

79/2003. (VII. 7.) FVM rendelet

a hús-, húskészítmény-forgalmazás rendjéről, feltételeiről és állat-egészségügyi ellenőrzéséről

Az állategészségügyről szóló 1995. évi XCI. törvény 45. §-ának 1. g) és 11. pontjában kapott felhatalmazás alapján a következőket rendelem el:

1. § (1) Ez a rendelet határozza meg, a (2)-(4) bekezdésben foglaltak kivételével, a szarvasmarha, a bivaly, a sertés, a juh, a kecske és a lófélek, valamint házityúk, pulyka, gyöngytyúk, kacsa és a liba fajhoz tartozó háziszárnyasok húására és minden emberi fogyasztásra alkalmas részére, valamint az annak felhasználásával készült termékekre, ideértve a vad, tenyésztett vad, a nyúl, valamint az édesvízi és tengeri halak, a puhatestűek húására és élelmiszerkénti felhasználására vonatkozó szabályokat. Az élelmiszer-kereskedelem és a közfogyasztási célú továbbfelhasználás állat-egészségügyi ellenőrzés alá tartoznak. A friss hús, húskészítmény, kis- és nagykereskedelmi darabolási, tárolási, árusítási és a forgalmazóhely követelményeit jelen rendelet állapítja meg. Ezt az előírást kell alkalmazni az egzotikus állatok hújának forgalmazása esetén is.

(2) Külön jogszabály rendelkezik a közfogyasztásra szánt

a) friss szarvasmarha-, sertés-, juh-, kecske-, ló-, szamár-, öszvérhús,

b) friss baromfihús,

c) vadon élő állat, tenyésztett vad, valamint a nyúlhús,

d) halászati termékek,

e) húskészítmények és -termékek,

f) vagdalt-, darált- és előkészített (fűszerezett) húсок (a továbbiakban együtt: hús) forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniai feltételeiről, a hatósági állatorvosi vizsgálat követelményeiről.

(3) A belföldi élelmiszer-forgalmazás általános higiéniai feltételeit külön rendelet állapítja meg.

(4) A rendelet hatálya nem érinti a külön rendeletben szabályozott vendéglátás és közétkeztetés keretében történő ételkészítést, a vendéglátótermékek helybeni vagy viszonteladói forgalmát.

2. § E rendelet alkalmazásában:

1. *Állat-egészségügyi ellenőrzés*: a termék fizikai ellenőrzése, illetve a termékre vonatkozó adminisztratív tevékenység, amely közvetve vagy közvetlenül közegészségügyi, illetve állat-egészségügyi célt szolgál.

2. *Állat-egészségügyi határállomás*: az államhatáron harmadik országból érkező termékek állat-egészségügyi ellenőrzésére kijelölt és jóváhagyott ellenőrző állomás.

3. *Élelmiszer-higiéniai vizsgálat*: a hatósági állatorvos fogyasztathatósági döntését előkészítő eljárás.

4. *Élelmiszer-higiéniai ellenőrzés*: a közfogyasztási célú nyers vagy feldolgozott élelmiszer előállítói, továbbá kereskedelmi és felhasználói forgalmának hatósági állatorvosi felügyelete.

5. *Élelmiszer-higiéniai szemle*: az élelmiszer-előállító, -tároló, -forgalmazó és -felhasználó helyek az ott használatos gépek, berendezések és eszközök higiéniai állapotának hatósági állatorvosi megítélése.

6. *Hús*: a vágóállatok és az 1. § (1) bekezdésében felsorolt állatok minden emberi fogyasztásra alkalmas része.

7. *Friss hús*: olyan hús, amelyet hatósági állatorvos vizsgálata alapján fogyasztásra alkalmasnak nyilvánított és a hideg kezeléssel túlmenően - ideértve a vákuummal vagy szabályozott légterben csomagolt húst is - egyéb módon nem kezeltek.

8. *Húskészítmény*: minden olyan termék, amelyet húsból vagy hús felhasználásával állítottak elő, és amelyet úgy kezeltek, hogy a termék vágási felületén már nem rendelkezik a hús jellemzőivel.

Ide kell még sorolni

a) a húskivonatot, az emberi fogyasztásra szánt kiolvasztott zsírt, a tepertőt, a zselatint, a húslisztet, a húsport, sózott vagy szárított vért, vérplazmát, a tisztított sózott vagy szárított gyomrot, hólyagot és a beleket, továbbá

b) a húsos készleteket mint a konyhakész, főzött vagy előfőzött és hűtéssel tartósított, csomagolt termékeket,

c) a teljes körű kezeléssel átesett, hosszú időn át természetes erjedésnek kitett készítményeket.

9. *Hús- és húskészítmény-forgalmazás*: nagy- és kiskereskedelmi árusítás, vendéglátói és közétkeztetői felhasználás, ezekhez a tevékenységekhez kapcsolódó tárolás, szállítás.

10. *Forgalmazóhely*: húszület, élelmiszerüzlet, -áruház, piac, vásár, nagy- és kiskereskedelmi elosztó, közvetítő vagy gyűjtő raktár, átcsomagoló hely, állandó jellegű vagy mozgó eszköz, amellyel az élelmiszer-forgalmazó tevékenységet végzik, ideértve a vendéglátó- és közétkeztető- és hidegkonyha helyet is.

11. *Élelmiszer-birtokos*: az a természetes vagy jogi személy, valamint jogi személyiséggel nem rendelkező gazdasági társaság, aki az élelmiszer-higiéniai vizsgálat, -ellenőrzés helyén tulajdonosként vagy annak megbízásából, a hússal, húskészítménnyel és ezek felhasználásával készült termékekkel rendelkezik és a hatósági állatorvos részére bemutatja.

12. *Másodlagos húsvizsgálat*: a hatósági állatorvos által már megvizsgált és fogyasztásra feltétel nélkül alkalmasnak minősített (megjelölt) hús kötelező ellenőrzése.

13. *Szállítmány*: azonos típusú - állat-egészségügyi jogszabály által előírt -, azonos okirattal ellátott, azonos szállítóeszközön szállított, és azonos országból, vagy annak azonos részéből érkező termékek egy bizonyos mennyisége.

14. *Első rendelkezési hely*: ahol az országba beérkező szállító jármű vagy konténer rakományát részben vagy teljes egészében kirakják.

15. *Visszaautasítás*: a szállítmány kirakásának a hatósági állatorvos által történő megtiltása és a származási országba való visszairányítása.

Származás eredet tanúsítása

3. § (1) Az a hús kerülhet forgalomba, amelyet hatósági állatorvos megvizsgált és külön jogszabályban megállapított állat-egészségügyi jellel ellátott.

(2) A friss hús és húskészítmény származásának, eredetének tanúsítása számlával, szállítólevéllel, kísérő jegyzékkel (a továbbiakban: számla) vagy hússzállítási igazolvánnyal történhet.

(3) Számlával, hatósági állatorvos által felügyelt vágóhídról, előállító üzemből, hűtőházból (a továbbiakban: üzem) lehet a friss húst, húskészítményt kiszállítani a közvetlen értékesítés, felhasználás (üzlet, vendéglátóhely) céljára. A számla tartalmazza a kiszállított tétel megnevezését, mennyiségét (súly, darabszám, csomagolási mód), fogyaszthatósági határidő vagy minőségmegőrzési idő esetén ezekre vonatkozó adatokat, azt cégjelzéssel, dátummal, cégbélyegzővel és aláírással hitelesíteni kell. A számlán fel kell tüntetni az üzem állat-egészségügyi ellenőrzési számát.

(4) A számlát a kiszállítás alkalmával az üzem állítja ki, ezekről összesítést készít, amelyet köteles ellenőrzéskor a hatósági állatorvosnak bemutatni.

