

## **80/1999. (XII. 28.) GM-EüM-FVM együttes rendelet**

### **a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás és -forgalmazás feltételeiről**

Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény (a továbbiakban: Étv.) 27. §-ának (6) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján a következőket rendeljük el:

**1. §** A rendelet hatálya a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállító és -forgalmazó tevékenységet folytató gazdálkodó szervezetekre [Polgári Törvénykönyv 685. § c) pont], természetes és jogi személyekre, továbbá a jogi személyiséggel nem rendelkező szervezetekre (a továbbiakban: vendéglátó, közétkeztető) terjed ki.

**2. §** (1) E rendelet alkalmazásában

a) vendéglátás: vendéglátó-termékek készítése és eladása helyben, valamint kiszállítás útján fogyasztóknak, felhasználóknak, viszonteladóknak;

b) közétkeztetés: az üdülőkben, a szociális és egészségügyi intézményekben történő étkeztetés, a munkahelyi, a gyermek- és diákétkeztetés, ideértve az egész napon át lakóhelyeiktől távollévők teljes napi ellátását;

c) vendéglátó-termék: a vendéglátó és a közétkeztetési tevékenység során előállított étel, ital (alkoholtartalmú és alkoholmentes), cukrászati és hidegkonyhai készítmény, amit az előállítás helyén, ideiglenes árusítóhelyen (pl. kitelepülésen), illetve tálalókonyhán, vagy házhoz szállítással értékesítenek. Vendéglátó-terméknek minősülnek ezen kívül azok a cukrászati és hidegkonyhai készítmények is, amelyeket üzletbe kiszállítva értékesítenek;

d) étel: élelmiszer-nyersanyagokból, szükség szerinti élelmiszer adalékanyagok hozzáadásával, konyhatechnológiai alap (főzés, párolás, sütés) és/vagy kiegészítő műveletek (sűrítés, lazítás, ízesítés, fűszerezés, formázás, hűtés, melegítés, adagolás stb.), vagy azok részműveletei útján közvetlen fogyasztásra készített vagy előkészített vendéglátó-termék, beleértve a különleges táplálkozási igényeket kielégítő vendéglátó-termékeket is. Nem tartoznak az ételek közé a fogyasztói csomagolásban forgalomba hozott tartósított félkész és készételek;

e) cukrászati készítmény: élelmiszer-nyersanyagokból, szükség szerinti élelmiszer adalékanyagok hozzáadásával, cukrászati technológiával előállított félkész és késztermék, ideértve a vendéglátás keretében előállított fagylaltot is;

f) fagylalt:

- a gyártás során pasztörözött alapléből zamatosító anyagok és élelmiszer adalékanyagok hozzáadásával, vagy
- hideg eljárással, vagy
- valamennyi nyersanyag hozzáadása után pasztörözött léből készült folyékony fagylaltból speciális

fagyasztó technológiával előállított termék, továbbá egyéb fagylalt jellegű készítmény (pl. parfé);

g) ételnyersanyag: a vendéglátó-termék előállításához szükséges növényi, állati, illetve ásványi eredetű termék, ideértve a félkész és késztermékeket, az ivóvizet és az ásványvizeket is;

h) különleges táplálkozási igényeket kielégítő vendéglátó-termék: a vendéglátás és a közétkeztetés keretében előállított olyan vendéglátó-termék, amely speciális összetétele, illetve különleges készítési eljárása miatt különbözik az általános vendéglátó-terméktől, olyan személyek igényeit elégíti ki, akik egészségi állapotuk és életkoruk miatt az általánostól eltérő vendéglátó-terméket igényelnek;

i) hidegkonyhai készítmény: tojás, hús, belsőség, tészta, zöldség, gyümölcs, hidegvérű állat felhasználásával konyhatechnológiai úton (főzés, párolás, sütés) készített, lehűtés után felmelegítés nélkül fogyasztható termék.

(2) A rendeletben használt, de az ebben a §-ban meg nem határozott fogalmakat az Étv. szerint kell értelmezni. **3. §** (1) Vendéglátó és közétkeztetési tevékenység folytatására, vendéglátó-termék előállítására szolgáló üzletre, közétkeztető helyre, annak létesítésére, bővítésére vonatkozó közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai és kereskedelmi feltételeket külön jogszabályok tartalmazzák. A vendéglátó és közétkeztetési tevékenység során előállított termékek minőségéért a vendéglátó, közétkeztető felel.

