

TÁJÉKOZTATÓ

A 2021-ES FORMULA-1 MAGYAR NAGYDÍJHOZ KAPCSOLÓDÓAN ÜZLETHELYISÉGBEN ÉS ÜZLETHELYISÉGEN KÍVÜL JÖVEDÉKI TERMÉKEK ÉRTÉKESÍTÉST VÉGZŐ JÖVEDÉKI KISKERESKEDŐK RÉSZÉRE

Tájékoztatom, hogy 2017. július 1. óta Magyarországon a jövedéki termékek kereskedelmével kapcsolatos szabályokat a jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvény és a jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvény egyes rendelkezéseinek végrehajtásáról szóló 45/2016 (XI.29) NGM rendelet rögzíti. A fent említett jogszabályok által tartalmazott lényegesebb előírások a jövedéki termékekkel kereskedelmi tevékenységet végző gazdálkodók részére az alábbiak:

Üzlethelyiségben folytatott jövedéki kiskereskedelmi tevékenység:

- A Jöt. rendelkezései szerint a jövedéki kiskereskedelmi tevékenység az ellenőrzött energiatermékkel, a kenőolajjal, a szabadforgalomba bocsátott sörrel, csendes és habzóborral, egyéb csendes és habzó erjesztett itallal, köztes alkoholtermékkel és alkoholtermékkel, valamint szabadforgalomba bocsátott dohánygyártmánnyal a kereskedelemről szóló törvény, valamint a fiatalok dohányzásának visszaszorításáról és a dohánytermék kiskereskedelmi tevékenységről szóló törvény szerint folytatott kiskereskedelmi tevékenység. Továbbra is lényeges kiemelni, hogy szabadforgalomba bocsátott dohánytermék kiskereskedelme **KIZÁRÓLAG** érvényes vámhatósági engedély birtokában végezhető. (kizárólag Nemzeti Dohánybolt)
- A jövedéki kiskereskedő jövedéki terméket belföldön csak adóraktár engedélyestől, termékét adóraktárban tároló személytől, felhasználói engedélyestől, kisüzemi bortermelőtől és jövedéki engedélyes kereskedőtől szerezhet be.
- A jövedéki kiskereskedő a főszabály szerint jövedéki terméket készpénzfizetéssel nem szerezhet be. Ez alól kivétel a 200 ezer forintot meg nem haladó értékű jövedéki termék beszerzését adóraktárból vagy kisüzemi bortermelőtől.

Üzlethelyiségen kívül történő jövedéki termékek értékesítésének szabályai:

2021. július 1-től lényeges változás a jövedéki termék üzlethelyiségen kívüli értékesítésével kapcsolatban, hogy **megszűnik a vásáron vagy piacon, alkalmi rendezvényen és közterületen folytatott értékesítés előzetes bejelentési kötelezettsége az állami adó- és vámhatóság felé.**

Fenti dátumtól tehát az alkalmi rendezvényen történő értékesítést (kiteleplést) a vámhatóság felé bejelenteni nem kell. Továbbra is megmaradt viszont a mozgóbolt útján történő értékesítés bejelentési kötelezettsége, a lentiek szerint.

Változatlanul fontos szabály viszont, hogy a jövedéki termék birtokosának a birtokolt jövedéki termék eredetét, és a birtoklás jogszerűségét hitelt érdemlően (főszabályként számlával, szállítólevéllel) igazolnia kell.

Továbbra is tilos 5%-nál magasabb alkoholtartalmú italok forgalmazása a versenyrendszerben szervezett, illetve a sportág versenynaptárában egyébként szereplő sportrendezvény kezdetét megelőző két órától a sportrendezvény befejezését követő egy óráig terjedő időszakban a sportlétesítmények területén.

Mozgóbolt útján történő jövedéki termék értékesítés szabályai:

Jövedéki kiskereskedő a kereskedelemről szóló törvény szerint **mozgóbolt** útján jövedéki terméket abban az esetben forgalmazhat, ha azt az állami adó- és vámhatóságnak az értékesítés megkezdése előtt legkésőbb **5 munkanappal** bejelenti (fentiek szerinti módon és szintén a NAV_J33 nyomtatványon)

- A bejelentésnek az alábbi adatokat kell tartalmaznia:
 - a jövedéki kiskereskedő
 - neve,
 - adószáma,
 - működési engedély száma vagy nyilvántartásba vételi száma,
 - az ellátott települések, értékesítési megállóhelyek
 - megnevezése és helye,
 - megközelítési útvonala,
 - nyitvatartási ideje,
 - a forgalmazott jövedéki termék raktározására szolgáló címet (helyrajzi számot),
 - a tevékenység megkezdésének időpontja,
 - a mozgóboltként üzemelő közúti gépjármű típusa, forgalmi rendszáma
 - a forgalmazott jövedéki termék megnevezése (pl: csendes bor, habzóbor, sör, köztes alkoholtermék, alkoholtermék)

