

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

MÓDOSÍTOTTA:

**41/2001. (XII. 22.) GM-EüM-FVM együttes rendelet****a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás és -forgalmazás feltételeiről szóló 80/1999. (XII. 28.) GM-EüM-FVM együttes rendelet módosításáról**

**3. § (1)** Vendéglátó és közétkeztetési tevékenység folytatására, vendéglátó termék előállítására szolgáló üzletre, közétkeztető helyre, annak létesítésére, bővítésére vonatkozó közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai és kereskedelmi feltételeket külön jogszabályok tartalmazzák. A vendéglátó és közétkeztetési tevékenység során előállított termékek minőségéért, biztonságosságáért, a laboratóriumi vagy epidemiológiai alapon igazolt élelmiszer eredetű megbetegedésért a vendéglátó, közétkeztető felel a külön jogszabályban foglaltak szerint. Az a vendéglátó, közétkeztető, aki az általa előállított termékkel laboratóriumi vagy epidemiológiai alapon bizonyítottan élelmiszer-fertőzést, élelmiszer-mérgezést idézett elő, ezzel az eseménnyel kapcsolatos hatósági eljárás, vizsgálat valamennyi indokolt költségét köteles megtéríteni.

(2) A megbetegedések élelmiszer/vendéglátó-termék eredete epidemiológiailag bizonyítottan tekinthető, ha valamennyi beteg fogyasztott egy bizonyos élelmiszerből, a tünetek hasonlóak, a gyanúsított élelmiszer fogyasztása, valamint a tünetek jelentkezése közötti lappangási idő közel azonos és a betegek között más olyan közös tényező nincs, amely az adott betegség terjedésében szerepet játszik, továbbá megállapítható, hogy a vendéglátó termék ételmintája fertőzött.

(3) A vendéglátásban, közétkeztetésben, valamint cukrászati és hidegkonyhai termékek előállítása során a vendéglátónak, közétkeztetőnek saját élelmiszer biztonsági rendszert kell működtetnie a biológiai, a kémiai és a fizikai veszélyek megelőzését szolgáló „Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP)” rendszer elvei alapján.

**3. § (3)** A vendéglátásban, közétkeztetésben, valamint cukrászati és hidegkonyhai termékek előállítása során a **vendéglátónak, közétkeztetőnek saját élelmiszer biztonsági rendszert kell működtetnie a biológiai, a kémiai és a fizikai veszélyek megelőzését szolgáló „Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP)” rendszer elvei alapján.**

**3/A. § (1)** A vendéglátónak, közétkeztetőnek a HACCP rendszer következő elemeit kell alkalmaznia:

a) a lehetséges veszélyek megállapítása a vendéglátótermék előállításának valamennyi szakaszában, a veszélyek előfordulási valószínűségének értékelése és a szabályozásukra szolgáló megelőző intézkedések megállapítása,

b) azoknak a pontoknak, eljárásoknak, műveleti lépéseknek a meghatározása, amelyeknek a szabályozásával a veszélyek megszüntethetők, vagy előfordulásuk valószínűsége a lehető

legkisebbre csökkenthető a vendéglátótermék előállításának bármely szakaszában (Kritikus Szabályozási Pontok),

c) azoknak a kritikus határértékeknek a megállapítása, amelyeket be kell tartani annak biztosítására, hogy a Kritikus Szabályozási Pontként meghatározott veszélyhelyzet kialakulása megelőzhető legyen,

d) a kritikus szabályozási pontok szabályozását felügyelő rendszer felállítása az ütemterv szerint tervezett vizsgálatok vagy megfigyelések alapján,

e) azoknak a helyesbítő tevékenységeknek a meghatározása, amelyeket akkor kell elvégezni, ha a kialakított élelmiszerbiztonsági rendszer azt jelzi, hogy adott kritikus szabályozási pont nem áll szabályozás alatt.

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

(3) A (2) bekezdésben előírt felülvizsgálatot a vendéglátó üzlet, illetőleg a közétkeztető hely (a továbbiakban együtt: üzlet) üzemeltetőjének kell elvégezni. A felülvizsgálatot dokumentálni kell. Az üzlet üzemeltetője az, akinek a nevére az üzlet működési engedélyt kiadták. Az üzemeltető, illetőleg az általa az üzlet dolgozói közül kijelölt tevékenységért felelős személy az üzletben végzett tevékenység teljes folyamatának biztonságosságáért felel.

(4) Az üzletben a HACCP rendszer alkalmazásának ellenőrzésére a fogyasztóvédelmi felügyelőség mellett az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálatnak (ÁNTSZ) az előállítás helye szerint illetékes városi, fővárosi kerületi intézete is jogosult.