(2) Vendéglátásban, közétkeztetésben, valamint cukrászati és hidegkonyhai termékek előállítása során a vendéglátónak, közétkeztetőnek saját minőségbiztosítási rendszert kell működtetnie a biológiai, a kémiai és a fizikai veszélyhelyzetek megelőzését szolgáló "Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP)" rendszernek a Magyar Élelmiszerkönyvben (a továbbiakban: MÉ) meghatározott előírásai szerint.

**4. §** (1) A vendéglátó, közétkeztető - az élő állatok beszerzésére és vágására vonatkozó szabályok betartásával - közfogyasztásra levághat baromfit és házinyulat, és azokat a várható felhasználás szerinti adagokban - a külön jogszabályban előírtak betartása mellett - lefagyaszthatja és tárolhatja.

(2) A vendéglátó, közétkeztető melegkonyhás üzletében (ideértve a grillkonyhát is), vagy a vendéglátó-termék előállítási helyén, a húselőkészítőben hurkát és kolbászt állíthat elő és azt vendéglátó-termékként értékesítheti.

(3) A vendéglátó, közétkeztető köteles a hús (ideértve a halat és a vadat is) felhasználása és forgalomba hozatala során a külön jogszabályokban meghatározott közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai és állat-egészségügyi rendelkezéseket betartani.

(4) A megfelelő előkészítő helyiségekkel, valamint fagyasztó- és fagyasztva tároló berendezésekkel rendelkező vendéglátó, közétkeztető a várható felhasználás szerint adagolva és csomagolva lefagyasztat friss tökehúst, belsőségeket és halat.

(5) A csomagoláson fel kell tüntetni az élelmiszer-nyersanyag megnevezését és a lefagyasztás időpontját. A felengedett élelmiszer-nyersanyagot tovább tárolni, vagy újból lefagyasztani tilos. (6) Darálthús és húskészítmény lefagyasztása tilos.

(7) A vendéglátó, közétkeztető saját termékei előállításához szükséges mennyiségben zöldséget, gyümölcsöt tartósíthat a külön jogszabályokban meghatározott előírások betartásával.

**5. §** (1) Vendéglátó-terméket értékesíteni, továbbá az előállítás helyéről továbbforgalmazásra elszállítani csak akkor lehet, ha a termék a minőségi és a közegészségügyi követelményeknek megfelel. Ennek tanúsítása az előállító vendéglátó, közétkeztető kötelessége.

(2) A vendéglátó-termékek csomagolásán a 16. §-ban meghatározott jelölés egyben a megfelelőség tanúsítását is jelenti.

**6. §** (1) A vendéglátónak, közétkeztetőnek a cukrászati és hidegkonyhai készítmények minőségmegőrzési idejét a termékhez felhasznált legrövidebb minőségmegőrzési idejű alapanyag alapján kell megállapítani. (2) Olyan terméket, amelynek minőségmegőrzési ideje lejárt, forgalomba hozni, ételnyersanyagként felhasználni tilos.

**7. §** A korszerű és egészséges táplálkozás követelményeit kielégítő, a hagyományostól eltérő termékekről a vendéglátónak, közétkeztetőnek a fogyasztókat tájékoztatnia kell.

**8. §** (1) A különleges táplálkozási igényeket kielégítő vendéglátó-terméket csak engedély alapján szabad előállítani.

(2) A különleges táplálkozási igényeket kielégítő vendéglátó-termék előállítására vonatkozó engedély iránti kérelmet a Fodor József Országos Közegészségügyi Központ Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézetéhez (a továbbiakban: OÉTI) kell benyújtani.

(3) A (2) bekezdés szerinti kérelemhez csatolni kell:

a) annak leírását, hogy a készítmény milyen különleges táplálkozási igényt kielégítő étrend céljait szolgálja,

b) a termék összetételét az összes felhasznált anyag minőségének jelölésével,

c) az előállítás leírását,

d) az előállítás során alkalmazott ellenőrző módszerek ismertetését,

e) a vizsgálathoz szükséges mintát (pl. adag),

f) a csomagolásra felhasználni kívánt anyagból az anyag minőségi jellemzőit, továbbá a csomagolás módjának leírását és a címke szövegének tervezetét,

g) az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvos Szolgálat (a továbbiakban: ÁNTSZ) előállítás helye szerint illetékes városi, fővárosi kerületi intézete (a továbbiakban együtt: városi intézet) állásfoglalását, hogy az előállítás közegészségügyi feltételei biztosítottak.

