

nébih

termőföldről
az asztalig

A saját termelésen alapuló kistermelői élelmiszer előállítás jó higiéniai gyakorlata

Dr. Dóczy Katalin

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



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

szabályozza

A kistermelői tevékenységre vonatkozó előírásokat a rendelet 3. § (1) bekezdés a) pontja és (6) bekezdése; a 4-14. §-a, valamint a 3-8. melléklete részletezi.

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 **előállítását kistermelőként** végezhet (vagy élelmiszer előállító üzemként).
Őstermelőként felvásárlónak, feldolgozónak értékesítheti a megtermelt alaptermékeit.

**Kistermelői
rendelet
lehetővé teszi:**

A kistermelői élelmiszerek előállítását és értékesítését

I. és II. kategória szerinti mennyiség

eltérő feltételek a két kategóriának megfelelően

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

A kistermelői élelmiszerek a **végső fogyasztóknak**, és **kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítményeknek** értékesíthetők.

Kistermelőként végezhető tevékenységek

Mennyiségek a
rendelet
3. mellékletében!!!

I. mennyiségi kategória

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

II. mennyiségi kategória

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

Jogszerűen értékesíthető **hal értékesítése**

Falusi vendégasztal üzemeltetése

Szolgáltatások végső fogyasztók és más kistermelők részére

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

**Kistermelőként
NEM
előállítható**



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, zöldségajtások** 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.



Bejelentés írásban – nyilvántartásba vétel



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

Milyen adatokat kell megadni?

1. a FELIR azonosító számot (vagy a FELIR-hez előírt adatokat)
2. a gazdaság helyét (valamennyi gazdasági udvar és élelmiszer-előállítási hely)
3. az értékesíteni kívánt termék megnevezését
4. I. vagy II. kategória szerinti mennyiség megjelölését
5. a termelésében, előállításában, értékesítésében részt vevő személyek (!) nevét
6. II. kategória szerinti mennyiségben történő élelmiszer-előállítás esetén a szakképzettséget igazoló dokumentumot.

Kistermelői
élelmiszerek
értékesítése

...

**a hús
kivételével!**

❖ 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)

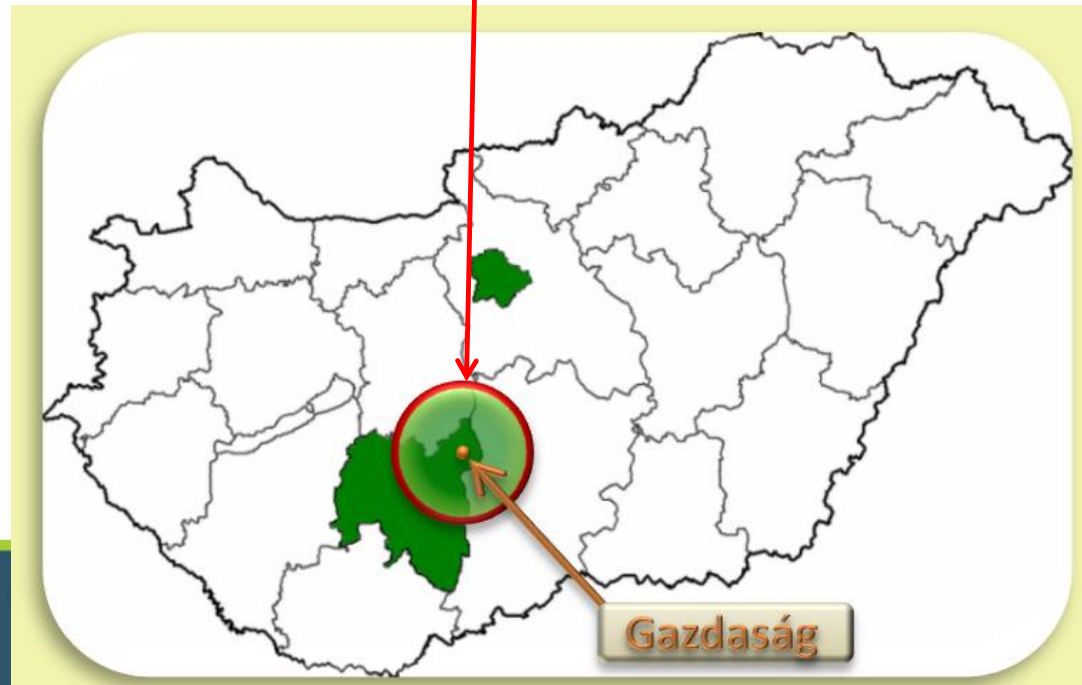
❖ kiskereskedelmi és vendéglátó-ipari létesítménynek

A vásárló kérésére házhoz szállítással is értékesíthető.

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

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

- gazdasága helyén a **végő 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



Élelmiszer-biztonság röviden:

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

Kistermelői GHP

Mellékletek!

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

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-eltérésének igazolása	50
1. b) Hűtési lánc fenntartási terv	51
2. Takarmány-adalékanyag felhasználásának nyilvántartása (méh-tartás 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 levegződség	58
2. Lilahagymás friss sajt	59
3. Meggyzörp	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 baromfi-hús (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, zörpök, gyümölcs-sajtok) 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, csirizáló előállítása és értékesítése	156
12. Kistermelői szárazítósza 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

PÉLDA

- nyilvántartás
- adatlap

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. Meggyuszörp

A kistermelő neve, címe

Példa Jázmin
1234 Település, utca, 01.

Az élelmiszer-előállítás helye

1234 Település, utca, 01.

Az élelmiszer megnevezése

Kistermelői meggyuszörp

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

PÉLDA
a jó gyártási és
higiéniai gyakorlat
dokumentációra

6.3.1. Kistermelői kovászos uborka előállítása, értékesítése

Technológiai művelet	Követelmény	Szabályozás	Teendők eltérés esetén
Válogatás	Egészséges uborka felhasználása.	Rothadt, penészes, elszíneződött, túlrett, 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 végezendő 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, ivóvizet öblítése.
Felöntés ivóvízzel és az abban oldott összetevőkkel (pl. só)	Az uborkát lepje el a felöntől. A só tiszta legyen.	Friss ivóvízzel kell elkészíteni a felöntőt.	A lé leöntése és az uborka átmosása friss vízzel.
Kenyer 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.	Atcsomagolás 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 lejárat 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 hűtőszű 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. 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

Felelősség



A fogyasztó bizalma, vagy bizalmatlansága befolyással van a termék sikerére, forgalmára.

A jó minőségű helyi terméknek hamar híre megy, de a rossz hírek nemcsak a termelőre nézve hatnak negatívan, visszavethetik a helyi termékek iránti általános bizalmat is.

A minőségi helyi termék előállításához fontos a **termelői tudás és tapasztalat!**

A kistermelő felelős az általa forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért, minőségéért, a fogyasztók megfelelő tájékoztatásáért, a nyomkövethetőség biztosításáért és dokumentálásáért!

nébih

termőföldtől
az asztalig

Köszönöm a figyelmet!

ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu