

A lekérdezés napja: 1999.08.30.

17/1999. (II.10.) FVM-EüM együttes rendelet

az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniai feltételeiről

Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény 27.§-ának (7) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján - az érdekelt miniszterekkel, országos hatáskörű szervek vezetőivel és az érdekképviselői szervekkel egyetértésben - a következőket rendeljük el:

1.§ (1) Közfogyasztásra szolgáló élelmiszer előállítását és forgalmazását e rendelet mellékleteiben foglalt higiéniai követelményeknek megfelelően kell végezni.

(2) A rendelet hatálya kiterjed a közfogyasztás céljából élelmiszer-előállítással és -forgalmazással foglalkozó természetes és jogi személyekre, továbbá jogi személyiséggel nem rendelkező gazdasági társaságokra.

(3) A rendelet alkalmazásában

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

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

c) a forgalmazás helye: üzlet, mozgóbolt, élelmiszert forgalmazó automata, mozgóárusító eszköz, amelyben, illetve amelyből élelmiszer-forgalmazó tevékenységet végeznek.

2.§ (1) A vágóállatok szállítására és levágása során alkalmazni kell az állatok védelméről és kíméletéről szóló törvény vonatkozó rendelkezéseit is. Állati eredetű élelmiszerek előállításánál és forgalmazásánál az Állategészségügyi Szabályzat előírásait is meg kell tartani.

(2) A fagylalt-előállítás higiéniai követelményeit külön jogszabályban írja elő.

(3) Élelmiszer-kereskedelem keretében az élelmiszer helyébe fogyasztással történő értékesítésnél az étkeztetésre vonatkozó jogszabályok előírásait alkalmazni kell.

(4) Főtt kukorica üzlethelyiségen kívül előzetes közegészségügyi engedély alapján árusítható.

(5) A vendéglátás és a közétkeztetés keretében történő étel-, ital, illetve élelmiszer-előállítás és -forgalmazás feltételeiről külön jogszabályok rendelkeznek.

(6) E rendelet előírásai a vásáron, a piacon, a vásárcsarnokban működő üzletekre is vonatkoznak. A vásári, a piaci és a vásárcsarnoki élelmiszer-árusításnál egyéb jogszabály előírásait is be kell tartani.

(7) Az élelmiszer-előállítás során használt gépek, berendezések, higiéniai alkalmasságának tanúsításáról és

kialakításának higiéniai szabályairól külön jogszabály rendelkezik.

3.§ (1) A mellékletben foglalt követelmények teljesítése során az élelmiszer előállítójának és forgalmazójának vizsgálnia kell azokat a feltételeket, amelyek

- a) a higiénikus élelmiszer-termelés és -forgalmazás alapvető műszaki-technológiai feltételeit képezik;
- b) az üzemi, forgalmazóhelyi vagy a személyi higiéniával függnek össze;
- c) a közegészségügyi, járványügyi és állategészségügyi-járványügyi biztonságot szolgálják;
- d) a Veszélye Elemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (a továbbiakban: HACCP) rendszer vagy egyes elemei működtetésével kapcsolatosak.

(2) Az egyes műszaki, technológiai feltételekre vonatkozó - az 1. számú mellékletben foglalt - rendelkezések alkalmazása alól, különleges iparági, kisüzemi adottságok és körülmények mérlegelése alapján az illetékes megyei (fővárosi) Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás (a továbbiakban: Állomás) az engedélyezésben érintett szakhatóságok egyetértésével felmentést adhat akkor, ha az nem érinti az alapvető műszaki technológiai feltételeket, az üzemi és a személyi higiéniát, továbbá a közegészségügyi, járványügyi és állategészségügyi-járványügyi biztonságot.

4.§ Azok az élelmiszer-előállítók, akiket a levágott állatok - az 1. számú mellékletben meghatározott - száma vagy a termékek mennyisége alapján az Állomás - az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (ÁNTSZ) megyei (fővárosi), városi (fővárosi kerületi) Intézete (a továbbiakban: Intézet) egyetértésével - kisüzemnek minősít, a kisüzemekre előírt élelmiszer-higiéniai feltételek szerint folytathatják tevékenységüket.

5.§ (1) Az élelmiszert kivitelre termelő élelmiszer-előállító helyeknél - az 1. számú melléklet rendelkezésein túlmenően - a jogszabályon, a nemzetközi és a külkereskedelmi szerződésen, illetve a külön szerződésen alapuló export-előírásokban meghatározott feltételeket is meg kell valósítani.

(2) Az állati eredetű élelmiszer előállítása esetén az exportáló ország élelmiszer-higiéniai követelményeinek teljesítését az Állomás az Országos Élelmiszervizsgáló Intézet bevonásával vizsgálja. Ennek alapján a földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium (a továbbiakban: Minisztérium) az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyeket ellenőrzési szám kijelölése mellett nyilvántartásba veszi, és meghatározott körben az élelmiszerek külföldi kivitelére engedélyt ad.

(3) Ha az importáló ország illetékes hatósága a nyersanyagra, termelésre vagy a termékre nézve az élelmiszer-előállító hellyel szemben - az (1) bekezdésben foglaltak alapján - élelmiszer-higiéniai és állategészségügyi követelményeket támasztott és ezek meglétéről az állategészségügyi hatóságtól nyilatkozatot, igazolást igényel, az élelmiszer-előállító hely a termelés műszaki-technikai feltételeinek és a technológiáinak a megváltoztatását, valamint a termelési kapacitás növelését köteles előzetesen bejelenteni az Állomáson keresztül a Minisztériumnak.

(4) Ha az élelmiszer-előállító hely higiéniai állapota nem felel meg az (1) bekezdésben meghatározott követelményeknek, illetőleg azok megtartása bizonytalanra vált, a Minisztérium a követelményeknek megfelelő élelmiszer-higiéniai feltételek megteremtéséig megtilthatja az exportszállítást, visszavonhatja az export kijelölését.

6.§ (1) Élelmiszer-kereskedelmi üzlet, mozgóbolt létesítéséhez, átalakításához használatba vételéhez, üzemeltetéséhez, mozgóárusító eszköz, élelmiszer-forgalmazó automata kialakításához, működtetéséhez, az élelmiszer-előállító helyről közvetlenül történő élelmiszer-forgalmazási tevékenység végzéséhez, továbbá alkalmi árusítás esetén a más jogszabályokban rögzített feltételek mellett a területileg illetékes Intézet és Állomás szakhatósági hozzájárulása szükséges.

(2) A közegészségügyi szakhatósági hozzájárulás iránti kérelemhez a 2. számú melléklet 2. számú függeléke szerinti adatokat kell közölni.

(3) A közegészségügyi és az állategészségügyi szakhatósági hozzájárulást az árusítás helyén kell tartani.

7.§ (1) Az élelmiszer-előállítónak a HACCP rendszer következő elemeit kell alkalmaznia:

- a) a lehetséges veszélyek megállapítása az élelmiszer-előállítás valamennyi szakaszában, a veszélyek előfordulási valószínűségének értékelése és a szabályozásukra szolgáló megelőző intézkedések megállapítása;
- b) azon pontok, eljárások, műveleti lépések meghatározása, amelyek szabályozásával a veszélyek megszüntethetők, vagy előfordulásul valószínűsége a lehető legkisebbre csökkenthető az élelmiszer-előállítás bármely szakaszában (Kritikus Szabályozási Pontok);
- c) azoknak a kritikus határértékeknek a megállapítása, amelyeket be kell tartani annak biztosítására, hogy a Kritikus Szabályozási Pont állandóan szabályozott legyen;
- d) a kritikus szabályozási pontok szabályozását felügyelő rendszer felállítása az ütemterv szerint tervezett vizsgálatok vagy megfigyelések alapján;
- e) azoknak a helyesbítő tevékenységeknek a meghatározása, amelyeket akkor kell elvégezni, ha a felügyelet azt jelzi, hogy egy adott Kritikus Szabályozási Pont nem áll szabályozása alatt.

Lásd: 10.§ (2) bekezdés.

(2) A Kritikus Szabályozási Pontokat az élelmiszer jellegére, előállítására, kezelésére, kiserelési, tárolási és szállítási módjára figyelemmel kell meghatározni. A veszélyelemzést, a Kritikus Szabályozási Pontokat, a szabályozó intézkedéseket és a felügyelő rendszert meghatározott időközönként, valamint az élelmiszer-előállító tevékenység megváltozása esetén felül kell vizsgálni.

(3) A rendelet 1. számú mellékletének függelékei a "Jó Higiéniai Gyakorlat" alapkövetelményeit tartalmazzák.

8.§ Ha az élelmiszer előállítója vagy forgalmazója tudomást szerez az általa előállított vagy forgalmazott élelmiszerektől eredő megbetegedésről vagy annak gyanújáról, köteles az illetékes Intézetet - az előállító az illetékes Állomást is - haladéktalanul értesíteni, és a kérdéses élelmiszer előállításának, árusításának megszüntetéséről, valamint az élelmiszer megjelöléséről, elkülönített tárolásáról és megőrzéséről gondoskodni.

9.§ E rendelet előírásainak alkalmazásakor a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó irányelveit is figyelembe kell venni.

10.§ (1) Ez a rendelet - a 7.§ kivételével - a kihirdetése napján lép hatályba, egyidejűleg hatályát veszti az élelmiszerek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 3/1989. (III.12.) MÉM-SZEM együttes rendelet, az élelmiszer-forgalom közegészségügyi szabályainak megállapításáról szóló 4/1961. (X.14.) EüM rendelet és az 1/1996. (I.9.) FM-NM-IKM együttes rendelettel módosított, az élelmiszerellátás körében dolgozók egészségügyi oktatásáról szóló 8200-2/1953. (Eü. K. 7.) EüM utasítás élelmiszer-kereskedelemre vonatkozó részére.

(2) A rendelet 7.§-át 2002. január 1. napjától kell alkalmazni.

(3) 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 összeegyeztethető szabályozást tartalmaz a Tanács 93/43/EGK irányelvvel az élelmiszer-higiéniről.

**1. számú melléklet a 17/1999. (II.10.) FVM-EüM együttes rendelethez
Az élelmiszerek előállításának élelmiszer-higiéniai feltételei**

**AZ ÉLELMISZEREK ELŐÁLLÍTÁSÁRA VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS
RENDELKEZÉSEK**

I. Fejezet

**AZ ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÓ HELYRE, ÉPÜLETRE, ANNAK KÖRNYEZETÉRE,
BERENDEZÉSÉRE ÉS AZ ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÁS ESZKÖZEIRE
VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK**

Az élelmiszer-előállító hely környezetének és belső területének kialakítása

1.§ Élelmiszer-előállító helyet olyan területre szabad telepíteni, amely a közegészségügyi, állategészségügyi, környezetvédelmi feltételeknek megfelel, és ahol az élelmiszer-előállításhoz szükséges ivóvíz minőségű víz (a továbbiakban: ivóvíz) megfelelő mennyiségben rendelkezésre áll, a szennyvíz elvezetése, a tisztított szennyvíz, valamint a keletkező szennyvíziszap, hulladék és szemét elhelyezése az előírásoknak megfelelően megoldható.

2.§ (1) Az élelmiszer-előállító helyhez tartozó területet be kell keríteni.

(2) Az élelmiszer-előállító hely kerítésén kívül hulladék, szemét, trágya olyan távolság megtartásával helyezhető el, tárolható, amely nem teszi lehetővé, hogy az esetleg elszaporodó rágcsálók és rovarok veszélyeztessék annak környezetét, és hogy bűzzel, porral, füsttel vagy egyéb módon szennyezést okozzon.

(3) Élelmiszer-előállító hely és állati hulladékot feldolgozó, tároló hely vagy létesítmény nem szennyezheti a környezetet a jogszabályban megengedett határértéken felül bűzzel, porral, füsttel, egyéb szennyező anyaggal, zajjal, továbbá hulladékkal.

3.§ (1) Az élelmiszer-előállító helyhez tartozó, az előállítás során használt beépítetlen területrészt pormentes, tisztán tartható, szilárd burkolattal, a csapadékvíz eltávolítására alkalmas vízgyűjtőrendszerrel kell ellátni, a használaton kívüli területet szilárd burkolattal vagy gyeperesítéssel és fásítással portalanítani kell.

(2) Az élelmiszer-előállító hely területén a vasúti rakodó területeken enyhe lejtésű, szilárd, mosható burkolatot kell kialakítani.

4.§ (1) Az állati eredetű nyersanyagot feldolgozó és tároló élelmiszer-előállító helyek személy- és járműbejáratánál a személy és jármű fertőtlenítés feltételeit ki kell alakítani. Állta-járványveszély esetén az Állomás határozata szerint kell ezeket üzemeltetni.

(2) A személyforgalom részére a teherforgalomtól elválasztott bejáratot kell kialakítani.

5.§ Az élelmiszer-előállító hely területén a tiszta és a szennyezett övezetet, valamint azok forgalmát egymástól el kell különíteni.

Az élelmiszer-előállító hely szennyezett övezete

6.§ (1) Növényi eredetű termékeket előállító élelmiszer-előállító hely esetében a szennyezett övezetbe tartozik a

- a) göngyölegtelep, göngyölegraktár;
- b) kazánház, hűtőgépház;
- c) méregraktár, egyéb anyagraktár;
- d) csatornatisztító eszközök raktára;
- e) szennyvízkezelő helyek;
- f) szemét- és hulladéktároló helyek;
- g) javító-, karbantartó üzem, akkumulátortöltő helyiségek;
- h) műszaki, építési és tüzelőanyagok tárolóhelyei;
- i) gépkocsigarázs;
- f) gépkocsimosó hely, helyiség;
- k) szellőző, gépház;
- l) újbóli felhasználásra kerülő csomagolóanyagok (palackok, üvegek, rekeszek stb.), valamint a belső anyagmozgatásra és ideiglenes árutárolásra használt edényzet (műanyagrekeszek, hordók stb.) mosására szolgáló helyiségek;
- m) szántóföldről, kertészetből beszállított nyersanyag;
- n) visszáru fogadására, tárolására, előkezelésére szolgáló létesítmény.

(2) Az állati eredetű termékeket előállító élelmiszer-előállító hely esetében a szennyezett övezetbe tartozó létesítmények az (1) bekezdés szerint és az adott iparágra vonatkozó előírásokkal együtt kerülnek megállapításra, amelyeket az 1. számú melléklet függelékei tartalmaznak.

7.§ Az élelmiszer-előállító hely területének locsolásához, a tároló és rakodó területek, a közlekedési útvonalak stb. tisztításához elegendő mennyiségű vizet és vízkivételi helyet kell létesíteni. A tisztítandó területek megfelelő lejtéséről és vízelvezetéséről, valamint az elvezetett víz kezeléséről és ártalommentes elhelyezéséről szükség szerint gondoskodni kell.

Az élelmiszer-előállító hely épületei és termőhelyiségei

8.§ (1) Az élelmiszer-előállító hely épületeit és termelőhelyiségeit úgy kell méretezni, kiképezni, felszerelni, a technológiai vonalakat úgy kell kialakítani, hogy a tiszta és a szennyezett élelmiszer-előállítási folyamatok egymástól elkülönüljenek és zsúfoltságtól mentesen, tisztán, megszakítás nélkül - folyamatában előrehaladó, kereszteződéseket elkerülő módon - elvégezhetők legyenek.

(2) A nem élelmezési célokra termelő üzemrészeket az élelmiszer-feldolgozó üzemrészekről, termelőhelyiségektől el kell különíteni.

9.§ (1) Az élelmiszer-előállítás és termékek sajátosságainak megfelelő nagyságú nyersanyagfogadó, nyersanyag-raktározó, előkészítő, feldolgozó, csomagoló, fűrés- és késztermék raktározó és kiadó helyiséget vagy helyet kell létesíteni.

(2) Ha a nyersanyag vagy termék védelme érdekében szükséges, fedett vagy zárt fogadó-, rakodóhelyet kell létesíteni.

10.§ Az élelmiszer-előállító hely elrendezését, kialakítás, építészeti megoldását és méretét úgy kell meghatározni, hogy

- a) lehetővé tegye a megfelelő tisztántartását és fertőtlenítését;

- b) az élelmiszerek ne kerülhessenek kapcsolatba szennyező, illetve mérgező anyagokkal, valamint azokra nedvesség ne kondenzálhasson, ne, kívánt felületi szennyeződés ne képződhessen;
- c) lehetővé tegyék a jó ételkészítési-higiéniai gyakorlat alkalmazását, amely magában foglalja a védekezést, a berendezéseket, az anyagokat, a vizet, a levegőt vagy a dolgozók által, valamint a rovarok és más kártevők által terjesztett szennyeződés megelőzését;
- d) megfelelő hőmérsékleti feltételeket nyújtson, biztosítja a megfelelő megvilágítást és szellőzést.

11.§ (1) Az ételkészítési-előállító helyek mesterséges megvilágításához olyan fényforrást kell alkalmazni, melynek fényénél jól észlelhetők az ételkészítési esetleges elváltozásai és az egyes munkafolyamatok végzését árnyékképződés nem zavarja.

(2) A világítótesteket úgy kell kiképezni és elhelyezni, hogy azok jól tisztíthatók legyenek, és törésük esetén a dolgozók testi épségét ne veszélyeztessék, az ételkészítést ne szennyezhessek.

12.§(1) Az ételkészítési-előállító helyeken a termék vagy az ételkészítési-előállítás jellege által megkívánt légállapotot kell biztosítani természetes szellőzés vagy mesterséges szellőztetés útján.

(2) Főzőhelyiségekben és minden magas páratartalmú helyiségben hatékony páraelszívást kell alkalmazni a páraelszívás megakadályozása érdekében. A páraelszívó működését rendszeresen ellenőrizni kell.

(3) A szellőző és klímaberendezéseket úgy kell kialakítani, hogy tisztázásuk szükség szerint elvégezhető legyen. El kell kerülni, hogy a gépi úton eltávolított szennyezett levegő tiszta levegőjű területre kerüljön.

(4) Minden mellékhelyiséget el kell látni megfelelő természetes szellőzésre vagy mesterséges szellőztetésre alkalmas berendezéssel.

Szociális és egészségügyi létesítmények

13.§ Az ételkészítési-előállító helyen csak az arra kijelölt helyen lehet étkezni és dohányozni.

14.§ (1) Az ételkészítési-előállító helyen dolgozók legmagasabb létszámát alapul véve a szabványoknak és az előírásoknak megfelelő nagyságú, felszereltségű és számú az egészségügyi követelményeket kielégítő öltözőt, hideg-meleg folyó ivóvízzel ellátott - az állati eredetű ételkészítési-előállító ételkészítési-előállító helyeken nem kézi működtetésű - mosdót, továbbá zuhanyozót kell létesíteni.

(2) A termelőhelyiségekből nyíló WC-k előtt előteret kell létesíteni, azt lengőajtóval kell ellátni. A WC-k előterét el kell látni nem kézzel működtethető, hideg és meleg ivóvizet szolgáltató kézmosóval, valamint a tisztálkodáshoz és fertőtlenítéshez, továbbá a kéztörléshez vagy szárításhoz szükséges eszközökkel és berendezéssel. Az előtérben a munka- és védőköpenyek részére ruhaakasztó fogast kell felszerelni.

(3) A női WC-ben lábban működtethető, fedéllel ellátott hulladékgyűjtőt kell elhelyezni.

(4) Az ételkészítési-előállító helyekhez tartozó WC-eket kizárólag az ott dolgozók használhatják. Más személyek részére, a forgalom szerint szükséges számú külön WC-t kell létesíteni vagy kijelölni.

(5) A termelés sajátosságainak megfelelően csizma- és köténymosó helyet kell kialakítani.

(6) A fürdő, zuhanyozó, kézmosó és WC berendezéseit meghibásodásuk esetén azonnal meg kell javítani.

15.§ (1) Az élelmiszer-előállító helyen az élelmiszer-előállítás sajátosságainak megfelelő számú és elhelyezésű folyó, hideg és meleg ivóvízes - az állati eredetű élelmiszert előállító élelmiszer-előállító helyeken nem kézzel működtethető - kézmosót kell felszerelni, és ezeket elegendő kézmosó és fertőtlenítő szerrel, egyszer használható kéztörlőkkel vagy elektromos kézszáritóval, valamint hulladéktárolóval kell ellátni.

(2) Élelmiszer mosására szolgáló csapat a kézmosótálcától elkülönítetten kell rendelkezésre bocsátani, hideg-meleg ivóvíz biztosításával.

16.§ A vízelvezető- és csatornahálózatot úgy kell kialakítani, hogy az élelmiszerek szennyeződésének kockázata elkerülhető legyen.