(5) Kizárólag hatósági állatorvos által kiállított hússzállítási igazolvánnyal szállítható friss hús és húskészítmény,

a) ha a levágott állat nem a vágóhíd tulajdonát képezi (bérvágás),

b) vágóhídról hűtőházbba vagy élelmiszer-ipari továbbfelhasználás céljára,

c) a külföldről származó első rendeltetési helyéről élelmiszer-ipari felhasználásra történő elszállítása alkalmával,

d) export esetén a fogadó ország követelményeinek megfelelően kiállított állat-egészségügyi bizonyítvánnyal.

(6) Az importból eredő hús és húskészítmény állat-egészségügyi határállomási vizsgálatáról szóló állatorvosi igazolást a rendeltetés vagy a felhasználás helyén egy évig kell őrizni.

(7) A hús szállítási okmányait az árusítás és a felhasználás helyén, illetve a tárolás tartama alatt az ellenőrző állatorvos kérésére be kell mutatni.

(8) Az árusítás, felhasználás helyéről tilos húst és húskészítményt az üzembe be- vagy visszaszállítani.

Tiltott módon történő forgalmazás

4. § Tiltott módon forgalomba hozott állati eredetű élelmiszernek minősül az a hús, húskészítmény és termék, amelyet közfogyasztásra

a) az állat-egészségügyi határállomás megkerülésével harmadik országból kereskedelmi célra hoztak be,

b) az állat-egészségügyi zárlati intézkedés megszegésével forgalmazznak,

c) az állat-egészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomás (a továbbiakban: állomás) által nem engedélyezett helyen és módon állítottak elő, vagy hozták forgalomba,

d) a kötelezően előírt élelmiszer-higiéniai vizsgálat elmulasztásával szándékoznak értékesíteni, továbbá

e) az eredet vagy a húsvizsgálat hitelt érdemlő igazolásának hiányában forgalmazznak.

Szállítás

5. § (1) Húst és húskészítményt belföldi és nemzetközi forgalomban csak külön jogszabályban meghatározott szállító járművön és módon szabad szállítani.

(2) A szállító jármű élelmiszer-higiéniai szemléjét a feladás helyén és bármikor a szállítás során a hatósági állatorvos jogosult elvégezni. Ennek tényét a menetlevélre bejegyzi. A szükséges intézkedéseket megteszi, és kifogás esetén a szállító jármű telephelye szerint illetékes kerületi főállatorvost értesíti.

Állat-egészségügyi határállomáson történő ellenőrzés és vizsgálat

6. § (1) Az állat-egészségügyi határállomáson a szállító köteles

a) beléptetést megelőző munkanap 12 órájáig, de négy munkanapnál nem korábban a hús behozatalát a hatósági állatorvosnak jelenteni,

b) a szállítmányt kísérő okmányokat a hatósági állatorvos rendelkezésére bocsátani,

c) megadni az élelmiszer-higiéniai vizsgálathoz, ellenőrzéshez, a mintavételhez a szükséges segítséget.

(2) A szállító járműnek vagy konténernek megnyitása a hatósági állatorvos jelenlétében történhet.

(3) Az állat-egészségügyi ellenőrzés előtt a szállítmányból semmit sem szabad kivenni vagy ahhoz hozzátenni.

(4) A tagállamból származó húst és húskészítményt csak szűrőpróba szerint vagy gyanú esetén, harmadik országból származó húst és húskészítményt pedig minden esetben meg kell vizsgálnia a hatósági állatorvosnak.

(5) Amennyiben a behozott hús vagy az ebből készült feldolgozott termék nem hazai fogyasztásra szánt, erről a szándékról az ellenőrzést végző hatósági állatorvost tájékoztatni kell.

7. § (1) A hatósági állatorvos a szállítási okmányokon ellenőrzi, hogy azok megfelelnek-e a közösségi feltételeknek, általános és speciális követelményeknek.

(2) Ha a szállítmányt kísérő okmányok hiányosak, elvesztek vagy megsemmisültek, az élelmiszer birtokosát fel kell szólítani ezek pótlására, és beszerzésükig, bemutatásukig a szállítmányt zárolni (visszatartani) kell.

(3) A jármű vagy konténer megnyitásakor a hatósági állatorvos meggyőződik az állat-egészségügyi bizonyítvány adatai és a szállított hús, húskészítmény azonosságáról.

(4) A megnyitást követően:

a) ellenőrzi a szállító jármű vagy konténer rakodóterének higiéniai állapotát, hőmérsékletét, valamint az úti hőmérsékleti diagrammot,

b) szükség szerint maghőmérsékletet mér,

c) meggyőződik arról, hogy a szállítmány és annak csomagolása eredeti sérülés-, szennyeződésmentes, csorgásra, csepegésre, elszíneződésre vagy rendellenes szagra utaló jelek nincsenek.

(5) A hatósági állatorvos az ellenőrzést követően a szállítmányt kísérő állat-egészségügyi bizonyítványt bevonja, záradékolja és a következő naptári év végéig megőrzi. Az állatorvosi záradék szövege: "élelmiszer-higiéniai kifogás nem merült fel", (dátum, az állatorvos bélyegzője és aláírása).

(6) A hatósági állatorvos a bevont eredeti állat-egészségügyi bizonyítvány adatai és saját vizsgálatai alapján a külön rendeletben megállapított igazolást annyi példányban állítja ki, ahány rendeltetési helye lesz a szállítmánynak.

(7) A hatósági állatorvos a beérkező eredeti bizonyítvány adatairól, saját vizsgálatainak eredményéről és a mintavételről nyilvántartást vezet. Az élelmiszer birtokosának kérésére az eredeti és záradékkal ellátott igazolványról másolatot készíthet.

A behozatal során történő élelmiszer-higiéniai vizsgálat

8. § (1) A friss hús és húskészítmény behozatali feltételeinek szabályait külön jogszabály állapítja meg.

(2) A behozatal során a húst és húskészítményt élelmiszer-higiéniai szempontból meg kell vizsgálni.

(3) A határállomási vizsgálatkor a friss hús, baromfihús és ezek felhasználásával előállított húskészítmények (termékek) élelmiszer-higiéniai vizsgálatát, fogyaszthatósági minőségét és megjelölését a külön jogszabály előírásainak megfelelően kell elvégezni.

(4) A friss húst, baromfihúst, húskészítményt vagy a vizsgálatba bevont csomagolóanyagot "alkalmas" bélyegzőlenyomattal kell ellátni, ha a hatósági, állatorvosi vizsgálat nem járt kifogással.

(5) "Visszautasítandó" jelölést kell alkalmazni, ha a vizsgált friss hús, baromfihús, húskészítmény nem felel meg az előírásoknak.

(6) A határállomáson történő mintavétel és laboratóriumi vizsgálat részletes szabályait az *1. számú melléklet* tartalmazza.

Az élelmiszer-forgalmazás állat-egészségügyi ellenőrzése

9. § (1) A forgalmazóhelyen hús, húskészítmény élelmiszer-higiéniai vizsgálatát, élelmiszer-higiéniai ellenőrzését kizárólag hatósági állatorvos végezheti. A fogyaszthatósági határozat ellen 24 órán belül lehet fellebbezést benyújtani, és annak intézését az állomásnak 24 órán belül meg kell kezdeni. A hatósági állatorvos fogyaszthatósági határozatát fellebbezés esetén az állomás igazgatója változtathatja meg.

(2) A díjköteles másodlagos húsvizsgálatot - a két hónapot meghaladó belföldi tárolás esetén - a hús és húskészítmény közvetlen fogyasztói forgalomba bocsátása, vagy az élelmiszer-ipari célú felhasználás előtt kell végezni. Nem minősül másodlagos húsvizsgálatnak a kiskereskedelmi forgalmazó vagy a vendéglátó, közétkeztető, hidegkonyhai felhasználó helyén végzett élelmiszer-higiéniai ellenőrzés. Nem kell elvégezni a másodlagos húsvizsgálatot a vákuumsomagolt vagy egyéb friss hús esetén, ha a sertéshús 6 napnál, a szarvasmarha és borjú hús 15 napnál nem régebbi, azt megfelelően hűtve tárolták, szállították, külső szennyeződéstől mentes.

