

**A vidékfejlesztési miniszter**

**.../2010. (....) VM rendelete**

**a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának  
élelmiszerbiztonsági feltételeiről**

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 76. § (2) bekezdés 26., 29., és 30. pontjában, valamint (5) bekezdés c) és d) pontjában kapott felhatalmazás alapján – az egyes miniszterek, valamint a Miniszterelnökséget vezető államtitkár feladat- és hatásköréről szóló 212/2010. (VII. 1.) Korm. rendelet 73. § i) pontjában meghatározott feladatkörében eljáró nemzetgazdasági miniszterrel egyetértésben – az egyes miniszterek, valamint a Miniszterelnökséget vezető államtitkár feladat- és hatásköréről szóló 212/2010. (VII. 1.) Korm. rendelet 94. § c) pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

**1. §**

(1) E rendelet hatálya kiterjed a vendéglátó és a közétkeztetési tevékenységre, ideértve az egyéb ellenszolgáltatás nélkül végzett étkeztetést, különösen a kóstolással, étkeztetéssel folytatott reklámtevékenységet is.

(2) Az e rendeletben foglaltakat nem kell alkalmazni a magán háztartásban, saját fogyasztásra szánt élelmiszerekre, illetve a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet szerint végzett tevékenységre.

**2. §**

(1) E rendelet alkalmazásában

*1. Alapanyag:* a vendéglátó-ipari termékek előállításához szükséges gomba, növényi, állati, illetve ásványi eredetű élelmiszer, ideértve az ivóvizet, az ásványvizet, és a szikvizet, valamint a vendéglátó által előállított félkész termékeket.

*2. Bázishely:* vendéglátó létesítmény mozgóboltként történő működtetése, illetve a létesítményen kívüli árusítás esetén a tevékenység végzésének megfelelő raktározási, előkészítési, mosogatási feltételeket (élelmiszer, eszköz, edény) biztosító hely vagy helyiség.

*3. Befejező konyha:* olyan főzőkonyha, amely a felolvasztáson, aprításon, fűszerezésen, valamint az előkészített alapanyagok szükség esetén történő mosásán kívül

készítette:  
Szepesi Ádám  
[adam.szepesi@vm.gov.hu](mailto:adam.szepesi@vm.gov.hu)  
301-4459  
Deák Ferenc  
[ferenc.deak@vm.gov.hu](mailto:ferenc.deak@vm.gov.hu)  
301-4407  
Dr. Andréka Tamás  
[tamas.andreka@vm.gov.hu](mailto:tamas.andreka@vm.gov.hu)  
301-4262

látta:  
Dr. Czeglédi Beáta  
[beata.czegledi@vm.gov.hu](mailto:beata.czegledi@vm.gov.hu)  
301-4181  
Dr. Kis Norbert  
[norbert.kis@vm.gov.hu](mailto:norbert.kis@vm.gov.hu)  
301-4049

jóváhagyta:  
Dr. Bognár Lajos  
államtitkár  
[lajos.bognar@vm.gov.hu](mailto:lajos.bognar@vm.gov.hu)  
301-4522

nyersanyag előkészítést nem végez, azt számára más létesítmény biztosítja, illetve előkészítést nem igénylő alapanyagokat használ.

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 fagyaltot is.

6. *Előkészítés:* tisztítás, hámozás, felolvasztás, mosás, aprítás, fűszerezés, pácolás, panírozás munkafázisai, amelyek során az alapanyag szennyeződését eltávolítják, és konyha-, vagy fogyasztásra kész állapotba hozzák.

7. *Étel:* alapanyagokból, illetve feldolgozott élelmiszerekből konyhatechnológiai műveletek vagy azok részműveletei útján előkészített, vagy közvetlen fogyasztásra készített élelmiszer.

8. *Ételkészítés:* az előkészített alapanyagokból, konyhatechnológiai műveletekkel (különösen főzés, párolás, sütés, sűrítés, lazítás, ízesítés, fűszerezés, formázás, hűtés, melegítés, adagolás) vagy azok részműveleteivel közvetlen fogyasztásra alkalmas termék elkészítése, beleértve a vendéglátás keretében készített cukrászati és hidegkonyhai készítményeket is.

9. *Főzőkonyha:* az a létesítmény, amely az étel készítéséhez és a felhasznált alapanyagokhoz szükséges raktár, előkészítő, főző (sütő), mosogató helyiségekkel rendelkezik, és amelyben az ételeket a helyszínen készítik.

10. *Hidegkonyhai készítmény:* olyan vendéglátó-ipari termék, amely hideg vagy meleg konyhatechnológiai művelettel készül, és szükség szerinti lehűtés és a fogyasztásig hűtve tartás illetve tárolás után, felmelegítés nélkül fogyasztják.

11. *Hűtőtér:* behatárolt, hűtött légtérű helyiség, berendezés, vagy ezeken belül kialakított tér, amely biztosítja a benne tárolt élelmiszerek előírt hőmérsékleten tartását, és a szennyeződésük elkerülését.