Az élelmiszer-előállító helyre vonatkozó különös követelmények

17.§ (1) Az élelmiszer-előállító hely padozatának szilárdnak, ellenállónak, folyadékot át nem eresztőnek, csúszásmentesnek, könnyen tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell lennie. A padozatot úgy kell kialakítani, hogy az a csatornaszemek irányában lejtjen. A padozat és a falak, oszlopok találkozását lekerekítetten kell kiképezni.

(2) Megfelelő számú és elhelyezésű padlóösszefolyót, valamint olyan méretezésű és lejtésű zárt csatornahálózatot kell létesíteni, amely mindenkor alkalmas a keletkező szennyvíz zavartalan elvezetésére.

(3) A csatornaszemeket bűzelzáróval kell ellátni.

(4) 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 ellátott és felnyitható ráccsal fedett csatornaszemen át kell a csatornahálózatba bevezetni. A nyitott csatorna fedőrácsozatára gép vagy más berendezési tárgy nem helyezhető.

18.§ (1) Az élelmiszer-előállító hely falainak és azok burkolatának szilárdnak, sima felületű anyagból kialakítottnak kell lennie. A szennyeződésnek, nedvességnek kitett falakat - az élelmiszer-előállítás sajátosságaitól függően - a szennyeződés felső határáig, de legalább 2 m magasságig világos színű, mosható, fertőtleníthető, résmentes burkolattal vagy bevonattal kell ellátni, amelyen a szennyeződés jól látható.

(2) Kerülni kell a falsíkon szenny- és porfogó tárgyak felszerelését.

(3) A falakon levő elektromos vezetékeket a tisztítást nem akadályozó módon kell felszerelni, vagy tisztítható burkolattal kell ellátni.

(4) Növényi eredetű élelmiszer-nyersanyagot tároló helyeken a sík falburkolattal történő kialakítástól el lehet tárnai.

(5) A falakat a szállító útvonalak mentén és minden más helyen - ahol a padozaton kocsikat mozgatnak - megfelelő védelemmel (kerékvetővel, élvédővel vagy védőkorrálattal) célszerű ellátni olyan módon, hogy a falak könnyen tisztíthatók legyenek.

(6) A falak vagy a mennyezet burkolására, bevonására használt anyagok esetében az (1) bekezdésben leírtak az irányadók.

(7) A termelőhelyiségeken belüli közlekedési utakat az üzemeltetett anyagmozgató, szállító eszközök méreteinek figyelembevételével kell kialakítani.

19.§ A mennyezeteket és a felsőpályás szerelvényeket úgy kell megtervezni, kialakítani és megépíteni, hogy azokon szennyező anyagok ne gyűlhessenek össze, kondenzáció, valamint nem kívánatos bevonatok ne képződhessenek, azokról szennyező részecskék élelmiszerbe nem hullhassanak, és megbízható módon takaríthatók legyenek.

20.§ (1) A nyílászáró szerkezeteket jól tisztántartható és fertőtleníthető anyagból kell készíteni, és jól záródóan kell kialakítani. A nyitható ablakokat rovarhálóval kell felszerelni. A magasban levő szellőző ablakokat távnyitó szerkezettel kell ellátni.

(2) A helyiségek valamennyi belső párkányát legalább 45°-os lejtéssel kell kialakítani vagy más módon kell biztosítani, hogy azokon semmit se lehessen tartani. A párkányokat mosható burkolattal is el kell látni.

(3) Azokon a helyeken, ahol a nyitott ablakokon keresztül az élelmiszerek szennyeződhetnek, az ablakokat az élelmiszer-előállítás idején zárva kell tartani, vagy más módon kell biztosítani, hogy az élelmiszerek ne szennyeződhessenek.

21.§ Az ajtóknak könnyen tisztíthatóknak és könnyen fertőtleníthetőeknek kell lenniük. Ez utóbbi megköveteli sima és nem áteresztő felületek kialakítását, illetve olyanokat, amelyeket az élelmiszer-előállító hely üzembentartója célszerűnek tart, és amelyet az arra hatáskörrel bíró élelmiszer-ellenőrző hatóság engedélyez

22.§ A felületeket (beleértve a berendezéseket is), amelyek élelmiszerrel érintkeznek, mindenkor ép, sima állapotban könnyen tisztíthatóan, és ahol szükséges fertőtleníthetően kell tartani. Ezeket sima, mosható, mérgező szert nem tartalmazó anyagból kell kialakítani, illetve olyan anyagból, amelyet az élelmiszer-előállító hely üzembentartója célszerűnek tart, és amelyet az élelmiszer-ellenőrző hatóság engedélyez.

II. Fejezet

AZ ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÓ HELYEK TISZTÁNTARTÁSA, KARBANTARTÁSA, TISZTÍTÁS, FERTŐTLENÍTÉS

23.§ (1) Az élelmiszer-előállító helyet rendszerben és tisztán kell tartani. Az élelmiszer-előállítás csak tiszta helyiségben kezdhető meg, és végezhető el.

(2) Minden élelmiszer-előállító helyen szükség szerint, de legalább évente, az időszakosan működő élelmiszer-előállító helyen a termelés megkezdése előtt és a termelési időszak befejeztével az egész élelmiszer-előállító helyre kiterjedő - karbantartással összehangolt - általános takarítást, fertőtlenítést kell végezni, a festett

felületeket rendszeresen újra kell festeni.

(3) Az élelmiszer-előállító helyeket és eszközöket az egyes műszakok után, ha szennyeződtek, műszak közben is takarítani, illetve fertőtleníteni kell. A takarítást és a fertőtlenítést úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszer-előállítást, a termék tisztaságát ne veszélyeztesse. Az élelmiszer-előállítás befejezését követő takarítás és tisztítás eredményességét ellenőrizni kell. Szükség szerint a tisztítást és a fertőtlenítést meg kell ismételni. A takarításhoz kizárólag ivóvíz használható.

(4) Növényi terméket előállítóknál folyamatos termelés esetén tisztítás és fertőtlenítés céljából szükség szerint és meghatározott időközönként a termelést szüneteltetni kell.

24.§ (1) A takarításhoz, tisztításhoz és fertőtlenítéshez használt eszközöket, a veszélyes anyagnak, veszélyes készítménynek nem minősülő tisztító- és fertőtlenítő anyagokat külön helyiségben (tisztítószerraktár) vagy az élelmiszer tisztaságát, minőségét nem veszélyeztető helyen jól szellőző szekrényben kell tartani. Ha azok a veszélyes anyagok és veszélyes készítmények közé tartoznak, akkor a külön jogszabályok előírásait kell betartani.

(2) A tisztítószerraktárt 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.

(3) Tisztító- és fertőtlenítőszeret eredeti csomagolásban vagy feltűnően megjelölt edényben kell tartani. Az élelmiszer-előállításához használatos palackban, edényben ezek még átmenetileg sem tárolhatók.

25.§ (1) A takarítás, a tisztítás és a fertőtlenítés részletes előírásait, annak gyakoriságát az élelmiszer-előállító helyre, a termelő helyiségekre és az eszközökre, valamint a takarítási időt az élelmiszer-előállító hely vezetője takarítási, fertőtlenítési utasításban köteles megállapítani. Meg kell határozni az elvégzendő műveleteket, a szükséges eszközöket, továbbá a felhasználható tisztító- és fertőtlenítőszeret, ezek alkalmazási módját, a végrehajtás ellenőrzését. A takarítási, fertőtlenítési utasítást az élelmiszer-előállító helyek működésének megkezdése előtt továbbá a hatósági ellenőrzés során az Állomásnak be kell mutatni.

(2) Az (1) bekezdésben foglaltakra az érintett dolgozókat külön ki kell oktatni, az ismeretek elsajátításáról meg kell győződni.

(3) A takarítás és a fertőtlenítés irányításával az előállító hely részlegeinél, műszakonként és termelőhelyiségenként egy-egy szakképzett vagy erre a munkára betanított dolgozót kell megbízni.

26.§ (1) 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.

27.§ (1) A tisztítást és fertőtlenítést úgy kell végezni, hogy a helyiségek, az eszközök felületei az élelmiszer maradványaitól és a szennyeződéstől teljesen mentesek legyenek.

(2) Az élelmiszer továbbítására szolgáló csővezeték, szivattyútisztítószeres és fertőtlenítőszeres oldat áramoltatásával vagy szétszerelt állapotban kell tisztítani, illetve fertőtleníteni. Ezeket az eszközöket is szerinti időközönként szét kell szerelni, és meg kell tisztítani.

(3) A nyitott csatornákat, lefolyókat a padozattal azonos módon kell tisztítani, fertőtleníteni.

(4) A tisztítószer és fertőtlenítőszer maradványait tisztítás után ivóvízes öblítéssel kell eltávolítani.

28.§ (1) Az élelmiszerek csomagolására szolgáló üvegeket egyéb tartályokat töltés előtt a technológiai utasításban meghatározott módon ki kell tisztítani. Ezek tisztaságát mosó- és fertőtlenítőszerrel való mentességét rendszeresen ellenőrizni kell.

(2) A láthatóan sérült, törött vagy más okból rendeltetésszerű használatra alkalmatlan üveg, palack stb. tisztítását nem szabad megkezdeni.

(3) Az élelmiszer-előállító helyen használatos eszközök és szállító járművek tisztítását és fertőtlenítését erre a célra rendszeresített helységekből vagy helyeken kell elvégezni.

(4) A megtisztított edények tárolásánál meg kell akadályozni azok újbóli szennyeződését.

29.§ (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 a termelőhelyiségekben az élelmiszer-előállítás befejezése és az ott levő élelmiszer és csomagolóanyag eltávolítása után szabad felbontatni, és javítani.

(2) Technológiai berendezések javítását és karbantartását akkor szabad az élelmiszer-előállítás félbeszakítása nélkül végezni, ha az halaszthatatlan és a termelés tisztaságát nem veszélyezteti.

30.§ Az élelmiszer-előállításával foglalkozó dolgozók a technológiához tartozó tisztítási műveleteken kívül a termelő-helyiségekben végzett munkájának befejezése után takarítással is megbízható. Ebben az esetben

- az udvart, a WC-t, méregraktárt, továbbá szemét, szennyvíz, hulladék- és fertőző anyagok gyűjtésére és tárolására szolgáló helyiségeket, tárgyakat nem takaríthatja,
- takarításkor külön e célra szolgáló ruházatot köteles viselni.
- takarítás után köteles tisztálkodni és - szükség esetén - szennyezett testfelületét fertőtleníteni.

Állati kártevők, rágcsálók és rovarok elleni védekezés

31.§ (1) Az élelmiszer-előállító helyen olyan műszaki feltételeket kell teremteni, amelyek megakadályozzák rágcsálók, rovarok és madarak behatolását, megtelepedését.

(2) A rovarok termelőhelyiségekben történő behatolásának megakadályozására az élelmiszer-előállító helyet hatásos védelemmel kell ellátni (pl. légfüggöny, rovarháló, csapda).

32.§ (1) A rágcsálóktól való mentesítést rendszeresen, tervezett program szerint, a szomszédos területekkel összehangoltan, ha az szükséges többször, illetve folyamatosan kell elvégezni oly módon, hogy a mérgező hatású anyagok kihelyezése ne veszélyeztesse az élelmiszer-előállítást és annak környezetét. A mérgező anyagok kihelyezési helyeket/pontokat meg kell határozni és az ok ellenőrzésével kapcsolatos megállapításokról feljegyzést kell vezetni.

(2) A rovarok által veszélyeztetett helyeken szükség szerint, de legalább évenként kétszer - a helyiségek kiürítésével egybekötött takarítással egyidejűleg - hatékony rovarirtást kell végezni. A rovarirtás idejére az élelmiszert és a csomagolóanyagot a helyiségből el kell távolítani. A rovar- és rágcsálóirtás után meg kell győződni arról, hogy mérgező anyag nem maradt vissza.

Szállító járművek tisztítása

33.§ A szállító járművek tisztításához, fertőtlenítéséhez az időjárási viszonyoktól függetlenül működtethető, szilárd, könnyen tisztítható és fertőtleníthető burkolattal, továbbá szennyvízelvezető csatornával, hideg-meleg vagy csak hideg, a szabványban meghatározott ivóvízzel ellátott kocsimosó helyet kell létesíteni. A felhasznált víz kezeléséről és elhelyezéséről gondoskodni kell.

Élelmiszer-előállításához használatos eszköz

34.§ (1) Az élelmiszer-előállító tevékenység során olyan eszközt szabad használni, amely

- a) ép, sérüléstől mentes,
- b) nem tartalmaz az egészségre káros mértékben kioldódó, illetőleg íz-, szag-, szín- vagy állományelváltozást okozó anyagot,
- c) nem befolyásolja károsan az élelmiszereknek a technológia szerint megkívánt állapotát és átalakulási folyamatát,
- d) a színéből eredő hatások következtében nem zavarja az élelmiszer állapotának elbírálását és a szennyeződések észlelését,
- e) használata során abból vagy arról az élelmiszert szennyező részecskék (pl. zománc, porcelán) nem válhatnak vagy törhetnek le,
- f) megfelelő módon és mértékben tisztán tartható, fertőtleníthető, a mosó- és az öblítővíz maradéktalanul kiüríthető,
- g) ellenáll az üzemeltetés és a rendszeres tisztítás, fertőtlenítés káros hatásainak.

(2) Az élelmiszeripari eszközök élelmiszerral érintkező részeit nem korrodálódó anyagból kell előállítani. Az eszközt korrózió ellen védeni kell.

(3) Az eszközöket, valamint azok közmű- és energiacsatlakoztatásait a munkavédelmi előírások megtartásával úgy kell elhelyezni, hogy

- a) ne veszélyeztessék az élelmiszer tisztaságát,
- b) ne akadályozzák az üzemeltetést, karbantartást, tisztítást, fertőtlenítést, ellenőrzést,
- c) segítségével is különöljenek el a tiszta és a szennyezett termelési műveletek,
- d) ne gátolják a környezetük tisztántartását.

35. (1) Az élelmiszer továbbítására olyan módon kialakított csővezetékot vagy nem teljesen zárt vezetékot szabad alkalmazni, amely

- a) jól illeszkedik,
- b) görbületei gyűrődésmentesek, ív alakúak,
- c) úgy lejt, hogy használat után teljesen kiürül,
- d) mechanikus tisztítás céljára alkalmas méretű és szétszedhető.

(2) Az élelmiszer továbbítására szolgáló csővezetékben csak szétszedhető és tisztán tartható csapok és

szerelevények lehetnek.

36.§ (1) Az eszközök üzemeltetése során keletkezett szennyvizet közvetlenül az élelmiszer-előállító hely belső csatornahálózatába kell vezetni. A szennyvíz visszaáramlását és a bűz kijutását meg kell akadályozni.

(2) 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.

(3) 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.

37.§ (1) 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.

(2) A higiéniai követelményeknek meg nem felelő vagy meghibásodott eszközök használatát azonnal meg kell szüntetni.

38.§ Emberi fogyasztásra alkalmas nyersanyagokból nem emberi táplálkozás céljára terméket gyártani élelmiszer-előállítás céljára szolgáló helyiségben és eszközzel az Állomásnak - az intézet egyetértésével adott - előzetes egyedi engedélye alapján lehet.

Vízellátás

39.§ (1) Az üzemi vízszolgáltató berendezés telepítésénél, üzemeltetésénél az építésügyi, vízügyi és környezetvédelmi előírásokon túl meg kell tartani az egészségügyi hatóság eseti előírásait is.

(2) Az ivóvizet szolgáltató rendszer védelmére - ahol visszahívás veszélye fennáll - visszahívást megakadályozó berendezést kell alkalmazni.

(3) Az ivóvíz szabványától eltérő vizet szolgáltató (pl. tűzoltó) csapokat, kutakat "Nem ivóvíz" felirattal kell ellátni, és vezetékeit eltérő színezéssel, maradandó módon meg kell jelölni.

40.§ (1) Az élelmiszer-előállításához, az élelmiszer-előállító hely takarításához az eszközök tisztításához, fertőtlenítéséhez csak ivóvizet szabad használni.

(2) Előzetes hatósági engedéllyel ivóvízre előírt követelményektől eltérő, de mikrobiológiailag megfelelő vizet is lehet használni:

- a) olyan üzembrészben, ahol nem emberi fogyasztás céljára szolgáló terméket állítanak elő;
- b) vágóállatok vágás előtti tisztítására;
- c) növényi nyersanyag szállítására, előmosására, a mosás utolsó előtti fázisáig;
- d) növényi nyersanyag és állatszállító járművek tisztítására;
- e) udvar locsolására, portalanítására, utak mosására;
- f) energiaszolgáltató kazánok tápvizeként és a hűtőkompresszorok üzemeltetésére.

(3) 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.

(4) Élelmiszer-nyersanyag és a termék közvetlen kezelése során a felhasználásra kerülő gőzt olyan vízből kell előállítani és csak olyan vízkezelő anyagokat és technológiákat szabad használni, amelyek közegészségügyi szempontból nem jelentenek veszélyt.

41.§ (1) Az élelmiszer-feldolgozás során használt vizet rendszeresen 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.

A rendszeres vízmintavétel céljára mintavételi csapokat kell kijelölni.

(2) Előzetes vizsgálat hiányában vagy nem megfelelő vizsgálati eredmény esetén a vizet élelmiszeripari célokra felhasználni tilos.

Szennyvízkezelés

42.§ (1) Az élelmiszer-előállító hely területén belül keletkező szennyvizet (technológiai, kommunális, csapadékvíz) - a 17.§ (4) bekezdésében előírt kivételével - szakaszoltan hozzáférhető, zárt csatornában kell vezetni.

(2) Ha az élelmiszer-előállító helyen belül a technológiai szennyvízből bármilyen anyagot kinyernek, az egyéb rendszerek szennyvizét a kinyerésre szolgáló utolsó műtárgy után szabad csatlakoztatni.

(3) A termelőhelyiségekben a megközelíthető közlekedő terekben és útvonalakon, valamint a rakodóhelyeken nem szabad tisztítóaknát, zsírfogót, homokfogót stb. elhelyezni.

(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.

(5) Az egyes csatornaszakaszok fertőtlenítését az előírások szerint és gyakorisággal, valamint szükség szerint kell elvégezni. A tisztító- és/vagy fertőtlenítőszeret tartalmazó szennyvizet megfelelő hígítás után szabad csak a közüzemi csatornába vezetni.

Veszélyes anyagok és veszélyes készítmények tárolása

43.§ (1) Mérgező hatású anyagok elkülönített tárolására az idevonatkozó előírásoknak megfelelő méregraktárt kell létesíteni. A méregraktár nem állhat közvetlen kapcsolatban a termelőhelyiségekkel és más raktárhelyiségekkel.

(2) 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.

(3) Szennyeződési vagy fertőzési veszélyt jelentő, nem élelmezési célokat szolgáló anyagok tároló helyének burkolata szilárd, résmentes, könnyen tisztítható, fertőtleníthető legyen. Erről a területről a szennyvizet úgy kell elvezetni, kezelni és elhelyezni, hogy az a közegészségügyi, vízgazdálkodási és környezetvédelmi előírásoknak megfeleljen.

(4) A használaton kívüli gépeket, építési anyagokat úgy kell tárolni, hogy azok az élelmiszer-előállító helyek rendjét és tisztaságát ne veszélyeztessék.

Élelmiszer-hulladék és emberi fogyasztásra alkalmatlan melléktermék kezelése

44.§ (1) Hulladékként kell kezelni az emberi fogyasztásra alkalmatlan anyagot és minden olyan anyagot, amely a feldolgozás közben padozatra, földre hullott vagy más módon szennyeződött.

(2) A takarmányozás céljára szolgáló melléktermékeket az Állomás által előírt módon kell tárolni.

(3) A nem élelmezési célokat szolgáló az emberi fogyasztásra alkalmatlan melléktermékeket, hulladékokat kizárólag az erre a célra létesített és feltűnően megjelölt tárolókban szabad tárolni.

(4) Állati eredetű termékek előállításával foglalkozó üzemszervezetekben a fogyasztásra alkalmatlan anyagok gyűjtésére csak erre a célra használt és feltűnően megjelölt 5 cm széles vörös körkörös csíkkal vagy "Emberi fogyasztásra alkalmatlan) felirattal ellátott, fedett, lezárható tartályt kell elhelyezni. A tartályokat úgy kell kiképezni, hogy a lezárt tartályból a fogyasztásra alkalmatlan anyagok eltávolítása a feldolgozó helyiségből automatikus továbbítással történik, a továbbítórendszert is tisztítható és fertőtleníthető módon kell kialakítani.

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

(6) A hulladékok és emberi fogyasztásra alkalmatlan anyagok gyűjtésére szolgáló edényt szükség szerint megfelelő időközönként, de legalább műszakonként egyszer ki kell üríteni.