(4) A különleges táplálkozási igényeket kielégítő vendéglátó-termék előállítását az OÉTI engedélyezi és annak alapján törzskönyvezi. Az engedélyezett termékek jegyzékét a Gazdasági Minisztérium, valamint az Egészségügyi Minisztérium hivatalos lapjában is közzé kell tenni.

**9. §** A különleges táplálkozási igényeket kielégítő vendéglátó és közétkeztetés az ÁNTSZ városi intézetének arra vonatkozó engedélyével folytatható. Ezen igényeket kielégítő étkeztetés esetén a 2. számú melléklet "A" táblázatában foglaltak az irányadók.

**10. §** (1) A vendéglátó-termékek összetételére, csomagolására vonatkozó adatokról, az előállítás helyén, a minőség-ellenőrzés céljára is alkalmas módon, termékenként nyilvántartást kell vezetni.

(2) A nyilvántartás tartalmazza:

- a) az előállító nevét,
  - b) a vendéglátó-termék megnevezését,
  - c) a kalkuláció készítésének időpontját,
  - d) az egységnyi termékhez felhasznált ételnyersanyag megnevezését és mennyiségét (az ételek termékösszetételét - a szakmai sajátosságok figyelembevételével - 10 adagra, a közétkeztetésben 100 adagra, illetve cukrászati készítményeknél formára, darabra kell nyilvántartani),
  - e) a termékhez felhasznált élelmiszer adalékanyagok megnevezését és mennyiségét,
  - f) a csomagolás esetén a csomagolóanyag megnevezését, az egységnyi termék csomagolásához felhasznált mennyiséget,
  - g) az előcsomagolt termékeknel a minőségmegőrzés időtartamát, és szükség szerint a minőség megőrzése szempontjából fontos tárolási hőmérsékletet,
  - h) a tömegre értékesített vendéglátó-termékeknel a felhasznált ételnyersanyagok bruttó tömegét, valamint az előállítás során keletkező átlagos súlyvesztéseket és a késztermék nettó tömegét.
- (3) A (2) bekezdésben meghatározott adatokban bekövetkező bármely változást a nyilvántartáson át kell vezetni.

(4) Amennyiben a termék előállítását megszüntetik, a nyilvántartást a megszüntetéstől számított 2 évig meg kell őrizni.

**11. §** Vendéglátó-terméket kizárólag a 10. §-ban meghatározott nyilvántartásban foglaltak alapján szabad előállítani.

**12. §** Vendéglátó-termék közvetlen hűtésére csak ivóvíz minőségű vízből előállított jég használható fel. Az italok felszolgálásakor jeget kizárólag az erre a célra rendszeresített tárolóedényben szabad a vendégnek átadni, azt kézzel érinteni nem szabad.

**13. §** (1) A gyorsan romló cukrászati és hidegkonyhai készítmények csak hűtőtérben tárolhatók és csak onnan hozhatók forgalomba.

(2) Az (1) bekezdésben meghatározott készítmények csak a hűtőlánc megtartásával szállíthatók, ennek hiányában csak az előállítás helyéhez közvetlenül csatlakozó, illetve ugyanazon épületben lévő üzletben hozhatók forgalomba.

**14. §** (1) Vendéglátó-termékek szállításakor, tárolásakor biztosítani kell, hogy azokat minőségcsökkenés, sérülés és szennyeződés ne érje. A szállítás csak a közegészségügyi követelményeket kielégítő zárt edényzetben, az Étv. 17. §-ban meghatározott feltételeket kielégítő csomagolásban történhet. A kísérőjegyen tanúsítani kell a gyártás és a minőségmegőrzés idejét.

(2) Vendéglátó-termék szállítására csak tiszta, szagtalan, szennyeződéstől és fertőző anyagoktól mentes, könnyen tisztítható, fertőtleníthető szállítóeszközt, járművet, szállítótartályt szabad használni, amely alkalmas a vendéglátó-termék minőségének és állagának megővására.

(3) A vendéglátó-termék minőségének megőrzéséhez szükséges követelményeket a vendég, illetve a viszonteladó részére történő eladásig az előállítás valamennyi szakaszában biztosítani kell. Az előállítási, készlettartási körülményeket, azoknak a vendéglátó-termékre gyakorolt hatását a vendéglátók, közétkeztetők rendszeresen kötelesek ellenőrizni.

(4) Vendéglátó-termék egyedi kiszállítását az ÁNTSZ városi intézetének engedélyével szabad végezni. **15. §** A forgalmazás során is meg kell tartani a vendéglátótermékek csomagolásán feltüntetett, minőséget befolyásoló, tárolásra vonatkozó előírásokat.