12. *Közétkeztetés:* speciális vendéglátó tevékenység, amelynek során meghatározott fogyasztói csoportot, vendéglátó-ipari termékekkel, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy-egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban látnak el különösen oktatási, gyermek-, szociális-, egészségügyi-, bentlakásos intézmény, tábor, munkahely.

13. *Elejtett vad előkészítése:* elejtett vad kültakarójának eltávolítása és zsigerelése.

készítette:  
Szepesi Ádám  
[adam.szepesi@vm.gov.hu](mailto:adam.szepesi@vm.gov.hu)  
301-4459  
Deák Ferenc  
[ferenc.deak@vm.gov.hu](mailto:ferenc.deak@vm.gov.hu)  
301-4407  
Dr. Andréka Tamás  
[tamas.andreka@vm.gov.hu](mailto:tamas.andreka@vm.gov.hu)  
301-4262

látta:  
Dr. Czeglédi Beáta  
[beata.czegledi@vm.gov.hu](mailto:beata.czegledi@vm.gov.hu)  
301-4181  
Dr. Kis Norbert  
[norbert.kis@vm.gov.hu](mailto:norbert.kis@vm.gov.hu)  
301-4049

jóváhagyta:  
Dr. Bognár Lajos  
államtitkár  
[lajos.bognar@vm.gov.hu](mailto:lajos.bognar@vm.gov.hu)  
301-4522

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 feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet 28. § a) pontja szerinti alkalmi rendezvényen, vagy annak ellátására végzett vendéglátó tevékenység.

16. *Tálaló, vagy melegítőkonyha:* az a létesítmény, amelyben elsősorban a főző és befejező konyhán készített ételeket átveszik, és fogyasztásra kiadagolják, szükség esetén biztonságos hőkezelésnek vetik alá.

17. *Üzemi helyiség:* a vendéglátó-ipari termék előállításához és a vendéglátás keretében zajló élelmiszer-forgalomba hozatalához szükséges, a létesítmény vendégforgalomtól elhatárolt területe.

18. *Vendéglátó-ipari termék:* Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény mellékletének 71. pontja szerinti fogalom.

19. *Vendéglátó tevékenység:* vendéglátó-ipari termékek előállítása, tárolása, szállítása, forgalomba hozatala a végső fogyasztónak, illetve más vendéglátónak.

(2) A rendelet végrehajtása során az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet, valamint az élelmiszer-higiéniáról szóló 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet fogalom-meghatározásait is alkalmazni kell.

### 3. §

(1) Vendéglátó létesítmény mozgóboltként történő működtetése, illetve a létesítményen kívüli árusítás – ide nem értve a természetes személy által nem üzletszerűen végzett rendezvényi étkeztetést – csak a tevékenység végzéséhez megfelelő méretű, kialakítású és kapacitású, az élelmiszerbiztonsági előírásoknak megfelelő bázishely megléte esetén történhet.

(2) Bázishely lakás céljára, vagy más tevékenységre is használt helyiség nem lehet.

### 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 – a gyanúsított élelmiszerhez használt alapanyagok, valamint a maradék

készítette:  
Szepesi Ádám  
[adam.szepesi@vm.gov.hu](mailto:adam.szepesi@vm.gov.hu)  
301-4459  
Deák Ferenc  
[ferenc.deak@vm.gov.hu](mailto:ferenc.deak@vm.gov.hu)  
301-4407  
Dr. Andréka Tamás  
[tamas.andreka@vm.gov.hu](mailto:tamas.andreka@vm.gov.hu)  
301-4262

látta:  
Dr. Czeglédi Beáta  
[beata.czegledi@vm.gov.hu](mailto:beata.czegledi@vm.gov.hu)  
301-4181  
Dr. Kis Norbert  
[norbert.kis@vm.gov.hu](mailto:norbert.kis@vm.gov.hu)  
301-4049

jóváhagyta:  
Dr. Bognár Lajos  
államtitkár  
[lajos.bognar@vm.gov.hu](mailto:lajos.bognar@vm.gov.hu)  
301-4522

élelmiszer és ételminta változatlan állapotban való megőrzése mellett –, annak kiszolgálását, felszolgálását azonnal fel kell függesztenie a hatóság további intézkedéséig.

(2) A felelős személy köteles haladéktalanul értesíteni:

a) munkaidőben a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal (a továbbiakban: MgSzH) területi szervének kerületi hivatalát,

b) munkaidőn kívül az MgSzH területi szervének készenléti ügyeletét.

## 5. §

(1) A vendéglátó az általa előállított ételek összetételére, csomagolására vonatkozó adatokról az előállítás helyén, a minőség-ellenőrzés céljára is alkalmas módon, termékenként anyaghányad-nyilvántartást köteles vezetni. Az anyaghányad nyilvántartásnak a *1. számú mellékletben* felsorolt adatokat kell tartalmaznia.