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

(8) A tárolók tartalmát naponta el kell szállítani, és azt követően a tárolót tisztítani és fertőtleníteni kell.

Melléktermékek további feldolgozása

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

III. Fejezet

SZEMÉLYI HIGIÉNIA

46.§ (1) Az élelmiszer-előállításban és a szállításban résztvevők orvosi vizsgálatáról és munkaköri alkalmasságának véleményezéséről külön jogszabály rendelkezik.

(2) Az élelmiszer-előállításban foglalkoztatott dolgozókat védőruhával kell ellátni. a szennyeződött védőruha cseréjéről gondoskodni kell. A dolgozók a védőruhát munka közben kötelesek viselni. A védőruhát csak ahhoz a munkához szabad használni, amelyhez kiadták, használata után azt az előírt helyen kell elhelyezni. A szennyezett munkahelyen dolgozók védőruházatát feltűnő módon meg kell jelölni.

(3) A munkavégzésben közvetlenül részt nem vevő személyek - ellenőrök, látogatók - részére az üzemben egyéni védőruházatot kell kiadni, amit kötelesek felvenni és a termelőhelyiségben viselni.

47.§ A termelőhelyiségben az oda beosztottak és az ellenőrzést végzők tartózkodhatnak. Idegenek látogatását alkalomszerűen is csak a higiéniai szabályok betartásával szabad engedélyezni.

48.§ (1) A dolgozók kötelesek egészségük védelme és a termelés tisztasága érdekében szükség szerint, a munka megkezdése előtt a tisztálkodási lehetőséget igénybe venni, testüket rendszeresen ápolni, és tisztán tartani. a fedetlen testrészek bőrsérüléseit védeni és kezeltetni kell.

(2) Gennyes sebű, gyulladással elváltozásban, gyomor- és bélgyulladásban, fertőző betegségben szenvedő - hányó, hasmenéses személy - élelmiszer-előállító helyen az orvos által igazolt gyógyulásig nem dolgozhat.

(3) A dolgozók kötelesek kezüket megmosni és fertőtleníteni a munka megkezdése előtt és minden olyan esetben, amikor kezük szennyeződött vagy szennyeződhetett, továbbá a WC használata után.

49.§ (1) Tilos a termelőhelyiségbe érkezés céljából élelmiszert, továbbá kézitáskát és a szemüveg kivételével személyes használati tárgyakat bevinni.

(2) Az élelmiszer-előállítás során a dolgozóknak tilos gyűrűt, karórát, egyéb ékszert viselniük. Hajukat, szakállukat, sapkával hálóval vagy kendővel kell takarni. Nem szabad lakkozott körömmel, műkörömmel, műszempillával a feldolgozási folyamatban munkát végezni.

(3) A termelőhelyiségben nem szabad enni, dohányozni, rágógumit rágni.

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

IV. Fejezet

ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÁSSAL KAPCSOLATOS RENDELKEZÉSEK

51.§ (1) Élelmiszer csak emberi fogyasztásra alkalmas, teljes értékű, egészséges, a termék jellegének megfelelő minőségű nyersanyagból állítható elő, a Magyar Élelmiszerkönyvben szereplő, vagy a felhasználó, a forgalmazó, vagy az előállító kérelmére a Fodor József Országos Közegészségügyi Központ Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet (a továbbiakban: OÉTI) megfelelőséget tanúsító vizsgálati bizonylatával engedélyezett adalékanyagok és technológiai segédanyagok felhasználásával, a közegészségügyi, állategészségügyi, élelmiszer-higiéniai és minőségi követelményeknek megfelelően.

(2) Az élelmiszer-előállítás teljes folyamatában, az egyes fő szakaszokban a műveleteket úgy kell kialakítani és ellenőrizni, irányítani, hogy fizikai, mikrobiológiai, vegyi szennyeződés, továbbá mikrobák túlélése, szaporodása a megengedett értéket ne haladja meg.

(3) Nyersanyagot, adalékanyagot a feldolgozás előtt ellenőrizni kell, szükség esetén laboratóriumi vizsgálattal is.

(4) Az állati eredetű élelmiszerek előállítása és felhasználása során a nyersanyag, a termék és a technológia vonatkozásában az Állategészségügyi Szabályzat és a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait is meg kell tartani.

(5) A feldolgozásra kerülő növényi nyersanyag megfelelő érettségű legyen, 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 szervesetlen (pl. kő, kavics homok) anyagot tartalmazó, az ágazati szabványokban meghatározott mértéken felül.

(6) Importból származó növényi nyersanyagot, akkor szabad feldolgozni, ha a növény-egészségügyi bizonyítvánnyal, valamint az OÉTI bizonylatával is rendelkezik.

Állati eredetű élelmiszerek feldolgozása

52.§ (1) Az állati eredetű élelmiszerek előállítása során fából készült eszközök nem használhatók a (2)-(3) bekezdésben foglalt kivételtől eltekintve.

(2) Fából készült eszközök alkalmazása engedélyezhető egyes termékek gyártása során a szárításra, érlelésre és füstölésre szolgáló helyiségekben vagy berendezéseknél, valamint azokban a helyiségekben, amelyekben kizárólag csomagolt élelmiszert tárolnak.

(3) Húsüzemben a keményfából készült résmentes húsvágó tőke és kisüzemben húsvágó deszka is alkalmazható.

(4) Az asztalok élelmiszerrel érintkező lapjait hézagmentes, sima, higiéniai szempontból megfelelő, e célra engedélyezett fémből, műanyagból kell készíteni.

(5) Állatvágáskor véreztetésnél, bontás-zsigerelesnél és a további feldolgozásnál a kézmosókat a munkahely közvetlen közelében, egyéb esetben pedig úgy kell felszerelni, hogy a dolgozók számára a helyiségen belül könnyen megközelíthetők legyenek.

(6) A kézi szerszámok (pl. kések, fűrészek, ollók) fertőtlenítésére a munkahely közvetlen közelében elegendő számú eszközfertőtlenítő berendezést kell felszerelni, valamint használaton kívüli időre megfelelő tárolási lehetőséget kell biztosítani.

(7) Tilos a húsfelületeket textíliával, szennyeződést okozó anyaggal törölni.

Növényi eredetű élelmiszerek feldolgozása

53.§ (1) Az élelmiszer-előállító helyen a növényi eredet 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.

(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.

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

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

(5) Növényi nyersanyag esetleges fémszennyeződésének eltávolításáról a feldolgozás során gondoskodni kell.

(6) Ha a növényi nyersanyag élelmiszeripari feldolgozásra, állati takarmányozásra vagy egyéb piaci célra nem használható, akkor azt elkülönítetten kell kezelni, és hatályos előírásokat figyelembe véve meg kell semmisíteni.

Különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek gyártása

54.§ (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 és/vagy ásványi anyaggal dúsított, kiegészített élelmiszert, az étrendi kiegészítő készítményt, a mesterséges édesítőszerrel készített, hozzáadott cukrot nem tartalmazó élelmiszert (a továbbiakban együtt: különleges táplálkozási igényeket kielégítő élelmiszer) csak a készítmény előállítási engedélyében feltüntetett telephelyen és az előírások szerint szabad gyártani.

(2) A különleges táplálkozási igényeket kielégítő élelmiszer gyártása során:

- a) az üzemrészbe csak a gyártáshoz engedélyezett nyers- és adalékanyagok kerülhetnek be,
- b) amennyiben az ilyen készítményt olyan üzemrészben 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.

55.§ (1) Az élelmiszer-előállítás teljes folyamatában a felhasználásra kerülő anyagokat és az élelmiszert meg kell óvni a szennyeződéstől, fertőzéstől, a romlástól, a környezet kedvezőtlen hatásaitól.

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

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

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

56.§ Emberi fogyasztásra alkalmatlan, egyéb célú terméket élelmiszer-feldolgozásra szolgáló üzemszobában tilos előállítani.

Hőmérsékleti követelmények

57.§ (1) Az élelmiszer-termelés egész folyamatában meg kell tartani a biztonságos előállításához meghatározott hőmérsékleti követelményeket.

(2) Azoknál az élelmiszereknél, amelyek előállításánál hőkezelést (előfőzés, pasztörözés, kifőzés, sterilizálás) vagy hőelvonást (hűtés, fagyasztás) kell alkalmazni, a hőmérséklet megtartását kifogástalanul működő műszerrel és adatrögzítő berendezéssel vagy egyéb módon folyamatosan ellenőrizni kell. Az alkalmazott hőmérsékletről és annak időtartamáról hitelt érdemlő adatrögzítést, feljegyzéseket, valamint a regisztrált értékeket minőség- megőrzési időtartam lejártáig, de legalább egy évig meg kell őrizni.

(3) A húst és zsigereket, ha nem használják fel azonnal készítmények előállításához, le kell hűteni úgy, hogy a hús hőmérséklete 7 °C, a zsigerek maghőmérséklete 3 °C alatt, a baromfihús maghőmérséklete 4 °C legyen.

(4) A hús maghőmérséklete a tárolás, darabolás, csontozás, csomagolás, szállítás során nem haladhatja meg a (3) bekezdésben előírt hőmérsékleti értékeket.

(5) A fagyasztásra szánt (3) bekezdésnek megfelelően lehűtött húst, baromfihúst mielőbb le kell fagyasztani. A fagyasztás során a hús hőmérsékletének el kell érnie a -12 °C-t vagy ennél alacsonyabb belső hőmérsékletet, és ezt követően magasabb hőmérsékleten nem tárolható.

(6) A hús darabolását, csontozását és egyedi (elsődleges) csomagolását, valamint a húskészítmények gyártásának hűtést igénylő technológiai folyamatait, továbbá szeletelését vagy darabolását és csomagolását 12 °C alatti hőmérsékletű helyiségben kell végezni.

(7) A sózó, pácoló helyiség hőmérsékletének 12 °C-nál alacsonyabbnak kell lenni.

(8) Fagyasztott hús feldolgozása esetén annak felengedtetésére szolgáló, változtatható hőmérsékletű és

páratartalmú helyiséget kell létesíteni.

Csomagolás

58.§ Az élelmiszert csak ép, tiszta, mikrobiológiai szennyezéstől, egészségre ártalmas anyagtól mentes, az élelmiszerben káros elváltozást nem okozó csomagoló anyagba szabad csomagolni. Élelmiszerral közvetlenül nem érintkező csomagolóanyagként is megfelelő tisztaságú anyagot szabad használni.

59.§ (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.

(2) Csomagolt és csomagolatlan termék egyidejűleg egymás mellett azonos szállítószalagon nem továbbítható.

(3) A csomagolóhelyiségben legfeljebb a napi csomagolóanyag-szükségletet szabad tárolni.

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

60.§ (1) A csomagolóanyagokat elkülönített, pormentes helyen kell tárolni úgy, hogy azt rovarok, rágcsálók ne károsíthassák és az egyéb módon se szennyeződhetnek.

(2) A csomagolóanyagokat közvetlenül a padozatra és közvetlenül a fal mellé nem szabad helyezni.

(3) A csomagolóanyagot ismételten felhasználni csak megfelelő tisztítás és fertőtlenítés után szabad.

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

61.§ 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.

Tárolás

62.§ (1) Élelmiszert olyan körülmények között kell tárolni a fogyaszthatóság és a minőség megőrzésére előírt feltételek megtartásával, hogy utószennyeződés és a mikroorganizmusok elszaporodása ne következhesen be. A készterméket védeni kell a romlástól, minőségcsökkenéstől, csomagolását a sérüléstől, károsodástól.

(2) Az üzemi tárolás során az előírt hőmérséklet vagy páratartalom megtartásáról a helyi vagy központi ellenőrző rendszerek adatai alapján hitelt érdemlő feljegyzést kell készíteni. A feljegyzéseket (pl. üzemnapló, önirószalag,

számítógépes adatrögzítés) a minőségmegőrzési időtartam végéig, de legalább egy évig meg kell őrizni.

(3) Az élelmiszer vagy annak burkolata az ivóvíz minőségű vízből készült jéggel közvetlenül csak akkor érintkezhet, ha azt a technológiai követelmények feltétlenül szükségessé teszik (pl. libamáj hűtése).

(4) A mélyfagyasztott élelmiszerek kitárolásakor a maghőmérsékletnek -12 °C alatt kell lennie.

63.§ (1) Csomagolatlan, főkész és kész élelmiszert tartalmazó ládákat, rekeszeket, tálcákat, edényeket, továbbá csomagolóanyagot közvetlenül padozatra helyezni nem szabad, azokat tiszta alátéten (rácson, vagy zsámolyon) kell tartani. A ládákat, rekeszeket, tálcákat és edényeket akkor szabad egymásra helyezni, ha azok az alattuk levő élelmiszerral nem érintkeznek. Edényt, tálcát padozaton földön húzva továbbítani tilos.

(2) A termék sajátosságait is figyelembe véve, a tárolás, szállítás során fával (pl. doboz, polc, raklap, alátét) csak gyűjtőcsomagolású vagy kétszer csomagolt, illetve biztonságos zárású kész élelmiszer érintkezhet.

64.§ (1) Az élelmiszert fajtánként és gyártási tételenként rendezve úgy kell tárolni, hogy az megközelíthető, ellenőrizhető és a kívánt sorrendben könnyen elszállítható legyen.

(2) Az élelmiszert alátéten kell tartani, azt közvetlenül a fal mellé helyezni nem szabad.

(3) Az élelmiszert nem élelmezési célú anyaggal, valamint intenzív szagú, ízű vagy káros hatású más élelmiszerral együtt ugyanabban a helyiségben nem szabad tárolni. Közfogyasztásra szánt élelmiszerral tilos együtt tárolni személyes használati tárgyat és a magánfogyasztás célját szolgáló ételt, élelmiszert.

(4) Az adalékanyagokat külön raktárhelyiségben, kisüzemben külön szekrényben kell tárolni.

65.§ (1) A földbe süllyesztett élelmiszer-tárolókat (silók, tartályok stb.)

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

b) úgy kell szigetelni, hogy azokban 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.

(2) Silókban történő tárolás esetén a berendezéseket 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.

66.§ Tilos a húskészítmények fagyasztva tárolása és felengedtetés utáni forgalmazása. E rendelkezés nem érinti a gyorsfagyasztott termékekkel kapcsolatos előírásokat.

Kisüzemi élelmiszer-előállítás

67.§ (1) A kisüzemi élelmiszer-előállító tevékenységnek meg kell felelnie az általános rendelkezések

- a) nyersanyagra, adalékanyagra, technológiai segédanyagra, csomagolóanyagra,
- b) a felhasznált anyagok és késztermékek tárolására, szállítására,
- c) ivóvízre és szennyvízre,
- d) hulladék és személt gyűjtésére, tárolására,
- e) termelőhelyiségek, eszközök, tisztítására, mosására, fertőtlenítésére,
- f) rovarok elleni védekezésre,
- g) munkaköri alkalmasságra,
- h) a személyi higiéniaira,
- i) védőfelszerelésre, védőruhára,
- j) hőmérsékleti feltételekre vonatkozó előírásainak.

(2) A kisüzemi élelmiszer-előállító tevékenységnél használt kézi eszközöket, ha az élelmiszer-előállító hely a lakással összefüggésben levő telephelyen (termelőhelyen) működik, meg kell jelölni, elkülönítetten kell tárolni, azokat más célra felhasználni tilos.

Szállítás

68.§ (1) Élelmiszert kizárólag erre a célra használt, könnyen tisztítható és fertőtleníthető rakterű járművel vagy szállító tartályban szabad szállítani.

(2) A hűtést igénylő élelmiszert olyan járműben kell szállítani, amely az élelmiszerre meghatározott, előírt hőmérsékleti érték megtartását biztosítja.

(3) Jéggel történő hűtés esetén a jég vagy az olvadékvíz nem szennyezheti a terméket.

(4) Csomagolatlan élelmiszert szabadtéren tárolni vagy fedetlen járművön szállítani tilos. Csomagolatlan friss hús függesztve vagy megfelelő edényzetben szállítható.

(5) Növényi eredetű csomagolatlan féléksz és készterméket a termék jellegétől függően zárt járműben vagy edényzetben szabad szállítani, vagy úgy kell letakarni, hogy szállítás alatt ne szennyeződjön, ne fertőződjön, illetve hogy az szállítás közben a környezetre veszélyt ne jelentsen.

(6) A csomagolt és csomagolatlan, továbbá a nyers élelmiszert, az élelmiszer-nyersanyagot, a féléksz és készterméket a szállítóeszközön egymástól elkülönítetten kell szállítani. Nem szabad élelmiszerral együtt szállítani olyan élelmiszert és egyéb anyagot, amely azt szennyezheti vagy egyéb módon károsíthatja, ilyen járművel más árut, illetőleg a gépkocsi vezetőjén és a rakodáshoz szükséges dolgozón kívül más személyt szállítani tilos.

(7) A csomagolatlan élelmiszert szállító jármű be- és kirakodása alkalmával az élelmiszert védeni kell az időjárás és a környezet károsító, szennyező hatásától.

(8) Ömlesztett állapotú híg, granulált és porszerű élelmiszereket csak erre a célra speciálisan kialakított és előkészített járműraktérben és/vagy konténerben szabad szállítani. Ilyen konténereket jól látható és le nem mosható jelzéssel és többnyelvű felirattal kell ellátni, amely jelzi, hogy az "kizárólag élelmiszer szállítására" használatos.

(9) Az élelmiszer-szállító jármű alkalmasságát és tisztaságát rakodás előtt ellenőrizni kell. A szállítás megkezdése előtt a tartályok csőcsonk 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.

(10) Az élelmiszer szállítására használt közúti és vasúti járművek, azok tartályait, tömlőit, csapjait kiürítés után haladéktalanul, egyébként szükség szerint tisztítani, fertőtleníteni kell.

(11) Ha az élelmiszer-előállító hely saját szállító járművel nem rendelkezik és járművet bérbe vesz, úgy szerződésben köteles kikötni a higiéniai követelményeket.

(12) Kisüzemben előállított élelmiszer szállítása csak erre a célra szolgáló megfelelő edényben történhet.

(13) A szállításra vonatkozó előírások végrehajtásáért a jármű vezetője, üzemeltetője felelős.

V. Fejezet **HIGIÉNAI ELLENŐRZÉS**

69.§ (1) Az élelmiszer-előállító hely tulajdonosa vagy üzemeltetője köteles az erre kijelölt megfelelő élelmiszer-higiéniai ismerettel rendelkező dolgozó útján gondoskodni a higiéniai feladatok ellátásának irányításáról és a higiéniai előírások megtartásának folyamatos ellenőrzéséről. Az élelmiszer-előállítás folyamatában részt vevő szakirányú képzettséggel nem rendelkező személyeket munkába lépés előtt ki kell oktatni a személyi higiéniai alapismeretekre, és számukra az élelmiszer-higiéniai minimumvizsga letétele, valamint az ötévenkénti továbbképzés kötelező.

(2) Írásban kell rögzíteni a termelés egészére kiterjedő, a napi kezdés előtti, a munkafolyamat alatti és befejezése utáni, a folyamatos, illetve az időszakos higiéniai ellenőrzések rendjét, a munkahelyek és az eszközök tisztaságának, a felhasználásra kerülő anyagok megfelelőségének, a műszaki, higiéniai jellemzők megtartásának ellenőrzését - beleértve a mikrobiológiai jellemzőket is -, valamint az ezzel megbízott személyek feladatait és hatáskörét.

(3) Az ellenőrzés során tapasztalt higiéniai és műszaki hiányosságokat, valamint az azok megszüntetésére irányuló intézkedéseket a felelősök és a határidő feltüntetésével jegyzőkönyvbe kell foglalni. A jegyzőkönyveket legalább két évig meg kell őrizni.

(4) A tisztaságot vagy a higiéniai követelményeknek megfelelő termelést súlyosan veszélyeztető esetben az élelmiszer-előállító hely vagy az érintett üzembrész termelését - a hiányosság megszüntetéséig - az élelmiszer-előállító hely vezetőjének le kell állítani.

(5) A higiéniai előírások megtartását az élelmiszer-előállító tevékenységeket végző kisüzemben is ellenőrizni kell.

(6) Az élelmiszer-előállító hely vezetői és dolgozói kötelesek:

a) elősegíteni a higiéniai ellenőrzésre jogosult hatósági szervek ellenőrzési tevékenységét;

- b) megadni a szükséges felvilágosításokat;
- c) segítséget nyújtani a mintavételhez;
- d) bemutatni a kötelezően előírt nyilvántartásokat, ellenőrzési naplókat, saját vizsgálati eredményeiket;
- e) lehetővé tenni az élelmiszer-előállító hely minden olyan helyiségbe történő bejutást, ahová az ellenőrző hatóság képviselője azt szükségesnek tartja;
- f) rendelkezésre bocsátani a laboratóriumi vizsgálatok módszereit, adatait, szakvéleményeit.

