



BORSOD-ABAÚJ-ZEMPLÉN VÁRMEGYEI
KORMÁNYHIVATAL
EDELÉNYI JÁRÁSI HIVATAL

KÉRELEM

a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet 3. § 1) bekezdése alapján a kis mennyiségű, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és -értékesítés higiéniai feltételeiről szóló bejelentéshez

Alulírott(név)
(anyja neve, születési helye, ideje)(lakcím)
alatti kistermelő

kérem nyilvántartásba vételemet.

Gazdaság telephelyének címe:.....

Termékek előállításának helye:.....

Értékesítés helye:.....

Tenyészetkód/állatfaj:.....

FELIR szám:.....

Kistermelő telefonszáma:.....

Az élelmiszer-termelésében, -előállításában, illetve -értékesítésében részt vevő személyek megnevezése:

.....

.....

Tevékenységek:

(a megfelelő sor után X vagy + jelet szükséges tenni)

I. kat. II. kat.

	I. kat.	II. kat.
Kifejlett vagy növendék sertés, juh, kecske, strucc vagy emu levágatása és húsának értékesítése		
50 kg alatti malac vagy 15 kg alatti bárány, gida levágatása és húsának értékesítése		
Kifejlett vagy növendék szarvasmarha levágatása és húsának értékesítése		
100 kg alatti borjú levágatása és húsának értékesítése		
Baromfi levágása és húsának értékesítése a viziszárnyas és pulyka kivételével		
Viziszárnyas vagy pulyka levágása és húsának értékesítése		
Nyúlféle levágása és húsának értékesítése		
Hústermék előállítása és értékesítése (nyers és füstölt töltelékes áru, szalonna, zsír, tepertő)		

Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztály

3780 Edelény, Belvárosi u. 1. Telefon: (36-48) 795-169 allategeszseguqy.edeleny@borsod.gov.hu

Hivatali kapu KRID azonosító: 525129758

Tej vagy tejtermék (sajt, túró, vaj, tejföl, kefir, gomolya, joghurt) előállítása és értékesítése		
Méz és egyéb méhészeti termék értékesítése		
Tojás értékesítése		
Hal értékesítése		

Növényi eredetű alaptermék (ide értve a feldolgozatlan terméket) értékesítése		
Savanyúság és egyéb fermentált növényi feldolgozott termék értékesítése		
Növényi eredetű, hőkezeléssel feldolgozott termék értékesítése		
Egyéb feldolgozott növényi eredetű termék értékesítése		
Házi készítésű szárasztészta értékesítése		
Vadon termő betakarított, összegyűjtött termék értékesítése (gomba – kizárólag gombaszakértővel bevizsgáltatva, gyógynövények)		
Termesztett gomba értékesítése		
A jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvény 71. § b) pontja szerinti bérfőzött párlat értékesítése		
Egyéb élelmiszer értékesítése		

Amennyiben a II. kategória szerinti mennyiségben kívánja folytatni az élelmiszer-előállítást a működéséhez szükséges szakképesítésről szóló dokumentumot a kérelemhez csatolni kell!

Szolgáltatások:

(a megfelelő sor után X vagy + jelet szükséges tenni)

Füstölés	
Aszalás, szárítás, őrlés	
Terménytisztítás	
Olajos magvak préselése (olajütés) és gyümölcsök, zöldségek préselése, pasztörizálása	
Állat vágása és húsanak feldolgozása (<u>falusi vendégasztal</u> vagy gazdaság helye szerinti településen alkalmi rendezvény keretében)	
Ételkészítés (beleértve kenyér, tészta, befőtt, lekvár, pogácsa), (<u>falusi vendégasztal</u> vagy gazdaság helye szerinti településen alkalmi rendezvény keretében)	

Értékesíteni kívánt termékek felsorolása:

.....
.....

Tudomásom van arról, hogy hatályos az élelmiszer-felügyeleti díj bevallásának és megfizetésének szabályairól szóló 40/2012. (IV.27.) VM rendelet. A következő évtől – a jogszabály rám vonatkozó rendelkezései szerint – az élelmiszerlánc-felügyeleti díj bevallásának és befizetésének eleget teszek.

Tudomásul vettem, hogy a nyilvántartás adataiban bekövetkezett változást a nyilvántartásba vevő szervnek a változást követő 8 napon belül szükséges bejelenteni.