A mozgó vendéglátás fogalma a Központi Statisztikai Hivatal tájékoztatása szerint a következő: mozgó ételszolgáltatás, azonnali közvetlen fogyasztásra alkalmas ételek és italok készítése és szolgáltatása mozgó (motorizált vagy nem motoros) járműről. Ezen szolgáltatások mellett nem biztosítanak ülőhelyet és nincs pincéri felszolgálás. Tehát a vendéglátás legfontosabb feltétele, hogy az értékesített étel azonnali, helybeni fogyasztásra alkalmas. A mozgó vendéglátás másik feltétele, hogy az „üzlet” változtatja a helyét, tehát nem tartózkodik huzamos ideig egy helyben. A mozgó vendéglátás körébe tartozik például a fagyaltos kocsi, a hot-dogos kocsi, amely az értékesítés helyét változtatva szolgálja ki a magával készen hozott, vagy megálláskor elkészített fagyaltot, virslit, stb., ugyanakkor – bár nem rendelkezik járművel – mozgó vendéglátásnak tekinthetjük azt is, ha nyakba akasztott tálcából értékesítenek főtt kukoricát, perecet, egyéb azonnali fogyasztásra alkalmas készélt.

Nem minősül mozgó vendéglátásnak a fagyasztott vagy egyéb módon tartósított konyhakész ételek mozgó járműből történő értékesítése (ez kiskereskedelem). Még akkor sem minősül ez vendéglátásnak, ha azt otthon egyszerű melegítéssel fel lehet találni.

Lényeges információ, hogy a dohánytermék értékesítésére **csak érvényes vámhatósági engedéllyel rendelkező Nemzeti Dohányboltokban van lehetőség.**

A fenti jogszabályi helyek elérhetőek a <http://www.njt.hu/> internetes címen.

NAV Pest Megyei Adó- és Vámigazgatósága

TÁJÉKOZTATÓ

a FORMULA 1 Magyar Nagydíj rendezvényvel kapcsolatos ÁLTALÁNOS KÖZEGÉSZSÉGÜGYI KÖVETELMÉNYEKRŐL

VÍZELLÁTÁS BIZTOSÍTÁSA

- A rendezvény helyszínén ivásra, főzésre, élelmiszer-készítésre, kézmosásra, mosogatásra, mosakodásra és takarításra csak **ivóvíz minőségű** víz használható.
- Az ivóvíz biztosítása történhet közműből vagy szállítva tartály/lajtos kocsiból. **Szállított víz esetén a szállítónak kell igazolnia, hogy a víztartály feltöltése ellenőrzött vízhálózatról történt.**
- Közműről történő vízellátás esetén a vízkivételi pontokat helyszínrajzon jelölni kell. **Az ivóvíz minőségének meg kell felelnie az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló 201/2001.(X.25.) Korm. rendeletben foglaltaknak.** Az ivóvíz minőségét igazolni kell akkreditált laboratórium által elvégzett vízvizsgálati eredménnyel. A vízkivételi helyek körül a csurgalékvíz elvezetéséről gondoskodni kell.
- Tartály/lajtos kocsis vízellátás esetén azok elhelyezését úgy kell megoldani, hogy az árusító, szolgáltató helyektől 150 m-en belül gyalogosan megközelíthető legyen. A tartály/lajtos kocsis vízellátást csak olyan szolgáltató végezheti, amely jogszabály, vagy hatósági engedély alapján vízellátó rendszer üzemeltetésére jogosult. Az ivóvíz szállítónak a tartály/lajtos kocsi fertőtlenítésére vonatkozóan írásos eljárásrenddel kell rendelkeznie, az abban foglaltakat be kell tartania.
- A szükséges ivóvíz mennyiség becsléséhez irányadó mennyiségként fejenként 5 l/fő/nap mennyiséget kell számítani, valamint a kitelepülő árusok vízigényét is figyelembe kell venni.

SZENNYVÍZELHELYEZÉS

- ▶ A rendezvény helyszínén szennyvíz csak zárt, szivárgásmentes tartályban gyűjthető, melyek ellenőrzött elszállításáról, engedélyezett ürítő helyen történő rendszeres ürítéséről gondoskodni kell.

CSAPADÉKVÍZ ELVEZETÉS

- ▶ A rendezvény területén az indokolt mértékű csapadékvíz elvezetéséről gondoskodni szükséges.

HULLADÉKGYŰJTÉS

- ▶ A kommunális hulladék ártalommentes összegyűjtése és átmeneti tárolása terület tulajdonosának vagy használójának a feladata.
- ▶ A kommunális hulladék tárolására megfelelő számú, zárt mobil hulladéktárolókat (állványzattal, hulladéktároló zsákkal és fedéllel ellátottan) kell kihelyezni különösen az árusító helyek, pavilonok, mobil kézmosó helyek közelében.
- ▶ A kommunális hulladéktárolók rendszeres napközbeni ürítéséről és a hulladék rendszeres elszállításáról gondoskodni kell. Az elszállításig kellő számú ideiglenes tároló helyet (konténert) kell biztosítani, kijelölni.

