

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.

Ezek közül kiemelten felhívjuk a kitelepülni szándékozók figyelmét a 2010. július 1-étől hatályos, az *élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről szóló 57/2010. (V. 7.) FVM rendeletre*, amely külön kötelezettségeket ír elő mind a szervezők, mind az élelmiszert forgalomba hozók számára.

A rendezvényt annak szervezője legalább 5 munkanappal a rendezvény kezdete előtt köteles bejelenteni a rendezvény helye szerint illetékes járás élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi osztálya, és köteles a rendezvény helyszínén megtekinthető, naprakész nyilvántartást vezetni a rendezvényen élelmiszert forgalomba hozókról. A nyilvántartás kötelező adattartamának leírását az 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet 4. melléklete tartalmazza.

A rendelet előírja, hogy

FRISS HÚS
FRISS HALÁSZATI TERMÉK, AZ ÉLŐ HAL KIVÉTELÉVEL
NYERSTEJ
HŰTÉST IGÉNYLŐ TEJ ÉS TEJTERMÉK
VENDÉGLÁTÓIPARI TERMÉK, AZ ITALOK KIVÉTELÉVEL
AZON HŰTÉST IGÉNYLŐ CUKRASZATI KÉSZÍTMÉNYEK, AMELYEK FORGALOMBA HOZATALA AZ ELŐÁLLÍTÁS HELYÉN, ILLETVE HÁZHOZSZÁLLÍTÁSSAL TÖRTÉNIK, A VÉGSŐ FOGYASZTÓ RÉSZÉRE
BÉKACOMB, ÉLŐ KAGYLO, ÉLŐ TŰSKÉSBÖRŰ, TENGERI CSIGA

forgalomba hozatalához, a rendezvényen külön engedély szükséges.

Az engedélyt a vállalkozás telephelye szerint illetékes ÁEÜ Osztály adja ki. Az engedély nem díjköteles.

Azok az élelmiszeripari vállalkozók, akik **már rendelkeznek ún. külön engedéllyel** és a határozatban szerepel, hogy alkalmi rendezvényen is részt vehetnek, **azoknak kizárólag a rendezvény főszervezőjével** kell szerződést kötniük, az ÁEÜ Osztálya felé további bejelentési kötelezettségük nincs.

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 hívom fel a figyelmet.

1. jogosultság, személyi feltételek

Rendezvényre csak olyan élelmiszer-vállalkozó/vállalkozás (a továbbiakban: 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(működési engedély, amennyiben szükséges külön engedély határozat, kistermelői igazolvány).

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

A kitelepülésen a helyszínen ellenőrizhető, érvényes egészségügyi könyvvel rendelkező, - kistermelő esetében orvosilag igazoltan megfelelő egészségi állapotú -, szakképzett, higiénés oktatásban részesült személy végezhet munkát (melyről a dokumentációt az ellenőrzés helyszínén be kell tudni mutatni) , munkavégzés közben tiszta munkaruhát kell viselnie, és be kell tartania a személyi higiénéjára 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, 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. **Mely történhet ivóvízvezetékre történő csatlakozással, ennek hiányában megfelelő közmű pótló eszközökkel** (pl. ejtőtartályos, hozzáférhetően felszerelve). **Ezek hiányában kizárólag csomagolt élelmiszer értékesíthető!** Minden esetben biztosítandó **hideg-meleg folyóvizes kézmosó**¹ (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.

¹ Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal: Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához 5.3. fejezet: Mozgó árusítás és/vagy ideiglenesen előállító- és forgalmazó helyekre vonatkozó követelmények 2013.

5. élelmiszer-forgalmazási tevékenység

1. Az élelmiszerrel 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 jelölécímkével 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 nyomomonkövethetőségét 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; elszállítási 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 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 kiszerelesű 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/minőségmegőrzési idejű, vagy minőségileg kifogásolt kész ételek nem forgalmazhatók,** illetve ilyen alapanyag nem használható fel az ételkészítés során. Az alapanyagok, forgalmazott áruk nyomomonkövethetőségét 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 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 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, mosogató esetén kombinált hatású (zsírtalanító és fertőtlenítő) mosogatószert kell biztosítani -amennyiben nem egyszerhasználatos edényzetből történik a kiszolgálás.**

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 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).

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 az ÁEÜ Osztály és a Népegészségügyi Osztály szakemberei ellenőrizhetik:

- az ÁEÜ Osztály élelmiszerbiztonsági szempontból,
- a Népegészségügyi Osztály 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 képviselőjében 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 vagy szabálysértési eljárás keretében jár el,
- elrendelhető a **kifogásolt élelmiszer forgalomból való kitiltása, megsemmisítése**, illetve
- a **tevékenység végzése részlegesen vagy teljesen felfüggeszthető.**

A fentiekén kívül a vállalkozókat és kistermelőket – saját hatáskörükben eljárva – további Hatóságok is ellenőrizhetik (pl. a Jégző, 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; fax: 06-28/512-466 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, 2017. június 28.