



# 68/2007. (VII. 26.) FVM-EÜM-SZMM együttes rendelet

## az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről

Az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény 20. §-a (3) bekezdésének *b)* és *c)* pontjában és (4) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján - a gazdasági és közlekedési miniszterrel egyetértésben - a következőket rendeljük el:

### *Általános rendelkezések*

**1. § (1)<sup>1</sup>** Ezt a rendeletet - a (2) bekezdésben foglalt kivétellel - Magyarország területén előállított, illetve forgalomba hozott élelmiszerekre kell alkalmazni.

(2) Az e rendelet 3. és 9-14. §-ában foglaltakat a vendéglátó termékek előállítására és forgalomba hozatalára nem kell alkalmazni.

(3) E rendelet tekintetében az európai élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, az Európai Parlament és a Tanács 2002. január 28-i 178/2002/EK rendeletének, valamint az élelmiszer-higiénéről szóló, az Európai Parlament és a Tanács 2004. április 29-i 852/2004/EK rendeletének fogalom meghatározásait kell alkalmazni.

**2. § (1)** Az élelmiszer-ellenőrző hatóságoknak segítséget kell nyújtani a tagállamok élelmiszer-ellenőrző hatóságainak, illetve segítséget kérhetnek a tagállamok élelmiszer-ellenőrző hatóságaitól a hatósági élelmiszer-ellenőrzés során, valamint az élelmiszerekre vonatkozó előírások megsértése esetén.



(2) Az (1) bekezdés szerinti eljárásban a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal az összekötő szerv. A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal veszi fel a kapcsolatot a többi tagállam összekötő szerveivel; feladata az információ továbbadása és koordinálása, a megkeresések fogadása és továbbirányítása. Az összekötő szerv kijelölése nem zárja ki a közvetlen kapcsolattartást, információcserét vagy együttműködést a különböző tagállamok illetékes hatóságainak munkatársai között.

(3) A Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal az (1) és (2) bekezdés szerinti tevékenységével kapcsolatos adatokat megadja az Európai Bizottságnak.

### ***A Helyes Higiéniai Gyakorlatra vonatkozó útmutatók***

**3. §** (1) Az élelmiszer-higiénéről szóló, az Európai Parlament és a Tanács 2004. április 29-i 852/2004/EK rendeletének 7. és 8. cikkében meghatározott Helyes Higiéniai Gyakorlatra (Good Hygiene Practice, a továbbiakban: GHP) vonatkozó útmutatókat a Higiéniai Bizottság értékeli abból a szempontból, hogy a jogszabályokban foglaltaknak megfelelnek-e.

(2)-(3)<sup>2</sup>

(4) A minisztérium hivatalos lapjában megjelenteti, valamint továbbítja az Európai Bizottságnak azon GHP-ra vonatkozó útmutatókat, amelyeket a Higiéniai Bizottság megfelelőnek ítél.

(5) A minisztérium hivatalos lapjában tájékoztatást ad az Európai Unió Hivatalos Lapjának C sorozatában kihirdetett GHP európai útmutatók elérhetőségéről.

### ***Oktatás, továbbképzés***

**4. §** (1) Valamennyi élelmiszer-vállalkozónak gondoskodnia kell arról, hogy az élelmiszerekkel foglalkozó dolgozók tevékenységüknek megfelelő módon higiéniai szempontból felügyelet alatt álljanak, és azokban az élelmiszer-higiéniai kérdésekben, amelyek munkájuk során érintik őket, rendszeresen megfelelő tájékoztatásban, oktatásban részesüljenek.



(2) Az élelmiszer-előállítás és forgalmazás folyamatában részt vevő személyeknek legalább külön jogszabály szerinti végzettséggel kell rendelkezniük.

(3) Az élelmiszer-ipari vállalkozó köteles a munkába állást követő egy hónapon belül a munkavállalót a munkakörének megfelelően az élelmiszer-előállításra és -forgalmazásra vonatkozóan megfelelő oktatásban részesíteni.

(4) Az oktatásnak tartalmaznia kell a helyes higiéniai gyakorlattal, illetve a nemzeti útmutatókkal és az adott élelmiszer-ipari vállalkozásra vonatkozó minőségbiztosítási rendszerrel kapcsolatos ismeretanyagot.

(5) Az oktatás megtartásáról, annak módjáról, dokumentálásáról, az oktatás hatékonyságának ellenőrzéséről az élelmiszer-ipari vállalkozó gondoskodik.

