

60/2023. (XI. 15.) AM rendelet

a kis mennyiségű, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és -értékesítés higiéniai feltételeiről

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 76. § (2) bekezdés 17., 20., 26., 28., 29., 30., 34., 40., 41. és 59. pontjában, (5) bekezdés c) pontjában, a vad védelméről, a vadgazdálkodásról, valamint a vadászatról szóló 1996. évi LV. törvény 100. § (1) bekezdés c) pont 4., 15. és 26. alpontjában kapott felhatalmazás alapján, a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 182/2022. (V. 24.) Korm. rendelet 54. § 3. és 11. pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

I. FEJEZET

ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK

1. A rendelet hatálya

1. § (1) E rendeletet kell alkalmazni

a) a kistermelői tevékenység keretében végzett élelmiszer-termelésre, -előállításra és -értékesítésre,

b) az állati eredetű élelmiszerek kiskereskedelmi létesítményben történő forgalomba hozatalára és az értékesítés helyén történő előállítására,

c) azon tevékenységekre, amelyek során a vadászatra jogosult a saját tulajdonában álló vagy az általa haszonbérelt vadászterületen (a továbbiakban együtt: saját vadászterület)

ca) elejtett és tulajdonába kerülő vadat vagy a mobil vadfeldolgozó létesítményben előállított vadhúst ingyenesen átadja, vagy ellenérték fejében értékesíti a végső fogyasztónak vagy a végső fogyasztót közvetlenül ellátó helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó-ipari létesítménynek,

cb) elejtett és tulajdonába kerülő vadat értékesíti a felvásárlással és továbbértékesítéssel foglalkozó élelmiszer-vállalkozónak vagy engedélyezett vadfeldolgozó üzemnek,

d) a kisvágóhidak működtetésére és

e) a vadhúsvizsgálókra.

(2) E rendeletet nem kell alkalmazni

a) az élelmiszerek magánháztartásban és saját fogyasztásra történő termelése és előállítása során,

b) az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (a továbbiakban: Éltv.) 23. § (1) és (2) bekezdése szerinti - az (1) bekezdésben meghatározott tevékenységektől eltérő - engedélyköteles és bejelentésköteles élelmiszer-előállításra és -forgalmazásra,

c) a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet [a továbbiakban: 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet] hatálya alá tartozó vendéglátó-ipari termékek előállítására és forgalmazására,

d) a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről szóló [36/2004. \(IV. 26.\) ESzCsM rendelet](#) szerinti különleges táplálkozási célú élelmiszerre, valamint az étrend-kiegészítőkről szóló [37/2004. \(IV. 26.\) ESzCsM rendelet](#) szerinti étrend-kiegészítőnek minősülő élelmiszerre,

e) növényi csírára,

f) a tenyésztett vadra, a strucc és az emu kivételével, valamint

g) azon tevékenységekre, amelyek során a vadászatra jogosult a tulajdonába kerülő elejtett vadat

ga) végső fogyasztóként felhasználja, vagy

gb) ingyenesen átadja vagy ellenérték fejében értékesíti a végső fogyasztónak minősülő, a vad védelméről, a vadgazdálkodásról, valamint a vadászatról szóló [1996. évi LV. törvény](#) (a továbbiakban: [Vtv.](#)) [60-61. §-ában](#) meghatározott vadászjeggyel rendelkező elejtőnek vagy az elejtőtől eltérő, a vadászatra jogosult saját vadászterületén a vadgazdálkodási tevékenység során elsődleges termelést végző végső fogyasztónak.

2. Értelmező rendelkezések

2. § E rendelet alkalmazásában

1. *alkalmi rendezvény*: a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló [210/2009. \(IX. 29.\) Korm. rendelet 28. § a\) pontja](#) szerinti fogalom;

2. *allergiát vagy intoleranciát okozó összetevő*: a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az [1924/2006/EK](#) és az [1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet](#) módosításáról és a [87/250/EGK bizottsági irányelv](#), a [90/496/EGK tanácsi irányelv](#), az [1999/10/EK bizottsági irányelv](#), a [2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv](#), a [2002/67/EK](#) és a [2008/5/EK bizottsági irányelv](#) és a [608/2004/EK bizottsági rendelet](#) hatályon kívül helyezésétől szóló, 2011. október 25-i [1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet II. melléklete](#) szerinti anyagok és termékek;

3. *apróvad*: a vad védelméről, a vadgazdálkodásról, valamint a vadászatról szóló [1996. évi LV. törvény](#) végrehajtásának szabályairól szóló [79/2004. \(V. 4.\) FVM rendelet](#) [a továbbiakban: [79/2004. \(V. 4.\) FVM rendelet](#)] [1. § \(1\) bekezdés b\) pont ba\) alpont 1-4., 9., 10., 14. és 15. pontja](#) szerinti állatfajok;

4. *apróvad gyűjtőigazolás*: az elejtett apróvadnak a vizsgálatot végző személy által elvégzett részleges húsvizsgálatát igazoló, az [1. melléklet](#) szerinti adattartalmú kísérőirat;

5. *azonosítójel*: a [Vtv. 57. § \(1\) bekezdése](#) szerinti fogalom;

6. *baromfi*: a [853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. melléklet 1.3. pontja](#) szerinti állatfajok;

7. *biztonságos hőkezelés*: az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át legalább 72 °C-os maghőmérsékletet vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-ot biztosít;

8. *csomagküldő kereskedelem*: a kereskedelemről szóló [2005. évi CLXIV. törvény](#) (a továbbiakban: [Kertv.](#)) [2. § 4. pontja](#) szerinti fogalom;

9. *csontokról mechanikusan lefejtett hús (MSM)*: a [853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. melléklet 1.14. pontja](#) szerinti termék;

10. *egyszerűsített HACCP dokumentáció*: a helyes higiéniai gyakorlatokra és a HACCP-elveken alapuló eljárásokra kiterjedő élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek végrehajtásáról és ezen belül a rendszer egyes élelmiszer-vállalkozásokon belüli végrehajtásának megkönnyítéséről/rugalmasságáról szóló [2022/C 355/01 bizottsági közlemény II. melléklet 3.2. pontja](#) szerinti egyszerűsített HACCP-alapú eljárás dokumentációja;

11. *előhűtött hús*: 0 °C és +4 °C közötti hőmérsékleten tárolt, feldolgozatlan hús;

12. *elsődleges termelés*: az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i [178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet](#) (a továbbiakban: [178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet](#)) 3. cikk 17. pontja szerinti tevékenység;

13. *engedélyezett ideiglenes árusítóhely*: olyan időszakosan működő árusítóhely, amelynek működését a terület használatára jogosult engedélyezte;

14. *falusi vendégasztal*: a kistermelő gazdaságának helyén falusias, tanyasias vagy vidéki környezetben, a hazai hagyományokhoz köthető, illetve helyi alapanyagokra épülő élelmiszerek és az elkészítésükhöz kapcsolódó tevékenységek nem rendszeres bemutatása, és az elkészített élelmiszerek felkínálása helyben fogyasztásra, valamint – az állatvágásból származó friss hús kivételével – értékesítése a falusi vendégasztal helyén;

15. *feldolgozatlan termék*: a [852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikk \(1\) bekezdés n\) pontja](#) szerinti élelmiszer;

16. *feldolgozott termék*: a [852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikk \(1\) bekezdés o\) pontja](#) szerinti élelmiszer;

17. *friss hús*: fogyaszthatósági idővel rendelkező előhűtött hús;

18. *gazdaság helye*: a kistermelő valamennyi gazdasági udvara és élelmiszer-előállítási helye;

19. *gazdasági udvar*: az élelmiszer-termelő állat tartásával és az élelmezés céljára termesztett növények termesztésével összefüggő hely;

20. *halászati termék*: a [853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. melléklet 3.1. pontja](#) szerinti termék;

21. *házasított patás állat*: a [853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. melléklet 1.2. pontja](#) szerinti állatfajok;

22. *helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó-ipari létesítmény*: a húsvizsgálat helyétől közúton legfeljebb 60 km távolságon belül és legfeljebb 1 óra alatt elérhető, valamint hűtött rakterű szállító járművel való szállítás esetén bármely, Magyarország területén működő, a végső fogyasztót közvetlenül ellátó kiskereskedelmi vagy vendéglátó-ipari létesítmény;

23. *helyi termelői piac*: a [Kertv. 2. § 5a. pontja](#) szerinti piac;

24. *húskészítmény*: a [853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. melléklet 7.1. pontja](#) szerinti termék;

25. *hústermék*: a húskészítmény, a darált hús, az előkészített hús, a kiolvasztott állati zsiradék és a töpörtyű;

26. *Jó Higiéniai Gyakorlat*: az elsődleges termelés szintjén jelentkező élelmiszer eredetű veszélyeket azonosító, valamint az azonosított veszélyek szabályozására kidolgozott, a [852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 7. cikke](#) szerinti helyes higiéniai gyakorlatra vonatkozó útmutatót követő gyakorlat;

27. *kereskedelmi előrecsomagolás*: az élelmiszerek saját értékesítést elősegítő részekre osztása, csomagolása és jelölése a kiskereskedelmi létesítményben, a fogyasztó távollétében;

28. *kiskereskedelmi létesítmény*: a [Kertv. 2. § 13. pontja](#) szerinti tevékenységet végző létesítmény, a vendéglátó-ipari létesítmény kivételével;

29. *kistermelő*: a [4. § \(1\) bekezdése](#) szerinti tevékenységet végző, FELIR azonosítóval rendelkező természetes személy, jogi személy vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet;

30. *kistermelő gazdaságában nevelt állat*: olyan állat, amelyet a kistermelő

a) születésétől vagy kikelésétől kezdve vagy

b) a levágást közvetlenül megelőzően,

ba) baromfi esetében legalább 3 hét,

bb) nyúlfélék esetében legalább 4 hét,

bc) sertés, szarvasmarha, juh, kecske, bivaly, ló, szamár, öszvér, strucc és emu esetében legalább 3 hónap

időtartamban

az általa üzemeltetett gazdaságban nevelt;

31. *kistermelő hozzátartozója*: a kistermelő házastársa, bejegyzett élettársi kapcsolatban élő élettársa, nagykorú gyermeke, testvére, szülője, nagyszülője;

32. *kistermelői élelmiszer*: a [III. Fejezetben](#) foglalt előírásoknak megfelelően megtermelt vagy összegyűjtött vadon termő alaptermék, előállított élelmiszer, valamint a [4. § \(1\) bekezdés c\) pontja](#) szerinti hal;

33. *kisvágóhíd*: a [43. §](#) szerinti mennyiségi korlátozás betartásával működő vágóhíd;

34. *mobil vadfeldolgozó létesítmény*: olyan mozgatható, a [32. § \(2\) bekezdése](#) szerinti kis mennyiségű elejtett vad hűtésére, valamint a [31. § \(7\) bekezdése](#) szerinti tevékenység végzésére szolgáló létesítmény, amelyet a vadászatra jogosult a saját vadászterületén használ;

35. *nagyvad*: a [79/2004. \(V. 4.\) FVM rendelet 1. § \(1\) bekezdés a\) pontja](#) szerinti állatfajok;

36. *nyúlféle*: a [853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. melléklet 1.4. pontja](#) szerinti állatfajok;

37. *sokkolóhűtő*: a [2009/125/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvnek](#) a professzionális hűtőbútorok, sokkolóhűtők, kondenzációs egységek és technológiai hűtők környezettudatos tervezésére vonatkozó követelmények tekintetében történő végrehajtásáról szóló, 2015. május 5-i [\(EU\) 2015/1095 bizottsági rendelet 2. cikk \(1\) bekezdés b\) pontja](#) szerinti hűtőkészülék;

38. *számosállat-egység*: az állatok leölésük során való védelméről szóló, 2009. szeptember 24-i [1099/2009/EK tanácsi rendelet](#) (a továbbiakban: [1099/2009/EK tanácsi rendelet](#)) [17. cikk \(6\) bekezdés](#) második és harmadik albekezdésében meghatározott olyan szabványos mértékegység, amely összehasonlítás céljából lehetővé teszi a különböző kategóriákba tartozó állatfajok összevonását;

39. *tenyésztett vad*: a [853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. melléklet 1.6. pontja](#) szerinti fogalom;

40. *tojástermék*: a [853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. melléklet 7.3. pontja](#) szerinti termék;

41. *vadbegyűjtő hely*: az élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatal (a továbbiakban: járási hivatal) által nyilvántartásba vett, a [29. és 30. §-ban](#) foglalt feltételeknek megfelelő létesítmény;

42. *vadhúsvizsgáló*: a [853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. melléklet IV. szakasz I. Fejezet 2. pontja](#) szerinti képzett személynek minősülő, a vadhúsvizsgálók nyilvántartásában szereplő személy;

43. *vadkísérő jegy*: a vizsgálatot végző személy által elvégzett részleges húsvizsgálatot igazoló, a fogyasztathatósági döntéshez részadatokat biztosító, az elejtett nagyvad jelölését kiegészítő, a [2. melléklet](#) szerinti adattartalmú kísérőirat;

44. *vizsonteladó*: a [IV. Fejezet](#) szerinti kiskereskedelmi létesítmény által állati eredetű élelmiszerrel ellátott

a) vendéglátó-ipari létesítmény vagy

b) olyan kiskereskedelmi létesítmény, amelyben kizárólag a végső fogyasztónak értékesítenek állati eredetű élelmiszert;

45. *vizsgálatot végző személy*: a vadhúsvizsgáló, a hatósági állatorvos és a jogosult állatorvos.

II. FEJEZET

A RENDELET HATÁLYA ALÁ TARTOZÓ EGYES TEVÉKENYSÉGEK BEJELENTÉSE

3. § (1) Az [1. § \(1\) bekezdés](#)

a) [a\) pontja](#) szerinti tevékenységet az élelmiszer-előállítás helye szerint, ennek hiányában a gazdasági udvar,

b) [b\) pontja](#) szerinti tevékenységet a létesítmény helye szerint illetékes járási hivatalnak nyilvántartásba vétel céljából a bejelentésre kötelezett bejelenti.

