

## 23/2002. (IV. 5.) FVM rendelet

### a tojástermékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniái feltételeiről

Az állategészségügyről szóló 1995. évi XCI. törvény 45. §-ának 11. pontjában kapott felhatalmazás alapján a következőket rendelem el:

#### 1. § E rendelet alkalmazásában

1. *tojás*: olyan nyers, nem törött és nem keltetett héjas tyúk-, liba-, kacsá-, pulyka-, gyöngytyúk-, fűrjtojás, amely emberi fogyasztásra alkalmas,
2. *ipari tojás*: nyers héjas tojás, amely eltér az 1. pontban leírtaktól, ideértve a törött és a keltetett tojást is,
3. *törött tojás*: olyan tojás, melynek a héja és a héjhártyája is oly módon sérült, hogy tartalma külső szennyeződéseknek van kitéve,
4. *repedt tojás*: olyan tojás, amelynek héja sérült, de a héjhártyája ép, és tartalma látható, szennyeződéstől mentes,
5. *előkelletett tojás*: keltetőgépben (inkubátorban) tartott tojás,
6. *begyűjtő*: az a természetes vagy jogi személy, illetőleg jogi személyiséggel nem rendelkező társaság, akit a megyei (fővárosi) állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomás (a továbbiakban: állomás) feljogosított arra, hogy a termelőtől összegyűjtse a tojást és elszállítsa,
7. *létesítmény*: a tojás vagy tojástermék előállítására, kezelésére, csomagolására szolgáló üzem,
8. *tojástermék*: emberi fogyasztásra alkalmas, folyékony, sűrített, szárított, porított, fagyasztott, mélyfagyasztott vagy koaguált állapotú élelmiszertermék, amelyet tojásból vagy a tojás héjának és héjhártyájának eltávolítása utáni keverékből állítottak elő, s amely egyéb élelmiszereket vagy kiegészítőket is tartalmazhat,
9. *csomagoló központ*: az állomás által engedélyezett a tojás minőségét és tömeg szerinti osztályozását, csomagolását végző üzem,
10. *tétel*: a tojástermékek olyan mennyisége, amelyeket azonos körülmények között, egyidejűleg állítanak elő és egyetlen munkafolyamatban kezelnek,
11. *szállítmány*: a tojástermékek olyan mennyisége, amelyek élelmiszeripari feldolgozás vagy tovább feldolgozás céljából egyidejűleg meghatározott helyre továbbítanak, vagy amelyet közvetlenül emberi fogyasztásra forgalomba hoznak.

2. § (1) A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium (a továbbiakban: minisztérium) állatorvosi ellenőrzési szám kijelölésével nyilvántartásba veszi az engedélyezett létesítményeket.

(2) A létesítmény működését az állomás akkor engedélyezi, ha helyszíni ellenőrzés során megállapította, hogy a létesítmény – tevékenységének megfelelően – teljesíti az e rendeletben foglalt és a vonatkozó más jogszabályban rögzített követelményeket.

3. § (1) Tojástermék vagy annak felhasználásával élelmiszer előállításának feltételei:

- a) csak egyfajta, a melléklet IV. fejezetében meghatározott követelményeknek megfelelő tojásból, a melléklet III. és V. fejezete szerinti higiéniai feltételek szerint kell készíteni,
- b) az előállítást csak engedélyezett és az előírásoknak megfelelően működő üzemben, a melléklet I. és II. fejezetében meghatározott követelményeknek megfelelően kell végezni,
- c) engedélyezett, a melléklet VI. fejezetében előírtaknak megfelelő mikrobiológiai, analitikai előírásoknak megfelelő kezelésben kell részesíteni.

(2) Tojástermék vagy annak felhasználásával élelmiszer csak egyfajta, a melléklet IV. fejezetében meghatározottaknak megfelelő tojásból, a melléklet III. és V. fejezete szerinti higiéniai feltételek betartásával, engedélyezett és a követelmények szerint működő üzemben, a melléklet VI. fejezetében előírt mikrobiológiai, analitikai előírásoknak megfelelő kezelésben részesítve, a melléklet I. és II. fejezetében meghatározott követelményeknek megfelelően állítható elő.

(3) Tojástermékek előállításához csak az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet által erre a célra engedélyezett adalékanyagokat szabad alkalmazni, amelyeket a felhasználási terület feltüntetésével jegyzékben kell rögzíteni.

