
Az élelmiszer-előállító üzem létesítésének és működtetésének jogi szabályozása

2021. október 8.



Jogszabályi háttér

Múlt és jelen



Múlt

Változások az élelmiszer-előállító üzem külső és belső kialakítására vonatkozó jogi szabályozásban

Az **1976. évi IV. törvény** végrehajtási utasítása, a 10/1979. MÉM ill.

a **3/1989. MÉM-SZEM rendelet** már külön-külön pontokba foglalva tartalmazott az élelmiszer-előállító helyre vonatkozó előírásokat, pl.:

- külső és belső környezetre
- üzemi épületekre, termelő helységekre
- szociális és egészségügyi létesítményekre
- hulladékok és veszélyes anyagok elhelyezésére vonatkozó előírások

Múlt

Változások az élelmiszer-előállító üzem külső és belső kialakítására vonatkozó jogi szabályozásban

Az **1995. évi XC.** törvény végrehajtási utasítása,
a **17/1999. FVM-EüM** rendelet, az 1989-ben kiadottnak továbbfejlesztett és részletesebb szabályozását tartalmazta

Bővült a:

- az élelmiszer-előállító helyre vonatkozó különös követelményekkel (csúszásmentes padozat, ablakokon rovarháló, párkány, stb.)
- a szennyezet övezethez tartozó egységek meghatározásával
- a tárolás, raktározás szabályozásával (elkülönített, nem élelmezési célú anyaggal tilos együtt!)
- a tisztító és fertőtlenítő szerek és eszközök (tisztasági fokozat szerint elkülönített) tárolására, és
- a hulladékkezelésre vonatkozó előírásokkal
- a termosztát-próba kötelezővé tételével

Múlt

Változások az élelmiszer-előállító üzem külső és belső kialakítására vonatkozó jogi szabályozásban

A **2003. évi LXXXII.** törvény külön fejezetben (3-8. §) tartalmazta „az élelmiszer-vállalkozás létesítésének és működésének feltételei”-t.

Végrehajtási utasítása, a **90/2003 FVM-ESzCsM rendelet** viszont már elsősorban higiéniai követelményeket fogalmazott meg, pl.:

- Takarítással és fertőtlenítéssel összefüggő utasítások
- Kártevők elleni védekezés
- Szociális létesítmények, megvilágítás, szellőztetés
- A padozat, falfelület, plafon, nyílászárók tisztíthatósága
- Étkező és dohányzó helység kialakítása
- A hőkezelő berendezések megfelelő műszerezettsége, azok ellenőrzése, az adatok rögzítése és megőrzése a minőség-megőrzési időtartam lejártáig
- Tartóssági próba

Jelen

A 2008 évi XLVI. törvény

Az élelmiszer-előállító üzem *létesítésének* szabályozását ez a törvény már csak **közvetett módon** tartalmazza, és csupán néhány, a minőség biztosítását célzó előírást rögzít. pl.:

8.§ (1) „Élelmiszer-vállalkozás csak olyan helyen és módon létesíthető, amely esetében biztosított, hogy az élelmiszer az élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi előírásoknak, valamint a környezet és az állatok védelmére vonatkozó külön jogszabályok szerinti követelményeknek megfelel.

Jelen

Élelmiszer előállítás lehetőségei a magánfogyasztás kivételével

Vonatkozó EU-s jogszabályok

1. **Kistermelői** élelmiszer-előállítás esetében az [52/2010. \(IV.30.\) FVM](#) rendelet *(a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről)* szabályoz.
2. Az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának és az értékesítés helyén történő élelmiszer-előállításnak élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló [64/2007. \(VII.23.\) FVM-EüM](#) együttes által szabályozott élelmiszer előállítás (kiskereskedelmi egységekben, pl.: húskészítmény és sajt szeletelése, előre csomagolása, húskészítmény előállítása).
3. Nyilvántartásba vett, bejelentés köteles növényi eredetű élelmiszereket előállító létesítmények (pl.: zöldség daraboló, csomagoló, csokoládé előállító üzemek), alapvetően *az élelmiszer-higiénéről szóló* [852/2004/EK](#) szabályozza az élelmiszer-előállítás élelmiszer-higiéniai feltételeit.

Vonatkozó EU-s jogszabályok

4. Állati eredetű nyers alapanyagot felhasználó élelmiszer-előállító létesítmények (pl. tejüzem, vágóhidak, húskészítményt előállító üzemek), a **852/2004/EK** és a **853/2004/EK** (2004. április 29.) *az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról* szabályozza az élelmiszer előállítás feltételeit.

Az Európai Parlament és a Tanács **854/2004/EK** rendelete (2004. április 29.) *az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról*

Az Európai Parlament és a Tanács **882/2004/EK** rendelete (2004. április 29.) *a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről*

Vonatkozó hazai jogszabályok

1. **2008. évi XLVI. Törvény** az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
2. **57/2010. (V.7.) FVM rendelet** az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

2021. július 1-től

20/2021. (V. 17.) AM rendelet az élelmiszerek és az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak előállításáról és forgalomba hozataláról

Engedélyeztetés jogszabályi hátttere, folyamata



852/2004/EK rendelet **az élelmiszer-higiéniáról** 6. cikk
Hatósági ellenőrzések, nyilvántartásba vétel és engedélyezés

- (1) Az élelmiszer-ipari vállalkozók az egyéb alkalmazandó közösségi jogszabályokkal, vagy ezen hiányában a nemzeti joggal összhangban **együttműködnek a hatáskörrel rendelkező hatóságokkal**.
- (2) Különösen minden élelmiszer-ipari vállalkozó **értesíti** a megfelelő hatáskörrel rendelkező hatóságot, az utóbbi által előírt módon, az ellenőrzése alá tartozó, **az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának vagy forgalmazásának** bármely szakaszát végző valamennyi **létesítményről, e létesítmények nyilvántartásba vétele céljából**.
- Az élelmiszer-ipari vállalkozók biztosítják továbbá, hogy a hatáskörrel rendelkező hatóság **mindig naprakész információval** rendelkezzen a létesítményekről, beleértve azt is, hogy **értesítést küldenek a tevékenységek bármely lényeges változásáról** és a meglévő létesítmények esetleges bezárásáról.
- (3) Az élelmiszer-ipari vállalkozók azonban biztosítják, hogy a létesítményeket a hatáskörrel rendelkező hatóság **legalább egy helyszíni szemlét követően engedélyezi, amennyiben engedélyezés szükséges (...)**

882/2004/EK rendelet a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott *hatósági ellenőrzésekről*

31. cikk

A takarmány- és élelmiszeripari vállalkozások létesítményeinek nyilvántartásba vétele/engedélyezése

(1) a) Az illetékes hatóságok állapítják meg a takarmány- és élelmiszeripari vállalkozók által a létesítményeik nyilvántartásba vételének kérelmezésekor követendő eljárásokat, a 852/2004/EK rendelettel, a 95/69/EK irányelvvel vagy a takarmányhigiénéről szóló későbbi rendeletekkel összhangban

b) Listát állítanak összes a nyilvántartásba vett takarmány- és élelmiszeripari vállalkozókról és azt folyamatosan frissítik. (...)

882/2004/EK rendelet a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott *hatósági ellenőrzésekről*

31. cikk

A takarmány- és élelmiszeripari vállalkozások létesítményeinek nyilvántartásba vétele/engedélyezése

(2) a) Az illetékes hatóságok állapítják meg a takarmány- és élelmiszeripari vállalkozók által a létesítményeik **engedélyezésének** kérelmezésekor **követendő eljárásokat**, a 852/2004/EK rendelettel, a 854/2004/EK rendelettel, a 95/69/EK irányelvvel vagy a takarmányhigiéniáról szóló későbbi rendelettel összhangban.

b) Ha egy takarmány- vagy élelmiszeripari vállalkozó **engedélyezés iránti kérelmet** nyújt be, az illetékes hatóság annak kézhezvétele után **helyszíni szemlét tart**.

c) A létesítményt **csak akkor engedélyezi a kérdéses tevékenységekre vonatkozóan**, ha a takarmány- vagy élelmiszeripari vállalkozó igazolta, hogy **megfelel** a takarmány- vagy **élelmiszerjog idevágó követelményeinek**.

