

A vendéglátóiparban végzett hatósági ellenőrzések tapasztalatai a jogszabályi változások tükrében

Dr. Helik Ferenc
Igazgató főállatorvos
Pest Megyei Kormányhivatal
Élelmiszerlánc-biztonsági És Állategészségügyi Igazgatóság
Budapest, 2011. November 24.

| Budapest és Pest megye | Vendéglátó egységek száma | Országos %-ban | Ellenőrzések száma (2010.12.31.) |
|------------------------|---------------------------|----------------|----------------------------------|
| | 16610 | 29% | 8734 |

Jogszabályi változások

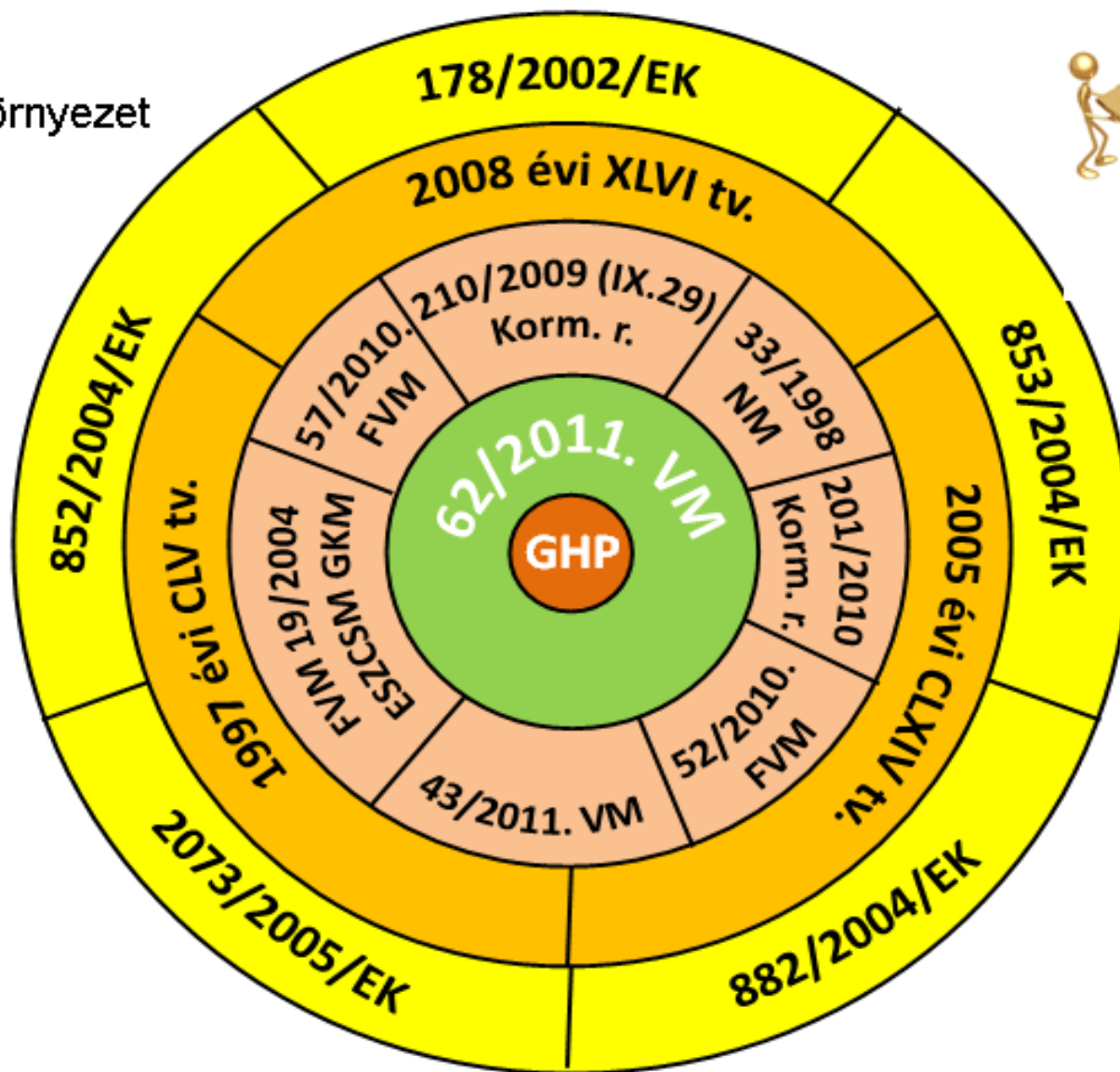
HATÁLYOS

- Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete az élelmiszer higiénéről
- A 2008. évi XLVI. tv. az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
- 62/2011. (VI.30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről

HATÁLYÁT VESZTETT

- 9/1985. (X.23.) EüM-BkM e. rendelet az étkeztetéssel kapcsolatos közegészségügyi szabályokról
- 80/1999. (XII.28.) GM-EüM-FVM e. rendelet a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás és – forgalmazás feltételeiről
- 67/2007. (VII.10.) GKM-EüM-FVM-SZMM e. rendelet a vendéglátó termékek előállításának feltételeiről

