Útmutató a kistermelői élelmiszer-előállítás és értékesítés jó higiéniai gyakorlatához

(A falusi vendégasztal szolgáltatás kivételével)

A Higiéniai Munkacsoport által tárgyalt útmutató
a 2017. június 29-én hatályos jogszabályokat tükrözi

Az Útmutató létrejöttét támogatták:

- Az Ökotárs Alapítvány adományi programja PP 2521 számú ”Civil szervezetek együttműködése a kisléptékű élelmiszer-előállítók érdekképviseletéért” című pályázati támogatás segítségével,
- Accenture, ”Képességek a sikerért” 2010. pályázati program keretében.

Az Útmutató, a Szövetség az Élő Tiszáért Egyesület, majd 2014-től a Kisléptékű Termékelőállítók és Szolgáltatók Országos Érdekképviseletének Egyesülete közreműködésével lett beterjesztve a Higiéniai Bizottság részére

Útmutató a kistermelői élelmiszer-előállítás és értékesítés jó higiéniai gyakorlatához

(A falusi vendégasztal szolgáltatás kivételével)

A Higiéniai Munkacsoport által tárgyalt útmutató a 2017. június 29-én hatályos jogszabályokat tükrözi

Dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár
a Higiéniai Munkacsoport elnöke

Szerzők:
Csarnai Erzsébet: okleveles élelmiszeripari üzemmérnök, okleveles tartósítóipari mérnök, élelmiszeripari szaktanácsadó egyéni vállalkozóként: HACCP rendszerépítés (szeszfőzés, sertéstartás, vágóhíd, húsbolt, pékség, sörfőzés, húsfeldolgozás, élelmiszer-csomagolás, ételízesítő-előállítás). A Biokontroll Hungária Kft. munkatársa.

Sztankovánszkiné dr. Barta Gabriella: élelmiszer minőségfejlesztő okleveles szakmérnök, élelmiszer-higiénikus szakállatorvos, hatósági főállatorvos laboratóriumvezető.

dr. Szalay Orsolya, dr. Hosoff Anita, Kolbl Nándorné, Máté Júlia és Steinerné Bertalan Gabriella (NÉBIH).
Szegedyné Fricz Ágnes és Kuti Beatrix (FM).

Szabadkai Andrea: Szövetség az Élő Tiszáért Egyesület, elnökségi tag, Kisléptékű termék-előállítók és Szolgáltatók Országos Érdekképviseletének Egyesület elnöke.

Az anyag szakmai elemeinek forrása több esetben az Útmutató a Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniai Gyakorlatához

Közreműködésüket ezúton is köszönjük.

.

Tartalomjegyzék

I. Bevezetés 4
I. 1. Az útmutató használata 5
II. Jogszabályi alapok 6
III. Érvényességi kör 8
III.1. Mennyiségi korlát 8
IV. Nyilvántartások, igazolások 17
IV.1. Egészségügyi (személyi higiénés) alkalmasság 17
IV.2. Kistermelői regisztráció, őstermelői igazolvány 17
IV.3. A kereskedelmi tevékenység bejelentésének igazolása 17
IV.3.1. Párlat, pálinka piaci értékesítésének bejelentése, szabályai 17
IV.4. Agrárkamarai nyilvántartás 18
IV.5. Nyilvántartás az előállított termékek mennyiségéről, az előállítás idejéről, az értékesített mennyiségről és az értékesítés helyéről 18
IV.6. Hatósági állatorvosi bizonyítvány 18
IV.7. Hússzállítási igazolás, húsbélyegző 19
IV.8. További nyilvántartások 19
IV.9. Gombavizsgálati igazolás 19
IV.10. Gyűjtött növények, gyógynövények 20
IV.11. Hal, halból készített termék 21
IV.12. Adatlap 21
IV.13. Szerződések 21
V. Jelölések, címkézések 22
V.1. Csomagolatlan élelmiszer 22
V.2. Csomagolt élelmiszer 22
V.3. Tojás 26
V.4. Tej, tejtermék jelölése 26
V.5. Önkéntes megkülönböztető megjelölések 26
A) „Magyar termék” 26
B) „Hazai termék” 27
C) „Hazai feldolgozású termék” 27
D) Az átlagosnál jobb minőségi fokozatra vagy különleges minőségi tulajdonságra utaló állítások 27
E) Kézzel történő előállításra vagy a nem iparszerű eljárás alkalmazására utaló állítás 27
VI. Felelősség és kötelezettség 28
VII. Jó higiéniai gyakorlat 29
VII.1. Az infrastruktúrára és a berendezésekre vonatkozó követelmények 29
VII.1.1. Épületek és berendezések 29
VII.1.2. Szellőzés 29
VII.1.3. Világítás 29
VII.1.4. Padló és falfelület 30
VII.1.5. Mennyezet vagy tető 30
VII.1.6. Ablakok és ajtók 30
VII.1.7. Szennyvízelvezető 30
VII.1.8. Élelmiszerekkel érintkező eszközök 30
VII.1.9. Munkaeszközök 31
VII.1.10. Tisztító- és fertőtlenítőszerek 31
VII.1.11. Füstölő, üst, aszaló, kemence, pince, kamra, verem, padlás, szín 31
VII.1.12. Ivóvízellátás 31
VII. 2. A nyersanyagra és az élelmiszer-készítés műveleteire vonatkozó követelmények 32
VII.2.1. Raktározás, tárolás 33

VII.2.2. Előkészítés ... 36
VII.2.3. Pácolás ... 37
VII.2.4. Hőkezelés ... 38
VIII. Higiéniai eljárások – tisztítás és fertőtlenítés ... 39
VIII.1. A megfelelő tisztító-fertőtlenítő hatás ... 39
VIII.2. A takarítás műveletei ... 40
IX. Az élelmiszerek szállítására vonatkozó előírások ... 41
X. Hulladék, melléktermék kezelése ... 42
XI. Kártevők elleni védekezés ... 43
XII. Élelmiszer-előállítást és -értékesítést végző személyek egészsége ... 44
XII.1. Személyi higiénia ... 44
XIII. Élelmiszerben rejlő veszélyek ... 45
I. Melléklet: higiéniai tudnivalók ... 47
1. Személyi higiénia ... 47
2. Az élelmiszer-előállítás higiéniája ... 48
3. Kártevők elleni védekezés ... 49
II. Melléklet: nyilvántartásminták ... 50
1. a) Hűtött légterek hőmérséklet-eltérésének igazolása ... 50
1. b) Hűtési lánc fenntartási terv ... 51
2. Takarmány-adalékanyag felhasználásának nyilvántartása (méhtartás esetén nem szükséges) . 52
3. Állatgyógyászati készítmény felhasználásának nyilvántartása ... 53
4. Növényvédőszer-felhasználás nyilvántartása ... 54
5. Termelési nyilvántartás (alaptermék) ... 56
6. Előállítási nyilvántartás(feldolgozatlan és feldolgozott termék) ... 57
III. Melléklet: adatlap minták ... 58
1. Tisztított, szeletelt leveszöldség ... 58
2. *Lilahagymás friss sajt* ... 59
3. *Meggyszörp* ... 60
4.*Vegyes virágméz* ... 61
IV. Melléklet: címkeminták ... 62
V. Melléklet: kistermelői élelmiszer-előállításhoz kapcsolódó jó gyártási és higiéniai gyakorlat ... 66
1. Kistermelői friss hús előállítása és értékesítése (kifejlett és növendék szarvasmarha, sertés, juh, kecske, strucc és emu) ... 66
2. Kistermelői baromfihús (tyúkfélék, víziszárnyas, pulyka, galamb stb.), nyúlhús előállítása és értékesítése ... 69
3. Kistermelői húskészítmények előállítása és értékesítése ... 76
4. Kistermelői tejtermékek előállítása és értékesítése ... 83
5. Termelői méz és méhészeti termékek előállítása és értékesítése ... 104
6. Kistermelői savanyúság előállítása és értékesítése ... 122
7. Kistermelői, hőkezeléssel feldolgozott, növényi eredetű termékek ... 130
(zöldség-, gyümölcs- és gombakonzervek, dzsemek, lekvárok, szörpök, gyümölcssajtok) előállítása és értékesítése ... 130
8. Kistermelői szárítmány (zöldség, gyümölcs, gomba, őrölt fűszerpaprika, fűszer és gyógynövény) előállítása és értékesítése ... 142
9. Kistermelői, tisztított, szeletelt, csomagolt zöldség előállítása és értékesítése ... 148
10. Sóban vagy olajban eltett zöldségek, cukorban eltett gyümölcs előállítása és értékesítése .. 151
11. Kistermelői kenyér, pékáru, tartós lisztes áru és rétes, csíramálé előállítása és értékesítése. 156
12. Kistermelői száraztészta előállítása és értékesítése ... 165
13. Kistermelői, malomipari termékek (liszt, dara) előállítása és értékesítése ... 170
14. Kistermelői, hidegen sajtolt olajok előállítása és értékesítése ... 173
VI. Melléklet: takarítási és fertőtlenítési terv ... 176
VII. Melléklet: kártevő-ellenőrzési terv ... 178

I. Bevezetés

Az Útmutató célja a kistermelői élelmiszer-előállítást és -értékesítést végzőket olyan módszerekkel és feltételekkel megismertetni, amelyek egyrészt a vidéki élet jellemzőit, a kulturális örökségünk részét képező magánházi élelmiszer-előállítás hagyományait is magukon viselik, másrészt megfelelnek a biztonságos élelmiszer-előállítás feltételeinek. A saját gazdaságban megtermelt növények és felnevelt állatok jelképei a vidék társadalmi megbecsülésének, éppen úgy, mint az elsődleges termelésen alapuló értékesítés céljából előállított élelmiszerek. A kiváló minőségű alapanyagok és élelmiszerek jövedelemkiegészítést is jelentenek a termelőnek, élményt a fogyasztónak.

Ki kell emelni, hogy a betartott higiénés szabályok és **a hagyomány által már bizonyított ismeretek, szokások a mai kor elvárásainak is jórészt** megfelelnek és alkalmazhatók a fogyasztó egészségének védelme érdekében.

Egy élelmiszer-előállító vállalkozásnak – tekintet nélkül a vállalkozás méretére, vagy az előállított élelmiszer típusára, – ideértve a zömében a saját gazdaság elsődleges termelésén alapuló értékesítési célű kistermelői élelmiszer-előállítást és értékesítést is – minden esetben meg kell felelnie a rá vonatkozó szabályoknak. Az Európai Unió valamennyi tagállamában az élelmiszer-higiéniai előírásoknak való megfelelés alapkövetelményét az élelmiszer-higiéniáról szóló Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK (2004. április 29.) rendelete tartalmazza. A fogyasztó egészségére nem ártalmas és biztonságos élelmiszer készítésekor e jogszabály előírásának teljesülnie kell. Az útmutató kidolgozásakor ezeket a követelményeket vettük figyelembe, ezért az útmutató használatakor az élelmiszer-biztonság megteremtésével a jogszabály előírásai teljesülnek.

A HACCP-elveken alapuló eljárás bevezetésére és fenntartására irányuló követelményt a 852/2004/EK rendelet preambulumának (15) bekezdése is előírja oly módon, hogy megfelelő rugalmasságot kell biztosítani a szabályozás során, hogy minden helyzetben alkalmazhatók legyenek az élelmiszer biztonságot segítő eljárások. A rugalmasság biztosítását a kisvállalkozók részére is meg kell teremteni, mint például a kistermelői élelmiszer-előállítást és -értékesítést végzők részére is. A 852/2004 EK rendelet preambulumának (15) bekezdése rögzíti, hogy a **helyes higiéniai gyakorlat a kritikus szabályozási pontok felügyeletének helyébe léphet.** Az útmutató készítésekor arra törekedtünk, hogy amennyiben a kistermelők az élelmiszerek előállítása során a helyes higiéniai gyakorlatot alkalmazzák, a veszélyek szabályozásához legyen elegendő az élelmiszerhigiéniai megelőző eljárások végrehajtása.

A kistermelői élelmiszer-előállítást és -értékesítést végző élelmiszer-vállalkozás esetében valamennyi megelőző eljárás maradéktalan teljesítése esetén valamennyi veszély ellenőrizhető. Ebben az esetben elmondható, hogy a HACCP-eljárás első lépését, a veszélyelemzést elvégezték és nem szükséges a többi HACCP-elv kidolgozása, végrehajtása és fenntartása.

Magyarországon a kistermelői élelmiszer-előállítást és -értékesítést végző vállalkozóknak teljesíteniük kell a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendeletben foglaltakat is. Az útmutató készítésekor a hatályos rendeletet figyelembe vettük, használata során az előírások teljesülnek.

Kistermelő **falusi vendégasztal szolgáltatást, ételkészítési szolgáltatást** végezhet pl. birkapörkölt készítést, ökörsütést, disznótoros szolgáltatást. Az erre vonatkozó higiéniai szabályokat külön Higiéniai útmutató fogja tartalmazni, valamint segítséget nyújtanak a vendéglátó GHP külön fejezetében található információk is (www.portal.nebih.gov.hu). Az Élelmiszerlánc-felügyeletért és Agrárigazgatásért Felelős Államtitkárság honlapján –a http://elelmiszerlanc.kormany.hu/jo-higieniai-gyakorlat-utmutatok oldalon– további hasznos információ, útmutató található. (http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/9/eb/40000/VENDEGLATAS_GHP_2012%2003%2007.pdf)

I. 1. Az útmutató használata

Útmutatónk **fűzhető füzetek** koncepcióban készült el. A fő fejezetek (I–XIII.) és az I–IV. és VI–VII. Mellékletek mellett, elég csak az élelmiszer-előállító szempontjából szükséges V. mellékletben szereplő termékcsoport tudnivalókat, mintákat hozzáfűzni a saját célra kinyomtatott útmutatóhoz.
Az I. Mellékletben a legfontosabb higiéniai teendők találhatók, amelyek megvalósításában képek segítik a kistermelőt a higiéniai tennivalók elsajátításában.
A **II. Melléklet**ben adott termék előállításához és értékesítéséhez szükséges kötelező **nyilvántartásminták** találhatók (hűtési lánc ellenőrző lap, takarmány adalékanyag felhasználás, állatgyógyászati készítmények, növényvédő szer, termelési és előállítási nyilvántartás).
A hűtést igénylő termékek készítésével, értékesítésével foglalkozó kistermelő a II. Melléklet 1. a) részében talál **hűtési lánc (eltérési) nyilvántartásmintát,** amit a II. Melléklet 1. b) részében leírt és megértett hűtési lánc fenntartási terv alapján tud kitölteni. A hűtést igénylő termékek esetében a hűtőszekrényekbe kell helyezni a hőmérőt, és külön hőmérőt kell használni a hűtőtáskához, a hűtőpulthoz. **A hűtési lánc fenntartási tervre rá kell írni a termelő** nevét, címét és regisztrációs számát, majd az adott nap dátumával alá kell írni. A hűtő hőmérsékletének napi ellenőrzésekor **csak az eltérést** és a megtett helyesbítő intézkedést kell rögzíteni a II. Melléklet 1. a) hűtési lánc eltérési lapra.
Állati eredetű termék előállítása és forgalmazása esetén nyilvántartást kell vezetni a **takarmány-adalékanyag felhasználásáról; állatgyógyászati készítményekről,** amihez nyomtatványt mellékeltünk. A növénytermesztésben használt szereket **növényvédőszer-nyilvántartás**ban kell rögzíteni.
A kistermelőnek a termelési nyilvántartásban azokat az **alaptermékeket** kell feltüntetni, amelyeket **termelt vagy tenyésztett** (pl. alma, krumpli, baromfi stb.), és az **értékesítés/felhasználás helye** oszlopba kell rögzíteni azt, hogy hol adta el az alapterméket, vagy hogyan használja fel az előállítás során értékesítési célra. Ha több értékesítési csatorna számára is készült termék, akkor az értékesítés/felhasználás oszlopában, egymás alá rögzítse azokat.
Az előállítási nyilvántartás a termelési nyilvántartással szoros megfelelésben van. Azt az élelmiszert, ami nem alaptermékként értékesül, vagy nem használják fel magánfogyasztásra, ide át kell vezetni, és jelölni kell az előállított terméket, annak értékesítését (pl. **előállított élelmiszer:** kopasztott baromfi test [nyers hús], vagy sertés füstölt hús, vagy szilvalekvár…). Az értékesítés oszlopba kell beírni, ha a feldolgozott terméket értékesítették. Amennyiben több módon, több időpontban, több helyen is értékesít a termelő terméket, úgy azt az értékesítés oszlopokban, egymás alatt kell vezetni.
A III. Mellékletben **adatlapminták** találhatók.
A IV. Mellékletben **címkeminták** találhatók.
Az útmutató V**.** Mellékletében találhatók a **termékspecifikus elemzőlapok.**
Az V. Melléklet tartalmazza a magánháznál leggyakrabban előállított kistermelői élelmiszerek jó gyártási gyakorlatára vonatkozó higiéniai elemzést. (1. Friss hús, 2. Baromfi és nyúlhús, 3. Húskészítmények, 4. Tejtermékek, 5. Méz és méhészeti termékek, 6. Savanyúságok, 7. Hőkezeléssel feldolgozott növényi eredetű termékek, 8. Szárított élelmiszerek (fűszer, gyógynövény, gyümölcs, zöldség, gomba), 9. Tisztított, szeletelt, csomagolt zöldség, 10. Sóban, olajban eltett zöldség, cukorban eltett gyümölcs, 11. Kenyér, pékáru, tartós lisztes áru, rétes, csíramálé, 12. Száraztészta, 13. Malomipari termékek, 14. Hidegen sajtolt étolaj előállítása és értékesítése). A mellékletben a termékek jó gyártási gyakorlatának azon technológiai műveletei vannak feltüntetve, amelyeket be kell tartani a biztonságos élelmiszer-előállítás érdekében. **Az elemzőlapo(ka)t a tevékenység megkezdése előtt át kell olvasnia a kistermelőnek.**
A VI.-VII. Mellékletben találhatók az adott termék előállításához és értékesítéséhez tartozó legszükségesebb **dokumentumminták** (takarítási terv, kártevő ellenőrzési terv). **A dokumentummintákat a kistermelői tevékenység először megkezdése előtt el kell olvasni.** Minden alkalommal meg kell tenni a szükséges feljegyzéseket!

A **takarítási terv** dokumentum mintába be kell írni az alkalmazott tisztító vagy fertőtlenítőszer nevét és a használati utasítás szerinti felhasználást (koncentráció, hőmérséklet, behatási idő). A takarítási és fertőtlenítési tervből akkor kell újat készíteni, amikor tisztító- vagy fertőtlenítőszert váltanak.
Kártevő ellenőrzési tervre fel kell írni a kistermelő nevét, címét és regisztrációs számát. Ki kell tenni a csapdát, ragacsot, majd az adott nap dátumával alá kell írni az ellenőrzési tervet. A kártevő ellenőrző tervben fel kell írni, hova és hány darab irtószer, csapda lett elhelyezve. **Évente legalább egyszer** ajánlatos újra olvasni. Csak felhasználhatósági időn belül szabad használni a kitett csapdákat. Amennyiben az intézkedés nem hatásos, szakembert kell hívni, s az erről szóló dokumentumot meg kell őrizni.

A dokumentumminták és a nyilvántartásminták korlátlanul másolhatók és szabadon felhasználhatók.

Az útmutató formanyomtatványai kielégítik a feljegyzésekre vonatkozó követelményeket, ezek használatával az útmutató a HACCP-elveken alapuló eljárások egy lehetséges dokumentációjává válik, de további célszerű változtatásnak vagy kiegészítésnek akadálya nincs.

II. Jogszabályi alapok

Élelmiszer-jogszabályok jegyzéke (a legutolsó jegyzékben találja a legfrissebb hatályos jogszabályokat): http://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszer-jogszabalyok-jegyzeke

- A kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet (a Tájékoztató a kistermelők élelmiszer-előállítással kapcsolatos lehetőségeiről megtalálható a http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/3/7e/50000/Kistermel%C5%91i%20t%C3%A1j%C3%A9koztat%C3%B3%202013.pdf helyen)
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 178/2002/EK RENDELETE (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 852/2004/EK RENDELETE (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 1169/2011/EU rendelete a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról
- A 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
- a halgazdálkodásról és a hal védelméről szóló **2013. évi CII. törvény**
- Az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet,
- Az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról szóló 36/2014. (XII.17.) FM rendelet
- Magyar Élelmiszerkönyv előírásai és irányelvei: http://elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar-elelmiszerkonyv
- Az étkezési célra forgalomba kerülő vadon termett gombák gyűjtéséről, feldolgozásáról, forgalomba hozataláról szóló 107/2011. (XI. 10.) VM rendelet
- A vidékfejlesztési miniszter 24/2012. (III. 19.) VM rendelete a földalatti gombák gyűjtéséről

Kapcsolódó jogszabályok

- Az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről szóló 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 853/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
- A Bizottság 1881/2006/EK RENDELETE (2006. december 19.) az élelmiszerekben előforduló egyes szennyező anyagok felső határértékeinek meghatározásáról
- A vidékfejlesztési miniszter 49/2014. (IV. 29.) VM rendelete az élelmiszerekben előforduló egyes szennyezőanyagokra és természetes eredetű, ártalmas anyagokra vonatkozó határértékekről, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő egyes anyagokkal, tárgyakkal kapcsolatos követelményekről
- A BIZOTTSÁG 2073/2005/EK RENDELETE (2005. november 15.) az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól (módosítva a 1441/2007/EK Bizottság rendeletével)
- Az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet
- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 396/2005/EK RENDELETE (2005. február 23.) a növényi és állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, illetve azok felületén található megengedett növényvédőszer-maradékok határértékéről, valamint a 91/414/EGK tanácsi irányelv módosításáról
- A 2005. évi CLXIV. törvény a kereskedelemről
- A vásárokról, a piacokról és a bevásárlóközpontokról szóló 55/2009. (III. 13.) Korm. rendelet
- A vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól szóló 59/1999. (XI. 26.) EüM rendelet
- A helyi termelői piacokon történő árusítás élelmiszer- biztonsági feltételeiről szóló 51/2012. (VI. 8.) VM rendelete
- A nem emberi fogyasztásra szánt, állati eredetű melléktermékekre vonatkozó állategészségügyi szabályok megállapításáról szóló 45/2012. (V. 8.) VM rendelet
- 1997. évi LXXVIII. törvény az épített környezet alakításáról és védelméről
- Az országos településrendezési és építési követelményekről szóló 253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet
- A kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet
- A jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény
- A fertőző betegségek és a járványok megelőzése érdekében szükséges intézkedésekről szóló 18/1998. (VI. 3.) NM rendelet
- A közműves ivóvízellátásról és a közműves szennyvízelvezetésről szóló 38/1995. (IV. 05.) Korm. rendelet
- Az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló 201/2001. (X. 25.) Korm. rendelet
- Egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések élelmiszereken történő használatáról szóló 74/2012. (VII. 25.) VM rendelet
- a védett és a fokozottan védett növény- és állatfajokról, a fokozottan védett barlangok köréről, valamint az Európai Közösségben természetvédelmi szempontból jelentős növény- és állatfajok közzétételéről szóló 13/2001. (V. 9.) KöM rendelet
- A természet védelméről szóló1996. évi LIII. törvény
- Az erdőről, az erdő védelméről és az erdőgazdálkodásról szóló 2009. évi XXXVII. törvény végrehajtásáról szóló 153/2009. (XI. 13.) FVM rendelet

– 81/2003. (XII. 23.) ESzCsM rendelet a közvetlen lakossági fogyasztásra szánt hagyományos gyógynövénydrogokról és azok kiskereskedelemben szokásos kiszerelési egységeiről.

III. Érvényességi kör

Az útmutató az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendeletben megfogalmazott kistermelőkre vonatkozik, a falusi vendégasztalt üzemeltetőket kivéve.

III.1. Mennyiségi korlát

Az értékesíthető kistermelői termékmennyiségének felső határát a kistermelői rendelet határozza meg. Figyelembe lehet venni az éves mennyiséget a szezonális termékek esetében, amennyiben abból tartós terméket állít elő a termelő (pl. szilvalekvár üstben).

A)

	Termék vagy alaptermék és a hozzá kapcsolódó tevékenység megnevezése	**Heti maximális mennyiség**	**Éves maximális * mennyiség (***Az adott termékre vagy alaptermékre vonatkozó napi, heti vagy havi maximális mennyiség betartásával.)*
1.	Kifejlett vagy növendék sertés vagy juh, vagy kecske, vagy strucc, vagy emu levágása és húsának értékesítése	6 db	72 db (vegyes [sertés, juh, kecske, strucc, emu] állatállomány vagy egyféle állatállomány esetében is)
2.	50 kg alatti malac vagy 15 kg alatti bárány, gida levágása és húsának értékesítése	10 db	120 db
3.	Kifejlett vagy növendék szarvasmarha levágása és húsának értékesítése	2 db	24 db
4.	100 kg alatti borjú levágása és húsának értékesítése	2 db	24 db
5.	Házi tyúkféle levágása és húsának értékesítése	200 db	
6.	Víziszárnyas vagy pulyka levágása és húsának értékesítése	100 db	
7.	Nyúlféle levágása és húsának értékesítése	50 db	
8.	Húskészítmény előállítása és értékesítése	70 kg	2600 kg
9.	Tej értékesítése	200 liter (napi maximális mennyiség)	
10.	Tejtermék előállítása és értékesítése	40 kg (napi maximális mennyiség)	
11.	Méz és méhészeti termék értékesítése		együttesen 5000 kg
12.	Tojás értékesítése	500 db	20 000 db
13.	Hal értékesítése		6000 kg

14.	Növényi eredetű alaptermék értékesítése		20 000 kg
15.	Savanyúság	150 kg	5200 kg
16.	Növényi eredetű, hőkezeléssel feldolgozott termék értékesítése (pl. lekvár, paradicsomlé, szörp, aszalt termékek)	150 kg	5200 kg
17.	Egyéb, feldolgozott növényi eredetű termék értékesítése (tisztított, szeletelt, csomagolt zöldség; sóban vagy olajban eltett zöldség; cukorban eltett gyümölcs; szárítmány; malomipari termék; kenyér és pékáru, csíramálé, száraztészta, hidegen sajtolt étolaj).	50 kg	
18.	Vadon termő betakarított, összegyűjtött termék értékesítése	50 kg	
19.	Termesztett gomba értékesítése	100 kg	
20.	A jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvény 71. § b) pontja szerinti bérfőzött párlat értékesítése		2 hl tiszta szesznek megfelelő párlat
21.	Egyéb élelmiszer értékesítése	50 kg	

*Az éves mennyiség, az adott termékre vagy alaptermékre vonatkozó napi, heti vagy havi maximális mennyiség betartásával. Állatok: élősúlyban értendők.

III.2. Területi korlátok

Mit?	Kinek?	Gazdasága helyén	Település	Megyében	Előállítás helyétől légvonalban 40 km-es körzetben Magyarországon	Budapesten	Országosan	Hogyan?
Termesztett gomba	fogyasztónak közvetlenül	igen						Nem kell szakellenőri igazolás. kell kistermelői regisztráció
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	igen	
	házaló értékesítéssel fogyasztónak		**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	
	fogyasztónak piacon, vásáron, rendezvényen,		igen	igen	igen	igen	igen	
	fogyasztónak ”helyi termelői piacon”		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	fogyasztónak közterületi, ideiglenes árusító helyen		**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	**nem**	
Vadon termett gyűjtött gomba	fogyasztónak közvetlenül	igen						Szakellenőri igazolás kell! Csak olyan piacon értékesíthető, ahol szakellenőr van az árusítás ideje alatt. kell kistermelői regisztráció.
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	igen	
	házaló értékesítéssel fogyasztónak		**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	
	fogyasztónak piacon, vásáron, rendezvényen,		igen	igen	igen	igen	igen	
	fogyasztónak ”helyi termelői piacon”		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	fogyasztónak közterületi, ideiglenes árusító helyen		**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	**nem**	

Növényi alaptermék (pl. alma, burgonya)	fogyasztónak közvetlenül	igen						Kell kistermelői regisztráció.
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	igen	
	házaló értékesítéssel fogyasztónak		igen	igen	igen	igen	igen	
	fogyasztónak piacon, vásáron, rendezvényen, közterületi, ideiglenes árusító helyen		igen	igen	igen	igen	igen	
	fogyasztónak „"helyi termelői piacon”		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	**nem**	
Mézés méhészeti termékek	fogyasztónak közvetlenül	igen						kistermelőként
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	igen	
	házaló értékesítéssel fogyasztónak		**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	
	fogyasztónak piacon, vásáron, rendezvényen,		igen	igen	igen	igen	igen	
	fogyasztónak közterületi, ideiglenes árusító helyen		**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	
	fogyasztónak ”helyi termelői piacon”		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	**nem**	
Élő hal	fogyasztónak közvetlenül	igen						kistermelőként
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	igen	

	házaló értékesítéssel fogyasztónak		**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	
	fogyasztónak piacon, vásáron, rendezvényen,		igen	igen	igen	igen	igen	
	fogyasztónak közterületi, ideiglenes árusító helyen		**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	
	fogyasztónak ”helyi termelői piacon”		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	**nem**	
Nyers hús (szarvasmarha, kecske, juh, sertés, strucc és emufélék)	fogyasztónak közvetlenül	igen						Kistermelőként. Engedélyes vágóhelyen levágott, hatósági igazolással.
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	házaló értékesítéssel fogyasztónak		**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	
	fogyasztónak piacon, vásáron, rendezvényen, közterületi, ideiglenes árusító helyen		**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	**nem**	
Nyers baromfi és nyúlféle hús	fogyasztónak közvetlenül	igen, heti maximális mennyiség 25%-ig nem kell hatósági húsvizsgálat						kistermelőként

	fogyasztónak házhozszállítással		igen, heti maximális mennyiség 25%-ig nem kell hatósági húsvizsgálat	igen, hatósági húsvizsgálattal	igen, hatósági húsvizsgálattal	igen, hatósági húsvizsgálattal	**nem**	
	házaló értékesítéssel, fogyasztónak		**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	
	fogyasztónak piacon, vásáron, rendezvényen		igen, heti maximális mennyiség 25%-ig, ott vizsgálja meg az állatorvos (hatósági húsvizsgálat)	igen, hatósági húsvizsgálattal	igen, hatósági húsvizsgálattal	igen, hatósági húsvizsgálattal	**nem**	
	fogyasztónak közterületi, ideiglenes árusító helyen		**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	
	kereskedelmi egységnek		igen, hatósági húsvizsgálattal	igen, hatósági húsvizsgálattal	igen, hatósági húsvizsgálattal	igen, hatósági húsvizsgálattal	**nem**	
	vendéglátó egységnek		igen, hatósági húsvizsgálattal	igen, hatósági húsvizsgálattal	igen, hatósági húsvizsgálattal	igen, hatósági húsvizsgálattal	**nem**	
	közétkeztetésbe		igen, hatósági húsvizsgálattal	igen, hatósági húsvizsgálattal	igen, hatósági húsvizsgálattal	igen, hatósági húsvizsgálattal	**nem**	
Tojás (nyers, egész) bélyegző nélkül	fogyasztónak közvetlenül	igen						Maximum 50 tojótyúk esetén. Kistermelőként héjas, nyers tojás. Nyersen, 21 napon belül.
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	házaló értékesítéssel, fogyasztónak		**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	
	fogyasztónak piacon, vásáron, rendezvényen		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	fogyasztónak ”helyi termelői piacon”		igen	igen	igen	igen	**nem**	

	fogyasztónak közterületi, ideiglenes árusító helyen		**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem**	
	kereskedelmi egységnek		**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	
	vendéglátó egységnek		**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	
	közétkeztetésbe		**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	
Tojás bélyegzővel	fogyasztónak közvetlenül	igen						Kistermelőként héjas nyers tojás.Nyersen, 21 napon belül
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	házaló értékesítéssel, fogyasztónak		**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	
	fogyasztónak piacon, vásáron, rendezvényen		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	fogyasztónak közterületi, ideiglenes árusító helyen		**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem**	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	**nem**	
Tej, tejtermék	fogyasztónak közvetlenül	igen						kistermelőként (nyers tej, illetve nyers tej felhasználásával készült, nem hőkezelt tejtermékek: „nyers tejből
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	házaló értékesítéssel, fogyasztónak		**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	
	fogyasztónak piacon, vásáron, rendezvényen		igen	igen	igen	igen	**nem**	

	fogyasztónak közterületi, ideiglenes árusító helyen		tej, fagylaltigen,tejtermék **nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	tej, fagylaltigen,tejtermék **nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	tej, fagylaltigen,tejtermék **nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	tej, fagylaltigen,tejtermék **nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem**	készült” felirattal értékesíthetők)
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	**nem**	
Feldolgozott növényi vagy gombatermékek	fogyasztónak közvetlenül	igen						kistermelőként a 107/2011. VM rendelet (gomba) szerint
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	házaló értékesítéssel, fogyasztónak		**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	
	fogyasztónak piacon, vásáron, rendezvényen		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	fogyasztónak közterületi, ideiglenes árusító helyen		**nem** (kivéve főtt, pattogatott kukoricát, sült gesztenyét, pirított tökmagot, napraforgó magot, földimogyorót, egyéb magvakat, üdítőt, sütőipari terméket és az ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem** (kivéve főtt, pattogatott kukoricát, sült gesztenyét, pirított tökmagot, napraforgó magot, földimogyorót, egyéb magvakat, üdítőt, sütőipari terméket és az ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem** (kivéve főtt, pattogatott kukoricát, sült gesztenyét, pirított tökmagot, napraforgó magot, földimogyorót, egyéb magvakat, üdítőt, sütőipari terméket és az ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem** (kivéve főtt, pattogatott kukoricát, sült gesztenyét, pirított tökmagot, napraforgó magot, földimogyorót, egyéb magvakat, üdítőt, sütőipari terméket és az ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)		

	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	**nem**	
Feldolgozott állati termékek	fogyasztónak közvetlenül	igen						kistermelőként
	fogyasztónak házhozszállítással		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	házaló értékesítéssel, fogyasztónak		**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	**nem**	
	fogyasztónak piacon, vásáron, rendezvényen		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	fogyasztónak közterületi, ideiglenes árusító helyen		**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem** (kivéve ünnepeken és az azt megelőző 20 napban)	**nem**	
	kereskedelmi egységnek		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	vendéglátó egységnek		igen	igen	igen	igen	**nem**	
	közétkeztetésbe		igen	igen	igen	igen	**nem**	

IV. Nyilvántartások, igazolások

A kistermelő csak érvényes igazolványok és nyilvántartásba vételi határozatok birtokában kezdheti meg a tevékenységét. Engedélyeit és okmányait mindig a gyártó telephelyen kell tartania és esetleges hatósági ellenőrzés alkalmával be kell mutatnia.
Ha a kistermelő a piacon árusít, akkor az árusítás helyén az iratainak legalább a másolatával rendelkeznie kell.

IV.1. Egészségügyi (személyi higiénés) alkalmasság

Élelmiszer-előállítást csak élelmiszerrel közvetíthető betegségben nem szenvedő ember végezhet.
A háziorvos személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről igazolást állít ki, amit évente érvényesíteni kell.

IV.2. Kistermelői regisztráció, őstermelői igazolvány

A kistermelő adójogilag őstermelő vagy egyéni vállalkozó lehet.
Őstermelői igazolvány: Az őstermelői igazolvány kiadását, érvényesítését, cseréjét és módosítását az ügyfél állandó lakóhelye szerint illetékes megyei ügyintéző szervezeténél (Magyar Agrár-, Élelmiszergazdasági és Vidékfejlesztési Kamara, a továbbiakban: NAK) kell kérelmezni, a mezőgazdasági őstermelői igazolványról szóló 436/2015. (XII.28.) Korm. rendelet alapján.
Az őstermelői igazolvány kiváltása után adószámot kell kérni az illetékes adóhivatalban és be kell szerezni a pénzügyi bizonylatokat (számla, nyugta).

Regisztráció: A kistermelőnek a tevékenységének megkezdését, a tevékenységében bekövetkezett lényeges változásokat, tevékenységének szüneteltetését és megszűnését az **élelmiszerlánc felügyeleti hatáskörben eljáró** gazdaság helye szerint területileg **illetékes Kormányhivatalnál** írásban be kell jelentenie, a következő adatok feltüntetésével:
– a kistermelő neve, címe,
– a gazdaság vagy élelmiszer-előállítás helye,
– az értékesíteni kívánt élelmiszerek megnevezése.
A **területileg illetékes hivatal** munkatársa a kistermelőt nyilvántartásba veszi, és **regisztrációs szám**mal látja el. Erről a kistermelő határozatot kap. A regisztráció díjmentes.

IV.3. A kereskedelmi tevékenység bejelentésének igazolása

Amennyiben a kistermelő a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet hatálya alá tartozó **kereskedelmi tevékenysé**get kíván folytatni, úgy azt a **210/2009. Korm. rendelet szerint, a kereskedelmi tevékenység helye szerinti illetékes jegyzőnek** köteles bejelenteni, aki erről **igazolás**t ad.

IV.3.1. Párlat, pálinka piaci értékesítésének bejelentése, szabályai

A jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény (továbbiakban Jöt.) szerint a kistermelőnek minősülő bérfőzető értékesítheti a bérfőzött párlatot max. 2 literes kiszerelésben, zárjeggyel ellátva, amennyiben megfizette a Jöt. 64. § (5) bekezdés szerinti (teljes) adót. A párlat értékesítésére a saját gazdasága helyétől légvonalban számítva Magyarország területén legfeljebb 40 km távolságon belüli, vásáron vagy piacon, nem üzletben folytatott kereskedelmi tevékenység keretében lehetséges.

Amennyiben gyümölcspárlatát pálinkaként, törkölypárlatát törkölypálinkaként kívánja értékesíteni, a fentieken túl a terméknek meg kell felelnie a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló 2008. évi LXXIII. törvénynek, valamint a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról szóló 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek.

A 110/2008/EK rendelet értelmében pálinkának csak a II. számú mellékletének 9. számú kategóriája szerinti eljárással készített, olyan gyümölcspárlat nevezhető, amelyet Magyarországon termett gyümölcsből – ideértve a gyümölcsvelőt is – készítettek, és amelynek cefrézését, párlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték. **Sűrítményből, aszalványból, szárítmányból készült termék nem nevezhető pálinkának.**
Törkölypálinkának csak a 110/2008/EK rendelet II. számú mellékletének 6. számú kategóriája szerinti eljárással készített olyan törkölypárlat nevezhető, amelyet Magyarországon termett szőlő törkölyéből készítettek és amelynek cefrézését, párlását, érlelését és palackozását is Magyarországon végezték.

Mivel a pálinka és a törkölypálinka földrajzi árujelzős termék, ezért a földrajzi árujelző használata bejelentés köteles.

A 158/2009. (VII. 30.) a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről szóló Korm. rendelet jelöli ki a bejelentés helyét és módját.

A földrajzi árujelzővel ellátott terméket előállítók az előállítás, illetve a földrajzi árujelző használatának megkezdését, az adataikban bekövetkezett változást, valamint a földrajzi árujelzővel ellátott termék előállításának megszüntetését 15 napon belül bejelentik a hatáskörrel rendelkező ellenőrző hatósághoz. Az ellenőrző hatóság kérelemre hatósági bizonyítványt állít ki arról, hogy az előállító földrajzi árujelzővel ellátott terméket állít elő. Az ellenőrző hatóság a földrajzi árujelzővel ellátott termékek termékleírásnak, illetve egységes dokumentumnak való megfelelését a termelés, előállítás, illetve forgalmazás helyén ellenőrzi.

IV.4. Agrárkamarai nyilvántartás

A kistermelőnek tagi nyilvántartásba kell vetetnie magát a Nemzeti Agrárgazdasági Kamara területi szervezeténél, majd **évente bevétel arányosan tagdíjat kell fizetnie (a minimum 2000 Ft)** (www.agrarkamara.hu).

IV.5. Nyilvántartás az előállított termékek mennyiségéről, az előállítás idejéről, az értékesített mennyiségről és az értékesítés helyéről

A kistermelőnek **nyilvántartás**t kell vezetnie a saját gazdaságában, **általa** előállított **termékek mennyiségéről, az előállítás idejéről, az értékesített mennyiségről és az értékesítés helyéről, idejéről.** A nyilvántartást vagy annak másolatát a kistermelőnek **az árusítás helyén kell tartania** és hatósági ellenőrzéskor bemutatni köteles**.** A dokumentációt **2 évig meg kell őrizni.**

A II. Melléklet 5. és 6. mintája nyilvántartási sablont tartalmaz.

IV.6. Hatósági állatorvosi bizonyítvány

Az **állati eredetű terméket** előállító kistermelőt a területileg illetékes hatósági állatorvos helyszíni ellenőrzés keretében nyilvántartásba veszi. A regisztrációról határozatot ad ki. Az állati eredetű termékek termelése, előállítása és értékesítése esetében az **évenként** megújított **hatósági állatorvosi bizonyítványt (határozatot)** vagy annak a hatósági vagy jogosult állatorvos által **hitelesített másolatát** a kistermelőnek, illetve az élelmiszer értékesítését végző személynek mindig az **árusítás helyén kell tartania.**

IV.7. Hússzállítási igazolás, húsbélyegző

- **Hatósági húsvizsgálat** után kiállított **hússzállítási igazolás szükséges** a kistermelői juh, szarvasmarha, kecske, sertés, strucc, emu **hús kistermelői** feldolgozásához és értékesítéséhez. A kistermelői előállítás és értékesítés esetében (amennyiben az nem falusi vendégasztal szolgáltatás keretében történik) juh, szarvasmarha, kecske, sertés, strucc, emu csak engedéllyel rendelkező (HU…EK engedélyezési számmal bíró) **vágóhídon vágatható.** A vágóhídon a hatósági állatorvos elvégzi a húsvizsgálatot, és a hússzállítási igazolást kiállítja. Az igazolást vagy másolatát **az árusítás helyén kell tartani** (feldolgozott hústermékek esetében is). A kistermelő a hússzállítási igazolást köteles **2 évig megőrizni. Nyers sertés-, szarvasmarha-, kecske-, juh-, strucc- és emuhús piacon nem értékesíthető!**
- **Kistermelői baromfihús (tyúkfélék, vízi szárnyas, pulyka, galamb stb.), nyúlhús előállítása és értékesítése esetén, a vágás időpontját minden esetben be kell jelenteni** a hatósági vagy a jogosult állatorvosnak! A vágás utáni **húsvizsgálatot nem kell elvégezni**, ha a heti vágási szám a rendeletben meghatározott maximális mennyiség 25%-át nem haladja meg (házi tyúkféle 50 db, vízi szárnyas és pulyka 25 db, nyúlféle 12 db) és az értékesítés közvetlenül a **végső fogyasztó** részére történik a **gazdaság helye szerinti településen.** A vágás időpontját a hatósági vagy a jogosult állatorvosnak ebben az esetben is be kell jelenteni! Egyéb esetben a vágás előtti, állományszintű vizsgálatot a hatósági vagy a jogosult állatorvossal a gazdaság helyén el kell végeztetni. A kisszámú vágásból származó levágott baromfi húsának vizsgálata a gazdaság helye szerinti piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen történik. Kistermelő baromfihúst daraboltan is árusíthat. **Kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény részére csak húsvizsgálaton átesett és hússzállítási igazolással rendelkező hús értékesíthető.** A húsvizsgálat befejezése előtt tilos a vágott test darabolása!

IV.8. További nyilvántartások

A kistermelőnek nyilvántartást kell vezetni (II. Melléklet), amit **5 évig** köteles megőrizni:
- **a takarmány-adalékanyagokról,**
- **az állatgyógyászati készítményekről,**
- **a növényvédő szerek felhasználásáról és az élelmezés-egészségügyi várakozási időről,**
- **az állatállományában előforduló betegségekről,**
- **a növényi károsítókról.**

IV.9. Gombavizsgálati igazolás

Gyűjtött gomba vásáron vagy piacon csak ott árusítható, ahol a gombaértékesítési engedély kiadására és az értékesítés ellenőrzésére a vásár, piac területén a teljes nyitvatartási idő alatt, gombavizsgáló szakellenőr működik. Gyűjtött gomba csak **szakellenőri engedéllyel** értékesíthető, de csak az ellenőr piacon való tartózkodása időtartamáig. Az engedélyt jól látható módon kell elhelyezni. Amennyiben **csomagolt gyűjtött gombát** (pl. szárított vagy pástétom) forgalmaz a

kistermelő, úgy a gyűjtés utáni vizsgálat kedvező eredményéről szóló igazolást meg kell őriznie és az ellenőrző hatóság részére be kell mutatnia.

A gombavizsgálat helye: ..... Sorszám: .....

GOMBAVIZSGÁLATI IGAZOLÁS

Vendéglátó-ipari felhasználáshoz/kereskedelmi célú értékesítéshez

.....vállalkozás által

.....

.....cím alatt működő vendéglátó-ipari létesítmény,

.....nevű

képviselője a mai napon ..... kg

.....fajú gombát vizsgálatra bemutatott,

melyet emberi fogyasztásra alkalmasnak találtam.