ILLEMHELY, KÉZMOSÁSI LEHETŐSÉG

- ▶ A rendezvény ideje alatt a résztvevők becsült maximális számának megfelelő mennyiségű kézmosó berendezéssel felszerelt, vízöblítéses illemhelyet kell biztosítani, ideértve a mozgáskorlátozott illemhelyet is. Az illemhelyeket egészségügyi papírral és zárt, lábpedálos hulladékgyűjtőkkel kell felszerelni. Folyamatos fertőtlenítő takarításukról gondoskodni kell.
- ▶ A kézmosáshoz ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani, a kézmosók mellett a tisztálkodási eszközöket el kell helyezni (folyékony szappan, papírkéztörő) és folyamatos pótlásáról gondoskodni szükséges.
- ▶ Az ételmisszert árusítók és az egészségügyi biztosítást adó személyzet számára külön, csak általuk használt WC csoportot kell kijelölni, ezeknél a kézmosáshoz folyékony (baktericid, virucid és fungicid hatással is rendelkező) kézfertőtlenítő szert és papírtörőt kell elhelyezni.
- ▶ A Covid-19 járványra tekintettel a látogatók számára elérhető helyen (lehetőleg érintésmentes) kézfertőtlenítőszer adagolót szükséges elhelyezni virucid hatással is rendelkező kézfertőtlenítőszerrel feltöltve.

KERESKEDELMI SZÁLLÁSHELY

A szálláshely üzemeltetés során be kell tartani a *szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről* szóló 239/2009. (X. 20.) Korm. rendeletben foglaltakat.

A rendeletben foglaltak mellett a Pest Megyei Kormányhivatal Gödöllői Járási Hivatala Népegészségügyi Osztálya (továbbiakban: **GJH NO**) az alábbiakra hívja fel a figyelmet:

- A szálláshelyek (kempingek) céljára szolgáló területnek az igénybevevők várható számának megfelelő méretűnek, rendezettnak, pormentesnek kell lennie; lehetőleg árnyékot adó fákkal.
- A vendégek várható számával arányos számú, nemenként elkülönített WC-t (kézmosási lehetőséggel) és zuhanyzót kell biztosítani, valamint a lakókocsik szennyvíztároló tartályának leürítése céljából kémiai WC kiöntőt (vagy külön erre a célra kijelölt WC-t).
- Tisztálkodás, főzés és ivás céljára megfelelő mennyiségű és minőségű vizet kell biztosítani.
- A közösségi létesítményekben a fertőtlenítő takarítást folyamatosan el kell végezni virucid hatással is rendelkező fertőtlenítőszerrel. A tisztító-, fertőtlenítőszereket a takarítóeszközökkel együtt zártan kell tárolni, a felhasznált vegyszerek biztonsági adatlapját a helyszínen kell tartani.
- A hulladék tárolására megfelelő számú, zárt hulladékgyűjtő edényeket szükséges biztosítani azokat rendszeresen üríteni kell.
- A szálláshely személyzete számára külön tartózkodóhelyet kell kialakítani.
- A rendezvény területén, illetve a rendezvény ideje alatt igénybe vehető elsősegélynyújtó hely és orvosi ellátás helyét, elérhetőségét a szálláshely területén jól látható módon ki kell függeszteni.
- Gondoskodni kell parkolási lehetőségről.

EGYÉB

- Közérzetjavító és/vagy szépségápolási szolgáltatást (pl. masszázs, kozmetika) az nyújthat, aki gondoskodik a megfelelő higiénés körülményekről (fertőtleníthető vagy egyszer használatos eszközök, mosható berendezési tárgyak; vendégenként tiszta textília; fertőtlenítőszeres kézmosási lehetőség), és megfelelő végzettséggel rendelkezik.
- Amennyiben a rendezvény idején hősgriadó kerül elrendelésre, gondoskodni kell a rendezvény területén mobil ivóvíz kutak/tartályok elhelyezéséről és árnyékos pihenőhelyekről.
- A sorban állásnál gondoskodni kell a megfelelő távolságtartásról (1.5 m), ahol lehet, a betartandó távolságot jelölni kell. (Tájékoztató anyagok plakátok az NNK honlapjáról letölthetők.)
- Illemhelyek kialakítása az országos településrendezési és építési követelményekről szóló 253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet (OTÉK) 99. §-a szerint.
- A veszélyes vegyi anyagok biztonsági adatlapját a helyszínen kell tartani.