(2) Az anyaghányad nyilvántartásban bekövetkező bármely változást haladéktalanul át kell vezetni. Amennyiben egy adott étel előállítását megszüntetik, az arról vezetett anyaghányad-nyilvántartást a megszüntetéstől számított egy évig meg kell őrizni.

(3) A vendéglátó-ipari termékek összetevőire vonatkozó információkról – beleértve az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet *4. melléklete* szerinti allergén összetevőket is – a végső fogyasztót, annak kérésére a vendéglátónak tájékoztatnia kell.

## 6. §

(1) A fagylalt előállítására, az adagolva forgalmazott fagylaltra és az adagolva forgalmazott jégkrémre vonatkozó előírásokat a rendelet *2. számú melléklete* tartalmazza.

(2) Az elejtett vad jelöléséről, valamint kezelésének és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniai és állat-egészségügyi feltételeiről szóló 141/2009. (X. 29.) FVM rendelet (a továbbiakban: 141/2009. (X. 29.) FVM rendelet) szerinti vadászatra jogosulttól közvetlenül származó elejtett vad vendéglátó-ipari felhasználása az *5. számú mellékletben* 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.

## 7. §

Az ivóvíz önellenőrző mikrobiológiai vizsgálatát a vízszennyeződés vagy annak gyanúja esetén soron kívül el kell végezni.

készítette:  
Szepesi Ádám  
[adam.szepesi@vm.gov.hu](mailto:adam.szepesi@vm.gov.hu)  
301-4459  
Deák Ferenc  
[ferenc.deak@vm.gov.hu](mailto:ferenc.deak@vm.gov.hu)  
301-4407  
Dr. Andréka Tamás  
[tamas.andreka@vm.gov.hu](mailto:tamas.andreka@vm.gov.hu)  
301-4262

látta:  
Dr. Czeglédi Beáta  
[beata.czegledi@vm.gov.hu](mailto:beata.czegledi@vm.gov.hu)  
301-4181  
Dr. Kis Norbert  
[norbert.kis@vm.gov.hu](mailto:norbert.kis@vm.gov.hu)  
301-4049

jóváhagyta:  
Dr. Bognár Lajos  
államtitkár  
[lajos.bognar@vm.gov.hu](mailto:lajos.bognar@vm.gov.hu)  
301-4522

## 8. §

(1) A létesítmény üzemi helyiségeit, valamint a vendéglátó-ipari termékek előállításához és forgalomba hozatalához szükséges berendezéseit, eszközeit csak vendéglátó-ipari termék előállításához és forgalomba hozatalához szabad használni.

(2) Az ételkészítéshez és tálaláshoz rendelkezni kell maghőmérséklet ellenőrzésére alkalmas hőmérővel.

## 9. §

(1) A hulladékgyűjtő edények rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről gondoskodni kell.

(2) A göngyöleget az élelmiszerektől elkülönítve, az e célra kijelölt helyen kell tárolni és a használaton kívüli göngyöleg rendszeres elszállításáról gondoskodni kell.

## 10. §

A vendégeknek – étel beltéri ülőfogyasztása, illetve szeszes ital helyben fogyasztása esetén – a létesítményben kézmosóval ellátott, a személyzet részére fenntartott illemhelytől elkülönített vendég illemhelyet, vagy vendég illemhely-használati lehetőséget kell biztosítani, kivéve, ha a létesítménynek helyt adó építmény vagy rendezvény területén nyilvános illemhely található.

## 11. §

(1) Az alapanyag, az abból származó hőkezelést igénylő félkész termék, valamint az ezekből készült késztermék csak külön-külön hűtőtérben tárolható.

(2) A következő élelmiszercsoportokat – figyelembe véve a tárolásukhoz szükséges hűtési hőmérsékleteket és azok tisztasági fokát – külön-külön hűtőtérben kell tárolni, olyan módon, hogy egymást ne szennyezhessek:

- a) nyers húsok,
- b) kültakarójában lévő, illetve zsigereletlen elejtett vad,
- c) hidegvérű állatok húsa,
- d) hűteni kívánt tisztítatlan zöldség, gyümölcs, gomba, a felületén nem kezelt héjas tojás,
- e) nyers tej,
- f) fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszerek, hőkezelést nem igénylő félkész- és késztermékek.

készítette:  
Szepesi Ádám  
[adam.szepesi@vm.gov.hu](mailto:adam.szepesi@vm.gov.hu)  
301-4459  
Deák Ferenc  
[ferenc.deak@vm.gov.hu](mailto:ferenc.deak@vm.gov.hu)  
301-4407  
Dr. Andréka Tamás  
[tamas.andreka@vm.gov.hu](mailto:tamas.andreka@vm.gov.hu)  
301-4262

látta:  
Dr. Czeglédi Beáta  
[beata.czegledi@vm.gov.hu](mailto:beata.czegledi@vm.gov.hu)  
301-4181  
Dr. Kis Norbert  
[norbert.kis@vm.gov.hu](mailto:norbert.kis@vm.gov.hu)  
301-4049

jóváhagyta:  
Dr. Bognár Lajos  
államtitkár  
[lajos.bognar@vm.gov.hu](mailto:lajos.bognar@vm.gov.hu)  
301-4522

(3) A fagyasztott, teljes felületükön becsomagolt alapanyagok, félkész termékek és késztermékek közös mélyhűtő-térben is tárolhatók.