70.§ (1) Az üzemben alkalmazott rendszer működésének értékelése során az élelmiszer-előállítónak együtt kell működnie az ellenőrzésre jogosult hatósággal, és a szükséges nyilvántartásokat, dokumentációkat rendelkezésre kell bocsátania.

(2) Amennyiben az élelmiszer-előállítási tevékenységben változás következik be, úgy a belső ellenőrzési programot ennek megfelelően módosítani kell.

(3) Ha a HACCP rendszer működése során az élelmiszer-előállító olyan ellenőrzési adatok birtokába jut, amelyek az élelmiszer-higiéniát alapvetően veszélyeztetik, köteles az ellenőrzésre jogosult hatóságokat haladéktalanul értesíteni és azonnali hibajavító intézkedéseket tenni.

71.§ (1) Az élelmiszer-előállító helyen folyó laboratóriumi vizsgálat során az egészségügyi miniszter, valamint a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter által megállapított szabályok szerint kell eljárni.

(2) Amennyiben az élelmiszer-előállító helyen folyó laboratóriumi vizsgálat alkalmával a romlást, szennyezettséget jelző mikroorganizmusok vizsgálata során kórokozók jelenlétének gyanúja merül fel, vagy a mikroorganizmusok mennyisége a termék fogyaszthatóságát kétségessé teszi, az élelmiszer-előállító hely vezetője haladéktalanul köteles ezt a tényt az Állomásnak bejelenteni.

(3) Ha a nyersanyag-átvétel során, illetve az üzemi laboratóriumban vegyi vagy radioaktív szennyezettségre vonatkozó vizsgálatot végeznek és élelmezés-egészségügyi határértéket meghaladó mennyiséget mutatnak ki, az Állomásnak és az Intézetnek azt haladéktalanul be kell jelenteni a nyers-, az adalékanyag, a termék, továbbá a származási hely megnevezésével.

(4) A (2) és (3) bekezdés szerint bejelentett élelmiszert feltűnően meg kell jelölni, el kell különíteni és a hatóság intézkedéséig biztonságosan meg kell őrizni.

72.§ A húsvizsgálati és az élelmiszer-higiéniái ellenőrzés zavartalan lebonyolításának tárgyi feltételeit az élelmiszer-előállító hely köteles megteremteni. E célra az Állomás által aláírt nagyságú és felszereltségű laboratóriumot, irodát és szociális helyiségeket térítésmentesen kell biztosítani.

Húsvizsgálat feltételei

73.§ (1) A húsvizsgálat előírászerű elvégzéséhez a következő személyi, tárgyi és üzemi feltételeket kell "Az Állategészségügyi Szabályzat"-ban foglaltak megtartása mellett megtenni:

- a) helyiséget a szállítás alatt vagy az élelmiszer-előállító helyen elhullott állatok boncolásához;
- b) megfelelően kialakított helyet az élőállat-vizsgálat elvégzéséhez és annak közelében a beteg vagy betegsége gyanús állatok elkülönítésére egy helyet;
- c) helyiséget a beteg vagy betegsége gyanús állatok elkülönített vágásához;
- d) megfelelően kialakított hely(eke)t a levágást követő húsvizsgálat elvégzéséhez;

- e) a további vizsgálat céljára megfelelő számú, résmentes, nem korrodáló, jól tisztítható és fertőtleníthető edényzetet;
- f) megjelölt helyiséget vagy jól zárhatóan elhatárolt helyet a húsvizsgálat folyamatában elbírálás alatt álló beteg, betegségre; különösen fertőző betegségekre gyanús állatokból származó hús elkülönített hűtőtárolására;
- g) elkülönítő pályán történő húsfelülvizsgálathoz az élelmiszer-előállító hely személyi és tárgyi feltételei meg kell valósítani.

(2) Az (1) bekezdésben felsorolt helyiségekben, illetve helyeken a vizsgálat magasságában mért minimum 540 lux helyi megvilágítást, a b) és a d) pontban megjelölt helyeken a vizsgálati pontok közvetlen közelében, a többi helyiségben pedig könnyen elérhető helyen felszerelt kézmosókat, a húsvizsgálati pontoknál a vágószalag megállítását lehetővé tevő berendezést, továbbá - a b) és f) pontok szerinti hely, illetőleg helyiség kivételével - a kézmosók közelében eszközfertőtlenítőt kell létesíteni.

(3) Kisüzemi állatvágás esetén az (1)-(2) bekezdésben foglaltakat az állategészségügyi és élelmiszer-higiéniai biztonság megtartásával kell teljesíteni.

VI. Fejezet

ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK

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

(2) Bedolgozó vagy alvállalkozó a 67.§-ban meghatározott feltételek mellett foglalkoztatható.

(3) Élelmiszeripari előkészítő és kiszerezési tevékenység csak engedélyezet telephelyen a termék jellegének megfelelően az általános és különös rendelkezések szabályainak megtartásával folytatható.

(4) Az időszakos és valamennyi élelmiszer-előállító tevékenység során, valamint a szükségtároló létesítésénél és üzemeltetésénél az általános és különös rész vonatkozó rendelkezéseit megfelelően kell alkalmazni.

(5) Az élelmiszer-előállító hely őrzése céljából kutyát tartani az Állomás által az Intézettel egyetértésben kiadott engedély alapján szabad.

75.§ Az egyes élelmiszer-előállítói tevékenységekre (iparágakra) vonatkozó szabályokat a függelékek tartalmazzák.

1. számú függelék

Hústermelés (vágás, darabolás és húsfeldolgozás)

(Technológiai elrendezés)

1.§ A szennyezett övezetbe tartozó üzemrészek vagy munkafolyamatok:

- a) állatátvétel,
- b) állatfelhajtó utak,
- c) állatpihentetők,

- d) elkülönítő szállások,
- e) vágás előtti várakoztató,
- f) boncoló,
- g) kényszervágóhíd,
- h) a vágócsarnokban a levágott állat testüregének megnyitásáig terjedő szakasz,
- i) szemét, hulladék, a nem élelmezési célokat szolgáló melléktermékek és fogyasztásra alkalmatlannak minősített anyagok gyűjtő- és tárolóhelyei,
- j) állatszállító jármű, kocsimosó,
- k) az élelmiszeripari élelmiszer-előállító helyhez csatlakozó melléktermék-feldolgozó üzem,
- k) alom- és trágyatároló,
- m) szennyvíztisztító telep (az élelmiszer-előállító hely területétől elválasztva).

2.§ (1) Külön helyiségben kell elvégezni a következő műveleteket:

- a) az állatok kábítását, elvéreztetését, forrázását, szőrtelenítését, tisztítását vagy bőrfejtését, zsigereit, hasítását (vágócsarnokban),
- b) a belek, gyomrok ürítését, elsődleges feldolgozását (az erre szolgáló helyiség csak átadó ablak vagy előtér útján csatlakozhat a vágócsarnokhoz),
- c) a belek további feldolgozását,
- d) a nem étkezési célokat szolgáló melléktermékek előfeldolgozását, átmeneti tárolását (az erre szolgáló helyiség nem csatlakozhat közvetlenül a vágócsarnokhoz),
- e) a húсок hűtését, tárolását,
- f) a zsigerek hűtését, tárolását,
- g) a húсок és zsigerek fagyasztását, fagyasztva tárolását,
- h) a vizsgálat alatt álló húсок tárolását (külön vagy elkülönített, lezárható hűtőben),
- i) a húсок darabolását, csontozását, egyedi (elsődleges) csomagolását, az étkezési szalonna előkészítését,
- j) az étkezési zsír előállítását (olvasztás, zsírtárolás, csomagolás),
- k) a húskészítmények burkoló anyagául szolgáló természetes belek előkészítését,
- l) a nyersanyag aprítását, keverését, töltését,
- m) a sózást, pácolást,
- n) a füstölést, főzést,
- o) a szárítást, érlelést,
- p) a húskészítmények szeletelését vagy darabolását és elsődleges csomagolását,
- r) a nyersanyagok tárolását,
- s) a fémkész termékek tárolását,
- t) a készáru raktározását,
- u) a gyűjtőcsomagolást,
- v) a szállításra való előkészítést, továbbá még mindazokat a munkafolyamatokat, amelyet az adott termék sajátosságai és tiszta, kifogástalan állapotban történő előállítása szükségessé tesz.

(2) A gyűjtőcsomagolást az (1) bekezdés i) pontjában foglalt munkafolyamatokkal együtt is lehet végezni az alábbi feltételek teljesítése esetén:

- a) a helyiség megfelelően tágas és elrendezése maradéktalanul biztosítja a műveletek higiénikus elvégzését,
- b) a csomagolóanyagokat az élelmiszer-előállító helyeken gyártásuk után megfelelően zárt védőburkolattal látták el, és higiénikusan szállítják és tárolják,
- c) a csomagolóanyagokat külön helyiségben készítik elő, állítják össze és juttatják a munkatervbe, ahol haladéktalanul felhasználják.

Ágóállatok szállítása, érkeztetése, fogadása

3.§ A levágásra szánt állatok szállítását, mozgatását kíméletesen, az állatvédelmi követelmények betartása mellett kell végezni és úgy, hogy az állatok felrakódásától a vágóhídon történő lerakásáig rövid idő teljen el.

4.§ a vágóhídon a napi vágásszámnak megfelelő, a vágócsarnokhoz közel eső, állatfajonként elkülönített istállót,

ólat kell fenntartani, ahol az állatok megfelelő etetésének és itatásának a feltételeit biztosítani kell.

5.§ Az élőállat elkülönítő szálláson és a kényszervágóhídon a személy- és eszközforgalmat korlátozni és szabályozni kell.

6.§ Az állatszállásokat, felhajtási útvonalakat úgy kell kialakítani, hogy az állatok épségét ne veszélyeztesse;
a) az oldalfalaknak és a padozatnak szilárdnak, ellenállóknak, könnyen tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenniük, a padozatot csúszásmentesen kell kialakítani,

b) a rekeszeket, a felhajtó útvonalakat elhatároló szegéllyel kell ellátni,

c) az állatok itatásához és tisztításához vízvezetékéről, elegendő víznyerő és itató helyről kell gondoskodni,

d) a szennyvíz és trágyalé elvezetésére a technológiai szennyvíztől elkülönülő csatornahálózatot és elegendő számú, fedett, bűzelzáróval ellátott csatornaszemet kell létesíteni, egyben gondoskodni kell a szennyvíz megfelelő kezeléséről és elhelyezéséről,

e) kielégítő szellőzést és világítást (legalább 110 lux) kell megvalósítani,

f) az élő állatokkal foglalkozó dolgozók részére külön öltözőt kell kialakítani.

7.§ (1) A beteg, a betegsége gyanús, a fertőzött és a fertőzöttségre gyanús állatok részére elkülönítő megfigyelő szállást kell létesíteni.

(2) Az elkülönítő szállásokban legalább 220 lux általános megvilágítás szükséges.

8.§ Az élő állatok állatorvosi vizsgálatához az átvevő helyen vagy a szállásoknál fedett, jól tisztán tartható és fertőtleníthető, az 1. számú melléklet 73.§-a szerinti helyet vagy helyiséget kell létesíteni. A vizsgálat elvégzéséhez az élelmiszer-előállító helynek elegendő segédszemélyzetet kell alkalmazni, és meg kell teremteni az állatok megfékezésének, rögzítésének műszaki feltételeit.

9.§ Erősen szennyezett szőrzetű sertést és szarvasmarhát a vágócsarnokba hajtás előtt meg kell tisztítani.

10.§ A szállítás alatt vagy az élelmiszer-előállító helyen elhullott állatok boncolásához megfelelően felszerelt helyiséget kell létesíteni.

Vágásra szolgáló üzemi helyiségek

11.§ (1) Az állatok levágásához vágócsarnokot, vágóhelyiséget kell létesíteni, amelynek falait legalább 3 m magasságig világos színű, mosható, fertőtleníthető burkolattal vagy bevonattal kell ellátni.

(2) A vágócsarnokban egyidejűleg csak egy állatfaj egyedei vághatók. A sertéseket külön vágócsarnokban kell levágni. sertések más fajú állatokkal közös helyiségben csak akkor vághatók, ha a sertések kábítását, elvéreztetését, forrázását, kopasztását és perzselését külön helyiségben vagy olyan, a vágóvonalától jól elkülönített helyen végzik, amelyet legalább 3 m magas válaszfal vagy 5 m szabad tér választ el.

Felszerelési és berendezési tárgyak

12.§ (1) A függesztő berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy lehetőleg a kábítás utáni további műveleteket

függesztett állatokon végezzék és úgy, hogy azok húsa a padozattal, a falakkal, oszlopokkal, állványzattal, szennyező anyagokkal, termékekkel stb. ne érintkezessen, közvetlenül vagy közvetve ne szennyeződhessen, fertőződhessen. A vágócsarnokot követő műveletek (a hűtőbe szállítás, hűtés, tárolás és a daraboló üzembe szállítás) lehetőleg magaspályán történjenek.

(2) A forrázó berendezést úgy kell létesíteni és a szükséges mennyiségű, hőfokú vízzel ellátni, hogy a forrázó víz megfelelő tisztaságú legyen.

13.§ Könnyen elérhető helyen, elegendő számban kell létesíteni:

- a) legalább 82 °C hőmérsékletű melegvízzel működő eszközfertőtlenítőt,
- b) legalább 40 °C hőmérsékletű vízzel ellátott, nem kézzel működtethető kézmosó berendezést.

14.§ Az állatok levágása és az állati eredetű termékek feldolgozása során keletkező, továbbá a húsvizsgálat során fogyasztásra alkalmatlannak minősített hulladékok tárolására szolgáló tartály zártan tartásáról gondoskodni kell.

Vágási tevékenység

15.§ (1) Az állatot levágás előtt el kell kábítani, kivéve a rituális vágást.

(2) A kábítás után az állatokat haladéktalanul el kell véreztetni.

(3) Az étkezési célra higiénikusan nyert vért az állati testtel azonosíthatóan kell a húsvizsgálat befejezéséig kezelni.

16.§ A kábítás és elvéreztetés után az állatok további feldolgozását késedelem nélkül meg kell kezdeni, és olyan ütemben kell végezni, hogy a zsigerek testüregből történő eltávolítása a kábítástól számított 45 percen belül, vagy rituális vágás esetén az elvéreztetést követően 30 percen belül megtörténjék.

17.§ A sertés forrázását, pörzsölését, kopasztását, utótisztítását és lemosását úgy kell elvégezni, hogy a szőrök, a sörték és az egyéb szennyező anyagok a test egész felületéről teljesen eltávolításra kerüljenek.

18.§ (1) A bontást csak az állati test felületének teljes megtisztítása után szabad megkezdeni (kivétel a bőrében hagyott szopós borjú, bárány és gödölye).

(2) A bontást és a zsigereletést úgy kell elvégezni, hogy a hús és a testüregek felülete, valamint a zsigerek ne szennyeződjenek. Az emésztő szerveket úgy kell eltávolítani, hogy a gyomor- és béltartalom szennyeződést ne okozhasson. A végbelet úgy kell körülvágni, hogy a hús bélsárral ne szennyeződhessen.

(3) Zsigereletés előtt a szarvasmarkánál a nyelöcsövet, továbbá valamennyi állatnál a húgyhólyagot és a végbelet el kell kötni. A tőgyet az előfejtés megkezdését követően azonnal le kell választani úgy, hogy az a húst és a környezetet ne szennyezhesse.

19.§ (1) A perzselt sertések bőrének tisztításánál folyamatos öblítés mellett műanyag kefét szabad használni.

(2) A szűrési (elvéreztetési) csatorna környékén levő bevérzett húst, a hasított állatokból a gerincvelőt el kell

távolítani. Bélsárral szennyezett húsfelületről a szennyezett részt a hús vékony szeletben való levágásával el kell távolítani.

(3) Ha a test bontásakor, zsigerelesekor a zsigerek szennyeződtek, azokat haladéktalanul folyó vízzel meg kell mosni.

(4) Az epehólyagot úgy kell eltávolítani, hogy az epe a májat vagy a hús felületét közvetlenül vagy közvetve ne szennyezhesse.

Húsvizsgálat

20.§ (1) A húsvizsgáló helyeket, ezek műszaki és technikai feltételeit úgy kell kialakítani, hogy elegendő hely és idő álljon rendelkezésre:

- a) a húsvizsgálat előírás szerű elvégzéséhez,
- b) a hús bélyegzéséhez,
- c) a laboratóriumi vizsgálatok céljára történő mintavételhez,
- d) a fogyasztásra feltételeesen alkalmas vagy fogyasztásra alkalmatlan húsok és zsigerek olyan módon történő elkülönítésére és elszállítására, hogy azok egyéb termékekkel ne érintkezzen és a termelést ne zavarják.

21.§ A húsvizsgálat előírása szerinti elvégzéshez a leválasztott zsigereket, szerveket, ideértve a fejet, a nyelvet és a tőgyet, is, számmal vagy más módon úgy kell megjelölni, hogy az állati testhez való tartozásuk egyértelműen azonosítható legyen. A gépi szállítórendszerek (szalagok) alkalmazása esetén a testfelek és zsigerek szalagjainak összehangolt mozgását megfelelő műszaki megoldással meg kell teremteni. A húsvizsgáló helyről a szalag mozgása leállítható legyen.

22.§ A húsvizsgálat befejezéséig ki kell zárni annak lehetőségét, hogy a még meg nem vizsgált állati testek és zsigerek érintkezzenek a már megvizsgált állati testekkel és zsigerekkel.

A húsvizsgálat befejezése után fogyasztása alkalmas, illetve fogyasztásra alkalmatlan termékeket a lehető legrövidebb időn belül el kell távolítani a vágócsarnokból.

Kényszervágás

23.§ Ha a kényszervágás elvégzéséhez nincs külön létesítmény, a vágás feltételeit az Állomás határozza meg.

Kisüzemi állatvágás. Állatvágás mezőgazdasági üzemekben

24.§ (1) Kisüzemnek minősülnek azok a vágóhidak, amelyek nem vágnak heti 20 db szarvasmarhánál, 100 db sertésnél vagy 200 db juhnál és kecskénél többet, illetve évi 1000 db szarvasmarhánál, 5000 db sertésnél vagy 10 000 db juhnál és kecskénél többet.

(2) Kisüzemi állatvágás esetén külön helyet kell létesíteni:

- a) az állatok fogadása, várakoztatása,
- b) kábítás és elvéreztetés, az elsődleges tisztítás,

- c) bőrfejtés, zsigereles, bontás, hasítás, leszalonnázás,
- d) béltisztítás és kezelés számára,
- e) a hús hűtésére, a további vizsgálatra visszatartott hús részére lezárható külön résszel,
- f) a hős kiadására.

(3) A vágóhelyet (helyiséget) szilárd, ellenálló padozattal, a falait legalább 3 m magaságig mosható, fertőtleníthető burkolattal vagy bevonattal kell kialakítani, illetve ellátni.

(4) Az állatok zsigerelesét, bontását, hasítását csak függesztett állapotban szabad elvégezni.

(5) Az állatvágást végzők számára külön szociális helyiséget kell létesíteni.

(6) A mezőgazdasági üzem állattartó telepén létesített vágóhídon csak a telepről származó állat vágható le.

(7) Több állattartó telepről vagy más mezőgazdasági üzemből, illetve az állattartótól származó állatok vágása esetén a vágóhidat az állattartó teleptől teljesen elkülönítetten kell kialakítani, és üzemeltetni.

(8) Az állattartó telepen létesített vágóhídon csak vágást, zsigerelesést, hasítást, hűtést, leszalonnázást, béltisztítást szabad végezni.

Húsdarabolás, -feldolgozás, -tárolás

25.§ (1) A darabolásra, csontozásra kerülő állati testeket a darabolás megkezdéséig hűtőben kell tárolni.

(2) A daraboló helyiségben - a tevékenység ütemének megfelelő mennyiségben - bevitt állati testek, illetve friss hús tisztaságát ellenőrizni kell, és a szükséges, az esetleges szennyeződések el kell távolítani. Ennek végrehajtására szolgáló munkahelyet el kell látni megfelelő felszereléssel és világítással.

(3) A darabolást, csontozást mielőbb el kell végezni és a friss húst a lehető legrövidebb időn belül hűtőbe kell szállítani, hogy maghőmérséklete ne haladja meg az 1. számú melléklet 57.§-ának (3) bekezdésében előírt értéket.

