

# 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 **végso 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**  
termőföldről  
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

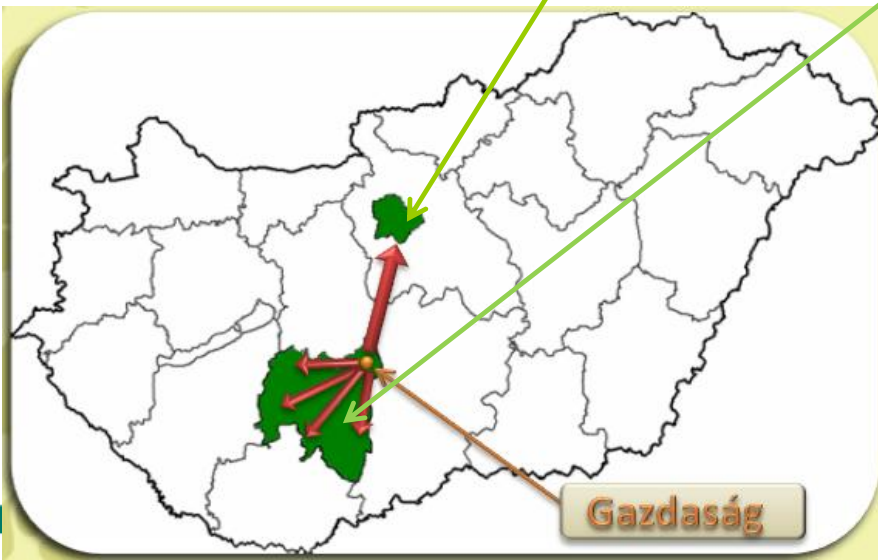
A vásárló kérésére házhoz szállítással is értékesíthető.

# 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 fertőtlenítőszerek  
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, lejáratidő
- ❖ 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 virágméz                                                                                                                                                                 | 61  |
| IV. Melléklet: címkeminták                                                                                                                                                         | 62  |
| V. Melléklet: kistermelői élelmiszer-előállításához kapcsolódó jó gyártási és higiéniai gyakorlat                                                                                  | 66  |
| 1. Kistermelői friss hús előállítása és értékesítése (lőfejtett és növendék szarvasmarha, sertés, juh, kecske, strucc és emu)                                                      | 66  |
| 2. Kistermelői baromfi (tyúkfélék, vizeszárnyas, pulyka, galamb stb.), nyúl hús 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, gyümölcsajtok) előállítása és értékesítése | 130 |
| 8. Kistermelői szárított (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 eláztatott zöldségek, cukorban eláztatott gyümölcs előállítása és értékesítése                                                                              | 151 |
| 11. Kistermelői kenyér, pékáru, tartós lisztes áru és rétes, csirizs előállítása és értékesítése                                                                                   | 156 |
| 12. Kistermelői szárazszáraz 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!