**16. § (1)** Az élelmiszer-kereskedelmi forgalmazást elősegítő csomagoláson jól láthatóan és közérthetően fel kell tüntetni a termék:

- a) megnevezését,
- b) mennyiségét (nettó tömeg, db, térfogat),
- c) fogyasztói árát az árak feltüntetésére vonatkozó rendelkezések szerint,
- d) minőségmegőrzési időtartamának lejáratát napját a következők szerint:

"minőségét megőrzi: .... dátum", vagy

"minőségét megőrzi: ....." (utalás a dátum feltüntetés helyére),

e) a fokozott közegészségügyi veszélyforrást jelentő, az összetételük miatt (állati eredetű élelmiszer, gomba stb., illetve ezeket tartalmazó) mikrobiológiai, vagy más okból gyorsan romló, ezért a minőségük megőrzéséhez 0-10 °C közötti tárolási hőmérsékletet igénylő élelmiszerek esetében a "minőségét megőrzi" felirat és dátum helyett a "fogyasztható" felirat és a hónap, nap megjelölésével a dátumot, f) a tárolási hőmérsékletét, amennyiben az a minőségmegőrzés, fogyaszthatóság szempontjából lényeges.

(2) A helyszíni eladáskor történő csomagolás kivételével minden csomagoláson fel kell tüntetni az előállító nevét és telephelyét is.

(3) Különleges táplálkozási igényeket kielégítő vendéglátó-termékek csomagolásán az (1) és (2) bekezdésben meghatározott adatokon kívül az előállítási engedély számát és az engedélyben meghatározott jelölést is fel kell tüntetni.

**17. § (1)** A fagylalt előállítására, valamint a fagylalt és a jégkrém vendéglátói és közétkeztetési forgalmazására vonatkozó előírásokat e rendelet 1. számú melléklete tartalmazza. A jégkrém előállítására külön jogszabály rendelkezései az irányadók.

(2) A fagylalt előállítására, forgalmazására szolgáló helyiség kialakításához az ÁNTSZ városi intézetének hozzájárulása szükséges.

(3) Különleges táplálkozási igényeket kielégítő fagylalt csak külön engedéllyel állítható elő.

(4) Az e rendelet előírásaitól eltérő, a higiénés biztonságot nem veszélyeztető új technológiát csak az OÉTI engedélyezheti.

**18. § (1)** A fagylalt előállításáról fagylaltkönyvet kell vezetni a fagylalt megnevezése, mennyisége feljegyzésével és az alkalmazott technológiától függően fel kell tüntetni:

- a) az alaplé, illetve a nyersanyagokból összeállított folyékony fagylalt hőkezelésének kezdési és befejezési időpontját (nap, óra), módját (hőfok, időtartam), a kiszállítás időpontját,
- b) a fagylalt félkész termék csomagolásán lévő adatok mellett a bekeverés időpontját (nap, óra),
- c) a fagyasztás megkezdésének időpontját.

(2) A fagylaltkönyvet a fagylalt fogyaszthatósági, illetve minőségmegőrzési idejének lejártá után harminc napig meg kell őrizni.

**19. § (1)** A fagylaltot a lefagyasztástól, a mélyhűtött fagylaltot és az adagolva árusítandó jégkrémet az adagolópultba helyezéstől számított 72 órán át szabad kiszolgálni. Ennél hosszabb időtartamot csak táplálkozás-egészségügyi szakértő által ellenőrzött tárolási kísérlet alapján szabad megállapítani.

(2) A mélyhűtött fagylalt és a kanállal adagolható jégkrém értékesítésénél fagylaltforgalmi naplót kell vezetni, amelyben fel kell tüntetni a fagylalt megnevezését, minőségmegőrzési időtartamának lejáratát, a pultba helyezés időpontját (nap, óra) és a tégely azonosító jelét.

(3) Részben vagy egészben felolvasztott fagylaltot újrafagyasztani és kiszolgálni tilos. Tilos kiszolgálni olyan fagylaltot is, amelynek minőségmegőrzési időtartama lejárt.

**20. §** A külön jogszabályban meghatározott ellenőrző szervek a vendéglátó-termékek és élelmiszerek forgalomba hozatalának megtiltásakor kötelesek félre nem érthető módon megjelölni azt a terméket, amelynél a minőségi kifogást megállapították. Az ellenőrző szervek erről a vendéglátót, közétkeztetőt kötelesek írásban értesíteni. A minőségileg kifogásolt vendéglátó-terméket, az ellenőri megállapítástól kezdődően forgalomba hozni, értékesíteni, ételnyersanyagként felhasználni tilos.