882/2004/EK rendelet a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott **hatósági ellenőrzésekről**

31. cikk

A takarmány- és élelmiszeripari vállalkozások létesítményeinek nyilvántartásba vétele/engedélyezése

d) Az illetékes hatóság **feltételes engedélyt** is adhat, ha úgy látja, hogy a létesítmény **megfelel az infrastruktúrára és a berendezésekre vonatkozó összes követelménynek.**

Teljes körű engedélyt csak akkor adhat, ha a feltételes engedély megadástól számított **három hónapon belül** a létesítményben elvégzett újabb hatósági ellenőrzés megállapítja, hogy **a létesítmény megfelel** a takarmány- vagy élelmiszerjog egyéb idevágó **követelményeinek.**

Ha egyértelmű előrehaladás történt, de a létesítmény még mindig nem felel meg az összes idevágó követelménynek, az illetékes hatóság **meghosszabbíthatja a feltételes engedélyt.** A feltételes engedély azonban **összességében nem haladhatja meg a hat hónapot.**

882/2004/EK rendelet a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről

31. cikk

A takarmány- és élelmiszeripari vállalkozások létesítményeinek nyilvántartásba vétele/engedélyezése

e) Az illetékes hatóság a hatósági ellenőrzések végzésekor felülvizsgálja a létesítmény engedélyezését. Amennyiben az illetékes hatóság súlyos hiányosságokat állapít meg, vagy egy létesítményben ismételten le kell állítania a termelést, és a takarmány- vagy élelmiszeripari vállalkozó nem képes megfelelő biztosítékokat nyújtani a jövőbeli termeléssel kapcsolatban, az illetékes hatóság eljárásokat indít a **létesítmény engedélyének visszavonására**. Az illetékes hatóság azonban **felfüggesztheti egy létesítmény engedélyét**, ha a takarmány- vagy élelmiszeripari vállalkozó garantálja, hogy ésszerű időn belül megoldja a hiányosságokat.

f) Az illetékes hatóságok naprakész listát vezetnek az engedélyezett létesítményekről és ezt a többi tagállam, illetve a nyilvánosság rendelkezésére bocsátják (...)

Milyen állati eredetű termék előállító létesítmények engedélykötelesek?

853/2004/EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról

III. Melléklete szabályozza, az állati eredetű termékek vonatkozásában megadja az előállítás különleges követelményeit:

O. Szakasz: hűtőházak, átcsomagoló létesítmények

I.SZAKASZ: házasított patás állatok húsa

II.SZAKASZ: baromfihús és nyúlfélék húsa

III.SZAKASZ: tenyésztett vad húsa

IV.SZAKASZ: vadhús

V.SZAKASZ: darált hús, előkészített hús és a csontokról mechanikusan lefejtett hús (msm)

VI.SZAKASZ: húskészítmények

VII. SZAKASZ: élő kagylók

VIII. SZAKASZ: halászati termékek

IX.SZAKASZ: nyerstej, kolosztrum, tejtermékek és kolosztrumalapú termékek

X.SZAKASZ: tojások és tojástermékek

XI. SZAKASZ: békacomb és csigák

XII. SZAKASZ: kiolvasztott állati zsiradék és töpörtyű

57/2010. (V. 7.) FVM rendelet

Az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

A 2008 évi XLVI. törvényben foglaltakkal kapcsolatos részletes utasításokat az 57/2010.(V.7.) FVM rendelet tartalmazza az élelmiszerek forgalomba-hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, ill. bejelentéséről.

A rendelet elkülönítetten tárgyalja a

- bejelentés- és
 - engedély-köteles
- élelmiszeripari létesítmény létrehozására és működtetésére vonatkozó követelményeket.

57/2010. (V. 7.) FVM rendelet

Az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

II. fejezet

1. Létesítmény engedélyezés és bejelentés általános szabályai

3. § (1) **Élelmiszert előállítani** - a (2) bekezdésben foglalt kivétellel - **kizárólag e rendelet rendelkezései szerint lehet.**

(2) **Az élelmiszer forgalmazó helyen történő állati eredetű élelmiszer előállítás** során az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának és az értékesítés helyén történő élelmiszer-előállításnak élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló **64/2007. (VII. 23.) FVM-EüM együttes rendeletben** foglalt rendelkezéseket kell betartani.

57/2010. (V. 7.) FVM rendelet

Az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

II. Fejezet

Létesítmény bejelentési eljárás és nyilvántartás szabályai

9. § (1) Az **élelmiszer-vállalkozó** az olyan élelmiszer-előállító létesítményt, amelyhez a 853/2004/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján **nem szükséges engedély**, valamint az élelmiszer-csomagolóanyag gyártó, forgalomba hozó, és az élelmiszer-iparban felhasználható fertőtlenítőszereket előállító létesítményeket, a létesítmény telephelye szerinti élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró **járási hivatalnak** (a továbbiakban: járási hivatal) köteles bejelenteni. (...)

(2) A bejelentésnek tartalmaznia kell az **1. melléklet B részében** meghatározott adatokat.

(3) A bejelentést **postai vagy elektronikus úton, írásban** kell teljesíteni.

(4) A bejelentés alapján a járási hivatal a létesítményt nyilvántartásba veszi, és erről értesíti az élelmiszer-vállalkozót.

57/2010. (V. 7.) FVM rendelet

Az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

1. Melléklet B rész alapján

A **nem engedélyköteles** előállító vagy gyártó létesítményre vonatkozó bejelentésnek tartalmaznia kell vagy ahhoz csatolni kell:

- a) a vállalkozó vagy vállalkozás nevét vagy cégnevét,
- b) természetes személy esetén a születési helyet és időt,
- c) cég esetében adószámot,
- d) lakhely (székhely) címét,
- e) telephely címét,
- f) elérhetőséget,
- g) a vállalkozás tevékenységét,
- h) szakképesítéshez kötött tevékenység esetén az előírt képesítés igazolását.

A vállalkozó **határozat formájában igazolást kap** a bejelentett létesítményéről, amely tartalmazza a nyilvántartásba vételi számot.

57/2010. (V. 7.) FVM rendelet

Az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

II. Fejezet

10. § (1) A bejelentett létesítményekről a járási hivatal az Éltv. 38. §-a (1) bekezdésének e) pontja alapján nyilvántartást vezet.

(2) Az (1) bekezdésben meghatározott **nyilvántartásokról a NÉBIH az Éltv. 38. §-a (4) bekezdése szerinti adatbázist hoz létre és működtet**, mely tartalmazza a vállalkozás nevét, székhelyét, tevékenységét, valamint azon telephelyét, ahol a megadott tevékenységet végzi.

11. § *A bejelentett adatok megváltozását az élelmiszer-vállalkozó haladéktalanul köteles bejelenteni a járási hivatalnak, amely azok megváltozását a nyilvántartásba átvezeti.*

57/2010. (V. 7.) FVM rendelet

Az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

II. fejezet

Létesítmény **engedélyezési eljárás** és nyilvántartás szabályai

4. § (1) Az engedélyköteles létesítményeket az élelmiszer-vállalkozó kérelmére a létesítmény telephelye szerint illetékes élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró megyei kormányhivatal (a továbbiakban: megyei kormányhivatal) engedélyezi.

(2) Az (1) bekezdés szerinti engedély iránti kérelemnek tartalmaznia kell az 1. melléklet A részében meghatározott dokumentumokat és adatokat.