(3) Az élelmiszer-forgalmazás során hatósági állatorvos élelmiszer-higiéniai vizsgálata, ellenőrzése és szemléje

a) a származásra, eredetre,

b) a friss hús és húskészítmény fogyasztásra való alkalmasságának elbírálására, továbbá

c) az élelmiszer-higiéniai feltételek meglétére és folyamatos fenntartására terjed ki.

(4) A hatósági állatorvos szükség szerint további kiegészítő vizsgálatra térítésmentesen mintákat vehet.

(5) Az élelmiszer-higiéniai ellenőrzésről és a szemle tényéről a hatósági állatorvos munkanaplót vezet. Az ellenőrzés tényét az élelmiszer-birtokosnál írásban kell rögzíteni. Amennyiben súlyosabb vagy ismétlődő élelmiszer-higiéniai hiányosság tapasztalható, minden részletre kiterjedő jegyzőkönyvet kell készíteni. A fogyasztásra alkalmatlan, romlott, szennyeződött vagy bármely más okból a fogyaszthatóság szempontjából gyanús húst és húskészítményt le kell foglalni, a forgalmazását meg kell tiltani, és a forgalomból ki kell vonni, azt megjelölve el kell különíteni és ártalmatlanítani kell külön jogszabályban előírtak szerint. A forgalomból való kivonás elrendelésekor a hatósági állatorvosnak határozatot kell hoznia (2. és 3. számú melléklet.).

(6) Az élelmiszer-birtokos köteles gondoskodni a lefoglalt élelmiszer szakszerű, elkülönített és biztonságos megőrzéséről, továbbá a kiegészítő vizsgálat és az ártalmatlanítás helyére történő szállításról, illetve a hatósági állatorvos határozatban foglalt intézkedésének köteles eleget tenni.

(7) A hús, húskészítmény ártalmatlanítására vonatkozó határozatot fellebbezésre való tekintet nélkül azonnal végre kell hajtani

a) az egészséget veszélyeztető, fertőzőkövetítő élelmiszer,

b) állat-egészségügyi járványügyi intézkedés,

c) lejárt fogyaszthatósági határidejű termék

esetén, továbbá akkor is, ha a szükségessé váló kiegészítő vizsgálat idejére az előírt tárolási feltételeket biztonságosan nem tudja megteremteni az élelmiszer-birtokos.

10. § (1) Az állat-egészségügyi ellenőrzés megállapításai alapján az eljáró hatósági állatorvos és az állomás intézkedési kötelezettségei

a) további élelmiszer-higiéniai vizsgálat nélkül, határozattal (3. számú melléklet) le kell foglalni és ártalmatlanításra kell utalni a friss húst és húskészítményt, ha

aa) helyszíni ellenőrzés alkalmával származása hitel érdemlően nem igazolható,

ab) tiltott módon hozták forgalomba,

ac) hamisított vagy a fogyasztót félrevezető módon forgalmazott,

ad) romlott,

ae) fogyaszthatósági határideje lejárt,

af) minőségmegőrzési ideje lejárt, és meghosszabbításának engedélyével a forgalmazó nem rendelkezik;

b) a friss hús és húskészítmény forgalmazását vagy a forgalmazóhely működését határozattal fel kell függeszteni, a szabálytalanság megszüntetéséig ha az üzemeltető:

ba) működési engedéllyel nem rendelkezik,

bb) az eredeti állapothoz képest az élelmiszer-higiéniai feltételek kedvezőtlenül megváltoztak, vagy azokat nem tartja meg,

bc) tiltott módon forgalmaz.

(2) Törvényben meghatározott esetben helyszíni bírság, minőségvédelmi bírság szabható ki. Indokoltság esetén az állomás igazgatója állat-egészségügyi bírságot szab ki, szabálysértési eljárást kezdeményez, vagy a forgalmazó engedélyezett tevékenységének végleges beszüntetését indítványozza.

A hatósági állatorvosi eljárással kapcsolatos kötelezettségek

11. § (1) A hatósági állatorvos határállomáson történő vizsgálatával, a korlátozó intézkedések végrehajtásával (visszautasítás, lefoglalás, raktározás, elkülönítés, laboratóriumi vizsgálat, megsemmisítés, átdolgozás) összefüggő költségek a határon és az első rendeltetési helyen az élelmiszer birtokosát terhelik.

(2) Az állat-egészségügyi eljárások és vizsgálatok díjkötelezettségéről és annak mértékéről külön jogszabály rendelkezik.

Emlős állat friss húsának forgalma

12. § (1) Csak olyan állatból származó friss hús forgalmazható

a) amely juh, kecske vagy lóféle közvetlenül vágása előtt legalább 21 napot töltött a Közösség területén, vagy a 21 napnál fiatalabb állatok esetében születésük óta ott tartózkodtak,

b) a ragadós száj- és körömfájás, sertéspestis, sertések hólyagos betegsége vagy a fertőző sertésbénulás (Teschen-betegség) miatt korlátozás alá nem eső gazdaságból vagy területről érkezik,

c) a vágóhídon, ahol az állatot levágták, ragadós száj- és körömfájás, sertéspestis, sertések hólyagos betegsége vagy sertésbénulás (Teschen-betegség) esetét nem állapították meg,

d) a hús az előbb felsorolt betegségek egyikére sem gyanús,

e) amely nem esik a klasszikus sertéspestis elleni védekezés miatt állat-egészségügyi korlátozó intézkedések hatálya alá.

(2) A sertés, juh vagy kecske brucellózis miatt állat-egészségügyi korlátozás alatt álló gazdaságból származó friss hús nem forgalmazható. Az ilyen korlátozás az utolsó hatósági megállapításokat követően legalább 6 hétig áll fenn.

13. § (1) A 12. § feltételeinek nem megfelelő hús a Közösségen belüli kereskedelemre jogosító állat-egészségügyi jellel nem látható el. Amennyiben friss húst nem a Közösségen belüli kereskedelemre szánnak, a 4. számú melléklet szerinti különleges jellel azonnal el kell látni. Az ilyen friss húst a Közösségen belüli kereskedelemre szánt hústól térben vagy időben elkülönítve kell előállítani, darabolni, szállítani és tárolni.

(2) Megtiltható a friss húsnak az ország területére történő behozatala, amennyiben megállapítást nyert, hogy a 12. §-ban foglaltakat nem teljesítik. A feladó vagy képviselőjének kérésére a friss hús visszaszállítható, feltéve, ha annak állat-egészségügyi akadálya nincs.

(3) Meg kell semmisíteni a szállítmányt, ha az a (2) bekezdés alapján nem engedhető be, és az exportáló vagy a tranzitország nem engedélyezi a visszaszállítást.

14. § (1) A Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium (a továbbiakban: FVM) engedélyezheti a 12. § a) pontja szerinti állatból származó friss hús behozatalát. Az engedély lehet általános, egy adott országra vagy egyedi esetre vonatkozó, illetve időtartamra korlátozott.

(2) Az (1) bekezdés szerint megadott általános engedélyről haladéktalanul értesíteni kell a tagállamokat és az Állandó Állat-egészségügyi Bizottságot (a továbbiakban: Bizottság).

(3) Az (1) bekezdés szerint megadott engedélyek esetén a szállításhoz megfelelő engedélyt kell beszerezni azoktól az országoktól, amelyen a szállítmány áthalad.

15. § (1) Ha fennáll a veszélye annak, hogy egy tagállamból történő friss hús behozatalával állatbetegségek terjedhetnek el, a következő intézkedések valamelyike hozható:

a) járványos betegség kitörése esetén az adott tagállam érintett területeiről, ideiglenesen megtiltható vagy korlátozható a hús behozatala,

b) a járványos betegség széles körű elterjedése esetén vagy újabb súlyos fertőző állatbetegség fellépésekor ideiglenesen megtiltható vagy korlátozható a hús behozatala annak az államnak egész területéről.

