62/2011. (VI. 30.) VM rendelet

a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről

Az 1–24. § tekintetében az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 76. § (2) bekezdés 30. pontjában, (5) bekezdés *d)* pontjában, valamint a 25. § tekintetében a fogyasztóvédelemről szóló 1997. évi CLV. törvény 56/A. § (2) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján – az egyes miniszterek, valamint a Miniszterelnökséget vezető államtitkár feladat- és hatásköréről szóló 212/2010. (VII. 1.) Korm. rendelet 73. § *s)*, *v)* és *w)* pontjában meghatározott feladatkörében eljáró nemzetgazdasági miniszterrel, valamint a 25. § tekintetében az egyes miniszterek, valamint a Miniszterelnökséget vezető államtitkár feladat- és hatásköréről szóló 212/2010. (VII. 1.) Korm. rendelet 41. § *d)* pontjában meghatározott feladatkörében eljáró nemzeti erőforrás miniszterrel egyetértésben – az egyes miniszterek, valamint a Miniszterelnökséget vezető államtitkár feladat- és hatásköréről szóló 212/2010. (VII. 1.) Korm. rendelet 94. § *a)* és *c)* pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva, a következőket rendelem el:

1. § (1) E rendelet hatálya kiterjed a vendéglátó és a közétkeztetési tevékenységre, ideértve az egyéb ellenszolgáltatás nélkül végzett étkeztetést, különösen a kóstolással, étkeztetéssel folytatott reklámtevékenységet is.

(2) E rendeletben foglaltakat nem kell alkalmazni:

a) a magánháztartásban, saját fogyasztásra szánt élelmiszerekre;

b) az élelmiszerek magánszemélyek által végzett alkalmi kezelésére, elkészítésére, tárolására és felszolgálására különösen olyan eseményeken, mint egyházi, oktatási intézményi, családi, települési rendezvények;

c)[1] a kis mennyiségű, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és -értékesítés higiéniai feltételeiről szóló 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet hatálya alá tartozó tevékenységekre,

d) a szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről szóló rendelet szerinti egyéb szálláshelyen végzett tevékenységre;

e) a magánháztartásban vagy a gyermekek védelméről és a gyámügyi igazgatásról szóló 1997. évi XXXI. törvény szerinti lakásotthonban folytatott, gyermekjóléti és gyermekvédelmi szolgáltató tevékenység keretében végzett tevékenységre.

(3)[2] A háztartási körülmények között végzett vendéglátó tevékenységre kizárólag a 2. §, 4. §, 6. § (2) és (3) bekezdése, 7. §, 9. § (1) bekezdése, 12. §, 14. §, 15. §, 16. § (4)–(6) bekezdése, a 17. § (1) bekezdése és a 21. § (2)–(3) bekezdése rendelkezéseit kell alkalmazni. Az így előállított élelmiszer kizárólag az előállítás helyén hozható forgalomba.

2. § (1) E rendelet alkalmazásában

1. *alapanyag:* a vendéglátó-ipari termékek előállításához szükséges gomba, növényi, állati, illetve ásványi eredetű élelmiszer, ideértve az ivóvizet, az ásványvizet, és a szikvizet, valamint a vendéglátó által előállított félkész termékeket;

2. *bázishely:* mozgóbolt vendéglátó létesítményként történő működtetése, illetve a létesítményen kívüli árusítás esetén a tevékenység végzésének megfelelő raktározási, előkészítési, mosogatási feltételeket (élelmiszer, eszköz, edény) biztosító hely vagy helyiség;

---

1 Megállapította: 60/2023. (XI. 15.) AM rendelet 50. §. Hatályos: 2023. XI. 23-tól.
2 Módosította: 79/2016. (XII. 12.) FM rendelet 11. § a).