A következő felhasználási feltételt a gomba-szakellenőr jelöli meg a minősített gomba fajától függően X, vagy + jellel:

[ ] GOMBA 20 PERCES HŐKEZELÉS UTÁN FOGYASZTHATÓ!

.....,.....év .....hónap..... nap.

.....

gomba-szakellenőr aláírása

IV.10. Gyűjtött növények, gyógynövények

Kistermelő őstermelőként végezhet gyűjtést, ha a terület tulajdonosa, kezelője legalább szóban hozzájárult a gyűjtéshez és a gyűjtés eredményének felhasználásához. Erdőben való gyűjtésből származó termékértékesítés esetén kötelező az írásbeli hozzájárulás felmutatása.

A gyógynövények gyűjtésének, előállításának és forgalmazásának különleges szabályai vannak.

A gyógynövények gyógyszerek, étrendkiegészítők alapanyagai is lehetnek, de **kistermelői keretek között nem állíthatók elő ilyen termékek.** Néhány növény **fűszerként vagy tradicionális élelmiszer** előállítása során felhasználható, ezeknek a növényeknek az ehető részei képezhetik a kistermelői élelmiszer-termelés egyes alapanyagait. Lényeges, hogy a közösségi szabályozásból adódóan, az élelmiszerekkel kapcsolatban **nem lehet állítani, hogy az adott termék kezel, gyógyít, megelőz valamilyen betegséget vagy különleges, előnyös tulajdonságokkal rendelkezik. Csak azok az ún. egészségre vonatkozó állítások használhatók, amelyeket az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság véleménye alapján az Európai Bizottság engedélyezett. A lista a 432/2012/EK rendeletben található.**
Vonatkozó jogszabály még a **1924/2006/EK rendelete az élelmiszerekkel kapcsolatos, tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról.**
Az **erős hatású és mérgező fajok** (pl. *Atropa belladonna, Hyoscyamus niger* és számos más egyéb faj) **nem élelmiszer alaptermékek, így a kistermelő ezekből nem állíthat elő terméket.** A közvetlen lakossági fogyasztásra szánt, hagyományos gyógynövénydrogokról és azok kiskereskedelemben szokásos kiszerelési egységeiről lásd a 81/2003 ESZCSM rendelet listájában szereplő növényeket.

A gyűjtés során megkülönböztetett figyelmet kell fordítani a védett vagy előbb-utóbb védelemre szoruló, veszélyeztetett fajok megóvására.

Védett természeti területen (nemzeti park, tájvédelmi körzet, természetvédelmi terület, természeti emlék) történő gyűjtéshez az illetékes természetvédelmi hatóság engedélye szükséges. A

természetvédelmi hatóság engedélye szükséges továbbá védett növényfaj egyedének, virágának, termésének vagy szaporításra alkalmas szervének gyűjtéséhez is.
Az engedély iránti kérelem benyújtását megelőzően javasolt a természetvédelmi kezelővel történő egyeztetés.

Az **élőhely szennyezettség**ének figyelembe vétele egyre fontosabb tényező. Az út menti sávokat ajánlatos elkerülni a növények por- és nehézfém-szennyezettsége (Pb, Cd stb.) miatt. Forgalmas út mentén nem szabad növényeket gyűjteni élelmiszer-előállítás, -forgalmazás céljából. A mezőgazdaság által művelt területek közvetlen szomszédságában növényvédőszer-elsodródás veszélyére kell számítani.

A törésre, nyomódásra, sérülésre legérzékenyebbek a virágok, amelyeket a barnulás, elszíneződés és összetapadás elkerülésével kell gyűjteni, a lédús terméseket vödrökbe, a kevésbé kényes herba- és magdrogokat, gyökereket zsákokba érdemes gyűjteni. A növények szárítását, kezelését szakszerűen kell végezni.

IV.11. Hal, halból készített termék

Halat és halból készített terméket értékesíteni szándékozó kistermelőnek rendelkezni kell:
- halászati engedéllyel, valamint a haltételhez tartozó fogási tanúsítvánnyal (kereskedelmi célú halászati tevékenység); vagy
- saját halgazdaság (halastó, haltermelési létesítmény) esetében igazolni kell a jogviszonyt (haltermelési tevékenység).

IV.12. Adatlap

A kistermelőnek **adatlap**ot (lásd a III. Mellékletben található adatlap mintát) kell készítenie az alaptermékből saját gazdaságában előállított élelmiszerről a következő tartalommal:
- a kistermelő neve, címe,
- az élelmiszer-előállítás helye,
- az élelmiszer megnevezése,
- az összetevők felsorolása, csökkenő mennyiségi sorrendben,
- a késztermék fogyaszthatósági időtartama, illetve minőségmegőrzési időtartama,
- javasolt tárolási hőmérséklete.

IV.13. Szerződések

A termelőnek rendelkeznie kell (de nem kell az értékesítés helyén tartani) az alábbi **szerződésekkel:**
- Földhivatali bejegyzés **ingatlan státuszról** (nem kell a kistermelőnél lennie, kikérhető a földhivatalból, ha szükséges).
- **Bérleti szerződés, használatba vételi szerződés, haszonélvezeti jog**, amennyiben nem saját ingatlan a telephely.
- **Ivóvízellátás** biztosítása vízművel: ha a vízellátás hálózatból történik (lakossági vízmű számlabefizetések).
- **Vízjogi engedély:** ha a vízellátás saját kutas.
- **Szennyvíz**elvezetésről: csatornahálózatra csatlakozáskor a Csatornázási Művekkel (lakossági vízmű számlabefizetés).
- **Szennyvízelhelyezésről:** szennyvízakna működtetésekor, a tartályos szennyvízszállító vállalkozással kötött megállapodás.
- **Hulladékelszállító** lakossági kommunális szerződés (számlabefizetések).

– **Veszélyes hulladék** keletkezése esetén eseti szerződés szükséges engedéllyel rendelkező vállalkozással vagy az önkormányzati szolgáltatóval a hulladék ártalmatlanítására.

V. Jelölések, címkézések

A termékek jelölésére vonatkozó kötelezettségeket az határozza meg, hogy a kistermelő csomagolva vagy csomagolatlanul és hol értékesíti a termékét.

V.1. Csomagolatlan élelmiszer

A gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen történő értékesítés esetén, a kihelyezett termék előtt fel kell tüntetni
– a kistermelő nevét,
– címét vagy a gazdaság helyének címét,
– a termék nevét („kistermelői", méz esetében „termelői" jelzővel kiegészítve),
– kötelező a nem csomagolt élelmiszerek esetében is tájékoztatni a fogyasztót arról, hogy tartalmaz-e az élelmiszer allergén összetevőt, és ha igen, mi az az összetevő (pl. zeller, dió).

Kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény részére történő értékesítésnél az árusítás helyén fel kell tüntetni
– a kistermelő nevét,
– a termék nevét, a „kistermelői" jelzővel kiegészítve.

V.2. Csomagolt élelmiszer

A **gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen és házhozszállítással** történő értékesítés esetén a termék **csomagolásán** fel kell tüntetni:
– a kistermelő nevét,
– címét vagy a gazdaság helyének címét,
– a termék nevét („kistermelői", méz esetében „termelői" jelzővel kiegészítve),
– a termék fogyaszthatósági vagy a minőségmegőrzési időtartamát NAP/HÓNAP/ÉV sorrendben,
– fogyaszthatósági időtartammal rendelkező élelmiszerek esetében a tárolási hőmérsékletet (a rendelet nem írja elő, de ajánljuk, hogy a minőségmegőrzési időhöz is tartozzon tárolási feltétel, ne csak a fogyaszthatósági időhöz, illetve javasolt a tárolási és felhasználási feltételek leírása a fogyasztói tájékoztatás elősegítése céljából),
– amennyiben szükséges, a különleges tárolási és felhasználási feltételeket,
– a termék nettó tömegét.

Kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény részére történő értékesítés esetén a termék csomagolásán az élelmiszerek jelölésére vonatkozó rendeletekben és irányelvekben meghatározott jelöléseket kell alkalmazni. A termék megnevezése előtt a „kistermelői" jelzőt fel kell tüntetni.

A megnevezésnél figyelembe kell venni a **Magyar Élelmiszerkönyv** által meghatározott követelményeket is. A Magyar Élelmiszerkönyv I. kötetében szereplő előírások (pl. tejtermékek, húskészítmények, dzsemek) minden előállítóra nézve kötelezőek. A II. kötetben szereplő irányelvekben szereplő követelményeket akkor kell alkalmazni, ha az Irányelvekben szereplő megnevezéssel hozzák forgalomba a terméket. Például a Magyar Élelmiszerkönyv a II. kötetben

szabályozza, hogy mi nevezhető **különleges** vagy kézműves terméknek. Ha egy kistermelő ezt a jelzőt szeretné használni a termékén, akkor meg kell felelni az irányelvben szereplő minőségi követelményeknek. Ezek az előírások és irányelvek további jelölési kötelezettséget írhatnak elő (például sajtok esetében a zsírfokozat és a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom feltüntetése). A hatályos Magyar Élelmiszerkönyvi előírások és irányelvek a http://elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar-elelmiszerkonyv oldalon találhatók.

Az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos alapvető tudnivalók

A jelölési rendelet alapvetően az előrecsomagolt élelmiszerekre vonatkozik.
A rendelet célja, hogy a fogyasztó a megvásárolt élelmiszerről megfelelő tájékoztatást kapjon az alábbi szempontok szerint:

- **a termék pontos megnevezése:**a megnevezésnek vagy a megnevezés kiegészítésének **utalnia kell az élelmiszer fizikai állapotára vagy kezelésére.** Ilyen például a porított, fagyasztva szárított, gyorsfagyasztott, sűrített, füstölt, „sugárkezelt" vagy az „ionizáló sugárzással kezelt", illetve „védőgázas csomagolásban" kifejezések. A felsorolásban szereplő fizikai állapotok némelyikét csak bonyolult és drága gépekkel lehet elérni, így ezek valószínűleg nem fognak jelentkezni a kistermelői élelmiszer-előállítás területén,
- **nettó tömeg,**
- **összetevők felsorolása:** a többféle összetevőt tartalmazó élelmiszerek esetében az összetevőket előállításkor mért tömegük csökkenő sorrendjében, az „Összetevők:" szót követően kell feltüntetni,
- a termékre vonatkozó **tárolási feltételek,**
- **felhasználási útmutató, amennyiben e nélkül a fogyasztó nem tudná megfelelően elfogyasztani az élelmiszert,**
- a kistermelő által meghatározott **fogyaszthatósági illetve minőségmegőrzési idő,**
- a **gyártó/forgalmazó megnevezése, címe, elérhetősége.**

Nem kötelező az összetevők felsorolása a következő termékek esetében:

- **friss gyümölcs és zöldség,** beleértve a nem hámozott, nem szeletelt vagy más hasonló kezelésnek alá nem vetett burgonyát,
- **szénsavas víz,** amelynek jelölésében a szén-dioxid hozzáadását deklarálták,
- **erjesztett ecet**, amelyet csak egy anyagból állítottak elő, illetve más anyagot nem adtak hozzá,
- **sajt, vaj, savanyú tej- és tejszínkészítmények,** amennyiben az előállításukhoz a tej eredetű alapanyagon, enzimeken, mikrobatenyészeten, továbbá a friss és ömlesztett sajttól eltérő sajtok esetében az előállításhoz szükséges étkezési són kívül más anyagot nem használtak fel,
- **egyetlen alapanyagból álló élelmiszer,** amelynek megnevezése a felhasznált anyaggal azonos, illetve megnevezése alapján a felhasznált anyag jellege egyértelműen azonosítható.

Fel kell tüntetni például (a civil érdekképviselet nem támogatja, hogy a kistermelő adalékanyagot használjon!):

- **az édesítőszert** tartalmazó élelmiszerekben a megnevezéshez kapcsolódóan a jelölésen az„édesítőszerrel" kifejezést. A hozzáadott cukrot és édesítőszert együtt tartalmazó élelmiszereken a megnevezéshez kapcsolódóan a jelölésen a „cukorral és édesítőszerrel" kifejezést (többféle édesítőszer vagy cukor esetén többes számot kell alkalmazni);
- **az élelmiszer-összetevők csoportjait,** amelyeket **csoportnevük és nevük (pl. „tartósítószer: nátrium-benzoát")** vagy csoportnevük és E számuk **szerint kell feltüntetni** az összetevők felsorolásában;

A használható csoportnevek:

étkezési sav,

savanyúságot szabályozó anyag,
csomósodást gátló anyag,
habzásgátló,
antioxidáns,
tömegnövelő szer,
színezék,
emulgeálószer,
emulgeálósók,
szilárdítóanyag,
ízfokozó,
lisztkezelő szer,
habosítószer,
zselésítőanyag
fényezőanyag,
nedvesítőszer,
módosított keményítő,
tartósítószer,
hajtógáz,
térfogatnövelő szer,
kelátképző anyag,
stabilizátor,
édesítőszer,
sűrítőanyag,

- **aszpartámot** tartalmazó élelmiszerek jelölésén a „fenil-alanin forrást tartalmaz" kifejezést;
- **10%-nál több hozzáadott poliolt**(pl. (szorbit, xilit) tartalmazó élelmiszerek jelölésén a „nagyobb mennyiség fogyasztása hashajtó hatású" kifejezést;
- az **1,2 térfogatszázaléknál több alkoholt** tartalmazó italok esetén a tényleges alkoholtartalmat térfogatszázalékban, a 1169/2011/EU rendelet előírásai szerint;
- **húsösszetevők jelölése:** „hús" és annak az állatfajnak a neve, amelyből származik. Őshonos állatfajtára utaló név esetén fajtaazonosító igazolás szükséges;
- **összetevőként 0,9%-nál több** genetikailag módosított összetevő (**GMO**) jelzése, azonban, ha ez az előfordulás nem véletlenszerű és technikailag elkerülhető lett volna, akkor ennél kisebb százalék esetén is fel kell tüntetni;
- a **töltőtömeg** feltüntetése, ha a szilárd élelmiszer folyadékközegben van (pl. befőttek);
- a **fűszer**csoport-név jelölése, ha aránya az összetevők **2%-át meghaladja;**
- **allergén anyagok feltüntetése.**

Az összetevők mennyiségi feltüntetése kötelező, ha az összetevő vagy az összetevők egy csoportja
- az élelmiszer **megnevezésében megjelenik** vagy azt a fogyasztó általában összekapcsolja az adott megnevezéssel,
- **a jelölésen szavakkal, képpel vagy grafikával hangsúlyozott**, vagy
- **alapvető jellemzője** az élelmiszernek és megkülönbözteti azoktól az élelmiszerektől, amelyekkel összetéveszthető lenne azok neve vagy megjelenése miatt.

Aromák jelölése

Az aromák megnevezése az összetevők listájában

- Az aromákat az „aroma/aromák” szóval, az aroma nevével vagy leírásával kell megnevezni. „Aroma/aromák” vagy az aroma pontosabb megnevezése vagy leírása, ha az aroma összetevő az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének b)-h) pontjában meghatározott aromákat tartalmaz, a 2. pontban előírtak figyelembevételével.
- „Füstaroma/füstaromák” vagy megnevezve az élelmiszert, élelmiszercsoportot, vagy alapanyagot is, ahonnan a füstaroma származik (például: „füstaroma bükkfából”), ha az aroma-összetevő az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének f) pontjában meghatározott aromákat tartalmaz, és füstös ízt kölcsönöz az élelmiszernek.
- A „természetes” kifejezés aromák megnevezésében vagy leírásában csak akkor használható, ha az aroma megfelel a 1334/2008/EK rendelet 16. cikkében előírtaknak.
- Az élelmiszerek előkészítésében vagy előállításában aromaként felhasznált kinint, illetve koffeint név szerint fel kell tüntetni az összetevők felsorolásánál, közvetlenül az „aroma” szó után.

Az **allergén összetevők** listája, amelyeket jelölni kell:

- Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (pl. tönkölybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibrid fajtáik, valamint a belőlük készült termékek, kivéve
  - a) búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrózt is,
  - b) búzából készült maltodextrin,
  - c) árpából készült glükózszirup,
  - d) gabonafélék, amelyek párlatát vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.
- Rákfélék és azokból készült termékek.
- Tojás és abból készült termékek.
- Halak és azokból készült termékek, kivéve
  - a) vitaminok vagy karotinoidok hordozójaként használt halenyv,
  - b) a sör és a bor derítéséhez használt halenyv és vizahólyag.
- Földimogyoró és abból készült termékek.
- Szójabab és abból készült termékek, kivéve
  - a) finomított szójabab olaj és zsír(és a belőlük készült termékek, amennyiben a rajtuk elvégzett eljárás során nem növekszik az előállítás alapjául szolgáló termék EFSA által megállapított allergizáló hatás szintje),
  - b) szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E 306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol szukcinát,
  - c) a szójabab növényi olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek,
  - d) a szójabab növényi olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.
- Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is), kivéve
  - a) tejsavó, amelynek párlatát vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják,
  - b) laktit.
- Diófélék, azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió [*Carya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch], brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia és queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) és azokból készült termékek, kivéve
  - a) diófélék, amelyek párlatát vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják.
- Zeller és abból készült termékek.
- Mustár és abból készült termékek.
- Szezámmag és abból készült termékek.
- Kén-dioxid és SO2-ban kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/l koncentrációt meghaladó mennyiségben.

– Csillagfürt és abból készült termékek.
– Puhatestűek (pl. csiga)és abból készült termékek.

A IV. Mellékletben **címkeminták** találhatók.
Az élelmiszerek jelölésével kapcsolatos útmutatók: http://elelmiszerlanc.kormany.hu/elelmiszerek-jelolese

V.3. Tojás

A tojás jelölésével kapcsolatos szabályozás

A kistermelő az általa megtermelt tyúktojást termelői kódja (tartási mód, országkód, megyekód, állattartó telep sorszáma, istálló száma) felbélyegzésével értékesítheti.
Nem vonatkozik a termelői kód feltüntetési kötelezettség arra a kistermelőre, aki gazdaságában legfeljebb **50 tojótyúkot** tart, s a megtermelt tojást közvetlenül a végső fogyasztónak értékesíti saját gazdaságában vagy házhoz szállítással, vagy a régión belüli piacon. Piaci értékesítés esetén az értékesítés helyén a kistermelő nevét és címét fel kell tüntetni.
Egyéb állatfajtól származó, pl. fürjtojásokra a termelői kódot nem kell felbélyegezni. A csomagoláson kell feltüntetni a megnevezést, a darabszámot vagy a nettó tömeget (ha nem látszik a darabszám), a minőségmegőrzési időt, a tárolási feltételt, a kistermelő nevét, címét.
Kacsa- és libatojás piaci vagy vásáron történő árusítása esetén „A tojás legalább 10 perces főzés után vagy alaposan átsütve fogyasztható!” szöveget kell elhelyezni.

V.4. Tej, tejtermék jelölése

A nyerstej árusításakor, illetve nyerstej felhasználásával készült, nem hőkezelt (pasztőrözött, forralt) tejtermékek értékesítése esetén az értékesítés helyén, jól látható és az adott termékkel egyértelműen összekapcsolható módon fel kell tüntetni a **„nyers tej, forralás után fogyasztható”**, illetve **„nyers tejből készült”** jelölést. Ezt egy információs tábla kihelyezésével, illetve a csomagoláson (pl. túró esetében) kell megoldani.

V.5. Önkéntes megkülönböztető megjelölések

A **„Magyar termék”** jogszabály, az egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések élelmiszereken történő használatáról szóló 74/2012. (VII. 25.) VM rendelet előírásainak alkalmazása során, amennyiben a helyi termelői piacon árusított termékeken a rendeletben meghatározott megkülönböztető jelöléseket (magyar termék, hazai termék, hazai feldolgozású termék, kézműves termék) alkalmazzák, meg kell felelniük a rendeletben foglaltaknak. Az összetett összetevőket tartalmazó termékek esetében fontos, hogy ezek eredetével is tisztában kell lenni, és azt nyomon követhető módon bizonyítani kell.

Megkülönböztető jelölések:

A) „Magyar termék”

–Növényi és állati eredetű **alaptermékek esetében** akkor alkalmazható a „magyar termék” megjelölés, ha a növény begyűjtése, tisztítása, kezelése, valamint állati eredetű alaptermék

esetében az állat születése, keltetése, felnevelése, termelésbe állítása és csomagolása Magyarországon történik.

–**Feldolgozatlan termék esetében** akkor alkalmazható a „magyar termék” megjelölés, ha a felhasznált alaptermék magyar eredetű és előállításakor valamennyi eljárást (pl. szeletelés, csontozás, tisztítás) Magyarországon végeztek.

–**Feldolgozott élelmiszerek esetében** akkor alkalmazható a „magyar termék” megjelölés, ha a termék előállításához felhasznált valamennyi összetevő Magyarországról származik. Természetesen vannak olyan összetevők, pl. só vagy fűszerek, amelyek Magyarországon jellemzően nem bányászhatók vagy termeszthetők, ezért ezek az alapanyagok származhatnak külföldről.

B) „Hazai termék”

A „hazai termék” kategória kizárólag feldolgozott élelmiszereknél értelmezhető. A „hazai termék” megjelölés akkor tüntethető fel, ha a felhasznált összetevők több mint 50%-a magyar termék, és az előállítás minden egyes lépése Magyarországon történt.

C) „Hazai feldolgozású termék”

A „hazai feldolgozású termék” kategória szintén a feldolgozott élelmiszerek esetében értelmezhető. Hazai feldolgozású terméknek tekinthető az az élelmiszer, amely többségében import összetevőket tartalmaz, de minden feldolgozási műveletet Magyarországon végeztek.

D) Az átlagosnál jobb minőségi fokozatra vagy különleges minőségi tulajdonságra utaló állítások

Rendelet mondja ki, hogy a jobb minőségre utaló jelzőket kizárólag abban az esetben lehet alkalmazni, ha létezik olyan magyar jogszabály, amely a jobb minőségre vonatkozó kritériumokat megállapítja (pl. Magyar Élelmiszerkönyv II. kötetében) vagy a termék előállításához szorosan kapcsolódó gyártói dokumentumban vannak meghatározva azok a tulajdonságok, jellemzők, értékek, amelyekkel igazolható, hogy a termék az átlagosnál jobb minőségű**.**

A Magyar Élelmiszerkönyv jobb minőségi jelöléssel ellátott termékekkel kapcsolatos irányelvei az alábbi linken érhetők el:

http://elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar-elelmiszerkonyv

E) Kézzel történő előállításra vagy a nem iparszerű eljárás alkalmazására utaló állítás

A rendelet meghatározza a kézműves élelmiszer feltüntetésének alapvető szabályait is:

–amennyiben létezik magyar szabályozás egy adott élelmiszer esetében a kézműves megjelölés feltételeire, akkor azt alkalmazni kell. Ilyen szabályozás például a Magyar Élelmiszerkönyv különleges kézműves tejtermékekről szóló irányelve;

–amennyiben az adott élelmiszerrel kapcsolatban nincs szabályozás (ez a gyakoribb eset),akkor az az elvárás, hogy az előállítás hagyományos, elsősorban a kézi, vagy a manufakturális technológia alkalmazásával történjen.

Fontos példák:

–Édesítőszer-tartalmú termékek, (savanyúságok, lekvárok) esetében az édesítőszer Na-szacharinát E-954, vagy xilitol eredetét is figyelembe kell venni a termék önkéntes besorolásánál.

–Hurka esetében a rizs termőhelye is eldöntheti a termék önkéntes besorolását.

–Lekvár esetén a hozzáadott cukor származási helye is számít.

Kézműves jelző használata csak a vonatkozó Magyar Élelmiszerkönyvben leírtak szerint lehetséges, pl.:

–a Magyar Élelmiszerkönyv 2-109 számú irányelve a kézműves/kézmíves élelmiszerek általános jellemzőiről;

–a Magyar Élelmiszerkönyv 2-105 számú irányelve a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékekről

http://elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar-elelmiszerkonyv

VI. Felelősség és kötelezettség

A kistermelő felelős az általa előállított és forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért.
A kistermelőnek az alaptermék előállításától a kész élelmiszer értékesítéséig biztosítania kell a nyomon követhetőséget.

Amennyiben az élelmiszer-vállalkozó úgy véli vagy okkal feltételezi, hogy egy élelmiszer nem felel meg az élelmiszer-biztonsági követelményeknek, haladéktalanul kezdeményezi az élelmiszer kivonását a piacról és haladéktalanul tájékoztatja az illetékes hatóságokat. Élelmiszer eredetű megbetegedések esetén az eljárás szabályait az élelmiszer eredetű megbetegedések esetén követendő eljárásról szóló **62/2003. (X. 27.) ESzCsM rendelet írja le.**
Ha a kistermelő tudomást szerez az általa előállított vagy forgalomba hozott élelmiszertől eredő megbetegedésről vagy annak gyanújáról – az érintett élelmiszerhez használt alapanyagok, valamint a maradék élelmiszer változatlan állapotban való megőrzése mellett –, annak kiszolgálását azonnal fel kell függesztenie a hatóság további intézkedéséig.

A kistermelő köteles a gyanús élelmiszer további előállítását **azonnal beszüntetni és intézkedni** a meglévő készleteknek (élelmiszereknek, nyersanyagoknak), a helyiségeknek és a munkaeszközöknek –a hatóság helyszíni eljárásáig – **változatlan állapotban történő megőrzéséről.**
Gyanú akkor merül fel, ha:

–az azonos élelmiszert, italt fogyasztók körében többen hasonló tünetekkel, a fogyasztástól számítva közel azonos időben betegszenek meg,

–a beteg összefüggésbe hozza a megbetegedését a fogyasztással,

–a beteg előzőleg vadon termő, szakértő által nem vizsgált gombából fogyasztott.

A leggyakoribb tünetek: hányinger, hányás, hasmenés, hasi fájdalom és görcsök, amelyet kísérhet általános rosszullét, láz, néha fejfájás. Egyes baktériumok okozhatnak kettős látást, nyelési vagy beszéd nehézségeket, nyálcsurgást, izomgörcsöket, bénulást. Ilyen tünetek esetén a beteghez azonnal **orvost kell hívni!**

A **nem biztonságos élelmiszer nem hozható forgalomba, nem értékesíthető.** Az élelmiszer akkor nem biztonságos, ha az egészségre ártalmas vagy emberi fogyasztásra alkalmatlan.
Az élelmiszer-alapanyagra vagy a késztermékre vonatkozóan a **tárolási, előállítási, csomagolási, szállítási és értékesítési műveletek során** az élelmiszer-előállítónak (kistermelőnek) kell meghoznia az **élelmiszer biztonságosságára, fogyaszthatóságára vonatkozó döntést.** Az előállítási műveleteket a szakma szabályai szerint, a jó gyártási gyakorlat megvalósításával kell elvégezni.
A kistermelőknek **a termelés, feldolgozás és forgalmazás minden szakaszában** gondoskodniuk kell arról, hogy az élelmiszerek megfeleljenek a végzett tevékenységre vonatkozó előírásoknak, és ezt a követelményeknek való megfelelést saját maguknak, önellenőrzés keretében igazolniuk kell.
Az élelmiszer-előállításhoz felhasznált minden anyagnak élelmiszer-biztonsági és minőségügyi szempontból kifogástalan állapotúnak kell lennie. A kistermelőnek biztosítania kell a felhasznált termékek és a hozzáadott segédanyagok (fűszerek) nyomonkövethetőségét.

Igazolnia kell, hogy az élelmiszer-előállításra szánt állat, az etetett takarmány vagy bármilyen anyag, amelyet a takarmány vagy az élelmiszer előállításánál felhasznált, honnan származik. (Például vásárolt fűszer és étkezési só származását igazolnia kell a számla vagy a nyugta **megőrzésével 2 évig.**)
A kistermelő, a termék-előállítás során az alaptermékének részfeldolgozását a kistermelői rendelet szerinti esetekben más szolgáltatóval is elvégeztetheti. A **részelőállítási folyamat során** a nyomon követhetőséget, a szolgáltatást végző üzemnek/termelőnek kell biztosítania a részelőállítás során.
Az alapanyagok, félkész és késztermékek élelmiszerekkel érintkező csomagolására, illetve átmeneti tárolására szolgáló edények, anyagok csak akkor használhatók fel, ha az élelmiszerre káros anyagot nem tartalmaznak. Az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő anyagok (köztük a csomagolóanyagok) megfelelőségének igazolását a gyártótól vagy a csomagolóanyag forgalmazójától kell kérni.

VII. Jó higiéniai gyakorlat

VII.1. Az infrastruktúrára és a berendezésekre vonatkozó követelmények

VII.1.1. Épületek és berendezések

Az épületeket és berendezéseket úgy kell elhelyezni, tervezni, összeállítani, tisztán, műszaki és egyéb szempontból is megfelelő állapotban tartani, hogy elkerüljék a tárolt alapanyag és az előállított élelmiszer állatoktól és kártevőktől származó vagy egyéb szennyeződését. Az élelmiszer-előállításhoz legalább egy helyiséget és a szükséges kiegészítő helyet (pl. baromfi és nyúlvágása esetén helyiségeket) biztosítani kell. Időbeni elkülönítés mellett, az értékesítés céljából történő élelmiszer-előállításra kijelölt helyiség lehet pl. a konyha.

A helyiségek kialakításakor, illetve elrendezésekor a magánlakóház belmagasságát nem kell megváltoztatni. Új építésű házban már a tervezéskor figyelembe kell venni az előállítás műveleteit, a tevékenység sajátosságait és a kapacitást, valamint azt, hogy az élelmiszer-előállítás műveletei ne keresztezzék egymást. Elegendő helynek kell rendelkezésre állnia a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat szerinti gyártásra, a műveletek elvégzésére, beleértve a szennyeződések elleni védelmet, a takarítást, a tisztítást és a szükséges fertőtlenítések elvégzését is.

Megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához, beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszárításhoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és a munkaruha felvételére alkalmas helyet (fürdőszoba, konyha).
A magánlakóház konyhájában kizárólag időben vagy térben elkülönítve lehet kistermelői élelmiszer előállítását végezni.
WC, illemhely nem nyílhat közvetlenül a konyhából, élelmiszer-előállító helyiségből!

VII.1.2. Szellőzés

A párakicsapódást és a nemkívánatos penészbevonat képződését meg kell előzni, gondoskodni kell elégséges természetes vagy mechanikus szellőzésről. Rovarhálót kell felhelyezni a fertőzést közvetítő rovarok bejutásának megakadályozása céljából.

VII.1.3. Világítás

Megfelelő természetes vagy mesterséges megvilágítást kell biztosítani az élelmiszer-előállítás műveleteinek elvégzéséhez.

VII.1.4. Padló és falfelület

A padlót és a falfelületet ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatónak, szükség szerint moshatónak, fertőtleníthetőnek kell lenniük. A padló és a falfelület a folyadékot nem ereszti át, nem lehet nedvszívó és mérgező anyagú (a padlóburkolat pl. lehet kő vagy linóleum, járólap; a fal lehet pl. meszelt is). A falfelületnek a műveletek által megkívánt magasságig simának kell lennie (meszelt fal, csempe, mosható, festett fal).

VII.1.5. Mennyezet vagy tető

A mennyezet, tető belső felületét és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemlését és csökkentsék a páraképződést, a nemkívánatos penészképződést. Mindent meg kell tenni azért, hogy az idegen anyagok (pl. rozsda, festék, vakolat, por) ne kerülhessenek az élelmiszerbe. A mennyezet lehet meszelt, festett vagy kezelt, festett fa.

Nyitott, fedett helyen történő élelmiszer-előállítás megkezdése előtt (pl. üstben való főzés, szín alatti munkafolyamatok) le kell pókhálózni, portalanítani a mennyezetet, meg kell akadályozni a szálló anyagok élelmiszerbe jutását.

VII.1.6. Ablakok és ajtók

A nyílászáróknak simának, nem nedvszívó felületűnek kell lenniük, olyan anyagból (pl. műanyag, festett fa), amelyek könnyen tisztíthatók, szükség szerint fertőtleníthetők. A nyitott ablak vagy ajtó az élelmiszer szennyeződéséhez vezethet, ezért a szabadba nyíló ablakokat és ajtókat rovarhálóval kell ellátni, amelyek legyenek tisztíthatóak vagy cserélhetőek.

VII.1.7. Szennyvízelvezető

A szennyvíz ne folyjon szennyezett területről tiszta terület irányába. A padlófelületet úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen. Kerülni kell a pangó víz képződésének lehetőségét. A gyümölcs, zöldség mosásakor képződő szennyvizet kiönthetjük a komposztra vagy a termőföldre.

Szennyvízelhelyezés történhet:

–jogszerű ökorendszerekben (tisztító tavak);

–emésztő igénybevételével(szerződéses megállapodás keretében az emésztőt szükség esetén szippantással kell üríttetni és a tartalmát a szolgáltatóval jogszerűen elszállíttatni);

–közcsatorna által.

VII.1.8. Élelmiszerekkel érintkező eszközök

A munkaasztal, munkapult, gépek felületeit, hűtőszekrényt, szállítótartályokat, hűtőtáskákat, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatónak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima felületű, mosható, korróziómentes (nem rozsdás), korrózióálló (nem rozsdásodó) és nem mérgező anyagok felhasználását (ilyenek a fából, fémből készült konyhai eszközök is, ha nem rozsdásak, korrodáltak). Az élelmiszerrel érintkező felületek olyan anyagból készüljenek, amelyekből egészségre ártalmas anyag nem oldódik ki és felületük mosható, szükség esetén fertőtleníthető, ne legyen töredezett, repedezett.

VII.1.9. Munkaeszközök

A munkaeszközök (kés, láda, üst, bogrács stb.) mosogatásához, tisztításához és fertőtlenítéséhez megfelelő berendezést vagy edényzetet kell biztosítani. Kizárólag az élelmiszer-előállítás céljára gyártott eszközöket lehet használni! Az élelmiszer-előállításhoz a magánhasználattól elkülönített edényeket, eszközöket javasolt használni! A meghibásodott, anyaghibás, törött, megrepedt gépet, eszközt, berendezést javítani, cserélni vagy selejtezni kell és eltávolításig, javításig egyértelmű jelzéssel kell ellátni.

Ajánlott, hogy a gépeken lévő adattábla a következő adatokat tartalmazza: a gyártó neve, telephelye, típusjelzés, gyártási év, gyártási szám.

VII.1.10. Tisztító- és fertőtlenítőszerek

Kereskedelmi forgalomban kapható tisztító- és fertőtlenítőszert használjon a kistermelő, amelyeket az élelmiszertől távol, elkülönítve, ha lehet, szekrényben kell tárolni. Az alkalmazási utasításokat meg kell őrizni, a felhasználhatósági idő alatt fel kell használni a szereket. Nem keverhetők egymással a különböző szerek! Törekedni kell az eredeti csomagolóanyag használatára. Ha nem az eredeti csomagolóanyagban tárolja, a szer azonosítására alkalmas jelöléseket (megnevezés, alkalmazási utasítás, felhasználhatósági idő, fertőtlenítő hatású szer esetén a címkén feltüntetett engedélyszám) át kell vezetni a tárolóedényre. A balesetek, mérgezések elkerülése végett nem szabad a vegyszereket élelmiszerek, italok tárolására is alkalmas üdítőitalos, ásványvizes flakonba, üvegbe, a konyhán is használatos edénybe átönteni!
A vegyszer használatát követően az élelmiszerekkel érintkező felületekről a szermaradványok eltávolítása végett rendkívül fontos a bőséges, ivóvíz minőségű vízzel való öblítés. A vegyszereket használó személyeknek megfelelő munkaruhát, illetve kesztyűt kell használni. Sérülés esetén (maró hatás, szembe freccsenés) azonnal orvoshoz kell fordulni.

VII.1.11. Füstölő, üst, aszaló, kemence, pince, kamra, verem, padlás, szín

A **füstölés** szaktudást, gyakorlatot és megfelelő berendezést, biztonságos tárgyi feltételeket igényel. Csak **tiszta, natúr keményfát** lehet használni a füstöléshez. Nem lehet ipari vegyi anyag a fán, nem lehet újságpapírt vagy egyéb éghető háztartási hulladékot használni!
A **kemence** lehet szabadtéri, vagy beltéri, mobil vagy fix. Mikrobiológiai veszély megjelenése nem jellemző a hőhatás miatt. Tapasztott kemencét évente érdemes felújítani tapasztással. A lángteret évente mechanikus súrolással kell koromtalanítani. Kemencei tűztérben sütés esetén, ha a parázs bennmarad, akkor fedett edényben lehet sütni. Edényhasználat nélkül, a parázs kiszedése után, a szabadon vetett termék (pl. kenyér) esetében vizes tisztítást kell végezni a kemencén. A kemence tüzelőanyaga ipari, vegyi anyagtól mentes szerves anyag (pl. natúr fa, rőzse, csutka, papír) lehet.

Nyitott oldalú, fedett helyen (pl. **üstben** való főzés, **szín alatti munkafolyamatok**) történő élelmiszer-előállítás megkezdése előtt, meg kell akadályozni a szálló, illetve lehulló anyagok élelmiszerbe jutását, ezáltal annak szennyeződését.

VII.1.12. Ivóvízellátás

Az ivóvízellátás lehet:

- közüzemi vízellátásból származó,
- tartályos (hálózatból vett) vagy
- saját kutas.

Csak ivóvíz minőségű víz használható fel:

- élelmiszer-alapanyagként,
- jégkockához,

- élelmiszerrel érintkező gőz készítéséhez,
- élelmiszer-mosásra, -hűtésre,
- takarításhoz,
- mosogatáshoz, tisztogatáshoz,
- kézmosáshoz, személyi higiénia biztosításához.

Ahol nem ivóvíz minőségű vizet is felhasználnak (pl. gőz fejlesztésére, hűtésre, tűzoltásra), a teljesen elkülönített vezetéket, kifolyókat, tározókat *Nem ivóvíz* felirattal kell ellátni. Ennek a rendszernek nem lehet kapcsolata az ivóvízrendszerrel.

Élelmiszer-előállítás során csak ivóvíz minőségű víz használható fel. Ivóvíz minőségű hideg és/vagy meleg vizet kell felhasználni az élelmiszer-előállító helyiségben. A vízszolgáltatónak ivóvíz minőségű vizet kell szolgáltatnia minden felhasználási helyen.

A víz minőségét laboratóriumi vizsgálattal az alábbi esetekben ellenőrizni kell:

- a rendszer használatának megkezdése előtt (új létesítménynél),
- a vízhálózat sérülésekor, szennyeződésekor (pl. árvíz),
- a vízhálózat átalakításkor,
- vízszennyezés, illetve annak gyanúja esetén.

Érzékszervi elváltozás esetén is tilos a vizet felhasználni.

A hatóságok csak akkreditált laboratórium vízvizsgálati eredményét fogadják el.

A vezetékes ivóvizet nem indokolt vizsgáltatni, amennyiben a víz felhasználója (kistermelő) elkerüli a házi ivóvízhálózatában a víz pangását, rendszeresen, naponta vizet vételez minden vízfelhasználási helyen, illetve ha nincs rá hatósági kötelezés. A házi ivóvízhálózat állapotáért annak használója (kistermelő) felel. **Közüzemi vízellátásnál** a Vízmű által szolgáltatott hálózati víznél a szolgáltatói szerződés értelmében a vízmű önellenőrző vizsgálatokkal igazoltan –ivóvíz minőségű vizet szolgáltat.

A saját kútból származó víznek meg kell felelnie az ivóvízre vonatkozó vízminőségi előírásoknak (fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságokban). Eltérés esetén azonnal tájékoztatni kell az **élelmiszerlánc felügyeleti hatáskörben eljáró illetékes kormányhivatalt,** és meg kell tenni a szükséges intézkedéseket a megfelelő vízminőség biztosítására.

Saját kút vizének vizsgálatához a 201/2001. (X. 25.) Korm. rendelet 2. sz. melléklet A) rész 1. és 2. pontban foglaltak érvényesek.

Az ivóvízellátás **zárt tartály** használatával is biztosítható, ha a tartály kialakítása, az ivóvíz biztosításának és a keletkező szennyvíz elhelyezésének módja, valamint az alkalmazott technológia az élelmiszer-készítés és -értékesítés biztonságosságát nem befolyásolja. Tartályos víz használata esetén a tartálynak zártnak kell lenni, legalább hetente tisztítani, fertőtleníteni kell. A víztartály űrtartalma legyen arányban a tevékenység vízigényével, ideértve a kézmosáshoz szükséges víz mennyiséget is. A víztartály és tartozékai (vezeték, szivattyú stb.) ivóvízzel közvetlen érintkezésre alkalmas anyagból készüljenek.

Ha az élelmiszer-termelő állat tartásával és az élelmezés céljára termesztett növények termesztésével összefüggő gazdasági udvaron **nem biztosíthatók az előállítás és értékesítés feltételei,** illetve vadon termő alaptermék, kifogott hal feldolgozása esetén, **a termék előállítása más – az előírásoknak megfelelő – helyen is elvégezhető.**

VII. 2. A nyersanyagra és az élelmiszer-készítés műveleteire vonatkozó követelmények

Kistermelői élelmiszer-előállításához kizárólag emberi fogyasztásra alkalmas nyersanyagok, félkész és késztermékek, és az élelmiszerekhez engedélyezett adalékanyagok és technológiai segédanyagok használhatók fel. A vásárolt hozzávalókról a számlát, nyugtát meg kell őrizni.

Az élelmiszer alapanyagát az előírt módon vagy a tapasztalat szerinti optimális körülmények között (pince, padlás, kamra stb.) kell tárolni, hogy a tárolás közben ne károsodjon (pl. idegen szag és íz a dohos pincében). Ha szükséges, át kell válogatni a tárolt zöldséget és gyümölcsöt. Élelmiszer csak

sértetlen és érett növényekből vagy egészséges állatokból állítható elő! A felhasználásra kerülő anyagokat a fogyaszthatósági/minőségmegőrzési idő alatt fel kell használni! A növénytermesztés vagy az állattartás során használt vegyszerek és gyógyszerek élelmezés-egészségügyi várakozási idejének leteltét meg kell várni és csak azt követően történhet meg a betakarítás! Forgalomba hozni csak olyan nyers gyümölcsöt, zöldséget szabad, amelynek az utolsó **növényvédő szeres** kezelése után előírt élelmezés-egészségügyi várakozási ideje letelt, és a termék határértéket meghaladó növényvédőszer-maradékot nem tartalmaz. Az erre vonatkozó külön jogszabályban előírt nyilvántartást (permetezési naplót) az ellenőrző hatóság kérésére be kell mutatni. A dokumentációt az árusítás helyén kell tartani(II.4. Melléklet).
Az előállított félkész és késztermékek szennyeződését el kell kerülni, és biztosítani kell a termékre jellemző tárolási hőmérsékletet. Figyelemmel kell lenni a fogyaszthatósági és a minőségmegőrzési idők lejáratára is.
Kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmény részére értékesített feldolgozott élelmiszer csomagolására újrafelhasznált csomagolóanyag nem használható.
A termékféleségenkénti specifikus szabályok az V. Mellékletben találhatók.

VII.2.1. Raktározás, tárolás

VII.2.1.1. Tárolás

Élelmiszert csak tiszta, az adott **élelmiszer csomagolás**ára megfelelő csomagolóanyagban, edényzetben lehet tárolni, árusítani.
Az átvett/beszállított élelmiszert haladéktalanul a megfelelő raktárba, helyre, tárolóedénybe kell helyezni. A nyersanyagokat el kell különíteni a félkész, késztermékektől, adalék- és technológiai segédanyagoktól.
A talajszintről, illetve a padozatról a termékeket vagy a terméket tartalmazó tároló edényt emeljük meg raklap, polc, alátét rekesz segítségével.
A tárolás alatt biztosítani kell az élelmiszer minőségmegőrzéséhez szükséges tárolási körülményeket (pl. **hőmérséklet, páratartalom**), gondoskodni kell az érték megőrzéséről és a fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelemről. Az egyes élelmiszereket a gyártó vagy forgalmazó által **előírt körülmények** között kell tárolni. A tárolt élelmiszert a romlás megelőzése céljából rendszeresen felül kell vizsgálni. A **fogyaszthatósági, minőségmegőrzési időtartamokat** figyelemmel kell kísérni. A romlott, romlásra gyanús, lejárt fogyaszthatósági idejű, lejárt minőségmegőrzési idejű terméket a tárolótérből haladéktalanul el kell távolítani, a forgalmazásra kerülő áruktól teljesen elkülönítve kell tárolni, jól láthatóan meg kell jelölni.

Olyan élelmiszereket, amelyek mikrobiológiai tisztaság szempontjából egymásra káros hatással lehetnek, ugyanabban a helyiségben vagy térben nem szabad tárolni, azokat elkülönítve vagy zártan kell elhelyezni.