**21. § (1)** A közétkeztetésre vonatkozó energia-tápanyagbeviteli, illetve élelmiszer-nyersanyag felhasználási ajánlásokat - a hivatásos és hadköteles katonák közétkeztetését kivéve - e rendelet 2. számú melléklete tartalmazza.

A hivatásos és hadköteles katonák - e rendeletről eltérő - energia- és tápanyagbeviteli, illetve élelmiszer-felhasználási szabályait külön jogszabály állapítja meg.

(2) A közétkeztetésnél és annak ellenőrzésekor a korcsoportonként megadott napi energia- és tápanyagbevitel ajánlott értékeit, valamint az egésznapos étkeztetéshez, a napi háromszori étkeztetéshez és a csak ebéd szolgáltatáshoz megadott (1 főre 10 ételmezési napra vonatkozóan) a 2. számú melléklet "A", "B", "C" és "D" táblázat szerinti élelmiszer-felhasználási ajánlásokat, javaslatokat kell figyelembe venni.

**22. § (1)** Vendéglátó-termékkel, ételnyersanyaggal, illetve élelmiszerekkel közvetlenül érintkező tevékenységet - a szállítást is ideértve - vendéglátó, közétkeztető csak akkor folytathat, illetőleg dolgozó ilyen munkakörben csak akkor foglalkoztatható, ha megfelel a munkaköri szakmai-, illetve személyi higiénés alkalmassági orvosi vizsgálatról és véleményezésről szóló jogszabály előírásainak.

(2) Az (1) bekezdésben foglaltak betartásáért, ellenőrzéséért a vendéglátó, közétkeztető a felelős.

23. § Amennyiben a vendéglátó, közétkeztető vagy felelős alkalmazottja arról szerez tudomást, hogy az általa előállított vagy forgalmazott termék elfogyasztása következtében megbetegedés történt, vagy annak gyanúja merült fel, a termék előállítását és kiszolgáltatását azonnal be kell szüntetnie és a meglévő készlet megőrzése mellett haladéktalanul értesítenie kell az ÁNTSZ városi intézetét.

24. § (1) A vendéglátó-termék előállításában, forgalmazásában résztvevőknek - a szakirányú végzettséggel, illetve szakképesítéssel rendelkezők kivételével - a munkába lépést követő harminc napon belül a 3. számú melléklet szerinti közegészségügyi, étel-miszer-higiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi minimumvizsgát kell tenniük, és ötévenként továbbképzésen kell részt venniük.

(2) Az oktatás- és vizsgaszervezés költségeit a munkáltató viseli.

(3) A minimumvizsga lebonyolításáról és a továbbképzésről az ÁNTSZ gondoskodik.

(4) Az (1) bekezdés alapján vizsgára kötelezetteket tevékenységük megkezdése előtt ki kell oktatni a munkakörükkel kapcsolatos higiénés alapismeretekre. Az oktatásról a vendéglátó, közétkeztető gondoskodik, amelyről köteles nyilvántartást vezetni.

25. § A vendéglátásban és az étel-miszer-kereskedelemben dolgozók szakképesítéséről külön jogszabály rendelkezik.

26. § A közétkeztetést irányító ételmezésvezetőnek szakirányú végzettséggel kell rendelkeznie. Az ételmezésvezetői szakképesítés megszerzésének költségei a munkaadót terhelik.

27. § (1) Ez a rendelet a 3. § (2) bekezdése és a 26. § kivételével a kihirdetését követő 90. napon lép hatályba. Egyidejűleg hatályát veszti az étel-miszerekről szóló 1976. évi IV. törvény végrehajtásáról szóló 7/1988. (VI. 30.) KeM-SzEM együttes rendelet, a fagyalt előállításának és forgalomba hozatalának közegészségügyi szabályairól szóló 1/1983. (II. 1.) EüM-BkM együttes rendelet, valamint az étel-miszer-ellátás körében dolgozók egészségügyi oktatásáról szóló 8200-2/1953. (Eü. K. 7.) EüM utasítás közétkeztetésre vonatkozó rendelkezései.

(2) A rendelet 26. §-ában foglaltakat 2001. július 1-jétől kell alkalmazni.

(3) A rendelet 3. §-ának (2) bekezdésében foglaltakat 2002. január 1-jétől kell alkalmazni.