## 12. §

Az ételkészítés adalékanyagokat eredeti vagy az eredeti jelöléseket pontosan feltüntető csomagolásban kell tárolni. Az eredeti csomagolást vagy címkét az adalékanyag teljes felhasználásáig, illetve a készített termék elfogyasztásától számított 30 napig meg kell őrizni.

## 13. §

(1) Mosó vagy mosogató medencékkel és kézmosó, kézfertőtlenítési lehetőséggel is felszerelt, a keresztszennyeződés kockázatának elkerülését biztosító külön-külön előkészítő helyiség vagy hely szükséges:

- a) nyershús előkészítéséhez,
- b) elejtett vad előkészítéséhez,
- c) zöldség, gyümölcs, gomba előkészítéséhez és a tojás fertőtlenítéséhez.

(2) Elejtett nagyvad kültakarójának eltávolítása a vendéglátó létesítmény elkülönített, kizárólag erre a célra használt helyiségében történhet, az erre a célra rendszeresített külön eszközökkel.

(3) Az (1) bekezdés szerinti külön előkészítő hely vagy helyiség hiányában az adott alapanyagból csak előkészített vagy konyhakész állapotú használható.

## 14. §

(1) Felhasználni csak ép héjú tojást szabad.

(2) Amennyiben a tojáshéj fertőtlenítése szükséges, azt közvetlenül felhasználás előtt, a főzőtéren kívül, a 13. § (1) bekezdése szerinti helyiségben vagy helyen, e célra alkalmas szerrel, kizárólag erre a célra használt, jelölt edényekben kell végezni.

## 15. §

A nyers tejet átvétele után a lehető legrövidebb időn belül fel kell forralni, és ennek tényét dokumentálni kell.

készítette:  
Szepesi Ádám  
[adam.szepesi@vm.gov.hu](mailto:adam.szepesi@vm.gov.hu)  
301-4459  
Deák Ferenc  
[ferenc.deak@vm.gov.hu](mailto:ferenc.deak@vm.gov.hu)  
301-4407  
Dr. Andréka Tamás  
[tamas.andreka@vm.gov.hu](mailto:tamas.andreka@vm.gov.hu)  
301-4262

látta:  
Dr. Czeglédi Beáta  
[beata.czegledi@vm.gov.hu](mailto:beata.czegledi@vm.gov.hu)  
301-4181  
Dr. Kis Norbert  
[norbert.kis@vm.gov.hu](mailto:norbert.kis@vm.gov.hu)  
301-4049

jóváhagyta:  
Dr. Bognár Lajos  
államtitkár  
[lajos.bognar@vm.gov.hu](mailto:lajos.bognar@vm.gov.hu)  
301-4522

## 16. §

(1) Közétkeztetésre, rendezvényre szánt meleg ételt biztonságos hőkezeléssel kell előállítani.

(2) Vendéglátó-ipari terméket – beleértve a hidegkonyhai és a cukrászati készítményt, a fagyalt kivételével – alapanyagot, félkész- vagy készterméket fagyasztani a *3. számú mellékletben* meghatározottak szerint szabad.

(3) Tilos a kiszolgált, felszolgált, illetve a kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari termék maradékát friss termékhez keverni, abba bedolgozni, vagy azt ismételen kiszolgálni, felszolgálni.

(4) Romlásra gyanús ételt, vagy alapanyagot tilos olyan kezelésnek – különösen fűszerezés, színezés, áztatás – alávetni, amely a romlás jeleit elfedi.

(5) Romlott élelmiszer az emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszerektől térben elkülönítve, a romlottság tényére utaló jelöléssel ellátva tárolható. Eltávolításáról a lehető legrövidebb időn belül gondoskodni kell.

## 17. §

(1) Az elkészült ételt a tálalás megkezdése előtt ellenőrizni kell. Kiszolgálni, felszolgálni csak érzékszervileg megfelelő ételt szabad.

(2) Ételmintát a *4. számú melléklet* szerint kell eltenni.

## 18. §

Az adagonként a végső fogyasztónak előrecsomagolt ételt az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet szerint kell jelölni. A jelölésnek a kötelezően előírt elemeken túl tartalmaznia kell a terméket készítő vállalkozás nevét és a készítés helyét is.