A tejtermékek, savanyúságok a hűtőszekrény polcán, műanyag tárolóban, a csomagolt, friss hús a hűtő alsó részében, tároló dobozban vagy a hűtő kosarában legyen elhelyezve.
A csomagolt élelmiszereket nem szabad a falnak támasztva vagy közvetlenül a padozaton tárolni. A **szárazáru** jól szellőztetett kamrában polcokon, a hűtést igénylő termékek megfelelő hőmérsékletre beállított hűtőszekrényekben tárolhatók.
A **nyers hús**t külön hűtőben kell tárolni. Egyéb termékek vagy a gyári bontatlan csomagolásukban, vagy zárható műanyag vagy fém edényzetben egy hűtőben is tárolhatók a következő pontban leírtak szerint.
A **csomagolatlan, nyers, füstölt húsárut** hűvös, jól szellőző helyen felakasztva, elkülönítve kell tárolni. Külön helyiség hiányában ezek a termékek a szárazáru raktár elkülönített részében tárolhatók úgy, hogy az esetleg lecsöpögő zsiradék felfogására tálcát kell alájuk helyezni.
A **kenyér** e célra szolgáló polcokon, a padozattól legalább 50 cm-re, élére állítva, porszennyeződéstől védve vagy a szállítórekeszekben alátétre helyezve tárolható.

Zöldséget, gyümölcsöt, tojást lehetőleg a csomagolatlan hús és tejtermékektől külön raktárhelyiségben kell tárolni. Ha nincs külön helyiség, akkor zárható tároló edényeket kell alkalmazni a hús és tejtermékek esetében.
A **tojás** tárolása során csak olyan rakatokat szabad képezni, ami biztosítja a tojáshéj épségének megőrzését. Az **étkezési tyúktojást** a megtojástól számított **21 napon belül értékesíteni kell, a fogyaszthatósági idő a tojástól számítva 28 nap.**
Az **adalékanyagokat** (kistermelőknek a civil érdekképviselet nem javasolja ezek használatát), eredeti csomagolásukban kell tárolni, illetve a csomagolást az anyag teljes felhasználásáig meg kell őrizni. Ezek használata esetén a vonatkozó jogszabály előírásait be kell tartani.
Az élelmiszer végső fogyasztó részére történő értékesítésekor, a **fogyasztó által hozott tiszta edény is megtölthető.** Végső fogyasztó részére a termék csomagolására lehet újrafelhasznált tiszta és megfelelő csomagolóanyagot használni. Az újrafelhasznált edényzet/csomagolóanyag megfelelően és higiénikusan tisztítva alkalmazható csomagolásra, pl. befőttes üveg, italos üveg, színtelen műanyag palack, tojástartó. Ügyelni kell arra, hogy a fogyasztó által hozott edény ne szennyezze be a termelő berendezését, azt a felületet, amely az élelmiszerrel érintkezhet (pl. a felületek ne érintkezzenek).
Elkülönített göngyölegtároló hiányában göngyöleg csak az erre kijelölt helyen, ideiglenesen tartható, mielőbbi elszállításáról gondoskodni kell.
A **tisztító- és fertőtlenítőszerek** tárolásáról a VII.1.10. pontban lehet olvasni.
Az **irtószereket, vegyszereket** az élelmiszertől elkülönítve, zárt helyen kell tartani!

VII.2.1.2. A hűtési lánc fenntartása (előállítás, forgalmazás)

Az alábbi táblázatban felsorolt alapanyagokat – annak jellegére tekintettel – az előírt hőmérsékleten kell tartani (tárolási hőmérséklet, eltarthatósági idő). Az ebből készített termékeket, a kistermelő által meghatározott és rögzített hőmérsékleten kell tartani.
A hűtést igénylő élelmiszerekből csak olyan mennyiségű készletet szabad tartani, amelyhez a hűtőkapacitás elegendő. A hűtőberendezésben az élelmiszereket úgy kell elhelyezni, hogy a hűtőhatás megfelelően érvényesüljön. A hűtve tárolandó élelmiszereket az átvételt követően haladéktalanul a megfelelő hűtőtérbe kell elhelyezni. A hűtött élelmiszert a gyártó által előírt hőfokon kell tárolni.

Termék	Tárolási hőmérséklet
Baromfi és nyúl	0 … +4 °C
Belsőség	0 … +3 °C
Tőkehús	0 … +7 °C
Előkészített hús	0 … +4 °C
Darált hús	0 … +2 °C
Halak	0 … +2 °C

A hűtőberendezéseket, tárolókat (táska) működő hőmérővel kell ellátni és hőmérsékletüket rendszeresen ellenőrizni kell.
Soron kívüli hőmérséklet-ellenőrzést kell végezni minden műszaki jellegű probléma (pl. áramszünet, hűtőberendezés műszaki hibája) esetén.
A hűtőtárolók nem megfelelő belső léghőmérsékletének észlelése esetén, a termék maghőmérséklete, érzékszervi tulajdonságai alapján kell dönteni a termék további sorsáról. Pozitív döntés esetén haladéktalanul gondoskodni kell a termék megfelelő hőmérsékletű hűtőtérben való tárolásáról vagy felhasználása megkezdéséről. Az ilyen jellegű eltéréseket, eseményeket, tapasztalatokat dokumentálni kell. A tárolási hőmérséklet, illetve szükség esetén a maghőmérséklet ellenőrzésének eredményét rögzíteni kell. Többféle állati, növényi eredetű, hűtést igénylő terméket úgy kell tárolni, hogy ne szennyezzék egymást. Az alapanyagot és a késztermékет elkülönítve (légmentes csomagolás vagy külön hűtőtér) kell tárolni. Külön hűtőtérben vagy egy hűtőtérben, de egymástól elkülönítve, légmentesen elzárva helyezendő el:

- a tőkehús,
- a baromfihús,
- a hal,
- a zöldség-gyümölcs,
- a tej és a tejtermékek,
- a húskészítmények,
- a hűtést igénylő, fogyasztásra kész élelmiszerek
- a méhpempő.

A hűtést igénylő élelmiszerek esetében a gyártás során, az alapanyaggal vagy félkész termékkel történő műveletek végzésekor a tárolási hőmérséklettől el lehet térni, de a termékek tárolása, a szállítás és az értékesítésre való felkínálás alatt minden esetben biztosítani kell az előírt hőmérsékletet.

A kistermelői piacokon és vásárokon előfordul az élelmiszerek kóstoltatása. Hűtést igénylő élelmiszerek (pl. sajt, túró) kínálásakor az apró darabokra vágott termékek adagjait a hűtő edényekből (hűtőláda, hűtőtáska) mindig csak kis mennyiséget kirakva, lefedve, napfénytől védve kell tálalni.
Az előírt hőmérséklet biztosítása többféle módon megoldható. Használható például hűtőszekrény, hűtőpult, **hűtőtáska vagy zárt doboz, kellő számú hűtőakkuval, aktív hűtésű táska, vagy hűtőkocsi.** A téli hideg időszakban a hűtést igénylő termékek **aktív hűtés** (hűtőkocsi) **nélkül** is szállíthatók, értékesíthetők, ha a termék hőmérséklete nem emelkedik a fentiekben jelzett hőmérséklet fölé, vagy nem csökken az alá. A kistermelő számára a legpraktikusabb megoldás a megfelelő számú jégakkuval ellátott termobox, illetve hűtőtáska vagy akkumulátorról működő aktív hűtésű táska alkalmazása. Az árusításkor a hűtést igénylő élelmiszerek tárolásához legmegfelelőbb a hűtőpultok használata. A hűtőpult lehet egyszerű stabil vagy kereken guruló, mobil változatú.
Előírt tárolási hőmérsékletek:

- **A hűtést a hús vágását követően haladéktalanul, de legfeljebb a vágást követő 2 órán belül meg kell kezdeni.**
- Minden állatfajra vonatkozóan **tilos** friss húst és belsőséget **lefagyasztani!**
- A **nyerstejet** hűtés nélkül a fejés befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni a fejés helyszínén, illetve a tejátvételi csarnokban. A + 6 … + 8 ºC hőmérséklet között tárolt tejet 24 óráig, a 0 … + 6 ºC hőmérséklet között tárolt nyerstejet a fejést követő 48 óráig lehet értékesíteni. A nyerstejre, nyerstej alapanyagként való felhasználása esetén is vonatkozó további követelmény, hogy havi 2 minta alapján, kéthónapos időszak számtani átlagának meg kell felelni az alábbi kritériumoknak:
    a) nyers tehéntej: összcsíraszám 30 ºC-on ml-enként 100 000 vagy kevesebb,
    b) más állatfajtól származó nyerstej: összcsíraszám 30 ºC-on ml-enként 1 500 000 vagy kevesebb.
- Az érlelt, füstölt sajtok, füstölt húsok és más hűvös helyen is elálló termékek (zsír, tepertő) esetében az adatlapon a termelőnek az erre vonatkozó tárolási javaslatot és annak időtartamát meg kell jelölnie.

A hűtési lánc ellenőrzése során, az eltérések esetében a II. Melléklet 1. pontjában mellékelt **hűtési lánc (eltérési) nyilvántartást** kell vezetni.

VII.2.2. Előkészítés

Előkészítés: *ide tartoznak a tisztítás, hámozás, felolvasztás, mosás, aprítás, fűszerezés, pácolás munkafolyamatai, amelynek során az alapanyagok szennyeződését eltávolítják, és konyha-, vagy fogyasztásra kész állapotba hozzák.*

Az alapanyagok előkészítése során gondoskodni kell azok élvezeti értékének megőrzéséről, és fertőződéstől, szennyeződéstől való védelméről.
Ennek érdekében biztosítani kell az élelmiszer-biztonsági szempontból eltérő megítélés alá eső alapanyagok (nyershús/zöldség-gyümölcs, gomba, tojás) **előkészítését** térbeni **vagy időbeni** elkülönítéssel. A különböző típusú termékek előkészítése között biztosítani kell az előkészítő helyiség és berendezései, eszközei megfelelő tisztítását, fertőtlenítését. Az előkészítési folyamat megkezdése előtt meg kell győződni arról, hogy a termék fogyaszthatósági/minőségmegőrzési ideje nem járt-e le. Csak érzékszervileg is megfelelőnek ítélt, fogyaszthatósági/minőségmegőrzési időn belüli termékből készíthető élelmiszer, csak ilyen alapanyag készíthető elő. Az előkészítési folyamat során tilos minden olyan tevékenység, ami a minőség „javítását”a minőségi hibák elfedését szolgálja. Az egyes alapanyagokat lehetőleg közvetlenül a felhasználás előtt kell előkészíteni. Ennek kivitelezhetetlensége esetén legfeljebb a felhasználás előtti napon történhet meg az előkészítés, azonban ilyen esetben biztosítani kell a már előkészített termékek megfelelően védett (lefedett, csomagolt), elkülönített és jellegének megfelelő hőmérsékleten történő tárolását.
Ebbe a követelménybe tartozik az is, hogy az előkészítés helyszínén használt eszközöket maradandóan meg kell jelölni és kizárólag az adott nyersanyag előkészítésére szabad használni.
Le kell cserélni a munkaruhát a különböző – élelmiszer-biztonsági szempontból más megítélés alá eső – nyersanyagféleségekhez kötődő tevékenységváltás során.

VII.2.2.1. Húselőkészítés

A húsok előkészítési folyamatait állatfajonként (pl. sertés, marha, baromfi, hal) időben elkülönítve kell végezni. Az előkészítés műveletei a húsok **mechanikai tisztítás**ával kezdődnek. Ekkor kell eltávolítani a látható szennyeződéseket (pl. véralvadék), a roncsolt és fogyasztásra alkalmatlan egyéb részeket, valamint a csontszilánkokat. Ezt követi a **húsok mosása folyóvízzel,** kizárólag a technológiailag szükséges ideig. A mosás után a húsokat le kell csepegtetni.
Az így előkészített húsokat az élelmiszer jellegének megfelelően kell **darabolni.** A csontos húsokat a csontszilánkok képződésének elkerülésével kell darabolni. Felszeletelni vagy felkockázni csak a várható napi felhasználásnak megfelelő mennyiséget szabad. Ha ez technológiai okokból nem valósítható meg, a darabolást legfeljebb a felhasználás előtti napon szabad elvégezni, és a felhasználásig biztosítani kell a megfelelően elkülönített, folyamatos hűtve tárolásukat.
A húst csak közvetlenül a felhasználás előtt szabad ledarálni. A húsok darálása esetén meg kell győződni arról, hogy a daráló műszakilag megfelelő, tiszta állapotban van-e. A munkafolyamat közben rendellenes zaj észlelése esetén a darálást azonnal fel kell függeszteni, és meg kell vizsgálni a hibát (pl. alkatrésztörés, a húsok között visszamaradt csontszilánk), a zaj keletkezésének okát el kell hárítani, az esetleg szennyeződött termékeket élelmiszerek készítéséhez felhasználni tilos. A darálás befejezése után is meg kell győződni a berendezés felületeinek, alkatrészeinek épségéről a termék esetleges fizikai szennyeződésének kizárása érdekében. Probléma észlelése esetén a termék nem használható fel. A darálásra vonatkozó előírásokat értelemszerűen be kell tartani más géppel történő előkészítési folyamatok során is.
A **baromfi** előkészítését – a baromfihús lehetséges fertőzöttsége miatt – az egyéb húsok előkészítését követően **legalább időben elkülönítve** kell elvégezni, és ezt követően alaposan el kell mosni, valamint **fertőtleníteni** kell minden erre a célra használt munkafelületet, eszközt.
Halelőkészítés is történhet itt, ha ez nem rendszeres tevékenység, időben elkülönítve egyéb munkafolyamatoktól.
Az előkészítés és a felhasználás között a lehető legrövidebb idő teljen el.
Nagyobb mennyiségű nyersanyag előkészítését csak szakaszosan szabad végezni, és az egyes előkészítési folyamatok között a termékeket a megfelelő hűtőtérbe vissza kell helyezni.

VII.2.2.2. Zöldségek és gyümölcsök előkészítése

A zöldségeket az előkészítés során **válogatják, tisztítják, mossák, darabolják.** Sorrendben először a legtisztább, a legvégén a legszennyezettebb nyersanyag előkészítése történjen meg. Az előkészítési folyamat első lépéseként ki kell válogatni, illetve el kell távolítani a romlásra gyanús vagy roncsolt termékeket, termékrészeket. A mosási folyamat első fázisában a szennyeződéseket néhány perces áztatással fel kell lazítani, majd a fellazított szennyeződéseket folyóvizes öblítéssel, lehetőleg erős vízsugárral el kell távolítani. A megmosott termékeket (pl. szűrőedényben) le kell csepegtetni. A hőkezelés nélkül fogyasztandó zöldségek és gyümölcsök előkészítése az egyéb termékek előkészítésétől legalább időben elkülönítve végezhető el. Az előkészített zöldségeket a felhasználás előtt erre a célra használt szűrőedényben alaposan át kell öblíteni.

VII.2.2.3. Tojás előkészítése

Repedt, törött héjú tojásokat nem szabad felhasználni. **Tojást értékesíteni csak a tojásrakást követő 21 napon belül, felhasználni 28 napon belül lehet.**

A tojás frissességét vízbemerítéssel lehet ellenőrizni, mert a friss tojás elmerül.

A tojáshéjon lévő mechanikai szennyeződéseket (pl. ürülék, szalma) közvetlenül a felhasználás előtt, lehetőleg száraz módon el kell távolítani.

Ha ez nem lehetséges, akkor langyos vizes mosást követően fertőtleníteni kell a tojásokat, **erre a célra használt, megjelölt edényben, erre a célra engedélyezett szerrel.**

A tojásfertőtlenítésre használható az alábbi egyszerű módszer: Közvetlenül feltörés előtt háztartási hypo 2%-os oldatában (10 liter vízbe 2 dl hypo) 5–10 perces áztatás, majd leöblítés folyó, ivóvíz minőségű vízzel.

A fertőtlenített tojást tiszta edényzetbe kell tenni, a tojástartóba visszahelyezni tilos.

Tojás fertőtlenítéséhez más – jelölőcímkéjén tojás fertőtlenítésére engedélyezett – szer is felhasználható, a címkén jelzett utasítás szerint.

A fertőtlenített tojás tiszta edényben kerülhet a felhasználás helyére. A tojásokat külön edénybe egyenként kell feltörni, ügyelve arra, hogy héj ne kerüljön a tojáslébe. A feltört, friss tojást átlátszó fehérje, egészben maradó sárgája és jól látható jégzsinór jellemzi. Felhígult, zavaros fehérje, zöldes, vöröses, esetleg kellemetlen szagú, szétfolyt sárgája romlást jelent, ilyen tojás nem használható fel. A feltört tojást lehetőleg haladéktalanul fel kell dolgozni. Ha technológiai okokból ez nem biztosítható, akkor a feltörést követő 3 órán belül még felhasználható folyamatosan 0 … +5 °C-on tárolva.

Az **iparilag fertőtlenített** héjú tojást felhasználás előtt nem kell újra fertőtleníteni, azonban a tárolás alatt óvni kell a tisztaságát. Az **UV-C fénnyel** felületén kezelt tojás nem tekinthető fertőtlenítettnek, az eljárás csak baktériumszám-csökkentésre alkalmas.

VII.2.3. Pácolás

Pácolásra kistermelő csak sót vagy nitrites sót használjon.

A sózást, pácolást hűvös helyen (maximum 8 °C), a húsrész méretétől (vastagságától) függően legalább 2 hétig kell végezni. A sózás és pácolás során hetente legalább egyszer forgatni és sózni kell a húsrészeket. Ha a sózott vagy bepácolt húson a legcsekélyebb romlásra utaló gyanús elváltozás észlelhető, további feldolgozása tilos, hulladékként kell megsemmisíteni.

VII.2.4. Hőkezelés

Feldolgozáskor leggyakrabban két konyhatechnológiai eljárást használunk hőkezelésre, ezek a **sütés** és a **főzés.** A biztonságos hőkezelés legfontosabb tényezői a **megfelelően magas hőmérséklet,** és a **hőkezelés időtartama.** Gondolni kell arra, hogy az élelmiszer belseje (maghőmérséklete) csak hosszabb hőkezelési idő elteltével lesz olyan hőmérsékletű, mint a külső rétege.

Az élelmiszer esetében mikrobiológiai szempontból **általában** elégségesnek tekinthető az olyan hőkezelés, amely során az élelmiszer **felforr.** Biztonságos az a hőkezelési eljárás, amelynek során az élelmiszert legalább 2 percen át 72 °C-os maghőmérsékleten tartjuk, vagy az élelmiszer minden pontján legalább 75 °C-ot biztosítunk. Ettől eltérni csak néhány, speciális élelmiszer-előállítási módszer esetén szabad (pl. egyes sajtok). Mivel a különböző élelmiszerek esetében a 75 °C-os maghőmérséklet eléréséhez szükséges idő nagyon különböző lehet, azt kísérletileg kell meghatározni egyes élelmiszertípusok esetében. A hőkezelés megfelelősége ellenőrizhető:

- maghőmérséklet-mérő eszközzel vagy
- érzékszervi úton (szemrevételezéssel), ha a hőhatás megfelelő mértéke így is megállapítható (pl. forrásban van, sült) az élelmiszer állagának, színének, formájának megfigyelése alapján.

A **kemencében sült pékáru** sütésénél a legfontosabb szempont a tapasztalati úton szerzett időtartam alkalmazása. Az ilyen termékek esetében a 200–220 °C-os sütőtér garantálja a biztonságos hőkezelést.

A zsiradékban sütés szabályai

- A **sütőzsiradék hőmérséklete nem emelkedhet 160–180 °C fölé.** Ennek biztosítására a legalkalmasabbak az automata hőfokszabályozóval ellátott sütő berendezések. Ha nincs ilyen berendezés, érzékszervileg ellenőrizzük. Általános szempont, hogy **nem szabad a zsiradékot füstölésig hevíteni,** ez friss zsiradék esetében 200 °C felett következik be. Ha a zsiradék alacsonyabb hőfokon is füstöl, habzik, akkor az az elhasználtságát jelenti, és le kell cserélni.
- **Nem használható sütésre a zsiradék,** ha kellemetlen, avas vagy szúrós szagú, keserű, kaparó ízű, füstöl, habzik, sötét színű, sűrű, az edény alján és falán sötét lerakódást képez. Fogyasztásra alkalmatlan az a zsiradék, amely +170 ºC alatti hevítéskor füstöl.
- A megfelelő hőmérséklet elérésekor azonnal a zsiradékba kell helyezni az élelmiszert, és lehetőség szerint folyamatosan kell a sütést végezni. A zsiradék gyakori lehűtése-felmelegítése fokozottan igénybe veszi a zsiradékot, hamarabb válik használhatatlanná. Ha rövid időre (1-2 óra) szünetel csak a sütés, akkor a fűtés kikapcsolása helyett állítsuk a hőmérsékletet 30–40 ºC-kal alacsonyabbra a sütési szünet idejére.
- A zsiradék levegővel érintkező, szabad felülete a lehető legkisebb legyen, tehát lehetőség szerint kis átmérőjű, de mély edényzetben, vastag zsiradékrétegben süljön az élelmiszer.
- Megfelelő gyakorisággal kell átszűrni a zsiradékot, és az edényzetet meg kell tisztítani a lerakódott szennyeződésektől. Sütés közben a csökkenő sütőzsiradékot lehetőleg ne pótoljuk, ha mégis szükséges, a használhatósági idő az első feltöltéstől számít.
- Az elhasználódott, sütésre már nem alkalmas zsiradék minősége semmilyen módszerrel nem javítható, a zsiradék nem regenerálható.
- Az elhasználódott vagy sütésre más okok (pl. túlhevítés) miatt alkalmatlanná vált zsiradék állatok etetésére sem alkalmas, veszélyes hulladéknak minősül, és ennek megfelelően is kell kezelni.
- A fentiek betartása mellett az egyes sütőzsiradékok sütési ideje:
    - napraforgóolaj kb. 8–10 óra,
    - kukoricacsíra-olaj kb. 10–13 óra,
    - repceolaj kb. 12–15 óra,
    - sertészsír kb. 18–20 óra.

A sütőzsiradék megfelelőségét érzékszervileg rendszeresen vizsgálni kell a sütési folyamat során. **Érzékszervi eltérés** esetén (pl. füstölés, erős habzás, kellemetlen szag), illetve a maximális sütési idő elérésekor hulladékként kell kezelni a továbbiakban. A nem megfelelő zsiradékban sült élelmiszert meg kell semmisíteni.

VIII. Higiéniai eljárások – tisztítás és fertőtlenítés

A tisztításon, takarításon a szemmel látható szennyeződések eltávolítását értjük, ez történhet letörléssel, sepregetéssel, felmosással.
Ebben a fejezetben a fertőtlenítésen olyan eljárást értünk, amely a fertőző forrásból a külső környezetbe kikerült kórokozók elpusztítására, illetőleg fertőzőképességük megszüntetésére irányul.

Háziállatokat (kutya, macska) nem lehet beengedni olyan helyiségekbe, ahol élelmiszerekkel kapcsolatos tevékenységet is végeznek. Meg kell akadályozni, hogy a háziállatok bármilyen módon szennyezzék vagy károsítsák a helyiséget és az élelmiszereket.
A magánháztartási célra is használt konyhát a kistermelői élelmiszer előállítása előtt ki kell takarítani, a konyhaasztalt, pultot, mosogatót, edényszárítót, eszközöket, berendezéseket a **közforgalomban kapható tisztítószerek, fertőtlenítőszerek** rendeltetésszerű használatával tisztítani és fertőtleníteni kell.
Az elvárt tisztító, fertőtlenítő hatás csak a gondosan megválogatott szerek használati utasítás szerinti felhasználásával érhető el. Pontosan be kell tartani az alkalmazási hőmérsékletet, behatási időt és az alkalmazási szerkoncentrációt. Nem szabad vegyíteni a szereket egymással, mert erősítés helyett kiolthatják egymás hatását (pl. az ultra és a hypo keveréke se nem tisztít, se nem fertőtlenít, holott külön-külön alkalmazva mindkét szer megfelelő zsíroldó/tisztító, illetve fertőtlenítő hatású).
A takarítóeszközöket (szivacs, törlőkendő, kefe, seprű, partvis, vödör, felmosó mop) használat után tisztítani, fertőtleníteni, az elhasználódottakat cserélni kell.
Élelmiszer előállítására használt helyiségekben, élelmiszerrel kapcsolatba kerülő eszközök tisztításához, illetve az élelmiszer-előállító személyi higiéniájának biztosításához **kizárólag ivóvíz minőségű víz használható.**

VIII.1. A megfelelő tisztító-fertőtlenítő hatás

Ennek eléréséhez mindenekelőtt
- gondoskodni kell a **fémből készült tárgyak korróziómentesítés**éről (pl. a rozsdás felületet lecsiszolni, festeni vagy cserélni kell),
- a megtisztítandó felületek simák, **épek sérülésmentesek** legyenek (pl. műanyag edény és fa vágódeszka ne legyen karcos, törött, zománcos edény lepattant zománcú),
- **össze kell gyűjteni, söpörni** a padozaton, az asztalon, a pulton és az egyéb berendezési tárgyakon lévő hulladékokat és a durva szennyező anyagokat, melyet
- 35–40 °C-os (kézmeleg) vízzel való **áztatásos lemosás** a felületekhez ragadt szennyeződés fellazítása követ.
- A **vegyszeres tisztítás**hoz jó fehérjeoldó és zsíroldó tulajdonságokkal rendelkező szereket kell használni a címkén jelölt alkalmazási javaslat betartásával. A vízben oldandó szerek esetében legalább 40–45 °C-os vizet kell használni.
- A tisztítószert az élelmiszerrel érintkező felületről **ivóvízzel le kell mosni.**
- A **fertőtlenítéshez** hígítandó szer esetén a fertőtlenítőszerből a használati utasítás szerint adagolva kell elkészíteni az oldatot (legalább 40–45 °C-os oldatot kell készíteni). A fertőtlenítőszeres oldat a használati utasítás szerinti időtartamig érintkezzen a felülettel (behatási idő, ami a kívánt hatás eléréséhez szükséges). Nem hígítandó szer esetén a címkén jelzett alkalmazási utasítás szerint kell eljárni.

- A **felhasznált** fertőtlenítőszert az élelmiszerrel érintkező felületről **ivóvízzel le kell mosni.** Az élelmiszerrel nem érintkező felületekről (fali csempe, padozat) a fertőtlenítőszert nem szükséges eltávolítani.
- **Vízben kifőzve is lehet fertőtleníteni** azokat a – legtöbbször fém – eszközöket, amelyek magas hőmérsékleten nem károsodnak.
- Az elmosott, tiszta, leöblített eszközöket, edényeket az edényszárítóban kell megszárítani, a törölgetés kerülendő.
- Alternatív módszer lehet a **vasalás** (pl. konyharuha), a sütőben történő sterilizálás, esetleg a leégetés.

- A takarítás, fertőtlenítés végeztével a takarítást végző ellenőrizze, hogy mindent rendben végzett-e el, ha hiányosságot észlel, meg kell ismételni a takarítást, tisztítást, fertőtlenítést.
- Penészes felület észlelésekor azonnal hatékony penészölő (fungicid, yeasticid) szerrel, a használati utasítás szerint kezelni kell a felületet. Ekkor is ügyelni kell, hogy az alkalmazott szer ne kerüljön az élelmiszerekbe, eszközökre, berendezésekre. A penészgombák páradús környezetben szaporodnak a legjobban, szaporodásuk gyakori, megfelelő szellőzéssel csökkenthető. Kizárólag a megfelelő módon tisztított és fertőtlenített helyiségben és eszközökkel, valamint „tiszta kezekkel" szabad megkezdeni a gyártást.
- Úgy kell takarítani, hogy az az élelmiszer előállítását és forgalmazását, a termék tisztaságát ne veszélyeztesse. Takarítás során kerülni kell a porképződést.
- A takarításhoz használt eszközöket, vegyszereket a tárolási feltételek (szer címkéjén feltüntetve) betartásával az erre a célra kialakított helyen kell tárolni (szekrény, raktár).
- A takarításhoz használt vegyszereket eredeti csomagolásban vagy feltűnően megjelölt, az azonosítást és a tárolási feltételeket biztosító edényben kell tárolni. A vegyszeradagolásához használt eszközöket meg kell jelölni.
- Lejárt felhasználhatósági idejű vegyszert használni tilos.
- Csak ivóvíz minőségű vizet szabad használni. A tisztítás hatékonyságát növeli a melegebb vízhőmérséklet (+35 … +40 °C) és a kis (1–8) vízkeménységi fok.
- Tilos a tisztítószereket keverni.
- Be kell tartani a töménységre, hőmérsékletre, behatási időre vonatkozó előírásokat.
- A tisztító-, és fertőtlenítőszerekhez mellékelt munkavédelmi előírásokat is be kell tartani.
- Gondoskodni kell arról, hogy a takarítóeszközök alkalmasak legyenek a feladat elvégzésére és ne okozzanak keresztszennyeződést.
- A hatékony tisztítás céljából a gépeket, eszközöket a szükséges mértékben szét kell szerelni, hogy a rejtett részekhez is hozzá lehessen férni és ne maradjon tisztítatlan felület.
- A munka végeztével a takarítást végző személymunkaruháját le kell cserélni tiszta ruhára.

VIII.2. A takarítás műveletei

VIII.2.1. Előkészítés

A takarító **eszközök** meglétét, **alkalmasság**át ellenőrizni kell.

VIII.2.2. Hulladékgyűjtés

1. lépés: a képződött hulladékot össze kell gyűjteni,
2. lépés: a hulladékgyűjtő edényt (vödör, szemeteszsák) rendszeresen ki kell üríteni,
3. lépés: az összegyűjtött hulladékokat a tárolóból is rendszeresen el kell távolítani, el kell szállítatni.

VIII.2.3. Mechanikai tisztítás, előmosás

A tisztítást, takarítást a tisztább helyiségből a szennyezettebb felé haladva, a sarkokból indulva, fentről lefelé, bentről kifelé ajánlott végezni.
1. lépés: sepréssel, kaparással, súrolással stb. a képződött hulladékot, élelmiszer maradékot el kell távolítani.
2. lépés: Az asztalok, berendezések felületeit nedves törlőkendővel, szivaccsal le kell törölni, a szakadt, koszos rongyok használatát kerülni kell.

VIII.2.4. Zsíroldószeres mosás, tisztítás

A tisztító- és fertőtlenítőszereket pontosan ki kell adagolni.
Tisztítószerrel, tisztítószeres oldattal a felületeket át kell törölni, a törölgetést addig kell ismételni, amíg a szemmel látható szennyeződések eltűnnek, tapintással sem érezhetők.

VIII.2.5. Öblítés, utómosás

A munkafolyamat befejezésekor a felületnek szennyeződés- és vegyszermentesnek kell lennie.

VIII.2.6. Ahol szükséges: fertőtlenítés

Fertőtlenítésre csak előzetesen megtisztított, optikailag tiszta felület alkalmas.
1. lépés: A fertőtlenítőszert, fertőtlenítő oldatot a felületre egyenletesen ki kell juttatni.
2. lépés: Az előírt behatási időt be kell tartani.

VIII.2.6. Zsíroldás

Kombinált hatású tisztító-fertőtlenítőszer esetén a zsíroldás/tisztítás és a fertőtlenítés egy lépésben történik. Ez esetben is fontos a használati utasítás maradéktalan betartása.

VIII.2.6. Öblítés

A szermaradványt el kell távolítani kézmeleg vízzel.
Egyes fertőtlenítő szerek alkalmazása esetén az öblítés nem szükséges, erről a gyártó a felhasználási utasításban tájékoztatja a felhasználót.

Takarítási terv minta található a VI. Mellékletben, Takarítási és fertőtlenítési terv címszó alatt.

IX. Az élelmiszerek szállítására vonatkozó előírások

A szállítójármű és a szállítótartály, edényzet legyen alkalmas az élelmiszerek minőségének és állagának megóvására. Élelmiszert – a csomagolatlan mezőgazdasági termény kivételével – zárt tartályban, húsládában, ételszállító dobozban, palackban, zárt rakterű, erre a célra alkalmas, az élelmiszer-higiéniai szempontoknak megfelelő járművön szabad szállítani. A szállítójárműre külön engedély nem szükséges.
A szállítójármű és -tartály, edényzet alkalmasságát (tisztaságát, szagtalanságát és az élelmiszer jellegének megfelelő hőmérséklet biztosítását) berakodás előtt ellenőrizni kell. A szállítójármű, szállítótartályok és edények tisztításáról, fertőtlenítéséről annak használója gondoskodik. A szállításra vonatkozó előírások végrehajtásáért a kistermelő a felelős. A be- és kirakodás közben védeni kell az élelmiszert az időjárás és a környezet szennyező hatásaitól. Ügyelni kell arra, hogy a rakodás ideje a szükséges mértéket ne haladja meg.
Élelmiszer-szállító járművön csak olyan termék szállítható, ami nem jelent veszélyt az élelmiszerre.

A **különböző árucsoportba tartozó termékek** egymástól elkülönített elhelyezéséről a szállítás folyamán is gondoskodni kell zárt csomagolással vagy edénnyel. Élelmiszer és használt göngyöleg egyidejű szállítása esetén gondoskodni kell azok elkülönítéséről úgy, hogy a göngyöleg az élelmiszert ne szennyezze.
Kerülni kell az élelmiszerek és egyéb áruk egyidejű és közös légterű szállítását. Amennyiben ez nem oldható meg, gondoskodni kell arról, hogy az egyéb áru az élelmiszert ne szennyezhesse. A raktér szállítmányfajták közötti hatékony tisztításáról gondoskodni kell.
A csomagolt és csomagolatlan, továbbá nyers élelmiszert, élelmiszer nyersanyagot, félkész és készterméket egymástól elkülönítve kell szállítani. A csomagolatlan félkész és készterméket védeni kell a szállítás alatt is a szennyeződéstől.
A szállítójármű és/vagy szállítótartály biztosítsa a megfelelő hőmérsékletet a szállítás teljes ideje alatt amennyiben az szükséges. A hűtött termékek esetében a szállítási időt a hűtőtér kapacitása, illetve a raktérben (szállítótartályban) biztosítható hőmérséklet határozza meg.
A berakodás megkezdése előtt meg kell győződni a raktér és a termékek megfelelő hőmérsékletéről:

– hűtött termékek: 0 és a gyártó által meghatározott hőmérséklet,
– tőkehúsok esetében 0 … +7 °C,
– belsőségek esetében 0 … +3 °C,
– baromfi termékeknél 0 … +4 °C,
– friss halászati termékeknél az olvadó jég hőmérséklete.

Hűtőláda stb. használatakor az útvonal tervezéséhez figyelembe kell venni a hőntartást biztosító eszközök használati utasítását, a szállítási időt és a légtér nagyságát.

X. Hulladék, melléktermék kezelése

A kistermelői élelmiszer-előállítás és -értékesítés során növényi és állati eredetű melléktermék és hulladék keletkezik.
Növényi és állati eredetű melléktermék a jogszabály vagy az előállító döntése alapján emberi fogyasztásra nem használható termék (pl. gyomor, láb, toll, szarv, töpörtyű sütésekor keletkezett maradék).
A nem értékesítésre szánt, tejfeldolgozás során keletkező melléktermékek (pl. tejsavó, író) további feldolgozás nélkül állati takarmányozásra használhatók.

Az állati eredetű melléktermékek szállítására, kezelésére feljogosított szállítóval, illetve engedélyezett létesítménnyel kötött szerződéssel a kistermelőknek nem kell rendelkeznie, ha a kistermelői élelmiszer-előállításból származó állati eredetű melléktermék összegyűjthető a települési gyűjtőhelyen. A kistermelői élelmiszer-előállításból származó állati eredetű melléktermékeket azok birtokosa szivárgásmentes módon a települési gyűjtőhelyre szállíthatja. Minden települési gyűjtőhelyen összegyűjtött állati eredetű melléktermékét 1. kategóriájúnak kell tekinteni. Ha nincs a kistermelő számára elérhető települési gyűjtőhely, akkor az állati eredetű melléktermékek szállítására, kezelésére feljogosított szállítóval, illetve engedélyezett létesítménnyel kötött szerződéssel kell a kistermelőknek rendelkezniük.
Hulladékként kell kezelni minden olyan anyagot, ami a kistermelői előállítás, értékesítés során hulladékká vált:

- lejárt élelmiszereket,
- élelmiszer-biztonsági kockázatot jelentő, csomagolásában sérült élelmiszereket,
- szennyeződött, fogyasztásra már alkalmatlan, csomagolatlan élelmiszert,
- romlásra gyanús vagy már romlásnak indult élelmiszereket,
- használt sütőzsiradékot.

Az élelmiszerek kezelését, készítését végző személy csak akkor végezheti hulladéktároló tartály, edény ürítését, mosását, illetve a hulladéktároló hely vagy helyiség takarítását, ha ehhez külön

ruházatot, vagy a ruházatát a szennyeződéstől védő felszerelést visel, és a hulladékkezelés befejezése után tisztálkodik.

A kommunális hulladék gyűjtésére, tárolására és további kezelésére vonatkozó részletes szabályokat a környezetvédelmi jogszabályok tartalmazzák.
A **melléktermék** és a **hulladék** gyűjtésére, tárolására a közegészségügyi, állategészség-ügyi és hulladékgazdálkodási szabályoknak megfelelő, mosható, fertőtleníthető, jól záró fedéllel ellátott edényzetet vagy gyűjtőzsákot kell alkalmazni. Az edényzetek/zsákok száma függ a napi terheléstől és az ürítés gyakoriságától
Az élelmiszer-előállításra használt helyiségből a hulladékot a felgyülemlés megelőzése végett a lehető leggyorsabban, rendszeresen el kell távolítani és ártalmatlanításáról gondoskodni kell. A hulladéktároló edényt és a hulladéktároló helyet tisztán kell tartani, szükség szerint fertőtleníteni is kell. Meg kell előzni, hogy ezektől az anyagoktól az előállított élelmiszer szennyeződhessen. A keletkező **kommunális hulladékot** a területileg illetékes hulladékgyűjtéssel foglalkozó céggel, szervezettel hetente legalább egy alkalommal, de ha indokolt, ennél gyakrabban is el kell szállíttatni a szállítási szerződésnek megfelelően.

XI. Kártevők elleni védekezés

A kistermelő gazdaságának létesítményeit úgy kell elhelyezni, tervezni, építeni, összeállítani, tisztán és karban tartani, hogy **elkerülhető legyen a kártevők (rovarok, rágcsálók, madarak stb.) bejutása és az általuk okozott szennyeződés, fertőződés.**
A rágcsálók és rovarkártevők (egér, patkány, légy, molylepke, hangya, csótány, darázs stb.) bejutását az élelmiszer-előállító helyiségekbe meg kell akadályozni, azokat az élelmiszerektől távol kell tartani. A helyiségek szabadba nyíló ajtóira, ablakaira sűrűszövésű **rovarhálót** kell felszerelni. Lehetőleg a helyiségek bejárataihoz kell **egércsapdát** elhelyezni, a molylepkék megfigyelésére úgynevezett **feromonos molycsapdát,** a mászó rovarok megjelenése esetén zárt tárolódobozban **hangyairtó szert, csótányirtót** lehet kihelyezni.
Az irtószereket az élelmiszertől távol, elkülönítve, zárt helyen kell tartani!
Irtószeres rágcsálócsapda nem alkalmazható olyan helyiségekben, ahol bontatlan élelmiszert, élelmiszercsomagoló-anyagot tárolnak, darabolnak, szeletelnek, rendezvényen feldolgoznak stb. Ezekben a helyiségekben a már bejutott rágcsálók ellen irtószermentes csapdákat, például egérragasztót kell alkalmazni.
A rágcsálóirtó szerek veszélyes készítmények, ügyelni kell körültekintő alkalmazásukra és az előírások betartására! A ládákban kihelyezett szerek fogyását heti rendszerességgel ellenőrizni, és a fogyást haladéktalanul pótolni kell.
Rovarirtó szert csak akkor lehet kipermetezni, ha a helyiségben nincs élelmiszer, a használt eszközök, berendezések, gépek letakarva vagy szekrényben, zárt helyen vannak. A permetezett szerek hatásidejének letelte után az addig fedetlen munkafelületet, edényszárítót, mosogatót, a padozatot vízzel alaposan le kell öblíteni!
Amennyiben elektromos rovarcsapdát használ a kistermelő, az lehetőleg kombinált, ragasztós résszel ellátott legyen. A kártevők elleni védekezésre minta aVII. Melléklet Kártevő-ellenőrzési tervnél található, ami alapján a kistermelő maga is elvégezheti a kártevők elleni védekezést.
Amennyiben a házi módszerek nem vezetnek eredményre, akkor köteles szakemberrel elvégeztetni a kártevőmentesítést.

Lásd még az I. Melléklet 3. pontját.

XII. Élelmiszer-előállítást és -értékesítést végző személyek egészsége

Élelmiszer-előállítást csak élelmiszerrel közvetíthető betegségben nem szenvedő ember végezhet.
A háziorvos személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről igazolást állít ki, amit évente érvényesíteni kell. Soron kívüli vizsgálatot kell tartani, ha a munkát végző személy vagy a vele közös háztartásban élő személy fertőző betegségben szenved (melynek tünete lehet *sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, egyéb bőrelváltozás – a legkisebb bőrgennyesedés, sérülés stb. is, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás).*
Aki fertőző betegségben szenved vagy valamilyen fertőzés hordozója, vagy kapcsolatban volt fertőzött személyekkel, addig nem dolgozhat, amíg alkalmasságára orvosi engedélyt nem kap.
Hasmenés, hányás, gyomorpanaszok, fülfertőzés, sebek, bőrbetegség esetén orvoshoz kell fordulni.
Ha a kistermelő bőrén horzsolás, sérülés van, el kell látni vízhatlan sebtapasszal és gumikesztyűt kell viselni.

XII.1. Személyi higiénia

- Az élelmiszer-előállító helyiségben és a hozzá tartozó helyiségekben csak az élelmiszert előállító személyek tartózkodhatnak. Az élelmiszer-előállítás során a lakóházban lévő fürdőszoba és WC használható. Ha fertőző beteg van a családban, soron kívüli fertőtlenítés szükséges a munkák megkezdése előtt. A fertőző beteggel szoros kontaktusban lévő családtag az élelmiszer-előállításban nem vesz részt.
- Az élelmiszer-előállítás során **tiszta munkaruhát** kell viselni. A munkaruhát (pl. kötény, köpeny, sapka, kendő), a családtagok ruhájától elkülönítve kell mosni. Az élelmiszer-előállításkor használt munkaruhát fertőtleníteni, (főzőprogram, vasalás), valamint a lábbelit is rendszeresen tisztítani kell. Az élelmiszer-előállításhoz előkészített ruhákat szennyeződéstől védett helyen kell tárolni (pl. tegyük egy tiszta zacskóba, szekrénybe).
- Alapos, fertőtlenítőszeres **kézmosás** kötelező minden munkakezdés előtt, közvetlenül a WC használata után, ha a kistermelő elhagyta az élelmiszer-előállító helyiséget, minden visszatéréskor, tevékenységváltáskor és nyers élelmiszerrel vagy szennyezett anyaggal végzett munka után. A kéz és a köröm legyen tiszta. A kéztisztító- és fertőtlenítőszereket utasításban leírtak szerint kell használni (pl. behatási idő). A fertőtlenítőszereket a lejárati idő után már nem lehet felhasználni.

  A kézmosás lépései:

  1. A szennyezett kézről bő vízzel le kell dörzsölni a szennyeződést.
  2. Tisztítószerrel be kell kenni a kezet és a csaptelepet, majd le kell öblíteni.
  3. A kézfertőtlenítő szerből a használati utasítása szerinti mennyiséget kell a kézre tenni vagy a kezet eldobható fertőtlenítő kendővel kell megtörölni.
  4. Alaposan be kell dörzsölni a fertőtlenítőt a kézre, az alkarra, ügyelve arra, hogy a kézfej, az ujjak köze, a köröm és az alkar teljes felületével érintkezzen a kézfertőtlenítőszer.
  5. Be kell tartani a kézfertőtlenítő szer behatási idejét (pl. ha az általánosságban előírt 30 másodperc a behatási idő, akkor a kézre tétel kezdetétől 30-ig számolva kell összedörzsölni a kezeket).
  6. A csaptelepet is be kell kenni a szerrel (ha nem fotocellás vagy könyökkel működtetett), ezáltal annak a felülete is fertőtlenítve lesz és a fertőtlenített kezeket nem fertőzi újra a szennyezett csap. Természetesen ilyenkor a művelet végén le kell öblíteni a csaptelepet, hogy onnan a vegyszermaradvány ne kerüljön vissza a kezekre.
  7. A kezekről, alkarról bő, kézmeleg vízzel alaposan le kell öblíteni a kézfertőtlenítőszert.
  8. A kezet és az alkart papírtörlővel szárazra kell törölni, vagy ha van, elektromos

kézszárítóval is meglehet szárítani.