(6) Amennyiben az élelmiszer-ellenőrző hatóság vizsgálatai során úgy ítéli meg, hogy a dolgozók nem rendelkeznek a területet érintő - a (4) bekezdés szerinti - kielégítő ismeretekkel, előírja az újbóli oktatás szükségességét, amelyet egy hónapon belül teljesíteni kell. Az ellenőrző hatóság ellenőrizheti a megismételt oktatás eredményességét.

(7) A nem megfelelő oktatásból származó minden felelősség az élelmiszer-ipari vállalkozót terheli.

***Az élelmiszer-előállító hely, illetve élelmiszer-forgalmazó hely rendeltetésű helyiséget tartalmazó építmény építése, illetve ilyen rendeltetésű helyiséget tartalmazó bővítése, átalakítása esetén, az építésügyi hatóság engedélyezési és használatbavételi eljárásában a szakhatósági állásfoglaláshoz szükséges dokumentáció és tervdokumentáció tartalmi követelményei<sup>3</sup>***

**5. §<sup>4</sup>** (1) Az élelmiszer-előállító hely rendeltetésű helyiséget tartalmazó építmény építése, illetve ilyen rendeltetésű helyiséget tartalmazó bővítése, átalakítása esetén, az építésügyi hatóság engedélyezési eljárásában a



szakhatósági állásfoglaláshoz szükséges dokumentációnak és tervdokumentációnak tartalmaznia kell a következő adatokat:

- a) az élelmiszer-előállító hely tevékenységi körének meghatározását,
- b) technológiai leírást és folyamatábrát,
- c) technológiai elrendezési rajzot,
- d) anyagmozgatási és személyforgalmi tervet,
- e) az épületgépészet szerelvényezési, fűtési, szellőzési, világítási, hűtési terveket,
- f) gyártástechnológia szerinti gépjegyzéket,
- g)<sup>5</sup>
- h) melléktermék és a hulladék kezelési és ártalmatlanítási tervét,
- i)<sup>6</sup>

(1a)<sup>7</sup> Az élelmiszer-előállító hely rendeltetésű helyiséget tartalmazó építmény építése, illetve ilyen rendeltetésű helyiséget tartalmazó építmény bővítése, átalakítása esetén a használatbavételi engedélyezési eljárás során a szakhatósági állásfoglalás megadásához mellékelni kell az ivóvíz megfelelő minőségét tanúsító, harminc napnál nem régebbi vízvizsgálati eredményt.

(2) Az élelmiszer-forgalmazó hely rendeltetésű helyiséget tartalmazó építmény építése, illetve ilyen rendeltetésű helyiséget tartalmazó bővítése, átalakítása esetén, az építésügyi hatóság engedélyezési eljárásában a szakhatósági állásfoglaláshoz szükséges dokumentációnak és tervdokumentációnak tartalmaznia kell a következő adatokat:

- a)<sup>8</sup>
- b) technológiai leírást és elrendezési rajzot,
- c) az épületgépészet szerelvényezési, fűtési, szellőzési, világítási, hűtési terveket,
- d) anyagmozgatási és személyforgalmi és göngyölegtarolási tervet,
- e) az áruszállítás tervezett módját, eszközét,
- f) tervezett alkalmazotti létszámot,
- g) tisztítási, mosogatási, takarítási utasítást,
- h) melléktermék és a hulladék kezelési és ártalmatlanítási tervét,
- i)<sup>9</sup>



(3)<sup>10</sup> Az élelmiszer-forgalmazó hely rendeltetésű helyiséget tartalmazó építmény építése, illetve ilyen rendeltetésű helyiséget tartalmazó építmény bővítése, átalakítása esetén a használatbavételi engedélyezési eljárás során a szakhatósági állásfoglalás megadásához mellékelni kell az ivóvíz megfelelő minőségét tanúsító, harminc napnál nem régebbi vízvizsgálati eredményt.

**6. §<sup>11</sup>** (1) A friss zöldség és gyümölcs forgalomba hozatala során alapanyag-tárolási, tisztítási, osztályozási, előkészítési, gyártástechnológiai, csomagolási, jelölési, tárolási és szállítási tevékenységet kizárólag regisztrált élelmiszer-vállalkozó végezhet.