57/2010. (V. 7.) FVM rendelet

Az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

1. melléklet az 57/2010. (V. 7.) FVM rendelethez

A rész

Engedélyköteles létesítmény engedélyére vonatkozó kérelemnek tartalmaznia kell vagy ahhoz csatolni kell:

- a) az élelmiszer-vállalkozó vagy -vállalkozás nevét vagy cégnevét,
- b) természetes személy esetén a születési helyet és időt,
- c) cég esetében adószámot,
- d) lakhely (székhely) címét,
- e) telephely címét,
- f) elérhetőséget,
- g) az engedélyköteles létesítmény tevékenységének meghatározását,
- h) szakképesítéshez kötött tevékenység esetén az előírt képesítés igazolását,
- i) technológiai leírást és folyamatábrát,
- j) technológiai elrendezési rajzot,
- k) anyagmozgatási és személyforgalmi tervet,
- l) az épületgépészet szerelvényezési, fűtési, szellőzési, világítási, hűtési terveket,
- m) gyártástechnológia szerinti gépjegyzéket,
- n) közmű nyilatkozatokat,
- o) melléktermék és a hulladék kezelési és ártalmatlanítási tervét,
- p) az ivóvíz minőségét tanúsító, 30 napnál nem régebbi vízvizsgálati eredményt.

57/2010. (V. 7.) FVM rendelet

Az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

5. § (1) A megyei kormányhivatal az engedély iránti kérelem alapján helyszíni szemlét tart.

(2) A helyszíni szemlén a megyei kormányhivatal eljáró tisztviselője **jegyzőkönyvben** rögzíti a megállapításokat.

(3) Amennyiben a helyszíni szemle alapján megállapítható, hogy az engedélyköteles létesítmény nem felel meg a vonatkozó előírásoknak, **az élelmiszer-vállalkozó kérésére legfeljebb hat hónap időtartamra, egy alkalommal az eljárást fel kell függeszteni.** Az előírások teljesítését követően, az élelmiszer-vállalkozónak kell kezdeményezni az eljárás folytatását.

57/2010. (V. 7.) FVM rendelet

Az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

6. § (1) Az engedély visszavonásig hatályos.

(2) Az engedélynek legalább a következő adatokat kell tartalmaznia:

- a) az engedélyező hatóság megnevezését és címét,
- b) az engedély számát,
- c) az élelmiszer-vállalkozó nevét,
- d) az élelmiszer-vállalkozó címét (székhelyét),
- e) az engedélyköteles létesítmény címét,
- f) az engedélyköteles létesítmény **engedélyezési számát**, (pl. HU...., jelenleg négy számjegyből áll az engedélyezési szám)
- g) az engedélyköteles létesítményben **végezhető tevékenysége(ket)**

57/2010. (V. 7.) FVM rendelet

Az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

7.§ Az engedély alapján az **engedélyköteles létesítményekről** a megyei kormányhivatal **nyilvántartást vezet**, mely nyilvántartásokról a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (...) adatbázist hoz létre és működtet. (<https://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszer-uzemlistak>)

8.§ (1) Az **élelmiszer-vállalkozó** az engedély megadását követően a 6. § (2) bekezdés c)-g) pontjában megjelölt adatokban bekövetkezett **változást haladéktalanul köteles bejelenteni** a megyei kormányhivatalnak.(...)

Amennyiben a vállalkozás esetében **csak név és cím (székhely) változás történik** úgy a bejelentést követően a megyei kormányhivatal **azok megváltozását a nyilvántartásba átvezeti, és új engedélyt állít ki.**

Amennyiben a **létesítmény címe változik**, illetve a **tevékenységben történik változás**, akkor **új engedélyezési eljárás indul**, *kivéve, ha csak a közterület neve, illetve a ház- vagy helyrajzi szám változik, de a létesítmény helye változatlan marad.*

57/2010. (V. 7.) FVM rendelet

Az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

Összefoglalva:

1. Az **engedélyköteles létesítményeket** a **megyei kormányhivatal engedélyezi** (kérelem, szemle, jegyzőkönyv, engedély –ideiglenes, maximum 2x3 hónapig, majd végleges-) NÉBIH nyilvántartás. **Az engedélyszámot a NÉBIH ÉTbI adja ki a megyéknek.**
2. A **bejelentés köteles létesítményeket** a **járási hivatal veszi nyilvántartásba** (írásbeli bejelentés) és nyilvántartási számot ad azoknak, NÉBIH nyilvántartás.



KORMÁNYABLAK
INTEGRÁLT KORMÁNYZATI ÜGYFÉLSZOLGÁLAT



Keresés



SZÉCHENYI 2020



Európai Unió
Európai Regionális
Fejlesztési Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

KORMÁNYABLAKOK

FELADATKÖRÖK

KORMÁNYHIVATALOK

Főoldal > Feladatkörök > Élelmiszer-biztonság és -minőség... > Engedélyköteles élelmiszer-előállítás...

INFORMÁCIÓK

Hírek

A Kormányablakokról

Kormányablakok

KORMÁNYABLAKOK

Budapest Főváros Kormányablakai

Pest Megyei Kormányablakok

Baranya Megyei Kormányablakok

Bács-Kiskun Megyei

Kormányablakok

Békés Megyei Kormányablakok

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei

Kormányablakok

Csongrád Megyei Kormányablakok

Fejér Megyei Kormányablakok

Győr-Moson-Sopron Megyei

Kormányablakok

Hajdú-Bihar Megyei

Kormányablakok

Heves Megyei Kormányablakok

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei

Kormányablakok

Komárom-Esztergom Megyei

Kormányablakok

Nógrád Megyei Kormányablakok

Somogy Megyei Kormányablakok

Engedélyköteles élelmiszer-előállító tevékenység (állati eredetű élelmiszer és növényi csíra) engedélyezése iránti kérelem



Kódszám

ELELM00037



Az ügy rövid leírása

Az állati eredetű terméket előállító, valamint a növényi csírákat termelő élelmiszer-vállalkozások működéséhez az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv engedélye szükséges. A működési engedélyt az illetékes megyei kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági Főosztálya adja ki az ügyfél kérelmére. Előzetes helyszíni szemle szükséges



Ki jogosult az eljárásra?

természetes személy, jogi személy, jogi személyiséggel nem rendelkező gazdálkodó szervezet (együtt: élelmiszer-vállalkozó)
Meghatalmazásra lehetőség van.



Milyen adatokat kell megadni?

Az engedélyköteles előállító létesítményre vonatkozó bejelentésnek tartalmaznia kell vagy ahhoz csatolni kell:

- a) a vállalkozó vagy vállalkozás nevét vagy cégnevét,
- b) természetes személy esetén a születési helyét és időt

INFORMÁCIÓK

A kormányablakokról (tájékoztató)
Mobilizált Kormányablakok
Kormányablak mobilalkalmazás
Kormányablakok
Okmányirodák
Hírek

KORMÁNYABLAKOK

Budapest Főváros Kormányablakai
Pest Megyei Kormányablakok
Baranya Megyei Kormányablakok
Bács-Kiskun Megyei
Kormányablakok
Békés Megyei Kormányablakok
Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei
Kormányablakok
Csongrád-Csanád Megyei
Kormányablakok
Fejér Megyei Kormányablakok
Győr-Moson-Sopron Megyei
Kormányablakok
Hajdú-Bihar Megyei
Kormányablakok
Heves Megyei Kormányablakok
Jász-Nagykun-Szolnok Megyei
Kormányablakok
Komárom-Esztergom Megyei
Kormányablakok
Nógrád Megyei Kormányablakok
Somogy Megyei Kormányablakok
Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei
Kormányablakok
Tolna Megyei Kormányablakok
Vas Megyei Kormányablakok
Veszprém Megyei Kormányablakok
Zala Megyei Kormányablakok

Nem engedélyköteles élelmiszer-előállító tevékenység (növényi eredetű élelmiszer) bejelentése

 Kódszám

EELM00038

 Az ügy rövid leírása

A nem engedélyköteles élelmiszer-vállalkozások kötelesek az élelmiszer-vállalkozási tevékenység folytatására irányuló szándékukat az élelmiszerlánc-felügyeleti szervnek bejelenteni, amelynek során a létesítmény regisztrációs számot kap az illetékes hatóságtól és ezzel párhuzamosan megtörténik a nyilvántartásbavételük.

 Ki jogosult az eljárásra?

Ki jogosult az eljárásra?: vállalkozás, vállalkozó

Kizáró okok: meghatalmazásra lehetőség van

 Milyen adatokat kell megadni? Milyen iratok szükségesek?