4. § (1) A gyártó köteles vizsgálatokat végezni az állatok gyógykezelésre vagy megelőzésre használt gyógyszerek, hozammövelők, a növényvédők szerek, tisztítószeres és más káros anyagok, illetve az olyan anyagok maradványaira, amelyek megváltoztatják a tojástermékek érzékszervi tulajdonságait, vagy amelyek miatt a tojástermékek fogyasztása veszélyes lehet az emberi egészségre.

(2) Ha a megvizsgált tojástermékben az egészségre ártalmas maradékanyagok mennyisége túllépi a jogszabályban engedélyezett határértéket, akkor az nem hozható forgalomba.

(3) A tojástermékeket a vonatkozó jogszabályokban és más előírásokban meghatározott monitoring jellegű vagy gyanú esetére előírt maradékanyag vizsgálatnak kell alávetni. A vizsgálatot tudományosan elismert módszerrel kell végezni. A szennyezettség megengedett mértékét külön jogszabály állapítja meg.

**5. §** (1) Az ellenőrzésre jogosult hatóság; a hatósági állatorvos az illetékességi területén valamennyi létesítményben és azok helyiségeiben – külön engedély és előzetes bejelentés nélkül – rendszeres ellenőrzést tart.

(2) A hatósági állatorvos ellenőrzés során vizsgálja:

- a) az élelmiszer-higiéniai előírások betartását,
- b) a laboratóriumi vizsgálat céljára való mintavétel megtörténtét,
- c) a tojástermékek előírás szerinti hőmérsékleten történő tárolását és szállítását,
- d) a tojástermék szavatossági idejének feltüntetését,
- e) a vizsgálati eredmények megőrzésére vonatkozó kötelezettség teljesítését,
- f) a tételek előírásoknak megfelelő jelölését,
- g) az ellenőrzés eredményéhez képest intézkedik a feltárt hiányosságok megszüntetése iránt.

(3) A létesítmény üzemeltetője köteles az ellenőrzésében közreműködni és a hatósági állatorvos részére szükséges segítséget és tájékoztatást megadni, a helyiségekbe való bejutást biztosítani.

**6. §** (1) Az importált tojástermékeknek meg kell felelnie az e rendeletben foglalt követelményeknek. Szabálytalanság gyanúja esetén ellenőrizni kell, hogy a tojástermék-szállítmány megfelel-e ezen rendelet előírásainak.

(2) Az ellenőrzéseket a rendeltetési helyen vagy egyéb alkalmas helyen a szállítmány lehető legkisebb károsításával, a lehető leggyorsabban oly módon kell lefolytatni, hogy az szükségtelenül ne késleltesse a tojástermékek szállítását és forgalomba hozatalát, illetve hogy az áru minősége ne károsodjon.

(3) Ha a tojástermék nem felel meg az e rendeletben foglaltaknak és az egészségügyi előírásoknak, az illetékes hatóság kérelemre engedélyezheti a szállítmány forgalomból való kivonását és ismételt kezelését vagy más felhasználás meghatározását, ha azt az egészségügyi előírások lehetővé teszik. Minden más esetben a tojástermékeket meg kell semmisíteni, és a hatósági állatorvosnak megelőző intézkedésekkel biztosítani kell ezen tojástermékek felhasználásának megakadályozását. Ezen intézkedésekről értesíteni kell az ÁNTSZ-t és a Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőséget is.

(4) A (3) bekezdés szerinti intézkedéseket (határozatot) indoklással együtt közölni kell a feladóval, a címzettel vagy meghatalmazottjakkal (kötelezett) és az illetékes egészségügyi hatósággal. A szóban közölt határozatot haladéktalanul írásban is közölni kell a kötelezettel a jogorvoslati lehetőségekre történő kiiktatással együtt. Az emberi egészségre különösen veszélyes esetekre vonatkozó határozatról haladéktalanul értesíteni kell a feladó ország illetékes hatóságát is.

#### *Záró rendelkezések*

**7. §** (1) Ez a rendelet az Európai Unióhoz történő csatlakozásról szóló nemzetközi szerződést kihirdető törvény hatálybalépésének napján lép hatályba.

(2) A rendelet jelen hatálybalépésével egyidejűleg a 41/1997. (V. 28.) FM rendelettel kiadott Állategészségügyi Szabályzat 747–751. §-ai és az azt megelőző „Tojáshigiéniai rendelkezések” alcím hatályát veszti.