**3/B. § Az üzlet üzemeltetője a HACCP rendszer alkalmazását a Magyar Köztársaságnak az Európai Unióhoz történő csatlakozásáról szóló nemzetközi szerződést kihirdető törvény hatálybalépésének napján köteles megkezdeni.**

**3/C. § (1) Az üzlet üzemeltetője a HACCP rendszer elkészítéséhez szaktanácsadó közreműködését veheti igénybe. Ilyen tanácsadói közreműködő az lehet, aki legalább a következő feltételeknek megfelel:**

**a) felsőfokú szakirányú végzettséggel, vagy**

**b) felsőfokú közegészségügyi, higiénés végzettséggel rendelkezik,**

**és a HACCP-re vonatkozó, legalább tanfolyami végzettséget igazol.**

(2) HACCP tanfolyamot csak az a természetes vagy jogi személy, illetve jogi személyiség nélküli szervezet szervezhet, amelynek azt a Fodor József Országos Közegészségügyi Központi Országos Élelmezés és Táplálkozástudományi Intézet (a továbbiakban: OÉTI) mint az egészségügyi, szociális és családügyi miniszter által kijelölt intézet a benyújtott oktatási anyag, módszer és tematika, valamint az előadók dokumentumokkal bizonyított témára vonatkozó szakmai ismerete alapján engedélyezte. Az engedély a külön jogszabály szerint igazgatási szolgáltatási díj köteles.

**3/D. § (1) Közétkeztetésben történő felhasználásra egy főzőkonyháról napi 3000 (háromezer) adagnál több étel nem szállítható ki.** Az adagszámot a létesítmény alapterülete, az ételkészítésben résztvevő dolgozók létszáma, a technológiai gépek és berendezések, a főző-, sütő- és hűtőkapacitás, valamint a szállítási feltételek figyelembevételével kell meghatározni.

(2) Közétkeztetési célra egy fajta termékcsoporthoz tartozó ételből napi 800 (nyolcszáz) adagnál többet kiszállításra készíteni (maximum 3000 adagig) csak abban az esetben szabad, ha ezekről az ételféleségekről termékenként egyedi, a kiszállítás és értékesítés körülményeit is magába foglaló HACCP elemzést készítettek és a rendszert alkalmazzák.

**(3) A vendéglátásban, továbbá a közétkeztetésben az előállítás helyén történő fogyasztás esetén az adagok száma tekintetében korlátozás nincs.**

**4. §(6)** Darálthús és húskészítmény lefagyasztása tilos.

**12. §** Vendéglátó-termék közvetlen hűtésére csak ivóvíz minőségű vízből előállított jég használható fel. Az italok felszolgálásakor jeget kizárólag az erre a célra rendszeresített tárolóedényben szabad a vendégnek átadni, azt kézzel érinteni nem szabad.

**16. § (1)** Az élelmiszer-kereskedelmi forgalmazást elősegítő csomagoláson jól láthatóan és közérthetően fel kell tüntetni a termék:

a) megnevezését,

b) mennyiségét (nettó tömeg, db, térfogat),

c) fogyasztói árát az árak feltüntetésére vonatkozó rendelkezések szerint,

d) minőségmegőrzési időtartamának lejáratát napját a következők szerint:

„minőségét megőrzi: .... dátum”, vagy

„minőségét megőrzi: .....” (utalás a dátum feltüntetés helyére),

e) a fokozott közegészségügyi veszélyforrást jelentő, az összetételük miatt (állati eredetű élelmiszer, gomba stb., illetve ezeket tartalmazó) mikrobiológiai, vagy más okból gyorsan romló, ezért a minőségük megőrzéséhez 0-10 °C közötti tárolási hőmérsékletet igénylő élelmiszerek esetében a „minőségét megőrzi” felirat és dátum helyett a „fogyasztható” felirat és a hónap, nap megjelölésével a dátumot,

f) a tárolási hőmérsékletét, amennyiben az a minőségmegőrzés, fogyaszthatóság szempontjából lényeges.

**19. § (1)** A fagylaltot a lefagyasztástól, a mélyhűtött fagylaltot és az adagolva árusítandó jégkrémet az adagolópultba helyezéstől számított 72 órán át szabad kiszolgálni. Ennél hosszabb időtartamot csak táplálkozás-egészségügyi szakértő által ellenőrzött tárolási kísérlet alapján szabad megállapítani.

**22. § (1)** Vendéglátó-termékkel, ételnyersanyaggal, illetve élelmiszerekkel közvetlenül érintkező tevékenységet - a szállítást is ideértve - vendéglátó, közétkeztető csak akkor folytathat, illetőleg dolgozó ilyen munkakörben csak akkor foglalkoztatható, ha megfelel a munkaköri szakmai-, illetve személyi higiénés alkalmassági orvosi vizsgálatról és véleményezésről szóló jogszabály előírásainak.

(2) Az (1) bekezdésben foglaltak betartásáért, ellenőrzéséért a vendéglátó, közétkeztető a felelős.

