

A saját termelésen alapuló kistermelői élelmiszer előállítás jó higiéniai gyakorlata



Deák Ferenc
Agrárminisztérium
Élelmiszerlánc-felügyeleti Főosztály

Ki lehet kistermelő?



A kistermelői élelmiszer-termelést, -előállítást és -értékesítést
*a kis mennyiségű, helyi és marginális
élelmiszer-előállítás és -értékesítés higiéniai feltételeiről szóló [60/2023.](#)
[\(XI. 15.\) AM rendelet](#)
szabályozza*



Ki lehet kistermelő?

FELIR azonosítóval rendelkező

- természetes személy,
- jogi személy vagy
- jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet

Mi az a FELIR?

Élelmiszerlánc-felügyeleti Információs Rendszer.
Élelmiszerlánc és agrárágazati szereplők adatai.

FELIR azonosító: egyedi azonosító pl.: XY1234567

Őstermelő

A végső fogyasztóknak és kiskereskedelmi üzletnek **csak kistermelőként értékesíthet**.
Élelmiszer **előállítást kistermelőként** végezhet (vagy élelmiszer előállító üzemként).
Őstermelőként felvásárlónak, feldolgozónak értékesítheti a megtermelt alaptermékeit.



A kistermelői élelmiszerek előállítását és értékesítését

- I. és II. kategória szerinti mennyiségben
- eltérő feltételek a két kategóriának megfelelően

Az előállításához mindkét kategóriában **rendelkezni kell saját maga által megtermelt alaptermékkel.**

Értékesítés:

A kistermelői élelmiszerek a **végző fogyasztóknak**, és **kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítményeknek** értékesíthetők. Vendégasztal esetén más kistermelőtől is vásárolhat a vendégasztal szolgáltató



I. mennyiségi kategória

- alaptermék értékesítése (megtermelt, összegyűjtött vadon termő)
- saját (összegyűjtött) alaptermékből
- + **egyéb vásárolt összetevő** → előállított élelmiszer értékesítése
„megtermelése ésszerűen nem elvárható”
- **Falusi vendégasztal üzemeltetése**

II. mennyiségi kategória

- saját alaptermékből előállított élelmiszer értékesítése
- saját alaptermékből + hazai, vásárolt **alaptermékből**
 - + egyéb vásárolt összetevő → előállított élelmiszer értékesítése

Jogszerűen értékesíthető **hal értékesítése**

Szolgáltatások végső fogyasztók és más kistermelők részére

Füstölés; Aszalás, szárítás, őrlés; Terménytisztítás; Olajos magvak préselése (olajütés) és gyümölcsök, zöldségek préselése, pasztörizálása

Mennyiségek a
rendelet
3. mellékletében!!!



Kistermelőként
NEM
állítható elő

Vendéglátó-ipari termék

[62/2011. \(VI. 30.\) VM rendelet](#) a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről

Különleges táplálkozási célú élelmiszer

[36/2004. \(IV. 26.\) ESZCSM rendelet](#) a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről



Étrend-kiegészítőnek minősülő élelmiszer

[37/2004. \(IV. 26.\) ESZCSM rendelet](#) az étrend-kiegészítőkről



Növényi csíra (**előállítása engedélyköteles!**)

A **mikrozöldek vagy mikrozöldségek, zöldségghajtások** nem tartoznak a „csírák” kategóriába, mert valódi levelekkel rendelkeznek, és mag nélkül kerülnek értékesítésre.

Termesztett vagy gyűjtött gyógynövényekből álló élelmiszer, kivéve az **egyetlen gyógynövény-összetevőből** álló terméket .

Gyógynövény a kistermelői élelmiszer előállítása során ízesítőként felhasználható.





Hol kell bejelenteni?

- Járási hivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi osztályán
 - előállítás helye szerint
 - gazdaság helye szerint (ha nincs előállítás)
 - több tevékenységi hely esetén valamelyik illetékes járási hivatalnál
- Kormányablakban



Egy kistermelő annak megfelelően, hogy milyen termékeket állít elő, és milyen mennyiségben:

- Egy termék kategóriában lehet I. kategóriás
- Másik termék kategóriában lehet II. kategóriás kistermelő

nébih
termőföldtől
az asztalig

Természetesen minden bejelentett kategória szerint teljesíteni kell az adott kategóriá(k)ra vonatkozó higiéniai követelményeket.



❖ a végső fogyasztónak

- gazdasága helyén,
- Magyarország területén működő helyi termelői piacon, piacon, vásáron,
- alkalmi rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen
- csomagküldő kereskedelem útján, a hűtést igénylő élelmiszerek kivételével
- átadóponton
- automatából (*a baromfi és nyúlféle húsa, valamint a hal kivételével*)