## 19. §

A tálaló-melegítő konyhára, illetve 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 °C alá. A hűtést igénylő élelmiszereknél a hűtési lánc nem szakadhat meg.

készítette:  
Szepesi Ádám  
[adam.szepesi@vm.gov.hu](mailto:adam.szepesi@vm.gov.hu)  
301-4459  
Deák Ferenc  
[ferenc.deak@vm.gov.hu](mailto:ferenc.deak@vm.gov.hu)  
301-4407  
Dr. Andréka Tamás  
[tamas.andreka@vm.gov.hu](mailto:tamas.andreka@vm.gov.hu)  
301-4262

látta:  
Dr. Czeglédi Beáta  
[beata.czegledi@vm.gov.hu](mailto:beata.czegledi@vm.gov.hu)  
301-4181  
Dr. Kis Norbert  
[norbert.kis@vm.gov.hu](mailto:norbert.kis@vm.gov.hu)  
301-4049

jóváhagyta:  
Dr. Bognár Lajos  
államtitkár  
[lajos.bognar@vm.gov.hu](mailto:lajos.bognar@vm.gov.hu)  
301-4522



## 20. §

A vendéglátó létesítmény a végső fogyasztó ellátásán túl más vendéglátó létesítmény részére is forgalomba hozhat vendéglátó-ipari termékeket. Az így átvett termékeket a fogadó létesítmény más vendéglátó létesítmény számára nem adhatja tovább, azokat kizárólag a végső fogyasztó részére hozhatja forgalomba.

## 21. §

(1) A fogyasztók étkezéshez használt edényeinek, eszközeinek, valamint a kiszállításhoz használt visszatérő edények, eszközök (a továbbiakban együtt: fogyasztói edény), illetve az ételkészítéshez és tálaláshoz használt üzemi edények és eszközök (a továbbiakban együtt: üzemi edény) mosogatását térben el kell különíteni az ételkészítéstől és a tálalástól.

(2) A fogyasztói és az üzemi edények mosogatását térben vagy időben el kell különíteni egymástól, a keresztszennyeződést kizáró módon.

(3) Fertőtlenítő mosogatással kell mosogatni:

- a) a fogyasztói edényeket, eszközöket,
- b) az előkészítőkben használt edényeket, eszközöket,
- c) a fogyasztói edényektől időben elkülönítve mosogatott üzemi edényeket.

(4) Ahol a fogyasztói edények mosogatási feltételei hiányoznak, ott egyszer használatos edényeket, eszközöket kell használni.

(5) Az egyes berendezések, különösen italadagoló, csapoló, szeletelő, daráló tisztítását – beleértve a szükség szerinti fertőtlenítést és öblítést is –, a vendéglátónak az önellenőrzési rendszerén belül kell meghatározni, az elvégzett tisztításokat, fertőtlenítéseket dokumentálni kell.

## 22. §

A helyiségek takarítását és a berendezések tisztítását az alkalmazni kívánt tisztító- és fertőtlenítőszer megnevezésével és technológiájával tisztítási-fertőtlenítési utasításban kell meghatározni.

## 23. §

(1) Ez a rendelet – a (2) bekezdésben foglalt eltéréssel – a kihirdetését követő 8. napon lép hatályba.

készítette:  
Szepesi Ádám  
[adam.szepesi@vm.gov.hu](mailto:adam.szepesi@vm.gov.hu)  
301-4459  
Deák Ferenc  
[ferenc.deak@vm.gov.hu](mailto:ferenc.deak@vm.gov.hu)  
301-4407  
Dr. Andréka Tamás  
[tamas.andreka@vm.gov.hu](mailto:tamas.andreka@vm.gov.hu)  
301-4262

látta:  
Dr. Czeglédi Beáta  
[beata.czegledi@vm.gov.hu](mailto:beata.czegledi@vm.gov.hu)  
301-4181  
Dr. Kis Norbert  
[norbert.kis@vm.gov.hu](mailto:norbert.kis@vm.gov.hu)  
301-4049

jóváhagyta:  
Dr. Bognár Lajos  
államtitkár  
[lajos.bognar@vm.gov.hu](mailto:lajos.bognar@vm.gov.hu)  
301-4522



(2) A rendelet 10. §-a 2011. augusztus 1-én lép hatályba.

(3) A kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet 1. mellékletének A részében szereplő táblázat kiegészül az alábbi 20. sorral:

	<i>[Termék vagy alaptermék, és a hozzá kapcsolódó tevékenység megnevezése]</i>	<i>[Heti maximális mennyiség]</i>	<i>[Éves maximális mennyiség]</i>
20.	A jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény 67. § (2) bekezdés b) pontja szerinti bérfőzött, illetve a 67/A. § (4) bekezdés b) pontja szerinti magánfőzésből származó párlat értékesítése		2 hl tiszta szesznek megfelelő párlat

(4) Az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről szóló 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet (a továbbiakban: R.) 17. §-ának (2) bekezdésében a „kerületi hivatalnak” szövegrész helyébe a „kerületi hivatalnak, amely a rendezvényt nyilvántartásba veszi” szövegrész lép.

(5) A R. 24. §-ának (4) bekezdésében az „MgSzH e rendelet hatálybalépését követő 90 napon belül” szövegrész helyébe az „MgSzH 2011. június 30-ig” szövegrész lép.