(3) Ez a jogszabály a Magyar Köztársaság és az Európai Közösségek és azok tagállamai közötti társulás létesítéséről szóló, Brüsszelben, 1991. december 16-án aláírt és az 1994. évi I. törvénnyel kihirdetett Európai Megállapodás jogközelítésére vonatkozó rendelkezéseivel összhangban az Európai Közösségek a következő jogszabállyal összeegyeztethető szabályozást tartalmaz:

– a Tanács 89/437/EGK számú irányelve a tojástermékek előállítására és értékesítésére során felmerülő higiéniai és egészségügyi kérdések szabályozásáról, továbbá ezen irányelv módosításai: 89/662/EGK, 91/684/EGK, 96/23 EK irányelvek;

– a Tanács 2772/75/EGK számú rendelete a tojás forgalomba hozatalának szabályairól.

*Melléklet a 23/2002. (IV. 5.) FVM rendelethez*

#### I. Fejezet

#### *A létesítmények engedélyezésének és működésének általános feltételei*

A tojástartó és tojástermék-előállító üzemek általános engedélyezési és működési feltételeire a 17/1999. (II. 10.) FVM–EüM együttes rendelet 1. számú mellékletének

- I. fejezete 1–22. §-okban,  
II. fejezete 23–45. §-okban,  
IV. fejezete 51–52. §-okban  
foglalt, vonatkozó előírásokat kell alkalmazni.

## II. Fejezet

### *A létesítmények engedélyezésének különleges feltételei*

Az általános feltételeken túl – összhangban a 17/1999. (II. 10.) FVM–EüM együttes rendelet 1. számú melléklet 6. számú függelékével – tojástartóló és tojástermék-előállító üzemeknek legalább az alábbi különleges feltételekkel kell rendelkezniük:

1. a tojások és kész tojástermékek elkülönített tárolásához, raktározásához, megfelelő nagyságú helyiségekkel, szükség esetén hűtőberendezéssel a tojások és tojástermékek megfelelő hőmérsékletének biztosítása céljából; a hűtőtároló helyiséget/helyiségeket regisztráló hőmérővel vagy távhőmérővel kell ellátni;
2. a szennyezett tojások mosására és fertőtlenítésére szolgáló berendezésekkel. A létesítménynek össze kell állítani azoknak az engedélyezett szereknek a jegyzékét, amelyekkel fertőtlenítést szabad végezni;
3. *a)* külön helyiséggel a tojás feltöréséhez, a tojástartalom kinyeréséhez és a héjak, héjhártyák eltávolításához alkalmas berendezéssel,  
*b)* külön helyiséggel az *a)* pont szerinti munkafolyamatokon kívüli egyéb munkafolyamatokra.  
A tojástermékek pasztörözése az *a)* pontban említett helyiségben történhet, ha az üzem zárt pasztörizáló rendszerrel rendelkezik, egyébként a *b)* pontban említett helyiségben kell történnie. Ez utóbbi esetben meg kell tenni minden intézkedést a tojástermékeknek a pasztörizálás utáni utószennyeződés megelőzése és elkerülése érdekében;
4. megfelelő berendezésekkel a tojástermék az üzemen belüli mozgatásához, szállításához;
5. a tojástermékek kezelésére szolgáló engedélyezett berendezéseknek legalább rendelkezniük kell:  
*a)* pasztörözés esetén  
*aa)* automatikus hőmérséklet-ellenőrzéssel,  
*ab)* regisztráló hőmérővel, és  
*ac)* automatikus biztonsági rendszerrel, amely megakadályozza a nem kielégítő hőkezelést,  
*b)* tartós pasztörözési rendszer esetében a berendezéseknek a fentiekén kívül rendelkezniük kell  
*ba)* megfelelő biztonsági rendszerrel, védőberendezéssel a pasztörözött és a nem teljesen pasztörözött tojástermékek összekeveredésének megakadályozására, és  
*bb)* ehhez a védőberendezéshez egy automatikus biztonsági jelzőkészülékkel;
6. helyiséggel az egyéb élelmiszerek és adalékanyagok tárolására;
7. az egyszer használt tartályok töltéséhez megfelelő és szükség szerint elkülönített hellyel azok tárolásához, valamint hellyel a csomagolóanyagok és tartályok tárolására;
8. az üres tojáshéjak, valamint a fogyasztásra alkalmatlan tojások és tojástermékek azonnali eltávolítására és elkülönített tárolására szolgáló berendezésekkel;
9. a tojástermékek higiénikus csomagolására alkalmas berendezésekkel;
10. megfelelő laboratóriummal annak érdekében, hogy az analízisek és vizsgálatok segítségével az e rendelet hatálya alá tartozó alapanyagok és tojástermékek megfeleljenek az előírt követelményeknek. Ha ez nem áll rendelkezésre, akkor az üzemnek egy olyan laboratóriumot kell igénybe venni, illetve megbízni, amellyel képes teljesíteni ezeket a követelményeket. Ebben az esetben erről értesíteni kell az illetékes állomást;
11. szükség esetén megfelelő berendezéssel az olyan fagyasztott tojástermékek felengedtetéséhez, amelyeket az üzemen kezelnek és további feldolgozási folyamatoknak vetnek alá;