3. *befejező konyha:* olyan főzőkonyha, amely az alapanyagok tárolásához és előkészítéséhez nem, vagy csak korlátozottan rendelkezik feltételekkel, azokat számára más létesítmény(ek) biztosítja(ák), ezért az adottságainak megfelelő mértékű raktározást és nyersanyag előkészítést végezhet;
4. *biztonságos hőkezelés:* az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-t biztosít;
5. *cukrászati készítmény:* élelmiszer összetevőkből, cukrászati technológiával előállított vendéglátó-ipari termék, ideértve a vendéglátás keretében előállított fagylaltot is;
6. *elejtett vad előkészítése:* elejtett vad kültakarójának eltávolítása és zsigerelése;
7. *előkészítés:* tisztítás, hámozás, felolvasztás, mosás, aprítás, fűszerezés, pácolás, panírozás munkafázisai, amelyek során az alapanyag szennyeződését eltávolítják, és konyha, vagy fogyasztásra kész állapotba hozzák;
8. *étel:* alapanyagokból, illetve feldolgozott élelmiszerekből konyhatechnológiai műveletek vagy azok részműveletei útján készített, vagy közvetlen fogyasztásra kész élelmiszer, beleértve az italokat és a cukrászati készítményeket is;
9. *ételkészítés:* az előkészített alapanyagokból, konyhatechnológiai műveletekkel (különösen főzés, párolás, sütés, sűrítés, lazítás, ízesítés, fűszerezés, formázás, hűtés, melegítés, adagolás) vagy azok részműveleteivel közvetlen fogyasztásra alkalmas termék (a vendéglátás keretében készített cukrászati és hidegkonyhai készítményeket is beleértve) elkészítése;
10. *főzőkonyha:* az a létesítmény, amely az étel készítéséhez és a felhasznált alapanyagokhoz szükséges raktár, előkészítő, főző (sütő), mosogató helyiségekkel rendelkezik, és amelyben az ételeket a helyszínen készítik;
11. *hidegkonyhai készítmény:* olyan vendéglátó-ipari termék, amely hideg vagy meleg konyhatechnológiai művelettel készül, és szükség szerinti lehűtés és a fogyasztásig hűtve tartás, illetve tárolás után, felmelegítés nélkül fogyasztják;
12. *hűtőtér:* behatárolt, hűtött légterű helyiség, berendezés, vagy ezeken belül kialakított tér, amely biztosítja a benne tárolt élelmiszerek előírt hőmérsékleten tartását, és a szennyeződésük elkerülését;
13. *közétkeztetés:* olyan vendéglátó tevékenység, amelynek során meghatározott fogyasztói csoportot, vendéglátó-ipari termékekkel, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy-egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban látnak el különösen oktatási, gyermek-, szociális-, egészségügyi-, bentlakásos intézményben, táborban, munkahelyen;
14. *maghőmérséklet:* az étel belsejében, annak legnagyobb keresztmetszetén mért hőmérséklet, ahol az étel hőmérséklete a külső hőmérséklet változását a leglassabban követi;
15. *rendezvényi étkeztetés:* a vendéglátó által a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet 28. § *a)* pontja szerinti alkalmi rendezvényen, vagy annak ellátására végzett vendéglátó tevékenység;
16. *tálaló, vagy melegítőkonyha:* az a létesítmény, amelyben elsősorban a főző és befejező konyhán készített ételeket átveszik, és fogyasztásra kiadagolják, szükség esetén biztonságos hőkezelésnek vetik alá;
17. *üzemi helyiség:* a vendéglátó-ipari termék előállításához és a vendéglátás keretében zajló élelmiszer-forgalomba hozatalához szükséges, a létesítmény vendégforgalomtól elhatárolt területe;
18. *vendéglátó-ipari termék:* az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény mellékletének 71. pontja szerinti fogalom;
19. *vendéglátó tevékenység:* vendéglátó-ipari termékek előállítása, tárolása, szállítása, forgalomba hozatala a végső fogyasztónak, illetve más vendéglátónak.

(2) A rendelet vonatkozásában az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet, az élelmiszer-higiéniáról szóló 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet, valamint az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló 2073/2005/EK bizottsági rendelet fogalommeghatározásait is alkalmazni kell.

3. § (1) Mozgóbolt vendéglátó létesítményként történő működtetése, illetve a létesítményen kívüli árusítás – ide nem értve a természetes személy által nem üzletszerűen végzett rendezvényi étkeztetést – csak a tevékenység végzéséhez megfelelő méretű, kialakítású és kapacitású, az élelmiszerbiztonsági előírásoknak megfelelő bázishely megléte esetén történhet.

