

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 rendelet](#)ben 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 minősíteni 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 elkülönítendőek 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 °C és +8 °C között tárolva 24 óráig, 0 °C és +6 °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 °C-on ml-enként 100 000 vagy kevesebb,

2.1.8.2. más állatfajtól származó nyers tej esetén az összcsíraszám 30 °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-előállításához külön, kizárólag erre a célra használt helyiséget, valamint a szükséges kiegészítő helyiségeket biztosítani kell.

3.1.2. Az élelmiszer-előállításához használt helyiségek padozatát és falzatát 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 előállításához 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 végeztetni 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 végeztetni 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, csonttörmelék 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 munkálatokat 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, zsigerelest – 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 rendelet](#)ben 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 hűtláncot 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