(6) A R. 24. §-ának (5) bekezdésében az „MgSzH e rendelet hatálybalépését követő 90 napon belül” szövegrész helyébe az „MgSzH 2011. január 31-ig” szövegrész lép.

(7) A R. 2. mellékletében szereplő táblázat 6. sorában az „azon hűtést igénylő cukrászati készítmények, amelyek forgalomba hozatala az előállítás helyén, illetve házhoz szállítással történik, a végső fogyasztó részére” szövegrész helyébe a „hűtést igénylő cukrászati készítmények” szövegrész lép.

## 24. §

E rendelet hatályba lépésével egyidejűleg hatályát veszti:

- a) az étkeztetéssel kapcsolatos közegészségügyi szabályokról szóló 9/1985. (X. 23.) EüM-BkM együttes rendelet
- b) a vendéglátó termékek előállításának feltételeiről szóló 67/2007. (VII. 10.) GKM-EüM-FVM-SZMM együttes rendelet

készítette:  
Szepesi Ádám  
[adam.szepesi@vm.gov.hu](mailto:adam.szepesi@vm.gov.hu)  
301-4459  
Deák Ferenc  
[ferenc.deak@vm.gov.hu](mailto:ferenc.deak@vm.gov.hu)  
301-4407  
Dr. Andréka Tamás  
[tamas.andreka@vm.gov.hu](mailto:tamas.andreka@vm.gov.hu)  
301-4262

látta:  
Dr. Czeglédi Beáta  
[beata.czegledi@vm.gov.hu](mailto:beata.czegledi@vm.gov.hu)  
301-4181  
Dr. Kis Norbert  
[norbert.kis@vm.gov.hu](mailto:norbert.kis@vm.gov.hu)  
301-4049

jóváhagyta:  
Dr. Bognár Lajos  
államtitkár  
[lajos.bognar@vm.gov.hu](mailto:lajos.bognar@vm.gov.hu)  
301-4522

c) a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás és –forgalmazás feltételeiről szóló 80/1999. (XII. 28.) GM-EüM-FVM együttes rendelet.

készítette:

Szepesi Ádám

[adam.szepesi@vm.gov.hu](mailto:adam.szepesi@vm.gov.hu)

301-4459

Deák Ferenc

[ferenc.deak@vm.gov.hu](mailto:ferenc.deak@vm.gov.hu)

301-4407

Dr. Andréka Tamás

[tamas.andreka@vm.gov.hu](mailto:tamas.andreka@vm.gov.hu)

301-4262

látta:

Dr. Czeglédi Beáta

[beata.czegledi@vm.gov.hu](mailto:beata.czegledi@vm.gov.hu)

301-4181

Dr. Kis Norbert

[norbert.kis@vm.gov.hu](mailto:norbert.kis@vm.gov.hu)

301-4049

jóváhagyta:

Dr. Bognár Lajos

államtitkár

[lajos.bognar@vm.gov.hu](mailto:lajos.bognar@vm.gov.hu)

301-4522

1. számú melléklet a .../... .(... . ...) VM rendelethez

## ANYAGHÁNYAD-NYILVÁNTARTÁS ADATAI

Az anyaghányad-nyilvántartásnak tartalmaznia kell:

- a) a vendéglátó vállalkozás nevét,
- b) az ételkészítés helyét,
- c) a termék megnevezését,
- d) az anyaghányad nyilvántartás készítésének időpontját,
- e) az egységnyi termékhez (adag vagy darab) felhasznált élelmiszer-összetevők, adalékanyagok megnevezését és mennyiségét, jelölve az élelmiszerek jelöléséről szóló külön rendelet szerinti allergén összetevőket is,
- f) csomagolás esetén a csomagolóanyag megnevezését,
- g) az étel fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időtartamát,
- h) a tárolási és készen tartási feltételeket.

készítette:  
Szepesi Ádám  
[adam.szepesi@vm.gov.hu](mailto:adam.szepesi@vm.gov.hu)  
301-4459  
Deák Ferenc  
[ferenc.deak@vm.gov.hu](mailto:ferenc.deak@vm.gov.hu)  
301-4407  
Dr. Andréka Tamás  
[tamas.andreka@vm.gov.hu](mailto:tamas.andreka@vm.gov.hu)  
301-4262

látta:  
Dr. Czeglédi Beáta  
[beata.czegledi@vm.gov.hu](mailto:beata.czegledi@vm.gov.hu)  
301-4181  
Dr. Kis Norbert  
[norbert.kis@vm.gov.hu](mailto:norbert.kis@vm.gov.hu)  
301-4049

jóváhagyta:  
Dr. Bognár Lajos  
államtitkár  
[lajos.bognar@vm.gov.hu](mailto:lajos.bognar@vm.gov.hu)  
301-4522

2. számú melléklet a .../... .(... . ...) VM rendelethez

**FAGYLALT ELŐÁLLÍTÁSRA, AZ ADAGOLVA FORGALMAZOTT  
FAGYLALTRA ÉS AZ ADAGOLVA FORGALMAZOTT JÉGKRÉMRE  
VONATKOZÓ SZABÁLYOK**

