

T Á J É K O Z T A T Ó

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

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

Az alkalmi rendezvényeken történő árusítás feltételeit a *kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről* szóló 210/2009. (IX.29.) kormányrendelet szabályozza, valamint ezen kívül a rendezvényeken *élelmiszer forgalomba hozókra* speciális, ágazati jogszabályok is vonatkoznak.

Az *élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről* szóló 57/2010. (V. 7.) FVM rendeletet, a **20/2021 (V.17) FVM** rendelet hatályon kívül helyezte.

A **20/2021 (V.17) FVM** rendelet 7.§. alapján

„(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 élelmiszer 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 az agrárminiszter [60/2023. \(XI. 15.\) AM rendelete](#) a kis mennyiségű, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és -értékesítés higiéniai feltételeiről szóló rendelet vonatkozó része érvényes.

Az alkalmi kitelepüléseken az alábbi előírások betartására hívom 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 alaptermékből előállított élelmiszer 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 higiéniaira vonatkozó előírásokat. A jelenlegi szabályozás alapján az egészségügyi kis-könyv érvényesítésének nem feltétele a tüdőszűrő vizsgálat (kivéve, ha az érvényességet megadó orvos ezt kéri).
A tüdőszűrő vizsgálat negatív eredményével nem helyettesíthető az egészségügyi kis-könyv.

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 folyóvízes 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 élelmiszer-előállítótól, regisztrált kistermelőtől származó termékek értékesíthetők. Előre csomagolt élelmiszerek magyar nyelvű jelölőcímkével ellátva forgalmazhatók.

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 nyomon-követhetőségét 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 biztonsággal 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 vágódeszkák, 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 élelmiszerrel 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 élelmiszer-biztonsági, közegészségügyi szabályait maradéktalanul be kell tartani. **Az élelmiszereket és italokat jellegüknek megfelelően kell tárolni és értékesíteni, védve szennyeződéstől, fertőződéstől.**

6. **Lejárt fogyaszthatósági/minőségmegőrzési idejű, vagy minőségileg kifogásolt kész ételek nem forgalmazhatók,** illetve ilyen alapanyag nem használható fel az ételkészítés során. Az alapanyagok, forgalmazott áruk nyomomonkövetetőségét 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 adhatóak ki.** Az elkészítés időpontját (dátum, 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 élelmiszer-biztonsági 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 hőmérsékletét 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.

Külön szeretnénk továbbá felhívni a figyelmet az alábbiakra.

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

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

A felhasznált vegyi anyagokat elkülönítetten kell tárolni. A szerek biztonsági adatlapját a helyszínen kell tartani, a vegyi anyag-bejelentés igazolásával együtt.

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

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

„a) az élelmiszer-biztonság 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 élelmiszer-biztonsági hatóság (ÁEÜ Osztály).

8. 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.*

9. hatósági ellenőrzések

A kitelepült élelmiszer-vállalkozásokat a Gödöllői Járási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztály és a Népegészségügyi Osztály szakemberei ellenőrizhetik:

- az ÉBÁO élelmiszer-biztonsági szempontból,
- a NEO a közegészségügyi (környezet- és település-egészségügy, ételmezés-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 5 munkanapon belül 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.

Itt szeretnénk felhívni a figyelmet arra, hogy azon kitelepülők akik több egységet is üzemeltetnek, gondoskodjanak arról, hogy minden egységben hozzáférhetőek legyenek a kötelező dokumentumok (pl. dolgozók érvényes egészségügyi kis-könyve, aláírt oktatási napló, engedélyek.....) akár fénymásolat, akár telefonon fénykép formájában, valamint egységenként legyen felelős személy.

Jogszabálysértés esetén:

- a szabályszegés jellegétől függően az ÉBÁO Osztály a mulasztóval szemben közigazgatási vagy szabálysértési eljárás keretében jár el,
- elrendelhető a kifogásolt élelmiszer forgalomból való kitiltása, megsemmisítése, illetve

- a tevékenység végzése részlegesen vagy teljesen felfüggeszthető
- figyelmeztetés, élelmiszer -ellenőrzési ill. élelmiszerlánc-felügyeleti bírság szankciók kiszabhatók

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.).

Együttműködését köszönjük.

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, 2026. 07.09.