9. A papírtörlőt hulladékgyűjtőbe kell dobni.

- A kéztisztító- és fertőtlenítőszer lehet kombinált (egységesen mindkét hatással rendelkező) szer is.
- A konyhában élelmiszer-előállítás alatt egyéb tevékenységet végezni nem lehet (étkezés, magánfőzés stb.).
- Dohányozni az élelmiszer-előállító helyiségben tilos.
- Munkavégzés közben smink, karóra, ékszerek viselése, étkezés vagy rágózás TILOS! A rövidre vágott köröm csökkenti a baktériumok megtelepedésének lehetőségét. Műkörömmel történő munkavégzéskor közvetlen érintkezés esetén gumikesztyűt kell használni.
- A kéz sérüléseit vízhatlan sebtapasszal le kell fedni.
- Minden élelmiszer-előállítás alkalmával munkaruha (pl. kötény, köpeny, sapka, kendő, hajháló) viselése kötelező. A munkaruhát jó állapotban és tisztán kell tartani.
- A lánckesztyűt és a textilkesztyűt rendszeres, fertőtlenítőszeres mosással kell tisztán tartani. A munkavégzéshez használhatunk gumikesztyűt, kivéve, ami latex anyagból készült. A kesztyűket szennyeződéstől védve kell tárolni és mindig tiszta és fertőtlenített kézre kell felhúzni. A gumikesztyűt, mint a kezet, úgy kell mosni, fertőtleníteni; elhasználódott vagy szakadt kesztyű nem használható.

XIII. Élelmiszerben rejlő veszélyek

Az élelmiszerben lehet olyan, biológiai, kémiai fizikai eredetű anyag, ami egészségkárosodást okoz a fogyasztónak.

Fizikai veszélyforrás lehet az élelmiszerbe bekerülő üveg, fa, fém, kő, csont, műanyag, por, rovar és maradványai, növényi rész. Sérüléseket okozhatnak a fogyasztó szájüregében, emésztőrendszerében.

Kémiai veszélyforrások:

- takarmány- és élelmiszer-adalékanyagok, aromák, technológiai segédanyagok (nitrát, nitrit, ízfokozók),
- növényvédőszer-maradékok (klórozott szénhidrogének, szerves foszforsav-észterek, nitrát),
- állatgyógyszer-maradékok (antibiotikumok, hormonok, hormonhatású anyagok),
- környezeti anyagok (pl. helytelen füstölésből származó vegyületek [poliklórozott bifenilek, klórozott dibenzo-dioxinok], mérgező elemek: ólom, kadmium, arzén, fluor, higany),
- radioaktív szennyezők,
- tisztító- és fertőtlenítőszer maradványok, csomagolóanyagból kioldódó anyagok, tiltott anyagok,
- ásványiolaj eredetű kenőanyagok (policiklusos aromás szénhidrogének),
- mikotoxinok (aflatoxin, fuzárium toxinok, ochratoxinok, citrinin, citreoviridin, patulin),
- szándékosan hozzáadott vegyszerek.

Ezek bekerülhetnek már az alapanyag előállításánál, a tárolásnál (pl. túltárolás, burgonyában napfény hatására szolanin képződik, gabona szellőzetlen helyen), a további feldolgozás során az élelmiszer-előállítási gyakorlat, emberi gondatlanság, illetve felületek nem megfelelősége miatt.

Biológiai veszélyek: a táblázat szerint.

Az élelmiszerekben előforduló, (jelen lévő / keletkező / bekerülő) veszélyek

Veszélyek	Biológiai veszélyek	Kémiai veszélyek	Fizikai veszélyek
Mik ezek?	Baktériumok, Vírusok, penészek, Bélférgepeték Egysejtű élőlények	Egészségre ártalmas vegyi anyagok, amelyek jelen vannak, vagy termelődnek	Az élelmiszerben jelen lévő, vagy bekerülő idegen anyagok
Szabad szemmel láthatók-e az élelmiszerekben?	Nem	Nem	Igen
Jár-e jelenlétük érzékszervi elváltozással?	Többnyire nem	Többnyire nem	Többnyire nem
Hol kerülhetnek az élelmiszerbe?	A termelés bármely szakaszában	A termelés bármely szakaszában	A termelés bármely szakaszában
Okozhatnak-e megbetegedést?	Igen	Igen	Sérülést, undorkeltést okozhat
Előfordulásukkal leggyakrabban hol kell számolni?	– Állati és növényi eredetű nyersanyagok, (hús, tojás, nyers tej) – Félkész termékek – Rossz higiénéjű környezet és személyzet stb.	– Vegyszerek (pl. takarítás, mosogatás), – adalékanyagok – technológiai segédanyagok (túladagolás, helytelen felhasználás), – élelmiszerrel érintkező felületek, – kártevőirtó anyagok	– Alapanyagok hordozott veszélyei (pl. magok, csonthéjak), – Nem karbantartott épület, – Töredezett edények és berendezések stb. – Hibás előkészítés pl. dióhéj, tojáshéj
Keletkezhetnek-e az élelmiszerben?	Ha már jelen voltak, tovább szaporodhatnak	Előfordulhat. – hibás tárolás során pl. a nitrit nitráttá alakul, a baktériumok és a penészek toxint termelhetnek – hibás technológia során keletkezhetnek, (pl. sütés, füstölés stb.)	Előfordulhat, pl. lerakódások, vízkő, tejkő stb.
Megelőzhető-e élelmiszerbe jutásuk, szaporodásuk, keletkezésük és elfogyasztásuk?	Igen	Igen	Igen
Legjellemzőbb megelőző eljárások	– Szennyezéstől és utószennyezéstől való védelem, – Hűtés, – Alapos hőkezelés – Védett készételtárolás	– Szennyezéstől való védelem, – Szakszerű növényvédelem – állat tartás, – feldolgozás – tárolás	– Szennyezéstől való védelem – Hibátlan eszközök és épület – Szakszerű tárolás – előkészítés, – szűrés, rostálás stb.[1]

(Forrás: Útmutató a Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniai Gyakorlatához)

I. Melléklet: higiéniai tudnivalók

1. Személyi higiénia

Test- és hajápolás		Naponta alaposan kell tisztálkodni. Rendszeresen kell ápolni a hajat, szükség esetén a szakállat és bajuszt. A tiszta körmöket rövidre kell vágni.
Kézmosás és fertőtlenítés		Munkakezdés előtt, WC használat után tisztítás, kézfertőtlenítés szükséges, szükség szerint az alkaron is: – kéztisztító, kézfertőtlenítő szerrel a kezet, alkart alaposan be kell dörzsölni (a csapot is) – használati utasítás szerint kell a szert hatni hagyni, – folyóvíz alatt le kell öblíteni, papírtörlővel szárazra kell törölni a kezet.
Munkaruházat		Mindig tiszta munkaruhát, munkacipőt kell viselni.

2. Az élelmiszer-előállítás higiéniája

Élelmiszer-előállító helyiség		Az élelmiszer-előállító helyiségben nem szabad dohányozni!
Élelmiszer-előállító helyiség		Az élelmiszer-előállítás közben nem szabad étkezni!
Élelmiszer-előállító személy		Élelmiszer-előállítás közben ékszert, karórát nem lehet viselni!
Élelmiszer-előállító személy		Beteg személy nem alkalmazható az élelmiszer-előállításban! Az élelmiszerre nem szabad tüsszenteni és köhögni!
Élelmiszer-előállító személy		A bőr sérüléseit az élelmiszertől eltérő színű, vízhatlan ragtapasszal le kell ragasztani.
Előállítás helyszíne		A helyiséget élelmiszer előállítása előtt és után ki kell takarítani.
Előállítás helyszíne		A tisztító- és fertőtlenítőszereket az élelmiszertől elkülönítve (elzárva), megjelölve kell tárolni.
Eszközök		Csak tiszta, ép eszközök használhatók. Az eszközöket használat után tisztítani, szükség szerint fertőtleníteni kell.
Termék		A nyersanyagot és készterméket úgy kell tárolni, hogy ne szennyezzék egymást.

3. Kártevők elleni védekezés

Repülő rovarok		Meg kell akadályozni a kártevők épületbe való bejutását. A szúnyoghálókat évente ellenőrizni, ha szükséges, cserélni kell. A kihelyezett molycsapdákat hetente ellenőrizni kell. A légyragacsot rendszeresen cserélni kell. Az irtószert az élelmiszertől elkülönítve kell tárolni. Kipermetezést csak és kizárólag akkor lehet végezni, ha a helyiségben nincs élelmiszer.
Rágcsálók, csótány		Meg kell akadályozni a kártevők épületbe való bejutását. Az irtószert az élelmiszertől elkülönítve kell tárolni. A csapdákat hetente ellenőrizni kell. Károsítás esetén ki kell takarítani a helyiséget.
Háziállatok		Élelmiszer előállítása közben háziállat nem tartózkodhat az előállító-helyiségben.

II. Melléklet: nyilvántartásminták

1. a) Hűtött légterek hőmérséklet-eltérésének igazolása

Kistermelő neve, címe:……..…..

Eltérés észlelésének dátuma, óra, perc	°C		Eltérés/helyesbítő intézkedés	Eltérés észlelőjének aláírása
	Hűtött légtér megnevezése	Mért hőmérséklet, észlelt hiba		

1. b) Hűtési lánc fenntartási terv

Kistermelő neve, címe:……..…..

Regisztrációs száma:…….

Eltérés dátuma, óra, perc	**Mért hőmérséklet, °C**		**Eltérés/helyesbítő intézkedés**	**Aláírás**
	Hűtőszekrény	**Hűtőtáska/hűtőkocsi**		
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával.	A hűtőben, elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	-	Ha magasabb a hűtő hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, a termék felhasználhatóságáról döntést kell hozni, fogyaszthatóság esetén egy óra elteltével újabb leolvasást kell végezni. Rossz berendezés esetén javításról, cseréről kell gondoskodni.	Az ellenőrzést végző aláírása
Az eltérés tapasztalásának dátuma a pontos idő megadásával.	-	A szállítás megkezdése előtt és az értékesítés alatt a hűtőtáskában, hűtőkocsiban elhelyezett hőmérőn leolvasott érték feljegyzése.	Ha magasabb a hűtőtáska, hűtőkocsi hőmérséklete, a hűtését fokozni kell, a termék felhasználhatóságáról döntést kell hozni, fogyaszthatóság esetén 1 óra elteltével újabb leolvasást kell végezni.	Az ellenőrzést végző aláírása.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

2. Takarmány-adalékanyag felhasználásának nyilvántartása (méhtartás esetén nem szükséges)

Kistermelő neve, címe: …….…….. Regisztrációs száma:…….
(5 évig megőrzendő)

Gazdaságba érkezés				Felhasználás			Megjegyzés	Felhasználó aláírása
Dátum	Megnevezés	Mennyiség, kg	Minőségmegőrzési idő	Dátum	Felhasználás célja	Mennyiség, g, dkg, kg		

3. Állatgyógyászati készítmény felhasználásának nyilvántartása

Tenyészet kód (ENAR):……..
Kistermelő neve, címe:…….…….Regisztrációs száma:……
(5 évig megőrzendő)

Gazdaságba érkezés				Felhasználás					Felhasználó aláírása
dátuma	**megnevezés**	**mennyisége, db**	**minőségmegőrzési idő**	**dátum**	**megelőzés/ betegség**	**mennyiség**	**élelmezés-egészségügyi várakozási idő letelik**	**állatfaj/állatcsoport**	

4. Növényvédőszer-felhasználás nyilvántartása

Kistermelő neve, címe:……..……Regisztrációs száma:……
(5 évig megőrzendő)

Gazdaságba érkezés				Felhasználás					Felhasználó aláírása
dátuma	**megnevezés**	**mennyiség e, g, dkg, kg, l**	**minőségmegőrzési idő**	**dátum**	**növényi kultúra, terület, megelőzés/ betegség**	**mennyiség g, dkg, kg, l**	**élelmezés-egészségügyi várakozási idő letelik**	**növényi kultúra, terület**	

5. Termelési nyilvántartás (alaptermék)

Kistermelő neve, címe: …….……..Regisztrációs szám:……
(2 évig megőrzendő, az árusítás helyén kell tartani)

Termelt termék			Értékesítés/felhasználás élelmiszer-			Értékesítő /előállító aláírása
dátum a	megnevezése	mennyisége kg, t, l, db	dátuma	mennyisége kg, t, l, db	helye	

Nyerstej esetén a fejés időpontját és az árusítás befejezésének időpontját kell feltüntetni

6. Előállítási nyilvántartás(feldolgozatlan és feldolgozott termék)

Kistermelő neve, címe:……Regisztrációs száma:…….
(2 évig megőrzendő) az árusítás helyén kell tartani

Dátum	Előállított élelmiszer			Értékesítés			Értékesítő aláírása
	megnevezése	mennyisége kg, l	minőségmegőrzési /fogyaszthatósági idő	dátuma	mennyisége kg, l	helye	

III. Melléklet: adatlap minták

1. Tisztított, szeletelt leveszöldség

A kistermelő neve, címe

Példa Jázmin
1234 Település, utca, 01.

Az élelmiszer-előállítás helye

1234 Település, utca, 01.

Az élelmiszer megnevezése

Kistermelői tisztított, szeletelt leveszöldség

Az összetevők felsorolása csökkenő sorrendben

Sárgarépa, petrezselyem, vöröshagyma, zeller, kelkáposzta, karfiol, karalábé, fokhagyma, petrezselyemlevél, zellerlevél

Fogyaszthatósági/minőségmegőrzési időtartam

Fogyaszthatósági időtartam: 1 nap.

Tárolási hőmérséklet

+20 °C vagy az alatti

Település, 2016. november 05.

……
kistermelő aláírása

2. *Lilahagymás friss sajt*

A kistermelő neve, címe

Példa Jázmin
1234 Település, utca, 01.

Az élelmiszer-előállítás helye

1234 Település, utca, 01.

Az élelmiszer megnevezése

Kistermelői, lilahagymás friss sajt (nyerstejből)

Az összetevők felsorolása csökkenő sorrendben

Tej, lilahagyma, só, kultúra, tejoltóenzim.

Fogyaszthatósági/minőségmegőrzési időtartam

Fogyaszthatósági időtartam: 4 nap.

Tárolási hőmérséklet

0… +10 °C

Település, 2016. november 05.

……
kistermelő aláírása

3. *Meggyszörp*

A kistermelő neve, címe

Példa Jázmin
1234 Település, utca, 01.

Az élelmiszer-előállítás helye

1234 Település, utca, 01.

Az élelmiszer megnevezése

Kistermelői meggyszörp

Az összetevők felsorolása csökkenő sorrendben

Cukor, meggylé, víz, **tartósítószer:** nátrium-benzoát.

Fogyaszthatósági/minőség-megőrzési időtartam

Minőség-megőrzési időtartam: 12 hónap.

Tárolási hőmérséklet

Szobahőmérséklet (18–22 °C)

Felhasználása kilencszeres hígításban ajánlott.

Település, 2016. november 17.

……
kistermelő aláírása

4.*Vegyes virágméz*

A kistermelő neve, címe

Példa Jázmin
1234 Település, utca, 01.

Az élelmiszer-előállítás helye

1234 Település, utca, 01.

Az élelmiszer megnevezése

Termelői vegyes virágméz

Az összetevők felsorolása csökkenő sorrendben

Vegyes virágméz

Fogyaszthatósági/minőségmegőrzési időtartam

Minőség megőrzési idő: 12 hónap.

Tárolási hőmérséklet

+5 … +25 °C, napfénytől védve.

Település, 2016. november 05.

…… ……
kistermelő aláírása

IV. Melléklet: címkeminták

1. Csomagolt termék jelölése a gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen, valamint házhozszállítással értékesítve

Kistermelői, tisztított, szeletelt vegyes leveszöldség

300 g

Fogyasztható (nap/hónap/év): 08. 10. 2016.

Tárolási hőmérséklet: +20 °C-on vagy alacsonyabb hőmérsékleten.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

Kistermelői, tisztított, szeletelt vegyes zöldség zellerrel

300 g
Zeller …..%

Fogyasztható (nap/hónap/év): 08. 10. 2016

Tárolási hőmérséklet: +20 °C-on vagy alacsonyabb hőmérsékleten.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

Kistermelői, lilahagymás friss sajt,(nyerstejből)

330 g
Félzsíros sajt Lilahagyma: … %

Fogyasztható (nap/hónap): 04. 10.

Tárolási hőmérséklet: 0 … +10 °C.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

Kistermelői meggyszörp

500 ml

Minőségét megőrzi (nap/hónap/év): 04. 07. 2016.
Felbontás után hűtve tárolandó és „X” napig fogyasztható.

Felhasználása kilencszeres hígításban ajánlott.
Összetevők: meggylé 60%, cukor, víz, citromlé, tartósítószer: nátrium-benzoát.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

Termelői vegyes virágméz

1000 g

Minőségmegőrzési idő (nap, hónap, év): 04. 10. 2016.

Tárolás: +5 … +25 °C-on, napfénytől védve.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

.Származási ország: Magyarország

2. Csomagolt termék jelölése kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény számára értékesítve

Kistermelői, lilahagymás friss sajt *(nyerstejből)*

330 g
Félzsíros sajt

Fogyasztható (nap/hónap/év): 04. 10. 2016.

Tárolási hőmérséklet: 0 … +10 °C.

Összetevők: **tej**, lilahagyma …%, étkezési só, kultúra, tejoltóenzim.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

Kistermelői, fűszerezett félkemény sajt *(zsírdús nyerstejből)*

330 g

Zsírtartalom: …..%

Fogyasztható (nap/hó/év): 04. 10. 2016.

Tárolási hőmérséklet: 0 … +10 °C.

Összetevők: tehéntej, lilahagyma 8%, étkezési só, fűszerek (bors,…), kultúra, tejoltóenzim.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

Kistermelői, tisztított, szeletelt vegyes zöldség zellerrel

300 g

Fogyasztható (nap/hónap): 08. 10.

Tárolási hőmérséklet: +20 °C-on vagy alacsonyabb hőmérsékleten.

Összetevők: sárgarépa, petrezselyem, vöröshagyma, **zeller** 5%, kelkáposzta, karfiol, fokhagyma, petrezselyemlevél, **zellerlevél.**

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

Kistermelői bodzavirág szörp

0,5 l

Minőségét megőrzi (nap/hó/év): 04. 07. 2016.
Felbontás után hűtve tárolandó és „X” napig fogyasztható, mert tartósítószert nem tartalmaz.

Felhasználása kilencszeres hígításban ajánlott.

Összetevők: víz, cukor, citromlé, bodzavirág.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

Termelői vegyes virágméz

1000 g

Minőségét megőrzi (nap, hónap, év): 04. 10. 2016.

Tárolás: +5 … +25 °C-on, napfénytől védve.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

Származási hely: Magyarország

V. Melléklet: kistermelői élelmiszer-előállításhoz kapcsolódó jó gyártási és higiéniai gyakorlat

1. Kistermelői friss hús előállítása és értékesítése (kifejlett és növendék szarvasmarha, sertés, juh, kecske, strucc és emu)

1.1. Állattartás

A saját gazdaságban tartott állatokkal a jó gazda gondosságával kell bánni. Az állatokat a fajának/fajtájának, korának, nemének és hasznosítási típusának sajátosságait figyelembe véve elegendő nagyságú és tiszta helyen kell tartani. Az állatokat rendszeresen jó minőségű, kielégítő mennyiségű és összetételű takarmánnyal kell etetni és részükre folyamatosan tiszta ivóvizet kell biztosítani. Betegség észlelése esetén azonnal fel kell keresni az állatorvost és követni az utasításait. Fertőző betegségek azonosítását követően az adott betegség továbbterjedésére, illetve a betegség kezelésére vonatkozó humán- és állat-egészségügyi előírásokat maradéktalanul be kell tartani. Gyógykezelés esetén az élelmezés-egészségügyi várakozási idő eltelte után szabad levágatni az egészséges állatot. A gyógykezelések és megelőző kezelések esetén az állatgyógyszer-felhasználást az állatgyógyászati készítmény nyilvántartásba be kell vezetni. (II. Melléklet: nyilvántartásminták,3. Állatgyógyászati készítmény nyilvántartása)

1.2. Állatok szállítása

Az élőállat-szállításhoz szükséges dokumentumokat be kell szerezni az ellátó állatorvostól. A vágás napjára az egészséges, vágásra szánt állatokat elő kell készíteni (takarmánymegvonás), valamint gondoskodni kell az adott állatfaj vágására engedélyezett vágóhídra szállításáról (szállíttatásáról), arra alkalmas járművel (utánfutó, állatszállító jármű). Az állatokat kíméletesen kell a szállítójárműre felhajtani, a szállítás során és lehajtáskor, felesleges fájdalmat, sérülést ne okozzunk! Lehetséges a lábon hajtás, ha megfelelően közel van a vágóhíd.

1.3. Vágás vágóhídon és vágóponton

Engedélyezett vágóhídon kizárólag az adott állatfaj egészséges egyedeit vághatják le. A húsvizsgálaton átesett, fogyasztásra alkalmas hús a vágóhídról (melegen vagy hűtve) elszállítható hússzállítási igazolással.

1.4. Kistermelői friss hús előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Friss hús és belsőség szállítása, hűtése	A hús és belsőség nem károsodhat, és nem szennyeződhet, üzemképes hűtőszekrény biztosítása.	Tiszta, friss hús szállítására alkalmas szállítójármű és tiszta, tiszta alkalmazása. Meleg hús és belsőség szállítható, de a hűtést legfeljebb a vágást követő 2 órán belül meg kell kezdeni. A friss húst 0 … +7 °C, a belsőséget 0 … +3 °C közötti maghőmérsékletre kell hűteni. Hűtött friss hús és belsőség szállításakor hűtési lánc (friss hús: 0 … +7 °C, a belsőség:0 … +3 °C közötti hőmérséklet) megtartása, húslé eltávolítása szükséges. A húst a szállítás alatt védeni kell a szennyeződéstől. Hőmérséklet-ellenőrzés – üzemképes hőmérő biztosítása.	Szennyezett felület levágása. Ha a már lehűtött hús vagy a belsőség felmelegszik, maghőmérséklete meghaladja a +7 vagy a +3 °C-ot, a terméket értékesíteni, felhasználni tilos!
Részekre osztás, csontozás, darabolás,	A hűtött térből való fokozatos beszállítás, a hús ne szennyeződjön.	A helyiség hőmérséklete olyan legyen, hogy a hús +7 °C vagy az alatti, a belsőség +3 °C vagy az alatti hőmérsékletű legyen a műveletek alatt. A feldolgozás ütemének megválasztása, tiszta kézzel, késekkel, tiszta felületen és edényzetben. Amennyiben a darabolás tovább tart, mint 2 óra, akkor az eszközöket (vágódeszka, kés stb.) cserélni vagy fertőtleníteni kell.	Ha a hús vagy a belsőség hőmérséklete meghaladja a +7 vagy +3 °C-ot, a terméket értékesíteni, felhasználni tilos! A feldolgozatlan állati testrészeket vissza kell tenni a hűtőszekrénybe, hűtött térbe.

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	A helyiség hőmérséklete olyan legyen, hogy a hús + 7 °C vagy az alatti, a belsőség +3 °C vagy az alatti hőmérsékletű legyen a csomagolás alatt. Húslé lecsepegtetése, leöntése. Élelmiszer csomagolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és szennyeződéstől védett tárolása.	Ha a hús vagy a belsőség hőmérséklete meghaladja a +7 vagy a +3 °C-ot, a terméket értékesíteni, felhasználni tilos!
Tárolás	Folyamatosan fenntartott hűtési lánc; a lehető legrövidebb idejű tárolás.	Friss hús 0 …+7 °C, belsőség 0 …+3 °C, tárolás ajánlott 3 nap. Tiszta, üzemképes hűtő alkalmazása. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodna, a friss húst és belsőséget át kell tenni egy másik, tiszta, üzemképes hűtőbe. Ha a hús vagy a belsőség hőmérséklete meghaladja a +7 vagy a +3 °C-ot, értékesíteni, felhasználni tilos!
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása, gyors szállítás és értékesítés (3 napon belül).	Tiszta szállítójármű, táska vagy doboz. A hűtőtáskában legyen elegendő jégakku vagy aktív hűtésű legyen, hogy a kívánt hőmérsékletet biztosítani tudja. Hőmérséklet-ellenőrzés.	

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

1.5. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamarai regisztráció,
- érvényes hatósági állatorvosi bizonyítvány,
- orvosi igazolás (EÜ kiskönyv, az élelmiszer előállítója egészséges),
- jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről,
- élőállat-szállítási igazolás,
- hússzállítási igazolás kistermelő által levágatott állatok húsához,
- takarítási és fertőtlenítési terv (VI. Melléklet),
- kártevő-ellenőrzési terv (VII. Melléklet),
- hűtési lánc fenntartási terv (II. 1.b Melléklet),
- saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- hűtési lánc ellenőrző lap eltérések igazolása (II. Melléklet 1.a),
- állatgyógyászati készítmény nyilvántartása (II. Melléklet 3.),
- takarmány-adalékanyag nyilvántartás (II. Melléklet 2.),
- termelési nyilvántartás (alaptermék, II. Melléklet 5.),
- előállítási nyilvántartás (feldolgozatlan és feldolgozott termék, II. Melléklet 6.)

2. Kistermelői baromfihús (tyúkfélék, víziszárnyas, pulyka, galamb stb.), nyúlhús előállítása és értékesítése

2.1. Állattartás

Az állatokat fajuknak, koruknak és nemüknek megfelelő, elegendően nagy és tiszta helyen kell tartani. Az állatokat rendszeresen jó minőségű és kellő mennyiségű takarmánnyal kell etetni, és ivóvízzel itatni. Betegség észlelése esetén azonnal fel kell keresni az állatorvost és be kell tartani az utasításait. Gyógykezelés esetén az élelmezés-egészségügyi várakozási idő eltelte után szabad levágni az egészséges állatot. Az állatgyógyszer-felhasználást az állatgyógyászati készítmény nyilvántartásba be kell vezetni (II. Melléklet: nyilvántartásminták, 3. Állatgyógyászati készítmény nyilvántartás).

2.2. Állatok szállítása

A vágás napjára az egészséges, vágásra szánt állatokat elő kell készíteni (takarmánymegvonás). Az állatok a vágóhelyre eljuthatnak lábon, tereléssel, vagy arra alkalmas ládában vagy járművel is szállítva. Kímélni kell az állatokat a tereléskor, a szállítójárműre való felhajtáskor, a szállítás során és lehajtáskor, felesleges fájdalom, sérülés ne érje az állatokat!

2.3. Termék-előállítás

Baromfihúst és más állat húsát nem lehet egyazon időben és helyen feldolgozni, a húsokat elkülönítve kell tárolni! Baromfifélék húsának fagyasztása tilos! Tilos a baromfihús festése!
A **vágás időpontját minden esetben be kell jelenteni** a hatósági vagy a jogosult állatorvosnak!

2.3.1. Baromfi, nyúl vágása

Gondoskodni kell a vágásra kialakított, külön helyiség takarításáról, fertőtlenítéséről, vágásra való előkészítéséről.
Az állati testek emberi fogyaszthatóságának megítélését, azaz húsvizsgálatát állatorvosnak kell elvégeznie, ezért a vágás idejét a húsvizsgálatot végző szakemberrel egyeztetni szükséges. A húsvizsgálatra úgy kell előkészíteni az állati testeket, hogy a testek és zsigerek (lép, máj, szív, tüdő), bélgarnitúra egymáshoz tartozása és azonosíthatósága biztosított legyen.

A vágás előtti, állományszintű vizsgálatot a hatósági vagy jogosult állatorvossal a gazdaság helyén el kell végeztetni. A vágás utáni **húsvizsgálatot nem kell elvégezni,** ha a heti vágási szám a rendeletben meghatározott maximális mennyiség 25%-át nem haladja meg (házi tyúkféle 50 db, vízi szárnyas és pulyka 25 db, nyúl 12 db) és az értékesítés közvetlenül a **végső fogyasztó** részére történik a **gazdaság helye szerinti településen.** A vágás időpontját az állatorvosnak ebben az esetben is be kell jelenteni. A levágott baromfi húsának vizsgálata a gazdaság helye szerinti piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusító helyen történik.
Kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény részére csak húsvizsgálaton átesett és hússzállítási igazolással rendelkező hús értékesíthető.
A húsvizsgálat befejezése előtt tilos a vágott test darabolása!

2.3.2. Darabolás

A darabolás csak érvényes hússzállítási igazolással kezdhető meg.
A helyiség (pl. konyha) miden friss hús és belsőség részekre osztása, darabolása előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet kell biztosítani a műveletekhez. A háziállatot távol kell tartani a konyhától. Gondosan kell ügyelni a kéz, az eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos ivóvizes öblítésre. A hűtési láncot fenn kell tartani a késztermék tárolásától a szállítás és értékesítés

alatt, csökkentve ezzel a mikroorganizmusok szaporodását. A hús és belsőség kezeléséhez használt eszközöket és edényeket kizárólag ezekhez a műveletekhez szabad használni!
Termék-előállításkor tiszta munkaruhát, kötényt, hajhálót, kendőt viseljünk. Csak szúnyoghálóval ellátott ablak lehet nyitva a termék előállítása alatt.

2.4. Előállítási folyamat, dokumentáció és nyilvántartás

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő. Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat, amik megfelelő ellenőrzéssel elkerülhetők. Az alábbi táblázat a fontos higiéniai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a baromfihús-, nyúlhús-előállítás **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet,** ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelők, és a technológiai művelet lapot a kistermelő aláírja.

2.4.1. Kistermelői baromfihús előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Vágás, véreztetés	A szennyes részen végzett munka különüljön el a tiszta munkától; 1-1 db éles kés.	A szennyes és tiszta övezetek és munkák, eszközök meghatározása, elkülönítése. A vágás szakszerű gyorsasággal és a legkisebb szenvedéssel járjon. A műveletek végzése egyirányú és előrehaladó legyen.	
Forrázás	Teljes test bemerítése 55 °C feletti forró vízbe.	A szárnytollak könnyen eltávolíthatók legyenek.	Továbbforrázás.
Kopasztás	Toll nélküli test, szakadásmentes bőr.	A forrázás után azonnal el kell kezdeni a kopasztást, és igyekezni kell a testről a tollat eltávolítani.	Toll- és szőrmaradványok eltávolítása.
Testmosás	Tiszta felület	Hideg, folyó vízzel, alaposan.	Újra öblítés.
Bontás	A test begytartalommal vagy bélsárral ne szennyeződjön.	Tiszta ruha; kéz, kés tisztítása és fertőtlenítése. A vállszeglettől kiindulva a nyakbőrt a fejig fel kell vágni, majd itt körülvágva a mellig lehúzni, a légcsövet kézzel ki kell tépni és a nyelőcsövet a beggyel együtt, késsel levágni. A hasat késsel kell felvágni a kloáka felett kezdve, egészen a mellcsonti taréjig, majd a kloákát körbevágva a testen kívül kell elhelyezni. A zsigereket a mirigyes gyomornál meg kell fogni, kihúzni és letépni. A belsőség leválasztása, zúza tisztítása.	A begytartalommal vagy bélsárral szennyeződött felületek levágása.
Húsvizsgálat (amennyiben ez előírt)	A test és a hozzátartozó zsiger azonosítható legyen. Fogyasztásra alkalmas húsvizsgálati döntés.	Tiszta felületen kell elhelyezni az összetartozó testet és a belsőségeket.	
Darabolás, részekre osztás (szükség szerint)	Ne szennyeződjön a test!	Tiszta kézzel, késsel, tiszta edényben.	
Hűtés	A tiszta test lehűtése.	Frissen engedett ivóvízzel, tiszta edényben.	
Csomagolás	A csomagolás előtt a víz leöntése, a húsrész lecsepegtetése. Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása. A tasakokat, dobozokat le kell zárni (a tasakot be kell kötni vagy zárószalaggal betekerni).	

Tárolás	A vágott test és belsőség lehűtése, hűtési lánc fenntartása; maximum 3 napon belüli értékesítés.	A hús 0 … +4 °C, a belsőség 0 … +3 °C hőmérsékletű legyen. Tiszta, üzemképes hűtőszekrény. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha a húslé szemmel látható, át kell tenni a húst egy másik, tiszta tasakba. A csonttól kiszakadt tasakot is le kell cserélni.

Technológiai művelet	**Követelmény**	**Szabályozás**	**Teendők eltérés esetén/Helyesbítő intézkedés**
Szállítás	Hűtési lánc fenntartása.	Tiszta szállítójármű, hűtőtáska. A hűtőtáska aktív hűtésű legyen vagy annyi előre lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni benne, amennyi az értékesítés teljes időtartama alatt biztosítja a hús 0 … +4 °C-os, a belsőség 0 … +3 °C-os hőmérsékletét. Hőmérséklet-ellenőrzés.	
Húsvizsgálat a gazdaság helye szerinti piacon, vásáron	Fogyasztásra alkalmas húsvizsgálati döntés.	Tiszta felületen elhelyezni az összetartozó testet és a belsőségeket.	
Értékesítés	Hűtési lánc fenntartása.	A hűtőtáska aktív hűtésű legyen vagy annyi előre lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni benne, amennyi az értékesítés teljes időtartama alatt biztosítja a hús 0 … +4 °C-os, a belsőség 0 … +3 °C-os hőmérsékletét. Hőmérséklet-ellenőrzés.	.

…….. ……
Hely, dátum kistermelő

2.4.2. Kistermelői nyúlhús előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Vágás, véreztetés	A szennyes a tiszta rész munkáitól elkülönüljön; tiszta éles kések a nyaki erek átvágására, véreztetés kb. 2 perc.	A szennyes és tiszta övezetek és munkák, eszközök meghatározása, elkülönítése. A műveletek végzése egyirányú és előrehaladó legyen.	.
Nyúzás	A hús sérülése nélkül, tiszta késsel.	Véreztetés után haladéktalanul kell elvégezni a műveletet.	
Zsigerelés	A test bélsárral ne szennyeződjön, tiszta kést kell használni.	A szennyeződött testüreget szabad vízzel kell mosni, és a húslevet ki kell csorgatni.	A szennyeződött részeket ki kell vágni.
Hűtés	Szükség szerint, a hús ne szennyeződjön.	Tiszta felület. Tiszta, üzemképes hűtőszekrény. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Húslé eltávolítása.
Húsvizsgálat (amennyiben ez előírt)	A test és a hozzátartozó zsiger azonosítható legyen. Fogyasztásra alkalmas húsvizsgálati döntés.	Tiszta felületen kell elhelyezni az összetartozó testet és a belsőségeket.	
Darabolás, részekre osztás (szükség szerint)	Ne szennyeződjön a test, húsrész és belsőség.	Tiszta kézzel, késsel, tiszta edényzetben végezzük el a műveletet. A darabolás alatt a hús +4 °C vagy alacsonyabb, a belsőség +3 °C alacsonyabb hőmérsékletű legyen.	
Hűtés, tárolás	Ne szennyeződjön, ne érjen össze.	A hús 0 … +4 °C, a belsőség 0 … +3 °C hőmérsékletű legyen. Tiszta felület. Tiszta, üzemképes hűtőszekrény. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Húslé eltávolítása.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag.	Csomagolóanyag (tasak, doboz) szennyeződéstől védett tárolása. A csomagolás alatt a hús +4 °C vagy alacsonyabb, a belsőség +3 °C vagy alacsonyabb hőmérsékletű legyen.	Áthelyezés egy másik tiszta tasakba.
Tárolás	Folyamatos hűtési lánc; legrövidebb ideig történő tárolás.	A hús 0 +4 °C-os, a belsőség 0 +3 °C-os legyen, értékesítés maximum 3 napon belül. Tiszta, üzemképes hűtőszekrény. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha a húslé szemmel látható, vagy a tasak kiszakadt, a tasakot cserélni kell.

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Szállítás	Hűtési lánc fenntartása.	Tiszta szállítójármű, hűtőtáska. A hűtőtáska aktív hűtésű legyen vagy annyi, előre lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni benne, amennyi az értékesítés teljes időtartama alatt biztosítja a hús 0 … +4 °C-os, a belsőség 0 … +3 °C-os hőmérsékletét. Hőmérséklet-ellenőrzés.	.
Húsvizsgálat a gazdaság helye szerinti piacon, vásáron	Fogyasztásra alkalmas húsvizsgálati döntés.	Tiszta felületen kell elhelyezni az összetartozó testet és a belsőségeket.	
Értékesítés	Hűtési lánc fenntartása.	A hűtőtáska aktív hűtésű legyen vagy annyi, előre lefagyasztott jégakkut kell elhelyezni benne, amennyi az értékesítés teljes időtartama alatt biztosítja a hús 0 … +4 °C-os, a belsőség 0 … +3 °C-os hőmérsékletét. Hőmérséklet-ellenőrzés.	

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

2.5. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:
- nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamarai regisztrációs szám
- érvényes hatósági állatorvosi bizonyítvány,
- orvosi igazolás (EÜ kiskönyv, az élelmiszer előállítója egészséges),
- jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről,
- hússzállítási igazolás kistermelő által levágott vagy levágatott állatok húsához (kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek történő értékesítéskor),
- takarítási és fertőtlenítési terv (VI. Melléklet),
- kártevő-ellenőrzési terv (VII. Melléklet),
- hűtési lánc fenntartási terv (II. 1.b Melléklet),
- saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:
- hűtési lánc ellenőrző lap eltérések igazolása (II. Melléklet 1.a),
- állatgyógyászati készítmény nyilvántartása (II. Melléklet 3.),
- takarmány-adalékanyag nyilvántartása (II. Melléklet 2.),
- termelési nyilvántartás (alaptermék, II. Melléklet 5.),
- előállítási nyilvántartás (feldolgozatlan és feldolgozott termék, II. Melléklet 6.).

A termelési nyilvántartásba az állattartásból származó, levágásra és/vagy majd értékesítésre (élő állat) kerülő állatokat kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a baromfi és nyúl vágását, és értékesítését kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (általa észleltet vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl. az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

A hűtési lánc fenntartása szerint előírt tárolási hőmérsékletek

Baromfi és nyúl húsára vonatkozóan az előírt hőmérséklet 0 … + 4 °C, a belsőségé pedig 0 … + 3 °C közötti. Bármely állatfajhúsát és belsőségét fagyasztani tilos!

Friss hús és belsőség hűtőtárolása, valamint hűtőtáskában, hűtőkocsiban szállítása eseténa hűtőszekrény, a hűtőtáska, a hűtőkocsi hőmérséklete +3 °C alatt legyen.

Feltételezve a helyes tárolási és szállítási hőmérséklet rendszeres biztosítását és ellenőrzését, a hűtési hőmérsékletet csak abban az esetben kell feljegyezni, ha az, az előírt értéktől eltér. (Lásd a mintát a II. Melléklet 1. pontjában.)

3. Kistermelői húskészítmények előállítása és értékesítése

3.1. Termék-előállítás

Az alapanyag előállításának követelményeit az V. Melléklet 1. friss húsra vonatkozó fejezetei tartalmazzák.
Húskészítményt tilos fagyasztott húsból előállítani!

A helyiség (pl. konyha) az előállítás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. A háziállatot távol kell tartani a konyhától. Gondosan ügyelni kell a kéz, az eszközök, az edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos, ivóvizes öblítésre. A hűtési láncot fenn kell tartani a késztermék tárolásától a szállítás és értékesítés alatt is, csökkentve ezzel a mikroorganizmusok szaporodását. A hús és belsőség kezeléséhez használt eszközöket és edényeket kizárólag ezekhez a műveletekhez lehet használni! Termék-előállításkor tiszta munkaruhát, köténYt, hajhálót, kendőt kell viselni. Csak szúnyoghálóval ellátott ablak lehet nyitva a termék előállítása alatt.

3.2. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő. Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat, amik megfelelő ellenőrzéssel elkerülhetők.

Az alábbi táblázatok az élelmiszer-előállítás (kolbászfélék, hurka, májas termékek, disznósajt, füstölt nyers húskészítmények, töpörtyű és zsír)**jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet,** a technológiai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelők, és a következő oldalakon lévő technológiai művelet lapot a kistermelő aláírja.

3.2.1. Kolbászfélék előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Alapanyag előkészítése	Nem szennyeződhet.	Tiszta kéz, kések, tiszta felület és edényzet. A kézsérülést vizet át nem eresztő anyaggal kell lefedni.	A fel nem dolgozott húst azonnal vissza kell tenni a hűtőszekrénybe.
Aprítás, darálás	A friss hús ne szennyeződjön. A szemcsenagyság a kolbászra jellemző.	Tiszta daráló, kéz, edények és felületek. A darálót kétóránként tisztítani és fertőtleníteni kell.	Daráló, kés, kéz, vágódeszka újramosása, fertőtlenítése, öblítése, szárítása.
Keverés, töltés	Jó minőségű fűszerek, megfelelően előkészített bél, tiszta, sérüléstől mentes kéz.	A fűszer, a bél rendelkezzen a rá jellemző állománnyal, színnel, ízzel és illattal. Minőségmegőrzési időn belül fel kell használni. Tiszta kéz, töltő, kés. A töltőt legalább kétóránként tisztítani, és fertőtleníteni kell.	
Sütnivaló kolbász csomagolása, tárolása, értékesítése	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag (tasak), hűtési lánc megtartása.	Csomagolóanyag beszerzése szennyeződéstől védett tárolása. Tárolás 0 …+4 °C-on, legfeljebb3 napig, tiszta, üzemképes hűtőszekrényben. A szállítás és értékesítés alatt 0 … +4 °C-os hőmérséklet szükséges. Hőmérséklet-ellenőrzés.	
Füstölés	Kellemes, füstillatú és -ízű legyen.	Füstölés keményfával vagy annak fűrészporával történhet, hideg (+20 °C alatt) füstben.	Továbbfüstölés.
Érlelés, tárolás	Nem szennyeződhet, nem károsodhat, nem penészedhet. A kolbászra jellemző állomány, íz, illat kialakítása.	Az érlelési hőmérséklet +20 °C alatt legyen. A levegő páratartalmának szabályozása, száraz, jól szellőző kamra, a kolbászrudak ne érjenek össze.	Szellőztetés, páraelszívás. Az enyhén penészedett rudakat étolajjal, tiszta zsírral töröljük át. A romlott kolbászt meg kell semmisíteni.
Szállítás, értékesítés	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag.	Tiszta ládában, tárolóban szállítás. Zsírpapír beszerzése és tisztán tárolása. A kolbászt védeni kell a szennyeződéstől, napfénytől. A minőségmegőrzési időn belül értékesíteni kell.	

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

3.2.2. Hurka- és májasfélék, abált szalonna és disznósajt előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Alapanyag előkészítése	Csak a szükséges alkotókat és mennyiséget készítsük elő.	Tiszta eszközök, felületek, sérülésmentes kéz. A kézsérülést vizet át nem eresztő anyaggal kell lefedni.	A fel nem dolgozott húst azonnal visszatenni a hűtőszekrénybe.
Hőkezelés – pasztőrözés (abálás), főzés	A húsrész, belsőség teljes tömegében puhára főzött legyen.	A húsrészeket, belsőségeket és egyéb összetevőket ivóvízben, lassú tűzön, csendes forralással kell főzni, a hús a csontról könnyen váljon le.	Továbbfőzés.
Hűtés	Kézzel megfogható legyen.	Tisztaládába, edénybe helyezzük a megfőzött részeket. Hagyjuk magától lehűlni a megmunkálás hőmérsékletére.	Továbbhűtés.
Aprítás, darálás	A főtt hús, szalonna és egyéb összetevő ne szennyeződjön. A jellemző szemcseméret.	Tiszta kés, daráló, kéz, edények és felületek.	Daráló, kés, kéz, vágódeszka újramosása, fertőtlenítése, öblítése, szárítása.
Keverés, töltés melegen	Az alkotók egyenletes eloszlásban legyenek a termékben. A termékre jellemző állomány, alak kialakítása.	Alapos keverés. +40 +50 °C között főtt anyagok, jó minőségű fűszer, megfelelően előkészített bél, gyomor, tiszta, sérüléstől mentes kéz.	
Hőkezelés – hurka abálása	A termék a fogyaszthatósági időn belül eltartható legyen.	Ivóvízben végezzük a hőkezelést. A hurka abálása: mártsuk forró vízbe a hurkát. A disznósajt max. 2kg legyen. Májasok és a disznósajt hőkezelése: 80–85 °C-os (gyöngyöző) vízben, legalább 30 perc a hurka, a disznósajt kg-onként 1 óra.	Tiszta felületek.
Hűtés	A hőkezelt termékek lehűtése a további műveletekhez.	Tiszta láda, tepsi, asztal. A nem füstölt termékeket kézmelegre hűtsük, majd helyezzük hűtőszekrénybe.	Továbbhűtés.
Füstölés (szükség szerint)	Kellemes füstíz, -illat és szín kialakítása.	A füstölést végezzük keményfával, hidegfüstben (+20 °C alatt)	Továbbfüstölés, szellőztetés.
Hűtve tárolás	A hűtési lánc fenntartása.	Tiszta, üzemképes hűtőszekrényben, 0 … +5 °C-on. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Hűtőszekrény meghibásodásnál a termékeket tegyük át másik üzemképes, tiszta hűtőszekrénybe
Szállítás, csomagolás, értékesítés	Hűtési lánc megtartása.	Tiszta szállítójármű. A hűtőtáska legyen aktív hűtésű vagy legyen benne elég	Áthelyezés egy másik, élelmiszer tárolására alkalmas,

		előre lefagyasztott jégakku, , hogy biztosítani tudja a 0 … +5 °C közötti hőmérsékletet. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag beszerzése, és tisztán tartása. Hőmérséklet-ellenőrzés.	tiszta csomagolóanyagba.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

3.2.3. Sózott, füstölt húsok, szalonna és érlelt sonka előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Alapanyag előkészítése	A húsrészre, szalonnára jellemző alak kialakítása.	Tiszta kéz, kések, tiszta felület és edényzet. A kézsérülést vizet át nem eresztő anyaggal kell lefedni.	A fel nem dolgozott húst azonnal vissza kell tenni a hűtőszekrénybe.
Sózás, pácolás	A sózás, pácolás végére alakuljon ki a termékre jellemző szín, íz és állomány.	Tiszta kéz, edények és felületek. A só idegen anyagtól mentes legyen, ha szükséges szitálni kell. A fűszer idegen anyagtól mentes, a rá jellemző állományú, színű, illatú, ízű legyen. A hús és szalonna darabokat sóval alaposan be kell dörzsölni. A sózást hűvös helyen (+ 6 … + 8 °C-on, legalább 2-3 hétig kell végezni. Egy hét után át kell forgatni a részeket, át kell sózni. Hőmérséklet-ellenőrzés.	A kéz és az edény újramosása, fertőtlenítése, öblítése.
Lemosás	Sómentes, tiszta felület.	Ivóvízzel legyenek lemosva a hús és szalonna darabok. Tiszta legyen a kéz.	Újramosás.
Füstölés	Kellemes füst íz, illat, szín kialakítása.	A füstölést keményfával, hideg füstben (+20 °C alatt) kell végezni.	Továbbfüstölés.
Érlelés, tárolás	Kellemes íz, illat, a termékre jellemző állomány kialakítás.	Száraz, hűvös (+20 °C alatt), jól szellőző helyen. A darabok ne érjenek össze.	Ha penészes a hús, hulladékként meg kell semmisíteni.
Szállítás, csomagolás, értékesítés	Tiszta hús és szalonna darabok.	Szállítás tiszta tárolóban. Zsírpapír beszerzés és tisztán tárolása. Az asztal tiszta.	