Kelt:,év hó nap

.....
olvasható név

.....
alíírás

Tekintettel arra, hogy az utóbbi időben **jelentősen** megnőtt a falusi szálláshelyek száma az alábbi elengedhetetlen tudnivalókról tájékoztatom Önöket:

I. Falusi szálláshely

A falusi szálláshelyek mindegyike – mind a magán-szálláshelyek, mind az egyéb szálláshelyek – a szálláshely-szolgáltatási tevékenység keretében nyújthatnak ételszolgáltatást a szállóvendégeiknek **a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendeletben** foglalt, a háztartási körülmények között végzett vendéglátó tevékenységre vonatkozó követelmények megtartásával:

- Az így előállított élelmiszer kizárólag az előállítás helyén hozható forgalomba.
- A vadászatra jogosulttól közvetlenül származó elejtett vad vendéglátó-ipari felhasználása a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-biztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI.30.) VM rendelet 5.számú mellékletben foglaltak betartásával végezhető.
- A vendéglátó és a közétkeztető átveheti a kistermelő által megtermelt, vagy előállított élelmiszert.
- 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 hatóság további intézkedéséig.

Ezekben az esetekben a felelős személy köteles haladéktalanul értesíteni:

a) munkaidőben az élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatalt,

b) munkaidőn kívül az élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró vármezei kormányhivatal készenléti ügyeletét.

- Az ivóvíz önellenőrző mikrobiológiai vizsgálatát a vízszennyeződés vagy annak gyanúja esetén az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló külön jogszabály szerint soron kívül el kell végezni.
- A hulladékgyűjtő edények rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről gondoskodni kell.
- Az élelmiszer adalékanyagokat, aromákat és élelmiszerenzimeket eredeti vagy az eredeti jelöléseket pontosan feltüntető csomagolásban kell tárolni. Az eredeti csomagolást vagy címkét az adalékanyag, aroma vagy élelmiszerenzim teljes felhasználásig, illetve a készített termék fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig meg kell őrizni.
- Felhasználni csak ép héjú tojást szabad. Amennyiben a tojáshéj fertőtlenítése szükséges, azt közvetlenül felhasználás előtt, a főzőtérén kívül, e célra alkalmas szerrel, kizárólag erre a célra használt, jelölt edényekben kell végezni.
- A nyers tejet átvétele után a lehető legrövidebb időn belül fel kell forralni.
- Tilos a kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátóipari terméket, illetve annak maradékát friss termékhez keverni abba bedolgozni, vagy azt ismételtén kiszolgálni, felszolgálni.
- Romlásra gyanús ételt, vagy alapanyagot tilos felhasználni, vagy olyan kezelésnek – különösen fűszerezés, színezés, áztatás – alávetni, amely a romlás jeleit elfedi. Romlott élelmiszer az emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszerektől térben elkülönítve, a romlottság tényére utaló jelöléssel ellátva tárolható. Eltávolításáról a lehető legrövidebb időn belül gondoskodni kell.
- Az elkészült ételt a tálalás megkezdése előtt ellenőrizni kell. Kiszolgálni, felszolgálni csak érzékszervileg megfelelő ételt – a jellegének megfelelő hőfokon – szabad.
- A fogyasztói edények és az ételkészítéshez és tálaláshoz használt üzemi edények és eszközök (a továbbiakban együtt: üzemi edény) mosogatását térben vagy időben el kell különíteni egymástól, a keresztszennyeződést kizáró módon.
- Fertőtlenítő mosogatással kell mosogatni:
 - a) a fogyasztói edényeket, eszközöket,
 - b) az előkészítőkhöz használt edényeket, eszközöket,
 - c) a fogyasztói edényekkel azonos helyen, de azoktól időben elkülönítve mosogatott üzemi edényeket.

A falusi szálláshelyeken háztartási körülmények között végzett vendéglátó tevékenység nem tévesztendő össze a falusi vendégasztal fogalmával!