Szakképesítéshez kötött tevékenység esetén az előírt képesítés igazolását

 Milyen költségei vannak az eljárásnak?

igazgatási szolgáltatási díj, eljárási illeték mentes

Az élelmiszer-előállító üzem kialakításának általános feltételei

2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

A törvény hatálya és alkalmazási köre

2. § (1) E [törvény hatálya kiterjed](#) mindazon természetes személyre, jogi személyre és jogi személyiséggel nem rendelkező szervezetre, [aki \(amely\) az élelmiszerlánc szereplője](#).

(2) A törvény alkalmazási köre kiterjed

a) **az élelmiszer** - beleértve a borászati terméket, az ízesített bort, ízesített boralapú italokat és az ízesített boralapú koktélokat, a pálinkát és a törkölypálinkát - termelésére, előállítására, szállítására, tárolására és forgalomba hozatalára

Az élelmiszerlánc hatósági felügyelete

4. § Az élelmiszerlánc hatósági felügyelete kiterjed

i) [az élelmiszer-termelés, -előállítás, -feldolgozás, -tárolás, -szállítás és -forgalomba hozatal minden szakaszára](#)

2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

- 23.§ (1) Az Európai Unió általános hatályú, közvetlenül alkalmazandó jogi aktusában meghatározott esetekben, továbbá az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban - az emberi vagy állati egészség védelme céljából - előírt esetekben az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv engedélye szükséges az élelmiszer- vagy takarmánylétesítmény **működtetéséhez**, illetve az élelmiszer- vagy takarmányvállalkozási **tevékenység folytatásához**.
- 14.§ (2) Az élelmiszer biztonságosságaért és minőségéért az élelmiszer előállítója, nem hazai előállítású élelmiszer esetében pedig az első magyarországi forgalomba hozó - a fogyaszthatósági, illetve a minőségmegőrzési időtartam lejártáig - felelős.
- 10.§ (1)-(4). „Az élelmiszer csak akkor hozható forgalomba, ha jelölése”....megfelel az élelmiszer-jelölési előírásoknak.

2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

22.§. (1) „Az élelmiszer-vállalkozás működése során

- a. a külső és belső környezetnek, az elhelyezésnek, az elrendezésnek, a méreteknek, a berendezéseknek, az eszközöknek, a technológiáknak, a termelési és tárolási kapacitásnak,
a felhasznált élelmiszer, ill. élelmiszer-összetevők biztonságosságának, minőségének,
az alkalmazott csomagolóanyagok és fertőtlenítőszeresek megfelelőségének, ill. biztonságos alkalmazásának,
az alkalmazott személyek egészségének, szakképesítésének, ill. szaktudásának **alkalmasnak** kell lennie az **élelmiszer-biztonsági** és élelmiszer-minőségi előírások betartásának folyamatos garantálására.
- b. olyan önellenőrzési, minőségbiztosítási, nyomon-követési, termék-visszahívási rendszereket ...kell működtetni, amelyekkel biztosítható az élelmiszer biztonságossága, megfelelő minősége, azonosíthatósága és nyomon követhetősége.

GHP „Jó Higiéniai Gyakorlat”

Európai Parlament és Tanács 853/2004/EK élelmiszerek higiénijáról szóló rendelet szerint:

A tagállamoknak ösztönözniük kell a higiénára és HACCP-elvek alkalmazására vonatkozó helyes gyakorlatról szóló nemzeti és közösségi útmutatók kidolgozását.

Elősegíti az egységes értelmezést az ipar és a hatóságok részére egyaránt, és segítséget nyújt a kisvállalkozásoknak a higiéniai követelmények betartásában.

Hivatalosan elismert ágazati útmutató a hatósági ellenőrzés egyik alapja.

- Egyszerű, könnyen érthető, gyakorlatias leírása annak, hogy az adott szektorban milyen higiénia szabályokat kell követni.
- Lehetnek általános jellegűek vagy egy-egy szakterületre korlátozottak.
- Az ágazat jellemző termékeit és tevékenységeit figyelembe véve **ezen megnevezésére van szükség ahhoz, hogy az előállítás kellően biztonságos lehessen.**
- <http://elelmiszerlanc.kormany.hu/jo-higieniai-gyakorlat-utmutatok>



Államtitkárságunk > Útmutatók, tájékoztatók

ÁLLAMTITKÁRSÁGUNK

Hírek, események

Államtitkárság szervezete

79. OMÉK Élelmiszeripari
Nagydíj

Elismerések, díjak

Rendezvények és kapcsolódó
anyagok

ÉLELMISZERIPARI FEJLESZTÉSI STRATÉGIA

ÉLELMISZER-SZABÁLYOZÁS

Magyar Élelmiszerkönyv

Codex Alimentarius

Élelmiszerek jelölése

Magyar termék rendelet

Jogsértések

Kiváló Magyar Élelmiszer (KMÉ)
védjegy

Adalékanyagok, enzimek,
aromák

Tápanyag-összetételre és
egészségre vonatkozó állítások

Útmutatók, tájékoztatók

ÁLLATEGÉSZSÉGÜGY

Útmutatók

Tájékoztatók

EU útmutatók

Jó Higiéniai Gyakorlat útmutatók

 Ajánlom 0

 Tweet

nyomtatható változat 

ÁLLATEGÉSZSÉGÜGY

ÁLLATVÉDELEM, ÁLLATJÓLÉT

NÖVÉNY-ÉS TALAJVÉDELEM

MINŐSÉGPOLITIKA

Magyar Agrárgazdasági
Minőségi Díj (MAMD)

KEDVEZMÉNYES HITELKONSTRUKCIÓK AZ AGRÁR-/ÉLELMISZERGAZDASÁG SZEREPLŐINEK

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/good_practice_en.htm

A Higiéniai Munkacsoport által 2019. június 4-én elfogadott útmutatók:

- › [Útmutató a sütőipar jó higiéniai gyakorlatához, aktualizált változat](#)
- › [Útmutató a húskészítmények gyártása jó higiéniai gyakorlatához, aktualizált változat](#)
- › [Útmutató a tej és tejtermékek előállításának jó higiéniai gyakorlatához, aktualizált változat](#)
- › [Útmutató a kiskereskedelmi élelmiszer-forgalmazás jó higiéniai gyakorlatához](#)

A Higiéniai Munkacsoport által 2018. március 12-én elfogadott útmutató:

- › Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához

A Higiéniai Munkacsoport által 2017. június 29-én elfogadott útmutató:

- › Útmutató a kistermelői élelmiszer-előállítás és értékesítés jó higiéniai gyakorlatához

A Higiéniai Munkacsoport által 2016. november 30-án elfogadott útmutató:

- Útmutató a konzervipar jó higiéniai gyakorlatához, aktualizált változat
- Útmutató a gyorsfagyasztott termékek jó higiéniai gyakorlatához, aktualizált változat

A Higiéniai Bizottság által 2013. február 6-án elfogadott útmutató:

- › Útmutató az élelmiszer és italadagoló automaták működésének és az italcseréltetés jó higiéniai gyakorlatához

A Higiéniai Bizottság által 2012. március 5-én elfogadott útmutató:

- › Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához

Új egységes szerkezetbe foglalt változat (2013-as kiadás) (Aktualizálva: 2018. március 12.)