Vonatkozó jogszabályok:

- *az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről* szóló 201/2001. (X. 25.) Korm. rendelet
- *az országos településrendezési és építési követelményekről* szóló 253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet
- *a szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről* szóló 239/2009. (X. 20.) Korm. rendelet

Hatósági ellenőrzés

A FORMULA 1 Magyar Nagydíj ideje alatt **a rendezvény közegészségügyi feltételeinek biztosítását a Pest Megyei Kormányhivatal Gödöllői Járási Hivatala Népegészségügyi Osztálya (továbbiakban: **GJH NO**) munkatársai ellenőrizni fogják.** Az ellenőrzést végzők kilétüket fényképes igazolvánnyal igazolják, az elvégzett ellenőrzésről jegyzőkönyvet (jogsértés hiányában feljegyzést) készítenek, amelynek egy példányát az ellenőrzöttnek átadják, vagy az ellenőrzés befejezése után megküldik.

Jogszabálysértés esetén hatósági eljárás kerül lefolytatásra.

Kérjük, hogy fentiek betartásával Ön is járuljon hozzá a rendezvény sikeréhez, annak közegészségügyi biztonságának és a látogatók ellátásának kulturált higiénés körülményeinek megteremtéséhez.

Kérjük, működjön együtt velünk, a segítő szakembert keresse és találja meg munkatársainkban.

Elérhetőségünk:

Pest Megyei Kormányhivatal Gödöllői Járási Hivatal Járási Népegészségügyi Osztálya

2100 Gödöllő, Ady Endre stny. 56., 2100 Gödöllő Pf.: 26.

Telefon: (28) 416-363

E-mail: godollo.nepegeszegugy@pest.gov.hu

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>



PEST MEGYEI KATASZTRÓFAVÉDELMI IGAZGATÓSÁG
GÖDÖLLŐ KATASZTRÓFAVÉDELMI KIRENDELTSÉG

**2021 évi, Forma I. verseny idejére kitelepülő kereskedelmi és vendéglátó egységekkel
szembeni
tűzvédelmi követelmények**

Az egyes létesítményekkel kapcsolatos főbb tűzvédelmi követelmények:

- A területet a száraz gáztól meg kell tisztítani.
- A tűzoltóság hívószámát jól látható helyen angol és német nyelven is ki kell függeszteni. (112)
- A tűzoltóság hívására alkalmas eszközt (telefon) a működés ideje alatt a helyszínen kell tartani.
- Minden üzlet, illetve megkezdett 100 m² után egy darab legalább 34A; 183B tűz oltására alkalmas, ellenőrzött tűzoltó készüléket (6kg-os porral oltó) a helyszínen kell tartani.
- Színpadok minden megkezdett 50 m² után egy darab legalább 34A; tűz oltására alkalmas, ellenőrzött tűzoltó készüléket a helyszínen kell tartani.
- Szabadtéri gépjármű tárolók, parkolók területén minden megkezdett 1000m² után 55A,233B, C tűz oltására alkalmas, ellenőrzött tűzoltó készüléket kell készenlétben tartani (2db 6kg-os porral oltó vagy 1db 12 kg-os porral oltó).
- 50 fő befogadóképesség felett a működés idejére a 30/1996 (XII.6.) BM rendelet szerinti tűzvédelmi szabályzatot kell készíteni melyet, jól látható helyen ki kell függeszteni.
- Az alkalmazottakat a munkába állás előtt tűzvédelmi oktatásban kell részesíteni, melyet dokumentálni kell.
- Azokban az esetekben, amikor a kereskedelmi egység területén kialakított villamos energia ellátás biztosítása villanyszerelő általi csatlakozással valósul meg, a kialakítás megfelelőségét igazoló szerelői nyilatkozatot helyszínen kell tartani.
- Gázpalackról üzemeltetett berendezések csak nyomáscsökkentő felszerelése mellett használhatók.
- Nyílt láng használatával járó tevékenység a Hungaroring Sport Zrt. tűzvédelmi szabályzatának, alkalomszerű tűzveszélyes tevékenységre vonatkozó rendelkezéseinek megfelelően, írásban kiadott engedély birtokában végezhető.

T Á J É K O Z T A T Ó

a FORMULA 1 Magyar Nagydíj rendezvényhez kapcsolódó, ideiglenesen kitelepülő, élelmiszert forgalmazó szolgáltatók számára

A Formula 1 Magyar Nagydíj rendezvényhez kapcsolódó, a résztvevők, látogatók által igénybe vehető vendéglátóhelyek, élelmiszer-forgalmazó helyek létesítésének, működtetésének közegészségügyi és élelmiszerbiztonsági követelményeire vonatkozóan a Pest Megyei Kormányhivatal Gödöllői Járási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztálya (továbbiakban: ÁEÜ Osztály) és a Pest Megyei Kormányhivatal Gödöllői Járási Hivatal Népegészségügyi Osztálya (továbbiakban: Népegészségügyi Osztály) az alábbi közös tájékoztatást adja.

Az alkalmi rendezvényeken történő árusítás feltételeit a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX.29.) kormányrendelet szabályozza, s ezen kívül a rendezvényeken élelmiszert forgalomba hozókra egyéb jogszabályok is vonatkoznak.

2021. július 1-től hatályát veszítette az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről szóló 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet.