(2) Az intézkedésekről az FVM értesíti a Bizottságot és a többi tagállamot.

(3) Az (1) bekezdés szerinti eljárás szerint dönteni lehet az intézkedések módosításáról, a többi tagállammal való összehangolásról, illetve érvénytelenítésről.

16. § (1) Nem hozható forgalomba a friss sertéshús, amely olyan ország területéről származik, ahol az előző 12 hónap folyamán afrikai sertéspestist állapítottak meg.

(2) Ha Magyarország területén állapítottak meg afrikai sertéspestist, az FVM kérheti a Bizottságtól az (1) bekezdés szerinti tilalomnak az ország meghatározott területére történő korlátozását.

(3) A kérelem feltételei, hogy

a) az afrikai sertéspestis járványesetét vagy járványeseteket a lehető legrövidebb időn belül felszámolták,

b) az új járványeset járványtanilag nem függ össze az előbbi járványesettel vagy járványesetekkel.

A húskészítmények Közösségen belüli forgalma

17. § (1) A Közösségen belüli kereskedelemre szánt húskészítmények olyan friss húsból készülhetnek, amelyek mindenben megfelelnek a 12. § és a 16. §-ban foglalt követelményeknek és előírásoknak.

(2) Közösségen belüli kereskedelem céljára szánt, az (1) bekezdéstől eltérő húskészítmények akkor forgalmazhatók, ha átestek a következő kezelési formák egyikén:

a) hőkezelés, amit egy légmentesen lezárt tartályban, 3,00 vagy annál magasabb Fo érték mellett végeztek;

b) ha a termékek olyan gazdaságokból vagy a tagállam olyan területéről származik, amely nem esik afrikai sertéspestis miatt tiltott rendelkezések hatálya alá, akkor a húst teljesen ki kell csontozni és a fő nyirokmirigyeket el kell távolítani, minden húsdarabot légmentesen lezárt olyan tartályba kell helyezni, melyben a húst legalább 4 órán keresztül 60 °C hőmérsékleten tartották, és a hőmérséklet 30 perc alatt minimum a 70 °C-ot elérte;

c) ha a friss húst olyan állatokból nyerték és olyan gazdaságból származnak, amelyek fertőző betegség miatt esnek tilalmi intézkedések alá, a hőkezelés során a maghőmérsékletet legalább 70 °C-ra kell emelni;

d) sertések hólyagos betegsége esetén, az 5,5 kg-nál nem kisebb súlyú és kicsontozott vagy csontmentes sonkák esetében nem kevesebb mint kilenc hónap időtartamú, természetes erjesztésből és érlelésből álló kezelés, ahol az Aw 0,93-at meg nem haladó, a pH érték 6-nál nem magasabb;

e) ragadós száj- és körömfájás esetén a d) pont szerinti kezelés a csontos sonka esetén is alkalmazható, ha egyébként a többi feltételnek megfelel.

(3) Az a)-c) pontok szerint hőkezelt minden terméktételből egy reprezentatív számú minta hőmérsékletét folyamatosan ellenőrizni kell, az ellenőrzést olyan automata készülékkel kell végezni, amely lehetővé teszi a hőmérséklet regisztrálását a nagyobb súlyú húsdarabok közepén és a húskezelő berendezés belsejében. A kezelés után a tartályok mindegyikén el kell helyezni az állat-egészségügyi jelet. A Bizottságnak és a többi tagállamnak meg kell küldeni azon létesítmények listáját, amelyek rendelkeznek az előírt hőmérséklet értékek betartásához szükséges berendezésekkel.

(4) A (2) bekezdésben felsorolt termékek kizárólag hatósági állatorvosi felügyelete mellett készíthetők, és azokat meg kell védeni minden szennyeződéstől, újraszennyeződéstől.

(5) Biztosítani kell, hogy a (2) bekezdés szerinti húst más hústól elkülönítve, attól eltérő időben tárolják, szállítsák. Úgy használják fel, hogy elkerülhető legyen a Közösségen belüli kereskedelem céljára szánt húskezelőműhelybe történő bedolgozása az előbb felsoroltak kivételével. Az afrikai sertéspestis felfedezése, annak folyamatos jelenléte esetén biztosítani kell a friss hús más jogszabályban foglaltak szerinti megjelölését.

18. § (1) Azon tagállam, amelynek területén az előző 12 hónap folyamán afrikai sertéspestist állapítottak meg, nem exportálhat más tagállam területére a 17. § (2) bekezdésének a) pontjában meghatározott kezeléssel átesett húskezelőműhelyt.

(2) A 16. § (2)-(3) pontjában megállapított mentesség kérése alkalmazható a sertéshús készítmények esetén is.

A friss baromfihús Közösségen belüli kereskedelme

19. § (1) A friss baromfihús olyan baromfiból hozható forgalomba, amelyet keltetése óta a Közösség területén belül tartottak, vagy élő állapotban harmadik országból a külön jogszabályban foglalt követelményeknek megfelelően importáltak.

(2) Olyan gazdaságból származik, amely

a) nem áll baromfibetegség miatt állat-egészségügyi korlátozás alatt,

b) a baromfi húsának ellenőrzését más betegségek miatt korlátozó intézkedések nem érintik.

(3) Vágóhídra szállítás közben a levágásra szánt állat nem került érintkezésbe madárinfluenzában vagy baromfipestisben beteg baromfival. Tilos az állatok szállítását olyan területeken keresztül, amelyet az előbb felsorolt betegségekkel fertőzöttnek nyilvánítottak, kivéve a jelentősebb közúti vagy vasúti összeköttetés igénybevételét.

(4) A baromfi levágása idején a vágóhídon madárinfluenza vagy baromfipestis nem került megállapításra.

(5) Tilos forgalomba hozni azt a friss baromfihúst, amelynél felmerül annak gyanúja, hogy a vágóhídon, a daraboló üzemben, vagy a raktárba szállítás közben előbb felsorolt betegségekkel fertőződtek.

(6) A szállítmányokat állat-egészségügyi bizonyítványnak kell kísérmie olyan tagállam területeire, amely elismerten mentes baromfipestistől, vagy a tagállamba egy harmadik országon átszállítják.

(7) Az (1)-(6) bekezdés előírásai nem vonatkoznak az utasok személyi poggyászára, a nem kereskedelmi természetű, továbbá a nemzetközi járaton a személyzet és az utasok fogyasztására szolgáló friss baromfihúsra.

20. § (1) A 19. §-ban meghatározott friss baromfihúson fel kell tüntetni a külön jogszabályban meghatározott állat-egészségügyi jelzést.

(2) A közösségi kereskedelemben nem vehet részt az a baromfihús, amely nem felel meg a 19. § (2) pontjában meghatározottaknak. Ha a baromfihús a követelménynek nem felel meg, az egészségügyi jelzést felül kell bélyegezni, úgy, hogy átlós irányú kereszt fedi le, amely két derékszögben egymást keresztező vonalból áll, és ezek metszéspontja a bélyegző középpontjában van, de a bélyegzőn feltüntetett adatok olvashatók maradnak, vagy alkalmazható még a baromfi húsvizsgálatával kapcsolatban külön jogszabályban foglalt egyetlen megkülönböztető jelzés is.

(3) A (2) bekezdés szerinti friss baromfihúst a Közösségi kereskedelemben részt vevő friss hústól elkülönítetten vagy eltérő időben kell előállítani, darabolni, szállítani és raktározni. Meg kell akadályozni, hogy felhasználása során bekerüljön a Közösségen belüli kereskedelembé szánt hústermekbe, kivéve a külön jogszabályban meghatározott kezeléssel átesett baromfihúst.