(2) Ha az [\(1\) bekezdés a\) pontja](#) szerinti bejelentés több járás illetékességi területét érinti, a bejelentés bármelyik érintett járási hivatalnál megtehető. Ebben az esetben a nyilvántartásba vételt végző járási hivatal megküldi a bejelentett adatokat a többi érintett járási hivatalnak.

(3) Az [1. § \(1\) bekezdés c\) pontja](#) szerinti tevékenységet a vadászterület fekvése szerint illetékes élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró vármegyei kormányhivatalnak (a továbbiakban: vármegyei kormányhivatal) kell bejelenteni nyilvántartásba vétel céljából.

(4) Ha a vadászterület két vagy több vármegyei kormányhivatal illetékességi területén található, a [\(3\) bekezdés](#) szerinti bejelentés bármelyik érintett vármegyei kormányhivatalnál megtehető. Ebben az esetben a bejelentést fogadó vármegyei kormányhivatal megküldi a bejelentett adatokat a többi érintett vármegyei kormányhivatal részére.

(5) A vármegyei kormányhivatal értesíti a vadászterület fekvése szerint illetékes járási hivatalokat az [1. § \(1\) bekezdés c\) pontja](#) szerinti tevékenység nyilvántartásba vételéről.

(6) Az [\(1\)](#) és a [\(3\) bekezdés](#) szerinti bejelentés tartalmazza

a) a tevékenységet végző FELIR azonosító számát, ha a tevékenységet végző már rendelkezik vele;

b) az élelmiszerlánc-felügyeleti információs rendszer működéséről szóló [578/2020. \(XII. 14.\) Korm. rendelet 2. melléklete](#) szerinti adatokat, ha a tevékenységet végző nem rendelkezik FELIR azonosító számmal;

c) az [1. § \(1\) bekezdés a\) pontja](#) szerinti tevékenység esetében

ca) a gazdaság helyét,

cb) az értékesíteni kívánt termék megnevezését,

cc) annak megjelölését, hogy a 3. mellékletben meghatározott, I. vagy II. kategória szerinti mennyiségben kíván alapterméket, illetve élelmiszert előállítani,

cd) az 5. § (3) bekezdés b)-d) pontja szerinti, a kistermelői élelmiszer-termelésében, -előállításában, illetve -értékesítésében részt vevő személyek megnevezését és

ce) a 3. mellékletben meghatározott, II. kategória szerinti mennyiségben történő élelmiszer-előállítás esetén az élelmiszer-vállalkozás működéséhez szükséges szakképesítésekről szóló 34/2018. (XII. 3.) AM rendelet [a továbbiakban: 34/2018. (XII. 3.) AM rendelet] szerint az adott tevékenységhez szükséges, a legalább a mikrovállalkozás méretű élelmiszer-vállalkozásra az adott tevékenységhez előírt minimális élelmiszeripari szakképesítés, szakirányú továbbképzésben megszerezhető szakma, szakképzettség vagy rész-szakképesítés megszerzésére vonatkozó kötelezettség teljesítését a kistermelő vagy a cd) alpont szerinti személy vonatkozásában igazoló dokumentumot;

d) az 1. § (1) bekezdés b) pontja szerinti tevékenység esetében az értékesíteni kívánt termék megnevezését és mennyiségét; valamint

e) az 1. § (1) bekezdés c) pontja szerinti tevékenység esetében

ea) a vadgazdálkodási egység kódszámát,

eb) a vadászterület helyét és

ec) a vadbegyűjtő hely címét.

(7) A (6) bekezdés c) pont cc) alpontja szerinti, a 3. mellékletben meghatározott, I. és II. kategória szerinti besorolás az azonos gazdaság helyén tevékenységet folytató valamennyi élelmiszer-előállítást végző kistermelő által együttesen előállított élelmiszer-mennyiség alapján történik.

(8) A bejelentésre kötelezett a nyilvántartás adataiban bekövetkezett változást a nyilvántartásba vevő szervnek a változást követő 8 napon belül bejelenti.

III. FEJEZET

A KISTERMELŐI ÉLELMISZER-TERMELÉS, -ELŐÁLLÍTÁS ÉS -ÉRTÉKESÍTÉS FELTÉTELEI

4. § (1) A kistermelő

a) a 3. mellékletben meghatározott, I. kategória szerinti kis mennyiségű, saját maga által

aa) megtermelt alaptermék, illetve összegyűjtött vadon termő alaptermék értékesítését,

ab) megtermelt alaptermékből, illetve összegyűjtött vadon termő alaptermékből, valamint az adott élelmiszer előállításához szükséges egyéb olyan vásárolt összetevőből, amelynek kistermelő általi megtermelése észszerűen nem elvárható, élelmiszer előállítását és értékesítését,

b) a 3. mellékletben meghatározott, II. kategória szerinti kis mennyiségben

ba) saját maga által megtermelt alaptermékből vagy

bb) saját maga által megtermelt alaptermékből és hazai előállítású, vásárolt alaptermékből,

valamint egyéb vásárolt összetevőből élelmiszer előállítását és értékesítését,

c) a [3. mellékletben](#) meghatározott kis mennyiségű, általa a halgazdálkodásról és a hal védelméről szóló [2013. évi CII. törvény](#) és a végrehajtására kiadott rendelet alapján jogszerűen értékesíthető hal (a továbbiakban: jogszerűen értékesíthető hal) értékesítését,

d) az [a\) pont](#) szerinti alaptermék és élelmiszer, valamint más kistermelőtől vásárolt élelmiszer felhasználásával, a [3. mellékletben](#) meghatározott, I. kategória szerinti kis mennyiség betartásával falusi vendégasztal üzemeltetését, valamint

e) végső fogyasztók és más kistermelők részére a [4. mellékletben](#) meghatározott szolgáltatásokat végezheti.

(2) A kistermelő az [\(1\) bekezdés](#) szerinti élelmiszer-előállítás során előállítási részfolyamatot más élelmiszer-vállalkozással – beleértve a [4. melléklet](#) szerinti szolgáltatást végző kistermelőt is – elvégeztethet, a nyomonkövethetőség biztosításával. A kistermelő feldolgozatlan és feldolgozott állati eredetű élelmiszerek esetében előállítási részfolyamatot az [Éltv. 23. § \(1\) bekezdése](#) szerinti engedéllyel rendelkező élelmiszer-létesítményben nem végeztethet.

(3) A kistermelő tevékenységét több élelmiszer-előállítási helyen és gazdasági udvaron is végezheti. A kistermelő által értékesített termékek összesített mennyisége nem haladhatja meg a [3. mellékletben](#) megadott mennyiségeket.

(4) A kistermelő termesztett vagy gyűjtött gyógynövényekből álló élelmiszert – kivéve az egyetlen gyógynövény-összetevőből álló terméket – nem állíthat elő. A kistermelő gyógynövényt a kistermelői élelmiszer előállítása során ízesítőként felhasználhat.

5. § (1) A kistermelő a kistermelői élelmiszert

a) a végső fogyasztónak

aa) gazdasága helyén,

ab) Magyarország területén működő helyi termelői piacon, piacon, vásáron, alkalmi rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen,

ac) csomagküldő kereskedelem útján, a hűtést igénylő élelmiszerek kivételével,

ad) átadóponton és

ae) automatából, a baromfi és nyúlféle húsa, valamint a hal kivételével, továbbá

b) kiskereskedelmi és vendéglátó-ipari létesítménynek értékesítheti.

(2) A kistermelő az [\(1\) bekezdéstől](#) eltérően a gazdaságában nevelt és közfogyasztás céljára engedélyezett vágóhídon, ideértve a kisvágóhidat is, levágott sertés, juh, kecske, szarvasmarha, bivaly, bölény, ló, szamár, öszvér, strucc és emu húsát kizárólag

a) gazdasága helyén a végső fogyasztónak, valamint

b) a gazdasága helyével azonos vármegyében lévő vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva legfeljebb 40 km távolságra lévő, valamint budapesti kiskereskedelmi és vendéglátó-ipari létesítménynek értékesítheti.

(3) Ha a kistermelő természetes személy, kistermelői élelmiszer termelését, előállítását és értékesítését

a) a kistermelő,

b) a kistermelő hozzátartozója,

c) a kistermelővel egy háztartásban élő személy, továbbá d) a kistermelő alkalmazottja végezheti.

(4) A 4. § (1) bekezdés a)-c) pontja szerinti élelmiszer a vásárló kérésére, ha a kistermelő

a) természetes személy, a (3) bekezdésben felsoroltak,

b) jogi személy, a működtetésében jogszerűen személyesen közreműködő természetes személy tagja, alkalmazottja által végzett házhoz szállítással is értékesíthető.

(5) A 4. § (1) bekezdés a)-c) pontja szerinti élelmiszer csomagküldő kereskedelem útján való értékesítése esetén az élelmiszer csomagolásának biztosítania kell a szállításhoz szükséges élelmiszer-biztonsági követelményeket, és a kistermelőnek jeleznie kell a szállító felé, hogy a csomag élelmiszert tartalmaz.

(6) Átadóponthon hűtést igénylő élelmiszer csak akkor értékesíthető, ha a végső fogyasztónak történő átadásig folyamatosan biztosított a hűtési lánc.

(7) Csomagküldő kereskedelem és automatából történő értékesítés esetén a kistermelőnek be kell tartania az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról szóló 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet [a továbbiakban: 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet] 3. § (5) és (6) bekezdésében foglaltakat.

(8) A kistermelői élelmiszereket a szállítás, tárolás és értékesítés során megfelelő hőmérsékleten, szennyeződéstől védve kell tartani.

(9) Kiskereskedelmi és vendéglátó-ipari létesítmény kistermelői élelmiszert kizárólag a végső fogyasztó részére értékesíthet.

6. § (1) A kistermelő a gazdaságában nevelt és tulajdonában lévő baromfit és nyúlfélét a gazdaság helyén levághatja. A levágott baromfi és nyúlféle vágás előtti állományszintű, valamint vágás utáni húsvizsgálatát a hatósági vagy a jogosult állatorvos a gazdaság helyén végzi el. A kistermelő a vágás időpontját a vágás várható időpontja előtt 48 órával bejelenti a hatósági vagy a jogosult állatorvosnak.

(2) A vizsgálatot végző hatósági vagy jogosult állatorvos a vizsgálat után az 5. melléklet szerinti adattartalommal hússzállítási igazolást (ezen fejezet alkalmazásában a továbbiakban: hússzállítási igazolás) állít ki. A baromfi és nyúlféle húsa a hússzállítási igazolás birtokában hozható forgalomba. A kistermelő a hússzállítási igazolás eredeti példányát vagy annak másolatát a kiskereskedelmi és vendéglátó-ipari létesítmény részére átadja. A kiskereskedelmi és vendéglátó-ipari létesítmény a hússzállítási igazolást 2 évig megőrzi.

(3) A kistermelő tulajdonában lévő, gazdaságában nevelt, e rendelet szerinti értékesítésre szánt sertés, juh, kecske, szarvasmarha, bivaly, bölény, ló, szamár, öszvér, strucc és emu - a 7. § (2) bekezdésében meghatározott kivétellel - kizárólag engedélyezett vágóhídon, ideértve a kisvágóhidat is, vágható le, ahol a hatósági vagy a jogosult állatorvos elvégzi a vágást követően a húsvizsgálatot, és annak megfelelő eredménye esetén hússzállítási igazolást állít ki.

7. § (1) A 6. § (1) és (3) bekezdése szerinti állatok húsának hűtését haladéktalanul meg kell kezdeni, kivéve, ha a 6. § (3) bekezdése szerinti állatok friss húsát, illetve belsőségét melegen szállítják. A friss hús és a belsőség melegen való szállítása esetén a hűtést a vágást követő 2 órán belül kell megkezdeni. A friss húst - kivéve a baromfi és a nyúlféle húsát - 0 °C és +7 °C, a belsőségeket 0 °C és +3 °C közötti hőmérsékletre kell hűteni. A baromfi és a nyúlféle friss húsát 0 °C és +4 °C közötti hőmérsékletre kell hűteni. A feldolgozásig vagy az értékesítésig a hűtláncot folyamatosan fenn kell tartani. A húst lefagyasztani nem szabad.

(2) A kistermelő a saját gazdaságában nevelt sertést, szarvasmarhát, bivalyt, juhot vagy kecskét – a [6. § \(3\) bekezdésétől](#) eltérően – falusi vendégasztal vagy a gazdaság helye szerinti településen alkalmi rendezvény keretében levághatja, és a húsból elkészített ételt felkínálhatja helyben fogyasztásra. A kistermelő ilyen módon – a [3. mellékletben](#) meghatározott, I. kategória szerinti kis mennyiségeken belül – évente 12 sertést, 24 juhot, 24 kecskét, 2 szarvasmarhát, 1 bivalyt vághat le és dolgozhat fel. A kistermelő falusi vendégasztal helyén vagy a gazdaság helye szerinti település alkalmi rendezvényén végzett vágást és az ahhoz kapcsolódó ételkészítést az állatvágás előtt 48 órával írásban bejelenti a járási hivatalnak.

(3) A sertés vágását követő ételkészítés során – amíg nem áll rendelkezésre a húsban előforduló *Trichinella* hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról szóló, 2015. augusztus 10-i [\(EU\) 2015/1375 bizottsági végrehajtási rendelet](#) szerinti *Trichinella* vizsgálat (a továbbiakban: *Trichinella* vizsgálat) eredménye – az elkészített étel csak akkor kínálható fel fogyasztásra, ha azt biztonságos hőkezeléssel készítették el.

(4) A kistermelő a [\(2\) bekezdés](#) szerinti vágásból származó húst lefagyaszthatja, és a későbbiekben – sertéshús esetében a *Trichinella* vizsgálat kedvező eredménye esetén – falusi vendégasztal keretében ételkészítésre felhasználhatja.

(5) A kistermelő a falusi vendégasztal vagy a gazdaság helye szerinti településen alkalmi rendezvény keretében 100 kg halat ölhet le és dolgozhat fel.