❖ kiskereskedelmi és vendéglátó-ipari létesítménynek

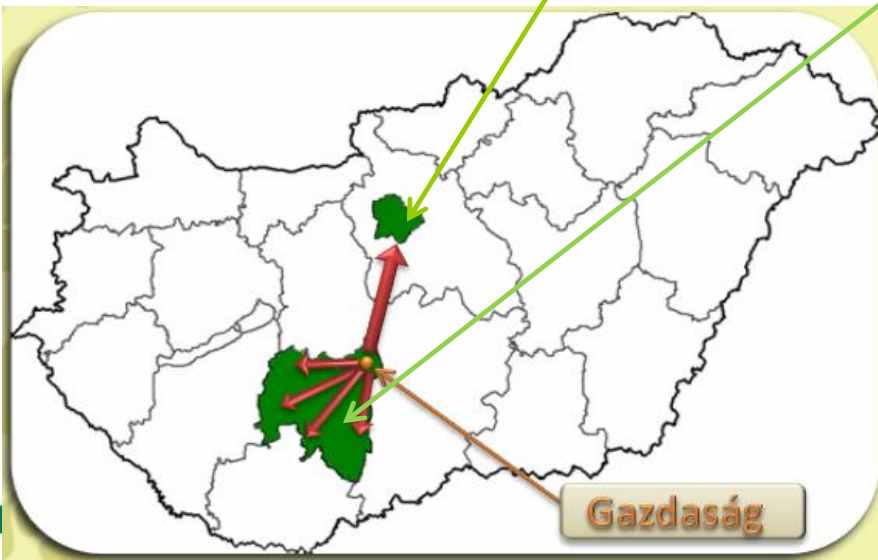
A vásárló kérésére házhoz szállítással is értékesíthető.

Kistermelői **friss hús** értékesítése (területi korlátozás)



Gazdaságában nevelt * és közfogyasztás céljára **engedélyezett vágóhídon**, (lehet kismégóhíd) levágott sertés, juh, kecske, szarvasmarha, bivaly, bölény, ló, szamár, öszvér, strucc és emu **húsát**

- gazdasága helyén a **végző fogyasztónak**
- a gazdasága helyével azonos vármegyében lévő **vagy** a gazdaság helyétől légvonalban számítva legfeljebb 40 km távolságra lévő, **valamint budapesti kiskereskedelmi és vendéglátó-ipari létesítménynek**





Az élelmiszer legyen fogyasztásra alkalmas és az emberi egészségre ártalmatlan.

Hely és eszköz

Épületek és berendezések
Szellőzés
Világítás
Padló és falfelület
Mennyezet vagy tető
Ablakok és ajtók
Ivóvízellátás
Szennyvízelvezető
Tisztító- és fertőtlenítőszer
Élelmiszerekkel érintkező
eszközök
Munkaeszközök

Személy

Egészségügyi alkalmasság (érvényesség eü.
kiskönyv)
Egészségi állapot (beteg nem tilos)
Személyi higiénia (kézmosás, ruházat)



Élelmiszer (alapanyag, késztermék)



biológiai



kémiai



fizikai

s z e n n y e z e t t s é g



Folyamatok áttekintése

Élelmiszer előállítás

- ❖ tárolás, raktározás – tárolási feltételek, együtt tárolás, lejáratí idők
- ❖ előkészítés – higiéniai kockázata eltérő, térben vagy időben elkülönítve, tisztítás
- ❖ feldolgozás (pácolás, hőkezelés, stb.)
- ❖ hűtés, hűtési lánc fenntartása

Tisztítás és fertőtlenítés

- ❖ mosogatás – tisztítás, fertőtlenítés, utasítás szerint használt szerekkel
- ❖ takarítás – rendszeresen, terv szerint, eszközöket elkülönítve kell tárolni

Szállítás

Hulladék és melléktermék kezelés

Kártevők elleni védekezés

- ❖ repülő rovarok
- ❖ rágcsálók
- ❖ háziállatok, madarak





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 higiénája	48
3. Kártevők elleni védekezés	49
II. Melléklet: nyilvántartásminták	50
1. a) Hűtött légterek hőmérséklet-eltéréseinek 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. Meggyzörp	60
4. Vegyes virágmez	61
IV. Melléklet: címkeminták	62
V. Melléklet: kistermelői élelmiszer-előállításához kapcsolódó jó gyártási és higiéniai gyakorlat	66
1. Kistermelői friss hús előállítása és értékesítése (lőfajlett és növedék szarvasmarha, sertés, juh, kecske, strucc és emu)	66
2. Kistermelői baromfihús (tyúkfélék, vizeszámtyas, 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 (zöldség-, gyümölcs- és gombakonzervek, dzsemek, lekvárok, szörpök, gyümölcssajtok) előállítása és értékesítése	130
8. Kistermelői szárított (zöldség, gyümölcs, gomba, örölt 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, csírámlé 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

- nyilvántartás minták
- adatlap minták
- jó gyártási és higiéniai gyakorlatok



II. Melléklet: nyilvántartásminták

1. a) Hűtött légterek hőmérséklet-eltéréseinek igazolása

Kistermelő neve, címe:.....

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

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



6. melléklet a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelethez

Kistermelői élelmiszer termelésére, előállítására és értékesítésére vonatkozó követelmények

- 1. Általános higiéniai követelmények**
- 2. Különleges higiéniai követelmények**
- 3. Kiegészítő higiéniai követelmények a 3. melléklet szerinti II. mennyiségi kategória esetén**
- 4. Hústermék kis mennyiségben történő előállításának higiéniai feltételei**

7. melléklet a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelethez

A baromfi és nyúlfélék hújának kis mennyiségben történő előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó különleges követelmények

Köszönöm a figyelmet!