12. külön helyiséggel a tisztító- és fertőtlenítőszer tárolására.

### III. Fejezet

#### *A személyzetre, helyiségekre, a berendezési tárgyakra és munkaeszközökre vonatkozó higiéniai előírások*

1. A személyzetre vonatkozó higiéniai követelményekre a 17/1999. (II. 10.) FVM–EüM együttes rendelet 1. számú melléklete II. fejezetének Személyi higiénia címszó alatti 46–50. §-aiban foglaltakat kell alkalmazni.
2. Azokat a helyiségeket, berendezési tárgyakat és munkaeszközöket, amelyeket a tojástermékekkel kapcsolatos munka során használnak, tisztán és kifogástalan állapotban kell tartani. Azokat a munkanap folyamán szükség esetén többször, a munkanap végén, valamint szennyeződés esetén az újrafelhasználás előtt gondosan meg kell tisztítani és fertőtleníteni. A tojástermékek szállítására használt zárt csővezetékes rendszereket olyan megfelelő tisztítóberendezésekkel kell ellátni, amelyek biztosítják az összes vezeték rész tisztítását és fertőtlenítését. A tisztítás és fertőtlenítés után a vezetékeket ivóvízzel át kell öblíteni.
3. A helyiségeket, berendezési tárgyakat és munkaeszközöket csak tojástermékek előállítására szabad használni, kivéve, ha az illetékes hatóság más élelmiszerek egyidejű vagy más időpontban történő feldolgozását engedélyezte, és megtesznek minden szükséges intézkedést, hogy a tojástermékek szennyeződését, károsodását megakadályozzák.
4. Az összes felhasználási célra ivóvizet kell használni; gőz előállításához azonban a nem ivóvíz minőségű víz felhasználása is kivételesen engedélyezhető azzal a feltétellel, hogy az erre a célra szolgáló vezetékek a víz más irányú felhasználását nem teszik lehetővé, és a tojással és tojástermékekkel való összekeveredését kizárják. Kivételesen engedélyezhető továbbá a nem ivóvíz minőségű víz felhasználása a hűtőberendezésekben hűtési célra. A nem ivóvíz minőségű víz vezetékeit az ivóvíz vezetékektől szembetűnően meg kell különböztetni.
5. A tisztító- és fertőtlenítőszereseket, valamint a hasonló anyagokat úgy kell tárolni és felhasználni, hogy azok ne legyenek káros hatással a munkaeszközökre és berendezési tárgyakra vagy a tojástermékekre. Ennek érdekében használat után a munkaeszközöket és berendezési tárgyakat ivóvízzel alaposan le kell öblíteni.
6. Az üzem helyiségeitől az állatokat távol kell tartani. A rágcsálók, a rovarok és az egyéb kártevők ellen rendszeresen védekezni kell.

### IV. Fejezet

#### *A tojástermékek előállítására használt héjas tojásra vonatkozó előírások*

1. A tojástermékek előállítására szánt tojásokat a vonatkozó előírásoknak megfelelő csomagolásban kell szállítani és a felhasználásig tárolni.
2. *a)* Tojástermékek előállítására csak nem keltetett, fogyasztásra alkalmas tojásokat szabad felhasználni; a héjnak teljesen kifejlettnak kell lennie, és nem lehet sérült;  
*b)* az *a)* ponttól eltérően fel lehet használni repedt tojásokat tojástermékek előállításához, amennyiben azokat a csomagoló központokból vagy a termelőktől közvetlenül egy engedélyezett üzembe szállítják és a lehető leggyorsabban feltörik.
3. Azokat a tojásokat és tojástermékeket, amelyek fogyasztásra alkalmatlanok, el kell különíteni és fogyasztásra alkalmatlanná kell tenni úgy, hogy azokat táplálkozási célra többé ne lehessen felhasználni, és az arra kijelölt helyre azonnal el kell szállítani.