(6) A falusi vendégasztal vagy a gazdaság helye szerinti településen alkalmi rendezvény keretében készített, a helyszínen el nem fogyasztott vagy aznap nem értékesített ételt a kistermelő kizárólag magánfogyasztásra használhatja fel, vagy gondoskodnia kell annak megfelelő módon történő megsemmisítéséről.

8. § A [4. § \(1\) bekezdése](#) szerinti tevékenységeknél a kistermelőnek a [6. melléklet](#) szerinti követelményeket, valamint baromfi és nyúlféle húsnak előállítása és forgalomba hozatala során a [7. melléklet](#) szerinti követelményeket is be kell tartania.

9. § A kistermelő felelős az általa forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért, minőségéért, a fogyasztók megfelelő tájékoztatásáért, valamint a [178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 18. cikke](#) szerinti nyomonkövethetőség biztosításáért és dokumentálásáért.

10. § (1) A kistermelői élelmiszer előállítása a kistermelő gazdaságán kívül más, az előírásoknak megfelelő helyen a következő esetekben végezhető:

a) vadon termő alaptermék begyűjtése esetén,

b) kifogott hal feldolgozása során vagy

c) abban az esetben, ha az élelmiszer-termelő állat tartásával és az élelmezés céljára termesztett növények termesztésével összefüggő gazdasági udvaron az előállítás és értékesítés feltételei nem biztosíthatóak.

(2) A kistermelő által az élelmiszer előállításához vásárolt összetevő nyomonkövethetőségét az élelmiszer-előállítással és -forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomonkövethetőségről szóló [3/2010. \(VII. 5.\) VM rendelet](#) [a továbbiakban: [3/2010. \(VII. 5.\) VM rendelet](#)] [5. §-a](#) szerint biztosítani kell.

11. § (1) A kistermelő a tevékenység végzésének helye szerint illetékes járási hivatal hatósági állatorvosa által a [8. melléklet](#) szerinti adattartalommal kiállított hatósági állatorvosi bizonyítvány (a továbbiakban: hatósági állatorvosi bizonyítvány) birtokában hozhat forgalomba állati eredetű alap-, feldolgozatlan és feldolgozott terméket.

(2) A hatósági állatorvosi bizonyítvány a kiállításától számított egy évig hatályos, amely a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható.

(3) A hatósági állatorvosi bizonyítványt vagy annak a kiállító hatóság által hitelesített másolatát a kistermelő vagy az élelmiszer értékesítését végző személy, valamint a kiskereskedelmi vagy vendéglátó-ipari létesítmény üzemeltetője az árusítás időtartama alatt az árusítás helyén tartja.

(4) Nyers tejet és tejterméket a kistermelő akkor hozhat forgalomba, ha a tejtermelő állomány mentes gümőkórtól és brucellózistól.

12. § (1) A kistermelő az alaptermékéből előállított élelmiszerről – a falusi vendégasztal keretében előállított élelmiszer kivételével – adatlapot állít ki, amely tartalmazza

- a) a kistermelő nevét, címét és FELIR azonosító számát,
- b) az élelmiszer-előállítás helyét,
- c) az élelmiszer megnevezését,
- d) az összetevők felsorolását az összetétel szerint csökkenő sorrendben, az allergiát vagy intoleranciát okozó összetevők megjelölésével,
- e) a fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időt és
- f) a tárolási hőmérsékletet.

(2) A kistermelő vagy az [5. § \(3\) bekezdése](#) szerint az élelmiszer értékesítését végző személy az [\(1\) bekezdés](#) szerinti adatlapot, annak másolatát vagy elektronikus változatát az árusítás helyén tartja.

13. § (1) Ha a kistermelő az általa előállított élelmiszert előrecsomagoltan értékesíti, be kell tartania – a tápértékjelölés kivételével – az élelmiszerek tájékoztatásáról szóló európai uniós jogi aktusokban és az [Éltv.](#) végrehajtására kiadott jogszabályokban meghatározott jelölési követelményeket. A csomagoláson fel kell tüntetni továbbá az élelmiszer megnevezése előtt a „kistermelői” vagy méz és egyéb méhészeti termék esetében a „termelői” jelzőt.

(2) Nem előrecsomagolt kistermelői élelmiszer – beleértve az alapterméket is – kiskereskedelmi létesítmény részére történő értékesítése esetén a kiskereskedelmi létesítménynek az árusítás helyén fel kell tüntetnie a kistermelő nevét, FELIR azonosító számát és a termék nevét. A termék megnevezése előtt fel kell tüntetni a „kistermelői” jelzőt.

(3) Nem előrecsomagolt élelmiszer esetében a kistermelő írásban tájékoztatja a kiskereskedelmi létesítmény és a vendéglátó-ipari létesítmény üzemeltetőjét

- a) a termék összetevőiről és tömegéről,
- b) az élelmiszer fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési idejéről,
- c) a különleges tárolási feltételekről és
- d) a termékben megtalálható allergiát vagy intoleranciát okozó összetevőkről.

(4) A gazdaság helyén, helyi termelői piacon, piacon, vásáron, alkalmi rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen nem előrecsomagolt élelmiszer értékesítése esetén a kihelyezett termék előtt fel kell tüntetni a kistermelő nevét, címét vagy a gazdaság helyének címét, FELIR azonosító számát, valamint a termék nevét. A végső fogyasztót kérésére tájékoztatni kell a nem előrecsomagolt élelmiszer

a) összetevőiről,
b) tömegéről,
c) fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési idejéről, valamint
d) különleges tárolási feltételeiről, fogyaszthatósági idővel rendelkező élelmiszerek esetében.

(5) A nem előre csomagolt élelmiszerben megtalálható allergiát vagy intoleranciát okozó összetevőkről való tájékoztatásra a [36/2014. \(XII. 17.\) FM rendeletben](#) foglaltakat kell alkalmazni.

(6) A gazdaságában legfeljebb 50 tojótyúkot tartó kistermelőnek az általa termelt és a végső fogyasztó részére a gazdaság helyén, helyi termelői piacon vagy házhoz szállítással értékesített tojáson nem kell feltüntetnie a termelő megkülönböztető számát tartalmazó kódot, ha az értékesítés helyén feltünteti a nevét, a címét és a FELIR azonosító számát.

(7) Nyers tej és nyers tej felhasználásával készült, nem hőkezelt tejtermék értékesítése esetén az értékesítés helyén jól látható és az adott termékkel egyértelműen összekapcsolható módon fel kell tüntetni a „nyers tej, forralás után fogyasztható” vagy a „nyers tejből készült” kifejezést.

14. § (1) A kistermelő papír alapon vagy elektronikus formában nyilvántartást vezet

a) az általa termelt és összegyűjtött vadon termő alaptermékek, a jogszerűen értékesíthető hal és az előállított élelmiszerek mennyiségéről,

b) a termelés, összegyűjtés és az előállítás idejéről,

c) az értékesített mennyiségről, valamint

d) az értékesítés helyéről és idejéről.

(2) Az [\(1\) bekezdés](#) szerinti nyilvántartást, annak másolatát vagy elektronikus változatát a kistermelő az árusítás helyén tartja. A kistermelő a nyilvántartást, valamint a húszszállítási igazolásokat két évig megőrzi.

IV. FEJEZET

AZ ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZEREK KISKERESKEDELMI LÉTESÍTMÉNYBEN TÖRTÉNŐ FORGALOMBA HOZATALÁNAK ÉS AZ ÉRTÉKESÍTÉS HELYÉN TÖRTÉNŐ ELŐÁLLÍTÁSÁNAK ÉLELMISZER-HIGIÉNIAI FELTÉTELEI

3. A kiskereskedelmi létesítményekre vonatkozó általános higiéniai szabályok

15. § A kizárólag a végső fogyasztók számára állati eredetű élelmiszert értékesítő kiskereskedelmi létesítmény

a) hús darabolását, csontozását, szeletelését és kimérését,

b) húskészítmény darabolását, szeletelését és kimérését,

c) sajt darabolását, szeletelését, nyers tej és tejtermékek kimérését,

d) a végső fogyasztó kérésére és jelenlétében hús darabolását, valamint

e) kizárólag adományozás céljára friss hús fagyasztását végezheti.

16. § (1) Az a kiskereskedelmi létesítmény, amely marginális, helyi és korlátozott tevékenységként

a) a végső fogyasztó számára történő értékesítés céljából az átadás helyén élelmiszer-előállítási tevékenységet végez, illetve

- b) viszonteladót lát el állati eredetű élelmiszerrel,
a) [\(2\) bekezdésben](#) meghatározott tevékenységet is végezheti.
(2) Az [\(1\) bekezdés](#) szerinti kiskereskedelmi létesítmény
a) a [15. §-ban](#) meghatározott tevékenységeket,
b) hústermék előállítását,
c) halászati termék előállítását, ideértve a hal leölését, zsigerelését, filézését és darabolását,
d) a [b\)](#) és [c\)](#) pont szerinti termékek, a [15. § a\)](#) és [b\)](#) pontja szerinti tevékenységből származó termékek és egész baromfi kereskedelmi előrecsomagolását, valamint
e) a [15. § c\)](#) pontja szerinti tevékenységből származó termékek kereskedelmi előrecsomagolását is végezheti.
(3) A [\(2\) bekezdés b\)-d\)](#) pontja szerinti tevékenység akkor minősül marginális, helyi és korlátozott tevékenységnek, ha
a) az [\(1\) bekezdés b\)](#) pontja szerinti esetben az értékesítés a kiskereskedelmi létesítmény helye szerinti vármegyében, illetve az azzal szomszédos vármegyékben működő viszonteladónak történik, azzal, hogy Budapestre a Pest vármegyével szomszédos vármegyék kiskereskedelmi létesítményeiből is történhet értékesítés, és
b) a kiskereskedelmi létesítmény az adott naptári héten beérkezett alapanyag - hústermék és halászati termék esetében a feldolgozatlan állati eredetű alapanyag - mennyiségének - állatfajonként - legfeljebb 25%-át használja fel a [\(2\) bekezdés b\)-d\)](#) pontja szerinti tevékenysége során, azzal, hogy ez a mennyiség nem haladja meg az adott naptári héten
ba) hús esetében legfeljebb összesen az 5 tonnát,
bb) hústermék esetében legfeljebb összesen az 500 kg-ot, valamint
bc) előkészített halászati termék esetében legfeljebb összesen az 1 tonnát.
(4) A [15. § c\)](#) pontja szerinti tevékenység akkor minősül marginális, helyi és korlátozott tevékenységnek, ha
a) az megfelel a [\(3\) bekezdés a\)](#) pontjában foglalt feltételnek, valamint
b) a kiskereskedelmi létesítmény az adott naptári héten beérkezett alapanyag mennyiségének legfeljebb 25%-át használja fel a [15. § c\)](#) pontja szerinti tevékenysége során, azzal, hogy ez a mennyiség nem haladja meg naptári hetente az 500 kg-ot.
17. § (1) A kiskereskedelmi létesítményben végzett élelmiszer-előállítási tevékenység általános higiéniai feltételeit a [9. melléklet](#) tartalmazza.
(2) Kiskereskedelmi létesítményben a [16. § \(2\) bekezdés](#)
a) [b\)](#) pontjában meghatározott élelmiszer-előállítási tevékenység legalább a [34/2018. \(XII. 3.\) AM rendelet 1. melléklet 2. pontja](#),
b) [c\)](#) pontjában meghatározott élelmiszer-előállítási tevékenység legalább a [34/2018. \(XII. 3.\) AM rendelet 1. melléklet 3. pontja](#) szerinti képesítés birtokában végezhető.
(3) Kiskereskedelmi létesítményben
a) tojástermék előállítása tilos, és
b) fagyasztott halászati termék nem engedhető fel.
(4) Élő halak kiskereskedelmi létesítményben történő árusítása esetén be kell tartani az állatok védelméről és kíméletéről szóló [1998. évi XXVIII. törvényben](#) (a továbbiakban: [Ávtv.](#)), a mezőgazdasági haszonállatok tartásának állatvédelmi szabályairól szóló [32/1999. \(III. 31.\) FVM rendelet 10. számú mellékletében](#), valamint az [1099/2009/EK tanácsi rendeletben](#) meghatározott állatvédelmi előírásokat is.

(5) Kiskereskedelmi létesítményben nyers tej kizárólag végső fogyasztó részére értékesíthető, amelynek során a termék csomagolásán vagy az értékesítés helyén jól látható módon a következő szöveget kell feltüntetni: „Fogyasztás előtt fel kell forralni!”

(6) A [16. § \(1\) bekezdése](#) szerinti kiskereskedelmi létesítményben tilos

- a) halászati terméket fagyasztani,
- b) mechanikusan lefejtett halászati terméket előállítani,
- c) emberi fogyasztásra szánt halolajat készíteni,
- d) a [19. §-ban](#) foglaltak kivételével húst és hústerméket lefagyasztani, valamint
- e) hústerméket fagyasztott húsból előállítani.

18. § (1) A [15. § a\)](#) és [b\) pontja](#), valamint a [16. § \(2\) bekezdés b\)](#) és [d\) pontja](#) szerinti tevékenység kiskereskedelmi létesítményben történő végzése céljából elejtett vad kizárólag a hozzá tartozó, hatósági állatorvos által kiállított, a [10. melléklet](#) szerinti hússzállítási igazolással együtt vehető át.

(2) Az [\(1\) bekezdés](#) szerinti hússzállítási igazolást a kiskereskedelmi tevékenység során élelmiszer-előállítást végző élelmiszer-vállalkozó az elejtett vadból készített húskészítmény értékesítésétől számított 2 évig köteles megőrizni.

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

(4) A kültakarójában lévő és a kültakarójától megfosztott elejtett vadat egymástól elkülönítetten kell tárolni.

(5) A kiskereskedelmi létesítményben tilos

- a) kültakarójában lévő elejtett vadat, vadhúst és vadhúsból készített hústerméket lefagyasztani, valamint
- b) darált és előkészített húst vadhúsból előállítani.