(2) Bázishely lakás céljára, vagy más tevékenységre is használt helyiség nem lehet.

4. § (1) Ha a létesítmény vezetője, üzemeltetője vagy alkalmazottja, illetve egyéb, vendéglátó tevékenységet végző személy (a továbbiakban együtt: felelős személy) tudomást szerez az általa előállított vagy forgalomba hozott élelmiszertől eredő megbetegedésről vagy annak gyanújáról – az érintett élelmiszerhez használt alapanyagok, valamint a maradék élelmiszer és ételminta változatlan állapotban való megőrzése mellett –, annak kiszolgálását, felszolgálását azonnal fel kell függesztenie a hatóság további intézkedéséig.

(2) Az (1) bekezdésben meghatározott esetben a felelős személy köteles haladéktalanul értesíteni:

a)[1] munkaidőben az élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatalt,

b)[2] munkaidőn kívül az élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró vármegyei kormányhivatal készenléti ügyeletét.

5. § (1)[3] A közétkeztetést végző vendéglátók által előállított, valamint a vendéglátók által napi huszonkilenc adagnál nagyobb adagszámban előállított, a végső fogyasztónak szánt ételek összetételére, csomagolására vonatkozó adatoknak az előállítás helyén, a minőségirányítás céljára is alkalmas módon, termékenkénti anyaghányad-nyilvántartásként rendelkezésre kell állniuk. Az anyaghányad nyilvántartásnak az 1. mellékletben felsorolt adatokat kell tartalmaznia.

(2) Az anyaghányad nyilvántartásban bekövetkező bármely változást haladéktalanul át kell vezetni. Amennyiben egy adott étel előállítását megszüntetik, az arról vezetett anyaghányad-nyilvántartást a megszüntetéstől számított 90 napig meg kell őrizni.

(3)[4]

6. § (1) A fagylalt előállítására, az adagolva forgalmazott fagylaltra és az adagolva forgalmazott jégkrémre vonatkozó előírásokat a rendelet 2. melléklete tartalmazza.

(2) Az elejtett vad kezelésének és értékesítésének élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 43/2011. (V. 26.) VM rendelet (a továbbiakban: 43/2011. (V. 26.) VM rendelet) szerinti vadászatra jogosulttól közvetlenül származó elejtett vad vendéglátó-ipari felhasználása az 5. mellékletben foglaltak betartásával végezhető.

(3) A kistermelői élelmiszer-termelés, előállítás és értékesítés feltételeiről szóló rendelet szabályainak betartása mellett a vendéglátó és a közétkeztető átveheti a kistermelő által megtermelt, vagy előállított élelmiszert.

7. § Az ivóvíz önellenőrző mikrobiológiai vizsgálatát a vízszennyeződés vagy annak gyanúja esetén az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló külön jogszabály szerint soron kívül el kell végezni.

8. §[5] A létesítmény üzemi helyiségeit, valamint a vendéglátó-ipari termékek előállításához és forgalomba hozatalához szükséges berendezéseit, eszközeit csak vendéglátó-ipari termék előállításához és forgalomba hozatalához szabad használni.

---

1 Módosította: 151/2012. (XII. 29.) VM rendelet 50. §, 42/2017. (VIII. 17.) FM rendelet 166. § a).
2 Módosította: 42/2017. (VIII. 17.) FM rendelet 166. § b), 6/2023. (II. 8.) AM rendelet 1. §.
3 Megállapította: 5/2013. (II. 4.) VM rendelet 1. § (1). Hatályos: 2013. II. 9-től.
4 Hatályon kívül helyezte: 79/2016. (XII. 12.) FM rendelet 11. § b). Hatálytalan: 2016. XII. 13-tól.
5 Módosította: 5/2013. (II. 4.) VM rendelet 1. § (3).

9. § (1) A hulladékgyűjtő edények rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről gondoskodni kell.

(2) A használaton kívüli göngyöleget az élelmiszerektől elkülönítve, az e célra kijelölt helyen kell tárolni és rendszeres elszállításáról gondoskodni kell.

10. § Azon létesítményekben, amelyekben a 852/2004/EK rendelet szerint illemhelyet kell biztosítani, a személyzet részére kézmosóval ellátott, a vendégek részére fenntartott illemhelytől elkülönített illemhelyet, vagy illemhely-használati lehetőséget kell biztosítani.