II. Falusi vendégasztal szolgáltatás

A kis mennyiségű, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és -értékesítés higiéniai feltételeiről szóló 60/2023. (XI.15) AM rendelet értelmében a falusi vendégasztal:

a kistermelő gazdaságának helyén falusias, tanyasias vagy vidéki környezetben, a hazai hagyományokhoz köthető, illetve helyi alapanyagokra épülő élelmiszerek és az elkészítésükhöz kapcsolódó tevékenységek nem rendszeres bemutatása, és az elkészített élelmiszerek felkínálása helyben fogyasztásra, valamint – az állatvágásból származó friss hús kivételével – értékesítése a falusi vendégasztal helyén;

- Falusi vendégasztal szolgáltatást kizárólag **kistermelő** végezhet, az általa megtermelt, előállított, és kiegészítő alapanyagként- vásárolt élelmiszer felhasználásával, valamint más kistermelőtől vásárolt késztermék felhasználásával.
- Kistermelői engedélyt a szükséges feltételek fennállása esetén, kérelem benyújtását követően, megfelelő eredménnyel zárult helyszíni szemle lefolytatása után az illetékes élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi osztály állít ki. (Edelényi Járási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztály 3780 Edelény, Belvárosi u. 1. /3600 Ózd, Gyűjtő tér 1. allategeszsegugy.edeleny@borsod.gov.hu).
- Falusi vendégasztal szolgáltatást tehát a kistermelő csak abban az esetben végezhet, ha fő tevékenységként valamilyen alapterméket is termel, és részben használja fel a szolgáltatási tevékenysége során.
- A kistermelő a megfelelően kialakított falusi vendégasztal helyén, vagy a gazdaság helye szerinti településen alkalmi rendezvény keretében állat vágását és húsának feldolgozását végezheti, valamint a levágott állatból ételt készíthet. Az engedélyében meghatározott állatfajoknak megfelelően évente **legfeljebb** 12 sertést, 24 juhot, 24 kecskét, 2 szarvasmarhát, 1 bivalyt vághat, illetve 100 kg halat ölhet le és dolgozhat fel.
- A kistermelő falusi vendégasztal helyén vagy a gazdaság helye szerinti település alkalmi rendezvényén végzett vágást és az ahhoz kapcsolódó ételkészítést az állatvágás előtt 48 órával írásban bejelenti a járási hivatalnak (allategeszsegugy.edeleny@borsod.gov.hu).
- A sertés vágását követő ételkészítés során – amíg nem áll rendelkezésre a húsban előforduló Trichinella hatósági vizsgálatára vonatkozó Trichinella vizsgálat eredménye – az elkészített étel csak akkor kínálható fel fogyasztásra, ha azt biztonságos hőkezeléssel készítették el.
- A falusi vendégasztal során kiegészítő élelmiszerként felszolgálhat kenyeret, tésztát, befőttet, lekvárt és pogácsát is.
- A falusi vendégasztal vagy a gazdaság helye szerinti településen alkalmi rendezvény keretében készített, a helyszínen el nem fogyasztott vagy aznap nem értékesített ételt a kistermelő kizárólag magánfogyasztásra használhatja fel, vagy gondoskodnia kell annak megfelelő módon történő megsemmisítéséről.
- Kiegészítheti tevékenységét az ételek felkínálása és a hagyományok bemutatása mellett a regisztrációja szerinti saját termékeinek elvitelre történő értékesítésével.

A falusi vendégasztal tehát alkalomszerű tevékenység, mely nem a falusi szálláshelyen megszállt vendégek napi étkeztetésére szolgál.

Segédlet a kitöltéshez:

Kis mennyiség meghatározása alaptermékek és alaptermékből előállított élelmiszerek vonatkozásában

	A	B	C	D	E
		I. kategória		II. kategória	
1.	Alaptermék vagy élelmiszer és a hozzá kapcsolódó tevékenység megnevezése	Adott naptári héten előállítható maximális mennyiség	Adott naptári évben előállítható maximális mennyiség*	Adott naptári héten előállítható maximális mennyiség	Adott naptári évben előállítható maximális mennyiség*
2.	Kifejlett vagy növendék sertés, juh, kecske, strucc vagy emu levágatása és húsának értékesítése	6 db	72 db	18 db	216 db
3.	50 kg alatti malac vagy 15 kg alatti bárány, gida levágatása és húsának értékesítése**	10 db	120 db	30 db	360 db
4.	Kifejlett vagy növendék szarvasmarha, bivaly, ló, szamár, öszvér levágatása és húsának értékesítése	2 db	24 db	6 db	72 db
5.	100 kg alatti borjú levágatása és húsának értékesítése**	2 db	24 db	6 db	72 db
6.	Baromfi levágása és húsának értékesítése a víziszárnyas és pulyka kivételével	200 db	–	600 db	–
7.	Víziszárnyas vagy pulyka levágása és húsának értékesítése	100 db	–	300 db	–
8.	Nyúlféle levágása és húsának értékesítése	50 db	–	150 db	–
9.	Hústermék előállítása és értékesítése	70 kg	2 600 kg	210 kg	7 800 kg
10.	Tej vagy tejtermék értékesítése	napi 200 liter	–	napi 500 liter	–
11.	Méz és egyéb méhészeti	–	Együttesen 5 000 kg	–	Együttesen 15 000 kg

	A	B	C	D	E
		I. kategória		II. kategória	
1.	Alaptermék vagy élelmiszer és a hozzá kapcsolódó tevékenység megnevezése	Adott naptári héten előállítható maximális mennyiség	Adott naptári évben előállítható maximális mennyiség*	Adott naptári héten előállítható maximális mennyiség	Adott naptári évben előállítható maximális mennyiség*
	termék értékesítése				
12.	Tojás értékesítése	500 db	20 000 db	1500 db	60 000 db
13.	Hal értékesítése	-	6 000 kg	-	18 000 kg
14.	Növényi eredetű alaptermék (ideértve a feldolgozatlan terméket) értékesítése	-	20 000 kg	-	60 000 kg
15.	Savanyúság és egyéb fermentált növényi feldolgozott termék értékesítése	150 kg	5 200 kg	450 kg	15 600 kg
16.	Növényi eredetű, hőkezeléssel feldolgozott termék értékesítése	200 kg	5 200 kg	450 kg	15 600 kg
17.	Egyéb feldolgozott növényi eredetű termék értékesítése	50 kg	-	150 kg	-
18.	Házi készítésű szárított termék értékesítése	50 kg	-	150 kg	-
19.	Vadon termő betakarított, összegyűjtött termék értékesítése	50 kg	-	-	-
20.	Termesztett gomba értékesítése	100 kg	-	300 kg	-
21.	A jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvény 71. § b) pontja szerinti bérfőzött párlat értékesítése	-	2 hl tiszta szesznek megfelelő párlat	-	-
22.	Egyéb élelmiszer értékesítése	50 kg	-	150 kg	-

* Az adott termékre vagy alaptermékre vonatkozó heti maximális mennyiség betartásával.

** Élősúlyban.

4. melléklet a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelethez

A kistermelő által nyújtható szolgáltatások

	A	B
	A szolgáltatás megnevezése	A szolgáltatás nyújtásának helye
1.	Füstölés	A szolgáltatást nyújtó kistermelő gazdaságának helye
2.	Aszalás, szárítás, őrlés	A szolgáltatást nyújtó kistermelő gazdaságának helye
3.	Terménytisztítás	A szolgáltatást nyújtó vagy a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye
4.	Olajos magvak préselése (olajütés) és gyümölcsök, zöldségek préselése, pasztörizálása	A szolgáltatást nyújtó vagy a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye

Tájékoztató a higiéniai feltételekről

Kistermelői élelmiszer termelésére, előállítására és értékesítésére vonatkozó követelmények

1. Általános higiéniai követelmények

1.1. Az élelmiszer-előállításához legalább egy helyiséget – amely célra felhasználható elsődlegesen magánlakóház részét képező, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres kezelésére, tárolására használt helyiség is, időbeni elkülönítés mellett –, illetve a szükséges kiegészítő helyiségeket biztosítani kell.

1.2. A termelés és feldolgozás során használt helyiségeket, berendezéseket, eszközöket, tárolókat, ládákat, járműveket tisztítani, szükség szerint fertőtleníteni kell. A berendezéseket, eszközöket, tárolókat kizárólag élelmiszer kezelésére, előállítására lehet használni.

1.3. Élelmiszert csak tiszta, szükség szerint fertőtlenített, az adott élelmiszer csomagolására megfelelő csomagolóanyagban, edényzetben tartva, tárolva lehet árusítani. A feldolgozott élelmiszer csomagolására újrafelhasznált csomagolóanyag az értékesítés során nem alkalmazható.

1.4. Az elsődleges termeléshez és az ehhez kapcsolódó műveletekhez ivóvíz minőségű vízzel történő kézmosási lehetőséget, a feldolgozáshoz, élelmiszer-előállításához ivóvíz minőségű hideg-meleg folyóvizet biztosítani kell.

1.5. Az élelmiszereket védeni kell a szennyeződésekkel szemben. A kistermelőnek a vágásra, termelésre szánt állatokat és azok környezetét tisztán kell tartani.

1.6. Az élelmiszer előállításával és forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat, aki rendelkezik a közfogyasztásra szánt élelmiszer előállításával, valamint forgalmazásával foglalkozó személy részére a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről szóló 33/1998. (VI. 24.) NM rendeletben előírt vizsgálatról érvényes igazolással.

1.7. A tudottan vagy feltehetően élelmiszerral is átvihető betegségben szenvedő személyek, valamint azon személyek, akiknek elfertőződött sebeik, bőrfertőzésük, lázas megbetegedésük vagy lázzal járó torokfájásuk, hasmenésük van, illetve akik füléből, szeméből, orrából váladék ürül, nem dolgozhatnak olyan helyen, ahol élelmiszerekkel foglalkoznak, és ahol bármilyen kis esély is van arra, hogy az élelmiszerek közvetlenül vagy közvetetten kórokozó mikroorganizmusokkal szennyeződjenek.

1.8. Az állati kártevők ellen hatékony módon védekezni kell.

1.9. A hulladékot és a szennyvizet úgy kell tárolni és kezelni, hogy megakadályozzák az alaptermék, az élelmiszerek, valamint a környezet szennyeződését.

1.10. A takarmány-adalékanyagokat, az állatgyógyászati készítményeket és a növényvédő szereket az előírásoknak megfelelően kell használni, felhasználásukról és az élelmezés-egészségügyi várakozási időről, valamint az előforduló betegségekről, növények esetében a kártevőkről a kistermelőnek nyilvántartást kell vezetnie, amelyet 5 évig meg kell őriznie.

1.11. Vadon termő gomba árusítása esetén az étkezési célra forgalomba kerülő vadon termett gombák gyűjtéséről, feldolgozásáról, forgalomba hozataláról szóló 107/2011. (XI. 10.) VM rendelet előírásai irányadóak.

1.12. A vadon gyűjtött, szárítani szánt gombát gombaszakellenőrnek nyersen, friss állapotában minősítenie kell. Szárított gomba csak csomagolva, megfelelő jelöléssel ellátva árusítható.

2. Különleges higiéniai követelmények

2.1. Tejtermelés, értékesítés

2.1.1. A nyers tej tárolására szolgáló helyiségek térben elkülönítendők azoktól a helyiségektől, amelyekben állatokat tartanak.

2.1.2. Fejés előtt a tőgyet meg kell tisztítani. A kifejt nyers tejet meg kell szűrni, kizárólag erre a célra használt és megjelölt edényzetben, fedetten, hűtve kell tárolni. Különböző fajú állatok tejét egymástól elkülönítve kell kezelni.

2.1.3. A nyers tej $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$ és $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$ között tárolva 24 óráig, $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ és $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$ között tárolva 48 óráig értékesíthető. A tej hűtés nélkül a fejés befejezésétől számított 2 órán belül értékesíthető. A nyers tej csomagolására lehetőség szerint egyszer használatos, élelmiszer csomagolására alkalmas edényzetet kell használni. Újrafelhasznált edényzet alkalmazása esetén az edényzetet használat előtt és azt követően tisztítani és fertőtleníteni kell, ivóvízzel el kell öblíteni, és tiszta, száraz, utószennyeződéstől védett helyen kell tárolni.

2.1.4. A fejés és a tejkezelés eszközeit használat után tisztítani és fertőtleníteni kell, ivóvízzel el kell öblíteni, és tiszta, száraz, utószennyeződéstől védett helyen kell tárolni.

2.1.5. A tejelő állat betegsége, láza, hasmenése esetén, vagy ha a kifejt tej rendellenes, a tej értékesítése tilos, és az állatorvost haladéktalanul értesíteni kell.

2.1.6. A nyers tejnek olyan állatból kell származnia, amely

2.1.6.1. nem mutatja a tejen keresztül az emberre átvihető fertőző betegségek tüneteit,

2.1.6.2. jó általános állapotban van, nem mutatja olyan betegség tüneteit, amely a tej szennyeződését eredményezheti, nem szenved váladékképződéssel járó, fertőző ivarszervi megbetegedésben, hasmenéssel és lázzal járó bélgyulladásban vagy tőgygyulladásban,

2.1.6.3. tőgyének bőrén nincs olyan sérülés, seb vagy elváltozás, amely befolyásolja a tej fogyaszthatóságát.

2.1.7. Nyers tej értékesítésének helyén jól látható módon fel kell tüntetni, hogy a nyers tej csak forralás után fogyasztható.

2.1.8. A nyers tejként értékesítésre, illetve feldolgozásra kerülő tejnek meg kell felelnie a következő, 2 hónapos időszak (havi 2 minta) mértani átlagán alapuló kritériumoknak:

2.1.8.1. nyers tehéntej esetén az összcsíraszám $30\text{ }^{\circ}\text{C}$ -on ml-enként 100 000 vagy kevesebb,

2.1.8.2. más állatfajtól származó nyers tej esetén az összcsíraszám $30\text{ }^{\circ}\text{C}$ -on ml-enként 1 500 000 vagy kevesebb.

2.2. Tojástermelés, értékesítés

2.2.1. A kistermelő egészséges állattól származó, friss, ép, nem repedt, nem törött, szennyeződéstől mentes tojást árusíthat. Keltetett, mosott tojás, valamint főtt tojás héjában nem értékesíthető.

2.2.2. A tojást értékesítésig és felhasználásig tiszta, hűvös, száraz, jól szellőző, napfénytől védett helyen kell tárolni. A tojásokat a tojásrakást követően 28 napon belül kell értékesíteni.

3. Kiegészítő higiéniai követelmények a 3. melléklet szerinti II. mennyiségi kategória esetén

3.1. Ha a kistermelő által az elsődleges termelés, az alaptermékek kezelése, valamint az élelmiszer előállítása során keletkezett termék mennyisége a 3. mellékletben meghatározott II. mennyiségi kategóriába esik, az általános higiéniai követelményeken túl a következő követelmények teljesítése szükséges:

3.1.1. Az élelmiszer-előállításhoz külön, kizárólag erre a célra használt helyiséget, valamint a szükséges kiegészítő helyiségeket biztosítani kell.

3.1.2. Az élelmiszer-előállításhoz használt helyiségek padozatát és falazatát mosható, fertőtleníthető burkolattal kell ellátni.

3.1.3. Minden élelmiszer kezelésére szolgáló helyiséget hideg-meleg, ivóvíz minőségű vízzel ellátott kézmosó-berendezéssel kell felszerelni.

3.1.4. Az élelmiszer-előállításra szolgáló helyiségben hideg-meleg, ivóvíz minőségű vízzel ellátott mosogatási lehetőséget kell biztosítani.

3.1.5. A mosogatóhoz fertőtlenítő hatású mosogatószert kell használni.

3.1.6. Az alap-, köztes- és késztermékeket megfelelő körülmények között kell tárolni, amely megakadályozza káros bomlásukat, keresztszennyeződésüket. A hűtést igénylő élelmiszerek tárolására megfelelő hűtőkapacitással kell rendelkezni. Adott esetben az előállításhoz használt helyiség megfelelő hűtéséről is gondoskodni kell.

3.1.7. Alkalmazott foglalkoztatása esetén öltöző és szociális helyiség biztosítása szükséges.

3.1.8. Az előállítás helye szerint illetékes járási hivatal által jóváhagyott mintavételi terv – mintaszám és mintavételi gyakoriság – szerint Salmonella jelenlétére, valamint Listeria monocitogenes jelenlétére és mennyiségére irányuló mikrobiológiai vizsgálatot kell végezteni a közvetlen fogyasztásra szánt állati eredetű és a nem állati eredetű élelmiszerek esetében.

3.1.9. Brojlerbaromfi és pulyka vágása esetében a lehűtés után nyaki bőrből Salmonella jelenlétére irányuló mikrobiológiai vizsgálatot kell végezteni a vágás helye szerint illetékes járási hivatal által jóváhagyott mintavételi terv – mintaszám és mintavételi gyakoriság – szerint.

3.1.10. A kistermelő egyszerűsített HACCP dokumentációt vezet, amelyben a nem megfelelőségeket, valamint a helyesbítő intézkedéseket rögzíti.

4. Hústermék kis mennyiségben történő előállításának higiéniai feltételei

4.1. A 3. melléklet II. kategóriájába tartozó kistermelők a következő feltételek biztosítása mellett állíthatnak elő hústerméket:

4.1.1. Külön tárolóhelyiségekkel kell rendelkezni a csomagolt és a csomagolatlan hús tárolására, kivéve, ha időben elkülönítve vagy olyan módon történik a tárolásuk, amely következtében a csomagolóanyag vagy a tárolás módja nem lehet a hús szennyeződésének forrása.

4.1.2. Rendelkezni kell olyan, a csomagolatlan hús és hústermékek kezelését végző dolgozók által kézmosásra használt berendezésekkel, amelyek csapjainak kialakítása megakadályozza a szennyeződés vagy fertőzés terjedését.

4.1.3. Az eszközök fertőtlenítésére +82 °C vagy annál magasabb hőmérsékletű, forró vízzel ellátott berendezésekkel, vagy ezzel egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel kell rendelkezni.

4.1.4. Hústermék készítéséhez tilos vágási mellékterméket, a teljes izomdarabok kivételével húsnyesedéket, csontokról

mechanikusan lefejtett húst, csonttörmelékkel vagy bőrt tartalmazó húst, a rágóizom kivételével fejhúst, a linea alba nem izmos részét, az elülső és hátulsó lábtő területeit, csontról lefejtett húsnyesedéket és a rekeszizom izmait – kivéve, ha a savóshártyát eltávolították – felhasználni.

4.1.5. A húson végzett munkákat úgy kell megszervezni, hogy elkerüljék vagy minimálisra csökkentsék a szennyeződést. Ebből a célból az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a felhasznált hús

4.1.5.1. hőmérséklete baromfi esetében +4 °C vagy az alatti, belsőség esetében +3 °C vagy az alatti és egyéb hús esetében +7 °C vagy az alatti; és

4.1.5.2. szükség szerint, fokozatosan szállítják a feldolgozóterembe.

4.1.6. A darált hús elkészítésére a határidő a vágást követő

4.1.6.1. legfeljebb 3. nap baromfi,

4.1.6.2. legfeljebb 6. nap a többi állat esetében.

4.1.7. Hústerméket fagyasztott húsból előállítani tilos. Húskészítményt lefagyasztani tilos.

4.1.8. A darált húst és az előkészített húst az előállítást követően azonnal egyedi csomagolással kell ellátni, és darált hús esetében +2 °C vagy az alatti, előkészített hús esetében pedig +4 °C vagy az alatti maghőmérsékletre kell lehűteni, vagy -18 °C vagy az alatti maghőmérsékletre kell lefagyasztani. Ezeket a hőmérsékleti feltételeket a tárolás, a szállítás és az értékesítés során is fenn kell tartani.

4.1.9. A darált hús és az előkészített hús felengedés után nem fagyasztható újra.

7. melléklet a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelethez

A baromfi és nyúlfélék húsának kis mennyiségben történő előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó különleges követelmények

1. A baromfi és nyúlfélék vágására – ideértve az elvéreztetést, forrázást, kopasztást, nyúzást, zsigereletést – külön, kizárólag erre a célra használt helyiséget kell biztosítani, melynek megfelelő méretűnek, könnyen tisztíthatónak, fertőtleníthetőnek, hideg-meleg folyó ivóvízzel ellátottnak kell lennie. A toll és a vágási melléktermék gyűjtését, elszállítását és a szennyvízkezelést a 45/2012. (V. 8.) VM rendeletben és az 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott követelményeknek megfelelően kell végezni.

2. Az 1. pont szerint levágott állatok húsának belső hőmérsékletét haladéktalanul 0 °C és +4 °C, belsőségeit pedig 0 °C és +3 °C közötti hőmérsékletre kell hűteni, és a hűtőláncot folyamatosan fenn kell tartani a tárolás, szállítás és árusítás ideje alatt. Vizes hűtés alkalmazása esetén vizes-átfolyósos módszer alkalmazható.

3. A kistermelő a baromfi és nyúlféle húsát nem fagyaszthatja le, baromfihúst nem festhet meg