### V. Fejezet

#### *A tojástermékek előállítására vonatkozó különleges higiéniai előírások*

A tojástermékek előállításánál az összes munkafolyamatot úgy kell végezni, hogy a tojástermékek előállítása, üzemben belüli szállítása és tárolása során a szennyeződést elkerüljék. Különösen az alábbiakat kell biztosítani:

1. azokat a tojásokat és tojástermékeket, amelyeket egy engedélyezett üzemben kezelésnek vetnek alá, beérkezésüket követően egészen a feldolgozásukig hűtött helyiségekben kell tárolni. A helyiségekben olyan hőmérsékletnek kell lennie, amely biztosítja a termékek minőségének megőrzését. A tojásokat tartalmazó tálcákat nem szabad közvetlenül a padozatra helyezni;
2. a tojások kicsomagolásának és szükség esetén mosásuknak és fertőtlenítésüknek olyan helyiségben kell történnie, amely el van választva attól a helyiségtől, ahol a tojásokat feltörlik. A csomagolóanyagokat nem szabad abba a helyiségbe vinni, ahol a tojástorés történik;
3. a tojásokat a II. fejezet 3. pontjának a) alpontjában említett helyiségben kell feltörni, a repedt tojásokat az V. fejezet 2. pontjának b) alpontja szerint azonnal fel kell dolgozni;
4. a szennyeződött tojásokat a feltörés előtt egy olyan helyiségben kell megtisztítani, amely el van választva attól a helyiségtől, ahol a tojást feltörlik, vagy minden olyan egyéb helyiségtől, ahol szennyeződési veszélyt jelentő tojástartalommal érintkezhet: a tisztítási eljárást úgy kell elvégezni, hogy az megakadályozza a tojástartalom szennyeződését vagy egyéb károsodását. A tojáshéjnak a feltörés időpontjában kielégítően száraznak kell lenniük, hogy a tisztítóvíz maradékai ne érintkezzenek a tojástartalommal;
5. a nem tyúk-, pulyka- vagy gyöngytyúktójást az üzemben elkülönítetten kell szállítani és feldolgozni. A tyúk-, pulyka- vagy gyöngytyúktójas feldolgozására történő áttérés előtt az összes munkaeszközt és berendezést tisztítani és fertőtleníteni kell;
6. az alkalmazott eljárástól függetlenül a tojástorésnek úgy kell történnie, hogy a tojástartalom fertőződését lehetőleg elkerüljék. Ennek során a tojástartalmat nem szabad a tojás centrifugálása vagy összenyomása útján kinyerni, és az üres héjnak a tojásfehérje-maradék kinyerése céljából történő centrifugálása sem megengedett. A héj- vagy héjhártyamaradékok felhalmozódását lehetőleg a legkisebb mennyiségre kell csökkenteni;
7. a feltörés után a tojástermék minden részét haladéktalanul kezelésnek kell alávetni. A hőkezelés során egy megfelelő idő- és hőmérséklet-kombinációt kell alkalmazni annak érdekében, hogy a tojástermékekben esetlegesen meglévő kórokozó-mikroorganizmusokat elpusztítsák. A hőkezelés során a hőmérsékletet folyamatosan fel kell jegyezni. Minden kezelés alá vetett tételre vonatkozó feljegyzést két évig meg kell őrizni és adott esetben az illetékes hatóságnak be kell mutatni. A nem kielégítően kezelt tételeket haladéktalanul újabb kezelésnek kell alávetni ugyanabban az üzemben, ha azokat ez az újabb kezelés fogyasztásra alkalmassá teszi; amennyiben megállapítják, hogy valamelyik tétel fogyasztásra alkalmatlan, akkor ezt a IV. fejezet 3. pontja szerint fogyasztásra alkalmatlanná kell tenni;
8. amennyiben a kezelés nem közvetlenül a tojástorés után történik, akkor a tojástartalmat megfelelő higiéniai feltételek mellett le kell fagyasztani, vagy legfeljebb 4 °C-on kell tárolni. A tárolási idő 4 °C-on a 48 órát nem haladhatja meg; ez nem érvényes azokra az alkotórészekre, amelyeket cukortalanítás alá vetnek;
9. a kezelés utáni további feldolgozást úgy kell elvégezni, hogy a tojástermékek ismételt szennyeződése ki legyen zárva; különösen azokat a folyékony vagy sűrített termékeket, amelyeket tartósítás után nem tartanak teremhőmérsékleten, azonnal vagy egy erjesztési eljárás után porítani kell, vagy olyan hőmérsékletre kell lehűteni, amely a 4 °C-t nem haladja meg. A fagyasztásra kerülő termékeket közvetlenül a kezelés után le kell fagyasztani;
10. a tojástermékeket e rendelet IX. fejezetében előírt hőmérsékleten kell tartani, amíg azokat más élelmiszerek előállítására fel nem használják;
11. az engedélyezett üzemben nem végezhető a tojástermékek előállítása olyan alapanyagokból, amelyek nem alkalmasak élelmiszerek előállítására, ideértve a nem élelmiszer céljára történő felhasználást is.