(6) Az elejtett vad feldolgozása során keletkezett állati eredetű melléktermékeket a nem emberi fogyasztásra szánt állati eredetű melléktermékekre vonatkozó állategészségügyi szabályok megállapításáról szóló [45/2012. \(V. 8.\) VM rendelet](#) [a továbbiakban: [45/2012. \(V. 8.\) VM rendelet](#)], valamint a nem emberi fogyasztásra szánt állati melléktermékekre és a belőlük származó termékekre vonatkozó egészségügyi szabályok megállapításáról és az [1774/2002/EK rendelet](#) hatályon kívül helyezéséről szóló, 2009. október 21-i [1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet](#) (a továbbiakban: [1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet](#)) szerint kell gyűjteni és ártalmatlanítani.

4. Élelmiszer-adományozás

19. § (1) A kiskereskedelmi tevékenységet végző élelmiszer-vállalkozó az [Éltv.](#) szerinti élelmiszermentéssel kapcsolatos feladatok ellátása (a továbbiakban: élelmiszer-adományozás) céljából lefagyaszthatja a házasított patás állatok, a baromfi és a nyúlfélék friss húsát, a kiolvasztott hús kivételével. A fagyasztás kizárólag sokkolóhűtőben végezhető.

(2) Az élelmiszer-adományozás céljára - a [853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. melléklet I. szakasz VII. Fejezet 4. pontja](#), valamint [II. szakasz V. Fejezet 5. pontja](#) szerinti követelmények betartása mellett, dokumentált módon - lefagyasztott hús jelölésén fel kell tüntetni

- a) a „Fagyasztva adományozás céljára” feliratot,
- b) a fagyasztás dátumát,

- c) az előállító által megadott fogyaszthatósági időt, valamint
 - d) az állatfaj és a testtáj megnevezését.
- (3) Az élelmiszer-adományozás céljára lefagyasztott húst
- a) tilos ellenérték fejében értékesíteni, és
 - b) a lefagyasztástól számított legfeljebb 30 napon belül lehet adományozni.

5. Élelmiszer-biztonsági és nyomonkövethetőségi követelmények kiskereskedelmi létesítményekben történő élelmiszer-előállítás esetén

20. § (1) Az élelmiszer-vállalkozó

- a) hústermék és feldolgozott halászati termék, valamint
- b) tejtermék

kiskereskedelmi létesítményben történő előállítása esetén a gyártmánylapról szóló [82/2012. \(VIII. 2.\) VM rendelet](#) szerinti gyártmánylapot készít.

(2) A kiskereskedelmi létesítmény az [\(1\) bekezdés](#) szerinti termékek előállítása során nem vehet igénybe feldolgozási részműveletre más létesítményt.

21. § (1) A kiskereskedelmi létesítményben végzett élelmiszer-előállítási tevékenység esetén a kiskereskedelmi létesítményt üzemeltető felelőssége az előállított élelmiszer fogyaszthatósági és minőségmegőrzési idejének meghatározása. A kiskereskedelmi létesítményben előre csomagolt termékekre a kiskereskedelmi létesítmény üzemeltetője által meghatározott fogyaszthatósági idő vagy minőségmegőrzési idő nem haladhatja meg az élelmiszer előállítója által meghatározott és jelölt fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időt.

(2) Az élelmiszer-előállítási tevékenységet végző kiskereskedelmi létesítmény üzemeltetője - a nyomonkövethetőséget biztosítva - naprakész nyilvántartást vezet

- a) az általa előállított termékek megnevezéséről és mennyiségéről, valamint
- b) az általa előállított termékekhez felhasznált alapanyagok és összetevők eredetéről.

(3) A kiskereskedelmi létesítmény üzemeltetője a [\(2\) bekezdés](#) szerinti nyilvántartásban szereplő adatokat az élelmiszer előállításának napjától számított 2 évig megőrzi.

V. FEJEZET

AZ ELEJTETT VAD KEZELÉSÉNEK, VIZSGÁLATÁNAK ÉS ÉRTÉKESÍTÉSÉNEK ÉLELMISZER-HIGIÉNIAI FELTÉTELEI ÉS A MONITORINGPROGRAM MŰKÖDTETÉSE

6. Az elejtett vad elejtést követő vizsgálata és szállítása

22. § (1) A vadászatra jogosult felelős azért, hogy a forgalomba hozatalra szánt valamennyi elejtett nagyvad és apróvad csonkítatlan testét - trófeás vad esetében nem minősül csonkításnak a trófea eltávolítása - zsigereivel együtt a vizsgálatot végző személy az elejtést követően haladéktalanul megvizsgálja annak megállapítása érdekében, hogy a vad a helyszínről a húsvizsgálat helyére elszállítható-e.

(2) Az elejtő vadász tájékoztatja az elejtett vad vizsgálatát végző személyt a vadnak az elejtése során megfigyelt rendellenes viselkedéséről, nagyvad esetében a zsigerezés során tapasztalt rendellenes jellemzőkről vagy ezek hiányáról is.

(3) Ha az elejtett vad – nagyvad esetében beleértve a zsigereket is – **(1) bekezdés** szerinti vizsgálata nem állapított meg rendellenes jellemzőket, az elejtő vadász az elejtés során nem figyelt meg rendellenes viselkedést, és nem áll fenn a környezeti szennyeződés gyanúja, az elejtett vad vizsgálatát végző személy az elvégzett vizsgálatok megállapításai alapján kitölti a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (a továbbiakban: Nébih) weboldalán letölthető formátumban közzétett

a) vadkísérő jegyet nagyvad esetében, melyre rávezeti a nagyvad azonosítójelet,

b) apróvad gyűjtőigazolást apróvad esetében.

23. § (1) Ha a **22. §** szerinti vizsgálatot vadhúsvizsgáló végzi, és a vizsgálatai során tapasztalt elváltozások vagy az elejtő vadász által az elejtett vad állapotával kapcsolatban megfigyelt körülmények nem teszik lehetővé a vadkísérő jegy vagy az apróvad gyűjtőigazolás kiállítását, haladéktalanul értesíti az illetékes hatósági vagy jogosult állatorvost.

(2) Az **(1) bekezdés** szerinti esetben a kifogásolt elejtett vadat csonkítatlanul, a gyomor és a belek kivételével zsigereivel együtt kell a hatósági vagy a jogosult állatorvosnak bemutatni. Ha az elváltozás a gyomrot, valamint a beleket érinti, azokat is be kell mutatni.

(3) A hatósági vagy a jogosult állatorvos a vadhúsvizsgáló értesítését követően haladéktalanul megvizsgálja a kifogásolt elejtett vadat, és kedvező eredményű vizsgálat esetén kitölti a vadkísérő jegyet vagy az apróvad gyűjtőigazolást. Az elejtett vad a vadkísérő jegy vagy az apróvad gyűjtőigazolás kiállításáig nem hozható forgalomba.

24. § (1) Az elejtett vad hűtését a vadkísérő jegy vagy az apróvad gyűjtőigazolás kiállítását követően haladéktalanul meg kell kezdeni, és a tárolás során a vad teljes tömegének hőmérséklete el kell, hogy érje

a) nagyvad esetében a 0 °C és +7 °C közötti,

b) apróvad esetében a 0 °C és +4 °C közötti hőmérsékletet.

(2) Az elejtett vad szállítása során meg kell akadályozni annak szennyeződését.

(3) Az elejtett vadat egymásra halmozva szállítani tilos.

(4) Az azonosítójel a lőtt nagyvad feldolgozásáig annak csánkján marad.

7. Az elejtett vad fogyaszthatósági vizsgálata

25. § (1) A hatósági vagy a jogosult állatorvos a vadbegyűjtő helyen vagy a mobil vadfeldolgozó létesítményben az elejtett vadat – amely átadásra vagy eladásra kerül a végső fogyasztónak, a helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó-ipari létesítménynek vagy amelyből a mobil vadfeldolgozó létesítmény vadhúst állít elő – a vadkísérő jegy vagy az apróvad gyűjtőigazolás kiállítását követően – a vadászatra jogosult értesítése alapján – haladéktalanul, de legkésőbb az elejtést követő 48 órán belül megvizsgálja annak megállapítása érdekében, hogy a vadhús emberi fogyasztásra alkalmas-e.

(2) A hatósági vagy a jogosult állatorvos az **(1) bekezdés** szerinti vizsgálat során mintát vesz olyan elejtett vad esetében, amelynek húsa *Trichinella* vizsgálatra köteles.

(3) A vadászatra jogosult

a) megteszi a szükséges intézkedéseket a *Trichinella* vizsgálati mintának a Nébih által kijelölt laboratóriumba juttatása és laboratóriumi vizsgálata érdekében, vagy a szükséges intézkedések megtételéhez a hatósági vagy a jogosult állatorvos közreműködését kéri, valamint

b) a *Trichinella* vizsgálati eredmény megérkezéséig gondoskodik az elejtett vad megőrzéséről és megfelelő tárolásáról.

(4) Ha a jogosult vagy hatósági állatorvos az elejtett vad húsát fogyasztásra alkalmasnak minősíti - a (2) bekezdés szerinti esetben a negatív vizsgálati eredmény beérkezését követően -, a hatósági vagy a jogosult állatorvos a 10. melléklet szerinti adattartalommal hússzállítási igazolást állít ki, és egyidejűleg bevonja a vadkísérő jegyet vagy az apróvad gyűjtőigazolást.

(5) A hatósági vagy a jogosult állatorvos dönt az elejtett vad vagy részei megsemmisítésének vagy további felhasználásának módjáról, valamint meghatározza az ezért felelős személyt vagy szervezetet a 45/2012. (V. 8.) VM rendeletben és az 1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben foglaltak szerint, ha

a) az elejtett vadat vagy annak bizonyos részeit fogyasztásra alkalmatlannak minősíti, vagy

b) a (2) bekezdés szerinti vizsgálat eredménye pozitív.

26. § A vadászatra jogosult biztosítja, hogy az engedélyezett vadfeldolgozó üzembe való szállítás esetén az elejtett vadat vadkísérő jegy vagy apróvad gyűjtőigazolás kísérje, amelyet a magyarországi engedélyezett vadfeldolgozó üzembe történő szállítás esetén, a húsvizsgálatot követően, a húsvizsgálatot végző hatósági vagy jogosult állatorvos bevon.

27. § Rendkívüli élelmiszerlánc esemény esetén a vármegyei kormányhivatal állategészségügyi intézkedés keretében előírhatja az elejtett vad kötelező hatósági állatorvosi vizsgálatát, függetlenül annak forgalombahozatali módjától.

28. § (1) A hatósági vagy a jogosult állatorvos a 25. § (4) bekezdése vagy a 26. § alapján bevont vadkísérő jegyet és apróvad gyűjtőigazolást a bevonást követő 2 évig megőrzi.

(2) A hatósági vagy a jogosult állatorvos nyilvántartást vezet

a) a vadbegyűjtő helyen és a mobil vadfeldolgozó létesítményben végzett húsvizsgálat eredményéről,

b) az általa megvizsgált elejtett nagyvad esetében

ba) az azonosítójel sorszámaról,

bb) a vadkísérő jegy darabszámaról,

bc) az elejtett vad fajáról,

c) az általa megvizsgált, elejtett apróvad esetében az apróvad

ca) gyűjtőigazolás sorszámaról,

cb) darabszámaról és

cc) fajáról.

8. A vadbegyűjtő helyre vonatkozó rendelkezések

29. § (1) A vadászatra jogosult az 1. § (1) bekezdés c) pont ca) alpontja szerinti tevékenység végzése céljából legalább egy, a 11. melléklet 1. pontja szerinti követelményeknek megfelelően kialakított vadbegyűjtő helyet üzemeltet.

(2) A vadászatra jogosult a vadbegyűjtő hely üzemeltetését nyilvántartásba vétel céljából bejelenti a vadbegyűjtő hely elhelyezkedése szerint illetékes járási hivatalnak.

(3) A (2) bekezdés szerinti bejelentés tartalmazza

- a) a vadászatra jogosult FELIR azonosító számát,
- b) a vadgazdálkodási egység kódszámát,
- c) a vadászterület helyét, valamint
- d) a vadbegyűjtő hely címét.

(4) A járási hivatal a vadbegyűjtő helyet regisztrációs számmal látja el.

(5) A (2) bekezdés szerinti bejelentett vadbegyűjtő helyre kizárólag a vadászatra jogosult saját vadászterületén elejtett vad vihető be és tárolható.

30. § (1) A vadbegyűjtő hely üzemeltetője nyilvántartást vezet

a) a beszállított elejtett vad

aa) fajáról,

ab) darabszámáról és

ac) tömegéről,

b) nagyvad esetében az elejtett vad azonosítójelének sorszámáról,

c) a beszállítás időpontjáról (év/hónap/nap/óra),

d) az elejtett vad beszállításkor mért maghőmérsékletéről,

e) a kiszállítás időpontjáról (év/hónap/nap/óra),

f) az elejtett vad kiszállításkor mért maghőmérsékletéről, valamint

g) a vadhűtő hőmérsékletéről.

(2) A vadbegyűjtő hely üzemeltetője biztosítja a vadbegyűjtő hely működése során az elejtett vad nyomkövethetőségét.

(3) Az (1) bekezdés szerinti nyilvántartás adatait, valamint a (2) bekezdés szerinti nyomkövethetőséget biztosító adatokat a vadbegyűjtő hely üzemeltetője 2 évig megőrzi.

9. Mobil vadfeldolgozó létesítmény üzemeltetése

31. § (1) A 11. melléklet 2. pontja szerinti követelményeknek megfelelő mobil vadfeldolgozó létesítményt a vadászatra jogosult nyilvántartásba vétel céljából bejelenti a székhelye szerint illetékes járási hivatalnak.

(2) Az (1) bekezdés szerinti bejelentés tartalmazza

a) a vadászatra jogosult FELIR azonosító számát,

b) a vadgazdálkodási egység kódszámát,

c) a vadászterület helyét, valamint

d) a mobil vadfeldolgozó létesítmény használaton kívüli tárolásának helyét.