(4) Az állati test, illetve hős melegen is darabolható - külön engedély alapján -, ha a vágó és daraboló üzemszerek ugyanabban az épületegységben, egymáshoz közel helyezkednek el, és közvetlen kapcsolattal az állati testek, illetve a hús átszállítható. Ebben az esetben a darabolás után a húst azonnal le kell hűteni.

(5) A darabolást, csontozást úgy kell végezni, hogy a hús mindennemű szennyeződése elkerülhető legyen. A csontszilánkokat és a véralvadékokat el kell távolítani.

(6) A darabolási, csontozási és feldolgozási tevékenységek céljára szolgáló üzemi helyiségekben a 13.§ előírásait érvényesíteni kell.

(7) A darabolt hús és húskészítmények egyedi és/vagy gyűjtőcsomagolásának olyannak kell lennie, amely a

higiéniai követelményeket kielégíti és a kezelés és szállítás során megfelelő védelmet nyújt.

(8) A csomagolt és csomagolatlan húst külön hűtőhelyiségben kell tárolni.

(9) A húsfeldolgozó tevékenység technológiai folyamatait - a termék jellegének figyelembevételével - lehetőleg folyamatosan, a gyártástechnológiának megfelelő időbeni ütemezés szigorú betartása mellett kell végrehajtani.

(10) A húsipari gépekből a gépben maradt húst a művelet befejezése után azonnal ki kell üríteni, és a gépet meg kell tisztítani. Ha a gép működése két óránál tovább szünetelt, a gépet ismét tisztítani és fertőtleníteni kell, csak azután szabad újból üzembe állítani.

(11) A légmentesen lezárt dobozokban lévő hőkezelt termékek gyártásánál

a) a dobozokat közvetlenül a megtöltés előtt egy megfelelő berendezéssel alaposan ki kell tisztítani;

b) a dobozokat a töltés és zárás után, de a hőkezelés előtt szükség esetén meleg ivóvíz minőségű vízzel kell megmosni, hogy a zsír és egyéb szennyeződés a dobozok külső felületéről eltávolításra kerüljön;

c) a dobozokat a hőkezelést követően megfelelő helyen vagy helyiségben vagy berendezéssel le kell hűteni és szárítani;

d) a dobozok légmentes zárását és sértetlenségét ellenőrizni kell;

e) a hőkezelő berendezések ellenőrző hőmérőit hitelesíttetni kell.

(12) Húskonzervek előállításánál a 10. számú függelék 2-3.§-ainak rendelkezéseit megfelelően alkalmazni kell.

(13) A húskészítményeket a termék jellegének megfelelő - szükség szerint hűtött - helyiségben kell tárolni, raktározni.

26.§ A húsfeldolgozó helyiségben 300 lux, a hústárolókban pedig 100 lux fényerejű megvilágítást kell alkalmazni úgy, hogy a színeket ne változtassa meg.

2. számú függelék

Baromfi-, galamb-, fürj- és házinyúl-vágás és -feldolgozás

(Technológiai elrendezés)

1.§ A baromfifeldolgozó üzemben szennyezett övezetbe tartozik:

a) élő baromfi átvétel,

b) függesztés,

c) kábítás,

d) elvéreztetés,

e) forrázás,

f) kopasztás,

g) ketrec- és állatszállító jármű mosás, fertőtlenítés,

h) hulladék és melléktermék gyűjtése, tárolása, kezelése,

i) útihulla boncolás,

j) betegségre gyanús állatok vágása,

k) az állatszállító járművek parkolása és javítása.

2.§ (1) A következő munkafolyamatokat egymástól elkülönítve kell végezni az a)-n) pontok szerint:

a) élő baromfi átvétele, felfüggesztés;

- b) kábítás, elvéreztetés;
- c) forrázás, kopasztás;
- d) bontás, zsigereles;
- e) hűtés;
- f) osztályozás, egész baromfi egyedi (elsődleges) csomagolás;
- g) darabolás és a darabolt termékek egyedi (elsődleges) csomagolása;
- h) gyűjtőcsomagolás;
- i) húskészítménygyártás;
- j) hűtőtárolás;
- k) fagyasztás;
- l) fagyasztva tárolás;
- m) a húsvizsgálat során a zár alá vett és visszatartott baromfihús és termék elkülönített hűtő vagy fagyasztó tárolása;
- n) a szállításra való előkészítés, továbbá mindazok a munkafolyamatok, amelyeket az adott termék sajátosságai és tiszta, kifogástalan állapotban történő előállítása szükségessé tesznek.

(2) A gyűjtőcsomagolást az (1) bekezdés f), g) pontjaiban foglalt munkafolyamatokkal együtt is lehet végezni az alábbi feltételek teljesítése esetén:

- a helyiség megfelelő tágas és elrendezése maradéktalanul biztosítja a műveletek higiénikus elvégzését,
- a csomagolóanyagokat az előállító üzemekben gyártásuk után megfelelően zárt védőburkolattal látták el, és higiénikusan szállítják és tárolják,
- a csomagolóanyagokat külön helyiségben készítik elő, állítják össze és juttatják a munkaterembe, ahol haladéktalanul felhasználják.

(3) A vágóüzemrész (kábitás, elvéreztetés, forrázás, kopasztás) légtérben el kell különíteni az élő baromfi függesztéstől, illetve a bontás-zsigerelestől úgy, hogy bármely közlekedésre szolgáló átjárót - kivéve azt a szűk nyílást, amelyeken keresztül csak a vágóbaromfik férnek át - automatikusan záródó ajtóval szerelnek fel. Ugyancsak külön helyiségben kell végezni az (1) bekezdés e)-l) pontok szerinti műveleteket.

(4) Toll és paraffin vízzel történő továbbítására nyitott padlócsatorna is igénybe vehető.

(5) A vágási és feldolgozási műveletek során az 1. számú függelék 13.§-ában előírtakat meg kell tartani.

Élőállat-szállítás, -átvétel

3.§ A vágásra történő szállításkor a baromfit tiszta, fertőtlenített, megfelelő anyagból készült ketrecbe, kíméletesen, zsúfoltságtól mentesen szabad berakni és szállítani. A szállítmányt óvni kell az időjárás viszontagságaitól és a hús minőségét rontó hatásoktól.

4.§ A baromfit az időjárás káros hatásai ellen védelmet nyújtó, szilárd padozatú fedett helyen vagy zárt épületben kell vágásra átvenni.

Vágás, kopasztás

5.§ (1) A baromfit közvetlenül az elvéreztetés előtt el kell kábítani, kivéve a vallási rítus szerinti vágás esetét.

- (2) Az elvéreztetést úgy kell elvégezni, hogy a vér a vágóhelyen kívül szennyeződést ne okozzon.
- (3) A forrázóvizet a szennyezettség mértékétől függően üzem közben is folyamatosan cserélni kell.
- (4) A baromfit haladéktalanul és teljesen meg kell kopasztani.
- (5) A kopasztógépekből kikerülő tollat közvetlenül a tolltovábbító csatornahálózatba kell vezetni, vagy más higiénikus módon kell eltávolítani.
- (6) Paraffinos kopasztási technológia alkalmazásánál gondoskodni kell a levert paraffin szétszóródásának megakadályozásáról. A paraffinregeneráló berendezés részére külön helyiséget kell létesíteni. Amennyiben nem folyamatos regenerálás történik, a használt paraffin újraolvasztását 2 órán belül meg kell kezdeni, és annak legalább 82 °C hőmérsékletet kell elérnie.

Bontás, zsigerelés

6.§ (1) A levágott, kopasztott, tisztított baromfit haladéktalanul ki kell zsigerelni. 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.

- (2) A bontást, zsigerelést úgy kell végezni, hogy az összes fontos zsiger vizsgálata elvégezhető legyen, és a testüregek, valamint a húsfelület gyomor-, begy- és vértartalommal, illetve epével ne szennyeződjön.
- (3) A zsigerelés során a zsigeri szervek az állati testtel természetes kapcsolódásuknak megfelelően összefüggésben maradhatnak, vagy attól leválasztásra kerülhetnek úgy, hogy az összetartozás a húsvizsgálat befejezéséig egyértelmű legyen.
- (4) Amennyiben a zúzógyomor tisztítása nem zárt rendszerű, automatikus működtetésű berendezésben történik, e termék tisztítására elkülönített helyiséget kell létesíteni.
- (5) A hizott liba és kacsá bontását és a máj további kezelését külön-külön helyiségben kell elvégezni.
- (6) A baromfit zsigerelés után folyó ivóvízzel kívül-belül alaposan le kell mosni úgy, hogy az a vágott baromfi külső és belső felületeinek tisztítását hatékonyan biztosítsa.
- (7) Ha a hűtés vízbe merítéses eljárással történik, a lemosáshoz szükséges ivóvízmenyiség 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.

Kisüzemi baromfivágás

7.§ (1) Kisüzemnek minősülnek azok a baromfi vágóhidak, amelyek kevesebb, mint 1 50 000 db broyler csirkét, tyúkot, gyöngytyúkot vagy 50 000 db pecsenye kacsát, pecsenye libát, bébipulykát, vagy 16 000 db hízott libát, hízott kacsát, gigant pulykát vagy annál kevesebbet vágnak évente.

(2) A kisüzemi baromfivágás a következő feltételek szerint történhet:

- legalább 2 m magasságig mosható, fertőtleníthető burkolattal vagy bevonattal ellátott falú és szilárd ellenálló padozatú külön helyiséget kell létesíteni
 - az elvéreztetés, forrázás, kopasztás,
 - bontás, zsigereles
- céljára,
- a vágott baromfit a vágókapacitásnak megfelelő nagyságú helyen vagy helyiségben forgalmazásig hűteni kell.

Hűtés

8.§ (1) Zsigereles után a baromfit haladéktalanul ivóvízbe merítéses módon vagy levegős hűtéssel 4 °C maghőmérséklet alá kell lehűteni.

(2) 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.

(3) A folyamatos vízcsere mérésére megfelelő mérőműszereket kell felszerelni.

(4) 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.

(5) 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.

(6) 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 baromfitest nem maradhat az első kádban 30 percnél tovább és a többi kádban a feltétlenül szükséges időtartamnál tovább. 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.

(7) Hitelesített mérőműszerrel folyamatosan ellenőrizni és regisztrálni kell a következőket:

- a) a vízbe merítéses hűtés során felhasznált víz mennyiségét,
- b) a kád(ak)ban a baromfitestek be- és kilépési pontjain mért vízhőmérsékletet,
- c) a 6.§ (7) és ezen § (5), (6) bekezdéseiben felsorolt testtömeg tartományokba első vágott baromfi darabszámát.

(8) A vizes hűtést követően a baromfitesteket hűtött ivóvízzel le kell öblíteni.

(9) Vizes hűtés után elegendő időt kell biztosítani a baromfi testről a víz lecsepegésére.

Darabolás

9.§ (1) Ha a baromfi a hűtés és osztályozás után nem közvetlenül kerül darabolásra, a hús maghőmérséklete a darabolás megkezdésekor nem lehet 4 °C-nál magasabb.

(2) Amennyiben a darabolására szolgáló üzembrész a vágóhíddal egy épületegységben és megfelelő közelségben helyezkedik el, - külön engedély alapján - akkor a baromfitestek a vágás után egy megszakítás nélküli szállítórendszerrel (magaspálya) közvetlenül darabolásra vihetők, amelyet azonban haladéktalanul el kell végezni, és a húst azonnal le kell hűteni.

(3) A darabolás során el kell kerülni a hús utószennyeződését, továbbá a csontszilánkokat és a véralvadékokat el kell távolítani.

(4) A darabolt és csomagolt baromfihúst hűteni vagy fagyasztani kell.

Baromfitermék gyártása

10.§ (1) A hízott liba- és kacsamáj kezelés, húspép gyártás hűtést igénylő technológiai folyamatait 12 °C-t meg nem haladó hőmérsékletű teremben kell végezni.

(2) Baromfi alapanyagú késztermékek előállításánál az 1. számú függelék 25-26.§-ainak rendelkezéseit megfelelően alkalmazni kell.

A kisüzemben vágott baromfi forgalomba hozatala

11.§ (1) A kisüzemben vágott baromfi szállítására sima felületű, résmentes, e célra engedélyezett edényzetet kell használni. A szállító edényzetet, tartályt csak egyszer használható, tiszta, műanyag fóliával vagy zsírpapírral kell kibélelni. A szállítás alatt a baromfihúst az utószennyeződéstől védeni kell.

(2) A baromfi húsvizsgálatát az előállítónál a forgalomba hozatal előtt el kell végezni.

Galamb-, fürj- és házinyúl vágás, -feldolgozás

12.§ (1) Galamb, fürj és házinyúl vágásánál, feldolgozásánál a baromfira vonatkozó szabályokat megfelelően kell alkalmazni.

(2) Házinyúl vágásakor a gereznát a technológiai helyiségekből haladéktalanul el kell távolítani.

(3) A nyúlgereznák elszállításáig történő tárolására vagy szárítására a szennyezett övezetben külön helyiséget kell létesíteni.

3. számú függelék

Halfeldolgozás

1.§ (1) A halfeldolgozás során szennyezett övezetben kell végezni az alábbi munkafolyamatokat:

- a) a hal felületének tisztítását,
- b) a hal kábítását,
- c) zsigerelest.

(2) A zsigereelt (bontott) haltestek, haldarabok, halszeletek csomagolására külön helyiséget kell létesíteni.

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

(4) A zsigerek eltávolítása után a külső és belső testfelületeket ivóvízzel kell leöblíteni.

(5) A haltest feldolgozását, szeletelését tiszta, lemosott (vértől, víztől lecsurgatott) állapotban szabad megkezdeni.

(6) A hal szeletelése vagy egyéb módon történő darabolása akkor végezhető el, ha a zsigereles befejeződött. Ugyanazon időben, egy helyiségben a halszeletelés mellett más művelet nem végezhető.

(7) A hal és a halhús hűtése és tárolása során annak hőmérsékletét az olvadó jég hőmérsékletéhez kell közelíteni. A fagyasztott halat és halhúst legalább -18 °C -on kell tárolni.

(8) A 3. számú függelék 1-3.§-ainak előírásait az egyéb víziállatok feldolgozására is értelemszerűen alkalmazni kell.

2.§ (1) Fagyasztott hal vízzel történő felengedtetése hideg, áramló ivóvízzel történhet.

(2) A fagyasztott hal feldolgozása élő vagy élettelen hal feldolgozásával egyidőben és azzal egy helyiségben nem végezhető.

3.§ (1) Halakat emberi fogyasztás céljára kibevezés nélkül tilos lefagyasztani a növényevő halak kivételével.

(2) Fagyasztott hal kissúlyegységekre csomagolásához külön, hűtött helyiség szükséges, a helyiség hőmérséklete nem haladhatja meg a 5 °C -ot.

(3) Hal alapanyagú késztermékek előállításánál az 1. számú függelék 26.§-ában foglaltak is irányadók.

4. számú függelék

Vad- és csigafeldolgozás

A vad elejtését követő kezelés, tárolás, vizsgálat

1.§ Vadfeldolgozó üzemben:

- a) vadátvétel, függesztés, kopasztás, nyúzás, lábvégek, fej, nagyvadaknál az agancs eltávolítása,
- b) szőrében, bőrében, tollában levő vad hűtése, fagyasztása, felengedtetése,
- c) a nem élelmezési célokat szolgáló melléktermékek és fogyasztásra alkalmatlannak minősített anyagok, valamint a szemét- és hulladéktároló helyei,
- d) vadbeszállító jármű mosása.

(2) Külön helyiségben kell elvégezni a következő műveleteket:

- a) vadátvétel,
- b) szőrében, bőrében, tollában érkezett vad hűtőtárolása,
- c) nyúzás, kopasztás,
- d) apróvad bontás, zsigereles,
- e) nyúzott testek tisztítása, darabolása, egyedi (elsődleges) csomagolása,
- f) gyűjtőcsomagolás,
- g) hűtőtárolás,
- h) fagyasztótárolás.

(3) A (2) bekezdésben foglaltakon kívül szőrmés vadnál az 1. számú függelék 2.0-ának, szárnyas vadnál a 2. számú függelék 2.§-ának vonatkozó pontjában foglaltakat kell értelemszerűen alkalmazni.

(4) A vad átvétel és feldolgozás során az 1. számú függelék 13.§-ában előírtakat be kell tartani.

2.§ (1) A vadat az elejtés után - a nyúl és szárnyasvad kivételével - a helyszínen haladéktalanul ki kell zsigeregni, a belső és külső szennyeződésektől meg kell tisztítani, hímivarú nagyvadaknál a heréket kimetszéssel, a nyulakból a vizeletet a hasfalra gyakorolt nyomással el kell távolítani, nyúzás, kopasztás és darabolás az elejtés helyén nem végezhető.

(2) A vadat közvetlenül az elejtés után úgy kell kezelni, hogy az alaposan kiszellőzhessen és kihűlhessen.

(3) Ha a külső hőmérséklet nem elegendő ahhoz, hogy a vad belső maghőmérséklete 7 °C-ra csökkenjen, azt minél előbb, de legkésőbb az elejtést követő 12 órán belül hűtővel rendelkező vadbegyűjtő helyre vagy vadfeldolgozó üzembe kell szállítani.

(4) A le nem hűlt vadat egymásra rakni és ilyen módon szállítani tilos.

3.§ (1) Vadbegyűjtő hely az Állomás engedélyével létesíthető.

(2) A vadbegyűjtő helyen hűtőberendezéssel ellátott hűtőhelyiséget vagy hűtőkamrát (kamrákat) kell létesíteni, illetve telepíteni, amelyekben a nagyvad 7 °C alatti, az apróvad 4 °C alatti maghőmérsékletre lehűthető és tárolható.

(3) A húsvizsgálat elvégzéséig a vadat lefagyasztani nem szabad.

(4) Vadvizsgálathoz a húsvizsgálat általános szabályainak megfelelően az Állomás által előírt feltételeket kell megteremteni.

4.§ (1) A vadnyúl feldolgozása (elvéreztetés, nyúzás, zsigerelés, darabolás, csomagolás, tárolás) erre a célra létesített élelmiszer-előállító helyen végezhető.

(2) A vadnyúl nyúzása, zsigerelése, csomagolása és ideiglenes tárolása az Állomás külön engedélyével olyan élelmiszer-előállító helyen is elvégezhető, ahol a nyúzáshoz előírt feltételeket biztosították.

(3) A szárnyasvad feldolgozása erre a célra létesített élelmiszer-előállító helyen végezhető.

(4) Az elejtéstől, kilövéstől roncsolt vagy szennyezett nagyvad bőrét, a mell-, hasüregét és a roncsolt részeit a feldolgozás előtt meg kell tisztítani, vagy a roncsolt részeket kimetszéssel el kell távolítani.

(5) A bélel, tollal lefagyasztott, majd felengedett, megtisztított, kizsigerelt szárnyasvadat a csomagolás előtt előhűtőben kell tartani.

(6) Az előhűtött vadhús a 3.§ (2) bekezdése szerinti maghőmérsékleten, a fagyasztására és tárolására külön fagyasztó- és tárolótermet kell üzemeltetni. Közös légtérben csomagolatlan vaddal más élelmiszer még csomagolt állapotban sem tárolható.

(8) A nagyvadak lefagyasztása csak függesztett állapotban történhet.

(9) A fagyasztó-tárolókban a nagyvadakat úgy kell tárolni, hogy a ha és mellüreg ne szennyeződhessen. A betárolt tételek kölcsönös szennyeződésének kizárása érdekében az Állomás a vad megfelelő csomagolását is elrendelheti.

(10) A vadhús feldolgozásánál az 1. számú függelék 26.§-ának rendelkezéseit megfelelően alkalmazni kell.

Csigafeldolgozás

5.§ (1) Az éticsigát feldolgozását megelőzően tiszta göngyölegbe helyezve 96 órán át éhezteni kell.

(2) Hősokkolás után a csigát a csigaházból ki kell emelni és a csigatestről az emésztőszerveket le kell választani.

(3) Az előfőzött csigahúst folyó ivóvízes mosása után 7 °C alatti hőmérsékletre kell lehűteni. A fagyasztva tárolást -18 °C alatti hőmérsékleten kell végezni.

(4) A csigaház csak a csigatest maradéktalan eltávolítása, a csigaház engedélyezett vegyszeres kezelése, folyóvízes mosása, szárítása után használható fel.