11. § (1) Az alapanyag, a hőkezelést igénylő félkész termék, valamint a késztermék csak külön hűtőtérben tárolható.

(2) A következő alapanyagokat – figyelembe véve a tárolásukhoz szükséges hűtési hőmérsékleteket és tisztasági fokukat – külön hűtőtérben kell tárolni, olyan módon, hogy egymást ne szennyezhessék:

a) nyers húsok,

b) kültakarójában lévő, illetve zsigereletlen elejtett vad,

c) hidegvérű állatok húsa,

d) hűteni kívánt tisztítatlan zöldség, gyümölcs, gomba, a felületén nem kezelt héjas tojás,

e) nyers tej.

(3) A fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszerek, hőkezelést nem igénylő félkész- és késztermékek egy hűtőtérben is tárolhatók.

(4) A fagyasztott, teljes felületükön becsomagolt alapanyagok, félkész termékek és késztermékek közös mélyhűtő-térben is tárolhatók.

12. § Az élelmiszer adalékanyagokat, aromákat és élelmiszerenzimeket eredeti vagy az eredeti jelöléseket pontosan feltüntető csomagolásban kell tárolni. Az eredeti csomagolást vagy címkét az adalékanyag, aroma vagy élelmiszerenzim teljes felhasználásig, illetve a készített termék fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig meg kell őrizni.

13. § (1) Mosó vagy mosogató medencével és kézmosó, kézfertőtlenítési lehetőséggel is felszerelt, a keresztszennyeződés kockázatának elkerülését biztosító külön előkészítő helyiség vagy hely szükséges:

a) nyershús előkészítéséhez,

b) zöldség, gyümölcs, gomba tisztításához és a tojás fertőtlenítéséhez.

(2) Az (1) bekezdés *a)* pontja szerinti előkészítő hely nem lehet a tálalótérrel azonos légtérben.

(3) Az (1) bekezdés *b)* pontja szerinti előkészítő hely nem lehet a főző- és tálalótérrel azonos légtérben.

(4) Elejtett vad előkészítése a vendéglátó létesítmény elkülönített, kizárólag erre a célra használt helyiségében történhet, az erre a célra rendszeresített külön eszközökkel.

(5) Az (1) bekezdés szerinti külön előkészítő hely vagy helyiség, illetve a (3) bekezdés szerinti elkülönített helyiség hiányában az adott alapanyagból csak előkészített vagy konyhakész állapotú használható.

14. § (1) Felhasználni csak ép héjú tojást szabad.

(2) Amennyiben a tojáshéj fertőtlenítése szükséges, azt közvetlenül felhasználás előtt, a főzőtéren kívül, a 13. § (1) bekezdése szerinti helyiségben vagy helyen, e célra alkalmas szerrel, kizárólag erre a célra használt, jelölt edényekben kell végezni.

15. § A nyers tejet átvétele után a lehető legrövidebb időn belül fel kell forralni.

16. § (1) Közétkeztetésre szánt, illetve rendezvényre kiszállított meleg ételt biztonságos hőkezeléssel kell előállítani.

(2) Vendéglátó-ipari terméket – beleértve a hidegkonyhai és a cukrászati készítményt, a fagylalt kivételével – alapanyagot, félkész- vagy késztermeket fagyasztani a 3. mellékletben meghatározottak szerint szabad. Fagyasztott – kivéve a fagylaltot –, vagy fagyasztást követően felengedett termék más vendéglátó részére nem adható át.

(3) Napi 29 adagot meghaladó mennyiségben fagyasztásra szánt késztermékét elkészülte után 2 órán belül +10°C alá kell hűteni, és az ételkészítés befejezését követő 12 órán belül le kell fagyasztani.

(4) Tilos a kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari terméket, illetve annak maradékát friss termékhez keverni abba bedolgozni, vagy azt ismételten kiszolgálni, felszolgálni.

(5) Romlásra gyanús ételt, vagy alapanyagot tilos felhasználni, vagy olyan kezelésnek – különösen fűszerezés, színezés, áztatás – alávetni, amely a romlás jeleit elfedi.