(3) A járási hivatal a mobil vadfeldolgozó létesítményt a nyilvántartásba vétel céljából történő bejelentést követően regisztrációs számmal látja el.

(4) A mobil vadfeldolgozó létesítmény használatát a használat megkezdése előtt legalább 48 órával a mobil vadfeldolgozó létesítmény

a) regisztrációs számának és

b) használata helyének

megadásával be kell jelenteni a használat helye szerint illetékes járási hivatalnak.

(5) A mobil vadfeldolgozó létesítmény üzemeltetője nyilvántartást vezet

a) a 30. § (1) bekezdés a)-d) és g) pontja szerinti, valamint

b) az előállított termékek nyomkövethetőségét biztosító adatokról.

(6) Ha a 11. melléklet 1. pontja szerinti feltételeknek megfelel, a mobil vadfeldolgozó létesítmény vadbegyűjtő helyként is üzemelhet.

(7) A mobil vadfeldolgozó létesítményben az elejtett vad nyúzása, kopasztása és húsának darabolása, csontozása, nyesése, szeletelése, kockára vágása, valamint csomagolása végezhető.

(8) Nyúzás, kopasztás előtt a vadat tilos lefagyasztani.

(9) Nyúzás, kopasztás után a vadat húsvizsgálatnak kell alávetni.

10. Az elejtett vad 1. § (1) bekezdés c) pontja szerinti forgalomba hozatalára vonatkozó rendelkezések

32. § (1) Az elejtett vad 1. § (1) bekezdés c) pont *ca)* alpontja szerinti forgalomba hozatala során a vadászatra jogosult az elejtett vad húsát akkor szállíthatja bármely Magyarország területén működő, ilyen termék fogadására alkalmas helyi kiskereskedelmi létesítménybe és helyi vendéglátó-ipari létesítménybe, ha az elejtett vad húsát szállító jármű raktere aktív hűtési rendszerrel rendelkezik, amely biztosítja a szállítás teljes időtartama alatt a 36. § szerinti hőmérsékletet.

(2) A vadászatra jogosult egy vadászati évben a saját vadászterületén elejtett, általa üzemeltetett vadbegyűjtő helyről és mobil vadfeldolgozó létesítményből származó vadból az 1. § (1) bekezdés c) pont *ca)* alpontja szerint összesen

a) 1000 darab nagyvadat,

b) 10 000 darab apróvadat és

c) az *a)* és *b)* pont szerinti vadból előállított vadhúst hozhat forgalomba.

(3) Az elejtett vad 1. § (1) bekezdés c) pont *cb)* alpontja szerinti forgalomba hozatala mennyiségi korlátozás nélkül végezhető.

33. § (1) A vadászatra jogosult nyilvántartást vezet

a) az 1. § (1) bekezdés c) pont *ca)* alpontja szerint forgalomba hozott elejtett vad

aa) darabszámáról,

ab) fajáról és

ac) nagyvad esetében a felhasznált azonosítójel sorszámáról, valamint

b) arról, hogy az elejtett vad mely helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó-ipari létesítménynek került értékesítésre.

(2) Az (1) bekezdés szerinti nyilvántartás adatait a vadászatra jogosult 2 évig megőrzi.

34. § A vadászatra jogosult a tevékenységéből adódó élelmiszer-biztonsági kockázatok kezelése érdekében Jó Higiéniai

Gyakorlatot alkalmaz.

35. § Az elejtett vad húsának felhasználásáig biztosítani kell, hogy az elejtett vad hőmérséklete teljes tömegében

a) nagyvad esetében 0 °C és +7 °C,

b) apróvad esetében 0 °C és +4 °C

között legyen.

36. § A 10. melléklet szerinti hússzállítási igazolást vagy annak a hatósági vagy a jogosult állatorvos által hitelesített másolatát a helyi kiskereskedelmi vagy vendéglátó-ipari létesítmény üzemeltetője az árusítás helyén a 3/2010. (VII. 5.) VM rendelet 5. § (3) bekezdésében foglaltak szerint őrzi meg.

11. A vadhúsvizsgáló nyilvántartásba vétele és képzése

37. § (1) Vadhúsvizsgáló az a személy lehet, aki a vadhúsvizsgálók nyilvántartásában szerepel.

(2) A vármegyei kormányhivatal a **38. §** szerinti képzést sikeresen teljesítő személyt a képzés sikeres teljesítését követően vadhúsvizsgálóként hivatalból nyilvántartásba veszi.

38. § (1) A vadhúsvizsgálók képzése iskolarendszeren kívüli hatósági jellegű képzés.

(2) A tanfolyamon való részvétel alapkövetelménye

a) legalább középfokú szakirányú vadgazdálkodási és vadászati végzettség,
b) vadászvizsga megléte és minimum 5 év ehhez a területhez kapcsolódó szakmai gyakorlat vagy
c) a hatósági állatorvos felügyelete alá rendelt kisegítők szakképzési követelményeinek teljesítése.

(3) A vadhúsvizsgáló ötévente továbbképzésen köteles részt venni.

(4) A vadhúsvizsgálók képzésének és továbbképzésének oktatási anyagát a Nébih az Országos Magyar Vadászkamarával (a továbbiakban: Vadászkamara) egyeztetve készíti el.

(5) A vadhúsvizsgálók képzésének és továbbképzésének szervezését és lebonyolítását a vármegyei kormányhivatal a Vadászkamarával közösen végzi. A vizsgabizottság tagjai a vármegyei kormányhivatal képviseletében egy-egy fő állategészségügyi és élelmiszer-biztonsági szakértő, valamint a Vadászkamara képviseletében egy fő.

39. § (1) Ha a vadhúsvizsgáló a tevékenységét nem folytatja tovább, ennek tényét 8 napon belül bejelenti a vármegyei kormányhivatalnak.

(2) A vadhúsvizsgálót a vármegyei kormányhivatal törli a nyilvántartásból

a) a továbbképzési kötelezettség elmulasztása vagy
b) a vadhúsvizsgáló tevékenységére vonatkozó egyéb követelmény megsértése esetén.

(3) A vadhúsvizsgáló ismételt nyilvántartásba vételére

a) a **(2) bekezdés a) pontja** szerinti esetben a továbbképzési kötelezettség teljesítését követően,

b) a **(2) bekezdés b) pontja** szerinti esetben a képzés újbóli teljesítése esetén, a nyilvántartásból történő törlést követő egy év eltelte után kerülhet sor.

(4) A vármegyei kormányhivatal a Vadászkamara vármegyei területi szervezetének megküldi a vadhúsvizsgáló nyilvántartásba vételére és a vadhúsvizsgáló nyilvántartásból való törlésére vonatkozó döntését.

12. Monitoringprogram végrehajtása

40. § A vadászatra jogosult az e rendelet hatálya alá tartozó tevékenysége során – az állatbetegségek bejelentésének rendjéről szóló **113/2008. (VIII. 30.) FVM rendelet 4. § (4) bekezdése** szerinti monitoringprogram végrehajtása keretében – a vármegyei kormányhivatal által meghatározott esetekben, a bejelentési kötelezettség alá tartozó állatbetegségek monitorozása érdekében mintát vesz a laboratóriumi vizsgálat céljára elejtett vagy elhullva talált vadból, és azt a vármegyei kormányhivatal által meghatározottak szerint leadja.

A KISVÁGÓHÍD ENGEDÉLYEZÉSE ÉS MŰKÖDÉSE

41. § A kisvágóhíd működésének engedélyezése iránti kérelmet az élelmiszerek és az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak előállításáról és forgalomba hozataláról szóló [20/2021. \(V. 17.\) AM rendelet](#) [a továbbiakban: [20/2021. \(V. 17.\) AM rendelet](#)] [3. § \(1\) bekezdése](#) szerinti tartalommal kell benyújtani a kisvágóhíd helye szerint illetékes vármegyei kormányhivatalhoz.

42. § (1) A kisvágóhíd engedélyezése és működtetése során a [853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. mellékletében](#) meghatározott követelményeket a (2) és (3) [bekezdés](#) szerinti eltérésekkel kell alkalmazni.

(2) A [43. § a\) és b\) pontja](#) szerinti állatfajokat vágó kisvágóhíd esetében a [853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. melléklet I. szakasz](#)

a) [II. Fejezet 1. pont a\) alpontjával](#) összhangban élőállatszállítás helyett elegendő a járványügyi és állatvédelmi előírásoknak megfelelően kialakított fedett karám,

b) [II. Fejezet 2. pont a\) alpontjával](#) és [III. Fejezet 3. pontjával](#) összhangban engedélyezhető ugyanazon üzemszám időbeli elkülönítéssel történő használata a kültakarójától megfosztott állati test vágására és darabolására, azzal, hogy az üzemszámot dokumentáltan a tevékenységek között takarítják és fertőtlenítik,

c) [II. Fejezet 3. pontjával](#) összhangban legalább annyi eszközt szükséges csíráztalanítani és sterilizálni, ami biztosítja, hogy a vágási műveletekhez szükséges mennyiségű tiszta eszköz rendelkezésre álljon,

d) [VII. Fejezet 3. pontjával](#) összhangban elegendő egy, a vágóhíd vágókapacitásából származó hús hűtéséhez szükséges hűtőhelyiségnél kisebb hűtőhelyiséget biztosítani, és nem szükséges a vágásból származó hús teljes mennyiségét lehűteni, ha a hús a vágást követően azonnal elhagyja a vágóhidat.

(3) A [43. § c\) pontja](#) szerinti állatfajokat vágó kisvágóhíd esetében a [853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. melléklet II. szakasz](#)

a) [II. Fejezet 2. pont a\) alpontjával](#) és [III. Fejezet 1. pont c\) alpontjával](#) összhangban engedélyezhető ugyanazon üzemszám időbeli elkülönítéssel történő használata állatvágásra és darabolásra, azzal, hogy az üzemszámot dokumentáltan a tevékenységek között takarítják és fertőtlenítik,

b) [II. Fejezet 3. pontjával](#) összhangban legalább annyi eszközt szükséges csíráztalanítani és sterilizálni, ami biztosítja, hogy a vágási műveletekhez szükséges mennyiségű tiszta eszköz rendelkezésre álljon.

43. § A kisvágóhídon az egyes állatfajok vágásának időbeni elkülönítése mellett

a) éves átlagban hetente legfeljebb összesen 100 darab sertés, juh, kecske,

b) éves átlagban hetente legfeljebb 20 darab szarvasmarha, illetve

c) évente legfeljebb összesen 250 000 darab baromfi és nyúlféle vágható úgy, hogy az [a\) és b\) pont](#) szerinti állatfajok bármilyen kombinációja nem lehet több napi 4 számosállat-egységnél.

44. § (1) A kisvágóhídon az ott levágott állatok esetében darabolási tevékenység is végezhető, ha a [853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet III. melléklet I. szakasz V. fejezetében](#) és [II. szakasz V. fejezetében](#) foglalt feltételek teljesülnek, és erre figyelemmel a kisvágóhíd működési engedélye ezt lehetővé teszi.

(2) A darabolási tevékenység végzése során a kisvágóhíd hetente nem termelhet

a) a [43. § a\) és b\) pontja](#) szerinti állatfajok esetében 5 tonnánál több csontozott vagy darabolt húst,

b) a [43. § c\) pontja](#) szerinti állatfajok esetében 3 tonnánál több darabolt húst.

45. § (1) A kistermelő részére a kistermelő gazdaságának helyétől 100 km-es sugarú kör által határolt körzeten belül lévő kisvágóhíd vághat le a [43. §-ban](#) felsorolt állatfajú állatokat.

(2) Az [\(1\) bekezdés](#) szerinti esetben az állatorvos elvégezheti az ante mortem vizsgálatot a vágóhelytől számított 100 km-es sugarú kör által határolt körzeten belül elhelyezkedő gazdaságban is.

VII. FEJEZET

ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

46. § Ez a rendelet a kihirdetését követő 8. napon lép hatályba.

47. § (1) A [3. § \(1\)](#) és [\(3\) bekezdésében](#) foglaltaktól eltérően nem szükséges bejelentést tennie az e rendelet hatálybalépését megelőzően

a) a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló [52/2010. \(IV. 30.\) FVM rendelet](#) [a továbbiakban: [52/2010. \(IV. 30.\) FVM rendelet](#)] [5. § \(3\) bekezdése](#) alapján nyilvántartásba vett és kistermelői regisztrációs számmal ellátott kistermelőnek a [3. mellékletben](#) meghatározott, I. kategória szerinti mennyiség előállítása esetén,

b) az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának és az értékesítés helyén történő élelmiszer-előállításnak élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló [64/2007. \(VII. 23.\) FVM-EüM együttes rendelet](#) [a továbbiakban: [64/2007. \(VII. 23.\) FVM-EüM együttes rendelet](#)] [11. §-a](#) alapján nyilvántartásba vett kiskereskedelmi létesítménynek az [1. § \(1\) bekezdés b\) pontja](#) szerinti tevékenység végzéséhez,

c) az elejtett vad kezelésének és értékesítésének élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló [43/2011. \(V. 26.\) VM rendelet](#) [a továbbiakban: [43/2011. \(V. 26.\) VM rendelet](#)] [4. §-a](#) alapján nyilvántartásba vett vadászatra jogosultnak az [1. § \(1\) bekezdés c\) pont ca\) alpontja](#) szerinti tevékenység végzéséhez.

(2) E rendelet hatálybalépését megelőzően az [\(1\) bekezdés](#)

a) [a\) pontja](#) szerint nyilvántartásba vett kistermelő az [52/2010. \(IV. 30.\) FVM rendelet](#),

b) [b\) pontja](#) szerint nyilvántartásba vett kiskereskedelmi létesítmény a [64/2007. \(VII. 23.\) FVM-EüM együttes rendelet](#),

c) [c\) pontja](#) szerint nyilvántartásba vett vadászatra jogosult a [43/2011. \(V. 26.\) VM rendelet](#)

e rendelet hatálybalépésének napját megelőző napon hatályos rendelkezései szerint az e rendelet hatálybalépését követő 6. hónap első napjáig végezheti tevékenységét.