(2) Nem regisztrációköteles a kistermelői élelmiszer-termelés, előállítás és értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet hatálya alá tartozó élelmiszer vállalkozó, ha a friss zöldség-gyümölcs forgalmazása az évi 20 000 kg-ot nem haladja meg, kivéve ha nagybani piacon viszontértékesítőnek történő eladást végez. A nem regisztrációköteles kereskedők által forgalmazott termékeknek is meg kell felelniük a vonatkozó minőségi előírásoknak.

(3) A regisztráció céljából az élelmiszer-vállalkozó a tevékenység végzésének helye szerint illetékes megyei kormányhivatal növény és talajvédelmi igazgatóságához köteles bejelenteni a nevét (cégnevét), címét (székhelyét); a felelős kapcsolattartó nevét, beosztását és elérhetőségét szolgáló adatokat; továbbá az élelmiszer-vállalkozó telephelyeinek címét és az ott folytatott tevékenység jellegét, az áruforgalom és vevőkör kiterjedését és az alkalmazott minőségügyi rendszer megnevezését.

(4) A megyei kormányhivatal növény és talajvédelmi igazgatósága a bejelentett adatokat megyei adatbázisban rögzíti, és egyidejűleg megküldi a Zöldség- és Gyümölcs Ellenőrzési Koordinációs Központnak.

### ***Mintavétel és ellenőrzés hatósági élelmiszer-ellenőrzés keretében***

**7. §** (1) A hatósági élelmiszer-ellenőrzés keretében történő mintavételről készült jegyzőkönyvnek tartalmaznia kell:

a) a mintavétel időpontját, körülményeit, a vett minta pontos azonosítását, a vizsgálat alá vont tétel mennyiségét, egységárát,



b)<sup>12</sup> a mintaadó természetes, illetve jogi személy vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet nevét és címét (székhelyét, illetve telephelyét),

c)<sup>13</sup> az élelmiszer-előállító vagy élelmiszer-forgalmazó természetes, illetve jogi személy vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet nevét és címét (székhelyét, illetve telephelyét), valamint

d) ellenminta vételt.

(2) Az élelmiszer előállítója, kereskedelmi ellenőrzés esetén a hiba okozója a vizsgálat és a mintavétel költségeit köteles megtéríteni, ha a vizsgált élelmiszer az előírt biztonsági, a jelölésben feltüntetett vagy a vizsgálat alá vont termék gyártmánylapján, illetve a vendéglátó termék esetében az anyaghányad-nyilvántartásban vállalt minőségi jellemzőket, illetve a jogszabályokban előírtakat nem elégíti ki. Amennyiben a hiba okozóját nem lehet megállapítani, vagy az okozó tevékenysége nem tartozik a magyar jogszabályok hatálya alá, a költségeket annak kell megfizetnie, akinél a nem megfelelő terméket a hatóság megtalálta.

(3) A kérelemre végzett hatósági élelmiszer-ellenőrzés és igazolás kiadása díjköteles, amelyet a kérelmezőnek kell megfizetnie a külön jogszabály szerint.

**8. §** (1) A hatósági mintavétellel ellenőrzésre kerülő élelmiszer-tételt úgy kell megválasztani, hogy az azonos termelői helyen gyártott vagy azonos beszerzésű és azonos jelölésű (azonos nap - műszak - szállítmány) termékegyedekből álljon.

(2) A mintát - ha jogszabály vagy a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírása másként nem rendelkezik - az élelmiszerből a hatósági élelmiszer-ellenőrzés céljával összhangban, véletlenszerű kiválasztással, annak mennyiségétől függetlenül úgy kell kivenni, hogy az a vizsgálatok elvégzéséhez elegendő legyen. A mintába - a csomagolás és a jelölés vizsgálatának kivételével - csomagolt termék esetén csak ép, sérülésmentes csomagolású egységek választhatók. Amennyiben a fogyasztói kiszereles nagysága meghaladja a minta kezelésénél elfogadható méretet, vagy ha az élelmiszert a kereskedelmi technológiában is megbontották vagy megbontják (szeletelték, darabolták, adagolták stb.) és bontott állapotban is forgalmazzák, illetve felhasználják, megbontott csomagolású egységből is



vehető minta. A csomagolás megbontásának körülményeit azonban a mintavételi jegyzőkönyvben rögzíteni kell.

(3) A mintavétel során eljáró személy köteles arról gondoskodni, hogy a vett minta sértetlenül, változás és károsodás nélkül, azonosítható módon, szükség esetén hűtve, a lehető legrövidebb idő alatt kerüljön a vizsgálatot végző laboratóriumba.