→ Nemzeti Pálinkakiválóság Program

SZAKMAI TARTALOM

Élelmiszer
jogszabálygyűjtemény

Élelmiszeripari
Fejlesztési Stratégia

HASZNOS LINKEK

Agrárgazdasági Kutató
Intézet

Agrármarketing Centrum

Élelmiszerklub Alapítvány

Európai Minőségügyi
Szervezet Magyar Nemzeti
Bizottság (EOQ MNB)

Pálinka Nemzeti Tanács

FOTÓK

VIDEÓK



- › Útmutató a savanyított termékek előállításának jó higiéniai gyakorlatához
- › Útmutató a tej és tejtermékek előállításának jó higiéniai gyakorlatához (Aktualizálva 2019. június 4-én)
- › Útmutató a sertés- és marhavágás, bontás, darabolás jó higiéniai gyakorlatához
- › Útmutató a húskészítmények gyártása jó higiéniai gyakorlatához (Aktualizálva 2019. június 4-én)
- › Útmutató a halfeldolgozás jó higiéniai gyakorlatához
- › Útmutató a növényolaj gyártás jó higiéniai gyakorlatához

A Higiéniai Bizottság által 2009. február 27-án elfogadott útmutatók:

- › Útmutató az édesipar jó higiéniai gyakorlatához
- › Útmutató az alkoholmentes italok gyártásának jó higiéniai gyakorlatához
- › Útmutató a jégkrém gyártás jó higiéniai gyakorlatához
- › Útmutató a konzervipar jó higiéniai gyakorlatához (Aktualizálva: 2016. november 30.)
- › Útmutató a száraztészta előállítás jó higiéniai gyakorlatához
- › Útmutató a szeszesital gyártás jó higiéniai gyakorlatához
- › Útmutató a tojástermékek előállítására, tojás csomagolására vonatkozó jó higiéniai gyakorlatához
- › Útmutató a hűtött élelmiszerek, hidegkonyhai készítmények jó higiéniai gyakorlatához

A Higiéniai Bizottság által 2008. november 28-án elfogadott útmutatók:

- › Útmutató a gyorsfagyasztott termékek jó higiéniai gyakorlatához (Aktualizálva 2016. november 30.)
- › Útmutató a cukoripar jó higiéniai gyakorlatához
- › Útmutató a baromfi és nyúl-félék vágásának és darabolásának jó higiéniai



ÚTMUTATÓ A KONZERVIPAR JÓ HIGIÉNAI GYAKORLATÁHOZ

Készült
a Földművelésügyi Minisztérium és a Magyar Hűtő- és
Konzervipari Szövetség
támogatásával

Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.

2016

Az Útmutató az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK,
az élelmiszer-higiéniáról szóló (2004. április 29.) Rendelete
alapján készült első kiadás átdolgozott változata.

Ez az útmutató a Földművelésügyi Minisztérium és a Magyar Hűtő- és Konzervipari Szövetség támogatásával készült.

Szerkesztette: Berczeli Attila
(Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.)

A 2016. évi aktualizált változat készítői:

Baár Csaba	Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft.
Hajdú Rita	Bonduelle Central Europe Kft., Nagykovács
Kuruczné Sárközi Mária	Condiment Kft.
Turi Erika	Bonduelle Central Europe Kft., Nagykovács
Südyné Harmati Marianna	Sió ECKES Élelmiszeripari és Kereskedelmi Kft.
Jacsó Ferenc	CGC Hungary Kft.

A hatóság részéről:

dr. Radácsy Katalin	Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
dr. Szalay Orsolya	Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Máté Julianna	Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Szegedyné Fricz Ágnes	Földművelésügyi Minisztérium

Az útmutató első kiadását készítő munkacsoport tagjai:

Berczeli Attila	Campden & Chorleywood Magyarország Kft.
Daragó Dénesné	Campden & Chorleywood, Magyarország Kft.
Zdolik János	Almex'96 Kft.
dr. Kiss Lászlóné	Deko Food Zrt.
dr. Rónaszéki Gábor	Globus Rt.
dr. Magyar Katalin	Univer Product Rt.
dr. Radnai György	Vireco Kft.

Az útmutató tartalmának közzétevése, feldolgozása esetén a pontos adatforrás megjelenítése szükséges.

Az alábbi weboldalakon található „Jó Higiéniás Gyakorlat” Útmutatók tartalmát letölthetik, képernyőjükön megjeleníthetik, kinyomtathatják, de az útmutatók

Tartalomjegyzék:

1.	Bevezetés	1
1.1	Az útmutató célja	1
1.2	Hogyan kell használni az útmutatót?	2
1.3	Az útmutató alkalmazási területe	2
2.	Rövid bevezetés a jogszabályokba	5
3.	Az élelmiszeripari vállalkozók legfontosabb feladatainak összefoglalása (a jogszabályok alapján)	9
	A hatósági ellenőrzésre vonatkozó jogszabályok (Ügyfél tájékoztatása)	10
4.	852/2004/EK Rendelet II. melléklete A valamennyi élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó általános higiéniai követelmények	12
4.1.	II. melléklet I. fejezet (A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények)	12
4.2.	II. melléklet II fejezet (Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott üzemeket))	21
4.3.	II. melléklet III. fejezet (Mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusok járművei), elsődlegesen magánlakóházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkozó követelmények)	27
4.4.	II melléklet IV. fejezet (Szállítás)	29
4.5.	II. melléklet V. fejezet (Berendezésekre vonatkozó követelmények)	32
4.6.	II. melléklet VI fejezet (Élelmiszer-hulladék)	40
4.7.	II. melléklet VII. fejezet (Vízellátás)	43
4.8.	II. melléklet VIII. fejezet (Személyi higiénia)	48
4.9.	II. melléklet IX. fejezet (Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések)	52
4.10.	II melléklet X. fejezet (Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések)	71
4.11.	II melléklet XI. fejezet (Hőkezelés)	75
4.12.	II melléklet XII. fejezet (Képzés)	85
5.	Mellékletek	89
5.1.	Fogalom meghatározások –alfabetikus sorrendben	89
5.2.	Az iparágra jellemző veszélyek	94
5.3.	HACCP rendszer és modell	97
5.4.	Néhány jellemző hőkezelő berendezés ismertetése	115
5.5.	Konzervdobozok zárása és ellenőrzése	117
5.6.	Konzervüvegek zárása és ellenőrzése	119
5.7.	Segítség a GHP terv szükséges, minimális dokumentációjának elkészítéséhez ..	121

1.2 Hogyan kell használni az útmutatót?

Az útmutató összeállítása során a követelmények és a megoldások minél teljesebb feldolgozására törekedtünk, de az útmutató természetesen csak a kiadás időpontjában rendelkezésre álló ismereteket és gyakorlatot tükrözi. Ezért a követelmények változása, a tapasztalatok bővülése szükségessé teszi az útmutató rendszeres időközönkénti felülvizsgálatát, módosítását.

Az útmutató szövege három oszlopba van rendezve:

A bal oldali oszlopban található a 852/2004/EK higiéniai rendelet II. mellékletének előírásai, követve a melléklet számozását.

A középső oszlopban fogalmaztuk meg a követelményeknek való megfeleléshez szükséges előírásokat, melyeket a "KELL", vagy "SZÜKSÉGES" kifejezésekkel jeleztünk.

A harmadik oszlopba azokat az előírásokat tettük, amelyeket előremutatón csak ajánlunk. Ezeket a "CÉLSZERŰ, AJÁNLOTT, AHOL ALKALMAZHATÓ" kifejezésekkel jeleztünk. Ezek teljesítését nem tartjuk feltétlenül szükségesnek a rendeletek követelményeinek való megfelelésnél, de alkalmazásuk ésszerű, általában javítja a higiéniai intézkedések hatékonyságát, szervezettségét.

Ahol a tartósítói ágazatra a rendelet adott fejezete nem vonatkozik, ott „NEM VONATKOZIK” jelzés található.