Az élelmiszerek és az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak előállításáról és forgalomba hozataláról szóló 20/2021. (V. 17.) AM rendelet rendelkezik az alkalmi rendezvények bejelentéséről, és a rendezvényen élelmiszert forgalomba hozó élelmiszer vállalkozások nyilvántartásáról:

7. § (1) A rendezvényt annak szervezője (a továbbiakban: szervező) legalább 8 nappal a rendezvény kezdete előtt köteles bejelenteni a rendezvény helye szerint illetékes élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatalnak.

(2) A szervező nyilvántartást vezet a rendezvényen élelmiszert forgalomba hozó élelmiszer-vállalkozásokról, amely tartalmazza

a) természetes személy esetén az Éltv. 38. § (2) bekezdés c) pontja szerinti adatokat, valamint a FELIR-azonosítót,

b) jogi személy, valamint jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet esetén az Éltv. 38. § (2) bekezdés d) pontja szerinti adatokat, valamint a FELIR-azonosítót,

c) a forgalomba hozni kívánt élelmiszerek megnevezését és

d) a keltezést, a szervező aláírását (bélyegzőjét), valamint a résztvevők aláírását (bélyegzőjét).

(3) A szervezőnek a (2) bekezdés szerinti nyilvántartást naprakészen kell vezetnie, és azt a rendezvény időpontjában a rendezvény helyszínén kell tartania.

A kitelepülni szándékozó kistermelőkre a *kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről* szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet előírásai vonatkoznak.

Az alkalmi kitelepüléseken az alábbi előírások betartására hívjuk fel a figyelmet.

1. jogosultság, személyi feltételek

Rendezvényre csak olyan élelmiszer-vállalkozó/vállalkozás (a továbbiakban együtt vállalkozó) települhet ki, aki/amely engedélyezett vagy nyilvántartásba vett vállalkozást működtet, illetve regisztrált kistermelő. A vállalkozó a rendezvényen is csak az engedélyezett vagy nyilvántartásba vett tevékenységet végezheti, a kitelepüléshez ellenőrizhető bázishellyel kell rendelkeznie. A vállalkozó működési jogosultságát a helyszínen, ellenőrizhető módon kell, hogy igazolja.

A kistermelő nem állati eredetű alaptermék (ezek elsődleges termelésből származó termékek, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származó termékeket), mézet, méhészeti termékeket, élő halat, egyéb állati eredetű alaptermék (szarvasmarha, sertés, juh, kecske, strucc, emu húsnak kivételével) az általa megtermelt alaptermékkel előállított élelmiszert értékesíthet.

A kitelepülésen a helyszínen ellenőrizhető, érvényes egészségügyi könyvvel rendelkező, - kistermelő esetében orvosilag igazoltan megfelelő egészségi állapotú -, szakképzett, higiénés oktatásban (dokumentációt a helyszínen szükséges tartani) részesült személy végezhet munkát, munkavégzés közben világos színű munkaruhát kell viselnie, és be kell tartania a személyi higiéniára vonatkozó előírásokat.

2. a vendéglátó-, illetve élelmiszer-forgalmazó hely telepítése, kialakítása

Vendéglátó-, illetve élelmiszer-forgalmazó egység (sátor, pavilon, faház) por- és sármentes területen helyezhető el.

Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó hely elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete olyan legyen, hogy lehetővé tegye a megfelelő karbantartást, tisztítást és/vagy fertőtlenítést, és elegendő munkaterületet biztosítson minden művelet higiénikus elvégzéséhez.

A padló-, fal- és tárgyburkolatokat úgy kell kialakítani, hogy azok moshatóak, könnyen tisztíthatóak legyenek.

A vendéglátó-, illetve élelmiszer-forgalmazó helyen dolgozók részére biztosítani kell higiénikus kézmosáshoz és kézszáritáshoz szükséges eszközöket, higiénikus illemhelyet és öltözőhelyiséget.

3. a vendéglátó-, illetve élelmiszer-forgalmazó hely berendezése, felszereltsége

Az élelmiszer-vállalkozó és a rendezvény szervezője közötti szerződésben rögzíteni kell, hogy kinek (a szervező vagy a vállalkozó) a feladata a vendéglátó-, illetve élelmiszer-forgalmazó hely belső kialakítása, felszerelése, a különböző berendezések és felszerelési tárgyak, vízmelegítők, mosogató medencék, kézmosók, konyhatechnológiai eszközök (hűtők, sütők stb.) biztosítása.

4. közmű-ellátottság

A rendezvényen a kitelepülő élelmiszer-vállalkozók részére a végzendő tevékenység igényének megfelelő energia-szolgáltatást kell biztosítani.