➡ **48. §**¹ Ha a **47. § (1) bekezdés a) pontja** szerint nyilvántartásba vett kistermelő a **3. mellékletben** meghatározott, II. kategória szerinti mennyiségben kíván alapterméket, illetve élelmiszert előállítani, és ezt 2025. augusztus 31-ig bejelenti a járási hivatalnak a **3. § (8) bekezdése** szerint, a kistermelőnek a **34/2018. (XII. 3.) AM rendeletben** a legalább a mikrovállalkozás méretű élelmiszer-vállalkozásra az adott tevékenységhez előírt minimális élelmiszeripari szakképesítés, szakirányú továbbképzésben megszerezhető szakma, szakképzettség vagy rész-szakképesítés megszerzésére vonatkozó kötelezettséget a bejelentést követő egy éven belül kell teljesítenie.

49. § Ez a rendelet

a) az élelmiszer-higiénéről szóló, 2004. április 29-i **852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 1. cikk (2) bekezdés c) pontja és (3) bekezdése, 13. cikk (3) és (4) bekezdése,**

b) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i **853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 1. cikk (3) bekezdés c), d) és e) pontja, (4) bekezdése, valamint (5) bekezdés a) pontja, b) pont ii. alpontja és c) pontja, 10. cikk (3) és (4) bekezdése**

végrehajtásához szükséges rendelkezéseket állapít meg.

50-54. §²

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

Az apróvad gyűjtőigazolás adattartalma

Az apróvad gyűjtőigazolás a következő adatokat tartalmazza:

1. sorszám a következők szerint képezve:
 - 1.1. a vadásztársaság helye szerinti vármegye kódja (NUTS),
 - 1.2. hat számjegyű futósorszám,
2. az apróvad faja,
3. az apróvad darabszáma fajonként,
4. az elejtés helye (a legközelebbi település nevét megadva), ideje (év, hónap, nap, óra),
5. a vadászatra jogosult neve,
6. a vadgazdálkodási egység kódszáma,
7. a vizsgálat helye, ideje (év, hónap, nap, óra),
8. a vizsgálat megállapításai,
9. a vizsgálatot végző személy nyilvántartási száma vagy bélyegzőszáma, ha a vizsgálatot hatósági vagy jogosult állatorvos végezte,
10. a vizsgálatot végző személy neve, aláírása.

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

A vadkísérő jegy adattartalma

A vadkísérő jegy a következő adatokat tartalmazza:

1. a nagyvad azonosítójel sorszáma,

1 Módosította: 16/2025. (V. 8.) AM rendelet 2. § a).

2 Hatályon kívül helyezve: 2010. évi CXXX. törvény 12-12/B. § alapján. Hatálytalan: 2023. XI. 24-től.

2. a vadászatra jogosult neve,
3. a vadgazdálkodási egység kódszáma,
4. az elejtő neve,
5. az elejtés helye (a legközelebbi település nevét megadva), ideje (év, hónap, nap, óra),
6. az elejtett vad faja, vaddisznó esetében annak kora korcsoport szerint (egy év alatti, felnőtt),
7. az elejtés előtt tapasztalt elváltozások,
8. az elejtett vad testének és zsigereinek vizsgálatakor észlelt elváltozások,
9. a vizsgálat helye, ideje (év, hónap, nap, óra),
10. a vizsgálatot végző személy nyilvántartási száma vagy bélyegzőszáma, ha a vizsgálatot hatósági vagy jogosult állatorvos végezte,
11. a vizsgálatot végző személy neve, aláírása.

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

**Kis mennyiség meghatározása alaptermékek és alaptermékből
előállított élelmiszerek vonatkozásában**

	A	B	C	D	E
		I. kategória		II. kategória	
1.	Alaptermék vagy élelmiszer és a hozzá kapcsolódó tevékenység megnevezése	Adott naptári héten előállítható maximális mennyiség	Adott naptári évben előállítható maximális mennyiség*	Adott naptári héten előállítható maximális mennyiség	Adott naptári évben előállítható maximális mennyiség*
2.	Kifejlett vagy növendék sertés, juh, kecske, strucc vagy emu levágatása és húsának értékesítése	6 db	72 db	18 db	216 db
3.	50 kg alatti malac vagy 15 kg alatti bárány, gida levágatása és húsának értékesítése**	10 db	120 db	30 db	360 db
4.	Kifejlett vagy növendék szarvasmarha, bivaly, ló, szamár, öszvér levágatása és húsának értékesítése	2 db	24 db	6 db	72 db
5.	100 kg alatti borjú levágatása és húsának értékesítése**	2 db	24 db	6 db	72 db
6.	Baromfi levágása és húsának értékesítése a víziszárnyas és pulyka kivételével	200 db	-	600 db	-
7.	Víziszárnyas vagy pulyka levágása és húsának értékesítése	100 db	-	300 db	-
8.	Nyúlféle levágása és húsának értékesítése	50 db	-	150 db	-
9. 1	Hústermék előállítása és értékesítése, kifejlett vagy növendék sertés levágatásából származó hústermék előállítása és értékesítése kivételével	70 kg	2600 kg	210 kg	7800 kg
9a. 2	Kifejlett vagy növendék sertés levágatásából származó hústermék előállítása és értékesítése	6 db sertés levágatásából származó hús teljes mennyiségének feldolgozása	72 db sertés levágatásából származó hús teljes mennyiségének feldolgozása	800 kg	30 tonna

1 Megállapította: 16/2025. (V. 8.) AM rendelet 1. § (1), 1. melléklet. Hatályos: 2025. V. 11-től.

2 Beiktatta: 16/2025. (V. 8.) AM rendelet 1. § (1), 1. melléklet. Hatályos: 2025. V. 11-től.

10.	Tej vagy tejtermék értékesítése	napi 200 liter	-	napi 500 liter	-
11.	Méz és egyéb méhészeti termék értékesítése	-	Együttesen 5 000 kg	-	Együttesen 15 000 kg
12.	Tojás értékesítése	500 db	20 000 db	1500 db	60 000 db
13.	Hal értékesítése	-	6 000 kg	-	18 000 kg
14.	Növényi eredetű alaptermék (ideértve a feldolgozatlan terméket) értékesítése	-	20 000 kg	-	60 000 kg
15.	Savanyúság és egyéb fermentált növényi feldolgozott termék értékesítése	150 kg	5 200 kg	450 kg	15 600 kg
16.	Növényi eredetű, hőkezeléssel feldolgozott termék értékesítése	200 kg	5 200 kg	450 kg	15 600 kg
17.	Egyéb feldolgozott növényi eredetű termék értékesítése	50 kg	-	150 kg	-
18.	Házi készítésű száraztészta értékesítése	50 kg	-	150 kg	-
19.	Vadon termő betakarított, összegyűjtött termék értékesítése	50 kg	-	-	-
20.	Termesztett gomba értékesítése	100 kg	-	300 kg	-
21.	A jövedéki adóról szóló 2016. évi LXVIII. törvény 71. § b) pontja szerinti bérfőzött párlat értékesítése	-	2 hl tiszta szesznek megfelelő párlat	-	-
22.	Egyéb élelmiszer értékesítése	50 kg	-	150 kg	-

* Az adott termékre vagy alaptermékre vonatkozó heti maximális mennyiség betartásával.

** Élő súlyban.

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

A kistermelő által nyújtható szolgáltatások

	A	B
	A szolgáltatás megnevezése	A szolgáltatás nyújtásának helye
1.	Füstölés	A szolgáltatást nyújtó kistermelő gazdaságának helye
2.	Aszalás, szárítás, őrlés	A szolgáltatást nyújtó kistermelő gazdaságának helye
3.	Terménytisztítás	A szolgáltatást nyújtó vagy a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye
4.	Olajos magvak préselése (olajütés) és gyümölcsök, zöldségek préselése, pasztörizálása	A szolgáltatást nyújtó vagy a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye

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

A kistermelő által levágott vagy levágatott állatok húzához szükséges hússzállítási igazolás adattartalma

A hússzállítási igazolás a következő adatokat tartalmazza:

1. ügyiratszám,
2. a kistermelő neve, címe és FELIR azonosító száma,
3. a gazdaság helye,
4. a levágott állat faja, kora (hónapban),
5. az állat egyedi azonosítójának száma,
6. az értékesíteni kívánt termék megnevezése,

7. az értékesíteni kívánt termék mennyisége,
8. az értékesítés helye,
9. a vágás helyének neve, címe, nyilvántartási száma vagy engedély száma,
10. a hatósági vagy a jogosult állatorvos igazolása arról, hogy az állatokat a levágást megelőzően, valamint azok húsát a levágást követően megvizsgálta, a kötelező laboratóriumi vizsgálatokat elvégeztette, és a vizsgált állatok húsát emberi fogyasztásra alkalmasnak találta,
11. annak megjelölése, hogy az igazolás a kiállítástól számított 3 napig érvényes, az előírt tárolási, szállítási és értékesítési feltételek betartása mellett,
12. a hatósági vagy a jogosult állatorvos neve, bélyegzőjének száma és aláírása, valamint
13. a kiállítás dátuma.

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

**Kistermelői élelmiszer termelésére, előállítására és értékesítésére
vonatkozó követelmények**

1. Általános higiéniai követelmények

1.1. Az élelmiszer-előállításához legalább egy helyiséget – amely célra felhasználható elsődlegesen magánlakóház részét képező, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres kezelésére, tárolására használt helyiség is, időbeni elkülönítés mellett –, illetve a szükséges kiegészítő helyiségeket biztosítani kell.

1.2. A termelés és feldolgozás során használt helyiségeket, berendezéseket, eszközöket, tárolókat, ládákat, járműveket tisztítani, szükség szerint fertőtleníteni kell. A berendezéseket, eszközöket, tárolókat kizárólag élelmiszer kezelésére, előállítására lehet használni.

1.3. Élelmiszert csak tiszta, szükség szerint fertőtlenített, az adott élelmiszer csomagolására megfelelő csomagolóanyagban, edényzetben tartva, tárolva lehet árusítani. A feldolgozott élelmiszer csomagolására újrafelhasznált csomagolóanyag az értékesítés során nem alkalmazható.

1.4. Az elsődleges termeléshez és az ehhez kapcsolódó műveletekhez ivóvíz minőségű vízzel történő kézmosási lehetőséget, a feldolgozáshoz, élelmiszer-előállításához ivóvíz minőségű hideg-meleg folyóvizet biztosítani kell.

1.5. Az élelmiszereket védeni kell a szennyeződésekkel szemben. A kistermelőnek a vágásra, termelésre szánt állatokat és azok környezetét tisztán kell tartani.

1.6. Az élelmiszer előállításával és forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat, aki rendelkezik a közfogyasztásra szánt élelmiszer előállításával, valamint forgalmazásával foglalkozó személy részére a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről szóló [33/1998. \(VI. 24.\) NM rendeletben](#) előírt vizsgálatról érvényes igazolással.

1.7. A tudottan vagy feltehetően élelmiszerral is átvihető betegségben szenvedő személyek, valamint azon személyek, akiknek elfertőződött sebeik, bőrfertőzésük, lázas megbetegedésük vagy lázzal járó torokfájásuk, hasmenésük van, illetve akik füléből, szeméből, orrából váladék ürül, nem dolgozhatnak olyan helyen, ahol élelmiszerekkel foglalkoznak, és ahol bármilyen kis esély is van arra, hogy az élelmiszerek közvetlenül vagy közvetetten kórokozó mikroorganizmusokkal szennyeződjenek.

1.8. Az állati kártevők ellen hatékony módon védekezni kell.

1.9. A hulladékot és a szennyvizet úgy kell tárolni és kezelni, hogy megakadályozzák az alaptermék, az élelmiszerek, valamint a környezet szennyeződését.

1.10. A takarmány-adalékanyagokat, az állatgyógyászati készítményeket és a növényvédő szereket az előírásoknak megfelelően kell használni, felhasználásukról és az élelmezés-egészségügyi várakozási időről, valamint az előforduló betegségekről, növények esetében a kártevőkről a kistermelőnek nyilvántartást kell vezetnie, amelyet 5 évig meg kell őriznie.

1.11. Vadon termő gomba árusítása esetén az étkezési célra forgalomba kerülő vadon termett gombák gyűjtéséről, feldolgozásáról, forgalomba hozataláról szóló [107/2011. \(XI. 10.\) VM rendelet](#) előírásai irányadóak.

1.12. A vadon gyűjtött, szárítani szánt gombát gombaszakellenőrnek nyersen, friss állapotában minősítenie kell. Szárított gomba csak csomagolva, megfelelő jelöléssel ellátva árusítható.

2. Különleges higiéniai követelmények

2.1. Tejtermelés, értékesítés

2.1.1. A nyers tej tárolására szolgáló helyiségek térben elkülönítendőek azoktól a helyiségektől, amelyekben állatokat tartanak.

2.1.2. Fejés előtt a tőgyet meg kell tisztítani. A kifejt nyers tejet meg kell szűrni, kizárólag erre a célra használt és megjelölt edényzetben, fedetten, hűtve kell tárolni. Különböző fajú állatok tejét egymástól elkülönítve kell kezelni.

2.1.3. A nyers tej +6 °C és +8 °C között tárolva 24 óráig, 0 °C és +6 °C között tárolva 48 óráig értékesíthető. A tej hűtés nélkül a fejés befejezésétől számított 2 órán belül értékesíthető. A nyers tej csomagolására lehetőség szerint egyszer használatos, élelmiszer csomagolására alkalmas edényzetet kell használni. Újrafelhasznált edényzet alkalmazása esetén az edényzetet használat előtt és azt követően tisztítani és fertőtleníteni kell, ivóvízzel el kell öblíteni, és tiszta, száraz, utószennyeződéstől védett helyen kell tárolni.

2.1.4. A fejés és a tejkezelés eszközeit használat után tisztítani és fertőtleníteni kell, ivóvízzel el kell öblíteni, és tiszta, száraz, utószennyeződéstől védett helyen kell tárolni.