5. számú függelék

Tej- és tejtermékgyártás

1.§ (1) Hőkezelt fogyasztói tejet és tejalapú terméket előállító tejfeldolgozó üzemek, kezelő üzemek szennyezett övezetéhez tartozik:

- a) a belső forgalmi útvonalnak a kapubejárótól a kocsimosóig terjedő szakasza,
- b) a tejtávtéti hely,
- c) az egyéb alapanyag távtétel, az előzetesen iparilag feldolgozott termék kivételével,
- d) az előtárolók,
- e) az ávtéti laboratórium,
- f) a szennyes göngyölegek fogadása, tisztítása,
- g) a visszárufogadó, osztályozó, feldolgozó helyiségek,
- h) a mosóhelyiségek, kocsimosók,
- i) a szeméttároló,
- j) a melléktermék gyűjtő- és tárolóhelyei,
- k) a szennyvíztisztító és kezelő telep,
- l) a vegyszer- és méregraktár,
- m) a kazánházak, olajtárolók, TMK-műhely,
- n) a szerviz és forgalmi telep.

(2) A tejfeldolgozó üzemmel és a kezelő üzemmel azonos elbírálás alá esnek a nyerstejet, nyers tejszínt (a továbbiakban együtt: tej) átadó-átvevő, mezőgazdasági és élelmiszeripari létesítmények (tejház, gyűjtőcsarnok stb.).

(3) A (2) bekezdés szerinti létesítményeket el kell látni a tej higiéniai állapotának helyszíni elbírálásához szükséges eszközökkel.

(4) Tejüzem területén belül létesített tejgyűjtőt önálló egységnek kell tekinteni, és az élelmiszer-előállító helytől térben elválasztva kell kialakítani.

2.§ (1) A visszáru fogadására, osztályozására az élelmiszer-előállító hely tiszta és szennyezett övezetének határán fedett előtérrel rendelkező külön helyiséget kell létesíteni.

(2) A nem emberi fogyasztás céljára szolgáló termék feldolgozására külön helyiség és eszköz szükséges.

Mezőgazdasági üzemi tejfeldolgozó tevékenység

3.§ (1) A tejházban a kannás és a tankos tej fogadásakor, más nagyüzemi tehénistállóban fejt, a községi tejgyűjtőben összegyűjtött tej és mezőgazdasági termelői tejbiszállítás esetén, továbbá ha a tejet nyitott rendszerű előhűtőn kezelik, a tejkezelő helyiségtől légtérben elkülönített érkeztető (fogadó) helyiséget kell kialakítani.

(2) A tej mezőgazdasági üzemi feldolgozását az állattartó telepen kívül, elkülönített személy- és járműforgalommal rendelkező termelőhelyiségekben lehet végezni.

(3) A termelőhelyiségekhez önálló szociális helyiségeket kell létesíteni.

(4) Más mezőgazdasági telepről és tejgyűjtőből beszállított tej feldolgozása esetén megfelelően elkülönített tejátvételi helyiséget és a szállításra szolgáló eszközök (kannák, tankok, tartálygépkocsik) mosására alkalmas helyet is ki kell alakítani.

(5) Mezőgazdasági üzemi tejfeldolgozási körülmények között a tej hűtve tárolását, pasztörözését, fölözését és csomagolását lehet végezni.

(6) Kezelő üzemben a tej szűrésén és hűtésén kívül csak fölözést, pasztörözést, csomagolást és hűtve tárolást lehet végezni.

Közvetlen piaci értékesítésre szánt mezőgazdasági termelői tej és tejtermék termelése, készítése

4.§ (1) Az állattartó köteles az állattartás környezetét és a tejtermelő állatot tisztán tartani.

(2) Fejés előtt a tőgyet meg kell tisztítani. Tőgymosásra külön erre a célra szolgáló tartósan megjelölt edényzetet szabad használni.

(3) A kifejt tejet meg kell szűrni. Tejet, tejterméket forgalomba hozataláig hűtve kell tárolni.

(4) A tejterméket minden más tevékenységtől térben vagy időben elkülönítetten kell készíteni.

A tej átvétele, szállítása

5.§ (1) Átvétel után a tejet haladéktalanul a 8 °C hőmérséklet alá kell hűteni. Ha a tejet várhatóan 6 óránál tovább tárolják, az átvétel után haladéktalanul 4 °C hőmérséklet alá kell hűteni.

(2) A tej feldolgozás céljára történő átvételét, szállítását - üzemi szállítás esetén is - úgy kell megszervezni és ütemezni, hogy az legfeljebb 10 °C hőmérsékleten érkezzon a feldolgozás helyére.

(3) Átvételkor minden esetben ellenőrizni kell a tej hőfokát, higiéniai állapotát.

(4) Tejszállító kannák, tankok, továbbá nyitott rendszerű előhűtő alkalmazásakor külön légtérű mosóhelyiséget kell kialakítani. A mosóhelyiségnek a tejszállító helyiségből és kívülről is megközelíthetőnek kell lennie.

(5) Az alapanyagok üzemi átvétele után a szállító edényzetet el kell mosni.

A tejüzem működése

6.§ (1) A pasztörizógépet akkor szabad üzemeltetni, ha az kifogástalanul működő hőmérővel és automatikus

hőszabályozóval is el van látva.

(2) Az ultrapasztörözött, csomagolt tejtermék tételeket a termelés helyén előírt ideig biztonsági tárolóban kell elhelyezni.

(3) Amennyiben a tejalapú termék gyártásához használt tejet nem hőkezelik, a termék címkéjén

- a "Nyers tej felhasználásával készült" vagy

- a "Nyers tejből készült"

feliratokat is fel kell tüntetni.

Túró és túrókészítmények előállítása

7.§ (1) A nem tejalapú nyersanyagok (pl. zöldpaprika, fűszerek) előkészítő műveleteit külön helyiségben kell végezni.

(2) A hagyományos túró (és túrókészítmények) gyártásához külön helyiséget kell létesíteni.

(3) Zárt technológia alkalmazása esetén a technológiai paramétereket műszeresen is ellenőrizni kell.

(4) Az alvadék hűtésére csak friss, legfeljebb 5 °C hőmérsékletű, emberi fogyasztásra alkalmas savóval vagy hideg ivóvízzel végezhető.

(5) A savóvezeték a tejezetéktől elkülönítetten kell kialakítani, és "savótartály" felirattal kell ellátni.

(6) Habosított készítmények gyártásánál kizárólag élelmiszeripari célra engedélyezett gázokat lehet felhasználni.

(7) A gyártás után a termékek 10 °C hőmérséklet alá történő hűtéséről gondoskodni kell.

Sajt előállítás

8.§ (1) A kultúrakészítő helyiség nem nyílhat közvetlenül az élelmiszer-előállító hely légterébe.

(2) A sajtérlelőkben és a sajtraktárakban a levegő relatív nedvességtartalmát műszeresen ellenőrizni kell. A műanyagfóliás érlelésnél a helyiség levegőjének hőmérsékletét ellenőrizni kell.

(3) A nyers juh- vagy kecsketejből készült gomolyát forgalomba hozatal előtt legalább 18 napig érlelni kell.

Porított tejtermékek

9.§ (1) A tejet és a porításra kerülő egyéb nyersanyagokat ellenőrzés és vizsgálat után azonnal fel kell dolgozni, vagy ha ez nem lehetséges 4-8 °C hőmérsékletre kell hűteni, és a feldolgozásig ezen a hőfokon kell tárolni.

(2) A besűritett terméket a lehető leggyorsabban meg kell szárítani.

(3) A tejipari üzemi szárítóberendezés csak élelmiszeripari szárításra használható fel, más alapanyagú élelmiszer (pl. tojáspor) gyártására az Intézet egyetértésével, az Állomás külön engedélye alapján lehet használni.

Jégkrém

10.§ (1) A jégkrém fagyasztását -25 °C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten kell végezni.

(2) A jégkrémet töltés és csomagolás után legalább -18 °C hőmérsékleten kell tárolni.

(3) A hűtőkamrából kitarolt termékek elszállításához -18 °C-os vagy annál alacsonyabb hőmérsékletű hűtéssel rendelkező szállító járművet kell alkalmazni.

(4) A felolvadott terméket újrafagyasztani nem szabad.

6. számú függelék Tojáskezelés -feldolgozás

1.§ (1) A tojáskezelés, a feldolgozás szennyezett övezetbe tartozó munkafolyamatai:

- a) tojásátvétel,
- b) tojásmosás, -fertőtlenítés és törés,
- c) lámpázás,
- d) válogatás,
- e) edényzettisztítás,
- f) hulladéktárolás (tojáshéj, fogyasztásra alkalmatlan tojás, illetve tojáslé),
- g) szeméttárolás (szennyezett tojástálcák, papírhulladék).

(2) A következő munkafolyamatokat egymástól elkülönítve kell - szükség szerint külön helyiségben - végezni:

- a) tojásátvétel, raktározás,
- b) osztályozás (lámpázás, bélyegzés), csomagolás,
- c) készáru-tojás raktározás,
- d) osztályozás során kieső tojás tárolás,
- e) tojásmosás, -fertőtlenítés, öblítés, szárítás,
- f) tojástörés,
- g) tojáslékezelés (homogenizálás, pasztörözés, tartósítás),
- h) tojásletárolás (hűtés vagy fagyasztás),
- i) tojásporítás,
- j) tojásportárolás,
- k) edénymosás,
- l) csomagolóanyagok tárolása.

(3) Az f)-g) pontokban megnevezett műveletek ugyanazon helyiségben is végezhetők, ha azok gépi

berendezésben és a pasztörizálás zárt rendszerben történnek.

Tojástárolás

2.§ (1) A tojást tiszta, száraz, idegen szagtól mentes helyiségben kell tárolni. Óvni kell a napsugárzástól, légköri hatásoktól, hirtelen hőmérséklet-változástól a tárolás, szállítás során.

(2) A tojás tárolására szolgáló helyiség hőmérséklete 2 °C és 18 °C között lehet 70-80% relatív páratartalom mellett.

(3) A tojás hűtőházi tárolása során 1-2 °C teremhőmérsékletet, valamint 80-90% relatív páratartalmat kell fenntartani.

Tojás feldolgozása mezőgazdasági üzemben

3.§ (1) Tojáskezelő és tojásfeldolgozó tevékenységet az állattartó telepen kívül, elkülönített személy- és járműforgalommal rendelkező létesítményben szabad végezni.

(2) A műanyag tojástartó tálcák tisztítására és fertőtlenítésére külön tálcamosó helyiséget kell létesíteni.

(3) Ipari felhasználásra kerülő tojáslé előállításánál külön helyisége(ke)t kell létesíteni tárolás, mosás, fertőtlenítés, tojástörés és homogenizálás, eszközmosás, hűtőtárolás céljára.

(4) A tojástörést és homogenizálást, valamint az eszközmosást egy helyiségben is szabad végezni, ha az egyes műveleteket időben elkülönítik egymástól.

4.§ (1) A különböző termékek előállítására szolgáló ép héjú tojást a feltörés előtt mosni és fertőtleníteni, majd öblíteni és szárítani kell. A repedt, horpadt és mosott tojás az ételkészítés-előállító helyen nem tárolható.

(2) A különböző baromfi fajok tojásait elkülönítetten szabad csak feldolgozni.

5.§ (1) A feltört tojás tartalmát azonnal el kell bírálni.

(2) A keletkezett tojásléet homogenizálni, szűrni, majd az előírt hőmérsékleten pasztörözni kell. A felhasználás módjától és időpontjától függően az így készült tojásléet:

a) azonnal 4 °C hőmérsékletre le kell hűteni, majd haladéktalanul csomagolni és fagyasztani kell. A fagyasztott termékeket -12 °C, gyorsfagyasztott termékeket -18 °C fok alatti hőmérsékleten kell tárolni;

b) engedélyezett tartósítószer alkalmazásánál esetén 4 °C hőmérsékletre kell hűteni, és ezen a hőmérsékleten kell tárolni és szállítani.

6.§ A tojáspor gyártásánál a tejporgyártás előírásait [az 5. számú függelék 9.§ (1)-(2) bekezdés] kell megfelelően alkalmazni.

7. számú függelék

Méz és méhészeti termék előállítása

1.§ (1) A méz átvételéhez, feldolgozásához és tárolásához tiszta, hűvös, jól szellőztethető helyiséget kell létesíteni.

(2) A méz kezelésére, tárolására és kimérésére szolgáló edényeket más célra nem szabad felhasználni, ezek mosását, tisztítását külön helyen, helyiségben kell végezni.

(3) A feldolgozás és tárolás során a mézet óvni kell a közvetlen napsütéstől.

(4) Lépesméz előállításához csak fiasítástól és virágportól mentes olyan lép használható fel, amelyet a méhek erre a célra építettek.

(5) A méz és méhészeti termékek (virágpor, propolisz, méhpempő stb.) keverékeire a méz kezelésére vonatkozó előírások az irányadók.

8. számú függelék

Gyorsfagyasztott élelmiszerek előállítása

1.§ A gyorsfagyasztott élelmiszert előállító helyeken, hűtőházakban a szennyezett övezetben kell kialakítani:

- a) a növényi nyersanyagok beszállítási kapuját, átvételi és belső szállítási útvonalat,
- b) növényi nyersanyagok lerakóhelyét, tartályait, tárolóhelyeit, - helyiségeit,
- c) növényi nyersanyagok előmosásának és előtisztításának helyét,
- d) göngyölegtelepet, ismételt felhasználásra kerülő göngyölegek raktárát,
- e) rekeszmosó, rakoncamosó helyiséget,
- f) gépkocsimosót,
- g) szennyvízkezelő, tisztító helyeket, berendezéseket,
- h) termeléssel közvetett kapcsolatban álló műszaki övezetet (gépház, TMK, targoncatöltő-, tároló stb.).

2.§ (1) Külön helyiséget kell létesíteni:

- a) a zöldség, gyümölcs feldolgozásánál:
 1. előválogatáshoz, mosáshoz, aprításhoz, előfőzéshez,
 2. gyorsfagyasztáshoz,
 3. utóválogatáshoz, osztályozáshoz, csomagoláshoz,
 4. fagyasztótároláshoz;
- b) a félkész és a készétel gyártásához:
 1. alap- és segédanyagok elkülönített tárolásához,
 2. hús hűtőtárolásához,
 3. egyéb (gyorsfagyasztott) termékek, alapanyagok fagyasztótárolásához,
 4. hús felengedtetéséhez,
 5. előkészítéshez, aprításhoz, keveréshez, formázáshoz (csomagoláshoz)
 6. hőkezeléshez (sütés, főzés stb.),
 7. előhűtéshez, adagoláshoz, csomagoláshoz,
 8. gyorsfagyasztáshoz,

9. fagyasztótároláshoz;
- c) a tészta ételek gyártásánál:
 1. alap- és segédanyagok elkülönített tárolásához,
 2. keveréshez, adagoláshoz, formázáshoz (hőkezelés, hűtés),
 3. gyorsfagyasztáshoz,
 4. csomagoláshoz,
 5. fagyasztótároláshoz.

(2) A feldolgozásnál az egyes iparági tevékenységekre vonatkozókat értelemszerűen kell alkalmazni.

9. számú függelék

Hűtő-fagyasztó tárolás

1.§ A hűtők, a fagyasztók és fagyasztó tárolóterek ajtóit automatikusan bekapcsoló légfüggönnyel vagy légszilippel kell ellátni.

2.§ (1) A leolvasztás során keletkező kondenzvíz összegyűjtésére a csatornába történő elvezetésére és kezelésére az előírásoknak megfelelő berendezéseket kell alkalmazni.

(2) Közvetett hűtés esetén a légcsatornákat évente legalább kétszer, szükség szerint gyakrabban is tisztítani és fertőtleníteni kell.

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

(4) Cseppfolyós széndioxidos hűtés alkalmazása esetén a felhasznált széndioxidnak élelmiszeripari tisztaságúnak kell lenni.

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

4.§ (1) 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.

(2) Csomagolatlan és csomagolt állati eredetű termékeket azonos légtérben csak megfelelően elkülönítve lehet fagyasztani és tárolni.

(3) Csomagolatlan növényi és állati eredetű termék egyidőben vagy közös légtérben együtt nem fagyasztható és nem tárolható.

(4) Csomagolt, fagyasztott növényi és csomagolt, fagyasztott állati eredetű élelmiszert együtt is szabad tárolni.

5.§ Apróvadat, szárnyasvadat és növényevő halat kizsigeretlen állapotban csak a hatósági állatorvos engedélyével lehet lefagyasztani, és fagyasztva tárolni.

10. számú függelék

Konzervgyártás

1.§ 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.§ A légmentesen lezárt dobozos, üveges, palackos termékeket ivóvízben kell hőkezelné és hűteni. Ha a dobozok lehűtését ismételtén felhasználó vízzel végzik, akkor a vizet előzőleg szűrni és fertőtleníteni kell.

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

11. számú függelék

Kenyér és péksütemény előállítása

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

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

2.§ (1) A tésztafeldolgozó asztalok felülete sima, repedésmentes legyen, keményfából vagy egyéb engedélyezett anyagból felhasználni.

3.§ A padozatra kerülő anyagokat, láblisztet, tészta hulladékot külön tároló edényben kell gyűjteni, és csak takarmányozási célra lehet felhasználni. Az edényzeteket jól látható jelöléssel kell ellátni.

4.§ (1) A frissen sült kenyeret és egyéb terméket lehűlésükig egymásra rakni nem szabad. 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.

(2) Nem szabad földre terített fólián, zsákon, raklapon sütőipari termékeket tárolni.

(3) A termelés folyamán keletkezett további felhasználásra alkalmas selejtet vagy a morzsa készítésére szánt sütőipari terméket tiszta, száraz, szellős helyen kell tárolni. Az ilyen terméket kemence tetején szárítani tilos.

(4) 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.

(5) A visszárut élelmiszer-előállításra felhasználni tilos.

5.§ A nyúlós, penészes vagy más módon szennyezett terméket és a visszárut a célra kialakított helyiségben vagy jól zárható, tisztítható, fertőtleníthető edényben kell gyűjteni és tárolni. A helyiség ajtóit, a tároló edényeket feltűnő módon meg kell jelölni.

6.§ A gyártásközi eszközök (lemez, szakajtó, kelesztő vászon, vető eszköz) folyamatos tisztításáról gondoskodni kell.

(2) A kelesztő szakajtókat száraztisztítással úgy kell takarítani, hogy azoktól a termék ne szennyeződhessen.

(3) A sütőformákat, lemezeket használat előtt ki kell égetni, folyamatos tisztításáról minden sütési eljárás után gondoskodni kell.

(4) A kenyérszállító konténerek, szállító ládák, rekeszek tisztításáról folyamatosan gondoskodni kell. A tisztítás céljára a szennyezett övezetben külön helyiséget kell biztosítani.

7.§ (1) 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.

(2) A szilárd tüzelőanyagot, salakot az élelmiszer-előállító hely feldolgozó részétől és a szociális helyiségektől elkülönítetten kell tárolni.

(3) Közvetlen fűtésre gázolajat alkalmazni tilos.

12. számú függelék

Száraztésztagyártás

1.§ Száraztészta gyártásánál a szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

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

2.§ (1) 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.

(2) A lisztet szitálni kell. Sózásra szűrt sóoldatot szabad használni.

3.§ (1) 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 szerint 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.

(2) A tésztaszárító kereteket használat után, de legalább hetente egyszer mosni, fertőtleníteni kell.

(3) Termékszárításakor a különböző nedvességtartalmú tésztákat egymástól légtérben elkülönítetten kell szárítani. A szárítás közvetett hőátadással történhet, a szárítólevegőnek tisztának és pormentesnek kell lennie.

(4) Visszaörlésre csak étkezési célra egyébként alkalmas tészta használható fel.

(5) A padozatra kerülő anyagokkal a 11. számú függelék 3.§-ában előírtak szerint kell eljárni.

4.§ Kisüzemekben a száraztészta engedélyezett élelmiszer-előállító helyen háztartási tevékenységtől térben és időben elkülönítetten kell készíteni.

13. számú függelék

Cukorgyártás

1.§ A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

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

2.§ (1) A répa úsztatásához és mosásához nem ivóvíz minőségű víz is felhasználható. Az utolsó mosást ivóvízzel vagy a (3) bekezdés szerinti vízzel kell elvégezni.

(2) Az úsztató- és a mosóvíz újrafelhasználása esetén a vizet ülepítéssel vagy más módon kell tisztítani, és mézszoldattal 10/8-11,8 pH értékűre beállítani.

(3) A bepárló készülékek és a hőcserélők szennyeződésmentes vizet minden olyan technológiai fázisban korlátozás nélkül felhasználható, ahol a víz 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.

3.§ (1) A cukor ömlesztett, padozaton történő tárolása esetén a betárolás előtt minden esetben el kell végezni a raktár és a hozzákapcsolódó helyiségek, szerelvények (liftek, szállító csővezetékek, szalagok stb.) karbantartását, tisztítását, fertőtlenítését és meg kell győződni, hogy a használt szerek maradéka a helyiségben nem mutatható ki.