A jogkörnyezet



Az új jogszabály hatálya:

- Kiterjed a vendéglátó és a közétkeztetési tevékenységre, ideértve az egyéb ellenszolgáltatás nélkül végzett étkeztetést, különösen a **kóstolással, étkeztetéssel folytatott reklámtevékenységet** is;

● Nem kell alkalmazni:

- Magánháztartásban, saját fogyasztásra szánt élelmiszerekre;
- Az élelmiszerek **magánszemély által** végzett alkalmi kezelésére, elkészítésére, tárolására és feldolgozására (egyházi, oktatási, intézményi, családi, települési rendezvények)
- **Kistermelői** élelmiszertermelés, előállítás és értékesítés feltételeiről szóló rendelet szerint végzett tevékenységre;
- A szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről szóló rendelet szerinti **egyéb szálláshelyen** végzett tevékenységre;
- A magánháztartásban vagy a gyermekek védelméről szóló és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXI. tv. Szerinti **lakásotthonban folytatott, gyermekjóléti és gyermekvédelmi szolgáltató tevékenység keretében végzett tevékenységre;**

Új fogalmak a rendeletben

2. § (1)

2. bázishely: mozgóbolt vendéglátó létesítményként történő működtetése, ill. a létesítményen kívüli árusítás esetén a tevékenység végzésének megfelelő raktározási, előkészítési, mosogatási feltételek (élelmiszer, eszköz, edény) biztosító hely vagy helyiség;

3. befejező konyha: olyan főzőkonyha, amely az alapanyagok tárolásához és előkészítéséhez nem, vagy csak korlátozottan rendelkezik feltételekkel, azokat számára más létesítmény(ek) biztosítja(ák), ezért az adottságainak megfelelő mértékű raktározást és nyersanyag előkészítést végezhet;

- 4. biztonságos hőkezelés:** az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-t biztosít;
- 5. cukrászati készítmény:** élelmiszer összetevőkből, cukrászati technológiával előállított vendéglátó-ipari termék, ideértve a vendéglátás keretében előállított **fagylaltot is;**
- 12. hűtőtér:** behatárolt, hűtött légterű helyiség, berendezés, vagy ezeken belül kialakított tér, amely biztosítja a benne tárolt élelmiszerek előírt hőmérsékleten tartását, és a szennyeződésük elkerülését;

- 14. maghőmérséklet:** az étel belsejében, annak legnagyobb keresztmetszetén mért hőmérséklet, ahol az étel hőmérséklete a külső hőmérséklet változását a leglassabban követi;
- 15. rendezvényi étkeztetés:** a vendéglátó által a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételiről szóló 210/2009. (IX.29.) Korm. rendelet 28. § a) pontja szerinti alkalmi rendezvényen, vagy annak ellátására végzett vendéglátó tevékenység;

4. § (1) Ha a létesítmény vezetője, üzemeltetője vagy alkalmazottja, illetve egyéb, vendéglátó tevékenységet végző személy (a továbbiakban együtt: **felelős személy**) tudomást szerez az általa előállított vagy forgalomba hozott élelmiszertől eredő megbetegedésről vagy annak gyanújáról - az érintett élelmiszerhez használt alapanyagok, valamint a maradék élelmiszer és ételminta változatlan állapotban való megőrzése mellett-, annak kiszolgálását, felszolgálását azonnal **fel kell függesztenie** a hatósági további intézkedéséig.

4. § (2) Az (1) bekezdésében meghatározott esetben a **felelős személy** köteles haladéktalanul **értesíteni**:

- a) munkaidőben a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának **kerületi hivatalát**,
- b) munkaidőn kívül a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának **készenléti ügyeletét**.

5. § (1) A vendéglátó által előállított, a végső fogyasztónak szánt ételek összetételére, csomagolásra vonatkozó adatoknak az előállítás helyén, a minőség-ellenőrzés céljára is alkalmas módon, termékenkénti **anyaghányad-nyilvántartásként rendelkezésre kell állniuk.** Az anyaghányad nyilvántartásnak az 1. mellékletben felsorolt adatokat kell tartalmaznia. *Változást haladéktalanul át kell vezetni; ha adott étel előállítása megszűnik a nyilvántartást a megszűnéstől számított **90** napig meg kell őrizni*

- 6. § (2)** Az **elejtett vad** kezelésének és értékesítésének élelmiszer-higiéniai feltételiről szóló 43/2011. (V.26.) VM rendelet szerinti **vadászatra jogosulttól közvetlenül származó elejtett vad** vendéglátó-ipari felhasználásra az 5. mellékletében foglaltak betartásával végezhető.
- (3)** A kistermelői élelmiszer-termelés, előállítás és értékesítés feltételeiről szóló rendelet szabályainak betartása mellett a **vendéglátó és a közvetkeztető átveheti a kistermelő által megtermelt, vagy előállított élelmiszert.**

11. § (1) Az alapanyag, a hőkezelést igénylő félkész termék, valamint a késztermék csak külön hűtőtérben tárolható.