(4) Az országot érintő baromfipestis járványos előfordulása esetén a friss baromfihús akkor jelölhető meg a baromfihúsra előírt állat-egészségügyi jelzéssel, ha a hús olyan baromfítól származik,

a) amely a járványügyi vizsgálatát követően nem érintkezett fertőzött gazdaságból származó más baromfival,

b) amelyen a szállítását megelőző 5 napon belül a hatósági állatorvos a gazdaságban negatív eredménnyel végzett virológiai vizsgálatot, továbbá

c) amelyen a hatósági állatorvos a gazdaságban a klinikai vizsgálatot követően a baromfi elszállítását megelőző 24 órán belül baromfipestisre utaló klinikai tüneteket vagy jeleket,

d) amelyet a származási gazdaságból egyenesen a vágóhídra szállítottak a hatósági állatorvos által lepecsételt és a szállítás előtt és után kitisztított és fertőtlenített szállító eszközzel,

e) amelyet a vágóhídon a vágás előtti vagy a vágást követő vizsgálat alkalmával a baromfipestis tüneteire, elváltozásaira megvizsgáltak negatív eredménnyel.

(5) Az FVM a (4) bekezdés alkalmazásáról tájékoztatja a Bizottságot.

(6) A Bizottság állat-egészségügyi szakértői szükség szerint és a nemzeti hatóságokkal együttműködve helyszíni ellenőrzést végeznek.

A harmadik országból történő baromfihús behozatala

21. § (1) Az importált friss baromfihús olyan harmadik országból vagy annak meghatározott területéről hozható forgalomba, amely szerepel a Bizottság által összeállított listán.

(2) A friss baromfihús csak olyan harmadik országból importálható:

a) ahol a madárinfluenza és a baromfipestis bejelentendő a nemzetközi előírásoknak megfelelően,

b) az ország mentes madárinfluenzától és baromfipestis betegségektől, vagy nem mentes, de a betegség leküzdésére olyan intézkedéseket alkalmaznak, amelyek egyenértékűek a Közösség eljárásaival.

(3) Az importált friss baromfihús meg kell felelnie:

a) a Közösségi állat-egészségügyi követelményeknek,

b) olyan állományból kell származnia, amely megfelel a 19. § (1)-(4) bekezdésének.

22. § A Közösségbe importált friss baromfihúsról vonatkozó előírások nem terjednek ki:

a) az utasok személyi poggyászában részét képező és személyes fogyasztásra szánt baromfihúsról, feltéve, hogy a szállított mennyiség nem haladja meg személyenként az egy kg-ot, továbbá olyan országból vagy annak egy részéből érkezik, amely szerepel a Bizottság által összeállított listán, és amelyből az import nem tiltott,

b) magánszemélyek által kis csomagokban küldött baromfihúsról, ha a friss húst nem kereskedelmi célból importálják, és mennyisége nem haladja meg az egy kg-ot, továbbá olyan harmadik országból vagy annak részéből érkezik, amely fel van tüntetve a Bizottság által összeállított listán, és ahonnan az import nem tiltott,

c) nemzetközi járatokon közlekedő személyzet és utasok fogyasztására szánt húsról. Az ilyen friss hús, vagy a belőle származó konyhai hulladék kirakása esetén azt meg kell semmisíteni. Nem szükséges azonban megsemmisíteni, ha közvetlenül és ideiglenesen vámvhatósági felügyelet alá helyezését követően egyik szállítási eszköztől a másikra rakják át.

23. § A friss baromfihúst az exportáló harmadik ország hatósági állatorvosa által kiállított bizonyítványnak kell kísérsnie.

A bizonyítványt:

a) a rendeltetési országba irányuló szállítmány berakodásának napján kell kiszállítani,

b) a feladó ország és a rendeltetési ország hivatalos nyelvén vagy nyelvein, valamint azon ország valamelyik hivatalos nyelvén kell kiállítani, amelyben az import ellenőrzését végzik,

c) az állat-egészségügyi határállomáson a bizonyítvány eredeti példányának kell kísérsnie a szállítmányt,

d) a bizonyítványnak tanúsítania kell, hogy a friss hús megfelel a jogszabályban foglalt követelményeknek és azoknak az előírásoknak, amelyek a harmadik országból származó importra vonatkoznak,

e) a bizonyítványnak egy összefüggő papírlapból kell állnia, és

f) egyetlen címzett részére kell kiállítani.

Hús és húskészítmény forgalomba hozatalának általános követelményei

24. § (1) A közvetlen fogyasztó részére friss húst húszületben, vagy más engedélyezett élelmiszer-árusító helyen kívül forgalmazni tilos. Egyes húskészítmények piaci, vásári forgalmazásáról külön jogszabály rendelkezik.

(2) Húszület az állomás engedélyre, más húst, húskészítményt árusító élelmiszer-árusító hely, piac, továbbá a húst, húskészítményt felhasználó vendéglátó vagy közétkeztető az állomás szakhatósági hozzájárulása alapján működhet.

25. § (1) A forgalmazóhelyen fellelhető és nem elkülönítetten, megjelölten tárolt valamennyi élelmiszert forgalmazásra szántnak kell tekinteni. Az elkülönítési, megjelölési kötelezettség a dolgozói magánfogyasztásra szolgáló élelmiszerekre is vonatkozik.

(2) A forgalomba hozatal során a friss húst és húskészítményt tilos:

a) fertőződéssel, szennyeződéssel, romlással veszélyeztetni kitenni,

b) tulajdonsága megváltoztatásával rendeltetésszerű felhasználásra alkalmatlanná tenni,

c) hamisítani, vagy a fogyasztót félrevezető módon forgalmazni.

(3) Tilos forgalmazni romlott, szennyeződött vagy fogyasztásra alkalmatlanná vált, illetve a fogyaszthatóság szempontjából gyanús húst, húskészítményt.

(4) A friss hús és húskészítmény tárolása, árusítása során, annak azonosíthatóságát, visszakereshetőségét soros kitarolásának lehetőségét mindenkor és folyamatosan biztosítani kell.

(5) Élelmiszer-árusító helyen, annak létesítményében tilos élelmiszer-tartósító vagy olyan tevékenységet folytatni, ami a hús, a húskészítmény romlása jelensége, hibája leplezésére szolgál. Nem minősül feldolgozó jellegű tevékenységnek a csontozás, a darabolás, a szeletelés, a vásárló kérésére történő darálás és a kereskedelmi előcsomagolás.

26. § (1) Az eladatlan, romlott, lejárt, fogyasztásra alkalmatlanná vált, vagy a hatósági állatorvos által fogyasztásra alkalmatlannak minősített hús és húskészítmény forgalomból történő kivonásáról vagy ártalmatlanításáról az élelmiszer birtokosa külön jogszabály szerint és saját költségére köteles gondoskodni. Az ártalmatlanításra kerülő hús, húskészítmény és termék eredeti állapotában (csomagolás, alak, megjelölés) nem maradhat.

(2) A keletkező hús és húskészítmény hulladékot külön erre a célra szolgáló és megjelölt, tiszta, előzetesen fertőtlenített, vizet át nem eresztő, fedele tartályban kell gyűjteni. Az árusítás befejezése után az ilyen járványügyi szempontból nagy fertőzési veszélyt jelentő hulladékot csak fertőtlenítőszerrel történő ártalmatlanítás után szabad az egyéb hulladékhoz hozzátenni. A nagyobb forgalmú, méretű üzletekben, valamint a piacokon, vásárcsarnokokban a hulladék elkülönített tárolására külön hűthető helyiséget kell létesíteni. A hulladékok kezelésénél, elszállításánál és ártalmatlanításánál a külön jogszabályban foglaltakat kell érvényesíteni.

(3) A csomagolóanyagok tárolására külön szennyeződésektől védett elhelyezést kell biztosítani, ahol csak a közvetlen felhasználásra szánt napi mennyiség helyezhető el.