A rendezvényen a kitelepülő élelmiszer-vállalkozók részére ivóvíz minőségű folyóvizet kell biztosítani. **Ha nincs lehetőség közvetlenül ivóvízvezetékre történő csatlakozásra, akkor kizárólag csomagolt élelmiszer értékesíthető.** Ebben az esetben is biztosítandó azonban **hideg-meleg folyóvizes kézmosó** (ejtőtartályos, hozzáférhetően felszerelve), és a szennyvíz zárt gyűjtése vagy elvezetése.

A kitelepülés kellő energia- és megfelelő ivóvízellátás mellett működhet. **Kimaradásuk, hiányuk esetén az üzemeltetést fel kell függeszteni.**

A rendezvény területén zárt hulladékgyűjtő edényeket kell kihelyezni és ürítésükről folyamatosan gondoskodni kell. A hulladékgyűjtés és szállítás módját bérelt terület esetén a szerződésben dokumentálni kell. Az élelmiszerekből származó veszélyes hulladékot az állategészségügyi és közegészségügyi előírások betartásával gyűjteni kell, annak elszállítását, megsemmisítését csak engedéllyel rendelkező vállalkozás végezheti.

5. élelmiszer-forgalmazási tevékenység

1. Az élelmiszerral érintkezésbe kerülő felületeknek összetételükben erre alkalmasnak, könnyen tisztíthatónak (simának, résmentesnek) és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie.

2. **Kizárólag engedélyezett/nyilvántartott élelmiszer-előállítótól, regisztrált kistermelőtől származó termékek értékesíthetők.** A forgalmazott termékek kötelező jelölésének meg kell felelni a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU rendelet és az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról szóló 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet előírásainak.

3. Az élelmiszereket rendszeresen felül kell vizsgálni fogyaszthatósági/minőségmegőrzési idő vonatkozásában. **Lejárt fogyaszthatósági/minőségmegőrzési idejű termék nem forgalmazható**, annak eltávolításáról és jogszabály szerinti megsemmisítéséről a lehető legrövidebb időn belül gondoskodni kell.

4. **A forgalmazott áruk nyomkövethetőségét a helyszínen számlákkal, szállítólevelekkel kell igazolni.**

5. A hűtőkapacitást úgy kell megválasztani mind a raktározás, mind a tárolás, értékesítés során, hogy a hűtve tárolandó áruk biztonságosan elhelyezhetők legyenek. Az előírt tárolási hőfokok (normál hűtőtér: 0-+5 °C; mélyhűtőtér: -18 °C alatt) ellenőrzése céljából a **hűtőberendezéseknek hőmérővel felszereltnek kell lenniük. A mért hőmérsékleteket a vállalkozó kitelepülésekre alkalmazott minőségbiztosítási rendszerében meghatározott időközönként regisztrálni (dokumentálni) kell.** Intézkedési tervet kell készíteni az esetleges eltérések esetére. Nem megfelelő (az előírtnál magasabb) tárolási hőmérséklet, vagy egyéb, az élelmiszer biztonságát – és így a fogyasztók egészségét – veszélyeztető hiányosság észlelése esetén haladéktalanul meg kell tenni a szükséges intézkedéseket (forgalmazás megszüntetése; elszállításig elkülönített, jelölt tárolás; hatáskörrel rendelkező hatóság értesítése, stb.).

6. Élelmiszerek darabolása, szeletelése, kimérése, csomagolása csak a megfelelő feltételek biztosításával (por- és cseppfertőzés veszélyétől védett munkaasztal, jelölt eszközök, jelölt vágóeszközök, megfelelő gépek, berendezések, eszközmosogatási, -fertőtlenítési lehetőség és szerek, engedélyezett csomagolóanyag stb.) végezhető.

7. A forgalmazott élelmiszereket az árusítás teljes időtartama alatt **szennyeződéstől, fertőződéstől (cseppfertőzéstől), minőségromlástól védeni kell.**

6. vendéglátó tevékenység

1. Az élelmiszerral érintkezésbe kerülő felületeknek összetételükben erre alkalmasnak, könnyen tisztíthatónak (simának, résmentesnek) és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie.