## VI. Fejezet

### *A laboratóriumi vizsgálatokra vonatkozó előírások*

#### 1. Mikrobiológiai követelmények

A tojásterméktételeket kezelésük után szűrőpróbaszerű mikrobiológiai ellenőrzésnek kell alávetni, amelyet az akkreditált laboratórium vagy az üzem végezhet, amelyben a kezelés történt, abból a célból, hogy biztosítsák az alábbi követelmények teljesítését:

a) szalmonella: nem lehet jelen a tojástermékek 25 grammjában vagy ml-ében;

b) további előírások:

ba) aerob mezofil baktériumok:  $M=10^5$  1 grammban vagy 1 ml-ben,

bb) enterobacteriaceae:  $M=10^2$  1 grammban vagy 1 ml-ben,

bc) Staphylococcus aureus: nem lehet jelen a tojástermékek 1 grammjában,

M = a baktériumszámra vonatkozó határérték;

az össz minta eredménye nem megfelelő, ha egy vagy több egyedi mintánál az M határértéket eléri vagy meghaladják.

## 2. Egyéb követelmények

A tojástermékeket kezelésük után szűrőpróbaszerű ellenőrzésnek kell alávetni, amelyeket az az üzem végez, amelyben a kezelés történt, abból a célból, hogy biztosítsák az alábbi előírások teljesítését:

a) a válogatás nélküli tojástermékek 3-OH-vajsavtartalma a 10 mg/kg szárazanyagot nem haladhatja meg;

b) a tojásokkal vagy tojástermékekkel a kezelés előtti higiénikus bánásmód biztosítására vonatkozóan az alábbiakat kell érvényesíteni:

ba) tojástermékek tejsavtartalma nem haladhatja meg az 1000 mg/kg-ot (ez csak kezeletlen tojástermékekre érvényes),

bc) a tojástermékek borostyánkősav-tartalma nem haladhatja meg a 25 mg/kg szárazanyagot.

Erjesztett termékek esetében ezek az értékek azonban az erjesztés előtt megállapított értékek;

c) a héjak, héjhártyák és más részecskék maradványai nem haladhatják meg a tojástermék 1 kg-jában a 100 mg-ot;

d) az 5. § (1) bekezdésében említett anyagok maradványainak mennyisége nem haladhatja meg a vonatkozó jogszabályokban előírt határértéket.

## VII. Fejezet

### I. Hatósági felügyelet a termelés során

1. Az üzem felügyeletét az illetékes hatósági állatorvos látja el. A felügyelet magában foglal minden szükséges ellenőrző intézkedést annak biztosítása céljából, hogy a tojástermékek előállítója betartsa ezen rendelet követelményeit. Különösen az alábbi ellenőrző intézkedéseket kell végrehajtani:

a) a tojás származási helyének és a tojástermékek rendeltetési helyének ellenőrzése,

b) a tojástermékek előállítására szánt tojások megvizsgálása,

c) a tojástermékek ellenőrzése az üzemből történő kiszállításkor,

d) a helyiségek, berendezési tárgyak, munkaeszközök tisztaságának, valamint a személyzetre vonatkozó higiéniai előírások betartásának ellenőrzése,

e) az összes szükséges minta vétele a laboratóriumi vizsgálatok végrehajtására annak biztosítása céljából, hogy a tojások és tojástermékek megfelelnek ezen rendelet követelményeinek. Ezeknek az ellenőrzéseknek az eredményeit írásban rögzítik és közlik a tojástermékek előállítójával,

f) a fogyasztathatósági bizonyítvány kiállítása.