(6) Romlott élelmiszer az emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszerektől térben elkülönítve, a romlottság tényére utaló jelöléssel ellátva tárolható. Eltávolításáról a lehető legrövidebb időn belül gondoskodni kell.

17. § (1) Az elkészült ételt a tálalás megkezdése előtt ellenőrizni kell. Kiszolgálni, felszolgálni csak érzékszervileg megfelelő ételt – a jellegének megfelelő hőfokon – szabad.

(2) Ételmintát a 4. melléklet szerint kell eltenni.

18. § (1)[1] Az adagonként a végső fogyasztónak előrecsomagolt ételt az előrecsomagolt élelmiszerekre vonatkozó kötelező jelölési előírások szerint kell jelölni. A jelölésnek a kötelezően előírt elemeken túl tartalmaznia kell a terméket készítő vállalkozás nevét és a készítés címét is.

(2)[2]

19. § (1) A tálaló-melegítő konyhára, illetve rendezvényre kiszállított meleg ételt a kiszolgálás, felszolgálás megkezdése előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, kivéve, ha az ételek hőmérséklete az étel elkészítésétől a kiszolgálás, felszolgálás megkezdéséig nem csökkent +63 °C alá. A hűtést igénylő élelmiszereknél a hűtési lánc nem szakadhat meg.

(2) Amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészítésüket követő 3 órán belül adhatók ki.

20. § (1)[3] A vendéglátó létesítményben előállított vendéglátó-ipari termék a végső fogyasztó ellátása mellett más vendéglátó létesítmény részére is forgalomba hozható.

(2)[4] A vendéglátó létesítményben előállított vendéglátó-ipari termék a végső fogyasztó ellátása mellett más, a vendéglátó létesítmény légvonalban számított 40 km-es körzetében lévő kiskereskedelmi létesítmény részére is forgalomba hozható.

(3) Az (1) és (2) bekezdés szerint átvett termékeket a fogadó létesítmény más létesítmény számára nem adhatja tovább, azokat kizárólag a végső fogyasztó részére hozhatja forgalomba.

21. § (1) A fogyasztók étkezéshez használt edényeinek, eszközeinek, valamint a kiszállításhoz használt visszatérő edények, eszközök (a továbbiakban együtt: fogyasztói edények) mosogatását térben el kell különíteni az ételkészítéstől és a tálalástól.

(2) A fogyasztói edények és az ételkészítéshez és tálaláshoz használt üzemi edények és eszközök (a továbbiakban együtt: üzemi edény) mosogatását térben vagy időben el kell különíteni egymástól, a keresztszennyeződést kizáró módon.

(3) Fertőtlenítő mosogatással kell mosogatni:

a) a fogyasztói edényeket, eszközöket,

b) az előkészítőkben használt edényeket, eszközöket,

c) a fogyasztói edényekkel azonos helyen, de azoktól időben elkülönítve mosogatott üzemi edényeket.

(4) Ahol a fogyasztói edények mosogatási feltételei hiányoznak, ott egyszer használatos edényeket, eszközöket kell használni.

---

1 Módosította: 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet 14. § b).
2 Hatályon kívül helyezte: 79/2016. (XII. 12.) FM rendelet 11. § c). Hatálytalan: 2016. XII. 13-tól.
3 Módosította: 5/2013. (II. 4.) VM rendelet 1. § (2).
4 Módosította: 5/2013. (II. 4.) VM rendelet 1. § (2).

22. § A helyiségek takarítását és a berendezések tisztítását az alkalmazni kívánt tisztító- és fertőtlenítőszerek megnevezésével és technológiájával tisztítási-fertőtlenítési utasításban kell meghatározni.

23. § (1) Ez a rendelet – a (2) és (3) bekezdésben foglalt eltéréssel – 2011. július 1-jén lép hatályba.

(2) Az 1–9. §, valamint 11–22. §, a 24. § (2) bekezdése és az 1–6. melléklet 2011. augusztus 1-jén lép hatályba.

(3) A 10. § 2013. augusztus 1-jén lép hatályba.