(2) Az ömlesztve tárolt cukor raktárának bejáratánál fertőtlenítő oldattal átitatott lábtörlőt kell elhelyezni úgy,

hogy a raktárba csak annak használatával lehessen belépni.

(3) A kereskedelemről visszavett cukrot csak előzetes vizsgálat alapján lehet ismételt felhasználni.

(4) A selejt vagy szennyezett és a kereskedelemről visszavett cukrot újrafeldolgozás esetében ivóvízben, vagy a 13. számú függelék 2.§-ának (3) bekezdésében meghatározott vízben, vagy a technológiából származó cukoroldatban lehet feloldani. Az újrakristályosítás előtt az oldatot szűrni és tisztítani kell.

14. számú függelék **Édesipari termékek előállítása**

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

3.§ (1) A kakaóbab, a kávé, az olajos magvak rendszeres tárolására használt raktárakban fából vagy fa alkatrészekkel készült eszközöket tilos használni.

(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.

4.§ Az elkészített töltelék 48 órán belül fel kell használni.

15. számú függelék **Gabonafeldolgozás**

1.§ A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- a) alapanyag átvétel és tárolás,
- 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 szitálása és tárolása.

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.

(2) A lisztet, az étkezési korpát, a búzacsírárt a takarmánykorpát légtérben különválasztott helyiségben kell tárolni.

(3) Külön helyiségben kell tárolni a tiszta zsákat.

(4) A poros termelőhelyiségek szellőzőnyílásaira szúnyogháló nem helyezhető.

3.§ (1) A gabonát előtisztítás után szabad végleges tárolótérben elhelyezni. A raktározott gabona állapotát rendszeresen ellenőrizni kell.

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

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.

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

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

7.§ (1) A padozatos liszttárolókat kiürítésük után, de legalább havonta egyszer, a lisztsilókat teljes kiürítésük után, de legalább évente egyszer ki kell takarítani.

(2) Az őrlőhelyiségeket rendszeresen takarítani kell.

(3) Az ismételten felhasználásra kerülő textilzsákokat külön helyiségben, helyen porolással tisztítani, szükség esetén fertőtleníteni is kell.

16. számú függelék **Étkezési olaj, margarin előállítása**

1.§ A szennyezett övezetben végezhető a nyersanyagtárolás és -szárítás.

2.§ A margarin előállításánál felhasználásra kerülő tejet, továbbá a vízben és zsírban oldott adalékanyagokat feldolgozás előtt ismételten pasztörözni kell.

3.§ A margarint elszállításáig 15 °C alatti hőmérsékleten kell tárolni.

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

17. számú függelék

Ecetgyártás

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

(2) Az erjesztéses ecetgyártáshoz szűrt levegő szükséges.

(3) A palackozó helyiségben elszívóberendezést kell üzemeltetni.

(4) A forgácsos ecetképzőben használt forgácsot felhasználás előtt a portól, törmeléktől meg kell tisztítani.

(5) Az ecetgyártásnál a hűtővizet közvetett hűtésre újból fel lehet használni.

18. számú függelék

Szőlőfeldolgozás, bor- és pezsgőkészítés

1.§ A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- a) szőlő átvétel és tárolás,
- b) szőlő zúzás, bogyózás és sajtolás,
- c) törköly, kocsány felfogása és kiszállítása,
- d) seprő gyűjtés, tárolás, kezelés.

2.§ (1) A szőlőfogadó és a zúzó helyeket el kell választani a sajtoló helytől. A sajtolóból a törkölyt folyamatosan el kell szállítani.

(2) A csatornahálózattal nem rendelkező pincékben a talaj- és csapadékvíz-gyűjtő ciszternákat rendszeresen kell kiüríteni és fertőtleníteni.

(3) A borospincékben kielégítő természetes vagy mesterséges szellőztetésről kell gondoskodni.

(4) A bortömlőket és állandó csővezetéseket kívül-belül rendszeresen mosni és fertőtleníteni kell. Tárolásukra olyan tartószerkezetek szükségesek, hogy belőlük a mosóvíz maradéktalanul eltávozhasson és a tömlők ne szennyeződjenek.

(5) Hordókat az ászokfára úgy kell elhelyezni, hogy a mögöttük, alattuk levő tér tisztán tartható legyen.

(6) Meg kell akadályozni a fahordókon és a vasbeton tartályokon a vad penészbevonat kialakulását.

19. számú függelék **Maláta- és sörgyártás**

1.§ A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- árpaátvétel, tisztítás, tárolás,
- malátagyártás,
- pótanyagok, komlótárolás,
- visszaru-sör fogadás, megsemmisítés,
- hordómosás.

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.

(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.

(3) Közvetlen fűtésű aszalót használni tilos.

3.§ (1) A hűtött sörlébe szűrt, csíramentes levegőt kell adagolni.

(2) Élesztővíznek 5 °C alatti hőmérsékletű ivóvizet szabad használni.

20. számú függelék **Gyümölcspálinka- és szeszgyártás**

1.§ A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

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

2.§ (1) A pálinkafőzésre szánt gyümölcsöt cefrőzés előtt válogatni kell, ennek során a penészes gyümölcsöt, az idegen anyagot, levelet, szárát, valamint szükség szerint a csonthéjas gyümölcsök magvát el kell távolítani.

(2) A szennyezett gyümölcsöt csak mosás után szabad cefrézni.

(3) Cefrét érlelni, tárolni, szállítani élelmiszeripari célra alkalmas tartályban szabad.

(4) A cefrésző kádakat, előkészítő tartályokat és edényeket a tárolás során befedve kell tartani.

21. számú függelék

Fűszerpaprika-feldolgozás

1.§ A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok megegyeznek a konzervgyártásnál előírtakkal, a feldolgozásnál a 10. számú függelék 1.§-ában foglaltak is irányadók.

2.§ (1) A nyers fűszerpaprikát gondos mosás után szabad szeletelni és szárítani.

(2) Utóérlelni romlatlan, ép, nyers fűszerpaprikát szabad. Szárítópados utóérlelésnél a rétegvastagságot úgy kell megválasztani, hogy az utóérlelés alatt befülledés, penészedés vagy erjedés ne következhesse be. Az utóérlelés teljes tartalma alatt is szükséges biztosítani a rágcsálómentességet.

(3) A fűszerpaprika-őrlemény előállítására és kiserelésére 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.

22. számú függelék

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

1.§ A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamat a lúg regenerálás, közömbösítés.

2.§ (1) Ásványvíz, széndioxiddal dúsított ásványvíz, forrásvíz és ásványi anyaggal dúsított ivóvíz előállítását és palackozását külön jogszabály szabályozza.

(2) A széndioxiddal való dúsításhoz élelmezési minőségű széndioxidot szabad felhasználni.

23. számú függelék

Szikvíz- és jéggyártás

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

2.§ Olyan helyiségben, ahol nincs vízmű, az Intézet által engedélyezett ivóvíz minőségű kútvíz vagy forrásvíz is felhasználható.

(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 vízzel ki kell öblíteni.

(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.

Jéggyártás

3.§ Jéget ivóvízből szabad előállítani és nem rozsdásodó lemezzel résmentesen bélelt járművön lehet szállítani.

24. számú függelék Sütőélesztő- és keményítőgyártás

1.§ (1) A gyártás során használt levegőt meg kell szűrni, és meg kell óvni a portól és mikrobás szennyeződéstől.

(2) Az erjesztőkádak légvezetéseit a kádak kiürítése után mosni és gőzzel fertőtleníteni kell.

Keményítőgyártás

2.§ A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

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

25. számú függelék Vízlevonással tartósított növényi termékek előállítása (szárított gyümölcs, gabona, zöldség, gomba és fűszerfélék)

1.§ A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatokra a 10. számú függelék 1.§-ában foglaltak is irányadók.

2.§ (1) A zöldségeket és gyümölcsöket, sajátosságaikat figyelembe véve, aprítás előtt és után is meg kell mosni.

(2) Közvetlen füstgázos szárítás nem végezhető.

(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.

2. számú melléklet a 17/1999. (II.10.) FVM-EüM rendelethez Az élelmiszer-forgalmazás élelmiszer-higiéniai feltételei

I. Fejezet Létesítés, kialakítás

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, állategészségügyi és környezetvédelmi követelményeknek megfelelő szemét- és hulladék-, valamint szennyvízelhelyezés és energia biztosított.

(2) Vezetékes ivóvízellátással nem rendelkező területen az épület vízellátását megfelelő kiképzésű, ivóvíz minőségű vizet szolgáltató kútból házi vízvezeték kialakításával kell megoldani.

(3) Élelmiszer árusítására és tárolására épülő új épület (helyiség) kijelöléséhez, újonnan épülő vagy átépítésre kerülő helyiség terveinek jóváhagyásához és üzembe helyezéséhez - az egyéb hatósági engedélyeken felül - az illetékes Intézet előzetes engedélye is szükséges. Az újonnan épülő vagy átépítésre kerülő helyiségeknél az országos településrendezési és építési követelményekben foglaltakat, valamint a mindenkor érvényes normákat egészségügyi és munkavédelmi szempontból is maradéktalanul érvényesíteni kell. Az Intézet az engedélyezés ügyében helyszíni szemle alapján dönt, és döntéséről az érdekelteket a kérelem beérkezését követő 14 napon belül írásban értesíti.

2.§ Az építmény kialakítását, elhelyezését, tájolását úgy kell tervezni, hogy a nedvesség elleni védelem a tevékenységhez, tároláshoz szükséges hőmérséklet a megfelelő mértékű természetes és/vagy mesterséges szellőzés és megvilágítás, továbbá a tevékenységhez szükséges raktár és előkészítő helyiség biztosított legyen.

3.§ A rovarok és rágcsálók bejutásának megakadályozására résmentes, jól záródó ajtók, ablakok építése, élelmiszerraktárak és előkészítő helyiségek ablakaira rovarháló felszerelése szükséges.

4.§ Az élelmiszerek előkészítéséhez, a dolgozók kézmosásához és tisztálkodásához, az eszközök tisztításához és az üzlet takarításához csak ivóvíz minőségű vizet szabad használni.

5.§ A keletkező szennyvizet zárt rendszerben, a közegészségügyi és építésügyi követelményeknek megfelelően kell elvezetni, illetve elhelyezni.

6.§ (1) Az üzletben, illetve a raktárban az élelmiszer-forgalmazással foglalkozók számára - létszámuknak megfelelő számban - önálló szellőzésű előtérrel rendelkező WC-ket és legalább félmeleg padlóval ellátott - fűthető - öltözőt kell biztosítani. Az öltözőben, ha a munka jellege megkívánja, zuhanyozó létesítése is indokolt.

(2) A kéztisztításhoz folyó hideg és meleg vizet és a kéztisztítás-fertőtlenítés tárgyi feltételeit biztosítani kell.

(3) Azonos létesítményen belül lévő több kis üzlet esetében (pl. üzletházak, vásárcsarnokok) a létszámnak

megfelelő és az előírások szerint kialakított helyiségek közös használatával is biztosíthatók (pl. WC-k, mosdók).

7.§ A helyiségek kialakítása, mérete legyen alkalmas az üzemelés alatt működtetni kívánt gépek, berendezések elhelyezésére, azok számának, méretének és biztonságos működési feltételeinek figyelembevételével.

8.§ A belső helyiségek kapcsolódása olyan legyen, hogy a tiszta és szennyezett műveletek elkülönüljenek.

9.§ Új építmény kialakításánál, a meglévők átalakításánál az áruátvételhez külön gazdasági bejáratot kell építeni. Kivéve az 1-2 személyes, előkészítést nem végző, csak csomagolt élelmiszert forgalmazó üzleteket.

10.§ A vásárlókosarak és -kocsik tisztításához zuhannyal felszerelt helyet, helyiséget kell biztosítani az önkiszolgáló boltokban és az élelmiszer-áruházakban.

11.§ (1) A helyiségek padozata résmentes, jól tisztítható, fertőtleníthető, víz- és kopásálló, csúszásmentes legyen.

(2) A falfelületeket az üzletben lévő minden vízvételi hely mögött, az előkészítő helyiségekben, a bevásárlókosár és -kocsimosó helyiségben, a takarítóeszköz tárolóban, a hulladéktárolóban, mosdókban, zuhanyozókban az igénybevételnek megfelelően, de legalább 2 méter magasságig mosható, fertőtleníthető felülettel kell ellátni.

(3) 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 közcsatornába vezetés előtt közvetlenül kialakított homok-, illetve zsírfogón át kell bevezetni.

(4) Az üzletben a takarítás céljára szolgáló, tömlővéges és légbeszívó szeleppel ellátott vízvételi és kiöntési helyet kell kialakítani.

(5) Az üzletben minden olyan munkahelyen, illetve közelében, de legfeljebb 3 méteren belül, ahol élelmiszer előkészítését, kimérését, adagolását, csomagolását végzik, kézmosót kell felszerelni.

(6) Élelmiszer kiméréséhez, adagolásához, előkészítéséhez használatos edények, eszközök, gépek tisztításához-fertőtlenítéséhez megfelelő méretű, legalább kétmedencés mosogató és csepegtetőtálca felszerelése szükséges.

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

12.§ (1) A szemet és hulladék gyűjtését üzleten belül és kívül úgy kell megoldani, hogy a környezetet ne szennyezze. A gyűjtő- és tárolóedények jól záródó fedéllel ellátottak, résmentes kialakításúak, könnyen tisztítható, fertőtleníthető anyagból készüljenek. A gyűjtőedények lábban működtetők legyenek. A hulladékgyűjtő-tároló edények tárolására vízvételi és szennyvíz-elvezetési lehetőséggel kialakított, zárható tároló helyet kell kialakítani.

(2) A gyűjtőedények rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről, a szemet és hulladék szükség szerinti elszállításáról a közegészségügyi és állategészségügyi követelmények megtartásával kell gondoskodni.

II. Fejezet

Általános rendelkezések

13.§ Az élelmiszer-forgalmazás (szállítás, áruátvétel, tárolás, előcsomagolás, kiszolgálás és értékesítés) alatt az élelmiszert védeni kell a szennyeződéstől, minőségcsökkenéstől, romlástól.

14.§ 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.

15.§ 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.

16.§ 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 (por, eső, napfény stb.).

17.§ Az egészségügyi szempontból káros rágcsálókat, rovarokat irtani kell. Legalább évente egyszer megelőző irtást kell végeztetni akkor is, ha rovar, rágcsáló jelenléte nem észlelik.

18.§ Az élelmiszerek forgalmazása során élelmiszerral közvetlen érintkezésben csak élelmezés-egészségügyi szempontból megfelelően minősített árusító automata, gép, berendezés, eszköz, edény használható. A minősítést az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet végzi.

19.§ Csomagolásra csak tiszta és egyéb jogszabályban előírtak szerint engedélyezett csomagolóanyag használható.

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

21.§ Az üzletben a fogyasztásra alkalmatlanná vált élelmiszert, a forgalmazható áruk körébe nem tartozó anyagot tartani, vagy állatot bevinni, illetve a kereskedelemmel össze nem függő vagy a tisztaságot veszélyeztető tevékenységet folytatni nem szabad.

III. Fejezet

Szállítás

22.§ (1) Az élelmiszer szállítására csak az illetékes Intézet által engedélyezett tiszta szállító járművet lehet használni.

(2) Az élelmiszereket - a csomagolatlan mezőgazdasági termények, a zárt tartályban, palackban szállított élelmiszerek kivételével - zárt rakterű, élelmiszer-szállítás céljára kiképzett járműveken kell szállítani. Az élelmiszerszállító szárművek rakodóterének belső felületét könnyen tisztítható és fertőtleníthető anyagból és módon kell kiképezni. A szállító járműhöz az illetékes Intézet ad előzetes engedélyt.

(3) Csomagolatlan élelmiszer csak tiszta szállító járművön, zárt tartályban vagy edényben (ládában stb.) szállítható.

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

24.§ (1) Olyan szállítóeszközt vagy járművet szabad használni, amely az élelmiszer minőségének megőrzéséhez szükséges tárolási hőmérsékletet a szállítás teljes ideje alatt biztosítja.

(2) A különböző árucsoportba tartozó áruk egymástól elkülönített, szakosított elhelyezéséről a szállítás folyamán is gondoskodni kell.

25.§ 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.

IV. Fejezet

Áruátvétel

26.§ Annyi árut szabad megrendelni, illetve átvenni, amelynek megfelelő raktározáshoz elegendő kapacitás rendelkezésre áll.

27.§ 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.

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

29.§ 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 kísérlőiratán) - a termelői nyilatkozat alapján - írásban kell igazolni.

30.§ Forgalmazásra csak az egyéb jogszabályokban előírtak szerinti hatóági állatorvosi igazolással rendelkező nyers tej és hús vehető át.

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

32.§ A csomagolatlan élelmiszert a méréskor védeni kell a szennyeződéstől, közvetlenül a mérlegre helyezni tilos.

33.§ Élelmiszer és használt göngyöleg egyidejű szállítása esetén gondoskodni kell azok elkülönítéséről, és arról, hogy a göngyöleg az élelmiszert ne szennyezhesse.

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

35.§ Áruátvételt az élelmiszer vagy az élelmiszert tartalmazó szállítóedény közvetlenül földön történő mozgatásával végezni tilos. Árumozgató, segédeszközt kell használni, melyeknek tárolásáról, tisztításáról és fertőtlenítéséről gondoskodni kell.

V. Fejezet Raktározás

36.§ A tárolt élelmiszert a romlás megelőzése céljából rendszeresen felül kell vizsgálni.

37.§ 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.

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

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

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

40.§ A raktárhelyiség szellőzéséről, megvilágításáról, szükség esetén légkondicionálásáról gondoskodni kell.

41.§ Biztosítani kell az élelmiszer minőségének megőrzéséhez szükséges tárolási körülményeket.

42.§ A hűtött élelmiszert 0-5 °C közötti, illetve a gyártó által előírt hőfokon; a gyorsfagyasztott készítmény -18 °C alatti, illetve a gyártó által meghatározott hőmérsékleten kell tárolni.

43.§ A hűtő és fagyasztva tárolókat működő hőmérővel kell ellátni, és hőmérsékletüket rendszeresen ellenőrizni kell.

44.§ Külön hűtőtérben helyezendők el a

- a) tökehús,
- b) baromfihús,
- c) hal,
- d) vad,
- e) zöldség-gyümölcs,
- f) tej és tejtermékek,
- g) húskészítmények,
- h) cukrászati készítmények,
- i) hidegkonyhai termékek.

Az ipar által egyedi fogyasztói zárt csomagolású tej és tejtermékek, húskészítmények, cukrászati készítmények, hidegkonyhai termékek egymástól elkülönítve közös hűtőtérben is elhelyezhetők.

45.§ Külön fogyasztótérben helyezendők el a gyorsfagyasztott

- a) tökehús,
- b) baromfihús,
- c) hal,
- d) vad.

A gyorsfagyasztott, csomagolt tisztított zöldség és gyümölcs, a fékész étel, a csak felmelegítést igénylő készétel, a fogyasztásra kész élelmiszer és a fagylalt, fagylaltjellegű készítmény közös fogyasztótérben is elhelyezhető, egymástól elkülönítve. Az elválasztás rögzített, résmentes, könnyen tisztítható, fertőtleníthető válaszlappal történhet.

46.§ A hűtést, illetve fagyasztva tárolást igénylő élelmiszerekből csak olyan mennyiségű készletet és választékot szabad tartani, amelyhez a hűtő-, fagyasztókapacitás szakosított elhelyezés esetén is elegendő. A hűtőberendezésben az élelmiszereket úgy kell elhelyezni, hogy a hűtőhatás megfelelően érvényesüljön.

47.§ A forgalmazás során tilos az élelmiszerek lefagyasztása, továbbá az eredetileg gyorsfagyasztott, de felengedett áru visszafagyasztására, a már felengedett áru árusítása.

48.§ A csomagolatlan nyers füstölt húsárut hűvös, jól szellőző helyen felakasztva, elkülönítetten kell tárolni.

49.§ A kenyér tárolása e célra szolgáló polcokon, aljzattól 50 cm-re, élére állítva, porszennyeződéstől védve történhet.

50.§ Elkülönített göngyöleg tároló hiányában göngyöleg csak erre kijelölt helyen, ideiglenesen tartható, mielőbbi elszállításáról gondoskodni kell.

Visszatérő göngyöleget az élelmiszerfajtának megfelelő szakosítással kell tartani, és elszállítani. Ahol a napi forgalom nagysága miatt nagy mennyiségű göngyöleg keletkezik, göngyöleg tárolót kell létesíteni.

VI. Fejezet **Árubemutató**

51.§ Kirakatban, árusító pultok tetejére (árubemutató 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.