1. A pasztörözött, folyékony fagylaltot a hőkezelés befejezése után 2 órán belül +8 °C-ra vagy ez alá kell hűteni. Lehűtés után 24 órán belül 0 és +5 °C közötti hőmérsékleten szabad tárolni és szállítani a nyomon követésre alkalmas jelölésekkel ellátva.
2. Nyers tojás a fagylalthoz közvetlenül a pasztörözés előtt adható.
3. A HACCP rendszer működését igazoló feljegyzéseket, dokumentumokat a fagylalt fogyaszthatósági illetve minőség-megőrzési idejének lejárta után legalább 30 napig kell megőrizni.
4. A fagylalt hőmérséklete a fogyasztó részére történő átadásig nem emelkedhet -8 °C fölé.
5. Az adagolva forgalmazott jégkrém a fogyasztói értékesítés helyén, kiadagolásra előkészítve legfeljebb -14 °C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tárolható.
6. Mozgóárusításnál az árusító kocsin a fagylalt előállítójának és árusítójának nevét és címét jól olvashatóan fel kell tüntetni. Az árusításhoz szükséges hatósági dokumentumokat a helyszínen kell tartani.

készítette:  
Szepesi Ádám  
[adam.szepesi@vm.gov.hu](mailto:adam.szepesi@vm.gov.hu)  
301-4459  
Deák Ferenc  
[ferenc.deak@vm.gov.hu](mailto:ferenc.deak@vm.gov.hu)  
301-4407  
Dr. Andréka Tamás  
[tamas.andreka@vm.gov.hu](mailto:tamas.andreka@vm.gov.hu)  
301-4262

látta:  
Dr. Czeglédi Beáta  
[beata.czegledi@vm.gov.hu](mailto:beata.czegledi@vm.gov.hu)  
301-4181  
Dr. Kis Norbert  
[norbert.kis@vm.gov.hu](mailto:norbert.kis@vm.gov.hu)  
301-4049

jóváhagyta:  
Dr. Bognár Lajos  
államtitkár  
[lajos.bognar@vm.gov.hu](mailto:lajos.bognar@vm.gov.hu)  
301-4522

3. számú melléklet a .../... .(... . ...) VM rendelethez

## VENDÉGLÁTÓ TEVÉKENYSÉG KERETÉBEN VÉGZETT FAGYASZTÁS FELTÉTELEI

1. A megfelelő előkészítő helyiségekkel rendelkező létesítményben, fagyasztó- és fagyasztva tároló berendezésekkel a várható felhasználás szerint adagolva, csomagolva és az 5. pont szerint jelölve, saját vendéglátó tevékenység céljára élelmiszer-alapanyagok, ételkészítéshez felhasználni kívánt félkész termékek, valamint késztermékek lefagyaszthatók.
2. Nyers darált húst lefagyasztani tilos.
3. Lefagyasztani csak e célra frissen előkészített terméket, alapanyagot, vagy e célra frissen készült vendéglátó-ipari terméket szabad.
4. A lefagyasztásra kerülő termék minden pontjának a lehető legrövidebb időn belül  $-12\text{ °C}$  vagy ez alatti hőmérsékletet kell elérnie. A termék hőmérséklete a fagyasztva tárolás során nem emelkedhet  $-12\text{ °C}$  fölé.
5. A termékek csomagolásán fel kell tüntetni azok megnevezését, a fagyasztás dátumát, minőség-megőrzési idejének lejáratát, melynek meghatározása a vendéglátó felelőssége.
6. Egyszer már felengedett terméket újrafagyasztani nem szabad.
7. Meleg ételt fagyasztás előtt a lehető legrövidebb időn belül környezeti hőmérsékletűre kell lehűteni.
8. Fagyasztott, vagy fagyasztást követően felengedett termék más vendéglátó részére nem adható át.

készítette:  
Szepesi Ádám  
[adam.szepesi@vm.gov.hu](mailto:adam.szepesi@vm.gov.hu)  
301-4459  
Deák Ferenc  
[ferenc.deak@vm.gov.hu](mailto:ferenc.deak@vm.gov.hu)  
301-4407  
Dr. Andréka Tamás  
[tamas.andreka@vm.gov.hu](mailto:tamas.andreka@vm.gov.hu)  
301-4262

látta:  
Dr. Czeglédi Beáta  
[beata.czegledi@vm.gov.hu](mailto:beata.czegledi@vm.gov.hu)  
301-4181  
Dr. Kis Norbert  
[norbert.kis@vm.gov.hu](mailto:norbert.kis@vm.gov.hu)  
301-4049

jóváhagyta:  
Dr. Bognár Lajos  
államtitkár  
[lajos.bognar@vm.gov.hu](mailto:lajos.bognar@vm.gov.hu)  
301-4522