(4) Az élelmiszer-ellenőrző hatóság intézkedése és a jogkövetkezmények megállapítása az (1) bekezdés szerint megmintázott élelmiszer-tételre vonatkozik.

## 9. §<sup>14</sup>

### ***Egyes tengeren szállított élelmiszerek forgalomba hozatalának feltételei***

## 10-11. §<sup>15</sup>

**12. §** Az olyan nem kizárólag élelmiszer-szállításra használt tartályokban, illetve tartályhajókban tengeri úton szállított ömlesztett nyers cukor, amelyet élelmiszerként vagy élelmiszer-összetevőként teljes és hatékony finomítási eljárás nélkül nem szándékoznak felhasználni, akkor hozható forgalomba, illetve állítható elő élelmiszer belőle, ha teljesülnek a következő feltételek:

a) mielőtt a nyers cukrot berakodnák, a tartályt, illetve tartályhajót hatékonyan megtisztították, az előző szállítmány maradványait és egyéb szennyeződésekeltávolították, valamint mindezt ellenőrizték, és

b) a nyers cukrot közvetlenül megelőző szállítmány nem lehet folyékony anyag.

**13. § (1)** Az az élelmiszer-forgalmazó, amely a nyers cukor tengeri szállításáért felelős, olyan tanúsítványt állít ki, amely pontosan és részletesen leírja az érintett tartályokban és tartályhajókban szállított előző szállítmányt, és a nyers cukor szállítása előtt alkalmazott tisztítási eljárás jellegét és hatékonyságát.

(2) A tanúsítvány a szállítmányt végigkíséri a szállítás minden állomásán, egészen a finomítóig, és a finomító megőrzi a fenti okirat egy példányát. A tanúsítványon jól láthatóan és kitörölhetetlenül az alábbi mondatot kell



feltüntetni: „Ezt a terméket emberi fogyasztásra való felhasználás előtt finomítani kell.”

(3) Az az élelmiszer-forgalmazó, amely a nyers cukor tengeri szállításáért, illetve finomításáért felelős, az illetékes élelmiszer-ellenőrző hatóságok kérésére bemutatja a tanúsítványt.

**14. § (1)** Az olyan nyers cukrot, amelynek tengeri szállítása nem kizárólag élelmiszer-szállításra fenntartott tartályokban, illetve tartályhajókban történt, teljes és hatékony finomításnak kell alávetni, és csak ezt követően lehet élelmiszerként vagy élelmiszer-összetevőként való felhasználásra alkalmasnak tekinteni.

(2) Az élelmiszer-előállító, illetve élelmiszer-forgalmazó, amely a nyers cukor tengeri szállításáért, illetve finomításáért felelős, a nyers cukor berakodását megelőző tisztítási folyamatot a finomított cukor biztonsága és egészséges volta szempontjából döntő fontosságúnak köteles tekinteni, figyelembe véve a tartályban vagy tartályhajóban előzőleg szállított szállítmány jellegét.

### ***Záró rendelkezések***

**15. § (1)** E rendelet a kihirdetését követő hónap első napján lép hatályba.

(2)-(3)<sup>16</sup>

**16. §** Ez a rendelet a következő uniós jogi aktusoknak való megfelelést szolgálja:

a) az Európai Parlament és a Tanács 2004/41/EK irányelve (2004. április 21.) az emberi fogyasztásra szánt egyes állati eredetű termékek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó élelmiszer-higiéniai és állat-egészségügyi feltételekről szóló egyes irányelvek hatályon kívül helyezéséről, valamint a 89/662/EGK, a 92/118/EGK tanácsi irányelv és a 95/408/EK tanácsi határozat módosításáról,

b)<sup>17</sup>

c) a Bizottság 2004/4/EK irányelve (2004. január 15.) a folyékony olajok és zsírok ömlesztett tengeri szállítása tekintetében az élelmiszer-higiéniairól szóló 93/43/EGK tanácsi irányelv egyes rendelkezéseitől való eltérés engedélyezéséről szóló 96/3/EK irányelv módosításáról,





d) a Bizottság 98/28/EK irányelve (1998. április 29.) az ömlesztett nyers cukor tengeri szállítása tekintetében az élelmiszer-higiéniáról szóló 93/43/EGK irányelv egyes rendelkezéseitől való eltérés engedélyezéséről.