52.§ Díszítőelemek, élelmiszert utánozó makettek és egyéb tárgyak mérgező hatású anyagot nem tartalmazhatnak.

Az ételkészítéssel összetéveszhető tárgyakat feltűnően jelölni kell.

53.§ Az ételkészítéssel megjelölésére alkalmazott feliratokat, árjelzőket csak olyan anyagból szabad készíteni, amely az árut nem szennyezi, könnyen tisztítható és fertőtleníthető. Azokat úgy kell elhelyezni, hogy az ételkészítéssel ne érintkezzenek. A csomagolt ételkészítéssel megjelölésére - helyben csomagolás esetén is - csak olyan címke, illetve ragasztóanyag használható, amely egészségre ártalmas anyagot nem tartalmaz. A címkét a csomagoláson úgy kell elhelyezni, hogy az ételkészítéssel a csomagolás megbontásakor se érintkezzen.

54.§ Az ételkészítéssel tilos olyan ételkészítéssel vagy anyaggal díszíteni, amely azt szennyezheti.

VII. Fejezet

Ételkészítéssel-kereskedelmi csomagolás, szeletelés (ideértve az előcsomagolást és előszeletelést)

55.§ Az előállítás helyén csomagolt egyedi fogyasztói csomagolású ételkészítéssel-kereskedelmi előcsomagolás céljából nem bontható meg.

56.§ Ételkészítéssel előszeletelni kizárólag az aznapi forgalomnak megfelelő mennyiségben szabad.

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

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

59.§ Előcsomagolás a forgalmazási hely e célra kialakított csomagolóhelyiségében, kivéve a zöldséget, gyümölcsöt, amelyet a szakraktár vagy előtere elkülönített részén végezhető úgy, hogy a csomagolatlan ételkészítéssel a szállítási és raktározási munkálatok közben a szennyeződéstől védve legyenek. Az előcsomagolt árut az előírásoknak megfelelően jelölni kell.

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

61.§ A közvetlen fogyasztásra kerülő ételkészítéssel szeletelés, csomagolás alkalmával kézzel megfogni tilos, segédeszköz használata kötelező.

62.§ A csomagolóanyagot szállítás és tárolás alatt védeni kell a szennyeződéstől, zárt térben kell tárolni.

VIII. Fejezet

Értékesítés

63.§ Forgalomba hozni csak minőségmegőrzési időn belül az egészségügyi követelményeknek megfelelő élelmiszert szabad.

64.§ Az árusítóhelyiségben úgy kell az árut elhelyezni, hogy az se a vásárlók közlekedését, se az elfogyott cikkek utánpótlását ne akadályozza.

65.§ Élelmiszerek elhelyezésére csak könnyen tisztítható, fertőtleníthető, az árusítás közbeni szennyeződéssel, sérüléssel szemben védelmet nyújtó berendezések alkalmazhatók.

66.§ A hűtve és fagyasztva tárolandó élelmiszerek az árusítás során az V. Raktározás fejezetben előírt hőmérsékleti és szakosítási követelmények betartásával kell elhelyezni. A hűtőberendezések hőfokát folyamatosan ellenőrizni kell.

67.§ Tilos árusítani élelmiszert, amely romlott, romlásra gyanús, szennyezett vagy a csomagolása deformálódott, sérült.

68.§ A zöldség-gyümölcs árusítását az egyéb árutól el kell különíteni. Kiszolgálásos árusítási módnál a zöldség, gyümölcs kiszolgálását külön személynek, külön mérlegen kell végezni. Önkiszolgáló jelleggel a zöldség-gyümölcs vagy csomagoltan árusítható, vagy tiszta zacskó és külön mérleget kell a vásárló rendelkezésére bocsátani. A zöldség-gyümölcs tárolására szolgáló ládákat egyéb élelmiszerek tárolására felhasználni nem szabad.

69.§ Kiszolgálásos árusítás esetén külön személy biztosításával, külön helyen kell árusítani a nyershúst, a zöldséget, gyümölcsöt és a fogyasztásra kész húskészítményeket és egyéb élelmiszereket. Ahol nincs a szakosításnak megfelelő számú személyzet, ott nyershús forgalmazása tilos. Az eltérő higiéniai megítélésű élelmiszerek kiszolgálása között a dolgozó köteles a kezét tisztára mosni, fertőtleníteni.

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

71.§ Élelmiszer tárolására csak tiszta, engedélyezett anyagból készült edény használható.

72.§ 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, erre a célra szolgáló helyiségben és mosogatóban elmosogatni.

73.§ Nyerstej forgalmazása esetén "Nyerstej" és "Fogyasztás előtt fel kell forralni" szövegű figyelemfelhívó feliratot kell elhelyezni.

74.§ Tojást az árusítóterben elkülönítve vagy a zöldség-gyümölcs részlegen szabad árusítani. Önkiszolgáló jelleggel csak előre csomagolt tojás árusítható. Törött és/vagy szennyezett tojás árusítása tilos.

75.§ Élőhal árusítása e célra szolgáló szaküzletben vagy húsbolt elkülönített részén történhet. Az árusítást külön

mérlegen, külön személy végezheti. Az élő halakat akváriumban vagy vízcsérés tartályban kell tartani.

76.§ 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 pékárú csak kiszolgálással árusítható.

77.§ 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 illetékes Intézet külön engedélye alapján árusítható.

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

79.§ 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.

80.§ Import élelmiszer a külön jogszabályokban előírtak betartásával forgalmazható.

81.§ 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 lehetőség szerint kézmosási lehetőséget kell biztosítani.

82.§ Állati eleség a raktárban és az előadótérben csak zárt csomagolásban, figyelemfelhívó felirattal megjelölve, az élelmiszerektől elkülönítetten helyezhető el. Állati eredetű élelmiszert forgalmazó üzletben kizárólag iparilag csomagolt, zárt csomagolású száraz és/vagy konzerv jellegű állateledel forgalmazható, elkülönítetten.

83.§ Betétes göngyöleg visszaváltása külön helyiségben, az üzlet elkülönített helyén vagy a zöldség-gyümölcs részlegnél történhet.

84.§ Házhozszállítási szolgáltatás keretében élelmiszert csak romlástól, szennyeződéstől védetten, jellegének megfelelően, az illetékes Intézet külön engedélyével szabad szállítani.

85.§ Vakvezető kutya élelmiszerboltba az előtérbe, illetve a pénztárgép vonaláig mehet.

IX. Fejezet

Mosogatás, tisztítás

86.§ A mosogatás, tisztítás elvégzésének módját írásban rögzíteni kell. Az élelmiszer-forgalmazás során használatos gépek (szeletelő- és vágógépek, darabolók), edények, eszközök (kimérőeszközök, adagolók, vágódeszkák, kések), tároló, bemutató, hűtő- és árukiadó pultok csak tiszta állapotban használhatók. Tisztításukat, fertőtlenítésüket e célra engedélyezett zsíroló- és fertőtlenítőszer vagy zsíroló és fertőtlenítő anyagot egyaránt tartalmazó szer alkalmazásával a szerre előírt használati utasítás szerint kell végezni, és a szermaradékot folyóvízes öblítéssel kell eltávolítani. Törölgetni tilos. A tisztítást végző személy munkája közben

élelmiszert nem szolgálhat ki. Kiszolgálás előtt kezet kell mosnia.

87.§ A megtisztított edényeket, munkaeszközöket, felszerelési tárgyakat az újbóli használatbavételig védeni kell a szennyeződéstől.

88.§ A vásárlókosarakat, -kocsikat tiszta állapotban kell a vásárlók rendelkezésére bocsátani. Azokban üzletekben, ahol a vásárlók kocsikat használnak gondoskodni kell kocsimosó helyiség létesítéséről és működtetéséről. A vásárlókocsik tisztítását fertőtlenítőszerrel tartalmazó vízzel kell végezni.

X. Fejezet Takarítás

89.§ A takarítás elvégzésének módját írásban rögzíteni kell. Az üzlet előtti járdát, az üzlethelyiség közvetlen környezetét, a rakodóhelyet állandóan tisztán, por- és sármentesen kell tartani.

90.§ Az árusítóhely, illetve az üzlet helyiségeinek falait szükség szerint - de legalább évenkénti - gyakorisággal festeni vagy meszolni kell.

91.§ Az üzlet helyiségeit és a berendezéseket tisztán kell tartani. Az árusítóhelyet a forgalomtól függő gyakorisággal, de legalább naponta kell takarítani, a padozatot forró vizes zsírolószeres felmosással és fertőtlenítéssel kell tisztítani. Minden helyiségre és berendezési tárgyra kiterjedően hetente egyszer fertőtlenítőszeres nagytakarítást kell végezni.

92.§ A takarítást végző dolgozó csak tisztálkodás, ruhaváltás után foglalkozhat élelmiszerral.

93.§ A takarító eszközöket elkülönített helyiségben vagy az erre a célra rendszeresített szekrényben kell tárolni. A tisztító- és fertőtlenítőszeret eredeti csomagolásban, felirattal ellátva kell tárolni.

94.§ Az eladótérben és egyéb helyiségekben használatos hulladékgyűjtőket szükség szerint, de legalább naponta ki kell üríteni, tisztítani és fertőtleníteni.

XI. Fejezet Egyéb élelmiszer-árusítási formák

95.§ Ivóvíz minőségű víz használatára, szennyvíz elhelyezésére, az árusítóhely tisztíthatóságára, fertőtleníthetőségére, a szemét és hulladék gyűjtésére és eltávolítására vonatkozó követelményeket, továbbá az élelmiszer-forgalmazás szabályait egyéb árusítási formáknál (mozgóboltban és automatából történő árusítás, mozgóárusítás, szabad téren vagy szabad térre történő árusítás) is meg kell tartani.

96.§ Mozgóbolt kialakításánál az üzletekre vonatkozó szabályokat kell alkalmazni.

97.§ Szabad térre történő árusítás esetén a vásárlók részére kellő nagyságú, zárható hulladékgyűjtőt kell

elhelyezni. A hulladékgyűjtő rendszeres ürítése és tisztán tartása az üzemeltető kötelessége.

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

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

100.§ Ahol a mosogatóhoz folyó hideg-meleg víz nem biztosított, ételt készíteni nem szabad, ételt és italt csak egyszer-használatos pohárban, tálcán szabad kiszolgálni.

101.§ A hűtötten tárolandó élelmiszereket csak megfelelő hűtővel ellátott árusítóhelyen szabad forgalomba hozni.

102.§ Vízellátás nélkül csak zárt csomagolású élelmiszer, zöldség, gyümölcs árusítása engedélyezhető meg olyan helyen, ahol 50 méteren belül vagy az árusító által igénybe vehető, vízvételi, WC-használati és kézmosási lehetőség.

103.§ A mozgóárusnak rendelkeznie kell a közegészségügyi, állategészségügyi szakhatósági hozzájárulásokkal az árusított élelmiszere, az árusítási helyekre, az árusítás idejére és az útvonalra vonatkozóan.

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

105.§ (1) Élelmiszer-árusító automata kizárólag úgy működtethető, ha tisztításának, fertőtlenítésének feltétele biztosított.

(2) Az automata élelmiszerrel érintkező részeinek tisztítható, fertőtleníthető, nem korrodálódó, továbbá csomagolatlan élelmiszerrel közvetlen érintkező részeinek e célra engedélyezett anyagból kialakítottak kell lennie.

(3) Élelmiszer-árusító automatában a forgalmazott élelmiszer jellegének megfelelő - hűtött tárolást igénylő élelmiszer esetén -18 °C alatti, illetve 0-5 °C közti vagy a gyártó által előírt; melegen árusított élelmiszereke esetén 60 °C feletti hőmérsékletet biztosítani kell.

Ha az automata hűtő vagy melegítő részében műszaki hiba keletkezik, az árusítást meg kell szüntetni, a hibás működés ideje alatt tárolt élelmiszer további forgalmazása tilos.

(4) Az előállítás helyén csomagolt egyedi fogyasztói csomagolású élelmiszer automatából a minőségmegőrzési időtartam lejártán belül forgalmazható.

(5) Az automatát rendszeresen tisztítani, fertőtleníteni kell a technológiai útmutató figyelembevételével.

(6) Az automatán fel kell tüntetni az üzemeltető nevét, telephelyét, valamint a kezelő személy nevét, tartózkodási helyét.

Az automata üzemeltetője a kezelő személy tartózkodási helyén naplót köteles vezetni a műszaki hibákról és az azok elhárítására tett intézkedéseiről.

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

XII. Fejezet

Személyi egészségügy

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

108.§ Az élelmiszer forgalmazásával foglalkozó személy köteles személyi tisztaságára gondosan ügyelni. A munka megkezdése előtt, WC-használat után és minden olyan esetben, amikor a kéz szennyeződhetett, köteles a kezét tisztára mosni és fertőtleníteni. A dolgozók részére szappant, körömkefét, kézfertőtlenítő-szert, egyszer használható törölközőt vagy kézszáritót kell biztosítani.

109.§ Az élelmiszer előkészítésével, árusításával foglalkozó dolgozó köteles munka közben tiszta, világos színű védőruhát és hajvédőt, valamint a vonatkozó rendeletben előírt védőfelszerelést viselni. A dohányzás, ráógumizás, körömlakk és műköröm használata tilos.

110.§ Az árusítóhely vezetője az új dolgozót köteles munkába lépés előtt kioktatni a munkakörére vonatkozó alapvető élelmezés-egészségügyi, munkavédelmi és tűzvédelmi előírásokra. Az élelmiszer-forgalmazásban részt vevő - szakirányú végzettséggel nem rendelkező - személynek a munkába lépést követő egy hónapon belül a 3. számú Függelék szerinti közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, minőségügyi és környezetvédelmi vizsgát kell tenni, és 5 évente továbbképzésben kell résztvenni. Az oktatás és a vizsga megszervezése és költségeinek fedezése a munkaadó kötelessége.

1. számú függelék

Az étkezési kukorica főzésének és közterületi árusításának közegészségügyi feltételei

1. A főzés (élelmiszer-előállítás) helye tiszta, rendes, rendszeresen takarított (hetente fertőtlenítőszeres nagytakarítással) legyen.
2. A munkálatok elvégzéséhez mosható, fertőtleníthető és résmentes borítású asztalt kell biztosítani.
3. A kukorica főzéséhez használt edényt jelölni kell, egyéb célra használni nem szabad.
4. A főtt kukoricát, erre a célra rendszeresített, tiszta, résmentes fedett edényben kell szállítani és az árusítás alatt tárolni.
5. A kiszolgálást fogóval végezni, az élelmiszert kézzel érinteni nem szabad. Az árut tiszta csomagolóanyaggal, papírszalvétán kell a vásárlónak átadni.
6. A főzés-árusítást végzőnek az előírt orvosi vizsgálatok és alkalmassági vizsgálat után szabad tevékenységét megkezdeni.
7. A főzés és az árusítás csak e célra engedélyezett helyen történhet.
8. Az árusítás csak olyan helyen végezhető, ahol 50 m-es körzeten belül kézmosási és WC-használati lehetőség biztosított.
9. A hulladék - előírások szerinti - gyűjtéséről és elszállításáról az árusító köteles gondoskodni.

2. számú függelék

Élelmiszer-kereskedelmi üzlet, illetve tevékenység közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai szakhatósági elbírálásához szükséges tervdokumentáció tartalmi követelményei

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 személyforgalmazási és göngyölegtarolási 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, mosogatósi, takarítási utasítás.

2. Az üzlet használatba vételének engedélyéhez ivóvíz minőséget tanúsító vízvizsgálati eredménye szükséges. A vízminta vizsgálatának elvégeztetése a kérelmező kötelessége.

3. Az üzlet működési engedélyéhez szükséges szakhatósági hozzájáruláshoz benyújtott kérelemhez csatolni kell annak az orvosnak szolgálati adatait, akivel a kereskedő szerződést kötött a foglalkozás-egészségügyi ellátás biztosítására.

4. Építészeti hatósági engedélyezés alá nem tartozó átalakításhoz, illetve a bejelentett adatok módosításához szükséges szakhatósági hozzájárulási kérelemhez házilagos kivitelezésű, méretarányos alaprajzot és cikklistát kell csatolni.

5. Mozgóárusításhoz a tervezett útvonalat és árusító helyeket, a bázishelyet is meg kell jelölni.

A mozgóárusítási kérelemhez csatolni kell:

- a) vízellátás, szennyvízelvezetés,
- b) hulladékszállítás, elhelyezés,
- c) kézmosási, WC-használati lehetőség,
- d) mosogató, takarítás, fertőtlenítés feltételei tartalmazó útmutatókat.

A 2. számú melléklet 2. számú függelékének 1/n) pontja a Magyar Közlöny 1999. évi 26. számával helyesbített szöveg.

3. számú függelék

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 oktatási időtartama a vizsgára kötelezett dolgozó munkakörétől függően legalább 3, legfeljebb 8 óra.

2. Az oktatást az Intézet, az Állomás, továbbá az az oktatási intézmény, vállalkozás vagy vállalkozó végezheti, akinek ezt - az oktatási anyag jóváhagyásával - az Intézet és az Állomás jóváhagyta.

3. Az Intézet és az Állomás által végzett oktatás díjköteles.

4. Az emelt szintű tanfolyam oktatási anyagának az alábbi fejezetekre kell kiterjednie:

4.1. Közegészségügyi ismeretek

- Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény (a továbbiakban: ÉT), annak végrehajtási rendeletei, valamint az élelmiszer-forgalmazás rendjéről szóló és a jelen rendelet közegészségügyi előírásai.
 - A fagyalt előállításával és forgalomba hozatalával, az étkeztetéssel és a gombával kapcsolatos közegészségügyi előírások.
 - Az üzletek működéséről és belkereskedelmi tevékenység folytatásának feltételeiről szóló kormányrendelet előírásai.
 - Táplálkozás-élettani, élelmiszer-mikrobiológiai és -toxikológiai, valamint járványügyi alapismeretek.
 - Település- és környezet-egészségügyi ismeretek: ivóvíz higiéné, szennyvíz-, szemét- és hulladékkezelés.
 - Rovarok és rágcsálók elleni védekezés.
 - Személyi higiéné.
- 4.2. Élelmiszer-higiéniai ismeretek
- Az ÉT és annak végrehajtási rendelkezései, továbbá az állategészségügyi szabályzat vonatkozó részei.
 - A Magyar Élelmiszerkönyv egyes termékekre vonatkozó érzékszervi előírásai.
 - A veszélyelemzésről és kritikus szabályozási pontokról (HACCP) szóló alapelvek.
 - Az élelmiszer-forgalmazás technológia és az élelmiszer-higiénia kapcsolatrendszerének alapismeretei.
- 4.3. Minőségügyi ismeretek
- Az ÉT, annak végrehajtási rendeletei és e rendelet minőséggel kapcsolatos előírásai.
- 4.4. Környezetvédelmi ismeretek
- Az ÉT, annak végrehajtási rendeletei és a jelen jogszabály környezetvédelmi előírásai.
 - A környezet védelmének általános szabályairól szóló 1995. évi LIII. törvény, továbbá a hulladék, illetve a veszélyes hulladék kezelésre, valamint a víz-, a levegőtisztaság és a zajvédelemre vonatkozó alapismeretek.
 - Az élelmiszerek csomagolóanyagával kapcsolatos jogi előírások.
- 5.1. Az élelmiszer-forgalmazó hely vezetőjének 3 évente emelt szintű oktatáson kell részt vennie.
- 5.2. Az élelmiszer-forgalmazó hely egyéb dolgozóinak a munkakörüknek megfelelő szakosított képzésben kell részt venni. A szakosított képzés oktatási anyagába a 4.1-4.3. pontokban megfogalmazottaknak a vizsgázó munkakörére vonatkozó részeit kell beépíteni.
6. A vizsgát az Intézet, az Állomás vagy bármely olyan oktatási intézmény, vállalkozás vagy vállalkozó lebonyolíthatja, akinek az Intézet és az Állomás - a vizsgáztatás módjának és a vizsgakérdéseknek a jóváhagyásával - engedélyezte.
- A 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, tevékenységük díjköteles. A vizsgáztatással kapcsolatos költségeket a munkáltatónak kell viselnie.
7. A sikeres vizsgát az Intézet és az Állomás által kiadott Bizonyítvány igazolja. A Bizonyítványnak a vizsgát tett személyi adatain kívül munkakörét is tartalmaznia kell. A Bizonyítvány kiállítása díjmentes.
8. Üzlethálózatok számára készített oktatási anyagot az ÁNTSZ-nek az üzlethálózat központja szerint illetékes megyei (fővárosi) intézet és az illetékes Állomás hagyja jóvá.