2.1.5. A tejelő állat betegsége, láza, hasmenése esetén, vagy ha a kifejt tej rendellenes, a tej értékesítése tilos, és az állatorvost haladéktalanul értesíteni kell.

2.1.6. A nyers tejnek olyan állatból kell származnia, amely

2.1.6.1. nem mutatja a tejen keresztül az emberre átvihető fertőző betegségek tüneteit,

2.1.6.2. jó általános állapotban van, nem mutatja olyan betegség tüneteit, amely a tej szennyeződését eredményezheti, nem szenved váladékképződéssel járó, fertőző ivarszervi megbetegedésben, hasmenéssel és lázzal járó bélgyulladásban vagy tőgygyulladásban,

2.1.6.3. tőgyének bőrén nincs olyan sérülés, seb vagy elváltozás, amely befolyásolja a tej fogyaszthatóságát.

2.1.7. Nyers tej értékesítésének helyén jól látható módon fel kell tüntetni, hogy a nyers tej csak forralás után fogyasztható.

2.1.8. A nyers tejként értékesítésre, illetve feldolgozásra kerülő tejnek meg kell felelnie a következő, 2 hónapos időszak (havi 2 minta) mértani átlagán alapuló kritériumoknak:

2.1.8.1. nyers tehéntej esetén az összcsíraszám 30 °C-on ml-enként 100 000 vagy kevesebb,

2.1.8.2. más állatfajtól származó nyers tej esetén az összcsíraszám 30 °C-on ml-enként 1 500 000 vagy kevesebb.

2.2. Tojástermelés, értékesítés

2.2.1. A kistermelő egészséges állattól származó, friss, ép, nem repedt, nem törött, szennyeződéstől mentes tojást árusíthat. Keltetett, mosott tojás, valamint főtt tojás héjában nem értékesíthető.

2.2.2. A tojást értékesítésig és felhasználásig tiszta, hűvös, száraz, jól szellőző, napfénytől védett helyen kell tárolni. A tojásokat a tojásrakást követően 28 napon belül kell értékesíteni.

➡ 3. Kiegészítő higiéniai követelmények a [3. melléklet](#) szerinti II. mennyiségi kategória, valamint a [3. mellékletbe](#) foglalt táblázat 9a. sora szerinti I. kategória esetén ¹

➡ 3.1.² Ha a kistermelő által az elsődleges termelés, az alaptermékek kezelése, valamint az élelmiszer előállítása során keletkezett termék mennyisége a [3. mellékletben](#) meghatározott II. mennyiségi kategóriába esik, vagy az I. kategóriába tartozó kistermelő heti 100 kg, illetve évi 3 tonnánál nagyobb mennyiségű, sertés levágatásából származó hústermék előállítását végzi, az általános higiéniai követelményeken túl a következő követelmények teljesítése szükséges:

3.1.1. Az élelmiszer-előállításhoz külön, kizárólag erre a célra használt helyiséget, valamint a szükséges kiegészítő helyiségeket biztosítani kell.

3.1.2. Az élelmiszer-előállításhoz használt helyiségek padozatát és falazatát mosható, fertőtleníthető burkolattal kell ellátni.

3.1.3. Minden élelmiszer kezelésére szolgáló helyiséget hideg-meleg, ivóvíz minőségű vízzel ellátott kézmosó-berendezéssel kell felszerelni.

3.1.4. Az élelmiszer-előállításra szolgáló helyiségben hideg-meleg, ivóvíz minőségű vízzel ellátott mosogatási lehetőséget kell biztosítani.

3.1.5. A mosogathoz fertőtlenítő hatású mosogatószert kell használni.

3.1.6. Az alap-, köztes- és késztermékeket megfelelő körülmények között kell tárolni, amely megakadályozza káros bomlásukat, keresztszennyeződésüket. A hűtést igénylő élelmiszerek tárolására megfelelő hűtőkapacitással kell rendelkezni. Adott esetben az előállításhoz használt helyiség megfelelő hűtéséről is gondoskodni kell.

¹ Megállapította: 16/2025. (V. 8.) AM rendelet 1. § (2), 2. melléklet. Hatályos: 2025. V. 11-től.

² Módosította: 16/2025. (V. 8.) AM rendelet 2. § b).

3.1.7. Alkalmazott foglalkoztatása esetén öltöző és szociális helyiség biztosítása szükséges.

3.1.8. Az előállítás helye szerint illetékes járási hivatal által jóváhagyott mintavételi terv - mintaszám és mintavételi gyakoriság - szerint Salmonella jelenlétére, valamint Listeria monocitogenes jelenlétére és mennyiségére irányuló mikrobiológiai vizsgálatot kell végeztetni a közvetlen fogyasztásra szánt állati eredetű és a nem állati eredetű élelmiszerek esetében.

3.1.9. Brojlerbaromfi és pulyka vágása esetében a lehűtés után nyaki bőrből Salmonella jelenlétére irányuló mikrobiológiai vizsgálatot kell végeztetni a vágás helye szerint illetékes járási hivatal által jóváhagyott mintavételi terv - mintaszám és mintavételi gyakoriság - szerint.

3.1.10. A kistermelő egyszerűsített HACCP dokumentációt vezet, amelyben a nem megfelelőségeket, valamint a helyesbítő intézkedéseket rögzíti.

4. Hústermék kis mennyiségben történő előállításának higiéniai feltételei

4.1. A [3. melléklet](#) II. kategóriájába tartozó kistermelők a következő feltételek biztosítása mellett állíthatnak elő hústerméket:

4.1.1. Külön tárolóhelyiségekkel kell rendelkezni a csomagolt és a csomagolatlan hús tárolására, kivéve, ha időben elkülönítve vagy olyan módon történik a tárolásuk, amely következtében a csomagolóanyag vagy a tárolás módja nem lehet a hús szennyeződésének forrása.

4.1.2. Rendelkezni kell olyan, a csomagolatlan hús és hústermékek kezelését végző dolgozók által kézmosásra használt berendezésekkel, amelyek csapjainak kialakítása megakadályozza a szennyeződés vagy fertőzés terjedését.

4.1.3. Az eszközök fertőtlenítésére +82 °C vagy annál magasabb hőmérsékletű, forró vízzel ellátott berendezésekkel, vagy ezzel egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel kell rendelkezni.

4.1.4. Hústermék készítéséhez tilos vágási mellékterméket, a teljes izomdarabok kivételével húsnyesedéket, csontokról mechanikusan lefejtett húst, csonttörmeléket vagy bőrt tartalmazó húst, a rágóizom kivételével fejhúst, a linea alba nem izmos részét, az elülső és hátulsó lábtő területeit, csontról lefejtett húsnyesedéket és a rekeszizom izmait - kivéve, ha a savóshártyát eltávolították - felhasználni.

4.1.5. A húson végzett munkálatokat úgy kell megszervezni, hogy elkerüljék vagy minimálisra csökkentsék a szennyeződést. Ebből a célból az élelmiszeripari vállalkozóknak biztosítaniuk kell, hogy a felhasznált hús

4.1.5.1. hőmérséklete baromfi esetében +4 °C vagy az alatti, belsőség esetében +3 °C vagy az alatti és egyéb hús esetében +7 °C vagy az alatti; és

4.1.5.2. szükség szerint, fokozatosan szállítják a feldolgozóterembe.

4.1.6. A darált hús elkészítésére a határidő a vágást követő

4.1.6.1. legfeljebb 3. nap baromfi,

4.1.6.2. legfeljebb 6. nap a többi állat esetében.

4.1.7. Hústerméket fagyasztott húsból előállítani tilos. Húskészítményt lefagyasztani tilos.

4.1.8. A darált húst és az előkészített húst az előállítást követően azonnal egyedi csomagolással kell ellátni, és darált hús esetében +2 °C vagy az alatti, előkészített hús esetében pedig +4 °C vagy az alatti maghőmérsékletre kell lehűteni, vagy -18 °C vagy az alatti maghőmérsékletre kell lefagyasztani. Ezeket a hőmérsékleti feltételeket a tárolás, a szállítás és az értékesítés során is fenn kell tartani.

4.1.9. A darált hús és az előkészített hús felengedés után nem fagyasztható újra.

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

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

1. A baromfi és nyúlfélék vágására - ideértve az elvéreztetést, forrázást, kopasztást, nyúzást, zsigerezést - külön, kizárólag erre a célra használt helyiséget kell biztosítani, melynek megfelelő méretűnek, könnyen tisztíthatónak, fertőtleníthetőnek, hideg-meleg folyó ivóvízzel ellátottnak kell lennie. A toll és a vágási melléktermék gyűjtését, elszállítását és a szennyvízkezelést a [45/2012. \(V. 8.\) VM rendeletben](#) és az [1069/2009/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben](#) meghatározott követelményeknek megfelelően kell végezni.

2. Az [1. pont](#) szerint levágott állatok húsanak belső hőmérsékletét haladéktalanul 0 °C és +4 °C, belsősegeit pedig 0 °C és +3 °C közötti hőmérsékletre kell hűteni, és a hűtőláncot folyamatosan fenn kell tartani a tárolás, szállítás és árusítás ideje alatt. Vizes hűtés alkalmazása esetén vizes-átfolyósos módszer alkalmazható.

3. A kistermelő a baromfi és nyúlféle húsat nem fagyaszthatja le, baromfihúst nem festhet meg.

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

Hatósági állatorvosi bizonyítvány adattartalma az állati eredetű termékek kistermelői termeléséhez, előállításához, illetve értékesítéséhez

Az állati eredetű termékek kistermelői termeléséhez, előállításához és értékesítéséhez szükséges hatósági állatorvosi bizonyítvány a következő adatokat tartalmazza:

1. ügyiratszám,
2. a kistermelő neve, címe és FELIR azonosító száma,
3. a gazdaság és az élelmiszer-előállítás helye,
4. az értékesíthető alaptermékek köre,
5. az értékesíthető feldolgozatlan és feldolgozott termékek köre,
6. az értékesítés helye, módja (gazdaság helye, vásár, termelői piac, piac, ideiglenes árusító hely, alkalmi rendezvény, kiskereskedelmi üzlet, vendéglátóhely, házhoz szállítás, csomagküldő kereskedelem, átadó pont, automata útján történő értékesítés),
7. a hatósági állatorvos igazolása arról, hogy
 - 7.1. az állattartás, az alaptermék-termelés és élelmiszer-előállítás megfelel az [Éltv.-ben](#) és a végrehajtására kiadott rendeletekben, valamint az [Ávtv.-ben](#) és a végrehajtására kiadott rendeletekben meghatározott követelményeknek,
 - 7.2. az állatállomány részt vesz a kötelezően előírt mentesítési programban,
 - 7.3. a tejtermelő állomány gümőkór- és brucellózismentes, valamint
 - 7.4. az élelmiszer-termelés és -előállítás higiéniai feltételei biztosítottak,
8. annak megjelölése, hogy az igazolás a kiállítástól számított egy évig hatályos, és a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható,

9. a hatósági állatorvos neve, bélyegzőjének száma és aláírása, valamint
10. a kiállítás dátuma.

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

**A kiskereskedelmi létesítményben végzett élelmiszer-előállítási
tevékenység általános higiéniai feltételei**

A kiskereskedelmi létesítményben végzett élelmiszer-előállítási tevékenység során be kell tartani a következő higiéniai követelményeket:

1. Az élelmiszer-előállításához külön, kizárólag erre a célra használt helyiséget, valamint a szükséges kiegészítő helyiségeket biztosítani kell.

2. Az élelmiszer-előállításához használt helyiségek padozatát és falazatát legalább 2 m magasságig mosható, fertőtleníthető burkolattal kell ellátni.

3. Az ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemelését meggátolják. A szabadba nyíló ablakokat – szükség szerint tisztítás céljából könnyen leszerelhető – rovarhálóval kell ellátni.

4. Minden élelmiszer kezelésére szolgáló helyiségben hideg-meleg, ivóvíz minőségű vízzel ellátott kézmosási lehetőséget kell biztosítani.

5. A kézmosáshoz használt berendezések csapjai nem lehetnek kézzel működtethetők.

6. Az élelmiszer-előállításra szolgáló helyiségben hideg-meleg, ivóvíz minőségű vízzel ellátott kézmosási és mosogatási lehetőséget kell biztosítani.

7. A mosogathoz fertőtlenítő hatású mosogatószert kell használni.

8. Az alap-, köztes- és késztermékeket megfelelő körülmények között oly módon kell tárolni, hogy káros bomlásukat, keresztaszennyeződésüket el lehessen kerülni. A hűtést igénylő élelmiszerek tárolására megfelelő hűtőkapacitással kell rendelkezni. Adott esetben az előállításához használt helyiség megfelelő hűtéséről is gondoskodni kell.

9. Az előállításához felhasznált csomagolt és csomagolatlan alapanyag tárolható egy helyiségben úgy, hogy a tárolás módja nem lehet a hús szennyeződési forrása.

10. Az eszközök fertőtlenítésére +82 °C vagy annál magasabb hőmérsékletű forró vízzel ellátott, vagy igazolt módon ezzel egyenértékű hatású, alternatív berendezést kell biztosítani.

11. A zsírsütés és a töpörtyű-előállítás kivételével a húskészítmény előállításához használt helyiségben +16 °C-nál nem lehet magasabb hőmérséklet az előállítás során.

12. A húson végzett munkát úgy kell szervezni, hogy elkerüljék vagy minimálisra csökkentsék a szennyeződést. Ebből a célból az élelmiszeripari vállalkozónak biztosítani kell, hogy

12.1. a darabolásra szánt húst szükség szerint, fokozatosan szállítják a munkatermekbe;

12.2. a darabolás, csontozás, nyelés, szeletelés, kockára vágás, egyedi csomagolás és gyűjtőcsomagolás során +12 °C vagy az alatti környezeti hőmérséklettel, illetve egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel a belsőséget +3 °C vagy az alatti, az egyéb húsokat +7 °C vagy az alatti hőmérsékleten tartják;

12.3. ha a helyiségeket különböző állatfajok darabolására engedélyezték, elővigyázatossági intézkedések történjenek a keresztszennyeződés elkerülésére, ha szükséges, a különböző fajokon végzett műveletek térbeli vagy időbeli elkülönítésével.

