgálat egy vágóhídon,
- higiéniai ellenőrzés,
- mintavétel.

3. A 3. számú melléklet 2.1., 3., 5.4. és 5.5. pontjainak hatálya alá tartozó létesítményekben, valamint az engedélyezett hűtőraktárakban a hatósági állatorvos felügyelete alá rendelt kisegítők hatósági szakképzését tanúsító bizonyítvány

„Engedélyezett és jóváhagyott vágóhídon, friss hús daraboló üzemben és engedélyezett hűtőraktárban - kivéve az engedélyezett baromfi, házinyúl, tenyésztett apró- és szárnyasvad vágóhídon és apróvad-feldolgozó üzemben -, a hatósági állatorvos felügyelete alá rendelt kisegítők hatósági szakképzését tanúsító bizonyítvány

[a 90/2003. (VII. 30.) FVM-ESzCsM együttes rendelet szerint]

A bizonyítvány száma:

A bizonyítványt kiállító állam megkülönböztető jele: HU

Vezetéknév:

Keresztnév (-nevek):

Születés ideje (év, hónap, nap) és helye:

Állampolgárság:

A tulajdonos aláírása:

Kiállította:

Kelt:

P. H.

.....
aláírás”

4. A 3. számú melléklet 5.3. pontjának hatálya alá tartozó létesítményekben a hatósági állatorvos felügyelete alá rendelt kisegítők hatósági szakképzését tanúsító bizonyítvány

„Engedélyezett baromfi, házinyúl, tenyésztett apró- és szárnyasvad vágóhídon és apróvad-feldolgozó üzemben a hatósági állatorvos felügyelete alá rendelt kisegítők hatósági szakképzését tanúsító bizonyítvány

[a 90/2003. (VII. 30.) FVM-ESzCsM együttes rendelet szerint]

A bizonyítvány száma:

A bizonyítványt kiállító állam megkülönböztető jele: HU

Vezetéknév:

Keresztnév (-nevek):

Születés ideje (év, hónap, nap) és helye:

Állampolgárság:

A tulajdonos aláírása:

Kiállította:

Kelt:

P. H.

.....
aláírás”

8. számú melléklet a 90/2003. (VII. 30.) FVM-ESzCsM együttes rendelethez

Az élelmiszer-forgalmazásban részt vevő személyek kötelező közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, minőségügyi és környezetvédelmi vizsgájának feltételei

1. A közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, minőségügyi és környezetvédelmi vizsgára (a továbbiakban: vizsga) az arra kötelezettek egyénileg vagy tanfolyamon készülhetnek fel. A tanfolyami felkészítő oktatás időtartama a vizsgára kötelezett dolgozó munkakörétől függően legalább 3, legfeljebb 8 óra.

2. Az emelt szintű tanfolyam oktatási anyagának az alábbi fejezetekre kell kiterjednie:

2.1. Közegészségügyi ismeretek:

a) e rendelet és a vonatkozó külön jogszabályok megfelelő részei,

b) a fagyalt előállításával és forgalomba hozatalával, az étkeztetéssel és a gombával kapcsolatos közegészségügyi előírások,

c) az üzletek működéséről és belkereskedelmi tevékenység folytatásának feltételeiről szóló kormányrendelet vonatkozó előírásai,

d) táplálkozás-élettani, élelmiszer-mikrobiológiai és -toxikológiai, valamint járványügyi alapismeretek,

e) település- és környezet-egészségügyi ismeretek: ivóvíz higiéné, szennyvíz- és hulladékkezelés,

f) rovarok és rágcsálók elleni védekezés,

g) személyi higiéné.

2.2. Élelmiszer-higiéniai ismeretek:

a) e rendelet és a vonatkozó külön jogszabályok megfelelő részei,

b) a veszélyelemzésről és kritikus szabályozási pontokról (HACCP) szóló alapelvek,

c) az élelmiszer-forgalmazás technológia és az élelmiszer-higiénia kapcsolatrendszerének alapismeretei.

2.3. Minőségügyi ismeretek: e rendelet és a vonatkozó külön jogszabályok megfelelő részei.

2.4. Környezetvédelmi ismeretek:

- a) e rendelet és a vonatkozó külön jogszabályok megfelelő részei,
- b) a környezet védelmének általános szabályairól szóló 1995. évi LIII. törvény, továbbá a hulladék, illetve a veszélyes hulladékkezelésre, valamint a víz-, a levegőtisztaság és a zajvédelemre vonatkozó ismeretek,
- c) az élelmiszerek csomagolóanyagával kapcsolatos jogi előírások.

3.1. Az élelmiszer-forgalmazó hely élelmiszer-biztonsági feladatokért is felelős vezetőinek 3 évente emelt szintű oktatáson kell részt vennie.

3.2. Az élelmiszer-forgalmazó hely egyéb dolgozóinak a munkakörüknek megfelelő szakosított képzésben kell részt venni. A szakosított képzés oktatási anyagába a 2.1.-2.3. pontokban megfogalmazottaknak a vizsgázó munkakörére, tevékenységére vonatkozó részeit kell beépíteni.

3.3. Üzlethálózatok számára készített oktatási anyagot az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálatnak az üzlethálózat központja szerint illetékes megyei (fővárosi) intézete és az állomás hagyja jóvá az OÉTI és az OÉVI bevonásával.