(4) [1]

24. § (1) [2]

(2) [3]

25. § [4]

1. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez

Anyaghányad-nyilvántartás adatai

Az anyaghányad-nyilvántartásnak tartalmaznia kell:

a) a vendéglátó vállalkozás neve,

b) az ételkészítés címe,

c) a termék megnevezése,

d) az anyaghányad nyilvántartás készítésének időpontja,

e) az egységnyi termékhez (adag vagy darab) felhasznált alapanyagok, adalékanyagok, aromák és enzimek megnevezése és mennyisége, jelölve az élelmiszerek jelöléséről szóló külön rendelet szerinti allergén összetevőket is,

f) csomagoltan történő kiszállítás esetén a csomagolóanyag megnevezése,

g) csomagoltan történő kiszállítás esetén az étel fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időtartama,

h) csomagoltan történő kiszállítás esetén a tárolási és készen tartási feltételek,

i) a 20. § (2) bekezdés szerint forgalomba hozott élelmiszerek esetében a jelölés teljes szövege.

2. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez

Fagylalt előállításra, az adagolva forgalmazott fagylaltra és az adagolva forgalmazott jégkrémre vonatkozó szabályok

1. A pasztőrözött, folyékony fagylaltot a hőkezelés befejezése után 2 órán belül +8 °C-ra vagy ez alá kell hűteni. Lehűtés után 24 órán belül 0 és +4°C közötti hőmérsékleten szabad tárolni és szállítani a nyomon követésre alkalmas jelölésekkel ellátva.

2. Zárt rendszerű fagylaltfőző-hűtő berendezés használata esetén 0 és +4 °C közötti tárolási hőmérsékleten a folyékony fagylalt legfeljebb 72 óráig tárolható.

3. Nyers tojás a fagylalthoz közvetlenül a pasztőrözés előtt adható.

4. A HACCP rendszer működését igazoló feljegyzéseket, dokumentumokat a fagylalt fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési idejének lejárta után legalább 30 napig kell megőrizni.

5. A fagylalt hőmérséklete a fogyasztó részére történő átadásig nem emelkedhet –8 °C fölé.

---

1 Hatályon kívül helyezve: 2010. évi CXXX. törvény 12. § alapján. Hatálytalan: 2011. VIII. 2-től.
2 Hatályon kívül helyezve: 2010. évi CXXX. törvény 12. § alapján. Hatálytalan: 2011. VII. 3-tól.
3 Hatályon kívül helyezve: 2010. évi CXXX. törvény 12. § alapján. Hatálytalan: 2011. VIII. 2-től.
4 Hatályon kívül helyezte: ugyane rendelet 24. § (1). Hatálytalan: 2011. VII. 2-től.

6. Az adagolva forgalmazott jégkrém a fogyasztói értékesítés helyén, kiadagolásra előkészítve legfeljebb –14 °C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tárolható.
7. Mozgóárusításnál az árusító kocsin a fagylalt előállítójának és árusítójának nevét és címét jól olvashatóan fel kell tüntetni. Az árusításhoz szükséges hatósági dokumentumokat a helyszínen kell tartani.

3. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez

Vendéglátó tevékenység keretében végzett fagyasztás feltételei

1. A megfelelő előkészítő helyiségekkel rendelkező létesítményben, fagyasztó- és fagyasztva tároló berendezésekkel a várható felhasználás szerint adagolva, csomagolva és az 5. pont szerint jelölve, saját vendéglátó tevékenység céljára élelmiszer-alapanyagok, ételkészítéshez felhasználni kívánt félkész termékek, valamint késztermékek lefagyaszthatók.
2. Nyers darált húst lefagyasztani tilos.
3. Lefagyasztani csak e célra frissen előkészített terméket, alapanyagot, vagy e célra frissen készült vendéglátó-ipari terméket szabad.
4. A lefagyasztásra kerülő termék minden pontjának a lehető legrövidebb időn belül –18 °C vagy ez alatti hőmérsékletet kell elérnie. A termék hőmérséklete a fagyasztva tárolás során nem emelkedhet –18 °C fölé.
5. A termékek csomagolásán fel kell tüntetni azok megnevezését, a fagyasztás dátumát, minőség-megőrzési idejének lejárati napját, melynek meghatározása a vendéglátó felelőssége.
6. Egyszer már felengedett terméket újrafagyasztani nem szabad.
7. Meleg ételt fagyasztás előtt a lehető legrövidebb időn belül környezeti hőmérsékletűre kell lehűteni.

4. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez

Ételminta eltételére vonatkozó előírások

1. Közétkeztetésben, valamint rendezvényi étkeztetés során napi 29 adag fölött valamennyi ételféleségből külön legalább 100 gramm ételmintát, a 3. pont szerinti tárolóedénybe csomagolva, 72 órán át 0 és +5°C közötti hőmérsékletű hűtőtérben meg kell őrizni.
2. Az ételmintát a tálalás vagy étkeztetés végén kell tárolóedénybe vagy csomagolásba helyezni.
3. Ételmintához olyan tiszta, mikrobiológiai és kémiai szempontból megfelelő tárolóedény vagy csomagolás használható, amely nem okozhatja az ételminta szennyeződését, és a tárolás során biztosítja az ételminta szennyeződéstől való védelmét.
4. A tárolóedényt vagy a csomagolást úgy kell lezárni és jelölni, hogy annak tartalma a zárás és a csomagolás látható megsértése nélkül ne legyen manipulálható.
5. Az ételminta jelölése tartalmazza az étel megnevezését, a mintavevő személy nevét és a mintavétel időpontját óra, perc pontossággal.
6. A főzőkonyhával azonos telephelyen belüli tálalókonyhán nem szükséges külön ételmintát eltenni.
7. Más élelmiszer-vállalkozótól, illetve telephelyről származó, a végső fogyasztónak eredeti csomagolásban kiadott termékek ételmintája a termék nevének, előállítójának vagy forgalmazójának, és a minőség-megőrzési vagy fogyaszthatósági ideje lejárati napjának és – amennyiben van – tételazonosító jelölésének rögzítésével helyettesíthető.

8. Tilos az ételmintán bármilyen utólagos kezelést végezni, amely a mikrobaszámot vagy a minta összetételét megváltoztathatja.

5. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez

Elejtett vad vendéglátó-ipari alapanyagként történő felhasználása

1. Elejtett vad kizárólag a hozzá tartozó, hatósági állatorvos által kiállított, 43/2011. (V. 26.) VM rendelet szerinti húsvizsgálati igazolással együtt vehető át.
2. Az 1. pont szerinti húsvizsgálati igazolást a vendéglátó tevékenységet végző élelmiszer-vállalkozó a vadból készített étel kiszolgálásától vagy kiszállításától számított 3 hónapig köteles megőrizni.
3. A nagyvad kizárólag zsigerelt állapotban vehető át, az apróvad zsigerelését megérkezés után mielőbb el kell végezni.
4. A kültakarójában lévő, illetve a kültakarójától megfosztott elejtett vadat egymástól elkülönítetten kell tárolni.
5. Kültakarójában lévő elejtett vadat lefagyasztani tilos.
6. Az elejtett vad hűtésének a húsvizsgálatot követő 1 órán belül meg kell kezdődnie, és a tárolás során a nagyvad teljes tömegének hőmérséklete 0–7 °C közötti, az apróvadé pedig 0–4 °C közötti hőmérsékletet kell, hogy elérjen.
7. A kültakaró eltávolítását és zsigerelést követően az elejtett vad húsát további feldolgozásig nyers húsként kell kezelni.

6. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez [1]

---

1 Hatályon kívül helyezve: 2010. évi CXXX. törvény 12. § alapján. Hatálytalan: 2011. VIII. 2-től.

TARTALOMJEGYZÉK

62/2011. (VI. 30.) VM rendelet ---- 1
a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről ---- 1
1. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez ---- 6
Anyaghányad-nyilvántartás adatai ---- 6
2. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez ---- 6
Fagylalt előállításra, az adagolva forgalmazott fagylaltra és az adagolva forgalmazott jégkrémre vonatkozó szabályok ---- 6
3. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez ---- 7
Vendéglátó tevékenység keretében végzett fagyasztás feltételei ---- 7
4. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez ---- 7
Ételminta eltételére vonatkozó előírások ---- 7
5. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez ---- 8
Elejtett vad vendéglátó-ipari alapanyagként történő felhasználása ---- 8
6. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez ---- 8