(4) Tilos fűrészpont vagy bármely más hasonló anyagot a friss hússal érintkező helyiségek padozatára szórni.

(5) A takarításhoz és fertőtlenítéshez használt anyagokat, eszközöket, ruházatot mindentől elkülönítetten külön helyiségben, vagy erre a célra szolgáló zárt szekrényben kell tárolni.

(6) A 25. §-ban és az e §-ban foglaltak megtartásáról, annak ellenőrzéséről az élelmiszer-birtokos dokumentálható módon köteles gondoskodni.

Hús és húskészítmény forgalomba hozatalára szolgáló létesítmény

27. § (1) A hús és húskészítmény forgalomba hozatalára szolgáló létesítmény, valamint az ezekkel összefüggő előkészítő, bontó, csontozó, csomagoló és raktár, lakással közvetlenül egybenilyően nem létesíthető.

(2) A létesítmény közvetlen forgalmazást, illetve a felhasználást lebonyolító részén (üzlet, konyha) kívül megfelelő méretű hűtő (fagyasztó) térből és legalább húselőkészítő és szociális helyiségből áll. Üzletnek a bontó (csontozó) és csomagoló tevékenységekhez külön-külön helyiséggel kell rendelkeznie. Az egyes helyiségek más célra nem használhatók.

(3) A létesítménynek jól szellőztethetőnek, száraznak és könnyen tisztán tarthatóknak, ivóvíz minőségű hideg-meleg folyóvízzel működő kézművel és eszközfertőtlenítési lehetőséggel ellátottnak kell lennie, valamint megfelelő fényerősségű megvilágítással kell rendelkeznie. Tilos az élelmiszer eredeti színét megváltoztató hullámhosszú fényt alkalmazni.

(4) A padozatot szilárd, kopásálló, vizet át nem eresztő, korhadás és résmentes, könnyen mosható és fertőtleníthető, csúszásgátló anyaggal kell burkolni, búzélzárával rendelkező csatornaszemmel és szennyvízelvezető csatornával, zsírfogóval kell ellátni. A padozatnak olyan színűnek kell lennie, hogy azon a szennyeződés jól látható legyen. A nyílászáró szerkezeteknek könnyen tisztán tarthatónak, fertőtleníthetőnek kell lenniük, és a nyitható ablakokat sűrű szövésű rovarhálóval kell ellátni.

(5) A falakat a várható szennyeződésnek kitett magasságig, de legalább két méterig világos, egyszínű, vizet át nem eresztő, könnyen mosható és jól fertőtleníthető, síkfelületű anyaggal kell burkolni, vagy ugyanilyen tulajdonságú anyaggal kell borítani. A burkolatlan és festetlen falfelületeket, valamint a mennyezetet világos színűre kell festeni, fa burkolat nem alkalmazható.

(6) A helyiségekben a lemosható falak és a padozat közös élet és sarkát lekerekítetten kell kiképezni. A helyiségeket tisztán kell tartani, a burkolat nélküli falakat és a mennyezetet elszennyeződés esetén festeni kell.

28. § (1) A létesítményben a friss húst és hűskészítményt tartalmazó, vagy üres tálcák, edényzetek és a csomagolt termékek a talajjal vagy a padozattal közvetlenül nem érintkezhetnek.

(2) Hűtőkamrát a 27. § (4) és (6) bekezdése szerinti padozattal kell kialakítani, kivéve a csatornaszemet. Hűtőkamrában csatornaszem nem létesíthető, a csatornaszemet a külső ajtón kívül, annak közelében kell elhelyezni. A padozatot a csatornaszem felé lejtéssel kell kialakítani.

(3) Az olyan létesítményben, ahol hús és hűskészítmény kereskedelmi előrecsomagolása történik, e tevékenységhez külön helyiséget vagy megfelelően elkülönített részt kell kialakítani és ennek hideg-meleg folyóvizes kéz- és eszközmosóval ellátottnak kell lennie, oda fertőtlenítőszert kell elhelyezni.

A berendezésekkel és eszközökkel szemben támasztott követelmények

29. § (1) Az asztalokat (pultokat) korróziómentes anyagból készült, résmentesen illesztett, könnyen mosható, világos színű és jól fertőtleníthető lappal kell borítani. Üzletben az elárúsító asztalokat a vásárlók felőli oldalon átlátszó, szintelen (üveg, műanyag) lappal úgy kell elhatárolni, hogy az élelmiszert a vásárlók érintésétől és a cseppfertőzéstől megvédje.

(2) A hűsogásokat és horgokat, azok tartószerkezeteinek hússal érintkező felületeit rozsdamentes acélból vagy azzal egyenértékű tulajdonsággal rendelkező más anyagból kell készíteni.

(3) A hűtőkét, a vágódeszkát keményfából és egy darabból vagy élelmiszer-higiéniai szempontból engedélyezett kemény műanyagból, résmentesen, ép széllal, egyenletes, sima felülettel kell kialakítani. A vágódeszkákat el nem távolítható módon, rendeltetésük szerint meg kell jelölni, s kizárólag a jelzés szerinti célra szabad használni, azokat festeni vagy a favédelem célját szolgáló anyaggal kezelni nem szabad.

(4) A mérleget, vágó, szeletelő, daráló eszközöket, az edényzetet (tál, tálca, rekesz, konténer stb.) állandó épségben és tisztán kell tartani. A sérült vagy tisztíthatatlanná vált eszközöket a használatból véglegesen ki kell vonni. Biztosítani kell a napi használaton kívüli eszközök por- és szennyeződéstől védett, zárt tárolását.

(5) Az edényeket rendeltetésük szerint, el nem távolítható módon meg kell jelölni és azokat kizárólag jelölésük szerinti célra szabad használni. A zöldség, gyümölcs, továbbá a sütő- és cukrászipari termékek szállításánál, tárolásánál használatos edényzeteknek, ládáknak, tálcáknak eltérő színűnek, méretűnek és más forma szerintieknek kell lenniük, azok átmenetileg sem érintkezhetnek hússal és hűskészítménnyel.

30. § (1) A hűtési igénynek - ezen belül a várható legnagyobb tárolandó állati eredetű élelmiszer-mennyiségben - megfelelő nagyságú hűtőtérrel kell létesíteni. A hűtőtérben jól látható és a valós értéket mutató helyen folyamatosan működő hőmérőt kell elhelyezni, vagy automatikus hőmérséklet regisztrálást kell kiépíteni.

(2) Meg kell teremteni a csomagolatlan

a) friss sertés-, marha-, juhhús, kecske,

b) ló-, szamár- és öszvérhús,

c) friss baromfihús,

d) nyúlhús,

e) hal és egyéb víziállat húsa,

f) élőhal,

g) vadhús,

h) hűskészítmény,

i) tej és tejtermék,

j) tojás,

k) egyéb állati eredetű élelmiszer

egymástól, továbbá más élelmiszerektől és áruktól elkülönített átvételének, tárolásának és árusításának - a vendéglátóhelyen történő feldolgozásának - feltételeit. Mindezeketől el kell különíteni és feltűnően megjelölni az egzotikus állatokból származó húst.

(3) A hűtőtér belső falának tisztának és épnek kell lennie. A hűtőtér-berendezés tartozékainak (rács, alátét stb.) könnyen mosható és fertőtleníthető, nem rozsdásodó anyagból kell készülniük. A hűtőtér-berendezést a lecsapódott párákat felfogó alátétláccal kell ellátni, és biztosítani kell a keletkező kondenzvíz zárt elvezetését, szennyvízcsatornába kötését.

(4) Az eszközök és edényzet tisztán tartására és fertőtlenítésére, valamint a tisztított és fertőtlenített edényzet tárolására hideg-meleg folyóvizes, legalább két medencével ellátott eszköz-, edényzetmosó és -tároló helyiséget kell kialakítani, illetve ilyen célokra jól elkülönített helyet kell kijelölni.

