

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

**Valamennyi élelmiszer-előállító 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, fertőző forrásoktól (rovarok, rágcsálók, egyéb állatok) való védelmét,

d) a megfelelő hőmérsékleti feltételek biztosítását a higiénikus élelmiszer-előállításhoz, - 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 fertőtlenítőszerket 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 fertőtlenítőszer használható.

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 fertőtlenítőszereket 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 fertőtlenítőszereket, 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 ételkészítés-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 ételkészítési csomagolására szolgáló üvegeket, egyéb tartályokat töltés előtt a technológiai utasításban meghatározott módon ki kell tisztítani. A láthatóan sérült, törött vagy más okból rendeltetésszerű használatra alkalmatlan üveg, palack stb. tisztítását nem szabad megkezdeni.

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 ételkészítés továbbítására szolgáló csővezeték, szivattyútisztítószerek és fertőtlenítőszerek 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 tisztítószerek 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 ételkészítési elvétel, vagy gondoskodtak annak szennyeződés elleni megfelelő védelméről. A csatornahálózatot az ott levő ételkészítés és csomagolóanyag eltávolítása után szabad felbontani és javítani.

2.7.2. Technológiai berendezések javítását és karbantartását akkor szabad az ételkészítés-előállítás, -forgalmazás félbeszakítása nélkül végezni, ha az elkerülhetetlen és az ételkészítés 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. légfűgőny, 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 ételkészítés-előállítást, -feldolgozást vagy -forgalmazást, illetve azoknak a környezetét ne veszélyeztesse. Az irtószerek kihelyezési helyeket meg kell határozni. Az adott létesítmény egész területén, az épületen belül - kivéve azokat a helyiségeket, amelyekben csomagolatlan ételkészítés van - és kívül, a rágcsálók ellen kihelyezett számozott bűvő-mérgező ládák elhelyezését nyilvántartó térképet kell készíteni. A kihelyezett bűvő-mérgező ládákat 1-től felfelé haladó arab számmal kell jelölni. Bűvő-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 csaletket 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 bűvő-mérgező ládában 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 kéztörlésre használatos higiénikus eszközökkel vagy kézszáritókkal ellátott, kézmosó berendezést kell biztosítani a legmegfelelőbb helyeken és módon.

2.20. Megfelelő számú vízőblítéses 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 élelmiszerekkel 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 szennyezhessék.

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

büzelzáróval 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 ételkészítés-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 ételkészítést előkészítenek, kezelnek, feldolgoznak vagy forgalmaznak:

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 ételkészítésbe 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 ételkészítés 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 ételkészítéssel érintkeznek (beleértve a berendezéseket is), legyenek épek, könnyen tisztíthatóak és ahol szükséges fertőtleníthetőek. Ez megköveteli a 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 ételkészítési eszközök 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 ételkészítés-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 ételkészítési eszközök 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 élelmiszerrel 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 vezethet 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 szánunk, 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 használni, 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 élelmiszereken 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 élelmiszereken kívül valamely más áru szállítására, vagy egyidejűleg többféle élelmiszer szállítására használták, az egyes szállítmányok közt a rakert 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-eltérést 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 élelmiszerekkel érintkező fémrészzeit nem korródálódó anyagból kell előállítani.

Az eszközt korrózió ellen védeni kell, amennyiben az fémrészzeit 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 csővezeték vagy nem teljesen zárt vezeték szabad alkalmazni, amely

- a) jól illeszkedik,
- b) görbületei gyűrődésmentesek, iv 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 élelmiszerekkel 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. Élelmiszerrel 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 szennyeződhetnek.

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

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

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

6.11. Csomagolóanyag felirata az élelmiszerrel 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 élelmiszerrel 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 élelmiszeri 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 engedélye szükséges.

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 termelés 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, kezeken 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 élelmiszerekkel 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 fertőzödjének. 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, rovarragott, 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 határainakig meg kell őrizni.

10.9.1. Egészséges csecsemők és gyermekek táplálására szolgáló élelmiszereket, diétás élelmiszereket, nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak, testépítőknél, 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 előállításának engedélyében 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 felszolgálat 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, pasztórozás, 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 olvadékvíz 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 nyílnak 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 ötévenként továbbképzés kötelező. Az ötévenkénti 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.