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

3.2.4. Zsír és töpörtyű előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Alapanyag előkészítése	A megfelelő méretű darabokra vágás.	Az alapanyag + 7 °C-os. Tiszta kéz, kések, tiszta felület és edényzet. A kézsérülést vizet át nem eresztő anyaggal kell lefedni.	Hűtőben elhelyezés, tisztítás, fertőtlenítés. A védőkötés kicserélése.
Zsírsütés	A töpörtyű kívül barnássárga színű, belül tompafehér, kissé ropogós, szivacsos állományú. A zsír fehér vagy krémszínű, kenhetően szilárd állományú.	Tiszta kéz, edények és felületek. Sütés +120–130 °C-on.	A kéz és az edény újramosása, fertőtlenítése, öblítése, szárítása. A megégett töpörtyű és zsír nem értékesíthető.
Hűtés	A tepertő és a zsír tiszta, csomagolható legyen.	Tiszta, száraz hűvös helyen. A zsír szilárduljon meg.	Továbbhűtés.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag, edény használata.	Csomagolóanyag beszerzése, szennyeződéstől védett tárolása. A tepertő tiszta kézzel vagy fogóval, a zsír tiszta eszközzel legyen a csomagolóanyagba helyezve.	Áthelyezés egy másik, élelmiszer tárolására alkalmas, tiszta tasakba.
Tárolás	A csomagolás tiszta,a töpörtyű és a zsír kellemes ízű és illatú legyen.	Ajánlott tárolás +10 °C alatt. Tiszta kamrában vagy üzemképes hűtőszekrényben.	Felhasználás magáncélra vagy ha a hűtés nem megfelelő, magánfogyasztás.
Szállítás, értékesítés	Tiszta maradjon a csomagolt termék.	Tiszta kosárban, táskában legyen szállítva. Az asztal tiszta legyen. A minőségmegőrzési időn belül értékesíteni kell, vagy el kell fogyasztani.	Ha a csomagolt termék szennyeződött, nedves ruhával le kell törölni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

3.3. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:
- nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamarai regisztrációs szám,
- érvényes hatósági állatorvosi bizonyítvány,
- orvosi igazolás (EÜ kiskönyv, az élelmiszer előállítója egészséges),
- jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről,
- hússzállítási igazolás kistermelő által levágott vagy levágatott állatok húsához,
- takarítási és fertőtlenítési terv (VI. Melléklet),
- kártevő-ellenőrzési terv (VII. Melléklet),
- hűtési lánc fenntartási terv (II. 1.b Melléklet),
- saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:
- hűtési lánc ellenőrző lap eltérések igazolása (II. Melléklet, 1.a),
- előállítási nyilvántartás (feldolgozatlan és feldolgozott termék, II. Melléklet, 6.).

Az előállítási nyilvántartásba a húskészítmények előállítását és értékesítését kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (saját észlelésűt vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl. az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

3.4. Példa a fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési idő meghatározására, tárolási kísérlettel

A húskészítmények fogyaszthatósági idejének meghatározásához el kell különíteni legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. hűtőszekrény elkülönített része – kell helyezni, amilyen tárolási körülmények javasolva vannak a fogyasztáshoz. Az eltett mintadarabokat meg kell számozni.
Amennyiben a tervezett fogyaszthatósági idő pl. 5 nap, az alábbiak szerint kell elvégezni a saját íz-, illat-, szín-, állagvizsgálatokat:
- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság kezdetén.
- 2. számú minta – a fogyaszthatósági idő félidejében, a tárolás megkezdésének 3. napján.
- 3. számú minta – a lejárat napján, az 5. napon.
- 4. számú minta – a teljes fogyaszthatósági időtartam egyharmadával növelt idő elteltével, pl. 5 nap egyharmada 2 nap, ezért a 7. nap végén is.

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha fel van írva pl. a hűtőszekrény hőmérséklete. Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan meg kell tekinteni a húskészítményt különféle elváltozásokat keresve(pl. a csomagoláson vagy burkolaton penész, színelváltozás, idegen szag), hiszen ezek is romlásra utaló jelek lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes vagy dohos, esetleg penészes, rothadt-e. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánjuk, mert semmilyen elváltozás nincs vagy éppen ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.
Természetesen, ha rossz eredmény született és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdeni, rövidebb idő megadásával; a fenti példa szerint 4 napra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 2 nap múlva, a 4. számú mintát az 5. napon kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után kell meghozni.

A hűtési lánc fenntartása szerint a sütni való kolbászt +4 °C-on vagy alacsonyabb maghőmérsékleten kell tárolni.
A sütni való hurkát, abált szalonnát, májasokat, disznósajtot 0 és +5 °C között kell tárolni.
Étkezési sertészsír és töpörtyű 0 és +10 °C között tárolandó.
A füstölt húskészítményeket tiszta, száraz, szellős, hűvös (+20 °C alatt) helyen, szennyeződéstől védve kell tárolni.
Feltételezve a helyes tárolási és szállítási hőmérséklet rendszeres biztosítását és ellenőrzését, a hűtési hőmérsékletet csak abban az esetben kell feljegyezni, ha az az előírt értéktől eltér. (Lásd a mintát a II. Melléklet 1. pontjában). Bármely állatfajhúsát és belsőségét fagyasztani tilos!

4. Kistermelői tejtermékek előállítása és értékesítése

4.1. Tejtermelés

4.1.1. Állategészségügy, takarmányozás

A tejtermelő állatok kezelésére az ellátó állatorvos által felírt, kizárólag engedélyezett szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A takarmány-adalékanyag és állatgyógyászati készítmény felhasználását a takarmány-adalékanyag, illetve állatgyógyászati készítmények nyilvántartásába be kell vezetni. (Lásd a Nyilvántartásmintákat a II. Melléklet, 2., 3. pontjában.)

4.1.2. Fejés

Fejés előtt a tőgyet meg kell tisztítani. Ha a tejelő állat beteg, lázas, hasmenéses, vagy ha a kifejt tej rendellenes, a tej értékesítése és felhasználása tejtermékek készítésére tilos! Az állatorvost haladéktalanul értesíteni kell.

4.1.3. Tejtárolás

A lefejt nyers tejet az állattartástól elkülönített helyen kell szűrni, tárolni. A különböző fajú állatok tejét egymástól elkülönítve kell kezelni. A kifejt nyers tejet meg kell szűrni, kizárólag erre a célra használt és megjelölt edényzetben. A nyers tejet +6 … +8 °C között tárolva 24 óráig, 0 … +6 °C között tárolva 48 óráig lehet értékesíteni és felhasználni tejtermékek készítésére. A tejet hűtés nélkül a fejés befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni.
A nyers tejnek meg kell felelnie a kéthónapos időszak (havi két minta alapján) mértani átlagán alapuló kritériumoknak:

- nyers tehéntej: összcsíraszám 30 °C-on, ml-enként 100000 vagy kevesebb,
- más állatfajtól származó nyers tej: összcsíraszám 30 °C-on, ml-enként 1500000 vagy kevesebb.

4.2. Termék-előállítás

A termék előállítását úgy kell végezni, hogy a szennyezet és tiszta területek, műveletek ne keveredjenek egymással. Az előállítási folyamat a nyers tejjel kezdődik. A további feldolgozási műveletekkel az előállított termék fogyaszthatóvá válik. A konyha miden tejfeldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellő helyet biztosítsunk a műveletekhez. Gondosan ügyelni kell a kéz, az eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos, ivóvizes öblítésre. A hűtési láncot be kell tartani, a késztermék tárolásától a szállítás és értékesítés alatt is, csökkentve ezzel a mikroorganizmusok szaporodását. A tej kezeléséhez és a tejfeldolgozáshoz használt eszközök és edények kizárólag ezekhez a műveletekhez használhatók! A nyers tejből készült tejtermékek előállítását a fejést követő 2 órán belül el kell kezdeni. Hűtött, nyers tejből ajánlatos pasztőrözött tejterméket előállítatni a tejtermék minősége miatt. Termék-előállításkor tiszta munkaruhát, köténYt, sapkát, kendőt viseljen a kistermelő. Csak szúnyoghálóval ellátott ablak legyen nyitva a termék előállítása alatt.

4.3. Előállítási folyamat, dokumentáció

A kistermelő, a jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthat elő.
Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat, amik megfelelő ellenőrzéssel elkerülhetők.
Az alábbi élelmiszer (tejtermékek nyers tejből és pasztőrözött tejből), a technológiai műveletekkel, szabályozásukkal és helyesbítő intézkedésekkel a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet**, ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelők, és a technológiai műveletet elemző lapo(ka)t a kistermelő aláírja.

4.3.1. Kistermelői túró előállítása, értékesítése nyers tejből

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Alvasztás	A fejést követően maximum 2 órán belül kezdje el az alvasztást. Májasan törő, savanykás illatú és ízű alvadék.	Előzetesen fertőtlenített, ivóvízzel alaposan öblített, tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Az alvasztás szobahőmérsékleten (20–24 °C-on) történjen.	
Felvágás	Tiszta késsel végezze a műveletet.	A kést előzetesen tisztítani és fertőtleníteni kell.	
Hevítés	Kíméletes (kézmeleg, maximum 40 °C).	Vízfürdőben vagy vastag aljú edényben, lassú tűzön, majd a hőmérsékletet emelve történjen a hevítés úgy, hogy az alvadék maximum kézmeleg legyen. A keverőkanalat előzetesen tisztítani, fertőtleníteni, és ivóvízzel alaposan öblíteni kell.	Ha odaégett az alvadék, de még nem kozmás ízű és illatú, tegyük át egy másik, tiszta edénybe és folytassuk a hevítést.
Csurgatás, hűtés	A túró tiszta, kellemesen savanykás illatú és ízű legyen.	Tiszta kézzel, túróhoz használttextíliával (tiszta, mosott, vasalt), szűrőben kell végezni a műveletet.	
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	
Hűtve tárolás	0 … +5 °C közötti tárolási hőmérséklet. A tasak tiszta legyen.	0 … +5 °C közötti hűtési hőmérséklet és elkülönített tárolása hűtőben. A hűtőgép rendszeres takarítása, karbantartása. Tárolásra a csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozt használjunk. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodik, a túrót egy működő hűtőbe kell áttenni.
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0 … +5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáska legyen aktív hűtésű vagy legyen benne elég előre lefagyasztott jégakku, hogy biztosítani tudja a 0 … +5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tárolódoboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet-ellenőrzés.	

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

4.3.2. Kistermelői tejföl előállítása, értékesítése nyers tejből

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Tejalvasztás	A fejést követően maximum 2 órán belül kezdődjön el az alvasztás. Májasan törő, savanykás illatú és ízű alvadék.	Előzetesen fertőtlenített, ivóvízzel alaposan öblített, tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Az alvasztás szobahőmérsékleten (20–24 °C-on) történjen.	
Tejszín leszedése	A tejszín tiszta, sűrűn folyó, enyhén savanykás illatú és ízű legyen.	A kanalat és a tejtermékekhez használatos edényt előzetesen tisztítani, fertőtleníteni, ivóvízzel alaposan öblíteni kell.	
Alvasztás	Sűrűn folyó, tiszta, a tejfölre jellemző savanykás ízű és illatú legyen.	Az alvasztás szobahőmérsékleten (20–24 °C-on) történjen.	
Hűtve érlelés	Kellemesen savanykás ízű és illatú, penésztől, élesztőtől mentes legyen.	+4 … +5 °C közötti hőmérsékleten, zárt edényben. Hőmérséklet-ellenőrzés.	
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	
Hűtve tárolás	Tiszta tasak, 0 … +5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0 … +5 °C közötti hűtési hőmérséklet és elkülönített tárolása hűtőben. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tárolástejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodik, a tejfölt át kell tenni egy működő hűtőbe.
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0 … +5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáska legyen aktív hűtésű vagy legyen benne elég előre lefagyasztott jégakku, hogy biztosítani tudja a 0 … +5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tárolódoboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet-ellenőrzés.	

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

4.3.3. Kistermelői édestejszín-vaj előállítása, értékesítése nyers tejből

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Nyerstej-tárolás	Maximum a fejéstől számított 15 óráig, 0 … +6 °C-on.	0 … +6 °C közötti hűtési hőmérséklet és a hűtőben elkülönített tárolás. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodik, a nyers tejet át kell tenni egy működő hűtőbe.
Tejszín leszedése	A tejszín tiszta, édes tejszínre jellemző illatú és ízű legyen.	A kanalat és a tejtermékekhez használatos edényt előzetesen tisztítani, fertőtleníteni, ivóvízzel alaposan öblíteni kell.	Ha a tejszeparátort használ, és nem volt fertőtlenítve, a tejszín hőkezelt termékhez használható fel.
Tejszín tárolása, érlelése	Maximum a tejszínnyeréstől számított 15 óráig, 0 … +6 °C-on.	0 … +6 °C közötti hűtési hőmérséklet és elkülönített tárolása hűtőben. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tárolástejszín tárolására alkalmas, zárt edényben. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodik, a tejszínt át kell tenni egy működő hűtőbe.
Köpülés	2-3 mm átmérőjű vajrögök.	Tiszta köpülő, robotgép használata.	
Gyúrás	Tömör vaj kialakítása.	A gyúrás megkezdése előtt kéz- és edényfertőtlenítés.	
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	A csomagolás megkezdése előtt kézfertőtlenítés. Élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyag.	Felhasználás hőkezelt élelmiszerhez.
Hűtve tárolás	0 … +5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0 … +5 °C közötti hűtési hőmérséklet és elkülönített tárolás a hűtőben. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tárolás tejtermékek tárolására alkalmas, zárt edényben. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodott, a vajat egy működő hűtőbe kell tenni. Ha megpenészedett hulladékként kell kezelni.
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0 … +5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáska legyen aktív hűtésű vagy legyen benne elég előre lefagyasztott jégakku, hogy biztosítani tudja a 0 … +5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tárolódoboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet-ellenőrzés.	

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

4.3.4. Kistermelői túró előállítása és értékesítése pasztőrözött tejből

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Pasztőrözés	Kórokozó mikroorganizmusok elpusztulása.	Előzetesen fertőtlenített, ivóvízzel alaposan öblített, tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Pasztőrözés: legalább 63 °C-on, 30 perc.	Az edény fertőtlenítése, alapos öblítése. Újbóli pasztőrözés.
Alvasztás	A tej maximum 20–24 °C-os legyen. Kultúra vagy boltban vásárolt tejföl, vagy saját készítésű aludttej tiszta, kellemes ízű és illatú legyen. Májasan törő, savanykás illatú és ízű alvadék.	A kultúrát felbontás után a csomagolásba visszazárva, hűtőben kell tárolni, az ajánlott tárolási hőmérsékleten és minőségmegőrzési időn belül. Mindig tiszta, fertőtlenített legyen az eszköz.	Ha nem megfelelő, bűzös, keserű az alvadék, komposztálásra használható fel.
Felvágás	Tiszta legyen a kés.	A kést előzetesen tisztítani és fertőtleníteni kell.	
Hevítés	Kíméletesen hevítve, kézmelegre.	Vízfürdőben vagy vastag aljú edényben,lassú tűzön kezdve, majd a hőmérsékletet emelve történjen a hevítés úgy, hogy az alvadék maximum kézmeleg legyen. A keverőkanalat előzetesen tisztítani, fertőtleníteni és alaposan öblíteni kell ivóvízzel.	Ha odaégett az alvadék, de még nem kozmás ízű és illatú, át lehet tenni egy másik tiszta edénybe és folytatni lehet a hevítést.
Csurgatás-hűtés	A túró tiszta, kellemesen savanykás illatú és ízű legyen.	Tiszta kézzel, túróhoz használt textíliával (tiszta, mosott, vasalt), szűrőben kell végezni a műveletet.	
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas a csomagolóanyag.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	A szennyeződött élelmiszer komposztálható vagy hulladékként kezelhető.
Hűtve tárolás	0 … +10 °C közötti tárolási hőmérséklet. A tasak tiszta legyen.	0 … +10 °C közötti hűtési hőmérséklet és elkülönített tárolás a hűtőben. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tárolás a csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas dobozban. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodik, a túrót át kell tenni egy működő hűtőbe. Ha a túró megpenészedik vagy élesztőszagú, hulladékként kell kezelni.

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0 … +10 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáska legyen aktív hűtésű vagy legyen benne elég előre lefagyasztott jégakku, hogy biztosítani tudja a 0 … +10 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tárolódoboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet-ellenőrzés.	A megmaradt túrót 5 napon belül értékesíteni kell.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

4.3.5. Kistermelői tejföl előállítása, értékesítése pasztőrözött tejből

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Pasztőrözés	Kórokozó mikroorganizmusok elpusztulása.	Előzetesen fertőtlenített, ivóvízzel alaposan leöblített, tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Pasztőrözés: legalább 63 °C-on, 30 perc-ig.	Az edény fertőtlenítése, alapos öblítése. Újbóli pasztőrözés.
Alvasztás	A tej maximum 20–24°C-os legyen. A kultúra vagy a boltban vásárolt tejföl, vagy a saját készítésű aludttej tiszta, szennyeződéstől mentes, kellemes ízű és illatú legyen. Májasan törő, savanykás illatú és ízű alvadék.	A kultúrát felbontás után, a csomagolásba visszazárva kell a hűtőben tartani, a tárolási hőmérsékleten,a minőségmegőrzési időn belül. Mindig tiszta legyen az eszköz.	Ha nem megfelelő, bűzös, keserű az alvadék, komposztálásra használható, illetve hulladékként kezelhető.
Tejszín leszedése	A tejszín tiszta, édes tejszínre jellemző illatú és ízű legyen.	A kanalat és a tejtermékekhez használatos edényt előzetesen tisztítani, fertőtleníteni, ivóvízzel alaposan öblíteni kell.	
Alvasztás	Sűrűn folyó, tiszta, a tejfölre jellemző savanykás ízű és illatú.	Az alvasztás szobahőmérsékleten 20–24 °C-on történjen.	
Hűtve érlelés	Kellemesen savanykás ízű és illatú, penésztől, élesztőtől mentes legyen.	+4 … +5 °C közötti hőmérsékleten, zárt edényben. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha megpenészedett vagy élesztőszagú, hulladékként kell kezelni.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	A szennyeződött élelmiszer komposztálható, hulladékként kezelhető.
Hűtve tárolás	Tiszta tasak, 0 … +5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0 … +5 °C közötti hűtési hőmérséklet és elkülönített tárolás a hűtőben. A hűtőgép rendszeres karbantartása. Tárolása csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodik, a tejfölt át kell tenni egy működő hűtőbe. Ha megpenészedett vagy élesztőszagú, hulladékként kell kezelni.
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0 … +5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáska legyen aktív hűtésű vagy legyen benne elég előre lefagyasztott jégakku, hogy biztosítani tudja a 0 … +5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet-ellenőrzés.	A megmaradt tejfölt 5 napon belül lehet értékesíteni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

4.3.6. Kistermelői édestejszín-vaj előállítása, értékesítése pasztőrözött tejből

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Tej pasztőrözése	Kórokozó mikroorganizmusok elpusztulása.	Előzetesen fertőtlenített, ivóvízzel alaposan leöblített, tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Pasztőrözés: legalább 63 °C-on, 30 percig.	Az edény fertőtlenítése, alapos öblítése. Újbóli pasztőrözés.
Hűtés	A tejszín különüljön el.	0 … +6 °C közötti hűtési hőmérséklet és elkülönített tárolás a hűtőben. A hűtőgép rendszeres karbantartása. Tárolás tejtermékek tárolására alkalmas, zárt edényben. Hőmérséklet-ellenőrzés.	
Tejszín leszedése tejszeparátor	A tejszín tiszta, édes tejszínre jellemző illatú és ízű legyen.	A kanalat és a tejtermékekhez használatos edényt előzetesen tisztítsuk, fertőtlenítsük, ivóvízzel alaposan öblítsük le.	
Tejszín tárolása, érlelése	Maximum a tejszínnyeréstől számított 2–6 óra hosszat 0 … +6 °C-on.	0 +6 °C közötti hőmérséklet és elkülönített tárolás a hűtőben. A hűtőgép rendszeres karbantartása. Tárolás tejtermékek tárolására alkalmas, zárt edényben. Hőmérséklet-ellenőrzés.	.
Köpülés	2-3 mm átmérőjű vajrögök legyenek.	Tiszta köpülő, robotgép használata.	
Gyúrás	Tömör vaj kialakítása.	A gyúrás megkezdése előtt kéz- és edényfertőtlenítés.	
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	A csomagolás megkezdése előtt kézfertőtlenítés. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	A szennyeződött élelmiszert hulladékként kezeljük.
Hűtve tárolás	Tiszta tasak, 0 … +5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0 +5 °C közötti hűtési és elkülönített tárolás a hűtőben. A hűtőgép rendszeres takarítása, karbantartása. Tárolás a csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas zárt edényben. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodik, tegyük át egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges, készítsünk hőkezelt élelmiszert belőle. Ha penészedett hulladékként kezeljük.
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0 … +5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáska legyen aktív hűtésű vagy legyen benne elég előre lefagyasztott jégakku, hogy tartani tudja a 0 … +5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tárolódoboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet-ellenőrzés.	A megmaradt vajat 5 napon belül értékesítsük vagy használjuk fel magáncélra.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

4.3.7. Kistermelői aludttej előállítása és értékesítése pasztőrözött tejből

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Pasztőrözés	Kórokozó mikroorganizmusok elpusztulása.	Előzetesen fertőtlenített, ivóvízzel alaposan leöblített, tejalvasztásra használt edényben. Pasztőrözés: legalább 63 °C-on, 30 perc-ig.	Az edény fertőtlenítése, alapos öblítése. Újbóli pasztőrözés.
Kultúrázás	A tej maximum 22–24 °C-os legyen. A kultúra a vagy boltban vásárolt tejföl, vagy a saját készítésű aludttej tiszta, szennyeződéstől mentes, kellemes ízű és illatú legyen.	A kultúrát felbontás után a csomagolásba, visszazárva kell az ajánlott tárolási hőmérsékleten és minőségmegőrzési időn belül a hűtőben tartani.	Ha a kultúra szennyeződött, vagy a minőségmegőrzési ideje lejárt, nem használható fel.
Poharazás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas, tetővel ellátott csomagolóanyag.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagoló megvásárlása és tisztán tartása.	A szennyeződött terméket hulladékként kell kezelni.
Alvasztás	Májasan törő, savanykás illatú és ízű alvadék.	Az alvasztás szobahőmérsékleten (20–24 °C-on) történjen.	Ha nem megfelelő,bűzös, keserű az alvadék, hulladékként kell kezelni.
Hűtve érlelés	Kellemesen savanykás ízű és illatú, penésztől, élesztőtől mentes.	+4 … +5 °C közötti hőmérsékleten. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha megpenészedett vagy élesztőszagú, hulladékként kell kezelni.
Hűtve tárolás	Tiszta pohár. 0 … +5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0 … +5 °C közötti hűtési hőmérséklet és elkülönített tárolás a hűtőben. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tárolás a csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha a pohár külső felülete szennyeződött, nedves ruhával le kell törölni. Ha a hűtő meghibásodik, át kell tenni egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges, hőkezelt élelmiszer készíthető belőle. Ha megpenészedett vagy élesztőszagú, hulladékként kell kezelni.
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0 … +5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáska legyen aktív hűtésű vagy legyen benne elég előre lefagyasztott jégakku, hogy tartani tudja a 0 +5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet-ellenőrzés.	A megmaradt aludttejet 5 napon belül kell értékesíteni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

4.3.8. Kistermelői joghurt, kefir előállítása és értékesítése pasztőrözött tejből

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Pasztőrözés	Kórokozó mikroorganizmusok elpusztulása.	Fertőtlenített, ivóvízzel alaposan leöblített, tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Pasztőrözés: legalább 63 °C-on, 30 percig.	Az edény fertőtlenítése, alapos öblítése. Újbóli pasztőrözés.
Kultúrázás	A tej maximum 22–24 °C-os legyen. A kultúra vagy a boltban vásárolt joghurt, kefir, vagy a saját készítésű joghurt vagy kefir tiszta, szennyeződéstől mentes, kellemes ízű és illatú legyen.	A kultúrát felbontás után, a csomagolásba visszazárva kell az ajánlott tárolási hőmérsékleten és minőségmegőrzési időn belül a hűtőben tartani.	Ha a kultúra szennyeződött vagy a minőségmegőrzési ideje lejárt, nem használható fel.
Poharazás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas, tetővel ellátott csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	A szennyeződött terméket hulladékként kell kezelni.
Alvasztás	Májasan törő, savanykás illatú és ízű alvadék.	A kefírt szobahőmérsékleten (20–24 °C-on), a joghurtot 40–45 °C-on kell alvasztani.	Ha nem megfelelő, bűzös az alvadék, hulladékként kell kezelni.
Ízesítés (szükség szerint)	Kellemesen savanykás, az ízesítőre jellemző ízű, illatú legyen. A felhasznált ízesítő az adott termékre jellemző ízű, színű, állományú legyen.	Az ízesítőket a fogyaszthatósági idejükön belül kell felhasználni. Az alvadék feltöréséhez tiszta, fertőtlenített kanalat, keverőt kell használni.	Ha nem megfelelő az ízesítés, állati takarmányozásra vagy komposztálásra használható.
Hűtve érlelés	A natúr joghurt, kefir kellemesen savanykás ízű és illatú, az ízesített az ízesítésre jellemző ízű és illatú, penésztől, élesztőtől mentes.	+4 … +5 °C közötti hőmérsékleten. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha megpenészedett vagy élesztőszagú, hulladékként kell kezelni.
Hűtve tárolás	Tiszta pohár. 0 … +5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0 … +5 °C közötti hűtési hőmérséklet és elkülönített tárolás a hűtőben. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tárolás tejtermékek tárolására alkalmas dobozban. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodik, át kell tenni egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges, készíthető belőle hőkezelt élelmiszer. Ha megpenészedett vagy élesztőszagú, hulladékként kezelhető.

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén/Helyesbítő intézkedés
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0 … +5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáska legyen aktív hűtésű vagy legyen benne elég előre lefagyasztott jégakku, hogy tartani tudja a 0 … +5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tárolódoboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet-ellenőrzés.	A megmaradt joghurtot, kefirt 5 napon belül kell értékesíteni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

4.3.9. Kistermelői sajt előállítása és értékesítése nyers tejből

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Alvasztás	A fejést követően maximum 2 órán belül kezdődjön el az alvasztás. A kultúra, az oltóenzim tiszta, szennyeződéstől mentes legyen. Májasan törő, tiszta illatú és ízű alvadék.	Fertőtlenített, ivóvízzel alaposan leöblített, tejalvasztásra használt edény alkalmazása. A kultúrát és az oltót a felbontás után a csomagolásba visszazárva,az ajánlott tárolási hőmérsékleten és minőségmegőrzési időn belül a hűtőben kell tartani. Mindig tiszta, fertőtlenített legyen az eszköz.	Ha a fejést követő 2 órán belül nem dőlt el, hogy a nyers tejből milyen feldolgozott termék lesz, akkor le kell hűteni. Ha nem megfelelő, bűzös, keserű az alvadék, hulladékként kell kezelni.
Felvágás	Tiszta legyen a kés, hárfa.	A kést, hárfát előzetesen tisztítani, és fertőtleníteni kell.	A szennyeződött terméket hulladékként kell kezelni.
Kidolgozás	A megfelelő nagyságú és szilárdságú alvadékrögök kialakítása.	Vízfürdőben vagy vastag aljú edényben, a sajt jellegének megfelelő legyen. A keverőt előzetesen tisztítani, fertőtleníteni kell és ivóvízzel alaposan el kell öblíteni.	Ha nem volt fertőtlenítve a keverő, alkalmazás előtt meg kell tenni.
Ízesítés, formázás, préselés	A sajtra jellemző íz, alak és szilárdság kialakítása.	A felhasznált ízesítőanyagokat az útmutató 10. jó gyártási gyakorlat szerint kell előkészíteni. Fertőtlenített kézzel, sajthoz használt textíliával, formában kell végezni a műveletet.	A rosszul ízesített terméket újra lehet ízesíteni vagy takarmányként felhasználható. A szennyezett terméket hulladékként kell kezelni.
Sózás	A sajtnak megfelelő sós íz kialakítása.	A sóoldatot forralni,hűteni kell, majd belehelyezni a sajtot. A sóoldat újbóli felhasználása előtt a sólevet le kell szűrni és fel kell forralni. A sózó edény tisztítása, fertőtlenítése. A sózási hőmérséklet 12–16 °C. Üzemképes, tiszta legyen a hűtőszekrény. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Újraforralás. Újbóli fertőtlenítés. Hűtőszekrény javítása, a sajt áthelyezése másik, működő hűtőszekrénybe.
Füstölés (szükség szerint)	A sajtra jellemző füstíz.	Hideg füstölés: vegyianyag és gyanta-mentes, keményfa égetés 180–300°C-on.	Ha meleg füstöt kap, a sajt állati takarmányozásra vagy komposztálásra használható.
Érlelés (szükség szerint)	A sajtra jellemző állományú, ízű, illatú legyen.	Kizárólag sajtérlelésre használt, tiszta helyiség, hűtőszekrény, doboz alkalmazása. A sajtnak megfelelő érlelési hőmérséklet és idő biztosítása.	Ha penészes, élesztős, idegen ízű vagy romlott, hulladékként kell kezelni.

Fontos higiéniai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Darabolás,csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	A daraboláshoz tiszta sajtvágót, vágódeszkát kell használni. A darabolás megkezdése előtt kézfertőtlenítés. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Újbóli fertőtlenítés. A szennyezett terméket hulladékként kell kezelni.
Hűtve tárolás	Tiszta tasak. 0 … +10 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0 … +10 °C közötti hűtési hőmérséklet és elkülönített tárolás a hűtőben. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tárolás a csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodik, át kell tenni egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges, hőkezelt élelmiszert lehet készíteni belőle. Ha a sajt megpenészedett vagy élesztőszagú, hulladékként kell kezelni.
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0 … +10 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáska legyen aktív hűtésű vagy legyen benne elég előre lefagyasztott jégakku, hogy tartani tudja a 0 …+10°C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tárolódoboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet-ellenőrzés.	A megmaradt sajtot 5 napon belül kell értékesíteni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

4.3.10. Kistermelői sajt előállítása és értékesítése pasztőrözött tejből

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Pasztőrözés	Kórokozó mikroorganizmusok elpusztulása.	Fertőtlenített, ivóvízzel alaposan leöblített, tejalvasztásra használt edény alkalmazása. Pasztőrözés: legalább 63 °C-on, 30 percig.	Az edény fertőtlenítése, alapos öblítése. Újbóli pasztőrözés.
Alvasztás	A kultúra, az oltóenzim tiszta, szennyeződéstől mentes legyen. Májasan törő, tiszta illatú és ízű alvadék.	A kultúrát és az oltót csomagolását a felbontás után, a csomagolásba visszazárva,az ajánlott tárolási hőmérsékleten és minőségmegőrzési időn belül a hűtőben kell tartani. Tiszta legyen az eszköz.	Ha nem megfelelő, bűzös, keserű az alvadék, hulladékként kell kezelni.
Felvágás	Tiszta legyen a kés, a hárfa.	A kést, a hárfát használat előtt tisztítani és fertőtleníteni kell.	Eszköz újbóli tisztítása, fertőtlenítése, a szennyezett terméket hulladékként kell kezelni.
Kidolgozás	A megfelelő nagyságú és szilárdságú alvadékrögök kialakítása.	Vízfürdőben vagy vastag aljú edényben, a sajt jellegének megfelelő legyen. A keverőt tisztítani, fertőtleníteni kell, és ivóvízzel alaposan le kell öblíteni.	Ha nem fertőtlenített a keverő, alkalmazás előtt fertőtleníteni kell.
Ízesítés, formázás, préselés	A sajtra jellemző íz, alak és szilárdság kialakítása.	A felhasznált ízesítőanyagokat az útmutató 10. jó gyártási gyakorlat szerint kell előkészíteni. Tiszta kézzel, sajthoz használt textíliával, formában kell végezni a műveletet.	Újbóli ízesítés vagy takarmányozás. A szennyezett terméket hulladékként kell kezelni.
Sózás	A sajtnak megfelelő sós íz kialakítása.	A sóoldatot fel kell forralni, le kell hűteni, majd belehelyezni a sajtot. A sóoldat újbóli használása előtt a sólevet le kell szűrni és fel kell forralni. A sózó edény tisztítása, fertőtlenítése. Sózási hőmérséklet: 12–16 °C. Üzemképes, tiszta hűtő. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Újraforralás. Újbóli fertőtlenítés. Hűtőszekrény javítása, a sajt áthelyezése másik, működő hűtőszekrénybe vagy hőkezelt élelmiszer előállítása.
Füstölés (szükség szerint)	A sajtra jellemző füstíz.	Hideg füstölés: gyanta-, vagy vegyianyag-mentes keményfaféleség égetése 180–300 °C-on.	Ha meleg füstöt kapna a sajt, állati takarmányozásra vagy komposztálásra használható.

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Érlelés (szükség szerint)	A sajtra jellemző állomány, íz, illat legyen.	Kizárólag sajtérlelésre használt tiszta helyiség, hűtőszekrény, doboz alkalmazása. A sajtnak megfelelő érlelési hőmérséklet és idő biztosítása.	Ha penészes, élesztős, idegen ízű vagy romlott, hulladékként kell kezelhető.
Darabolás,csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	A daraboláshoz tiszta sajtvágót, vágódeszkát kell használni. A darabolás megkezdése előtt kézfertőtlenítés. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Újbóli fertőtlenítés. Új, tiszta csomagolóanyag kell. A szennyezett terméket hulladékként kell kezelni.
Hűtve tárolás	Tiszta tasak. 0 … +10 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0 … +10 °C közötti hűtési hőmérséklet és elkülönített tárolás a hűtőben. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tárolás a csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodik, át kell tenni egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges, hőkezelt élelmiszert lehet készíteni belőle. Ha a sajt megpenészedett vagy élesztőszagú, hulladékként kell kezelni.
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0 … +10 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáska aktív hűtésű legyen vagy legyen benne elég előre lefagyasztott jégakku, hogy tartani tudja a 0 … +10 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tárolódoboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet-ellenőrzés.	A megmaradt sajtot 5 napon belül kell értékesíteni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

4.3.11. A kistermelő által előállított tejtermékek értékesítésének higiéniai szabályai

Fontos higiénia művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Darabolás,csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	A daraboláshoz tiszta sajtvágót, vágódeszkát kell használni. A darabolás megkezdése előtt kézfertőtlenítés. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Újbóli fertőtlenítés. Új, tiszta csomagolóanyag kell. A szennyezett terméket hulladékként kell kezelni.
Hűtve tárolás	Tiszta tasak, 0 … +10 °C közötti tárolási hőmérséklet. Ennél hűvösebb tartomány is indokolt lehet, pl. nyers tejből készült sajtok esetén: 0 … +4 °C.	0 … +10 °C (illetve indokolt esetben, pl. 0 … +4 °C) közötti hűtési hőmérséklet és elkülönített tárolás a hűtőben. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tárolás a csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodik, át kell tenni egy működő hűtőbe. Amennyiben nem romlott meg vagy, ha nincs másik hűtő, hőkezelt élelmiszert lehet készíteni a nem romlott alapanyagból. Ha megpenészedett vagy élesztőszagú, hulladékként kell kezelni.
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0 … +10 °C közötti hőmérséklet (illetve0 … +4 °C mint fent).	A hűtőtáska legyen aktív hűtésű vagy legyen benne elég előre lefagyasztott jégakku, hogy tartani tudja a 0 … +10 °C (illetve a0 … +4°C mint fent) közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tárolódoboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet-ellenőrzés.	A megmaradt terméket fogyaszthatósági időn belül kell értékesíteni, a sajtot 5 napon belül.

…….. ……
Hely, dátum kistermelő

Kistermelői joghurt, kefir értékesítése (pasztőrözött tejből)

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Hűtve tárolás	Tiszta pohár. 0 … +5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0 … +5 °C közötti hűtési hőmérséklet és elkülönített tárolás a hűtőben. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tárolás tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodik, át kell tenni egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges, hőkezelt élelmiszert lehet készíteni belőle. Ha a megpenészedett vagy élesztőszagú hulladékként kell kezelni.
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0 … +5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáska legyen aktív hűtésű vagy legyen benne elég előre lefagyasztott jégakku, hogy tartani tudja a 0 … +5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tárolódoboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet-ellenőrzés.	A megmaradt joghurtot, kefirt 5 napon belül kell értékesíteni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

Kistermelői aludttej értékesítése (pasztőrözött tejből)

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Hűtve tárolás	Tiszta pohár. 0 … +5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0 +5 °C közötti hűtési hőmérséklet és elkülönített tárolás a hűtőben. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tárolás a csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodik, át kell tenni egy működő hűtőbe, vagy ha ez nem lehetséges, hőkezelt élelmiszert lehet készíteni belőle. Ha megpenészedett vagy élesztőszagú, hulladékként kell kezelni.
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0 … +5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáska legyen aktív hűtésű vagy legyen benne elég előre lefagyasztott jégakku, hogy tartani tudja a 0 … +5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tárolódoboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet-ellenőrzés.	A megmaradt aludttejet 5 napon belül lehet értékesíteni.

Kistermelői túró értékesítése nyers tejből

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Új, tiszta csomagolóanyag kell. A szennyezett terméket hulladékként kell kezelni.
Hűtve tárolás	0 … +5 °C közötti tárolási hőmérséklet. A tasak tiszta legyen.	0 … +5 °C közötti hűtési hőmérséklet és elkülönített tárolás a hűtőben. A hűtőgép rendszeres takarítása, karbantartása. A csomagolt tejtermékek tárolására alkalmas műanyag dobozban való tárolás. Hőmérséklet ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodik, a túrót át kell tenni egy működő hűtőbe vagy, ha ez nem lehetséges, hőkezelt élelmiszert lehet készíteni belőle. Ha a túró megpenészedett vagy élesztőszagú, hulladékként kell kezelni.
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0… +5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáska legyen aktív hűtésű vagy legyen benne elég előre lefagyasztott jégakku, hogy tartani tudja a 0 … +5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tárolódoboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet-ellenőrzés.	

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

Kistermelői tejföl értékesítése nyers tejből

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Új, tiszta csomagolóanyag kell.
Hűtve tárolás	Tiszta tasak, 0 … +5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0 +5 °C közötti hőmérséklet és elkülönített tárolás a hűtőben. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tárolás tejtermékek tárolására alkalmas dobozban. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodik, a tejfölt át kell tenni egy működő hűtőbe vagy, ha ez nem lehetséges, hőkezelt élelmiszert lehet készíteni belőle. Ha megpenészedett vagy élesztőszagú, hulladékként kell kezelni.
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0 … +5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáska legyen aktív hűtésű vagy legyen benne elég előre lefagyasztott jégakku, hogy tartani tudja a 0 +5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tárolódoboz és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet-ellenőrzés.	.

Kistermelői édestejszín-vaj értékesítése nyers tejből

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	A csomagolás megkezdése előtt kézfertőtlenítés. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag vásárlása, tisztán tartása.	Új, tiszta csomagolóanyag kell. A szennyezett terméket hulladékként kezeljük.
Hűtve tárolás	0 … +5 °C közötti tárolási hőmérséklet.	0 … +5 °C közötti hűtési hőmérséklet és elkülönített tárolás a hűtőben. A hűtőgép rendszeres takarítása és karbantartása. Tárolás tejtermékek tárolására alkalmas, zárt edényben. Hőmérséklet-ellenőrzés.	Ha a hűtő meghibásodik, a terméket át kell tenni egy működő hűtőbe vagy, ha ez nem lehetséges, hőkezelt élelmiszert lehet készíteni belőle. Ha megpenészedett vagy élesztőszagú, hulladékként kell kezelni.
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: 0 … +5 °C közötti hőmérséklet.	A hűtőtáska legyen aktív hűtésű vagy legyen benne elég lefagyasztott jégakku, tartani tudja a 0 +5 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta a tároló és a hűtőtáska, asztal. Hőmérséklet-ellenőrzés.	

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

4.4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:
- nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamarai regisztrációs szám,
- érvényes hatósági állatorvosi bizonyítvány,
- orvosi igazolás (EÜ kiskönyv, az élelmiszer előállítója egészséges),
- jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről,
- takarítási és fertőtlenítési terv (VI. Melléklet),
- kártevő-ellenőrzési terv (VII. Melléklet),
- hűtési lánc fenntartási terv (II. 1.b Melléklet),
- saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:
- hűtési lánc ellenőrző lap eltérések igazolása (II. Melléklet 1.a),
- állatgyógyászati készítmény nyilvántartása (II. Melléklet 3.),
- takarmány-adalékanyag nyilvántartás (II. Melléklet 2.),
- termelési nyilvántartás (alaptermék, II. Melléklet 5.),
- előállítási nyilvántartás (feldolgozatlan és feldolgozott termék, II. Melléklet 6.).

A termelési nyilvántartásba az állattartásból értékesítésre kerülő tejet kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a tejtermékek előállítását és az értékesítést kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (saját észlelést vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl. az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

4.5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A tejtermékek fogyaszthatósági idejének meghatározásához el kell különíteni legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. hűtőszekrény elkülönített része – kell helyezni, amilyen tárolási körülményeket javasol a kistermelő a fogyasztónak. Az eltett mintadarabokat meg kell számozni.
Amennyiben a tervezett fogyaszthatósági idő pl. 5 nap, az alábbiak szerint kell elvégezni a saját vizsgálatokat:
- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság kezdetekor.
- 2. számú minta – a fogyaszthatósági idő félidejében, a tárolás megkezdésének 3. napjában.
- 3. számú minta – a lejárat napján, az 5. nap utolsó napján.
- 4. számú minta – a teljes fogyaszthatósági időtartam egyharmadával növelt idő elteltével, pl. 5 nap egyharmada 2 nap, ezért a 7. nap végén is.

Szag-, íz-, szín- és állományvizsgálatokat kell így elvégezni.
Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírja a kistermelő pl. a hűtőszekrény hőmérsékletét.
Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan meg kell tekinteni a tejterméket és különféle elváltozásokat kell keresni pl. a csomagoláson vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a szín elváltozására, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes vagy dohos, esetleg penészes, rothadt-e. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot érdemes-e folytatni, mert semmilyen elváltozást nem volt tapasztalható vagy éppen ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdeni, rövidebb idő megadásával; a fenti példa szerint 4 napra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 2 nap múlva, a 4. számú mintát az 5. napon kell vizsgálni.)
Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett.
Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

A hűtési lánc fenntartása szerint előírt tárolási hőmérsékletek

A nyers tejet hűtés nélkül a fejés befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni. A + 6 … + 8 °C között tárolt tejet 24 óráig, a 0 … + 6 °C között tárolt nyers tejet 48 óráig lehet értékesíteni. Nyers tejre vonatkozó további követelmény, hogy havi 2 minta alapján, kéthónapos időszak mértani átlagának meg kell felelni az alábbi kritériumoknak:

a) nyers tehéntej: összcsíraszám 30 °C-on, ml-enként 100 000 vagy kevesebb,
b) más állatfajtól származó nyers tej: összcsíraszám 30 °C-on, ml-enként 1 500 000 vagy kevesebb.