Néhány esetben a hatályos előírás egy-egy szakaszához, mondatához nem fűztünk magyarázatot, mivel önmagukban, magyarázatok nélkül is értelmezni lehet, és alkalmazni kell.

	helyes eljárási eljárási gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet a műveletek között és során. Különösen:	• haterősebb védelmet nyújtson a kártevők behatolása és betelepülése ellen.	
a)	a padlófelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a folyadékot nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az	A padozat készüljön a mechanikus erőhatásoknak ellenálló vízzáró, könnyen tisztítható, takarítható anyagból. A beton felületek legyenek megfelelően tömörítettek, jól eldolgozott felületűek. A padozatot olyan állapotban kell tartani, amely nem	A padozat álljon ellen a termelés és tisztítás során jelenlévő valamennyi anyag hatásának. Ilyenek például a kerámia, öntött, csiszolt műkö (terazzo), vinyl, epoxi gyanta bevonatú padozatok. A betont célszerű epoxi gyanta bevonattal ellátni. A megfelelő szilárdságú porzás-mentes végső fedőréteg megválasztásánál mindig tekintettel kell lenni

22/127

	élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő. Adott esetben, ott a felületet úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen;	okozhatja a termék szennyeződését. A padozat lejtését úgy kell kialakítani, hogy az minden vizet a lefolyóba vezessen. A lefolyóknál, csatornáknál olyan megoldást kell alkalmazni, ami megakadályozza a szennyvíz visszaáramlását és biztosítja a bűzelzárást.	a feldolgozási tevékenységből adódó különleges igénybevételnek való megfelelésnek, jelen esetben a víz, a só és a savállóságnak. A padozat burkolata mindig, és mindenhol lehetőség szerint legyen repedés- és törésmentes, bevonata hézagmentes, csúszásmentes. A sérüléseket célszerű a lehető leggyorsabban kijavítani legalább ideiglenes megoldással. Ha a tapadás és vízelvezetés fokozása érdekében a padozaton rovátkolást, barázdálást alkalmaznak, a barázdák a lefolyó, csatorna irányába fussanak. A megfelelő lejtés biztosításához célszerű 1:50-től 1:100 arányú lejtés kialakítása. A felületi víz elvezetésekor célszerű, hogy a csatornák elfolyói legfeljebb 5 méterenként helyezkedjenek el egymástól és legyenek úgy kialakítva, hogy a magas kockázatú övezet felől az alacsony felé lejtssenek. A berendezéseket célszerű vagy a padozathoz szorosan rögzíteni, vagy legalább 30 mm-re a padozathoz képest megemelni a takarítás megkönnyítése érdekében.
b)	a falfelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, a sima felületet a műveletek által megkívánt magasságig, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az	A falak és azok burkolatai legyenek kopásállóak, vízállóak legalább 2 m magasságig, világos színűek, tisztíthatóak és fertőtleníthetők és bírják a műveletek rendszeres elvégzését. Legyenek kellőképpen ellenállóak a mechanikai sérülésekkel szemben. Ezen állapotukat rendszeresen fenn kell tartani. A sérülés következtében meglazult, leváló, lepattogzásra hajlamos, poros részeket, amelyek az élelmiszerbe kerülhetnek,	A nagy gondosságot igénylő területen a falfelületet rendszeres időközönként fertőtleníteni javasolt. A mosható műanyag festékkel ellátott vakolat alkalmazása megengedett. A jó tisztíthatóság érdekében a falak egymással, a padozattal és a mennyezettel történő csatlakozását hézagmentesen, az éleket homorúan lekerekítve, vagy

2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

c. az üzemelés teljes időtartama alatt **jelen kell lennie** egy ... jogszabályban meghatározott ... élelmiszer-biztonsági szaktudással rendelkező...felelős személynek

8.§ (1) Az élelmiszer-vállalkozás működéséhez az e törvény végrehajtására kiadott jogszabály szerinti **élelmiszeripari szakképesítés** megléte szükséges.

34/2018. (XII. 3.) AM rendelet az élelmiszer-vállalkozás működéséhez szükséges szakképesítésekről

22.§ (2) Az élelmiszer-vállalkozás az élelmiszer előállítását ... megelőzően.... részletes, írással dokumentációt (gyártmánylapot, anyaghányad-nyilvántartást) köteles készíteni és vezetni.

23.§ (2) Az élelmiszer-vállalkozás kizárólag az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv általengedélyezett, ill. nyilvántartott élelmiszer-létesítményt működtethet, valamint..... engedélyezett, ill. nyilvántartott élelmiszer-vállalkozási tevékenységeket végezhet.

Élelmiszer-előállító üzem létesítésének lépései

Eldöntendő, megalapozó szempontok

- Miből, mit, mennyit? → bejelentés, vagy engedély-köteles!
- Termőhelyre vagy fogyasztóra települ az üzem?
- Zöldmezős (mezőgazdasági terület?) beruházás vagy átalakítás?



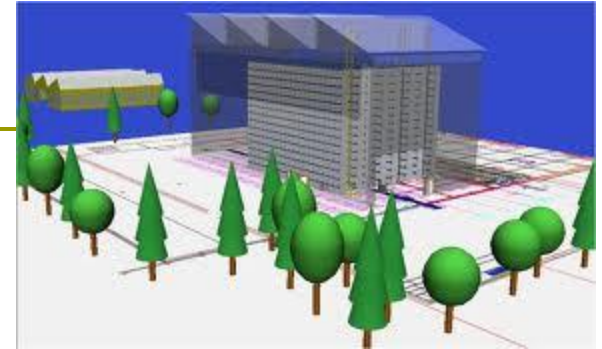
Az üzem méretének meghatározása, helyének kijelölése, előzetes nyilatkozatok beszerzése

A helykijelölés törvényes szempontjai:

- ✓ *Önkormányzati engedély üzem létesítésére (szakhatóság!)*
- ✓ Szomszédok hozzájárulása
- ✓ Környezet sértetlenségének biztosítása
- ✓ Szennyvíz
- ✓ Közüzemi befogadás
- ✓ Elégséges ivóvíz

Ajánlott szempontok

- ❖ Megközelíthetőség (út-km?)
- ❖ Környezettől való elkülönülés
- ❖ Közüzemi vezetékek, utak viszonya
- ❖ Közüzemi vezetékek üzemtől való távolsága
- ❖ Szél iránya, csapadékvíz folyása
- ❖ A terület mérete (bővíthetőség)
- ❖ Terület földrajzi adottsága
- ❖ Őrizhetőség



Az üzem környezetének és területének kialakítására vonatkozó előírások és javaslatok

- Az üzemhez tartozó teljes terület bekerítése
- Kerítésen kívüli (50 méteres ?) védősáv
- Elkülönített személy- és teherforgalmi bejárat
- Hídmérleg, mérlegház
- Tisztítható szilárd burkolat, fák és nyírható fű, pormentesítő, gondozható növényzet
- Csapadékvíznek vízgyűjtő rendszer
- A tiszta és szennyezett övezet forgalmának elkülönítése (körforgalom)





Az üzem környezetének és területének kialakítására vonatkozó előírások és javaslatok

- Szilárd burkolatú, csatornázott kocsi-mosó
- Kamion-forduló(?)
- Szakosított hulladéktárolók
- Tűzivíz tároló rendszer
- Szennyvízkezelő, tároló rendszer
- Saját kút?
- Locsoló, útmosó rendszer
- Teljes-körű megvilágítás
- Közmű csatlakozások

Az üzem főbb részei

Termelő egység:

Nyersanyagfogadó

Nyersanyagtároló

Előkészítő

Feldolgozó

Csomagoló

Kiegészítő helyiségek:

Raktárak

Öltözők

Irodák

Kazánház

Épületek kialakítása

Eldöntendő szempontok:

- ❑ Téglá vagy könnyűszerkezetes épület
- ❑ Blokk- vagy pavilonrendszer
- ❑ Egy- vagy kétszintes (kombinált?)

Alapfeltételek !!!!!!!

- ❑ a technológia szennyezett és tiszta része elkülönüljön (lehetőleg válaszfallal),
- ❑ a termelési folyamat előrehaladó,
- ❑ kereszteződéstől mentes legyen

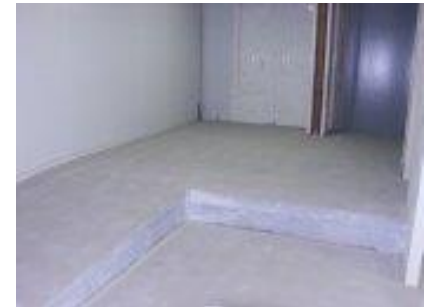
Épületek kialakítása

- Jól kihasználható szélesség ált. 15-18 m
- Hasznos belmagasság min. 4-6 m
- A termelő résztől a nem termelő részt el kell különíteni
- Üvegmosó a gyártócsarnoktól elkülönítve
- A dolgozók számára a fehér öltöző és munkahelyük közt zárt útvonal legyen
- Gépek körüljárhatók legyenek
- A termelő-csarnok bővíthetősége?