A forgalmazóhely tisztán tartása

31. § (1) A hússal érintkező gépeket, eszközöket, a hűtőkét és a vágódeszkákat naponta, használatuk befejezését követően, zsírtalanító meleg vízzel zsírtalanítani, majd forró, de legalább 82 °C-os vízzel vagy engedélyezett szerrel fertőtleníteni kell. A húsdarálót szükség szerint, de legalább 2 óránként szét kell szedni, meg kell tisztítani. A nap befejeztével tisztított, fertőtlenített, szétszedett állapotban kell tárolni, majd az újabb használatbavétel előtt ismét le kell öblíteni. Különös gondot kell fordítani a hűtőke karbantartására, tisztítására és fertőtlenítésére.

(2) A létesítményben rendszeresen naponta és az elszennyeződés mértékétől függően takarítást és fertőtlenítést kell végezni, engedélyezett szerek felhasználásával. A fertőtlenítőszer öblítéssel el kell távolítani. Gondoskodni kell arról, hogy a hús és hűskészítmények a használt szerrel ne érintkezzenek a tisztítás, fertőtlenítés során.

Hús hűtése a forgalmazóhelyen

32. § (1) Egymástól elkülönített légtérben kell elhelyezni a felhasználás és árusítás előtti tárolás során a friss húsokat és az egyéb élelmiszereket. Tilos a 30. § (2) bekezdésében felsorolt húsokat egyéb élelmiszerral közös hűtőteremben tárolni.

(2) Üzletben és vendéglátóhelyen a nyers hús tárolására szolgáló hűtőberendezés hőmérsékletének 0 - +5 °C közöttinek, az árusítás folyamán használt hűtőberendezésnek pedig +2 °C - +7 °C közöttinek kell lennie, a belső hűtésére szolgáló berendezés hőmérséklete nem haladhatja meg a +3 °C-t. Azokat a hűskészítményeket, amelyek meghatározott tárolási hőmérsékleteket tüntettek fel, azon a meghatározott hőmérsékleten kell tárolni. A hőmérsékleti értékek folyamatos méréséről, annak regisztrálhatóságáról gondoskodni kell.

(3) A hűtőkamrában és hűtőszekrényben a húsdarabok között légtérnek kell lennie. A légterek hőmérsékletét folyamatosan ellenőrizni kell az üzemeltetőnek.

(4) A tökehúst és baromfit, halat, vadhúst, valamint hűskészítményt üzletben lefagyasztani tilos, kivéve a vendéglátóhelyet és a közétkeztetést, ahol a friss előhűtött tökehús, baromfi-, nyúl-, hal- vagy vadhús egyszeri felhasználást szolgáló adagokban, légmentes csomagolásban, a fagyasztás dátumának, a hűféséltség megnevezésének és származásának feltüntetésével -18 °C hőmérsékleten, baromfihús esetén -12 °C fagyasztható és tárolható. A fagyasztóból kivett, felengedett húsokat ismételtelen lefagyasztani tilos.

(5) Fagyasztott fogyasztói csomagolású húst, hústerméket felengedés után üzletben újból lefagyasztani vagy felengedett állapotban forgalomba hozni tilos.

Hús és hűskészítmények árusítási és felhasználási szabályai

33. § (1) Húst és hűskészítményt a környezet és az időjárás káros hatásaitól (por, csapadék, közvetlen napfény, hő, cseppfertőzés veszélye stb.) mindenkor meg kell védeni.

(2) Hűsüzletben és az ilyen jellegű üzletben friss húst más élelmiszertől elkülönítetten és a következő élelmiszer-higiéniai szabályok szerint szabad árusítani:

- a) friss hús árusítására szolgáló üzletrészben friss húson kívül egyéb élelmiszer nem árusítható,
- b) friss húst nyitott kirakatba kifüggeszteni, közvetlen napfénynek vagy egyéb káros hatásnak kiténi nem szabad,
- c) friss húst hűtőtéren kívül átmenetileg alacsony külső hőmérséklet mellett - legfeljebb 2 óra - csak tiszta, száraz helyen szabad tartani úgy, hogy azt napfény, továbbá por, rovar vagy egyéb szennyeződés ne érhesse,
- d) húst ipari darabolásban vagy üzleti bontásban egyenként úgy kell fogasokra vagy horgokra helyezni, hogy az se falhoz, se talajhoz ne érhesse,
- e) friss húst árusító üzletben olyan árut vagy tárgyat nem szabad tartani, amely a húst szennyezheti, fertőzheti, annak idegen szagát okozhatja,
- f) csomagolatlan húst és hűskészítményt tartalmazó rekeszeket, tálcákat nem szabad közvetlenül a padozatra helyezni, földön húzni, azokat tiszta alátét rácson kell tartani,
- g) hűsüzletben vadhúst csak fagyasztottan, csomagolt állapotban szabad árusítani, szőrében, bőrében vagy tollában hagyott vadat árusítani tilos, kivéve a kizárólag vadhús árusítására szolgáló üzletet.

(3) Hűsüzletben ló-, szamár- és öszvérhús erre utaló megjelöléssel árusítható. Ezekkel egyidejűleg sertés-, szarvasmarha- és juhhús - ipari fogyasztói csomagolású hús, a baromfihús és a hal kivételével - árusítása tilos. Ló-, szamár- és öszvérhús felhasználásával előállított készítményen az ilyen eredetre a címkével vagy más módon félreérthetetlenül utalni kell. Ezek szeletelését, csomagolását külön erre a célra szolgáló eszközökkel lehet végezni.

(4) Kereskedelmi forgalomban megvásárolt húst csak a vásárló kérésére és jelenlétében szabad megdarálni. Kivéve azt a külön jogszabályban meghatározott előrecomagolt darált húst, apróhúst, fűszerezett húst, amelyet a húsboltnak vagy élelmiszer-áruháznak elkülönített, az állomás által erre a célra engedélyezett élelmiszer-előállító helyén, gyártmánylap szerint állítanak elő.

(5) Friss húst előre darált állapotban tárolni tilos, kivéve a külön jogszabály szerint készített és maximum huszonnégy órán belül értékesítésre kerülő előre csomagolt darált húst.

(6) Az (4)-(5) bekezdések szerinti külön engedély alapján végzett tevékenység termékei közvetlenül bevihetők a hús, hűskészítmény elárulás helyére. Ha az egybenyílás nem biztosított, vagy a helyszíni árusítás más üzletrészben történik, zárt konténerrel kell igénybe venni a termék üzleten belüli szállításához.

34. § (1) A friss húst és hűskészítményt csak, tiszta, világos színű, nem nedvszívó egyéb célra még fel nem használt papírba vagy más engedélyezett göngyölegbe csomagoltan szabad kiszolgáltatni. Kartondobozba vagy kartonpapírba a húst közvetlenül nem szabad csomagolni.

(2) A bontást, darabolást úgy kell végezni, hogy a hús fertőződése, szennyeződése elkerülhető legyen. A baromfi darabolását elkülönített helyen kell végezni. Vendéglátó- és közétkeztető helyen erre a célra szolgáló külön helyiségben (baromfi előkészítő) kell végezni. A hús forgalmazója a hús bontása, árusítása során észlelt és a forgalomba hozatal kétessé tevő elváltozást - kivéve a romlást - a hatósági állatorvosnak jelenteni köteles. Az állatorvos intézkedéséig az elváltozott húst az árusításból ki kell vonni, el kell különíteni és azt állapotának megváltoztatása nélkül meg kell őrizni.

(3) Az üzletben a melegített hűskészítményt és a friss húst csak külön-külön árusító szakaszon, odatartozó adagoló és mérőeszközökkel szabad árusítani. Ezeket az eszközöket tisztításuknál, fertőtlenítésüknek is elkülönítetten kell kezelni.

(4) A nagy forgalmú hússzaküzletben külön személyt kell kijelölni, aki a friss hús előkészítésén és kiszolgáltatásán kívül más elárulási tevékenységet nem folytathat.