A tejfölt, joghurtot, kefirt, aludttejet, vajat 0 … +5, a túrót, a sajtokat 0 … +10 °C között kell tárolni.
Tárolás közben a hűtőszekrény, szállítás közben a hűtőtáska, hűtőkocsi hőmérséklete 0 … +5 °C között legyen.
Feltételezve a helyes tárolási és szállítási hőmérséklet rendszeres biztosítását és ellenőrzését, a hűtési hőmérsékletet csak abban az esetben kell feljegyezni, ha az az előírt értéktől eltér. (Lásd a mintát a II. Melléklet 1. pontjában.)

5. Termelői méz és méhészeti termékek előállítása és értékesítése

5.1. Állategészségügy

A méhcsaládok kezelésére kizárólag engedélyezett állatgyógyászati készítményeket, illetve az állatgyógyászatban használt gyógyhatású készítményeket – a használati utasításban rögzítetteknek megfelelően – szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási idő betartásával. A készítmények felhasználásáról nyilvántartást kell vezetni. (II. Melléklet, nyilvántartásminták, 3. Állatgyógyászati készítmények nyilvántartása.)

5.2. A méz, virágpor, propolisz, méhpempő elvétele

Méz
Csak az érett mézet szabad elvenni a kaptárból. A méz akkor érett, amikor a méhek a lép 30–50%-át vagy már a teljes felületét lefedték. Nagy hordási időszakban a lefedésnek indult lépek esetén akkor minősíthető érettnek a méz, ha a kereteket eldöntve, megrázva a lépekből nem csöpög, nem folyik a méz.

A pörgetőből kifolyó, érett méz boltozódva folyik az edénybe, csak lassan tud szétterülni.
Javasolt fiasításmentes lépeket pergetni. Ha fiasítás található a mézes lépeken, azok akkor pergethetők ki, ha a fiasítás fedett. (Azért, hogy a fiasítás ne fázzon meg, a kereteket a lehető leghamarabb vissza kell tenni a kaptárba.)

Virágpor, propolisz, méhpempő
A virágport virágporgyűjtő dobozban javasolt felfogni. A dobozokban összegyűlt virágport naponta vagy kétnaponta javasolt beszedni. A virágport 40 °C-nál alacsonyabb hőmérsékleten kell szárítani, közvetlen napfénytől védett helyen. Szárítás során a virágporréteg ne legyen vastagabb 1 cm-nél.

Csak a tiszta, nem romlott, nem penészes, nem molyos virágport lehet felhasználni.

A száraz és tiszta virágpor légmentesen záródó, tiszta, üveg vagy műanyag edényben, zacskóban tárolható.

Csak a tiszta propolisz- és méhálca mentes pempő használható fel. A méhpempő begyűjtéséhez fa- vagy műanyag kanalat célszerű használni, hogy ne romoljon meg. A méhpempő tiszta állapotban üveg vagy műanyag edényben, hűtőszekrényben maximum 1 hétig tárolható. Értékesítésig, felhasználásig fagyasztva tárolható.

5.3. Szállítás

A lépeket a pörgetés helyére kerethordó ládában, vagy kaptárfiókban por-, rovarszennyeződéstől, az időjárás viszontagságaitól védve, és lehetőleg zártan kell szállítani. A szállítókocsi legyen tiszta, mosható, szükség esetén fertőtleníthető. A keretek nem helyezhetők közvetlenül a talajra .
A virágport, a propoliszt és a méhpempőt tiszta gyűjtődobozba kell tenni, majd szennyeződéstől védve le kell zárni. A méhpempőt rövid időn belül hűtőszekrénybe kell helyezni.

5.4. Termék-előállítás

A különböző méhészeti termékeket úgy kell előállítani, hogy a szennyezett és tiszta területek ne kereszteződjenek, a műveletek ne keveredjenek egymással.
A méz és méhészeti termék előállítására szolgáló helyiség legyen tiszta, rendezett, kellően tágas a műveletekhez. A háziállatokat ki kell zárnia helyiségből. Ügyelni kell a kéz, az eszközök, edények

fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos, meleg ivóvizes öblítésre. Termék-előállításkor tiszta munkaruhát, köténytt, hajvédőt viseljen a termelő. Szellőztetésre használt, nyitható ablakon legyen szúnyogháló az előállítás alatt. Amennyiben az előállító helyiséget más célra is használja a termelő, biztosítani kell az időbeni és térbeni elkülönítést, a tevékenységek közötti takarítást, fertőtlenítést.

Vándoroltatáskor a pergetés sátor alatt, szabadban is végezhető, de ebben az esetben is biztosítani kell a megfelelő személyi higiéniát, az eszközök tisztaságát és a kipergetett méz szennyeződéstől való védelmét.

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthat elő a termelő.
Az előállítási folyamatban figyelembe kell venni a lehetséges egészségügyi kockázatokat, amelyek megfelelő ellenőrzéssel kizárhatók.

A méz és méhészeti termékek (méz, lépes méz, propolisz, virágpor, méhpempő, olajos magvak és aszalványok a mézben) előállítására vonatkozó higiéniai elemzés – ami tartalmazza a fontos higiéniai műveleteket, szabályozásukat és a helyesbítő intézkedések meghatározását – a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációja lehet.** A jó higiéniai gyakorlat kialakításának alapja, hogy az előállító hely adottságai megfelelők legyenek. A kistermelő aláírásával igazolja, hogy a jó higiéniai gyakorlatot ismeri, a higiéniai elemzés alapján végzi tevékenységét.

A méz alapterméknek minősül.

5.4.1. Termelői méz előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Fedelezés	Minél kevesebb viaszrög legyen a mézben. A fedett lépekről a viaszréteg eltávolítása. Tiszta, fertőtleníthető eszközök használata.	Tiszta, szükség szerint fertőtlenített, saválló anyagból készült fedelező kés vagy villa használata. Fedelező gép használata esetén a gép tisztítása, szükség szerinti fertőtlenítése.	A fedelező kés vagy villa újbóli tisztítása, esetleg fertőtlenítése. Fedelező gép tisztítása.
Pörgetés	A berendezés saválló, vagy élelmiszerre engedélyezett műanyagból legyen.	A berendezést tisztítani és szükség szerint fertőtleníteni kell használat után és mézváltás esetén.	A pörgető tisztítása és esetleges fertőtlenítése.
Szűrés	A méz tiszta legyen, ne tartalmazzon rovarrészeket, durva viaszrészeket.	A pergetőből kifolyó mézből, szűrővel a rovarrészeket, nagyobb viasz darabokat el kell távolítani.	Ha a szűrő eltömődik, szűrőcsere. Ismételt szűrés, pihentetést követően.
Pihentetés	A hordó, edény saválló, vagy élelmiszer tárolására engedélyezett anyagból legyen.	Használat előtt tisztítani, fertőtleníteni kell a hordót, tárolóedényt, ez legyen száraz. A pihentetés +5 … +20 °C között, tiszta, száraz, napfénytől védett helyen történjen. A méz felületéről a habot tiszta kanállal el kell távolítani, a pergetést követő 72 órán belül.	Hordó, tárolóedény ismételt tisztítása, fertőtlenítése. A hordós méz áthelyezése napfénytől védett helyre. A leszedőkanál tisztítása és fertőtlenítése. 72 órán belül ismételt habeltávolítás.
Tárolás	A tároló napfénytől védett legyen. Zárt edényben tárolható.	+20 °C alatti, hűvös, tiszta, száraz, napfénytől védett helyen tárolás.	A helyiség sötétítése, tisztítása. A tárolóedény lezárása.
Melegítés (szükség szerint)	Maximum 45 °C-ra lehet melegíteni.	Hőmérséklet-ellenőrzés.	A túlmelegített méz sütő-főző mézként értékesíthető. Melegítésre használt berendezés (mézolvasztó) hőmérséklet-beállításának ellenőrzése.
Szűrés	A méz tiszta legyen.	A szűrt méz szemrevételezése. Megfelelő szűrőszövet kiválasztása. A szűrőkeret és szövet tiszta, fertőtlenített legyen. Olyan szűrő nem használható, amely a méz virágportartalmát jelentősen csökkenti.	A szűrés megismétlése. Szűrőcsere. Virágportartalom csökkenése esetén filtrált méz jelölés használata.
Ismételt pihentetés (szükség szerint)	Tiszta maradjon a méz.	Használat előtt tisztítani, fertőtleníteni kell a hordót, tárolóedényt, ez legyen száraz. A méz felületéről a habot tiszta, fertőtlenített kanállal el kell távolítani.	A hordó vagy edény ismételt tisztítása, fertőtlenítése. A leszedőkanál tisztítása, fertőtlenítése. Ismételt habeltávolítás.

Töltés, csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata. Az üveg hutatiszta, újrahasznosítás esetén tiszta és száraz, a lapka tiszta, kifogástalan állapotú.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása. A hordókat, üvegeket és lapkákat töltés előtt tisztítani, szükség szerint fertőtleníteni, szárítani kell. Töltéskor ellenőrizni kell, hogy az edény, tető, lapka tiszta, ép.	Használat előtt tisztítani, fertőtleníteni kell a hordót, tárolóedényt, ez legyen száraz. A méz felületéről a habot tiszta, fertőtlenített kanállal el kell távolítani. A hordó, vagy edény ismételt tisztítása,
Tárolás	A tároló napfénytől védett, tiszta helyiség legyen.	+20 °C alatti, tiszta, száraz, napfénytől, szennyeződéstől védett helyen.	A helyiség takarítása, sötétítése. Ha az üveg külső felülete szennyeződött, nedves ruhával le kell törölni.
Szállítás, értékesítés	Tiszta szállítóeszköz, értékesítési hely.	Tiszta és szennyeződéstől védett szállítóeszköz alkalmazása és tiszta értékesítésre szolgáló felület kialakítása. Minőségmegőrzési idő ellenőrzése.	A megmaradt mézet a minőségmegőrzési időn belül értékesíteni lehet, vagy magáncélra fel lehet használni. Magáncélú felhasználás esetén a termékeket jól látható jelöléssel elkülönítve kelltárolni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

5.4.2. Termelői lépes méz előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Műlépes keretek behelyezése a méhcsaládhoz, lépek osztályozása	Világos színű lépek, gyűjtött akácméztartalmú, nem tartalmazhat virágporos vagy fiasításos sejteket. A lép két oldalán összesen 5–10 be nem fedett sejt lehet.	A lépnek mindkét oldalán egyenletes építésűnek és egyenletesen fedettnek kell lennie. Nem tartalmazhat fedetlen, virágporos vagy fiasításos sejteket.	A lépből a méz kipergethető vagy nem kerül elvételre.
Lépek aprítása, szeletelése	A vágási felület egyenletes kialakítása. Tiszta, fertőtleníthető eszközök használata.	Lépméret meghatározása. Tiszta, szükség szerint fertőtlenített kés.	Lépméretek módosítása. A kés újbóli tisztítása, esetleges fertőtlenítése.
Csomagolás: egyedi	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag. Felvágott lépdarab, zárt, műanyag dobozban.	Ellenőrizni kell a csomagolóanyag megfelelőségét, épségét, tisztaságát.	A szennyeződött csomagolóanyag nem használható fel.
Üveges csomagolás	Az üveg hutatiszta, újrafelhasználás esetén tiszta és száraz, a lapka tiszta, kifogástalan állapotú legyen. Szűrt, hideg akácmézzel feltöltjük.	Ellenőrizni kell a csomagolóanyag megfelelőségét, épségét, tisztaságát.	A szennyezett üveg és/vagy lapka ismételt tisztítása, szükség szerinti fertőtlenítése. Sérült, hibás üveg és/vagy lapka nem használható fel.
Tárolás	A tároló napfénytől védett legyen. Zárt edényben tárolható.	+20 °C alatti, hűvös, tiszta, száraz, napfénytől, szennyeződéstől védett helyen tárolás.	A helyiség sötétítése, takarítása. Külső csomagolóanyag szennyeződése esetén, nedves ruhával áttörlés.
Szállítás, értékesítés	Tiszta szállítóeszköz, értékesítési hely. Nincs kristályos állapotban sem a lépekben lévő, sem a feltöltő méz.	Tiszta és szennyeződéstől mentes szállítóeszköz alkalmazása és tiszta értékesítésre szolgáló felület kialakítása. A lépes méz minőségmegőrzési idejének ellenőrzése.	A megmaradt méz a minőségmegőrzési időn belül értékesítő vagy magáncélra használható fel. Magáncélú felhasználás esetén a termékeket jól látható jelöléssel,elkülönítve kell tárolni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

5.4.3. Termelői üveges lépes méz előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Műlépes keretek behelyezése a méhcsaládhoz	Világos szín, akácméz.	Tiszta, fertőtlenített, saválló anyagú, meleg késsel szeletelve.	A kés újbóli tisztítása és fertőtlenítése, szárazra törlése papírtörlővel.
Osztályozás	Fiasítás nem lehet benne.	Fiasítás esetén nem alkalmas.	A mézet ki kell sajtolni, a viaszt ki kell főzni.
Tárolás	A tároló napfénytől védett legyen. Zárt edényben tárolható.	+20 °C alatti, hűvös, tiszta, száraz, napfénytől védett helyen tárolás.	A helyiség sötétítése, tisztítása.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata. Az üveg hutatiszta, újrahasznosítás esetén tiszta és száraz, a lapka tiszta, kifogástalan állapotú legyen.	Csomagolóanyag megvásárlása és tisztántartása.	A szennyeződött üveget, lapkát újra kell tisztítani. A sérült üveget, lapkát le kell cserélni épre.
Csomagolás	Szűrt, hideg akácmézzel feltöltjük.		
Szállítás, értékesítés	Tiszta maradjon.	Tiszta legyen a táska, kosár, asztal.	A megmaradt méz a minőségmegőrzési időn belül értékesíthető vagy magáncélra használható fel.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

5.4.4. Termelői propoliszos méz előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Fedelezés, pörgetés, szűrés, pihentetés, tárolás, melegítés (szükség szerint) szűrés, ismételt pihentetés (szükség szerint)	Az 5.4.1. fejezetben foglaltaknak megfelelően.		
A mézhez propolisztinktúra hozzákeverése	A tinktúrából az alkoholt el kell párologtatni.	3–5%-os (1 kg mézhez 3–5 dkg), mézállagú, sűrű tinktúra egyenletes elkeverése.	Kicsapódás, színeltérés esetén újbóli keverés.
Töltés, csomagolás tárolás, szállítás	Az 5.4.1. fejezetben foglaltaknak megfelelően.		

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

5.4.5. Termelői pempős méz előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Fedelezés, pörgetés, szűrés, pihentetés, tárolás, melegítés (szükség szerint), szűrés, ismételt pihentetés (szükség szerint)	Az 5.4.1. fejezetben foglaltaknak megfelelően.		
Méhpempő hozzákeverése	A fagyasztott pempő kiengedése (a pempő fém tárggyal nem érintkezhet).	5–6%-nyi (1 kg mézhez 5–6 dkg) pempő egyenletes elkeverése.	Kicsapódás, színeltérés esetén újbóli keverés.
Töltés, csomagolás, tárolás, szállítás	Az 5.4.1. fejezetben foglaltaknak megfelelően.		

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

5.4.6. Termelői virágporos méz előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Fedelezés, pörgetés, szűrés, pihentetés, tárolás, melegítés (szükség szerint), szűrés, ismételt pihentetés (szükség szerint)	Az 5.4.1. fejezetben foglaltaknak megfelelően.		
Szárítás után megőrölt virágpor hozzákeverése	A szárított virágport meg kell őrölni, át kell szitálni.	10% (1 kg mézhez 10 dkg virágpor) elkeverése kristályos mézben, mert a folyékony méznek feljön a tetejére.	Kicsapódás, színeltérés esetén újbóli keverés.
Töltés, csomagolás, tárolás, szállítás	Az 5.4.1. fejezetben foglaltaknak megfelelően.		

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

5.4.7.Termelői szárított virágpor előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Előtisztítás	Tiszta legyen, idegen anyagokat, rovarokat ne tartalmazzon.	A szennyeződés és a morzsalékok eltávolítása szeleléssel, kézi válogatással.	Újbóli válogatás.
Szárítás	Szárítás maximum 40 °C-on. Maximum 1 cm vastag virágporréteg.	Szárítókamrák, szárítószekrények alkalmazása. Tiszta, fertőtlenített tepsiben vagy szárítókereten kell szárítani. Védeni kell a virágport a szennyeződéstől. A virágpor a szárítás végén zsemlemorzsaszerű legyen.	Újbóli tisztítás és fertőtlenítés. A szennyeződött részek és a morzsalékok eltávolítása. Továbbszárítás.
Tisztítás	Tiszta, szennyeződéstől, rovarrészektől és morzsalékoktól mentes legyen.	Szemrevételezés során a szennyeződések eltávolítása.	Újratisztítás.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Tiszta csomagolóanyag használata. Szennyezett csomagolóanyag nem használható fel.
Tárolás	Tiszta maradjon a csomagolás. A tárolás alatt a virágpor ne nedvesedjen vissza.	Tiszta, száraz, hűvös, napfénytől védett helyen.	Ha a csomagolóanyag külső felülete szennyeződött, nedves ruhával le kell törölni.
Szállítás, értékesítés	Tiszta maradjon a csomagolás. Tiszta szállítóeszköz, értékesítési hely. A száraz virágpor nem lehet molyos, rovarszennyezett.	Tiszta és szennyeződéstől mentes szállítóeszköz alkalmazása és tiszta értékesítésre szolgáló felület kialakítása. A virágpor minőségmegőrzési idejének ellenőrzése.	A megmaradt virágport a minőségmegőrzési időn belül lehet értékesíteni vagy magáncélra lehet felhasználni. Magáncélú felhasználás esetén a termékeket jól látható jelöléssel ellátva,elkülönítve kell tárolni. Molyos virágpor megsemmisítése.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

5.4.8.Termelői fagyasztott virágpor előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Előtisztítás	Tiszta legyen, idegen anyagokat, rovarokat ne tartalmazzon.	A szennyeződés eltávolítása kézi válogatással, szeleléssel, rostálással.	Újbóli válogatás.
Tisztítás	Tiszta, szennyeződéstől, rovarrészektől mentes legyen.	Szemrevételezés során a szennyeződések eltávolítása.	Újratisztítás.
Fagyasztás	Nyers állapotban, zárt nylontasakban vagy üvegben, –18 °C-on.	Hűtési napló.	Ha a hűtés bármilyen okból megszakad, a virágpor kiolvad, nem fagyasztható vissza.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Tiszta csomagolóanyag használata.
Tárolás	Tiszta maradjon a csomagolás.	Mélyhűtve, –18 °C-on.	Ha a nylontasak külső felülete szennyeződött, újra kell csomagolni.
Szállítás, értékesítés	Tiszta hűtőtáskában.	Tiszta legyen a táska, a hűtve tartási folyamat ellenőrzése.	A virágport a minőségmegőrzési időn belül lehet értékesíteni vagy magáncélra lehet felhasználni. Csak háznál értékesíthető.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

5.4.9.Termelői mézzel konzervált virágpor előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Előtisztítás	Tiszta legyen, idegen anyagokat, rovarokat ne tartalmazzon.	A szennyeződés és a morzsalékok eltávolítása szeleléssel, kézi válogatással, rostálással.	Újbóli válogatás.
Szárítás	Szárítás maximum 40 °C-on. Maximum 1 cm vastag virágporréteg.	Szárítókamrák, szárítószekrények alkalmazása. Tiszta, fertőtlenített tepsiben vagy szárítókereten kell szárítani. Védeni kell a virágport a szennyeződéstől. A virágpor a szárítás végén zsemlemorzsaszerű legyen.	Újbóli tisztítás és fertőtlenítés. A szennyeződött részek és a morzsalékok eltávolítása. Továbbszárítás.
Tisztítás	Tiszta, szennyeződéstől, rovarrészektől és morzsalékoktól mentes	Szemrevételezés során a szennyeződések eltávolítása ventilálással (szeleléssel).	Újratisztítás.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata. Az üveg hutatiszta, újrafelhasználás esetén tiszta és száraz, a lapka tiszta, kifogástalan állapotú legyen.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Tiszta csomagolóanyag használata. Szennyezett üveg ismételt tisztítása, esetleges fertőtlenítése.
Töltés	Tiszta, szűrt akácmézzel fel kell tölteni, légmentesen le kell zárni.	A mézben légbuborékok keletkezhetnek.	Fejre fordítva, majd újból talpára állítva buboréktalanítható a méz, esetleg szintre kell tölteni.
Tárolás	Tiszta maradjon a csomagolás.	Tiszta, száraz, hűvös, napfénytől védett helyen Max + 20 °C-on.	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, nedves ruhával le kell törölni.
Szállítás, értékesítés	Tiszta maradjon a csomagolás.	Tiszta és szennyeződéstől mentes szállítóeszköz alkalmazása és tiszta értékesítésre szolgáló felület kialakítása. A virágpor minőségmegőrzési idejének ellenőrzése.	A megmaradt terméket a minőségmegőrzési időn belül lehet értékesíteni vagy magáncélra lehet felhasználni. Magáncélú felhasználás esetén a termékeket jól látható jelöléssel,elkülönítve kell tárolni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

5.4.10. Termelői méhpempő előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
A pempő eltávolítása a bölcsőkből	A pempőnek tisztának, méhálcától mentesnek kell lennie.	A pempő fémtárggyal nem érintkezhet.	Nincs.
Tárolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata. Az üveg hutatiszta, újrahasznosítás esetén tiszta és száraz, a lapka tiszta, kifogástalan állapotú legyen. –18 °C-on maximum 1 hétig tárolható.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása. Hőmérséklet-ellenőrzés. Fagyasztva tárolás esetén –18 °C-on, hűtött tárolás 0–5 °C között.	Tiszta csomagolóanyag használata. Előírt hőmérsékletek beállítása.
Értékesítés	A hűtési folyamat nem szakadhat meg, fénytől védeni kell.	Hűtőtáskában szállítva, alufóliába csomagolva, fénytől védve.	Csak otthonról, közvetlenül a fogyasztónak értékesíthető.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

5.4.11. Termelői propolisztinktúra előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Propolisz begyűjtése speciális propolisz-szedő rács használatával, csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Tiszta csomagolóanyag használata.
Fagyasztás	Legalább –18 °C-on.	Hőmérséklet-ellenőrzés. A fagyasztó tiszta és üzemképes legyen.	Hőmérséklet beállítása, fagyasztó tisztítása.
Reszelés, darálás, őrlés, zúzás	Minél apróbb részekre kell darabolni.	A fagyos propoliszt tiszta eszközzel kell darabolni, minél gyorsabban.	Ha felengedett a propolisz darab, magáncélra használható fel vagy tömbösítve értékesíthető.
Feloldás alkoholban	Minimum 80%-os alkoholban lehet feloldani, sötét helyen kell tárolni.	Az üveg és a lapka tiszta, fertőtlenített legyen. 20 g nyers, lereszelt propoliszhoz 0,5–0,7 dl, min. 80%-os alkoholt öntsünk. Naponta össze kell rázni. Kioldódási idő min. 2 hét.	Sötét színű edényben kell tárolni.
Szűrés	Tiszta, szennyeződéstől rovarrészektől mentes	Tiszta gézlapon kell szűrni.	Újraszűrés.
Töltés	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata. A sötét színű üveg vagy műanyag és a csavarzár kifogástalan állapotú.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag: sötét színű üveg vagy műanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Új, tiszta csomagolás kell, a szennyeződött terméket komposztálni lehet.
Tárolás	Tiszta maradjon a csomagolás.	Tiszta, száraz, hűvös, napfénytől védett helyen.	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, nedves ruhával le kell törölni.
Szállítás, értékesítés	Fénytől, hőtől védve kell szállítani. Tiszta maradjon a csomagolás.	Tiszta és szennyeződéstől mentes szállítóeszköz alkalmazása és tiszta értékesítésre szolgáló felület kialakítása. A termék minőségmegőrzési idejének ellenőrzése.	A megmaradt tinktúrát a minőségmegőrzési időn belül lehet értékesíteni vagy propoliszos mézhez lehet felhasználni. Magáncélú felhasználás esetén a termékeket jól látható jelöléssel, elkülönítve kell tárolni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

5.4.12. Termelői nyers propolisz előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Termék-előállítás, a propolisz termelése	Speciális propoliszszedő ráccsal szedve.	Kapart nem lehet.	Szennyeződés esetén propolisztinktúra készítésére alkalmazható.
Fagyasztás	Legalább –18 ^{o}C-on.	Hőmérséklet-ellenőrzés. A fagyasztó tiszta és üzemképes legyen.	Hőmérséklet beállítása, fagyasztó tisztítása.
Reszelés, darálás, őrlés, zúzás	Minél apróbb részekre kell darabolni.	A fagyos propoliszt tiszta eszközzel kell darabolni, minél gyorsabban.	Nincs.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag, légmentesen zárt nylontasak, üveg vagy műanyag flakon használata. Az üveg vagy műanyag és a csavarzár kifogástalan állapotban legyen.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag: nylontasak, üveg vagy műanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Új, tiszta csomagolás kell, a szennyeződött terméket komposztálni lehet.
Tárolás	Tiszta maradjon a csomagolás.	Tiszta, száraz, hűvös, napfénytől védett helyen.	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, nedves ruhával le kell törölni.
Szállítás, értékesítés	Fénytől, hőtől védve kell szállítani. Tiszta maradjon a csomagolás.	Tiszta és szennyeződéstől mentes szállítóeszköz alkalmazása és tiszta értékesítésre szolgáló felület kialakítása. A termék minőségmegőrzési idejének ellenőrzése.	A megmaradt propoliszt a minőségmegőrzési időn belül lehet értékesíteni vagy propolisztinktúra készítéséhez lehet felhasználni. Magáncélú felhasználás esetén a termékeket jól látható jelöléssel,elkülönítve kelltárolni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

5.4.13. Olajos magvak, aszalványok termelői mézben

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Olajos magvak, aszalványok válogatása, tisztítása	Tiszta legyen, idegen anyagokat, rovarokat ne tartalmazzon.	A szennyeződés, sérült szemek eltávolítása kézi válogatással.	Újbóli válogatás, tisztítás.
Töltés	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata. Az üveg és a lapka kifogástalan állapotban legyen.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tárolása. Az üvegeket és lapkákat töltés előtt tisztítani, fertőtleníteni, szárítani kell. Töltéskor ellenőrizni kell az üvegek, lapkák tisztaságát, épségét. Szűrt, pihentetett méz felhasználása.	A szennyeződött üveget, lapkát újra kell tisztítani. A sérült üveget, lapkát épre kell cserélni.
Tárolás	Tiszta maradjon a csomagolás.	Tiszta, száraz, +5 … +20 °C közötti hőmérsékleten, napfénytől védett helyen.	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, nedves ruhával le kell törölni.
Szállítás, értékesítés	Tiszta maradjon a csomagolás.	Tiszta legyen a táska, a kosár, az asztal.	A megmaradt terméket a minőségmegőrzési időn belül lehet értékesíteni vagy magáncélra lehet felhasználni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

5.4.13. Olajos magvak, aszalványok termelői mézben

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Helyesbítő intézkedés
Olajos magvak, aszalványok válogatása, tisztítása	Tiszta legyen, idegen anyagokat, rovarokat ne tartalmazzon.	A szennyeződés, sérült szemek eltávolítása kézi válogatással.	Újbóli válogatás, tisztítás.
Töltés	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata. Az üveg és a lapka kifogástalan állapotban legyen.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tárolása. Az üvegeket és lapkákat töltés előtt tisztítani, fertőtleníteni, szárítani kell. Töltéskor ellenőrizni kell az üvegek, lapkák tisztaságát, épségét. Szűrt, pihentetett méz felhasználása.	A szennyeződött üveget, lapkát újra kell tisztítani. A sérült üveget, lapkát épre kell cserélni.
Tárolás	Tiszta maradjon a csomagolás.	Tiszta, száraz, +5 … +20 °C közötti hőmérsékleten, napfénytől védett helyen.	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, nedves ruhával le kell törölni.
Szállítás, értékesítés	Tiszta maradjon a csomagolás.	Tiszta legyen a táska, a kosár, az asztal.	A megmaradt terméket a minőségmegőrzési időn belül lehet értékesíteni vagy magáncélra lehet felhasználni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

5.5. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamarai regisztrációs szám,
- őstermelői, vagy vállalkozói igazolvány,
- adószám,
- nyugta-és számlatömb,
- szigorú számadású nyomtatványok nyilvántartása,
- TIR/ENAR bejelentkezés,
- MVH ügyfél-azonosító szám,
- érvényes hatósági állatorvosi bizonyítvány,
- orvosi igazolás (EÜ kiskönyv, az élelmiszer előállítója egészséges),
- takarítási és fertőtlenítési terv (VI. Melléklet),
- kártevő-ellenőrzési terv (VII. Melléklet),
- Hűtési lánc fenntartási terv, amennyiben szükséges (II. Melléklet 1.b),
- Saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- hűtési lánc ellenőrző lap eltérések igazolása (II. Melléklet 1.a),
- állatgyógyászati készítmények nyilvántartása (II. Melléklet 3.),
- termelési nyilvántartás (alaptermék,II. Melléklet 5.),
- előállítási nyilvántartás (feldolgozatlan és feldolgozott termék, II. Melléklet 6.).

A termelési nyilvántartásban fel kell jegyezni a méhészetből értékesített hordós mézet, az előállításra felhasznált mézet és a méhészeti termékeket. Az előállítási nyilvántartásba a méhészeti termékek előállítását és az értékesítést kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (sajátészlelésűt vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl. az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

Nyilvántartások:

–méhegészségügyi kiskönyv (állat-egészségügyi kezelés, gyógyszernyilvántartás),

- élelmezés-egészségügyi várakozási idők,
- vándoroltatás nyilvántartása, amennyiben a méhész vándorol,
- mézpergetés nyilvántartása,
- hatósági állatorvosi ellenőrzések nyilvántartása, igazolása.

Bejelentések:

- a méhek tartása szerinti település jegyzőjének szóló bejelentés (igazoló szelvénye),
- a vándorlás helye szerinti település jegyzőjének szóló be- és kijelentés (igazoló szelvénye), amennyiben a méhész vándorol.

5.6. Példa a minőségmegőrzési idő meghatározására

A méz és a méhészeti termékek minőségmegőrzési idejének meghatározásához el kell különíteni legalább 4 üveget. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. hűtőszekrény elkülönített része vagy kamra– kell helyezni, amilyen tárolási körülményeket javasol a termelő a fogyasztónak. Az eltett mintadarabokat meg kell számozni.

Amennyiben a tervezett minőségmegőrzési idő pl. 12 hónap, az alábbiak szerint kell elvégezni a saját vizsgálatokat:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a minőségmegőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 6. hónapjában.
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 12. hónap utolsó napján.

- 4. számú minta – a teljes minőségmegőrzési időtartamot egyharmaddal megnövelt időben, pl. 12 hónap egyharmada 4 hónap, ezért a 16. hónap végén is.

A méz kristályosodása természetes folyamat, ez a csak állagváltozás, nem befolyásolja fogyaszthatóságát. Célszerű a vevő figyelmét erre felhívni, különösen a gyorsan kristályosodó repce-, vegyes virágmézek esetében. Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan meg kell nézni a terméket, és különféle elváltozásokat kell keresni pl. a csomagoláson vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a színelváltozásra, erjedésre, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes vagy dohos, esetleg penészes, rothadt-e. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánja-e a termelő, mert semmilyen elváltozást nem tapasztalt, vagy éppen ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett minőségmegőrzési idő túlzónak bizonyult, új kísérletet célszerű elkezdeni, rövidebb idő megadásával; a fenti példa szerint 10 hónapra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 5 hónap múlva, a 4. számú mintát a 13. hónap végén kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett.

Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után kell meghozni.

Helyes tárolási hőmérsékletet és rendszeres ellenőrzést tartva, a hűtési hőmérsékletet csak abban az esetben kell feljegyezni, ha az az előírt értéktől eltér. (Lásd a mintát a II. Melléklet 1. pontjában.)

6. Kistermelői savanyúság előállítása és értékesítése

6.1. Növénytermesztés

6.1.1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználását a növényvédőszer-nyilvántartásban kell vezetni (II. Melléklet: nyilvántartásminták, 4. Növényvédő szerek nyilvántartása).

6.1.2. Betakarítás

Csak egészséges, megfelelően érett termést szedjünk le, gyűjtsünk be.

6.1.3. Tárolás

Ha szükséges tárolni, akkor száraz, hűvös helyen kell tárolni a feldolgozásig.

6.2. Termék-előállítás

A terméket úgy kell előállítani, hogy a tiszta és szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással, térben vagy időben különüljenek el. Az előállítási folyamat a nyers növény válogatásával kezdődik és a további műveletekkel készül el a fogyasztásra kész savanyúság.
A konyha miden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellően tágas a műveletekhez. A háziállatokat ki kell zárni a konyhából. Gondosan ügyelni kell a kéz, az eszközök, edények szükség szerinti fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos, ivóvizes öblítésre.
Termék-előállításkor tiszta munkaruhát (pl. köténYt, sapkát, kendőt) viseljen a termelő. Csak szúnyoghálóval ellátott ablak lehet nyitva az előállítás alatt.

6.3. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszer állítható elő.
Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat, amik megfelelő ellenőrzéssel elkerülhetők.

Az alábbi élelmiszerek (kovászos uborka, savanyított káposzta, vegyes vágott savanyúság, sósvizes uborka) előállításakor a mellékelt táblázatok a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációját képezhetik,** ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelők, és a következő oldalakon lévő lapo(ka)t a kistermelő aláírja.

6.3.1. Kistermelői kovászos uborka előállítása, értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Válogatás	Egészséges uborka felhasználása.	Rothadt, penészes, elszíneződött, túlérett, rovarokkal átjárt darabok kiválogatása.	Rothadt, penészes darabok hulladékba vagy komposztba helyezése.
Mosás	Föld, homok, virág, hosszú szár, tüske ne legyen az uborkán.	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, virágot, szárat, tüskét el kell távolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződött cserélni kell.	Újramosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, virágtól.
Bemetszés vagy szurkálás	Egyenletesen meg kell szurkálni, vagy hosszában be kell metszeni minden darabot.	Tiszta kézzel, késsel, vágódeszkán végzendő a műveletet.	Kéz, kés, vágódeszka tisztítása.
Kaporágy készítése	Tisztára mosott, egészséges fűszernövények felhasználása. A liszt, illetve az erjesztő anyag (pl. kenyér) tiszta, jellemző illatú legyen.	A fűszernövényeket előzetesen alaposan mosni, forrázni kell. Tiszta kézzel kell végezni a műveletet.	Ismételt mosás, forrázás. .
Üvegbe, edénybe, hordóba rakás	Tiszta edényben, egyenletesen kell elhelyezni az uborkákat.	Az üvegeket, edényt, hordót előzetesen tisztítani, fertőtleníteni kell, alaposan ki kell öblíteni ivóvízzel. A kezek legyenek fertőtlenítve.	Az edények ismételt és alapos, ivóvizes öblítése.
Felöntés ivóvízzel és az abban oldott összetevőkkel (pl. só)	Az uborkát lepje el a felöntőlé. A só tiszta legyen.	Friss ivóvízzel kell elkészíteni a felöntőlét.	A lé leöntése és az uborka átmosása friss vízzel.
Kenyér elhelyezése (ha rozsliszt nélküli az erjesztés)	A kenyér szennyeződéstől mentes, tiszta ízű, illatú legyen.	A kenyérdarab elférjen az edényben, az uborkák felső részén. A kenyér által felszívott vizet friss ivóvízzel kell pótolni.	Penészes kenyeret nem szabad felhasználni.
Erjesztés	Az uborka savanykás ízű és illatú, ropogós állományú, zöldes-barnás színű legyen.	A napra tett üveget úgy kell letakarni, hogy a rovaroktól és más szennyeződéstől	Ha rovarral szennyeződik, az uborkát meg kell semmisíteni.

		védve legyen az erjedő uborka. Tiszta helyre kell tenni.	
Tárolás	Az uborka a tárolás alatt őrizze meg kellemesen savanykás ízét, illatát, zöldes-barnás színét és ropogós állományát.	A kenyeret le kell venni az uborka felületéről. +5 … +10 °C közötti hőmérsékleten kell tárolni. A hűtőszekrény tiszta és üzemképes legyen.	Ha az uborka kellemetlen illat- vagy íz-elváltozást mutat, meg kell semmisíteni vagy komposztálható. A hűtőszekrény meghibásodása esetén, a kovászos uborkát, ha nem romlott meg, át kell tenni egy másik, működőképes hűtőbe, vagy el lehet fogyasztani.

Technológiai művelet	**Követelmény**	**Szabályozás**	**Teendők eltérés esetén**
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba.
Csomagolt áru tárolása	Tiszta csomagolás. Az uborka kellemesen savanykás ízű és illatú, ropogós állományú, zöldes-barnás színű. maradjon a csomagolásban.	+5 … +10 °C hőmérsékletű, tiszta és üzemképes hűtőszekrényben kell tárolni a terméket. A hőmérsékletet rendszeresen ellenőrizni kell. A csomagoláson fel kell tüntetni a termék minőségmegőrzési időtartamának lejárati dátumát.	Ha a hűtőszekrény meghibásodik, a kovászos uborkát át kell tenni egy másik, működőképes hűtőbe, vagy el lehet fogyasztani, amennyiben nem romlott.
Szállítás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: +5 …+10 °C közötti hőmérséklet. A tasakok tiszták maradjanak.	A hűtőtáska legyen aktív hűtésű vagy legyen benne elég előre lefagyasztott jégakku, hogy tartani tudja a +5 …+10 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tároló doboz, a hűtőtáska és a kínáló asztal.	A megmaradt kovászos uborka 7 napon belül értékesíthető vagy magáncélra használható fel.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

6.3.2. Kistermelői savanyított káposzta előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
A felső levelek eltávolítása	Egészséges káposzta felhasználása.	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt levelek eltávolítása.	Rothadt, penészes darabok hulladékba, komposztba helyezése.
Torzsa meglazítása (fejes káposzta esetén)	A torzsa jó mélyen, kereszt alakban legyen bevágva.	Tiszta kés.	A kés ismételt tisztítása.
Szeletelés	1,5–2 mm vastag szeletek.	Tiszta kézzel, késsel, szeletelővel, gyaluval kell végezni a műveletet, a szeleteket tiszta tálba kell helyezni.	Kéz, kés, szeletelő, tál tisztítása..
Fűszerek és egyéb összetevők keverése	Tiszta, fűszerekre és egyéb összetevőkre jellemző ízű, illatú, állományú anyagok felhasználása.	A tisztított, szeletelt összetevő (pl. sárgarépa, birsalma, torma) tiszta, szennyeződéstől, rovartól és rovarrágástól mentes legyen. A száraz fűszereket a minőségmegőrzési időn belül fel kell használni. Tiszta kézzel kell végezni a műveletet.	Ismételt tisztítás.
Hordóba rétegezés, tömörítés	A káposzta eresszen levet.	A hordót előzetesen tisztítani, fertőtleníteni kell, alaposan ki kell öblíteni ivóvízzel. A kezek, és a döngölő legyen tiszta.	A hordó, döngölő ismételt fertőtlenítése és alapos, ivóvizes öblítése.
Lefedés, nyomatás	A káposzta lé alatt legyen.	A fedő és a nyomatósúly tiszta legyen.	A megszürkült, penészes káposztát meg kell semmisíteni.
Erjesztés	Savanykás ízű és illatú, ropogós állományú legyen a káposzta.	A tejsavas erjedés +15 …+20 °C-on megy végbe, ezért az erjesztést tiszta, +15 …+20 °C hőmérsékletű helyiségben kell elvégezni.	Ha a káposzta kellemetlen illat- vagy ízelváltozást mutat, meg kell semmisíteni.
Lemosás	Nyúlós, nyálkás réteg eltávolítása.	A lemosást 10–14 naponta el kell végezni. A fedőt és a	Ismételt lemosás.

		nyomatósúlyt tisztítani kell, és alaposan le kell öblíteni ivóvízzel.	
Tárolás	A tárolás alatt a káposzta őrizze meg kellemesen savanykás ízét és illatát, ropogós állományát.	A készterméket hűvös helyen kell tárolni. A hőmérsékletet rendszeresen ellenőrizni kell.	Ha a kamrában nem megfelelő a hőmérséklet, a terméket hűtőszekrényben kell tárolni.

Technológiai művelet	**Követelmény**	**Szabályozás**	**Teendők eltérés esetén**
Szállítás, csomagolás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: +5 …+10 °C közötti hőmérséklet. Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Nagy melegben a hűtőtáska legyen aktív hűtésű vagy legyen benne elég előre lefagyasztott jégakku, hogy tartani tudja a +5 …+10 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tárolóedény és a hűtőtáska, valamint a kínáló asztal. A savanyított káposztát élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagban kell értékesíteni. A csomagolóanyagot felhasználásig tisztán kell tartani. A csomagoláson legyen feltüntetve a termék minőségmegőrzési időtartamának lejárati dátuma.	A megmaradt savanyított káposztát nyáron hűtőszekrénybe kell tenni, 7 napon belül értékesíteni kell vagy magáncélra lehet felhasználni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

6.3.3. Kistermelői, vágott vegyes savanyúság, sósvizes uborka előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Válogatás	Egészséges zöldség felhasználása.	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt darabok kiválogatása.	Rothadt, penészes darabok hulladékba, vagy komposztba helyezése.
Mosás	Föld, homok, virágmaradvány stb. ne legyen a zöldségen.	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, virágot el kell távolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződik, cserélni kell.	Újramosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, virágtól.
Uborka, zöldségek darabolása vagy szurkálása	Darabokra kell vágni vagy egyenletesen meg kell szurkálni minden darab uborkát. A zöldségeket egyenletesen fel kell szeletelni.	Tiszta kézzel, késsel, vágódeszkán végzendő a művelet.	Kéz, kés, vágódeszka tisztítása
Szeletelés	Káposzta: 1,5–2 mm vastag szeletekre.	Tiszta kézzel, késsel, szeletelővel, tiszta tálban végzendő a művelet.	Kéz, kés, szeletelő, tál tisztítása
Fűszerek keverése	Tiszta, fűszerekre jellemző ízű, illatú, állományú fűszerek felhasználása. A só tiszta legyen.	A friss fűszernövényeket alaposan mosni, tisztítani kell. A száraz fűszereket a minőségmegőrzési időn belül kell felhasználni. Tiszta kézzel kell végezni a műveletet.	Ismételt tisztítás.
Hordóba helyezés	Egyenletesen legyenek elhelyezve az edényben a zöldségek.	A hordót előzetesen tisztítani, fertőtleníteni kell, alaposan el kell öblíteni ivóvízzel. A kezek legyenek fertőtlenítve.	A hordó ismételt fertőtlenítése és alapos, ivóvizes öblítése.
Felöntőlé-készítés ivóvízzel és az ízesítőkkel	A zöldséget lepje el a felöntőlé.	Friss ivóvízzel készült felöntőlével legyen felöntve a zöldség.	A felöntőlé leöntése és a darabolt, szeletelt zöldség átmosása friss vízzel.
Erjesztés	A zöldség savanykás ízű és illatú, ropogós állományú legyen.	+15… +20 °C között kell végezni az erjesztést,tiszta helyen.	Ha a zöldség kellemetlen illat- vagy ízelváltozást mutat, meg kell semmisíteni vagy komposztálható.
Lepedék eltávolítás	Nyúlós, nyálkás réteg eltávolítása.	A lepedéket 5-6 naponta el kell távolítani, tiszta kanállal le kell szedni.	Ismételt lepedékeltávolítás.
Tárolás	Kellemesen savanykás ízű és illatú, ropogós állományú, jellemző színű legyen.	A készterméket +5 …+10 °C közötti hőmérsékleten kell tárolni. A hőmérsékletet rendszeresen ellenőrizni kell.	Ha a kamrában nem megfelelő a hőmérséklet, hűtőszekrényben kell tartani.

Szállítás, csomagolás, értékesítés	Hűtési lánc fenntartása: +5 …+10 °C közötti hőmérséklet. Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Nagy melegben a hűtőtáska legyen aktív hűtésű vagy legyen benne elég előre lefagyasztott jégakku, hogy tartani tudja a +5 …+10 °C közötti hőmérsékletet. Tiszta legyen a tárolóedény és a hűtőtáska, valamint a kínáló asztal. A savanyúságot élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyagban kell értékesíteni. A csomagolóanyagot felhasználásig tisztán kell tartani. A csomagoláson fel kell tüntetni a termék minőségmegőrzési időtartamának lejárati dátumát.	A nyáron megmaradt savanyúságot hűtőszekrénybe kell tenni, 7 napon belül lehet értékesíteni, vagy magáncélra lehet felhasználni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

6.4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamarai regisztrációs szám,
- orvosi igazolás (EÜ kiskönyv, az élelmiszer előállítója egészséges),
- jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről,
- takarítási és fertőtlenítési terv (VI. Melléklet),
- kártevő-ellenőrzési terv (VII. Melléklet),
- hűtési lánc fenntartási terv (II. 1.b Melléklet),
- vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- hűtési lánc ellenőrző lap eltérések igazolása (II. Melléklet 1.a),
- növényvédőszer-nyilvántartás (II. Melléklet 4.),
- termelési nyilvántartás (alaptermék, II. Melléklet 5.),
- előállítási nyilvántartás (feldolgozatlan és feldolgozott termék, II. Melléklet 6.).