Az üzemcsarnok belső kialakítására vonatkozó előírások és javaslatok

- Lemosható, összefüggő falburkolat, min. 2 m
- Csúszásmentes, vízálló padozat (műgyanta 6-10 mm)
- Csatornaszemek irányába lejtő padozat
- Csatornaszemen bűzelzáró
- Üzem alatt csatornahálózat, padlóösszefolyókkal
- Falak simák, üresek
- Falak és padozat találkozása lekerekített



Mennyezet, felsőpályás szerelvények zártak, fedettek

- Vezetékek tisztítható burkolattal
- Falakon, sarkokon kerékvetők, élvédők, védőkorlátok
- Belső, jelölt közlekedési utak
- Nyitható ablakokon rovarháló
- Ajtóknál rovarcsapdák
- Párkányok moshatók, 45° lejtésűek
- Nyílászárók moshatók, fertőtleníthetők
- Páraelszívási, szellőztetési lehetőség



Az üzem termelést-kiegészítő helységei

A termeléshez közvetlenül csatlakozó helyiség:

☐ Kazánház

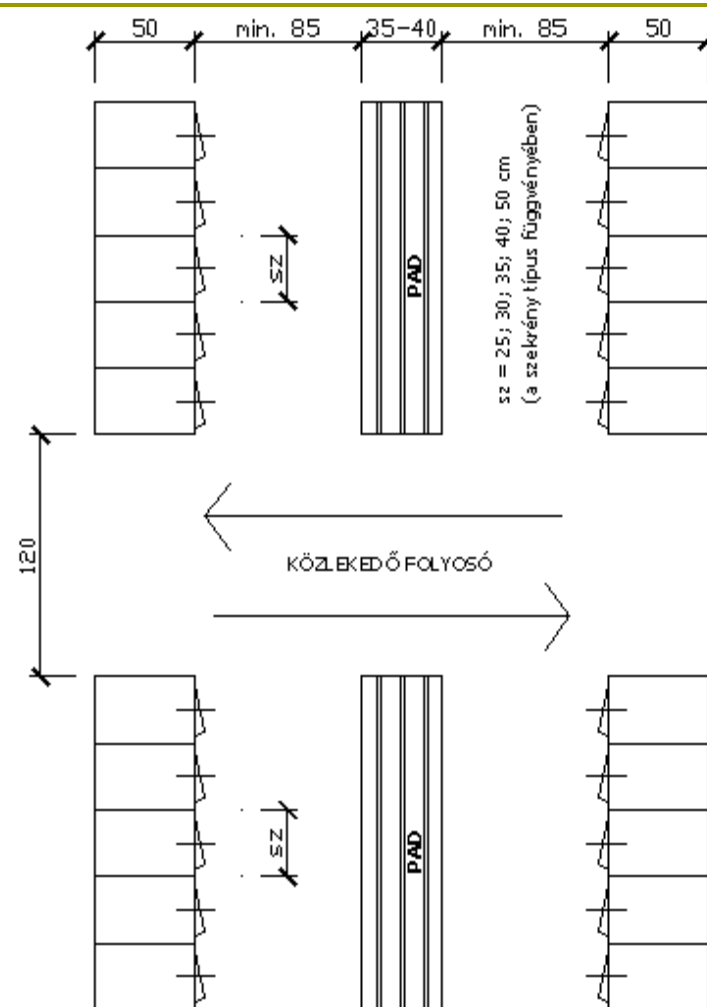


Szociális helyiségek:

☐ Öltözők:

fekete-fehér, férfi és női,
öltözőszekrényekkel
hideg-meleg folyóvizes
mosdóval, zuhanyozó, nőiben WC,
férfiben WC és piszoár

☐ Üzemi vízkivételi hely, kézmosó



Ezen kívül

☐ Üzemi dolgozók számára:

Női, férfi WC-k, (nem kézi működtetés)

(Tisztító, fertőtlenítő szer, kézsárító)

Étkező, pihenő (a gyártócsarnokhoz csatlakoztatva)

☐ Egyéb dolgozók számára:

Női, férfi WC-k (Tisztító, fertőtlenítő szer, kézsárító)

Teakonyha, kis étkező (nem kötelező)

☐ Vendégek, külső dolgozók számára:

Női, férfi WC-k

Raktárak

➤ *Készáruraktár*

Készáru tárolása:

gyártási tételenként, fajtánként
elkülönítve, általában három magasan (3x1,2 m),
alátétén,

faltól min. 50 cm-re

Terület-kihasználás kb. 60 %.

Élelmiszerrel együtt más nem tárolható.



Egyéb anyagok tárolása

➤ *Csomagolóanyag-raktár*

Csomagolóanyagok fajta szerint elkülönítve,
külön helységben

➤ *Adalék- és segédanyag-raktárak*

(Cukor, adalékanyagok, alkohol, stb. külön-
külön)



Egyéb tároló helyiségek

➤ *Nyersanyag tároló*

(csarnok, fedett, szilárd burkolatú szín vagy hűtött tároló)

➤ *Géptároló csarnok vagy szín*

➤ *Alkatrészraktár*

➤ *Hulladék tárolók* szakosítva, jelölve

(szilárd burkolat, vízkivételi hely, szennyvíz-elvezető)

Tisztító és fertőtlenítő szerek tárolása

- ❖ **Tisztítószer raktárak** a különböző tisztasági fokozatokhoz elkülönítve, jelölve
- ❖ **Tisztítószer-tároló** (adagolóedény feltűnően jelölve)
Tisztítóeszközök a különböző tisztasági fokozatokhoz, **más-más színnel jelölve**
- ❖ **A szennyvíz-csatorna tisztításához szükséges eszközök tárolója** a szennyes övezetben, elkülönítve
- ❖ **Veszélyes vagy maró anyagok tárolója**, külön előírás szerint.



Egyéb kötelező, vagy javasolt helyiségek

- **Laboratórium** + vegyszerraktár
- **Termosztát helység** (37 C° hőmérséklet, regisztrálva!)
- **Iroda** (+ teakonyha/kis étkező + WC)
- **Tárgyaló** (bemutató terem)
- **Irattár**
- **Dohányzó**
- **Karbantartó műhely**
- **Kazánház**

Vízellátás

Alapfeltétel: élelmiszerüzemben csak ivóvíz minőségű víz használható

Vízszükséglet:

- **technológiák vízigénye** (technológiai berendezések vízigényének összege.
Egyidejűség? Kisüzemben kb. 5-10 m³/h/vonal)
- **szociális vízigény** (mosdók, WC-k, zuhanyozók, alapérték 100 l/nap/fő)
- **tűzivíz** (tároló feltöltése, szintentartása)
- **kazánok vízellátása** (az üzem gőz és melegvíz igényének összege)
- **egyéb vízszükséglet** (takarítás, locsolás, járműmosás, stb.)

Biztosítása:

Közüzemi ivóvízhálózatról

Saját kútból (ellenőrzött ivóvíz minőség)

Szennyvíz-kezelés

Külön kezelendő az üzemi és a szociális szennyvíz

Üzemi: szennyszűrő az összefolyókban

iszapfogó az épületen kívül

ülepítő

szennyvízátemelő (szennyvízmérő órával)

(elszállítás?)

(külön engedéllyel ülepítőből locsolásra)

Szociális: közvetlenül a szennyvízátemelőbe, vagy elszállításra

Gőzellátás

A meleg-energia biztosítása gőzüzemű berendezések esetén *gőzkazánnal* történik

Kiválasztás szempontjai:

Gőzkazán kapacitása ált: 80-2000 l/h.

Berendezések gőzigénye, *egyidejűség*

Kisüzemben javasolt min: 200 l/h

Fontos jellemző a gőznyomás.

(Aszeptikus berendezések igénye min. $p_{ü}=8$ bar)

Tartozék: vízlágyító egység

Elektromos energia biztosítása

Áramszolgáltatóval előzetesen jóváhagyni

Igény:

technológiai berendezések igénye (**egyidejűség?**)

világítás (külső-belső tér)

egyéb (szociális helységek, irodák, informatika, műszerek, stb.)