(2) A következő alapanyagok – figyelembe véve a tárolásukhoz szükséges hűtési hőmérsékleteket és tisztasági fokukat – külön hűtőtérben kell tárolni, olyan módon, hogy egymást ne szennyezhesék:

- a) nyers húsok,
- b) kültakarójában lévő, ill. zsigereletlen elejtett vad,
- c) hidegvérű állatok húsa,
- d) hűteni kívánt tisztítatlan zöldség, gyümölcs, gomba, a felületén nem kezelt héjas tojás,
- e) nyers tej.

11.§ (3) A fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszerek, hőkezelést nem igénylő félkész- és késztermékek **egy hűtőterben** is tárolhatók.

(4) A fagyasztott, teljes felületükön becsomagolt alapanyagok, félkész termékek és késztermékek **közös mélyhűtő-terben** is tárolhatók.

13. § (1) Mosó vagy mosogató medencével és kézmosó, kézfertőtlenítési lehetőséggel is felszerelt, a keresztszennyeződés kockázatának elkerülését biztosító **külön előkészítő helyiség vagy hely szükséges:**

- a) nyershús előkészítéséhez;
- b) zöldség, gyümölcs, gomba tisztításhoz és a tojás fertőtlenítéséhez

(2) Az (1) bekezdés a) pontja szerinti előkészítő hely nem lehet a tálalótérrel azonos légtérben.

NYERSHÚS

(3) Az (1) bekezdés b) pontja szerinti előkészítő hely nem lehet a főző- és tálalótérrel azonos légtérben.

ZÖLDSÉG

- 13. § (4) Elejtett vad** előkészítése a vendéglátó létesítmény elkülönített, kizárólag erre a célra használt helyiségében történhet, az erre a célra rendszeresített külön eszközökkel.
- (5)** Az (1) bekezdés szerinti külön előkészítő hely vagy helyiség, illetve a (3) bekezdés szerinti elkülönített helyiség hiányában az adott alapanyagból **csak előkészített vagy konyhakész** állapotú használható.

ELŐKÉSZÍTŐ

14. § (1) Felhasználni csak **ép héjú tojást** szabad.

 *a tojáshéjat kizárólag akkor kell fertőtleníteni, ha azt a technológia előírja.*

19. § (1) A **tálaló-melegítő konyhára**, ill. rendezvényre kiszállított **meleg ételt** a kiszolgálás, felszolgálás megkezdése előtt **biztonságos hőkezelésnek** kell alávetni, kivéve, ha az ételek hőmérséklete az étel elkészítésétől a kiszolgálás, felszolgálás megkezdéséig nem csökkent $+63\text{ °C}$ alá. A hűtést igénylő élelmiszereknél a **hűtési lánc nem szakadhat meg.**

(2) Amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészítésüket követő **3 órán belül adhatók ki.**

(grill csirke, pizza, ételbárok)

20. § (1) A vendéglátó létesítményben előállított élelmiszer a végső fogyasztó ellátása mellett **más vendéglátó létesítmény** részére is forgalomba hozható.


Továbbá **40 km-es körzetében** lévő **kiskereskedelmi** létesítmény részére is forgalomba hozható.

21. § (2) A fogyasztói edények („*fehér edény*”) és az ételkészítéshez és tálaláshoz használt üzemi edények („*fekete edények*”) és eszközök mosogatását **térben vagy időben el kell különíteni egymástól, a keresztzennyeződést kizáró módon.**

(3) Fertőtlenítő mosogatással kell mosogatni:

- a) a *fogyasztói edényeket*, eszközöket,
- b) az *előkészítőkben* használt edényeket, eszközöket,
- c) a *fogyasztói edényekkel azonos helyen, de azoktól időben elkülönítve* mosogatott üzemi edényeket.

A jogszabály mellékletei:

- 1. melléklet:** Az anyaghányad-nyilvántartás tartalmi elemei
- 2. melléklet:** Fagylalt előállítására, az adagolva forgalmazott fagylaltra és az adagolva forgalmazott jégkrémre vonatkozó szabályok
- 3. melléklet:** Vendéglátó tevékenység keretében végzett fagyasztás feltételei
- 4. melléklet:** Ételminta eltételére vonatkozó szabályok  *Kizárólag 29 adag felett kell ételmintát eltenni, a tálalás vagy étkeztetés végén*
- 5. melléklet:** Elejtett vad vendéglátó-ipari alapanyagként történő felhasználása

Ellenőrzési tapasztalatok:

- Képzetlen személyzet
- Nő az egyadagos házhozszállítás – munkahelyi étkezés
- Közérdekű bejelentések száma emelkedett
- Helyben fagyasztás hibái
- Megjelentek a házi készítésű alapanyagok: száraztészta, pizza feltét, öntetek
- Probléma a belső nyomon követés
- HACCP: elmaradnak a felülvizsgálatok
- Allergének ismerete



Köszönöm a figyelmet!