A termelési nyilvántartásba a növénytermesztésből értékesített és az előállításra felhasznált növényeket kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba az előállított savanyúságokat és értékesítésüket kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (sajátészlelésűt vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl. az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

6.5. Példa a minőségmegőrzési idő meghatározására

A savanyúságok fogyaszthatósági idejének meghatározásához el kell különíteni legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – kell helyezni, amilyen tárolási körülményeket javasol a termelő a fogyasztónak. Az eltett mintadarabokat meg kell számozni.
Amennyiben a tervezett minőségmegőrzési idő pl. 7 nap, az alábbiak szerint kell elvégezni a saját vizsgálatokat:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a minőségmegőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 3. napjában.
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 7. nap utolsó napján.
- 4. számú minta – a teljes minőségmegőrzési időtartamot egyharmaddal megnövelt időben, pl. 7 nap egyharmada 2 nap, ezért a 9. nap végén is.

Íz-, illat-, szín-, állományvizsgálatokról van jelen esetben szó.
Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírja a termelő pl. a kamra hőmérsékletét.
Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan meg kell nézni az élelmiszert és különféle elváltozásokat kell keresni pl. a csomagoláson vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a színelváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes vagy dohos, esetleg penészes, rothadt-e. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánja-e a termelő, mert semmilyen elváltozást nem tapasztalt, vagy épp ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.
Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet kell elkezdeni, rövidebb idő megadásával; a fenti példa szerint 5 napra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 3 nap múlva, a 4. számú mintát a 8. napon kell vizsgálni.)
Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett.
Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után kell meghozni.
A hűtési lánc fenntartása szerint a savanyúságokat +5 …+10 °C között kell tárolni, szállítani.
Helyes tárolási és szállítási hőmérsékletet és rendszeres ellenőrzéseket tartva, a hűtési hőmérsékletet csak abban az esetben kell feljegyezni, ha az az előírt értéktől eltér. (Lásd a mintát a II. Melléklet 1. pontjában.)

7. Kistermelői, hőkezeléssel feldolgozott, növényi eredetű termékek

(zöldség-, gyümölcs- és gombakonzervek, dzsemek, lekvárok, szörpök, gyümölcssajtok) előállítása és értékesítése

7.1. Növénytermesztés

7.1.1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználását a növényvédőszer-nyilvántartásban kell vezetni. (II. Melléklet: nyilvántartásminták, 4. Növényvédő szerek nyilvántartása).

7.1.2. Betakarítás

Csak egészséges, megfelelően érett növényt szabad leszedni, begyűjteni.

7.1.3. Tárolás

Amennyiben szükséges, száraz, hűvös helyen kell tárolni a betakarított termést feldolgozásig.

7.2. Termék-előállítás

A terméket úgy kell előállítani, hogy a tiszta és a szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással, térben vagy időben különüljenek el. Az előállítási folyamat a nyers növény válogatásával kezdődik és a további műveletekkel készül el a fogyasztásra kész, hőkezelt élelmiszer.
A konyha miden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellően tágas a műveletekhez. A háziállatokat ki kell zárni a konyhából. Ügyelni kell a kéz, az eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos, ivóvizes öblítésre. Termék-előállításkor tiszta munkaruhát, köténytt, hajhálót, kendőt viseljen a kistermelő. Csak szúnyoghálóval védett ablak lehet nyitva a termék előállítása alatt.

7.3. Az előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthatunk elő.
Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat,amiket megfelelő ellenőrzéssel kilehet zárni.
Az alábbi élelmiszerek (hőkezelt zöldség, gyümölcs, gomba, lekvárok, dzsemek, szörpök, gyümölcssajtok) előállításakor a mellékelt táblázatok a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációját képezhetik,** ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelők, és a következő oldalakon lévő lapo(ka)t a kistermelő aláírja.

7.3.1. Hőkezelt zöldség, gyümölcs, gomba előállítása, értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Válogatás	Egészséges növényi rész felhasználása.	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt termék kiválogatása.	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok, levél ne legyen a felhasznált növényi részen.	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, levelet el kell távolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződik, cserélni kell.	Újramosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, levéltől.
Tisztítás, hámozás	Tiszta legyen a növényi rész.	Tiszta kézzel, késsel, hámozóval végzendő a művelet.	A héjrészek, rovarrágott részek, rovarok maradéktalan eltávolítása.
Mosás, utótisztítás	Tiszta legyen a növényi rész.	Mosás ivóvízzel.	A héjrészek, rovarrágott részek, rovarok maradéktalan eltávolítása.
Szeletelés, felezés, magozás (szükség szerint)	A megfelelő méret kialakítása. A magot, ahol szükséges, el kell távolítani.	Tiszta kézzel, késsel, vágódeszkán, magozóval végzendő a művelet.	Kéz, kés, vágódeszka, magozó tisztítása és fertőtlenítése.
Előfőzés (szükség szerint)	Rugalmas, de még nem puha állomány kialakítása.	Előfőzés: 70–75 °C-os vízben, 3–8 percig.	Ismételt előfőzés.
Felöntőlé-készítés	Az ízesítők és fűszerek csíramentesek legyenek.	Vízben fel kell forralni az ízesítőket és a fűszereket.	Továbbforralás.
Töltés, zárás	Az üveg ép maradjon. A lapka jól záródjon. A celofán új és tiszta legyen.	A hibátlan üveget és lapkát felhasználás előtt tisztítani és fertőtleníteni kell, alaposan le kell öblíteni vízzel. A meleg, előfőzött gyümölcsöt, felöntőlevet kis adagokban töltse a kistermelő az üvegbe. Az üvegeken tüntesse fel a termék minőségmegőrzési időtartamának lejárati dátumát.	A sérült üveget, lapkát le kell cserélni épre. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés. A hirtelen hőhatástól elrepedt üveget, és a benne levő terméket ki kell dobni.
Hőkezelés ((nedves és szárazdunszt)	A hosszú (2-3 évig) eltarthatóság érdekében ruhákkal vastagon betakarva kell tartani	Az dunsztoló edény alja legyen kibélelve. A hőkezelési víz hőmérséklet 85–95 °C, a hőntartási idő a	

	kihűlésig.	növénynek és az üveg méretének megfelelő legyen. A lezárt üvegek 3-4 cm-re álljanak ki a vízből. Hőmérséklet ellenőrzése és szabályozása. Ezt követően a tiszta, száraz ruhával letakarva tároljuk az üvegeket kihülésig.	

Technológiai művelet	**Követelmény**	**Szabályozás**	**Teendők eltérés esetén**
Tárolás	Tiszta, száraz, hűvös helyen kell tárolni.	A kamrába helyezéskor ellenőrizni kell a lapkák záródását. Tárolás sötét, száraz, hűvös helyen, +20 °C alatt. Havonta legyenek ellenőrizve az üvegek.	Ha a lapka közepe nem húzódott be, a konzervet saját felhasználásig hűtőszekrényben kell tartani. A port nedves ruhával le kell törölni. A készítési dátummal nem rendelkező, hibátlan terméket magáncélra fel lehet használni.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták, sérülésmentesek maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, az asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagolást, tiszta, száraz ruhával le kell törölni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

7.3.2. Kistermelői lekvárfélék, dzsemek, szilvacibere előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Válogatás	Egészséges gyümölcs felhasználása.	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt termék kiválogatása.	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok, levél, szár ne legyen a gyümölcsön.	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, levelet, szárat el kell távolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződik, cserélni kell.	Újramosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, levéltől.
Tisztítás, hámozás (szükség szerint)	Tiszta legyen a gyümölcs.	Tiszta kézzel, késsel, hámozóval kell végezni a műveletet.	A héjrészek, a rovarrágott részek, a rovarok maradéktalan eltávolítása.
Mosás,utótisztítás	Tiszta legyen a gyümölcs.	Mosás ivóvízzel.	A héjrészek, a rovarrágott részek, a rovarok maradéktalan eltávolítása.
Szeletelés, magozás (szükség szerint)	A megfelelő méret kialakítása. A magot ahol kell, el kell távolítani.	Tiszta kézzel, késsel, vágódeszkán, magozóval végzendő a művelet.	Kéz, kés, vágódeszka, magozó tisztítása
Főzés	A cukor, méz, édesítőszer, fűszerek és egyéb összetevők kifogástalan állapotban legyenek. A termékre jellemző állag, szín, íz elérése.	Csak befőzésre használt, saválló edényben kell főzni. A szilvaciberét folyósra, a lekvárokat és dzsemeket sűrűre kell főzni, állandó keverés közben.	Továbbfőzés.
Nem magvaváló szilva magozása	A magot a ciberéből maradéktalanul el kell távolítani.	Tiszta szűrőn kell átpasszírozni a megfőzött szilvát.	A szűrőt, kanalat újra kell tisztítani. Ha mag maradna a ciberében, újra kell passzírozni.
Töltés, zárás	Az üveg ép maradjon. A lapka jól záródjon.	A hibátlan üveget és lapkát felhasználás előtt tisztítani és fertőtleníteni kell, alaposan le kell öblíteni vízzel. A forró lekvárt, dzsemet kisebb adagokban töltse a termelő az üvegbe.	A sérült üveget, lapkát le kell cserélni épre. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés. A hirtelen hőhatástól elrepedt üveget, lekvárostul, dzsemestül ki kell dobni.
Száraz dunszt	Hosszan (2-3 évig) eltartható legyen.	A száraz dunszt vastag, hőszigetelő anyagból legyen, tiszta konyharuhával bélelve. Az anyagot	

		forrón kell az üvegbe tölteni, az üveg pereméig. A dunsztolást az üvegek kihűléséig kell végezni. Az öregre főzött szilvalekvárt nem dunsztolják, kiszedik, hűlni hagyják és hidegen töltik üvegekbe.	

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Tárolás	Tárolás tiszta, száraz, hűvös helyen.	A kamrába helyezéskor ellenőrizni kell a lapkák záródását. Tárolás sötét, száraz, hűvös helyen, +20 °C alatt. Az üvegeket legalább havonta szükséges ellenőrizni. Az üvegeket a minőségmegőrzési időtartam lejárati dátumával meg kell jelölni.	Ha a lapka közepe nem húzódott be, a konzervet saját felhasználásig tartsuk hűtőszekrényben. A port nedves ruhával le kell törölni. A romlott terméket el kell távolítani a kamrából. A készítési dátummal nem rendelkező, hibátlan terméket fel lehet használni magáncélra.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták, sérülésmentesek maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, az asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagolást tiszta, száraz ruhával le kell törölni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

7.3.3. Kistermelői szörpök előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Válogatás	Egészséges növényi rész felhasználása.	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt darabok kiválogatása.	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Pihentetés	Tiszta gyümölcs, virág.	Hűvös (+20 °C alatti) helyen, 1-2 napig tároljuk az összezúzott és vízzel felöntött gyümölcsöt. Az edényt tiszta textíliával takarjuk le. Néhányszor meg kell keverni, tiszta kanállal.	Ha szennyeződött vagy erjedésnek indult a gyümölcs, komposztálni kell.
Szűrés	Tiszta gyümölcslé.	A lét tiszta vászonkendőn vagy szűrőszöveten, vagy szitán át nyerjük ki.	Újraszűrés.
Főzés	Legalább 1 évig eltartható legyen bontatlanul.	A felhasznált ízesítők szennyeződéstől, elváltozástól mentesek legyenek. Saválló edényben, amit csak erre a célra használunk, kell végezni a főzést. A levet a forrástól számított 5 percig kell forralni.	Továbbfőzés.
Töltés, zárás	Az üveg ép maradjon. A csavarzár jól záródjon. A celofán új és tiszta legyen.	A hibátlan üveget, lapkát és a csavarzárat felhasználás előtt tisztítani, és fertőtleníteni kell, alaposan le kell öblíteni vízzel. A szörpöt kis adagokban ki kell tölteni az üvegbe. A celofánt az üveg szájára kell feszíteni, vagy szorosan rá kell zárni a kupakot.	A sérült üveget, lapkát le kell cserélni épre. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés. A hirtelen hőhatástól elrepedt üveget szörpöstül meg kell semmisíteni.
Száraz dunszt	Legalább 1 évig eltartható legyen.	A száraz dunszt vastag, hőszigetelő anyagból készüljön, tiszta konyharuhával bélelve. A dunsztolást az üvegek kihűléséig kell folytatni.	
Tárolás	Tiszta, száraz, hűvös helyen.	A kamrába helyezéskor ellenőrizni kell a lapkák záródását. Tárolás sötét, száraz, hűvös helyen, +20 °C alatt. Havonta ellenőrizni kell az üvegeket. Az üvegek	Ha a celofán közepe nem húzódott be, a saját felhasználásig hűtőszekrényben kell tartani. A port nedves ruhával le kell törölni. A romlott terméket komposztálásra fel lehet

		legyenek a minőségmegőrzési időtartam lejárati dátumával megjelölve.	használni. A tárolás alatt látható elváltozást mutató terméket meg kell semmisíteni.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták, sérülésmentesek maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, az asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagolást, tiszta, száraz ruhával le kell törölni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

7.3.4. Kistermelői gyümölcssajt előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Válogatás	Egészséges gyümölcs felhasználása.	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt darabok kiválogatása.	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok, levél ne legyen a növényen.	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, levelet el kell távolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződik, cserélni kell.	Újramosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, levéltől.
Szeletelés (amennyiben szükséges)	Cikkekre, szeletekre.	Tiszta kézzel, késsel, vágódeszkán végzendő a művelet.	Kéz, kés, vágódeszka tisztítása .
Főzés/sütés	A gyümölcs puha legyen.	Csak erre a célra használt, saválló edényben főzzünk.	Továbbfőzés.
Pépesítés	Pépes legyen a gyümölcs.	Tiszta legyen a robotgép.	Tovább pépesítjük.
Főzés	A gyümölcspép a cukorral legyen összefőzve.	A saválló edényben, a forrástól számított 10 percig kell főzni.	Továbbfőzés.
Töltés	Vízzel kiöblített edénykékbe (üveg, műanyag, porcelán) merjük ki a gyümölcssajtot.	Csak tiszta, fertőtlenített edényekbe szabad tölteni.	Az edények újratisztítása, fertőtlenítése.
Szárítás	A gyümölcssajt felülete tapintásra teljesen száraz legyen.	A gyümölcssajtot, száraz hűvös helyen, tiszta, szellős ruhával letakarva állni kell hagyni. Az edényekből kiöntött sajtot zsírpapírral vagy celofánnal bélelt (esetleg kiolajozott) tálcán, szobahőmérsékleten szárítsa a kistermelő. Közben többször meg kell forgatni.	A penészes terméket ki kell dobni, komposztálható.
Csomagolás	A sajt teljes felületét borítsa a csomagolóanyag.	Zsírpapír vagy celofán beszerzése és tisztán tartása. A darabok legyenek a minőségmegőrzési időtartam lejárati dátumával megjelölve.	Újracsomagolás tiszta csomagolóanyagba.
Tárolás	Tiszta, száraz, hűvös, szellős	Tárolás sötét, száraz, hűvös, szellős helyen,	A port nedves ruhával le kell törölni. A romlott

	helyen.	+20 °C alatt. Havonta ellenőrizni kell. A darabok legyenek készítési dátummal megjelölve.	terméket komposztálásra fel lehet használni. A készítési dátummal nem rendelkező, hibátlan terméket használjuk fel magáncélra.
Szállítás, értékesítés	A csomagolás tiszta, sérülésmentes maradjon.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, az asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagolást, tiszta, száraz ruhával le kell törölni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

7.3.5. Kistermelői paradicsomlé előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Válogatás	Egészséges paradicsom felhasználása.	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt darabok kiválogatása.	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Mosás,tisztítás	Föld, homok, levél, szár ne legyen a paradicsomon.	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, levelet, szárat el kell távolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződik, cserélni kell.	Újramosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, levéltől. A rovarrágott darabok,rovarok maradéktalan eltávolítása.
Szeletelés	A megfelelő méret kialakítása.	Tiszta kézzel, késsel, vágódeszkán végzendő a művelet.	Kéz, kés, vágódeszka tisztítása.
Passzírozás	Tiszta paradicsomlé.	Tiszta passzírozóval és kézzel kell végezni a műveletet.	Passzírozó és kéz ismételt tisztítása.
Főzés	Hosszan (2-3 évig) eltartható legyen.	Csak erre a célra használt, saválló edényben kell végezni a főzést.	Továbbfőzés.
Töltés, zárás	Az üveg ép maradjon. A lapka, csavarzár, celofán jól záródjon.	A hibátlan üveget, csavarzárat és lapkát felhasználás előtt tisztítani és fertőtleníteni kell, alaposan le kell öblíteni vízzel. A forró paradicsomlét kis adagokban ki kell tölteni az üvegbe. A tiszta celofánt ki kell feszíteni, a kupakot légmentesen rá kell zárni az üveg szájára.	A sérült üveget, lapkát ki kell cserélni. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés. A hirtelen hőhatástól elrepedt üveget a paradicsomlével együtt meg kell semmisíteni.
Száraz dunszt	Hosszan (2-3 évig) eltartható legyen.	A száraz dunszt vastag, hőszigetelő anyagból készüljön, tiszta konyharuhával bélelve. A dunsztolást az üvegek kihűléséig kell folytatni.	
Tárolás	Tiszta, száraz, hűvös helyen.	A kamrába helyezéskor ellenőrizni kell a lapkák záródását. Tárolás sötét, száraz, hűvös helyen, +20 °C alatt. Havonta ellenőrizni kell az üvegeket. Az	Ha a celofán vagy lapka közepe nem húzódott be, az üveget saját felhasználásig hűtőszekrényben kell tartani. A port nedves ruhával le kell törölni. A romlott terméket el kell távolítani a kamrából,

		üvegek legyenek megjelölve a minőségmegőrzési időtartam lejárati dátumával.	komposztálásra fel lehet még használni. A tárolás alatt látható elváltozást mutató terméket meg kell semmisíteni.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták, sérülésmentesek maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, az asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagolást, tiszta, száraz ruhával le kell törölni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

7.4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamarai regisztrációs szám,
- orvosi igazolás (EÜ kiskönyv, az élelmiszer előállító egészséges),
- jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről,
- takarítási és fertőtlenítési terv (VI. Melléklet),
- kártevő-ellenőrzési terv (VII. Melléklet),
- vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- növényvédőszer-nyilvántartás (II. Melléklet 4.)
- termelési nyilvántartás (alaptermék, II. Melléklet 5.),
- előállítási nyilvántartás (feldolgozatlan és feldolgozott termék, II. Melléklet 6.).

A termelési nyilvántartásba a növénytermesztésből értékesített és az előállításra felhasznált növényeket kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba az előállított, hőkezelt termékek előállítását és értékesítésüket kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (saját észlelésűt vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl. az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

7.5. Példa a minőségmegőrzési idő meghatározására

A termékek minőségmegőrzési idejének meghatározásához elkülönítünk legalább 4 csomagolási egységet (üveget). Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – helyezzük, amilyen tárolási körülményeket javasolunk a fogyasztónak. Az eltett mintadarabokat megszámozzuk.

Amennyiben a tervezett minőségmegőrzési idő pl. 12 hónap, az alábbiak szerint kell végezniasaját vizsgálatokat:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a minőségmegőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 6. hónapjában.
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 12. hónap utolsó napján.
- 4. számú minta – a teljes minőségmegőrzési időtartamot egyharmaddal megnövelt időben, pl. 12 hónap egyharmada 4 hónap, ezért a 16. hónap végén is.

Íz-, illat-, szín-, állományvizsgálatot kell végezni.

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírja a termelő pl. a kamra hőmérsékletét.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan meg kell nézni az élelmiszert és különféle elváltozásokat kell keresni pl. a csomagoláson vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a színelváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes vagy dohos, esetleg penészes, rothadt-e. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kell-e, mert semmilyen elváltozást nem tapasztaltunk, vagy éppen ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.
Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet kell elkezdeni, rövidebb idő megadásával; a fenti példa szerint 10 hónapra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 5 hónap múlva, a 4. számú mintát a 13. hónapon kell vizsgálni.)
Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után hozzák meg.

8. Kistermelői szárítmány (zöldség, gyümölcs, gomba, őrölt fűszerpaprika, fűszer és gyógynövény) előállítása és értékesítése

8.1. Növénytermesztés

8.1.1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználását a növényvédőszer nyilvántartásban kell vezetni (II. Melléklet: nyilvántartásminták, 4. Növényvédő szerek nyilvántartása).

8.1.2. Betakarítás

Csak egészséges, érett növényt szabad leszedni, begyűjteni.

8.1.3. Tárolás

Amennyiben szükséges tárolni, akkor száraz, hűvös helyen tárolja a kistermelő a terméket a feldolgozásig.

8.2. Termék-előállítás

A terméket úgy kell előállítani, hogy a tiszta és a szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással, térben vagy időben különüljenek el. Az előállítási folyamat a nyers növény válogatásával kezdődik és a további műveletekkel készül el a fogyasztásra kész szárítmány.
A konyha miden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, elegendően tágas a műveletekhez. A háziállatokat ki kell zárni a konyhából. Ügyelni kell a kéz, az eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos, ivóvizes öblítésre.
Termék-előállításkor tiszta munkaruhát (pl. köténYt, sapkát, kendőt) viseljen a termelő. Csak szúnyoghálóval védett ablak lehet nyitva az élelmiszer előállítása alatt.

8.3. Előállítási folyamat, dokumentáció és nyilvántartás

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthat elő a termelő.
Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat, amik megfelelő ellenőrzéssel kiküszöbölhetők.
Az alábbi élelmiszerek (zöldség, gyümölcs, gomba, őrölt fűszerpaprika, fűszer- és gyógynövény szárítmány) előállításakor a mellékelt táblázatok a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációját képezhetik,** ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelők, és a következő oldalakon lévő lapo(ka)t a kistermelő aláírja.

8.3.1. Zöldség-, gyümölcs-, gombaszárítmány előállítása, értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Válogatás	Egészséges növény felhasználása.	Rothadt, penészes, rovarokkal átjárt darabok kiválogatása.	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok, levél ne legyen a növényen.	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, levelet el kell távolítani. Ha a mosóvíz elszennyeződik, cserélni kell.	Újramosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől, homoktól, levéltől.
Tisztítás, hámozás	Tiszta legyen a növény.	Tiszta kézzel, késsel, hámozóval kell végezni a műveletet.	A héjrészek, rovarrágott részek, rovarok maradéktalan eltávolítása.
Mosás és utótisztítás	Tiszta legyen a növény.	A mosást ivóvízzel kell végezni.	A héjrészek, rovarrágott részek, rovarok maradéktalan eltávolítása.
Szeletelés, felezés, magozás	Tiszta legyen a növény.	Tiszta kézzel, késsel, vágódeszkán, magozóval végzendő a művelet.	Kéz, kés, vágódeszka, magozó tisztítása és.
Előfőzés (szükség szerint)	A növény színe, állománya az adott növényre jellemző legyen.	Főzés 95–98 °C-os (erősen gyöngyöző) vízben, 1 percig.	Ismételt előfőzés.
Hűtés (előfőzés után)	Minél gyorsabb legyen.	Lehűtés hideg ivóvízben.	Hőkezeléssel tartósítható.
Terítés	Vékony rétegben, hogy a levegő könnyen átjárja.	Tiszta kézzel, szárítókeretre, tepsire legyen szétterítve a termék.	Ismételt tisztítás.
Szárítás	A szárítmány rugalmas, kézzel összenyomva nedvesség nem érezhető rajta, jellemző színű, ízű és illatú.	A napon szárított terméket tiszta szúnyoghálóval/géztakaróval kell védeni a rovaroktól és más szennyeződéstől és tiszta helyre kell helyezni. Szárítóberendezésben történő szárításnál legyen tiszta a berendezés. A szárítási hőmérséklet maximum 50–60 °C. Többször keverje át a termelő a szárítmányt.	A szennyeződött részek eltávolítása. A berendezés tisztítása,. Hőmérséklet-szabályozás. Továbbszárítás.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása. A csomagok a minőségmegőrzési időtartam lejárati dátumával legyenek ellátva.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas, tiszta csomagolóanyagba.

Tárolás	A szárítmány tiszta, rovaroktól mentes, jellemző illatú és ízű legyen.	Tárolás sötét, száraz, hűvös helyen, +20 °C alatt. A kamrában molycsapda elhelyezése és figyelése. A szárítmány ellenőrzése havonta.	Ha a tasak szennyeződött, át kell csomagolni. Ha a szárítmány megpenészedett, molyosodott komposztálható.
Szállítás, értékesítés	A tasakok tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, az asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagolást, tiszta, száraz ruhával le kell törölni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

8.3.2. Őrölt fűszerpaprika előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Válogatás	Egészséges fűszerpaprika felhasználása.	Rothadt, penészes darabok kiválogatása.	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése vagy komposztálása.
Mosás	Föld, homok ne legyen a fűszerpaprikán.	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot el kell távolítani.	Újramosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől és homoktól.
Az utóérlelt fűszerpaprika mosása, utótisztítása	Tiszta legyen a fűszerpaprika.	Tisztítás tiszta kézzel, késsel. Mosás ivóvízzel.	A penészes, rothadt részek, rovarrágott részek, rovarok maradéktalan eltávolítása.
Felezés	Tiszta, félbevágott fűszerpaprika.	Tiszta kézzel, késsel végzendő a műveletet.	Kéz, kés tisztítása és
Terítés	Vékony rétegben, hogy a levegő könnyen átjárja.	Tiszta kézzel, tálcára, tepsire kell teríteni a terméket.	Kéz, tálca, tepsi tisztítása
Szárítás	A szárítmány rugalmas, kézzel összenyomva nedvesség nem érezhető rajta, sötétvörös színű, fűszerpaprikára jellemző ízű és illatú.	Tiszta szárítóberendezés. A szárítás alatt a paprika többször átkeverve.	A berendezés tisztítása.
Őrlés	Tiszta, lisztszerű, élénkvörös színű, a fűszerpaprikára jellemző illatú és ízű.	Tiszta kéz. Tiszta paprikaőrlő használata.	
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas, csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas és tiszta csomagolóanyag. A csomagokat a minőségmegőrzési időtartam lejárati dátumával meg kell jelölni.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas, tiszta csomagolóanyagba.
Tárolás	Az őrlemény tiszta, rovaroktól mentes, jellemző illatú és ízű, élénk, jellegzetes színű legyen.	Tárolás sötét, száraz, hűvös helyen, +20 °C alatt. Az őrlemény ellenőrzése havonta.	Ha a tasak szennyeződött, át kell csomagolni. Ha az őrlemény dohos, rovarokkal szennyezett, komposztálható. vagy meg kell semmisíteni.
Szállítás, értékesítés	A tasakok tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, az asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagolást, tiszta, száraz ruhával le kell törölni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

8.3.3. Fűszer- és gyógynövényszárítmány előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Válogatás	Egészséges növényi rész felhasználása.	Rothadt, penészes darabok kiválogatása.	Rothadt, penészes darabok hulladékba helyezése.
Gyökér vagy gyökértörzsmosása	Föld, homok ne legyen a növényi részen.	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot el kell távolítani.	Újramosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől és homoktól.
Gyökér vagy gyökértörzs utótisztítása	Tiszta legyen a növényi rész.	Tiszta kézzel, késsel kell végezni a műveletet. A mosás ivóvízzel történik.	A penészes, rothadt, rovarrágott részek, rovarok eltávolítása.
Gyökér vagy gyökértörzs, föld feletti növényi rész szeletelése, aprítás	Tiszta, 2-3 mm vastag szeletekre.	Tiszta kézzel, késsel, vágódeszkán végzendő a művelet.	Kéz, kés, vágódeszka tisztítása és
Terítés, függesztés	Vékony rétegben terítve, kis csokrokban függesztve, hogy a levegő átjárhassa.	Tiszta kézzel, tisztított tálcára, tepsire terítve. A csokrokat tiszta zsineggel kössük át.	Kéz, tálca, tepsi
Szárítás	A szárítmány rugalmas, kézzel összenyomva nedvesség nem érezhető rajta, jellemző színű, ízű és illatú.	Szabadban történő a szárításnál, tiszta szúnyoghálóval /géztakaróval kell védeni a szennyeződéstől. Legyen tiszta a hely. Szárítóban történő szárításnál legyen tiszta a berendezés. Többször szükséges átkeverni a szárítmányt.	A berendezés tisztítása. Továbbszárítás.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas, csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása. A csomagokon a minőségmegőrzési idő lejárati dátumot jelölni kell.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas, tiszta csomagolóanyagba.
Tárolás	A szárítmány tiszta, a rá jellemző színű, ízű legyen.	Tárolás sötét, száraz, hűvös helyen, +20 °C alatt. A szárítmányt havonta kell ellenőrizni.	A szennyeződött tasakot át kell csomagolni. Ha a szárítmány penészedett, vagy rovarokkal szennyeződött, meg kell semmisíteni vagy komposztálni lehet.
Szállítás, értékesítés	A tasakok tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, asztal.	A szennyeződött (por) csomagokat tiszta, száraz ruhával le kell törölni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

8.4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamarai regisztráció,
- orvosi igazolás (EÜ kiskönyv, az élelmiszer előállítója egészséges),
- jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről,
- gyűjtött gomba esetén szakellenőri gombavizsgálati igazolás,
- gyűjtött növény, állat esetén hozzájárulás a terület tulajdonosától, kezelőjétől,
- takarítási és fertőtlenítési terv (VI. Melléklet),
- kártevő-ellenőrzési terv (VII. Melléklet),
- saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- növényvédőszer-nyilvántartás (II. Melléklet 4.)
- termelési nyilvántartás (alaptermék, II. Melléklet 5.),
- előállítási nyilvántartás (feldolgozatlan és feldolgozott termék, II. Melléklet 6.).

A termelési nyilvántartásba a növénytermesztésből értékesített és az előállításra felhasznált növényeket kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a szárítmányok előállítását és értékesítésüket kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (sajátészlelésűt vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl. az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

8.5. Példa a minőségmegőrzési idő meghatározására

A szárítmányok minőségmegőrzési idejének meghatározásához legyen elkülönítve 4 tasak. Ezek a minták olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – legyenek elhelyezve, amilyen tárolási körülményeket javaslunk a fogyasztónak. Az eltett mintadarabokat meg kell számozni.

Amennyiben a tervezett minőségmegőrzési idő pl. 12 hónap, az alábbiak szerint végezzük el a saját vizsgálatokat:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a minőségmegőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 6. hónapjában.
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 12. hónap utolsó napján.
- 4. számú minta – a teljes minőségmegőrzési időtartamot egyharmaddal megnövelt időben, pl. 12 hónap egyharmada 4 hónap, ezért a 16. hónap végén is.

Íz-, illat-, szín-, állományvizsgálatokat kell elvégezni. Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha felírjuk pl. a kamra hőmérsékletét. Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan meg kell nézni az élelmiszert és különféle elváltozásokat kell keresni pl. a csomagoláson vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a színelváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes vagy dohos, esetleg penészes, rothadt-e. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kell-e, mert semmilyen elváltozást nem tapasztalt a termelő vagy éppen ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést. Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet kell elkezdeni, rövidebb idő megadásával; a fenti példa szerint 10 hónapra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 5 hónap múlva, a 4. számú mintát a 13. hónapban kell vizsgálni.). Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után kell meghozni.

9. Kistermelői, tisztított, szeletelt, csomagolt zöldség előállítása és értékesítése

9.1. Zöldségtermesztés

9.1.1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználását a növényvédőszer-nyilvántartásban kell vezetni (II. Melléklet: nyilvántartásminták 4. Növényvédő szerek nyilvántartása).

9.1.2. Betakarítás

Egészséges, érett zöldséget szedjen le, gyűjtsön be a termelő.

9.1.3. Tárolás

Sötét, száraz, hűvös helyen legyen tárolva a zöldség. Csak az egészséges, érett, sértetlen zöldség tárolható hosszabb ideig. A sérült, egészséges darabokat mihamar fel kell használni.

9.2. Termék-előállítás

A terméket úgy kell előállítani, hogy a tiszta és a szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással, térben vagy időben különüljenek el. Az előállítási folyamat a földdel, homokkal szennyezett zöldséggel kezdődik és a további műveletekkel egyre tisztábbá, és közvetlenül fogyaszthatóvá vagy ételkészítésre alkalmassá válik. A tisztított, szeletelt zöldség ne érintkezzen földes, homokos, szennyezett kézzel, eszközzel.
A konyha miden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, elegendően tágas a műveletekhez. A háziállatokat ki kell zárnia konyhából. Ügyelni kell a kezek, az eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos, ivóvizes öblítésre.
Termék-előállításkor viseljen a kistermelő tiszta munkaruhát (köténytt, hajhálót, kendőt stb.). Az előállítás alatt csak szúnyoghálóval védett ablak lehet nyitva.

9.3. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert lehet előállítani.
Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat, amik megfelelő ellenőrzéssel kiküszöbölhetők.
Az alábbi élelmiszerek (tisztított, szeletelt zöldség) előállításakor a mellékelt táblázatok a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációját képezhetik,** ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelők, és a következő oldalakon lévő lapo(ka)t a kistermelő aláírja.

9.3.1. Kistermelői, tisztított, szeletelt zöldség előállítása, értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Válogatás	Egészséges zöldség felhasználása.	Rothadt, penészes darabok kiválogatása.	Rothadt, penészes darabok komposztálása, hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok ne legyen a zöldségen.	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot el kell távolítani.	Újramosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől és homoktól.
Mosás,utótisztítás	Tiszta legyen a zöldség.	Tiszta kézzel, késsel, hámozóval kell végezni a műveletet. A mosás ivóvízzel történjen.	A héjrészek, rovarrágott részek, rovarok maradéktalan eltávolítása.
Szeletelés, gyalulás	Tiszta maradjon a zöldség.	Tiszta kézzel, késsel, vágódeszkán, szeletelővel végzendők a műveletek.	Kéz, kés, vágódeszka, szeletelő tisztítása és
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tiszta helyen tartása.	Csomagolás élelmiszer tárolására alkalmas, tiszta csomagolóanyagba.
Tárolás	A tisztított zöldség ne színeződjön el.	Sötét, száraz, hűvös helyiségben,.	Ha a csomagolóanyag szennyeződött, másikba kell csomagolni. Ha a tisztított zöldség felszíne elszíneződött nem értékesíthető.
Szállítás, értékesítés	A csomagok tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, az asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagolást,nedves ruhával le kell törölni. A megmaradt tisztított, csomagolt zöldséget magáncélra mielőbb fel kell használni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

9.4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamarai regisztrációs szám,
- orvosi igazolás (EÜ kiskönyv, az élelmiszer előállítója egészséges),
- jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről,
- takarítási és fertőtlenítési terv (VI. Melléklet),
- kártevő-ellenőrzési terv (VII. Melléklet
- vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- növényvédőszer-nyilvántartás (II. Melléklet 4.)
- termelési nyilvántartás (alaptermék, II. Melléklet 5.),
- előállítási nyilvántartás (feldolgozatlan és feldolgozott termék, II. Melléklet 6.).

A termelési nyilvántartásba a növénytermesztésből értékesített és az előállításra felhasznált növényeket kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a tisztított zöldség előállítását és értékesítését kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (sajátészlelésűt vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl. az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

9.5. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

Az előállított termékből a fogyaszthatósági idő meghatározásához elkülönítünk legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – helyezze a termelő, amilyen tárolási körülményeket javasol a fogyasztónak. Az eltett mintadarabokat meg kell számozni, pl. arab számokkal.

Amennyiben a tervezett fogyaszthatósági idő pl. 3 nap, az alábbiak szerint legyen elvégezve a saját vizsgálat:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a fogyaszthatósági idő félidejében, a tárolás megkezdésének 2. napján.
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 3. napon.
- 4. számú minta – a teljes minőségmegőrzési időtartamot egyharmaddal megnövelt időben, pl. 3 nap egyharmada 1 nap, ezért a 4.nap végén is.

Íz-, illat-, szín-, állag-vizsgálatokra van szükség.

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha fel van írva pl. a kamra hőmérséklete.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan meg kell nézni az élelmiszert és különféle elváltozásokat kell keresni pl. a csomagoláson vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a színelváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes vagy dohos, esetleg penészes, rothadt-e. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kell-e, mert semmilyen elváltozást nem tapasztalt a termelő, vagy éppen ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.

Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet kell elkezdeni, rövidebb idő megadásával; a fenti példa szerint 2 napra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 1 nap múlva, a 4. számú mintát a 3. napon kell vizsgálni.)

Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után kell meghozni.

10. Sóban vagy olajban eltett zöldségek, cukorban eltett gyümölcs előállítása és értékesítése

10.1. Zöldség-, gyümölcstermesztés

10.1.1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználását a növényvédőszer-nyilvántartásban kell vezetni (II. Melléklet: nyilvántartásminták, 4. Növényvédő szerek nyilvántartása).

10.1.2. Betakarítás

Az egészséges, érett zöldséget, gyümölcsöt sérülésmentesen szedje le, gyűjtse be a termelő.

10.1.3. Tárolás

Sötét, száraz, hűvös helyen tárolandóa zöldség. Csak az egészséges, érett, sértetlen zöldség tárolható hosszabb ideig. A sérült, egészséges darabokat mielőbb fel kell használni. A gyümölcsöt átmenetileg sötét, száraz hűvös helyen kell tárolni a feldolgozásig.

10.2. Termék-előállítás

A terméket úgy kell előállítani, hogy a tiszta és a szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással, térben vagy időben különüljenek el. Az előállítási folyamat a földdel, homokkal szennyezett zöldséggel kezdődik és a további műveletekkel egyre tisztábbá és közvetlenül fogyaszthatóvá válik.
A konyha miden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellően tágasa műveletekhez. A háziállatokat ki kell zárni a konyhából. Ügyelni kell a kezek, az eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos, ivóvizes öblítésre. Termék-előállításkor viseljen a kistermelő tiszta munkaruhát (pl. kötényt, hajhálót, kendőt). Csak szúnyoghálóval védett ablak lehet nyitva a termék előállítása alatt.

10.3. Előállítási folyamat, dokumentáció és nyilvántartás

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert lehet előállítani.
Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat, amik megfelelő ellenőrzéssel kiküszöbölhetők.
Az alábbi élelmiszerek (sóban vagy olajban eltett zöldség, cukorban eltett gyümölcs) előállításakor a mellékelt táblázatok a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációját képezhetik,** ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelők, és a következő oldalakon lévő lapo(ka)t a kistermelő aláírja.

10.3.1. Sóban eltett zöldség előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Válogatás	Egészséges zöldség felhasználása.	Rothadt, penészes darabok kiválogatása.	Rothadt, penészes darabok komposztálása, hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok ne legyen a zöldségen.	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot el kell távolítani.	Újramosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől és homoktól.
Utótisztítás, mosás	Tiszta legyen a zöldség.	Tiszta kézzel, késsel, hámozóval végzendő a művelet. A mosást ivóvízzel kell végezni.	A héjrészek, rovarrágott részek, rovarok maradéktalan eltávolítása.
Aprítás	Megfelelő méretre aprítás.	Tiszta kézzel, késsel, vágódeszkán, aprítóval végzendő a művelet.	Kéz, kés, vágódeszka, aprító, tisztítása
Keverés	Az alkotók eloszlása egyenletes legyen.	A tiszta só aránya 16–20% legyen.	Ha túlsózott a termék, hozzá kell keverni aprított zöldséget.
Töltés, zárás	Tiszta, ép üveg és lapka, celofán használata. A zöldség tömörítve kerüljön az üvegbe.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tiszta helyen tartása. Az üvegeket felhasználás előtt tisztítani, fertőtleníteni, szárítani kell. Az üvegeket a minőségmegőrzési idő lejárati dátumával meg kell jelölni.	A sérült üveget, lapkát, celofánt le kell cserélni épre. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés.
Tárolás	Tiszta üveg, a zöldség egészséges legyen.	Tárolás sötét, száraz, hűvös helyiségben, +20 °C alatt. Havonta legyenek ellenőrizve az üvegek.	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, le kell törölni. Ha a zöldség romlásnak indul, komposztálható.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, az asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri az üvegeket, nedves ruhával le kell törölni. A minőségmegőrzési idő leteltével komposztálható a zöldség.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

10.3.2. Olajban eltett zöldség előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Válogatás	Egészséges zöldség felhasználása.	Rothadt, penészes darabok kiválogatása.	Rothadt, penészes darabok komposztálása, hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok ne legyen a zöldségen.	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot el kell távolítani.	Újra mosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől és homoktól.
Utótisztítás,mosás	Tiszta legyen a zöldség.	Tiszta kézzel, késsel, hámozóval végzendő a művelet. A mosást ivóvízzel kell végezni.	A héjrészek, rovarrágott részek, rovarok maradéktalan eltávolítása.
Töltés, zárás	Tiszta, ép üveg és lapka, celofán használata.	Az olajat a minőségmegőrzési időn belül fel kell használni a zöldséghez. Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tiszta helyen tartása. Az üvegeket felhasználás előtt tisztítani, fertőtleníteni, szárítani kell. Az üvegeket a minőségmegőrzési idő lejárati dátumával meg kell jelölni.	A sérült üveget, lapkát, celofánt le kell cserélni épre. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés.
Tárolás	Tiszta üveg, a zöldség egészséges legyen.	Tárolás sötét, száraz, hűvös helyen, +20 °C alatt. Havonta legyenek ellenőrizve az üvegek.	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, le kell törölni. Ha a zöldség romlásnak indul, komposztálható.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, az asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri az üvegeket le kell törölni. A minőségmegőrzési idő letelte után komposztálható a zöldség.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

10.3.3. Cukorban eltett gyümölcs előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Válogatás	Egészséges gyümölcs felhasználása.	Rothadt, penészes darabok kiválogatása.	Rothadt, penészes darabok komposztálása, hulladékba helyezése.
Mosás	Föld, homok, levél, szár ne legyen a gyümölcsön.	Alapos mosás, a felületről a földet, homokot, levelet, szárat el kell távolítani.	Újramosás, amíg a felület mentes nem lesz a földtől és homoktól.
Magozás (szükség szerint	A mag eltávolítandó.	Tiszta kézzel, magozóval végzendő a művelet.	Kéz, magozó tisztítása .
Cukrozás	Egyenletesen legyen elkeverve a cukor a gyümölccsel.	Tiszta, fertőtlenített edényben 1 kg gyümölcshöz 60 dkg cukrot kell keverni.	Ha túl sok cukrot tett bele a termelő, keverjen hozzá cukrozatlan gyümölcsöt.
Pihentetés	A cukor oldódjon fel a gyümölcs levében.	Tárolás tiszta, üzemképes hűtőszekrényben, zárt edényben. Naponta meg kell keverni. A keverőt előzetesen tisztítani és kell.	Ha íz- és illatelváltozás van, komposztálható.
Töltés, zárás	Tiszta, ép üveg és lapka, celofán használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tiszta helyen tartása. Az üvegek legyenek tiszták, fertőtlenítettek, szárazak a felhasználás előtt. Az üvegeket a minőségmegőrzési idő lejárati dátumával meg kell jelölni.	A sérült üveget, lapkát, celofánt le kell cserélni épre. Ismételt tisztítás és fertőtlenítés.
Érlelés	Kellemes íz és illat, a gyümölcsre jellemző szín és állomány kialakítása.	Tiszta, üzemképes hűtőszekrényben kb. 2 hétig tárolható.	Ha megromlott, komposztálható.
Tárolás	Tiszta üveg, egészséges gyümölcs.	Tárolás sötét, száraz, hűvös helyen, +20 °C alatt. Havonta legyenek ellenőrizve az üvegek.	Ha az üveg külső felülete szennyeződött, le kell törölni. Ha a gyümölcs romlásnak indult, komposztálható.
Szállítás, értékesítés	Az üvegek tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, az asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri az üvegeket, ruhával le kell törölni. Komposztálható a gyümölcs.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

10.4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamarai regisztrációs szám,
- orvosi igazolás (EÜ kiskönyv, az élelmiszer előállítója egészséges),
- jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről,
- takarítási és fertőtlenítési terv (VI. Melléklet),
- kártevő-ellenőrzési terv (VII. Melléklet),
- vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- növényvédőszer-nyilvántartás (II. Melléklet 4.)
- termelési nyilvántartás (alaptermék, II. Melléklet 5.),
- előállítási nyilvántartás (feldolgozatlan és feldolgozott termék, II. Melléklet 6.).

A termelési nyilvántartásba a növénytermesztésből értékesített és az előállításra felhasznált növényeket kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a sóban, cukorban eltett termékek előállítását és értékesítésüket kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (saját észlelésűt vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl. az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

10.5. Példa a minőségmegőrzési idő meghatározására

A termékek minőségmegőrzési idejének meghatározásához el kell különíteni legalább 4 üveget. Ezek a minták olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – legyenek helyezve, amilyen tárolási körülményeket javasol a termelő a fogyasztónak. Az eltett mintadarabokat meg kell számozni.