2. A hatósági állatorvos utasítására a tojástermékek előállítójának a laboratóriumi vizsgálatok gyakoriságát növelnie kell, ha azt a tojástermékek higiénikus előállítása érdekében szükségesnek tartja.

### II. A tojás, tojáskészítmény elbírálása fogyasztathatóság szempontjából

1. A megvizsgált tojás és tojáskészítmény

a) fogyasztásra alkalmas,

b) fogyasztásra hőkezelés után alkalmas,

c) fogyasztásra alkalmatlan

minősítésű lehet.

2. Fogyasztásra alkalmatlan

a) a tojás, ha

aa) törött,

ab) idegen testet tartalmazó,

ac) penészfoltos,

- ad) összefolyt sárgájú,*
- ae) vérgyűrűs,*
- af) rothadt,*
- ag) élősködőkkel szennyezett,*
- ah) bármely okból undort keltő,*
- ai) tiltott módon hozták forgalomba; továbbá*
- b) a terméketlen tyúktojás, ha azt a keltetésből a hetedik napot követően vonták ki;*
- c) a tyúktojás kivételével más baromfifajok keltetett terméketlen tojása, függetlenül a keltetésből való kivonás napjától.*

3. Fogyasztásra alkalmatlan a tojás és tojáskészítmény, ha

- a) kórokozó mikrobával fertőzött;*
- b) a jogszabályokban meghatározott értéken, illetve mértéken felül tartalmaz*
- ba) feltételesen kórokozó vagy a tojáskészítmény tételminősítő vizsgálatánál szennyező mikrobákat, illetve*
- bc) az egészségre ártalmas vegyianyag-maradékot és más idegen anyagot;*
- c) lényeges érzékszervi elváltozást (pl. nagyfokú szennyezettség, kifejezetten idegen íz, szín, szag és állomány-rendellenesség) mutat.*

4. Fogyasztásra alkalmatlan a tojáskészítmény, ha

- a) különböző baromfifajok tojásának összekeverésével készült,*
- b) tiltott szert adtak hozzá vagy azzal kezelték.*

5. Felhasználásra hőkezelés után alkalmas a tojás, ha

- a) a héja szennyezett,*
- b) repedt vagy horpadt héjú,*
- c) apadt (nagy légkamrájú),*
- d) úszó,*
- e) lengő sárgájú,*
- f) vér- vagy húsfoltos,*
- g) fagyott.*

6. Fogyasztásra alkalmas a tojás, tojáskészítmény, ha az nem esik a 2–5. pontokban foglaltak szerinti elbírálás alá.

7. Kizárólag hőkezelt, porított készítmény alapanyagaként szabad felhasználni azt a terméketlen tyúktojást, amelyet a keltetésből legkésőbb a hetedik napig vonnak ki és elbírálás szempontjából nem esik a 2. pont hatálya alá.

## VIII. Fejezet

### *A tojástermékek tartályokba töltése*

1. A tojástermékek tartályokba töltésének kielégítő higiéniai feltételek mellett kell történnie úgy, hogy elkerüljék a tojástermékek bármiféle szennyeződését.

A tartályoknak az összes higiéniai feltételt teljesíteniük kell, különösen:

- a) nem változtathatják meg a tojástermékek érzékszervi tulajdonságait,*
- b) nem vihetnek át a tojástermékekre semmilyen káros hatású anyagot,*
- c) megfelelően erősnek kell lenniük, hogy biztosítsák a tojástermékek hatékony védelmét.*

2. A tartályok tárolására szolgáló helyiségnek mentesnek kell lennie a portól és a kártevőktől, az egyszeri használatra szolgáló tartályokhoz használt anyagot nem szabad padozaton tárolni.

3. A tojástermékekhez használt tartályoknak a betöltésnél tisztáknak kell lenniük; az újbóli felhasználásra kerülő tartályokat a betöltés előtt ki kell tisztítani és fertőtleníteni, majd ki kell öblíteni.

4. A tartályokat higiénikus módon kell a munkahelyiségekbe vinni, és haladéktalanul fel kell használni.

5. A tartályokat a betöltés után azonnal le kell zárni és a II. fejezet 1. pontja szerinti raktárhelyiségekbe kell vinni.