13. A darált hús, előkészített hús, húskészítmény előállításához csontokról mechanikusan lefejtett hús nem használható fel. A darált hús, előkészített hús vázizomból származhat, beleértve a hozzá kapcsolódó zsírszövetet.

14. Darált hús és előkészített hús olyan friss hús alapanyagból készíthető, melynek fogyaszthatósági idejének lejárataig legalább 2 nap van még hátra.

15. Halásznapi termék előállítása során

15.1. Ha a hűtött, csomagolatlan halásznapi terméket nem osztják fel, készítik elő vagy dolgozzák fel azonnal, a halásznapi terméket jég alatt kell tárolni, illetve az egész vagy zsigerezett, friss halásznapi terméket jéggel és vízzel töltött, szigetelőanyagból készült, háromrétegű polietilén tárolótartályban kell tárolni. A jeget a szükséges gyakorisággal kell cserélni. A víz hőmérsékletének a lehető legközelebb kell lennie a 0 °C-hoz, és az összes halat le kell fednie. A jégnek a tárolótartályokban lévő víz teljes felületét le kell fednie, biztosítva, hogy minden hal a jégréteg alatt legyen.

15.2. A fejtávolítás és zsigerezés műveleteit higiénikusan, a lehető leggyorsabban kell végrehajtani. A terméket a művelet végrehajtását követően alaposan le kell mosni. A filék és a szeletek nem maradhatnak a munkaasztalon az előkészítésükhöz szükséges időn túlmenően, valamint azokat előkészítésük után a lehető leghamarabb le kell hűteni az olvadó jég hőmérsékletét közelítő hőmérsékletre.

15.3. Az élelmiszer-vállalkozónak biztosítania kell, hogy a halásznapi termék olyan halásznapi területről vagy halgazdálkodásból származzon, amely egészségügyi kockázatot jelentő élősködőket nem tartalmaz. Ez a követelmény a kereskedelmi okmányban feltüntetett információkkal vagy a halásznapi terméket kísérő bármely más információ megadásával teljesíthető.

15.4. Az élelmiszer-vállalkozónak biztosítania kell, hogy a halásznapi termékek a forgalomba hozatal előtt vizuális vizsgálaton esnek át a látható élősködők kimutatása érdekében. Az élelmiszer-vállalkozó emberi fogyasztásra nem hozhat forgalomba élősködők által nyilvánvalóan fertőzött halásznapi terméket.

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

Az elejtett vad húshoz szükséges hússzállítási igazolás adattartalma

A hússzállítási igazolás a következő adatokat tartalmazza:

1. az ügyiratszám;
2. az elejtett nagyvad vagy apróvad faja;
3. nagyvad esetében az azonosítójel sorszáma;
4. apróvad esetében
 - 4.1. az elejtett apróvad darabszáma és
 - 4.2. az apróvad gyűjtőigazolás sorszáma;
5. a vadászatra jogosult neve;
6. a vadgazdálkodási egység kódszáma;
7. az elejtés helye és ideje;
8. a vizsgálat helye és ideje (év, hónap, nap, óra);
9. az elejtett vad rendeltetési helye;
10. a hatósági vagy a jogosult állatorvos nyilatkozata arról, hogy

10.1. az elejtett vadat megvizsgálta és azt fogyasztásra alkalmasnak találta, valamint

10.2. vaddisznó esetében az elejtett vaddisznó afrikai sertéspestis (ASP) -mentes vagy az afrikai sertéspestisre vonatkozó különleges járványvédelmi intézkedések megállapításáról és az (EU) 2021/605 végrehajtási rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2023. március 16-i (EU) 2023/594 bizottsági végrehajtási rendelet 2. cikk c) pontja szerinti I. típusú, korlátozás alatt álló körzetből származik;

11. annak megjelölését, hogy az igazolás a kiállításától számított 3 napig érvényes, az előírt tárolási, szállítási és értékesítési feltételek betartása mellett;

12. a hatósági vagy jogosult állatorvos neve és bélyegzőjének száma,

13. a kiállítás dátuma.

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

A vadbegyűjtő helyre, a mobil vadfeldolgozó létesítményre, valamint a mobil vadfeldolgozó létesítményben végzett tevékenységekre vonatkozó követelmények

1. A vadbegyűjtő helyre vonatkozó követelmények

1.1. Vadbegyűjtő hely szilárd burkolattal ellátott, csatornázott vagy szennyvízakknával rendelkező, bekerített helyen létesíthető, ahol ivóvíz minőségű víz áll rendelkezésre.

1.2. A vadbegyűjtő hely vadhűtőjének

1.2.1. rendelkeznie kell a függesztett tároláshoz szükséges felszerelésekkel és berendezési tárgyakkal,

1.2.2. olyan méretűnek kell lennie, hogy a benne tárolt vadászható állatfajok a függesztett tárolás során sem a padozattal, sem az oldalfallal, sem egyéb olyan felülettel nem érintkeznek, amelyek az elejtett vadat tovább szennyeznék, valamint

1.2.3. olyan teljesítményűnek kell lennie, amely biztosítja, hogy a benne egy időben tárolt összes vad teljes tömegének hőmérséklete

1.2.3.1. nagyvad esetében 0 °C és +7 °C között legyen,

1.2.3.2. apróvad esetében 0 °C és +4 °C között legyen.

1.3. A vadbegyűjtő helyen rendelkezésre kell állnia

1.3.1. az állati eredetű melléktermékek gyűjtésére zárt, csorgásmentes, mosható és fertőtleníthető tartálynak, és

1.3.2. 540 lux fényerőt biztosító fényforrásnak, amely már a kezdődő, a húsvizsgálat szempontjából lényeges elváltozások észlelését is lehetővé teszi.

1.4. A vadbegyűjtő hely üzemeltetőjének gondoskodnia kell az állati kártevők hatékony módon való távoltartásáról.

1.5. Megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához, ideértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszáritáshoz szükséges eszközöket.

2. A mobil vadfeldolgozó létesítményre vonatkozó követelmények

2.1. A mobil vadfeldolgozó létesítmény üzemeltetése során

2.1.1. a mobil vadfeldolgozó üzemeltetőjének gondoskodnia kell az állati kártevők hatékony módon való távoltartásáról,

2.1.2. megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához, ideértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszáritáshoz szükséges eszközöket és átöltözési lehetőséget,

2.1.3. az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő felületeket jó állapotban kell tartani, amelyeknek simának, moshatónak, könnyen tisztíthatónak és - szükség szerint - fertőtleníthetőnek kell lenniük,

2.1.4. megfelelő berendezést kell biztosítani a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, és szükség szerint fertőtlenítéséhez,

2.1.5. megfelelő hideg, illetve meleg ivóvízzel való ellátást kell biztosítani,

2.1.6. megfelelő intézkedéseknek, illetve eszközöknek kell rendelkezésre állnia a megfelelő tárolási hőmérsékleti feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére.

2.2. A mobil vadfeldolgozó létesítménynek

2.2.1. rendelkeznie kell a függesztett tároláshoz szükséges felszerelésekkel és berendezési tárgyakkal,

2.2.2. olyan méretűnek kell lennie, hogy a benne tárolt vadászható állatfajok a függesztett tárolás során sem a padozattal, sem az oldalfallal, sem egyéb olyan felülettel nem érintkeznek, amelyek az elejtett vadat tovább szennyeznék,

2.2.3. olyan teljesítményűnek kell lennie, amely biztosítja, hogy a benne egy időben tárolt összes vad teljes tömegének hőmérséklete

2.2.3.1. nagyvad esetén 0 °C és +7 °C között legyen,

2.2.3.2. apróvad esetén 0 °C és +4 °C között legyen,

2.2.4. az állati eredetű melléktermékek gyűjtésére zárt, csorgásmentes, mosható és fertőtleníthető tartállyal kell rendelkeznie,

2.2.5. 540 lux fényerőt biztosító fényforrással kell rendelkeznie, amely már a kezdődő, a húsvizsgálat szempontjából lényeges elváltozások észlelését is lehetővé teszi.

3. A mobil vadfeldolgozó létesítményben végzett tevékenységekre vonatkozó követelmények

3.1. A húson végzett munkát úgy kell szervezni, hogy elkerüljék vagy minimálisra csökkentsék a szennyeződést. Ebből a célból a mobil vadfeldolgozó létesítmény üzemeltetőjének biztosítania kell, hogy

3.1.1. a darabolásra szánt húst szükség szerint, fokozatosan szállítsák a mobil vadfeldolgozó létesítménybe;

3.1.2. a darabolás, csontozás, nyelés, szeletelés, kockára vágás, egyedi csomagolás és gyűjtőcsomagolás során +12 °C vagy az alatti környezeti hőmérséklettel, illetve egyenértékű hatású, alternatív rendszerrel a belsőséget +3 °C vagy az alatti, az egyéb húsokat +7 °C vagy az alatti hőmérsékleten tartásák.

3.2. Ha a mobil vadfeldolgozó létesítményben különböző állatfajok darabolását végzik, elővigyázatossági intézkedéseket kell tenni a keresztszennyeződés elkerülésére, indokolt esetben a különböző fajokon végzett műveletek térbeli vagy időbeli elkülönítésével.

TARTALOMJEGYZÉK

60/2023. (XI. 15.) AM rendelet	1
a kis mennyiségű, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és -értékesítés higiéniai feltételeiről	1
I. FEJEZET	1
ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK	1
1. A rendelet hatálya	1
2. Értelmező rendelkezések	2
II. FEJEZET	5
A RENDELET HATÁLYA ALÁ TARTOZÓ EGYES TEVÉKENYSÉGEK BEJELENTÉSE	5
III. FEJEZET	6
A KISTERMELŐI ÉLELMISZER-TERMELÉS, -ELŐÁLLÍTÁS ÉS -ÉRTÉKESÍTÉS FELTÉTELEI	6
IV. FEJEZET	11
AZ ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZEREK KISKERESKEDELMI LÉTESÍTMÉNYBEN TÖRTÉNŐ FORGALOMBA HOZATALÁNAK ÉS AZ ÉRTÉKESÍTÉS HELYÉN TÖRTÉNŐ ELŐÁLLÍTÁSÁNAK ÉLELMISZER-HIGIÉNIAI FELTÉTELEI	11
3. A kiskereskedelmi létesítményekre vonatkozó általános higiéniai szabályok	11
4. Élelmiszer-adományozás	13
5. Élelmiszer-biztonsági és nyomonkövethetőségi követelmények kiskereskedelmi létesítményekben történő élelmiszer-előállítás esetén	14
V. FEJEZET	14
AZ ELEJTETT VAD KEZELÉSÉNEK, VIZSGÁLATÁNAK ÉS ÉRTÉKESÍTÉSÉNEK ÉLELMISZER-HIGIÉNIAI FELTÉTELEI ÉS A MONITORINGPROGRAM MŰKÖDTETÉSE	14
6. Az elejtett vad elejtést követő vizsgálata és szállítása	14
7. Az elejtett vad fogyaszthatósági vizsgálata	15
8. A vadbegyűjtő helyre vonatkozó rendelkezések	16
9. Mobil vadfeldolgozó létesítmény üzemeltetése	17
10. Az elejtett vad 1. § (1) bekezdés c) pontja szerinti forgalomba hozatalára vonatkozó rendelkezések	18

11. A vadhúsvizsgáló nyilvántartásba vétele és képzése	18
12. Monitoringprogram végrehajtása	19
VI. FEJEZET	19
A KISVÁGÓHÍD ENGEDÉLYEZÉSE ÉS MŰKÖDÉSE	20
VII. FEJEZET	21
ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK	21
1. melléklet a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelethez	22
Az apróvad gyűjtőigazolás adattartalma	22
2. melléklet a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelethez	22
A vadkísérő jegy adattartalma	22
3. melléklet a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelethez	23
Kis mennyiség meghatározása alaptermékek és alaptermékből előállított élelmiszerek vonatkozásában	23
4. melléklet a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelethez	24
A kistermelő által nyújtható szolgáltatások	24
5. melléklet a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelethez	24
A kistermelő által levágott vagy levágatott állatok húshoz szükséges hússzállítási igazolás adattartalma	24
6. melléklet a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelethez	25
Kistermelői élelmiszer termelésére, előállítására és értékesítésére vonatkozó követelmények	25
1. Általános higiéniai követelmények	25
2. Különleges higiéniai követelmények	26
2.1. Tejtermelés, értékesítés	26
2.2. Tojástermelés, értékesítés	27
3. Kiegészítő higiéniai követelmények a 3. melléklet szerinti II. mennyiségi kategória, valamint a 3. mellékletbe foglalt táblázat 9a. sora szerinti I. kategória esetén	27
4. Hústermék kis mennyiségben történő előállításának higiéniai feltételei	28
7. melléklet a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelethez	29
A baromfi és nyúlfélék hújának kis mennyiségben történő előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó különleges követelmények	29
8. melléklet a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelethez	29
Hatósági állatorvosi bizonyítvány adattartalma az állati eredetű termékek kistermelői termeléséhez, előállításához, illetve értékesítéséhez	29
9. melléklet a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelethez	30

A kiskereskedelmi létesítményben végzett élelmiszer-előállítási tevékenység általános higiéniai feltételei	30
10. melléklet a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelethez	31
Az elejtett vad húsához szükséges hússzállítási igazolás adattartalma	31
11. melléklet a 60/2023. (XI. 15.) AM rendelethez	32
A vadbegyűjtő helyre, a mobil vadfeldolgozó létesítményre, valamint a mobil vadfeldolgozó létesítményben végzett tevékenységekre vonatkozó követelmények	32
1. A vadbegyűjtő helyre vonatkozó követelmények	32
2. A mobil vadfeldolgozó létesítményre vonatkozó követelmények	32
3. A mobil vadfeldolgozó létesítményben végzett tevékenységekre vonatkozó követelmények	33