Amennyiben a tervezett minőségmegőrzési idő pl. 12 hónap, az alábbiak szerint legyenek elvégezve a saját vizsgálatok:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a minőségmegőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 6. hónapjában.
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 12. hónap utolsó napján.
- 4. számú minta – a teljes minőségmegőrzési időtartamot egyharmaddal megnövelt időben, pl. 12 hónap egyharmada 4 hónap, ezért a 16. hónap végén is.

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha fel van írva pl. a kamra hőmérséklete.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan meg kell nézni az élelmiszert és különféle elváltozásokat kell keresni pl. a csomagoláson vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a színelváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes, vagy dohos, esetleg penészes, rothadt-e. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánja-e a termelő, mert semmilyen elváltozást nem tapasztalt, vagy éppen ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést. Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet kell elkezdeni, rövidebb idő megadásával; a fenti példa szerint 10 hónapra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 5 hónap múlva, a 4. számú mintát a 13. hónapban kell vizsgálni.). Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után kell meghozni.

11. Kistermelői kenyér, pékáru, tartós lisztes áru és rétes, csíramálé előállítása és értékesítése

11.1. Gabonatermesztés

11.1.1. Növényvédelem
A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználását a növényvédőszer-nyilvántartásban kell vezetni (II. Melléklet: nyilvántartásminták, 4. Növényvédő szerek nyilvántartása).

11.1.2. Betakarítás
Egészséges, érett, légszáraz gabonát kell betakarítani.

11.1.3. Tárolás
Száraz, hűvös helyen.

11.2. Gabonaőrletés malomban

A búza lisztté őrlését el lehet végeztetni egy malomban. A szállítást kísérő dokumentumon szerepelnie kell az oda- és hazaszállított mennyiségeknek.

11.3. Liszttárolás

A lisztet tiszta, száraz, hűvös helyen kell tárolni. A felbontott zsákot a liszt kivétele után vissza kell zárni. A minőségmegőrzési időn belül fel kell használni.

11.4. Tojástermelés

Az állattartásban kizárólag engedélyezett állatgyógyászati készítményeket szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. Az állatgyógyászati készítmény felhasználását az állatgyógyászati készítmény nyilvántartásba be kell vezetni (I. Melléklet: nyilvántartásminták, 3. Állatgyógyászati készítmény nyilvántartása). Az alkalmazott takarmány-adalékanyagokat az előírásoknak megfelelően kell felhasználni, felhasználásukról nyilvántartást kell vezetni (I. Melléklet: nyilvántartásminták, 2. Takarmány-adalékanyagok nyilvántartása).

11.4.1. Gyűjtés
Csak egészséges állattól származó tojást gyűjtsünk.

11.4.2. Tárolás
Tiszta, száraz, hűvös, jól szellőző, napfénytől védett helyen legyenek tárolva a tojások.

11.5.Sertészsír-felhasználás

Amennyiben saját sertészsírt használ a termelő, úgy az csak vágóhídon, vágóponton levágatott állatból származhat.

11.5. Termék-előállítás

A terméket úgy kell előállítani, hogy a tiszta és a szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással, térben vagy időben különüljenek el. Az előállítási folyamat a liszt szitálásával és a tojás fertőtlenítésével kezdődik és a további műveletekkel állítják elő a fogyasztásra kész kenyeret, pékárut, tartós lisztes árut és rétest. **A töltelékeket a termék útmutatója szerint kezeljük.**
A konyha miden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellően tágasa műveletekhez. A háziállatokat ki kell zárni a konyhából. Ügyelni kell a kezek, az eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos, ivóvizes öblítésre. Termék-előállításkor viseljen a termelő tiszta munkaruhát, köténytt, sapkát, kendőt. Az élelmiszer előállítása alatt csak szúnyoghálóval ellátott ablak lehet nyitva.

11.6. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert állíthat elő a termelő.
Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat, amik megfelelő ellenőrzéssel kiküszöbölhetők.
Az alábbi élelmiszerek (kenyér, kelt tészta, tartós lisztes áru, rétes, csíramálé) előállításakor a mellékelt táblázatok a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációját képezhetik,** ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelők, és a következő oldalakon lévő lapo(ka)t a kistermelő aláírja.

11.6.1. Kistermelői kenyér előállítása, értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Javasolt tevékenység	Teendők eltérés esetén
Liszt szitálása	Szennyeződés nélküli liszt.	A liszt átszitálása lisztszitán.	Ha mégis szennyeződés kerülne az átszitált lisztbe, újra kell szitálni.
Kovászkészítés	Az érett kovász szálkás, rugalmatlan.	Friss élesztő felhasználása. A kovász hőmérséklete 26–28 °C. Kovászkészítés előtt a kezet fertőtleníteni kell. Tisztított, edényt kell használni.	Újbóli kéz- és edény tisztítás.
Dagasztás	Jól formálható, egynemű tészta.	Tiszta dagasztógépben vagy kézzel fateknőben, vagy műanyag tálban végzendő a művelet. Tésztahőmérséklet: 29–30 °C.	
Feldolgozás	Jellemző kenyérforma kialakítása.	Tiszta asztal, kéz, kés, szakajtó.	Az asztal, kéz, kés, szakajtó tisztítása.
Kelesztés	A kelesztés végére a tészta a duplájára keljen.	Melegen (32–35 °C-on) legyen tartva a tészta. Tiszta, fertőtlenített (vasalt) textíliával legyen letakarva a szakajtó. A kelesztés ellenőrzése.	A helyiség hőmérsékletének növelése a helyes tésztakelesztési hőmérsékletre.
Sütés	A kenyér süljön át, a héja ne legyen égett.	Tiszta legyen a kemence. A sütés folyamatát ellenőrizni kell. A kisült kenyeret ivóvízzel nedvesítse a termelő. Vert kenyér esetén az égett héjrész eltávolítására használt eszközt tisztítsuk.	A kemence tisztítása. Sütési hőmérséklet szabályozása.
Hűtés	A kenyér tiszta legyen.	A kisült kenyereket tiszta, rendezett helyen kell hűteni.	
Tárolás	A kenyér tiszta, ropogós maradjon.	Tárolás sötét, száraz, hűvös, tiszta helyen, +20 °C alatt. Tiszta textíliával legyen letakarva a kenyér.	Ha a kenyér szennyeződött, nem értékesíthető.
Szállítás, csomagolás, értékesítés	A kenyér tiszta maradjon. Kenyérpapírba csomagolás.	Tiszta legyen a kosár, az asztal, a kenyérpapír.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a kenyeret, nem értékesíthető. A szennyeződött kenyérpapír nem használható fel.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

11.6.2. Kistermelői pékáru: kelt tésztából készült termékek (lekváros, diós, túrós kifli, batyu, pogácsa) előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Liszt szitálása	Szennyeződés nélküli liszt.	A liszt átszitálása lisztszitán.	Ha szennyeződés kerül a lisztbe, újra kell szitálni.
Tojás feltörése	Tiszta tojás.	Szennyeződés fellazítása, tisztítás, szükség esetén fertőtlenítés 2%-os hypo oldatban (10 liter víz, 2 dl hypo) 5–10 percig, folyóvizes öblítés. A tojásokat fel kell törni egyenként egy kis edénybe. A tojás szaga, színe az egészséges tojásra jellemző legyen.	Ha a feltört tojás kellemetlen szagú vagy elváltozott a színe, a tésztához nem használható fel.
Dagasztás	Egynemű, jól formálható tészta.	Tiszta edényben és kézzel kell végezni a műveletet.	
Kelesztés	A kelesztés végére, a tészta duplájára keljen, kellemes, tiszta illatú legyen.	Melegen (32–35 °C-on) legyen tartva a tészta. Tiszta textíliával le kell takarni a szakajtókat. A kelesztés ellenőrzése.	A helyiség hőmérsékletének növelése a helyes tésztakelesztési hőmérsékletre.
Nyújtás	A szükséges vastagságig.	Tiszta a kéz, tiszta a nyújtódeszka és nyújtófa.	Kéz tisztítása Nyújtódeszka és nyújtófa tisztítása.
Vágás, töltés, formázás	Tiszta tészta.	Tiszta kézzel, késsel, formázóval, kenővel végzendő a művelet. A töltelék tiszta, a lekvárra, dióra, túróra jellemző állományú, színű, illatú és ízű legyen.	Kéz, kés alapos tisztítása. . A nem megfelelő tölteléket ki kell cserélni hibátlan illatúra, ízűre.
Kelesztés	Jellemző méretű	Tiszta helyiség.	A helyiség tisztítása.
Sütés	A tészta süljön pirosra.	Sütési idő és hőmérséklet: a terméknek megfelelő. Ellenőrizni kell a sütés folyamatát.	A sütési hőmérséklet szabályozása. Sületlen, vagy égett tészták nem értékesíthetők.
Hűtés	A tészta tiszta legyen.	A kisült tésztát tiszta, rendezett helyen kell hűteni.	. A hűtés alatt szennyeződött tésztát tilos értékesíteni.
Tárolás	A tészta tiszta maradjon.	Tárolás sötét, száraz, hűvös, tiszta helyen, +20 °C alatt, tiszta textíliával letakarva.	Ha a tészta szennyeződik, nem értékesíthető.
Szállítás, csomagolás, értékesítés	A tészta tiszta maradjon.	Tiszta legyen a kosár, az asztal. Élelmiszer csomagolására alkalmas tasak beszerzése, tisztán tárolása.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a tésztát, nem értékesíthető. A szennyeződött csomagoló nem használható fel.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

11.6.3. Kistermelői tartós lisztes áru (édes vagy sós sütemény, mézeskalács) előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Liszt szitálása	Szennyeződés nélküli liszt.	A liszt átszitálása lisztszitán.	Ha mégis szennyeződés kerülne az átszitált lisztbe, újra kell szitálni.
Tojás feltörése	Tiszta tojás.	Szennyeződés fellazítása, tisztítás, szükség esetén fertőtlenítés 2%-os hypo oldatban (10 liter víz, 2 dl hypo) 5–10 percig, folyóvizes öblítés. A tojásokat egyenként egy kis edénybe kell törni. A tojás szaga, színe az egészséges tojásra jellemző legyen.	Ha a feltört tojás kellemetlen szagú vagy elváltozott a színe, a tésztához nem használható fel.
Gyúrás	Egynemű, jól formázható tészta.	Tiszta tálban és kézzel kell gyúrni.	
Nyújtás	A szükséges vastagságú legyen.	Tiszta kézzel, tiszta nyújtódeszkán és nyújtófával kell nyújtani.	Kéz tisztítása és . Nyújtódeszka és nyújtófa tisztítása.
Szaggatás	A formára jellemző alak kialakítása.	Tiszta kézzel, eszközökkel , kell szaggatni.	Kéz, eszközök alapos tisztítása , .
Sütés	A tészta mindkét oldala sült legyen.	Sütési hőmérséklet és idő a terméknek megfelelő. . Ellenőrizni kell a sütés folyamatát.	A sütési hőmérséklet szabályozása. A sületlen, vagy égett tészták nem értékesíthetők.
Hűtés	A tészta tiszta legyen.	A kisült tésztát tiszta, rendezett helyen kell hűteni.	A szennyezett süteményt tilos értékesíteni..
Tárolás	A tészta tiszta maradjon.	Tárolás sötét, száraz, hűvös, tiszta helyen, +20 °C alatt, tiszta műanyag dobozban.	A szennyeződött, penészes sütemény nem értékesíthető, viszont komposztálható.
Szállítás, csomagolás, értékesítés	A tészta tiszta maradjon.	Tiszta legyen a kosár, az asztal. Élelmiszer csomagolására alkalmas tasak beszerzése, tisztán tárolása.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a süteményt, nem értékesíthető. Szennyeződött csomagolóanyag nem használható.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

11.6.4. Kistermelői rétes előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Liszt szitálása	Szennyeződés nélküli liszt.	A liszt átszitálása lisztszitán.	Ha mégis szennyeződés kerülne az átszitált lisztbe, újra kell szitálni.
Tojás feltörése	Tiszta tojás.	Szennyeződés fellazítása, tisztítás, szükség esetén fertőtlenítés 2%-os hypo oldatban (10 liter víz, 2 dl hypo) 5–10 percig, folyóvizes öblítés. A tojásokat fel kell törni egyenként egy kis edénybe. A tojás szaga, színe az egészséges tojásra jellemző legyen.	Ha a feltört tojás kellemetlen szagú vagy elváltozott a színe, a tésztához nem használható fel.
Gyúrás	Egynemű, jól formálható tészta.	Tiszta tálban és kézzel végzendő a művelet.	
Nyújtás	Szakadásmentes legyen.	Tiszta kézzel, tiszta abroszon kell végezni a műveletet.	Kéz és az abrosz tisztítása. .
Töltés	Tiszta tészta.	Tiszta kézzel, eszközökkel kell végezni a műveletet. A töltelék frissen készített, tiszta, az adott töltelékre jellemző illatú és ízű legyen.	Kéz, eszközök alapos tisztítása. .
Sütés	A rétes mindkét oldala barnáspirosasra süljön.	Sütési idő és hőmérséklet:a terméknek megfelelő.. Ellenőrizni kell a sülés folyamatát.	A sütési hőmérséklet szabályozása. Az égett tészták nem értékesíthetők.
Hűtés	A rétes tiszta legyen.	A kisült rétest tiszta, rendezett helyen kell hűteni.	A szennyezett süteményt tilos értékesíteni.
Szeletelés	Tiszta, jellemző méretű szeletek.	Tiszta késsel és kézzel kell szeletelni.	A kés, a kéz alapos tisztítása.
Tárolás	A rétes tiszta maradjon.	Tárolás sötét, száraz, hűvös, tiszta helyen, +20 °C alatt. A tepsiket tiszta textíliával le kell takarni.	A szennyeződött rétes nem értékesíthető, viszont komposztálható.
Szállítás, csomagolás, értékesítés	A rétes tiszta maradjon.	Tiszta legyen a kosár, az asztal. Élelmiszer csomagolására alkalmas tasak beszerzése, tisztán tárolása.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a süteményt, nem értékesíthető. A szennyeződött csomagolóanyag nem használható fel.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

11.6.5. Kistermelői csíramálé előállítása és értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Búza válogatása	Tiszta, egészséges, egész búza felhasználása.	Föld, kő, beteg, törött szemek kiválogatása.	Beteg szemek komposztálása. Újraválogatás.
Áztatás	Tiszta legyen a búza.	Tiszta edényben, friss vízzel fel kell önteni a búzát úgy, hogy ellepje. 1 nap után le kell önteni a vizet, friss vízzel legalább háromszor át kell mosni. A művelet végzése előtt kézfertőtlenítés.	Újbóli átmosás.
Terítés, csíráztatás	A kicsírázott búza gyökérzete hófehér és egybefüggő.	3 cm vastagon legyen kiterítve, tiszta tepsire, tálcára. Szobahőmérsékleten, tiszta helyen kell csíráztatni, védve a szennyeződéstől.	A tálca, tepsi ismételt tisztítása és fertőtlenítése. A szennyeződött részek kidobása.
Darálás	Egyenletes szemcsenagyság.	Tiszta a kéz és a daráló. A darált búzát tiszta edénybe kell felfogni.	Újbóli tisztítás a darálás előtt.
Átmosás	A ledarált búzacsíra tiszta legyen.	Friss vízzel.	Ha nem tiszta, friss vízzel volt átmosva, csak magáncélra használható.
Szűrés	A csíralé tiszta legyen.	Tiszta szűrőben, edénybe.	A szűrő és felfogó-edény ismételt tisztítása és fertőtlenítése.
Liszt szitálása	Szennyeződés nélküli liszt.	A liszt átszitálása lisztszitán.	Ha szennyeződés kerülne az átszitált lisztbe, újra át kell szitálni.
Keverés	Egynemű tészta.	Tiszta kézzel vagy robotgéppel kell keverni.	Keverés előtt ismételt tisztítás és fertőtlenítés.
Sütés	Aranysárgára sült csíramálé.	Tiszta tepsiben, sütőben, kemencében legyen megsütve.	Továbbsütés.
Hűtés	A csíramálé tiszta legyen.	Tiszta, hűvös helyen kell hidegre hűteni.	A szennyezett csíramálét tilos értékesíteni.
Szeletelés	A csíramálé tiszta maradjon.	Tiszta késsel és kézzel kell szeletelni.	Szeletelés előtt ismételt tisztítás..
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag beszerzése és tisztán tárolása. Tiszta süteményes lapáttal és kézzel kell csomagolni.	A szennyeződött csomagolóanyag nem használható fel. Az eszközök smételt tisztítása .
Tárolás	A csíramálé a rá jellemző színű, ízű, illatú és állományú legyen.	Tiszta, száraz, hűvös helyen, maximum 16 óráig lehet tárolni.	Szín-, íz-, állományváltozás esetén komposztálni lehet vagy takarmányozásra használható.

Technológiai művelet	Elvárás	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Szállítás, értékesítés	A csomagolás tiszta maradjon.	Tiszta legyen a táska, kosár, rekesz, az asztal.	Ha szennyeződés éri a csomagolást, le kell törölni. Ha a sütést követő 24 (hűtőben 72) órán belül nem került értékesítésre, komposztálható vagy takarmányozásra használható.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

11.7. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamarai regisztrációs szám,
- orvosi igazolás (EÜ kiskönyv, az élelmiszer előállító egészséges),
- jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről,
- takarítási és fertőtlenítési terv (VI. Melléklet),
- kártevő-ellenőrzési terv (VII. Melléklet),
- saját kút esetén vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.

A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- növényvédőszer-nyilvántartás (II. Melléklet 4.)
- állatgyógyászati készítmények nyilvántartása (II. Melléklet 3.), saját állati termék (töltelék…) esetén,
- takarmány-adalékanyagok nyilvántartása (II. Melléklet 2.), saját állati termék (töltelék…) esetén,
- termelési nyilvántartás (alaptermék, II. Melléklet 5.),
- előállítási nyilvántartás (feldolgozatlan és feldolgozott termék, II. Melléklet 6.).

A termelési nyilvántartásba a növénytermesztésből értékesített és az előállításra felhasznált növényeket kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a pékáru előállítását és értékesítését kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (saját észlelésűt vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl. az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

11.8. Példa a fogyaszthatósági idő meghatározására

A tartós lisztes áru minőségmegőrzési idő meghatározásához el kell különíteni legalább 4 tasakot. Ezek a minták olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – legyenek helyezve, amilyen tárolási körülményeket javasol a termelő a fogyasztónak. Az eltett mintadarabokat meg kell számozni.

Amennyiben a tervezett minőségmegőrzési idő pl. 3 hónap, az alábbiak szerint kell elvégezni a saját vizsgálatokat:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a minőségmegőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 6. hetében.
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 3. hónap utolsó napján.
- 4. számú minta – a teljes minőségmegőrzési időtartamot egyharmaddal megnövelt időben, pl. 3 hónap egyharmada 1 hónap, ezért a 4. hónap végén.

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha fel van írva pl. a kamra hőmérséklete.

Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan meg kell nézni az élelmiszert és különféle elváltozásokat kell keresni pl. a csomagoláson vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a színelváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes vagy dohos, esetleg penészes, rothadt-e. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kell-e, mert semmilyen elváltozást nem tapasztalt a termelő, vagy éppen ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést. Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet kell elkezdeni, rövidebb idő megadásával; a fenti példa szerint 2 hónapra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 1 hónap múlva, a 4. számú mintát a 11. héten kell vizsgálni.). Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után kell meghozni.

12. Kistermelői száraztészta előállítása és értékesítése

12.1. Gabonatermesztés

12.1.1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználását a növényvédőszer-nyilvántartásban kell vezetni (II. Melléklet: nyilvántartásminták, 4. Növényvédő szerek nyilvántartása).

12.1.2. Betakarítás

A betakarított gabona egészséges, érett, légszáraz legyen.

12.1.3. Tárolás

Száraz, hűvös helyen kell tárolni a gabonát.

12.2. Gabonaőrletés malomban

A búza lisztté őrlését végeztethetik egy malomban, bérőrlésként. A bérőrlésre vonatkozó feljegyzés készítése fontos, szállítólevelet kell kiállítani az oda- és hazaszállított mennyiségről.

12.3. Liszttárolás

A lisztet tiszta, száraz, hűvös helyen tároljuk. A felbontott zsákot a liszt kivétele után zárjuk vissza. A minőségmegőrzési időn belül használjuk fel.

12.4. Tojástermelés

Az állattartásban kizárólag engedélyezett állatgyógyászati készítményeket szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. Az állatgyógyászati készítmény felhasználást az állatgyógyászati készítmény nyilvántartásba be kell vezetni (II. Melléklet: nyilvántartásminták, 3. Állatgyógyászati készítmények nyilvántartása). Az alkalmazott takarmány-adalékanyag felhasználását az előírásoknak megfelelően kell használni, felhasználásukról nyilvántartást kell vezetni (II. Melléklet: nyilvántartásminták, 2. Takarmány-adalékanyag nyilvántartása).

12.4.1. Tojásgyűjtés

Csak egészséges állattól származó tojást szabad begyűjteni.

12.4.2. Tojástárolás

A tojást tiszta, száraz, hűvös, jól szellőző, napfénytől védett helyen kell tárolni. Száraztészta készítéséhez a tojásrakástól számítva 7 naposnál öregebb tojást ne használjon fel a termelő.

12.5. Termék-előállítás

A terméket úgy kell előállítani, hogy a tiszta és a szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással. Az előállítási folyamat a liszt szitálásával és a tojás fertőtlenítésével kezdődik és a további műveletekkel állítják elő a fogyasztásra kész száraztésztát. A száraztészta lehet tojásos és tojás nélküli, kézi vagy gépi készítésű (legalább egy műveletet géppel végeznek az előállítás során).
A konyha miden feldolgozás előtt legyen tiszta, rendezett, kellően tágas a műveletekhez. A

háziállatokat ki kell zárni a konyhából. Ügyelni kell a kéz, az eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos, ivóvizes öblítésre. Termék-előállításkor viseljen a termelő tiszta, világos színű munkaruhát (pl. köténYt, sapkát, kendőt). A száraztészta előállítása alatt csak szúnyoghálóval védett ablak lehet nyitva.

12.6. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert lehet előállítani.
Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat, amik megfelelő ellenőrzéssel kiküszöbölhetők.
Az alábbi élelmiszerek (száraztészta) előállításakor a mellékelt táblázatok a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációját képezhetik,** ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelők, és a következő oldalakon lévő lapo(ka)t a kistermelő aláírja.

12.6.1. Kistermelői száraztészta előállítása, értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Liszt szitálása	Szennyeződés nélküli liszt.	A liszt átszitálása lisztszitán.	Ha mégis szennyeződés kerülne az átszitált lisztbe, újra kell szitálni.
Tojás feltörése	Tiszta tojás.	A tojásokat egy tál vízben 10–15 percig áztatni kell, amíg a szennyeződések fellazulnak. Ezután át kell rakni őket egy másik tálba, amelyben mosószerrel meg kell mosni. Az így megtisztított tojásokat folyó víz alatt le kell öblíteni, szükség esetén 2%-os fertőtlenítőszeres vízbe (10 liter víz, 2 dl hypo) kell helyezni 5–10 percig, majd folyó víz alatt le kell öblíteni, és a vizet le kell csepegtetni. A tojás szaga, színe az egészséges tojásra jellemző legyen. A tojásokat egyenként kis edénybe fel kell törni, meg kell szagolni.	Ha a feltört tojás kellemetlen szagú vagy elváltozott a színe, a tésztához nem használható fel.
Tésztakészítés	Egynemű, rugalmas tészta legyen.	Tiszta tálban és kézzel kell végezni a műveletet.	Ha nem volt fertőtlenítve a tál vagy a kéz, a tésztát csak saját célra lehet elkészíteni.
Nyújtás	A tészta kellő vastagságú és jól tömörödött legyen. A nyújtógép tiszta, száraz legyen.	Tiszta kézzel, tiszta nyújtódeszkán és nyújtófával kell végezni a műveletet. A nyújtógépet rendszertelen használat esetén a nyújtás előtt tisztítani, fertőtleníteni és szárítani kell.	Kéz tisztítása és. Nyújtódeszka és nyújtófa tisztítása. Ha a nyújtógép nem tiszta, meg kell ismételni a tisztítást, fertőtlenítést és szárítást.
Szikkasztás	A tészta rugalmas, a levelek nem ragadnak össze.	Tiszta, vasalt textília és tiszta asztal.	Az asztal tisztítása, fertőtlenített (vasalt) textília használata.

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Vágás	Vágógép/-eszköz tiszta, száraz legyen.	Tiszta kézzel, késsel, derelyevágóval, vágódeszkán, nyújtódeszkán, csigapödrővel végzendő a művelet. Rendszertelen használat esetén a vágás előtt tisztítani, fertőtleníteni és szárítani kell az eszközt.	Kéz, kés, derelyevágó, vágódeszka, nyújtódeszka, csigapödrő fertőtlenítése, papírtörlővel szárazra törlése. Ha a vágógép nem tiszta, meg kell ismételni a tisztítást, fertőtlenítést és szárítást.
Szárítás	Száraz, rugalmatlan, tiszta, a száraztésztára jellemző illatú legyen.	Vasalt textília és tiszta, szobahőmérsékletű helyiség.	A helyiség tisztítása, tiszta, vasalt textília alkalmazása.
Tasakolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Átcsomagolás élelmiszer tárolására alkalmas és/vagy tiszta csomagolóanyagba.
Tárolás	Tárolás sötét, száraz, hűvös helyen.	A száraztészta csomagolása épségének ellenőrzése.	Ha a tasak külseje szennyeződött, át kell csomagolni. Ha a száraztészta megpenészedett, meg kell semmisíteni vagy komposztálható.
Szállítás, értékesítés	A tasakok tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, az asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagolást, tiszta, száraz ruhával le kell törölni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

12.7. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:

- nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamarai regisztrációs szám,
- érvényes hatósági állatorvosi bizonyítvány (tojástermeléshez),
- orvosi igazolás (EÜ kiskönyv, az élelmiszer előállítója egészséges),
- jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről,
- takarítási és fertőtlenítési terv (VI. Melléklet),
- kártevő-ellenőrzési terv (VII. Melléklet),
- vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.
A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:

- állatgyógyászati készítmények nyilvántartása (II. Melléklet 3.),
- takarmány-adalékanyagok nyilvántartása (II. Melléklet 2.),
- termelési nyilvántartás (alaptermék, II. Melléklet 5.),
- előállítási nyilvántartás (feldolgozatlan és feldolgozott termék, II. Melléklet 6.).

A termelési nyilvántartásba a tojástermelésből és a gabonatermesztésből értékesített termékeket kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a száraztészta előállítását és az értékesítést kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (saját észlelésűt vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl. az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

12.8. Példa a minőségmegőrzési idő meghatározására

A száraztésztából minőségmegőrzési idő meghatározásához el kell különíteni legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – kell helyezni, amilyen tárolási körülményeket javasol a termelő a fogyasztónak. Az eltett mintadarabokat meg kell számozni.
Amennyiben a tervezett minőségmegőrzési idő pl. 6 hónap, az alábbiak szerint legyenek elvégezve a saját vizsgálatok:

- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a minőségmegőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 3. hónapjában.
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 6. hónap utolsó napján.
- 4. számú minta – a teljes minőségmegőrzési időtartamot egyharmaddal megnövelt időben, pl. 6 hónap egyharmada 2 hónap, ezért a 8. hónap végén is.

Íz-, illat-, szín-, állag-vizsgálatokat kell elvégezni.
Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha fel van írva pl. a kamra hőmérséklete.
Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan meg kell nézni az élelmiszert és különféle elváltozásokat kell keresni pl. a csomagoláson vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a színelváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes vagy dohos, esetleg penészes, rothadt-e. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánja-e a termelő, mert elváltozást nem tapasztalt vagy a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést. Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett minőségmegőrzési idő túlzónak bizonyult, új kísérletet kell elkezdeni, rövidebb idő megadásával; a fenti példa szerint 5 hónapra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 2,5 hónap múlva, a 4. számú mintát a 7,5. hónapban kell vizsgálni.). Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után kell meghozni.

13. Kistermelői, malomipari termékek (liszt, dara) előállítása és értékesítése

13.1. Gabonatermesztés

13.1.1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználását a növényvédőszer-nyilvántartásban kell vezetni (II. Melléklet: nyilvántartásminták, 4. Növényvédő szerek nyilvántartása).

13.1.2. Betakarítás

Egészséges, érett, légszáraz gabonát kell betakarítani.

13.1.3. Tárolás

Száraz, hűvös helyen kell tárolni a gabonát.

13.2. Gabonaőrletés malomban

A termékek őrlését végeztethetik egy malomban, bérőrlésként. A bérőrlésre vonatkozó feljegyzés készítése fontos, szállítólevelet kell kiállítani az oda- és hazaszállított mennyiségről.

13.3. Őrölt termékek tárolása

A lisztet, darát, tiszta, száraz, hűvös helyen kell tárolni. A felbontott zsákot a liszt kivétele után vissza kell zárni. A minőségmegőrzési időn belül kell felhasználni.

13.4. Termék-előállítás

A terméket úgy kell előállítani, hogy a tiszta és a szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással, térben vagy időben különüljenek el.
A konyha miden csomagolás előtt legyen tiszta, rendezett, kellően tágas a műveletekhez. A háziállatokat ki kell zárni a konyhából. Ügyelni kell a kéz, az eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos, ivóvizes öblítésre. Termék-előállításkor viseljen a termelő tiszta munkaruhát (pl. köténytt, sapkát, kendőt).

13.5. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert lehet előállítani.
Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat, amiket megfelelő ellenőrzéssel ki lehet küszöbölni.
Az alábbi élelmiszerek (lisztek, dara) előállításakor a mellékelt táblázatok a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációját képezhetik,** ha az előállító hely (konyha) adottságai megfelelők, és a következő oldalakon lévő lapo(ka)t a kistermelő aláírja.

13.5.1. Kistermelői, malomipari termékek (liszt, dara) csomagolása, értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Szállítás	A zsák tiszta maradjon.	Tiszta zsákba kerüljön az őrlemény. Tiszta autóval történjen a szállítás.	Zsák cseréje tisztára. Az autó takarítása.
Tárolás (zsákos liszt)	A gabonára jellemző színű, tiszta illatú, csomómentes.	Tárolás sötét, száraz, hűvös helyen, +20 °C alatt. A megbontott zsákok visszazárása. Molycsapda figyelése.	Áthelyezés hűvös, száraz, sötét helyre. A molyos, penészes, dohos őrleményt meg kell semmisíteni.
Csomagolás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Csomagolás élelmiszer tárolására alkalmas, tiszta csomagolóanyagba.
Tárolás (tasakolt liszt)	A tasak tiszta legyen.	Tárolás sötét, száraz, hűvös helyen, +20 °C alatt. Havonta ellenőrzés.	Ha a tasak szennyeződött, át kell csomagolni. Ha az őrlemény dohos, penészes, meg kell semmisíteni vagy komposztálható.
Szállítás, értékesítés	A tasakok tiszták maradjanak.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, az asztal. Az őrleményt a minőségmegőrzési időn belül értékesítsük.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagokat, tiszta, száraz ruhával le kell törölni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

13.6. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:
- nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamarai regisztrációs szám,
- orvosi igazolás (EÜ kiskönyv, az élelmiszer előállítója egészséges),
- jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről,
- takarítási és fertőtlenítési terv (VI. Melléklet),
- kártevő-ellenőrzési terv (VII. Melléklet),
- vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.
A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:
- növényvédőszer-nyilvántartás (II. Melléklet 4.),
- termelési nyilvántartás (alaptermék, II. Melléklet 5.),
- előállítási nyilvántartás (feldolgozatlan és feldolgozott termék, II. Melléklet 6.).

A termelési nyilvántartásba a gabonatermesztésből értékesített termékeket kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a liszt, dara előállítását és az értékesítést kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (saját észlelésűt vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl. az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

13.7. Példa a minőségmegőrzési idő meghatározására

A malomipari termékekből minőségmegőrzési idő meghatározásához el kell különíteni legalább 4 tasakot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – kell helyezni, amilyen tárolási körülményeket javasol a termelő a fogyasztónak. Az eltett mintadarabokat meg kell számozni.
Amennyiben a tervezett minőségmegőrzési idő pl. 6 hónap, az alábbiak szerint legyenek elvégezve a saját vizsgálatok:
- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a minőségmegőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 3. hónapjában.
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 6. hónap utolsó napján.
- 4. számú minta – a teljes minőségmegőrzési időtartamot egyharmaddal megnövelt időben, pl. 6 hónap egyharmada 2 hónap, ezért a 8. hónap végén is.

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha fel van írva pl. a kamra hőmérséklete.
Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan meg kell nézni az élelmiszert és különféle elváltozásokat kell keresni pl. a csomagoláson vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a színelváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Ha a terméket késsel vágni lehet, a metszéslap megfigyelése is fontos. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes vagy dohos, esetleg penészes, rothadt-e. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánja-e a termelő, mert semmilyen elváltozást nem tapasztalt, vagy éppen ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.
Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett fogyaszthatósági idő túlzónak bizonyult, új kísérletet kell elkezdeni, rövidebb idő megadásával; a fenti példa szerint 5 hónapra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 2,5 hónap múlva, a 4. számú mintát a 7-8. hónap között, félidőben kell vizsgálni.)
Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után kell meghozni.

14. Kistermelői, hidegen sajtolt olajok előállítása és értékesítése

14.1. Növénytermesztés

14.1.1. Növényvédelem

A növényvédelemben kizárólag engedélyezett növényvédő szert szabad alkalmazni, az élelmezés-egészségügyi várakozási időt be kell tartani. A növényvédő szer felhasználását a növényvédőszer-nyilvántartásban kell vezetni (II. Melléklet: nyilvántartásminták, 4. Növényvédő szerek nyilvántartása).

14.1.2. Betakarítás

Csak egészséges, érett, légszáraz olajnövényt lehet betakarítani.

14.1.3. Tárolás

Száraz, hűvös helyen kell tárolni az olajnövényt.

14.2. Termék-előállítás

A terméket úgy kell előállítani, hogy a tiszta és a szennyezett területek műveletei ne keveredjenek egymással, térben vagy időben különüljenek el.
Az előállító helyiség miden étolaj-előállítás és csomagolás előtt legyen tiszta, rendezett, kellően tágas a műveletekhez. A háziállatokat ki kell zárni a helyiségből. Ügyelni kell a kéz, az eszközök, edények fertőtlenítésére, a fertőtlenítés utáni alapos, ivóvizes öblítésre. Termék-előállításkor viseljen a termelő tiszta munkaruhát, köténytt, sapkát, kendőt.

14.3. Előállítási folyamat

A jó gyártási és higiéniai gyakorlat alapelveinek alkalmazásával kifogástalan, biztonságos élelmiszert lehet előállítani.
Az előállítási folyamatban figyelembe vettük a lehetséges egészségügyi kockázatokat, amik megfelelő ellenőrzéssel kiküszöbölhetők.

Az alábbi élelmiszerek (hidegen sajtolt étolaj) előállításakor a mellékelt táblázatok a **jó higiéniai gyakorlat dokumentációját képezhetik,** ha az előállító hely adottságai megfelelők, és a következő oldalakon lévő lapo(ka)t a kistermelő aláírja.

14.3.1. Kistermelői, hidegen sajtolt olajok előállítása, értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Tárolás	Az olajos mag nedvességtartalma 6–12%, tisztasága 98%-os legyen.	Tárolás tiszta, száraz, hűvös, fénytől védett tárolóban, szennyeződéstől védve.	Ha az olajos mag nedvességtartalma 12% fölötti, szárítani kell. Ha a tisztasága 98% alatti, tisztítani kell. A dohos, penészes olajos mag komposztálható vagy elégethető.
Aprítás	Az őrlemény tiszta, idegen anyagoktól mentes legyen.	Az aprítóberendezést termékváltás és hosszabb állás előtt és után tisztítani kell.	A szennyezett őrleményt élelmiszerként tilos felhasználni.
Préselés	Az olaj kellemes, az alapanyagra jellemző ízű és illatú, minden idegen íztől és illattól mentes legyen.	A prést hosszabb állás előtt és után tisztítani és fertőtleníteni kell. A présnyomással a présben maximum 80 °C-os legyen az olaj. Élelmiszer tárolására alkalmas étolajtároló edény beszerzése és használata. A hordót minden használat után erős zsíroldó hatású tisztítószerrel ki kell tisztítani és fertőtlenítőszerrel fertőtleníteni kell.	Ha a présből kifolyó olaj kellemetlen (avas) ízű és illatú, állati takarmányozásra használható. Ha az olaj dohos, penészes ízű, illatú, meg kell semmisíteni.
Töltés, zárás	Tiszta, élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag használata.	Élelmiszer tárolására alkalmas csomagolóanyag megvásárlása és tisztán tartása.	Csomagolás élelmiszer tárolására alkalmas tiszta csomagolóanyagba.
Tárolás	A palack, kanna tiszta legyen.	Tárolás napfénytől védett, száraz, hűvös helyen, +20 °C alatt. Havonta ellenőrzés.	Ha a palack vagy kanna szennyeződött, tisztára kell törölni.
Szállítás, értékesítés	A palackok, kannák tiszták maradjanak. Értékesítés a minőségmegőrzési időn belül.	Tiszta legyen a táska vagy kosár, az asztal.	Ha szennyeződés (por, piszok) éri a csomagolást, tiszta ruhával le kell törölni.

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

14.4. Dokumentáció és nyilvántartás

Kötelező dokumentáció:
- nyilvántartásba vétellel kapcsolatos dokumentáció, kistermelői és agrárkamarai regisztrációs szám,
- orvosi igazolás (EÜ kiskönyv, az élelmiszer előállítója egészséges),
- jegyzői igazolás a kereskedelmi tevékenység végzéséről,
- takarítási és fertőtlenítési terv (VI. Melléklet),
- kártevő-ellenőrzési terv (VII. Melléklet),
- vízvizsgálati eredmény.

A fenti dokumentumokat be kell szerezni, el kell készíteni, naprakészen kell tartani.
A kistermelő által kötelezően vezetett nyilvántartás:
- növényvédő szerek nyilvántartása (II. Melléklet 4.),
- termelési nyilvántartás (alaptermék, II. Melléklet 5.),
- előállítási nyilvántartás (feldolgozatlan és feldolgozott termék, II. Melléklet 6.).

A termelési nyilvántartásba az olajos magból értékesített, előállított termékeket, mennyiségeket kell feljegyezni. Az előállítási nyilvántartásba a hidegen sajtolt étolaj előállítását és az értékesítést kell beírni. A nyilvántartásba be kell vezetni a termékkel kapcsolatosan előforduló eltérést (saját észlelésűt vagy vevői reklamációt) és a javítására megtett intézkedést (pl. az áru cserélve, továbbiakban alaposabb takarítás és fertőtlenítés elvégzése). Minden esetben ahhoz a termékhez kell az eltérést írni, amit saját maga vagy a fogyasztó kifogásolt.

14.5. Példa a minőségmegőrzési idő meghatározására

A minőségmegőrzési idő meghatározásához el kell különíteni legalább 4 palackot. Ezeket a mintákat olyan tárolási körülmények közé – pl. kamra polca, elkülönített része – kell helyezni, amilyen tárolási körülményeket javasol a termelő a fogyasztónak. Az eltett mintadarabokat meg kell számozni.
Amennyiben a tervezett minőségmegőrzési idő pl. 9 hónap, az alábbiak szerint legyenek elvégezve a saját vizsgálatok:
- 1. számú minta – az előállítás napján, a fogyaszthatóság megkezdésekor.
- 2. számú minta – a minőségmegőrzési idő félidejében, a tárolás megkezdésének 4,5. hónapjában.
- 3. számú minta – a lejárat napján, a 9. hónap utolsó napján.
- 4. számú minta – a teljes minőségmegőrzési időtartamot egyharmaddal megnövelt időben, pl. 9 hónap egyharmada 3 hónap, ezért a 12. hónap végén is.

Célszerű a tárolási körülményeket is figyelni, előnyös, ha fel van írva pl. a kamra hőmérséklete.
Az élelmiszerre vonatkozó vizsgálatok az eltarthatóságra vonatkoznak, ezért alaposan meg kell nézni az élelmiszert és különféle elváltozásokat kell keresni pl. a csomagoláson vagy burkolaton (penész). Figyelni kell a színelváltozásra, idegen szag megjelenésére, hiszen ezek is romlásra utaló elváltozások jelei lehetnek. Meg kell győződni arról, hogy milyen a termék íze, kellemes vagy dohos, esetleg penészes, rothadt-e. A tapasztalatokat összefoglalva dönteni kell arról, hogy a vizsgálatot folytatni kívánja-e a termelő, mert elváltozást nem tapasztalt, vagy éppen ellenkezőleg, a rossz eredmények miatt be kell fejezni a megfigyelést.
Természetesen, ha rossz eredmény született, és a tervezett minőségmegőrzési idő túlzónak bizonyult, új kísérletet kell elkezdeni, rövidebb idő megadásával; a fenti példa szerint 6 hónapra vonatkozóan. (Ebben az esetben a 2. számú mintát 2 hónap múlva, a 4. számú mintát a 9. hónapban kell vizsgálni.)
Fontos, hogy minden észrevételt le kell írni: mikor, hol, ki és milyen megfigyeléseket végzett. Amennyiben van rá lehetőség, a fenti vizsgálatokat egymástól függetlenül, több személy is elvégezheti és a döntést a megfigyelések értékelése után kell meghozni.

VI. Melléklet: takarítási és fertőtlenítési terv

Kistermelő neve, címe:……..……Regisztrációs száma:……

Terület (minden pontban sorolja fel mely helyiségekben)	**Tisztító-/fertőtlenítőszer (megnevezése)**	**Koncentráció, %**	**Hőmérséklet, °C**	**Behatási idő, perc**	**Eszköz**	**Gyakoriság**	**Megjegyzés**
Padló, (helyiség:				-		Előállítás után	Élelmiszer-maradék összegyűjtése, szükség szerint fertőtlenítés (pl. nyers hús szeletelése után), szárítás és szellőztetés
Ajtó, ablak (helyiség:				-		Szükség szerint, legalább havonta	Élelmiszer-maradék eltávolítása, szennyeződés tisztítása, szükség szerint fertőtlenítés
Falak, mennyezet, világítótest (helyiség:						Szükség szerint	Élelmiszer-maradék összegyűjtése, portalanítás nedves ruhával, pókháló-eltávolítás, penészedés megakadályozása
Eszközök (sorolja fel pl. kés, késélező, daráló, láda, vágódeszka, tál, mérleg) …….. …….. …….	forró víz	-	min. 85			Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer-maradék eltávolítása, szárítás az edényszárítóban

Munkaasztal, munkapult						Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Élelmiszer-maradék összegyűjtése, vizes letörlést követően papírtörlővel szárazra törlés
Mosogató, edényszárító						Minden munka megkezdése előtt,vízkőoldás szükség szerint	A vízköves, nehezen tisztítható edényszárító cserélése
Mosogató szivacs, kendő, kefe						Munka megkezdése előtt, közben és munka után mindig	Legyenek mindig jó állapotban, szükség szerint cserélni kell
Hűtőszekrény, fagyasztó						Hetente	Falfelület, polcok, tárolók
Tárolódoboz, hűtőtáska, hűtőkocsi						Minden használat után	Kívül-belül
Füstölő, ….	Takarítás			-		Hetente, évente	Padozat, falfelület
Hulladéktároló és környéke						Minden használat után	
……							

…….. …….

Hely, dátum kistermelő

VII. Melléklet: kártevő-ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe:……. Regisztrációs száma:…….

Kártevő	**Helyiség** (sorolja fel minden kártevő esetén, mely helységekben tesz intézkedést)	**Megtett intézkedés**	**Gyakoriság**	**Megjegyzés**
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra ……	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
Hangya, csótány	Konyha ……..	Irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzés naponta	Nincsenek hangyák
Repülő rovarok (légy)	Konyha, kamra ……..	Nyitható ablakra szúnyogháló felszerelése, a bejárat fölé légyragacs elhelyezése, rendszeresen cserélve.	Ellenőrzés naponta	Nincs légy a konyhában
Molylepke	Kamra …….	Molycsapda kihelyezése, rendszeres cseréje	Ellenőrzés hetente	Nincs molylepke a csapdában

…….. Hely, dátum

……. kistermelő

Az Útmutató 2012. decemberi frissítése,a módosult jogszabályoknak megfelelően, a Védegylet Egyesület megbízásából a ”Svájci és magyar alulról szerveződő civil szervezetek szövetsége az autonóm helyi gazdaságfejlesztés támogatására” pályázat keretében készült.

Az aktualizált Útmutató 2013. évi Higiéniai Bizottság részére történő hivatalos megküldése a SZÖVET Svájci–Magyar Együttműködési Program társfinanszírozásával, a Svájci-Magyar Civil és Ösztöndíj Alapok pályázat, a SMCA-2012-0071-Z regisztrációs számon nyilvántartott ”Fenntartható helyi gazdasági kezdeményezések érdekképviseletének megteremtése és piaci életképességük javítása” című pályázat megvalósítás keretében történik meg.

A véglegesítő munkacsoporti megbeszélésen való részvétel útiköltség térítése a NEA-TF-17-M-1423 "Civil szervezetek működési célú támogatása 2017." című pályázat keretében lett elszámolva.