6. A tojástermékekhez használt tartályokat szükség esetén más élelmiszerekhez is fel lehet használni, amennyiben azokat megtisztítják és fertőtlenítik annak érdekében, hogy a tojástermékek szennyeződését elkerüljék.

7. Azoknak a tartályoknak, amelyeket tojástermékek nagy mennyiségben történő szállítására használnak, higiéniai szempontból kifogástalannak kell lenniük, és különösen az alábbi követelményeknek kell megfelelniük:

- a) a belső falaiknak és az egyéb olyan részeiknek, amelyek a tojástermékekkel érintkezhetnek, olyan anyagból kell készülniük, amely sima, nem korrodálódó, könnyen mosható, tisztítható és fertőtleníthető, nem szabad semmilyen anyagot átadnia a tojástermékekbe olyan mennyiségben, amely veszélyeztetheti az emberi egészséget, megváltoztathatja a tojástermékek összetételét, vagy károsíthatja érzékszervi tulajdonságait;
- b) olyan kiképzéssel kell rendelkezniük, hogy a tojásterméket teljesen el lehessen távolítani; amennyiben a tartályok csapokkal vannak ellátva, azoknak könnyen levehetőnek, szétszedhetőnek, moshatónak, tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell lenniük;
- c) rögtön minden használat után és, ha szükséges, minden ismételt használat előtt ki kell mosni, meg kell tisztítani, fertőtleníteni és ki kell öblíteni;
- d) a betöltést követően, a szállítás alatt és a tojástermékek felhasználásáig kellően szorosan le kell zárni;
- e) csak tojástermékek szállítására szabad használni.

## IX. Fejezet

### *Tárolás*

1. A tojástermékeket a II. fejezet 1. pontjában meghatározott helyiségekben kell tárolni.

2. Azokat a tojástermékeket, amelyek esetében be kell tartani egy meghatározott tárolási hőmérsékletet, ezen a hőmérsékleten kell tartani. A tárolási hőmérsékletet fel kell jegyezni, és a hűtési sebességnek olyannak kell lennie, hogy a termék minél gyorsabban elérje a szükséges hőmérsékletet; a tartályokat úgy kell tárolni, hogy a levegő szabadon áramoljon a tartályok körül.

3. A tárolásnál nem szabad túllépni az alábbi hőmérsékleteket:

- a) mélyhűtött termékeknél  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$
- b) fagyasztott termékeknél  $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$
- c) hűtött termékeknél  $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$

4. Héjas tojás tárolásánál a 17/1999. (II. 10.) FVM–EüM együttes rendelet 1. számú melléklet 6. számú függelék 2. §-ában foglaltakat kell figyelembe venni.

## X. Fejezet

### *Szállítás*

1. A tojástermékek szállítására szolgáló járműveknek és tartályoknak olyan kialakításúaknak és felszereltségűeknek kell lenniük, hogy a rendeletben előírt hőmérséklet a szállítás egész tartama alatt folyamatosan biztosított legyen.

2. A tojástermékeket úgy kell útnak indítani, hogy azok a szállítás alatt minden káros behatástól megfelelően védettek legyenek.

3. A szállítás folyamán be kell tartani a IX. fejezet 3. pontjában felsorolt hőmérsékleteket.

## XI. Fejezet

### *A tojástermékek jelölése*

1. A tojástermék-szállítmányt, amely az üzemet elhagyja, címkével kell jelölni, amely a következő adatokat tartalmazza:

- a) a felső részen nagybetűkkel a feladó ország nevét: HUNGARIA,
- b) középen az engedélyezett üzem ellenőrző számát,
- c) az alsó részen az alábbi rövidítés valamennyinél: EK,



*d)* azt a hőmérsékletet, amelyen a tojástermékeket tartani kell, valamint azt az időtartamot, ameddig ilyen módon a tartósítást biztosítani lehet.

A tartós és könnyen olvasható címkét jól láthatóan kell elhelyezni.

2. A szállítási okmányoknak különösen az alábbi adatokat kell tartalmazniuk:

*a)* a termék megjelölését, ideértve azt a baromfifajt is, amelytől a tojás származik,

*b)* a tételszámot,

*c)* a rendeltetési helyet, valamint az első címzett nevét és címét.

3. Ezeket az adatokat, valamint a fogyasztásra alkalmasság jelölését a rendeltetési ország hivatalos nyelvén, illetve nyelvein kell megadni.