Kiépítendő rendszer:

Transzformátor állomás(?)

Ellátó hálózat

Elektromos energia biztosítása

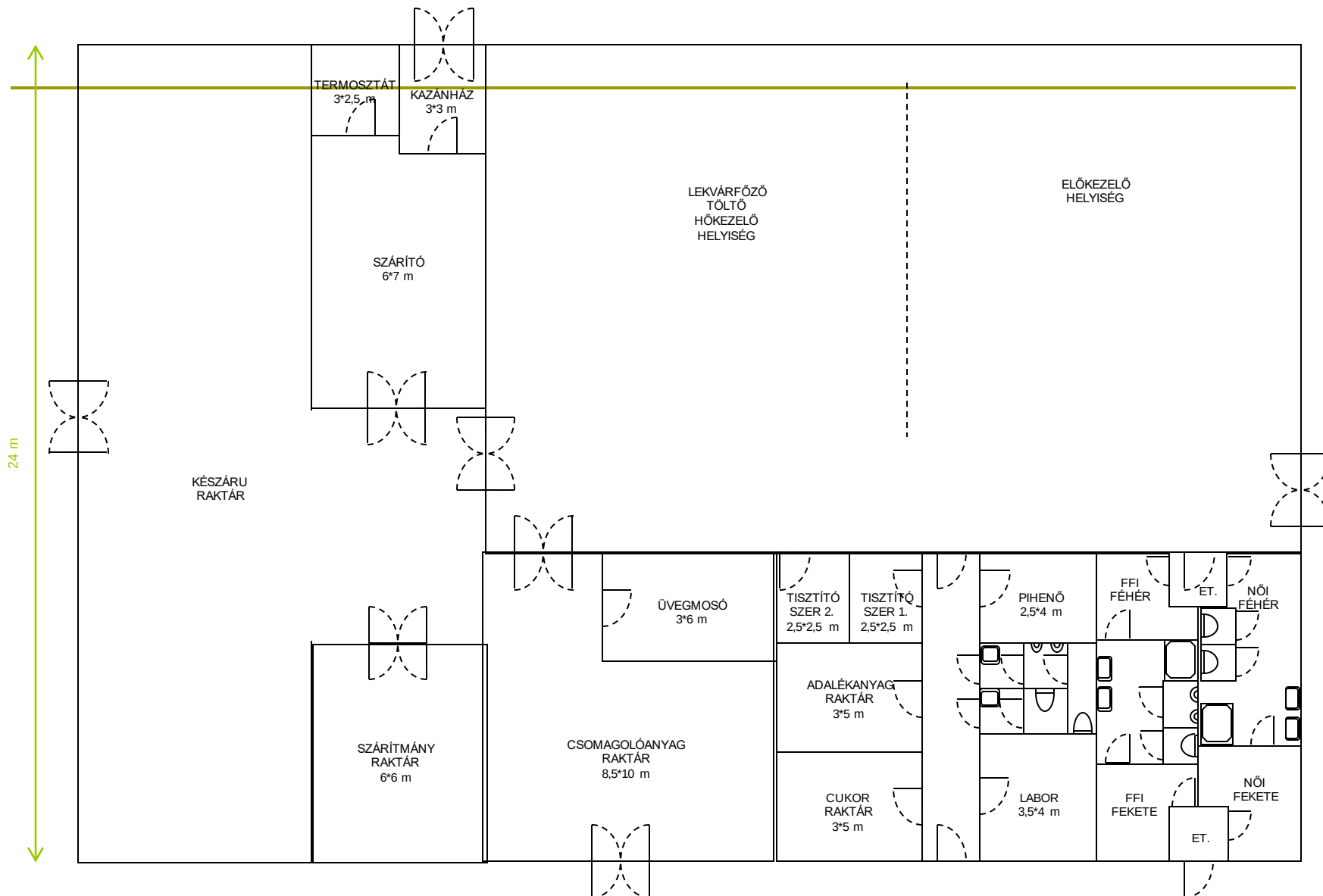
Ajánlott megvilágítási erősségek:

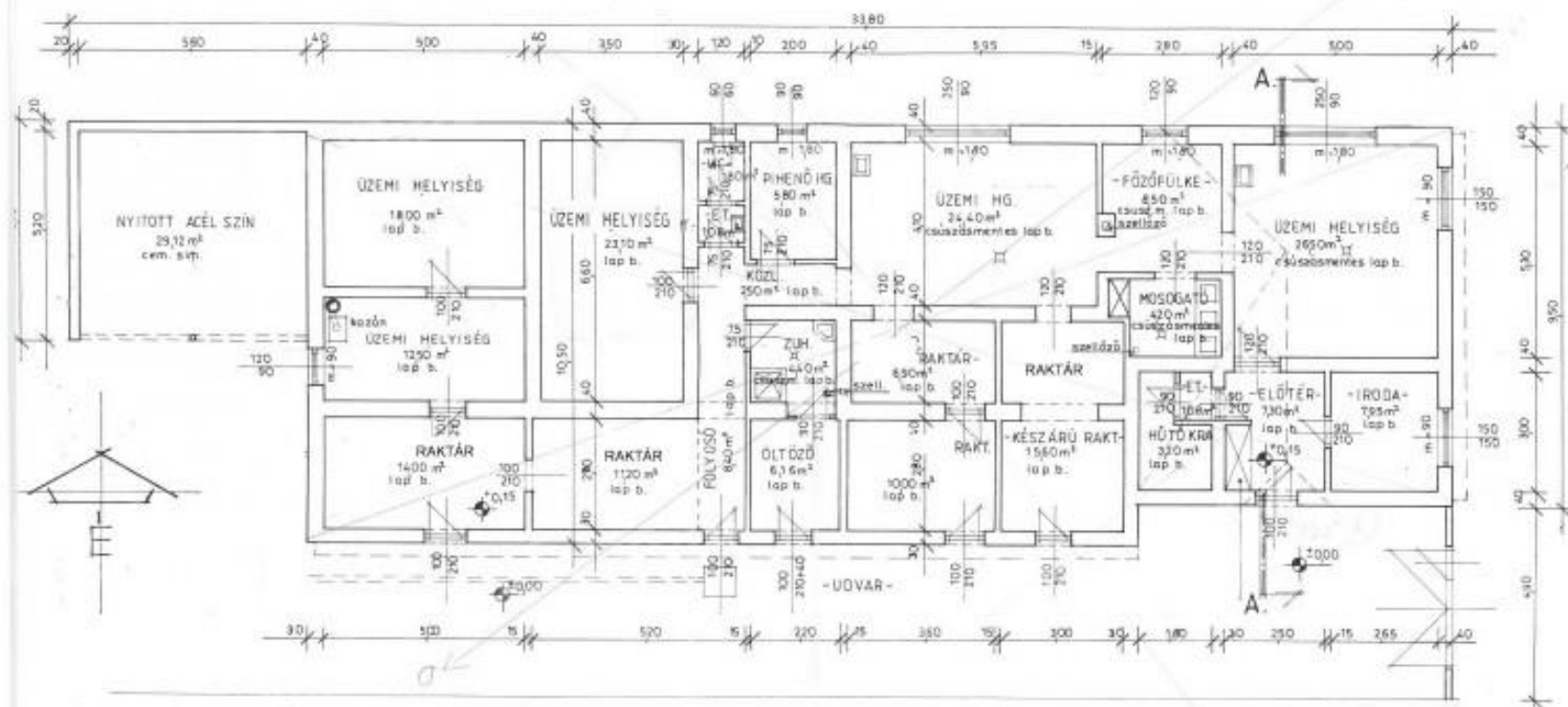
gyártó csarnok	500 lx
irodák, laboratórium	500 lx
folyosók, előterek	200-250 lx
szociális helységek	250 lx
külső megvilágítás	25 lx

Külső tér megvilágítása 8 m fénypont magasságú oszlopokról

Villámvédelem a BM 2002. (1.23) rendelet szerint

42 m





ALAPRAJZ