2. Készétel előállítása (sütés, főzés), szendvicskészítés az e célra kialakított és jól felszerelt építményben, pavilonban végezhető.
3. **Kizárólag tisztított, előkészített, konyhakész alapanyag használható fel.**
4. Engedélyezett előállítótól származó, fogyasztói kiszerelésű egyadagos készétel forgalmazható a jogszabályoknak megfelelő jelöléssel, ha a szállítás, tárolás során biztosítják a gyártó által előírt feltételeket, s a fogyasztás előtti melegítéshez a tárgyi feltételek biztosítottak.
5. A rendezvényre kitelepülés során az ételkészítés, kiszolgálás élelmiszerbiztonsági, közegészségügyi szabályait maradéktalanul be kell tartani. **Az élelmiszereket és italokat jellegüknek megfelelően kell tárolni és értékesíteni, védve szennyeződéstől, fertőződéstől.**
6. **Lejárt fogyaszthatósági/minőség megőrzési idejű, vagy minőségileg kifogásolt kész ételek nem forgalmazhatók,** illetve ilyen alapanyag nem használható fel az ételkészítés során. Az alapanyagok, forgalmazott áruk nyomonkövethetőségét a készítés helyszínén számlákkal, szállítólevelekkel kell igazolni.
7. Az előírt tárolási hőfok ellenőrzése céljából a hűtőberendezéseknek (normál hűtőtér: 0-+5 °C; mélyhűtőtér: -18 °C alatt) és melegen tartó pultoknak (+63 °C felett) hőmérővel felszereltnek kell lenniük. A hőmérsékletet a szállítás, ételkészítés, forgalmazás, tárolás (hűtő- és fagyasztó terekbe **kontrollhőmérőt kell kihelyezni**) ideje alatt szükség szerinti gyakorisággal mérni, **a méréseket ellenőrizhetően dokumentálni kell. A mérésekhez a helyszínen is biztosítani kell fertőtleníthető maghőmérőt.**
8. Amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása (+63°C fölött) vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, **azok az elkészítésüket követő 3 órán belül adhatók ki.** Az elkészítés időpontját (datum, óra-perc), a készített mennyiséget dokumentálni kell. (62/2011. (VI.30.) VM rendelet 19.§ (2))
9. Egyszerre, egy időben csak annyi fajta és olyan adagszámú étel készíthető, amelyek előállítása során az élelmiszerbiztonsági előírásokat be lehet tartani.
10. A készített és forgalmazott ételek, az élelmiszer biztonságát – így a fogyasztók egészségét – veszélyeztető hiányosság észlelése esetén haladéktalanul meg kell tenni a szükséges intézkedéseket (forgalmazás megszüntetése; elszállításig elkülönített, jelölt tárolás; hatáskörrel rendelkező hatóság értesítése stb.).
11. A készételek és italok kiszolgálásához **egyszerhasználatos edényzetet** kell biztosítani.

7. élelmiszer-szállítás

1. Az élelmiszer szállítására használt szállítójárműnek tisztának, jó állapotúnak kell lennie. A jármű belső rakterületének tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie.
2. Az élelmiszereket a szállítójárműben úgy kell elhelyezni és védeni, hogy a szennyeződés kockázata a legkisebbre csökkenjen.
3. Az élelmiszer-szállításra szolgáló járműnek alkalmasnak kell lennie arra, hogy az élelmiszereket megfelelő hőmérsékleten tartsa, valamint hogy lehetővé tegye e hőmérsékletek figyelemmel kísérését. A hűtve szállítandó áru hőmérsékletét a szállítás kezdetekor, majd az áru átvételekor is ellenőrizhető módon dokumentálni kell.

8. allergének

Az élelmiszer-vállalkozóknak pontos információkkal kell szolgálniuk a fogyasztók (vendégek) részére az általuk előállított ételek allergiát és/vagy intoleranciát okozó összetevőire vonatkozóan. Nem lehetséges, hogy az allergénekre/intoleranciára vonatkozó információkat kizárólag a fogyasztó kérésére adják meg, azok biztosítása kötelező. Fontos tudatában lenni, hogy a jogszabály mellékletében felsorolt allergén anyagok nemcsak közvetlen módon (például mustárt használunk a pácoláshoz, vagy diót keverünk a tésztához) kerülhetnek bele az ételekbe, hanem közvetetten is, amikor valamely összetett alapanyag (hozzávaló) tartalmazza az allergén anyag(oka)t (például fűszerkeverékben lévő zeller és mustár, burgonyapüré-pehely üzemi előállítása során használt tejpor és kén-dioxid stb.). Az ételek allergén tartalmáról történő tájékoztatásnak

- a vásárlást megelőzően kell történnie,
- a tájékoztatásnak könnyen elérhető formában kell rendelkezésre állnia,
- a tájékoztatás megadása nem járhat a fogyasztó számára többletköltséggel.

Az allergénekre/intoleranciát okozó anyagokra vonatkozó tájékoztatás megadható írásban vagy szóban. Elvileg minden kommunikációs eszköz engedélyezett, amely lehetővé teszi a fogyasztó megalapozott döntéshozatalát (címké, kísérő anyag, korszerű technológiai eszközök, verbális kommunikáció). Amennyiben egy létesítményen belül több helyen is történik értékesítés, úgy az allergén tájékoztatást külön-külön mindegyik árusítóhelyen biztosítani kell. (Forrás: NÉBIH – Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához)

Külön felhívjuk a figyelmet az alábbiakra

A vendéglátó-, illetve élelmiszer-forgalmazó helyeken **lehetőleg vírusölő hatással is rendelkező kézfertőtlenítő szert; mosogatás esetén kombinált hatású (zsírtalanító és fertőtlenítő) mosogatószerrel** kell biztosítani.

A felületeket, padozatot szükség szerint, de legalább naponta fertőtlenítő hatású szerrel takarítani kell.