**24. § (1)** A vendéglátó-termék előállításában, forgalmazásában résztvevőknek - a szakirányú végzettséggel, illetve szakképesítéssel rendelkezők kivételével - a munkába lépést követő harminc napon belül a 3. számú melléklet szerinti közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi minimumvizsgát kell tenniük, és ötévenként továbbképzésen kell részt venniük.

(2) Az oktatás- és vizsgaszervezés költségeit a munkáltató viseli.

(3) A minimumvizsga lebonyolításáról és a továbbképzésről az ÁNTSZ gondoskodik.

(4) Az (1) bekezdés alapján vizsgára kötelezetteket tevékenységük megkezdése előtt ki kell oktatni a munkakörükkel kapcsolatos higiénés alapismeretekre. Az oktatásról a vendéglátó, közétkeztető gondoskodik, amelyről köteles nyilvántartást vezetni.

### 3. számú melléklet a 80/1999. (XII. 28.) GM-EüM-FVM együttes rendelethez

#### **A közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, minőségügyi és környezetvédelmi vizsgák feltételei**

1. A közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, minőségügyi és környezetvédelmi minimumvizsgára (a továbbiakban: vizsga) az arra kötelezettek egyénileg vagy tanfolyamon készülhetnek fel. A tanfolyami felkészítő oktatás időtartama a vizsgára kötelezett dolgozó munkakörétől függően 3-8 óra.

2. Az oktatást az ÁNTSZ, a megyei (fővárosi) állat-egészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomás (a továbbiakban: Állomás), bármely vendéglátó, közétkeztető, oktatási intézmény, vállalkozás vagy vállalkozó végezheti, akinek ezt az ÁNTSZ illetékes megyei (fővárosi) intézete (a továbbiakban: Intézet) az Állomással egyetértésben az oktatási anyag jóváhagyásával engedélyezte.

3. Az ÁNTSZ és a megyei állat-egészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomás által történő oktatás díjköteles.

4. Az élelmezési létesítményt vezető vendéglátó, közétkeztető emelt szintű tanfolyami anyag oktatásában, az alkalmazott dolgozót a munkakörével kapcsolatos szakosított képzésben kell részesíteni.

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

#### 4.1. Közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai ismeretek

- Az 1995. évi XC. törvény, valamint e rendeletnek és mellékleteinek előírásai;
- Az étkeztetéssel kapcsolatos közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai szabályokról szóló rendeletek előírásai;
- Kereskedelmi és vendéglátó tevékenység folytatására szolgáló üzlet létesítésére vonatkozó jogszabályi előírások;
- Az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló külön jogszabályi előírások;
- Táplálkozás-élettani, élelmiszer-mikrobiológiai, élelmiszer-toxicológiai és járványügyi alapismeretek;
- Település- és környezet-egészségügyi ismeretek; ivóvízhigiéné; szennyvíz-, szemét- és hulladékkezelés;

- Rovar és rágcsáló elleni védekezés;

- Személyi higiéné.

#### 4.2. Minőségügyi ismeretek

- Az 1995. évi XC. törvény előírásai; - *mondjuk azt, hogy az éppen aktuálisé*

- E rendeletnek és mellékleteinek előírásai.

#### 4.3. Környezetvédelmi ismeretek

- Az 1995. évi XC. törvény és e rendelet környezetvédelmi előírásai;

- A környezet védelmének általános szabályairól szóló törvény, különös tekintettel a hulladékgazdálkodásra;

- Az élelmiszerek csomagolóanyagával kapcsolatos jogszabályi kötelezettségek.

5. A vizsgát az ÁNTSZ vagy bármely olyan vendéglátó, közétkeztető, oktatási intézmény, vállalkozás vagy vállalkozó lebonyolíthatja, akinek ezt az Intézet és az Állomás - a vizsgáztatás módjának és a vizsgakérdések jóváhagyásával - engedélyezte.

A vizsgáztatásban az Intézet és az Állomás 1-1 képviselője mindig köteles részt venni, tevékenységükért díjazás jár.

6. A vizsga letételét az Intézet és az Állomás által kiállított bizonyítvány igazolja. A bizonyítványnak a vizsgázott személy adatain kívül munkakörét is tartalmaznia kell.

7. A szakképzetlen személyeknek 5 évenként a 4. pontban leírt továbbképző tanfolyamon kell részt vennie, amelynek szervezése a munkáltató feladata.

8. Amennyiben a HACCP rendszer bevezetése után a munkavállalók rendszeres oktatása a rendelet 3. számú melléklete szerint jóváhagyott oktatási anyag alapján történik, a közegészségügyi minimum tanfolyam külön megtartása nem szükséges. Rendkívüli esetben, illetőleg akkor, ha az ellenőrzés során a munkavállaló részéről a közétkeztetésben dolgozótól elvárható szükséges minimális szakmai tájékozottság hiányát észlelik, az élelmezés-egészségügyi biztonság érdekében az ÁNTSZ városi intézete elrendelheti a külön szervezett egészségügyi minimum-tanfolyamon történő képzést és vizsgakötelezettséget.