4. számú melléklet a .../... .(... . ...) VM rendelethez

## ÉTELMINTA ELTÉTELÉRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

1. Közétkeztetésben, valamint rendezvényi étkeztetés során 29 adag fölött valamennyi ételféleségből külön-külön legalább 100 gramm ételmintát, a 3. pont szerinti tárolóedénybe csomagolva, 72 órán át 0 - +5°C közötti hőmérsékletű hűtőterben meg kell őrizni.
2. Az ételmintát a tálalás vagy étkeztetés végén kell tárolóedénybe vagy csomagolásba helyezni.
3. Ételmintához olyan tiszta, mikrobiológiai és kémiai szempontból megfelelő tárolóedény vagy csomagolás használható, amely nem okozhatja az ételminta szennyeződését, és a tárolás során biztosítja az ételminta szennyeződéstől való védelmét.
4. A tárolóedényt vagy a csomagolást úgy kell lezárni és jelölni, hogy annak tartalma a zárás és a csomagolás látható megsértése nélkül ne legyen manipulálható.
5. Az ételminta jelölése tartalmazza az étel megnevezését és a mintavétel időpontját óra, perc pontossággal.
6. A főzőkonyhával azonos telephelyen belüli tálalókonyhán nem szükséges külön ételmintát eltenni.
7. Más élelmiszer-vállalkozótól származó, a végső fogyasztónak eredeti csomagolásban kiadott termékek ételmintája a termék nevének, előállítójának vagy forgalmazójának, és a minőség-megőrzési vagy fogyaszthatósági ideje lejáratának és – amennyiben van – tételazonosító jelölésének rögzítésével helyettesíthető.
8. Tilos az ételmintán bármilyen utólagos kezelést végezni, amely a mikrobaszámot vagy a minta összetételét megváltoztathatja.

készítette:  
Szepesi Ádám  
[adam.szepesi@vm.gov.hu](mailto:adam.szepesi@vm.gov.hu)  
301-4459  
Deák Ferenc  
[ferenc.deak@vm.gov.hu](mailto:ferenc.deak@vm.gov.hu)  
301-4407  
Dr. Andréka Tamás  
[tamas.andreka@vm.gov.hu](mailto:tamas.andreka@vm.gov.hu)  
301-4262

látta:  
Dr. Czeglédi Beáta  
[beata.czegledi@vm.gov.hu](mailto:beata.czegledi@vm.gov.hu)  
301-4181  
Dr. Kis Norbert  
[norbert.kis@vm.gov.hu](mailto:norbert.kis@vm.gov.hu)  
301-4049

jóváhagyta:  
Dr. Bognár Lajos  
államtitkár  
[lajos.bognar@vm.gov.hu](mailto:lajos.bognar@vm.gov.hu)  
301-4522

### **Elejtett vad vendéglátó-ipari alapanyagként történő felhasználása**

1. Elejtett vad kizárólag a hozzá tartozó, hatósági állatorvos által kiállított, 141/2009. (X. 29.) FVM rendelet szerinti húsvizsgálati igazolással együtt vehető át.
2. Az 1. pont szerinti húsvizsgálati igazolást a vendéglátó tevékenységet végző élelmiszer-vállalkozó a vadból készített étel kiszolgálásától vagy kiszállításától számított 6 hónapig köteles megőrizni.
3. A nagyvad kizárólag zsigerelt állapotban vehető át, az apróvad zsigerelesét megérkezés után mielőbb el kell végezni.
4. A kültakarójában lévő, illetve a kültakarójától megfosztott elejtett vadat egymástól elkülönítetten kell tárolni.
5. Kültakarójában lévő elejtett vadat lefagyasztani tilos.
6. Az elejtett vad hűtésének a húsvizsgálatot követő 1 órán belül meg kell kezdődnie, és a tárolás során a nagyvad teljes tömegének hőmérséklete 0-7°C közötti, az apróvadé pedig 0-4°C közötti hőmérsékletet kell, hogy elérjen.
7. A kültakaró eltávolítását és zsigerelesét követően az elejtett vad húsát további feldolgozásig nyers húsként kell kezelni.

készítette:  
Szepesi Ádám  
[adam.szepesi@vm.gov.hu](mailto:adam.szepesi@vm.gov.hu)  
301-4459  
Deák Ferenc  
[ferenc.deak@vm.gov.hu](mailto:ferenc.deak@vm.gov.hu)  
301-4407  
Dr. Andréka Tamás  
[tamas.andreka@vm.gov.hu](mailto:tamas.andreka@vm.gov.hu)  
301-4262

látta:  
Dr. Czeglédi Beáta  
[beata.czegledi@vm.gov.hu](mailto:beata.czegledi@vm.gov.hu)  
301-4181  
Dr. Kis Norbert  
[norbert.kis@vm.gov.hu](mailto:norbert.kis@vm.gov.hu)  
301-4049

jóváhagyta:  
Dr. Bognár Lajos  
államtitkár  
[lajos.bognar@vm.gov.hu](mailto:lajos.bognar@vm.gov.hu)  
301-4522