A felhasznált vegyi anyagokat elkülönítetten kell tárolni. **A veszélyes keverékek biztonsági adatlapjait a helyszínen hozzáférhetően kell tárolni, a vegyi anyaggal végzett tevékenység bejelentésének igazolásával együtt.**

A kitelepült élelmiszer-forgalmazóknak az adott helyszínre és körülményekre vonatkozóan olyan önellenőrző rendszert (HACCP) kell kialakítani és működtetnie, amely lehetővé teszi a jó higiéniai gyakorlat megvalósítását. A HACCP dokumentációnak az adott kitelepülésnél/egységben megtalálhatónak kell lennie.

Az élelmiszer-higiénéről szóló 852/2004/EK rendelet I. fejezete 1. cikkének a) pontja kimondja:

„a) az élelmiszerbiztonság elsődleges felelősségét az élelmiszeripari vállalkozó viseli;”

Ha a rendezvény területén működő vendéglátó egységben fogyasztott, vagy élelmiszer-forgalmazó egységben vásárolt élelmiszer megbetegedést (megbetegedéseket) okoz, a szükséges intézkedések megtétele érdekében haladéktalanul értesítendő az egészségügyi hatóság (Népegészségügyi Osztály) és az élelmiszerbiztonsági hatóság (ÁEÜ Osztály).

FELIR

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 47/B. § alapján élelmiszerlánc-felügyelet alá tartozó tevékenységet végző személyeknek és vállalkozásoknak 2012-től élelmiszerlánc-felügyeleti díjat kell fizetniük.

A felügyeleti díj alá tartozó tevékenységnek minősül: *élelmiszer előállítás vagy forgalmazás, beleértve a vendéglátást és közétkeztetést.*

Hatósági ellenőrzések

A kitelepült élelmiszer-vállalkozásokat a területileg illetékes járási hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztályának és Népegészségügyi Osztályának szakemberei ellenőrizhetik:

- az Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztály élelmiszer-biztonsági, nyomon-követhetőségi, illetve az élelmiszerek jelölési kötelezettsége szempontjából.
- a Népegészségügyi Osztály a közegészségügyi (környezet- és település-egészségügy, élelmezés-egészségügy, táplálkozás-egészségügy, sugáregészségügy, kémiai biztonság, nemdohányzók védelméről szóló törvény betartása) megfelelés tekintetében.

Az ellenőrzést végzők kilétüket fényképes munkáltatói igazolvánnyal igazolják, az elvégzett ellenőrzésről és mintavételezésről jegyzőkönyvet (jogsértés hiányában feljegyzést) készítenek, amelynek egy példányát az ellenőrzöttnek átadják, vagy megküldik.

A kitelepült egységekben az üzemelés teljes időtartama alatt jelen kell lennie egy élelmiszer-biztonsági szaktudással rendelkező, azonnali intézkedésre feljogosított felelős személynek, aki az ellenőrzésen a vállalkozás képviselőjeként részt vesz, az ellenőrző hatóság munkáját segíti, megfelelő védőeszközöket biztosít az ellenőrzéshez, és az ellenőrzési jegyzőkönyvben nyilatkozatot tesz.

Jogszabálysértés esetén:

- a szabályszegés jellegétől függően az ÁEÜ Osztály a mulasztóval szemben közigazgatási eljárás vagy szabálysértési eljárás keretében jár el,

- elrendelhető a kifogásolt élelmiszer forgalomból való kivonása, megsemmisítése, illetve

- a tevékenység végzésének részleges vagy teljes felfüggesztése.

A fentiekén kívül a vállalkozókat és kistermelőket – saját hatáskörükben eljárva – további Hatóságok is ellenőrizhetik (pl. a Jegyző, mint kereskedelmi hatóság, a rendőrség, a NAV, a fogyasztóvédelmi hatóság, stb.).

Munkánkkal szeretnénk hozzájárulni a rendezvény sikeréhez, és megteremteni az Önök vállalkozásának közegészségügyi és élelmiszerbiztonságát, a vendégek ellátásának kulturált higiénés körülményeit.

Kérjük, működjön együtt velünk, a segítő szakembert keresse és találja meg munkatársainkban.

Kívánjuk, hogy vállalkozása sikeres, problémamentes legyen.

Elérhetőségeink a rendezvényt megelőző időszakban, valamint mobiltelefonon a rendezvény ideje alatt:

Pest Megyei Kormányhivatal Gödöllői Járási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztály	Pest Megyei Kormányhivatal Gödöllői Járási Hivatal Népegészségügyi Osztály
cím: 2100 Gödöllő, Kotlán S. u. 1. D. épület telefon: 06-28/512-465; mobiltelefon: 06-20/556-5405 e-mail: godollo-elelmiszer@pest.gov.hu	cím: 2100 Gödöllő, Ady Endre sétány 56. telefon, fax: 06-28-416-363 mobiltelefon: 06-20-242-4154, e-mail: godollo.nepegeszsegugy@pest.gov.hu

Gödöllő, 2021. július