



BORSOD-ABAÚJ-ZEMPLÉN VÁRMEGYEI KORMÁNYHIVATAL
EDELÉNYI JÁRÁSI HIVATAL

Edelényi, Kazincbarcikai, Ózdi és Putnoki Iktatószám: BO-021/ÁÉ/00350-1/2024.
Járás illetékességi területén Ügyintéző: Rinyu Enikő
valamennyi polgármester részére Telefon: 06-48-795-172
E-mail: allategeszsegugy.edeleny@borsod.gov.hu

Tárgy: Tájékoztatás

Ez a levél kizárólag elektronikus úton kerül megküldésre.

Tisztelt Polgármester Asszony/Úr!

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 magánszálláshelyek, 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 vármegyei 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 főzőtéren 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 ismételtelen 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 előkészítőkhben 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 állítja 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 állatvágását 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 meg szállt vendégek napi étkeztetésére szolgál.

Kérem a leírtak maradéktalan betartását a fogyasztók egészségének védelme, illetve az étel eredetű megbetegedés elkerülése érdekében.

Kérem együttműködését a településén a civil szervezetek, magánszemélyek figyelmét is szíveskedjék a követendő szabályok betartására és a bejelentési kötelezettség teljesítésére felhívni.

A falusi vendégasztalhoz kapcsolódó bejelentő nyomtatványt, a kitöltési segédletet és az általános higiéniai tájékoztatót szerkeszthető formában jelen levél mellékleteként megküldöm.

Kelt: Edelényben, az elektronikus hitelesítésben foglalt időbélyegző szerint

Tisztelettel:

dr. Hudák Zita

járási hivatalvezető

Melléklet: 3 db