(5) Vendéglátó- és közétkeztető helyen a friss húst és hűskészítményt a zöldség és tojás előkészítőbe tilos bevinni, azt a zöldségtől, gyümölcsötől és más étel nyersanyagtól, cukrászati vendéglátó félkész és készterméktől elkülönítve kell tárolni. A húselőkészítés külön helyiségben történhet.

35. § (1) Ez a rendelet a Magyar Köztársaságnak az Európai Unióhoz történő csatlakozásáról szóló nemzetközi szerződést kihirdető törvény hatálybalépésének napján lép hatályba. Egyidejűleg hatályát veszti 41/1997. (V. 28.) FM rendelettel kihirdetett Állat-egészségügyi Szabályzat 666-667. §-ig, a 686-687. §-ig, a 756-759. §-ig, 760-770. §-ig és a 772-773. §-ig terjedő része.

(2) Ez a rendelet a Magyar Köztársaság és az Európai Közösségek és azok tagállamai között társulás létesítéséről szóló, Brüsszelben, 1991. december 16-án aláírt Európai Megállapodás tárgykörében, a Megállapodást kihirdető 1994. évi I. törvény 3. §-ával összhangban az Európai Közösségek következő jogszabályaival összeegyeztethető szabályozást tartalmaz:

a) a Tanács 91/494/EGK irányelve a friss baromfi-hús Közösségen belüli kereskedelmét és harmadik országból történő behozatalát szabályozó állat-egészségügyi feltételekről,

b) a Tanács 72/461/EGK irányelve a friss hús Közösségen belüli kereskedelmét érintő egészségügyi problémákról,

c) a Tanács 80/215/EGK irányelve a húsipari termékek Közösségen belüli kereskedelmét érintő állat-egészségügyi problémákról.

1. számú melléklet a 79/2003. (VII. 7.) FVM rendelethez

A határállomáson történő élelmiszer-higiéniai vizsgálat és ellenőrzés szabályai

I.

1. A határállomási állatorvos a szállítmányokból helyszíni és laboratóriumi vizsgálatok céljára térítésmentesen mintát vesz.

2. Mikrobiológiai és az egészségre káros vegyi anyag-maradék ellenőrzése céljából a vizsgálati anyagot mintavételi jegyzőkönyvvel laboratóriumba küldi a hatósági állatorvos. Azoktól az előállítóktól származó hús és húskészítményt, amelyekkel kapcsolatban korábban már kifogás merült fel, a továbbiakban részletezettek szerint emelt mintaszámmal kell ellenőrizni. Friss húsokat és halakat izomparaziták jelenlétére is kell szűrőpróbaszerűen vizsgálni.

3. Friss hús esetében:

a) az egész szállítmányból egyenletesen elosztva kell mintát venni,

b) fél, negyed, három részre osztott állati testből minden huszonegyedik,

c) súly alapján a csomagolt húsból:

1 000 kg-ig		2 csomag,
1 000 kg-tól	15 000 kg-ig	4 csomag,
15 000 kg-tól	50 000 kg-ig	8 csomag,
50 000 kg felett		10 csomag,

minden további megkezdett 20 000 kg után 4 csomag mintát kell venni.

4. Amennyiben csomagolatlan húst hoznak be, úgy egy csomag helyett, legfeljebb 25 kg húsmennyiség alapján 500 g súlyú mintát kell venni.

5. A friss hús vizsgálatokor a has- és mellhártya, a csontok, az ízületek, az izomzat és a zsírszövet megtekintését kell elvégezni. A vizsgálat kiterjed a hús belső hőmérsékletének és pH értékének mérésére. Gyanú esetén kiegészíthető vizsgálatot kell elvégezni a kivézettség fokának, a vízenyősség, a fehérjebomlás megállapítására. Szükség esetén felmelegítés után a hús szagát és ízét kell vizsgálni. Gyanú esetén kétszeres mennyiségű mintát kell bakteriológiai szövettani, szerológiai vagy kémiai vizsgálat alá vonni.

6. Maradékanyagok szűrőpróbaszerű vizsgálatához a szállítmányból minden megkezdett 50 000 kg hús után legalább egy mintát kell venni. Ha kevesebb mint 50 000 kg húst vetnek vizsgálat alá, akkor a szállítmányból elosztva legalább két mintát kell venni.

7. Maradékanyagokra vonatkozó gyanú esetén a friss hús szállítmány súlya szerint

1 000 kg-ig		2 mintát,
1 000 kg-tól	15 000 kg-ig	4 mintát,
15 000 kg fölött		8 mintát

kell venni.

II.

1. Vagdalthús és húskészítmények esetében meg kell vizsgálni az előírás szerinti fagyasztást és a -18 °C hőmérséklet betartását. Vizsgálni kell a nem megengedett kezelés esetleges jeleit.

2. A légmentesen lezárt tartályokban hevítéssel tartósított hús esetén szállítmányonként:

1 000 tartályig	2 minta,
-----------------	----------

1 000 tartálytól	10 000 tartályig	4 minta,
10 000 tartálytól	100 000 tartályig	8 minta,
100 000 tartály fölött		10 minta.

3. Mintának egy légmentesen lezárt tartály számít. A minta súlyának 150 g-t kell kitennie. Ha a tartály kisebb mint 150 g, akkor megfelelő számú tartályt kell mintául venni.

4. Kolbász, sonka, konyhakész hústermékek, kiolvasztott zsír, húspor és egyéb hústermékek esetén szállítmányonként:

1 000 kg-ig		2 minta,
1 000 kg-tól	10 000 kg-ig	4 minta,
10 000 kg fölött		8 minta.

5. Mintának egy csomag számít, több mint 1000 g-os csomagolások esetén legalább 150 g mintát kell venni, amennyiben azt a vizsgálati cél megengedi.

6. Bél, húgyhólyag, gyomor, gége esetén szállítmányonként:

10 hordóig		2 minta,
11-100 hordóig		4 minta,
101-250 hordóig		8 minta,
250 hordó felett		10 minta.

7. A 1-6. alpontokban felsorolt termékeket érzékszervileg, a zsírt kémiailag kell vizsgálni. Szükség esetén a mikrobiológiai vizsgálatokat is el kell végezni. Maradékanyagokra szűrőpróbaszerűen az I. pont 2. alpontjában meghatározottak szerint, gyanú esetén a szállítmány súlya alapján

1 000 kg-ig		3 mintát,
1 000 kg-tól	5 000 kg-ig	5 mintát,
5 000 kg-tól	10 000 kg-ig	8 mintát,
10 000 kg fölött		11 mintát

kell venni.

III.

1. A mintákat öt mintáig egy keverékmintában, 11 mintáig két keverékmintában kell a vizsgálathoz egyesíteni.

2. A baromfihúst súly alapján az I. pont 2. alpontjában foglaltak szerint kell mintavételezni és vizsgálni.

2. számú melléklet a 79/2003. (VII. 7.) FVM rendelethez

..... Állat-egészségügyi
és Élelmiszer-ellenőrző Állomás

Jegyzőkönyv élelmiszer-higiéniai ellenőrzésről, vizsgálatról, szemléőről

Készült 20.... év hó-n órakor
A helyszín megnevezése: város/község utca/tér szám irányítószám
Jelen van az állomás részéről: hatósági állatorvos
az élelmiszer-birtokos részéről: név,
anyja neve: születési helye: ideje:
lakhelye: város/község utca/tér szám irányítószám
Személyi igazolvány száma: foglalkozása (beosztása):

1. Az eljárás tárgya:

2. A helyszíni megállapítás eredménye:

3. Helyszíni intézkedések:

4. További vizsgálatra külön jegyzőkönyv alapján vett minták száma és felsorolása:

5. Megjegyzés (az élelmiszer-birtokos nyilatkozata stb.):

K.m.f.

A jegyzőkönyvbe felvett adatok helyességét elismerem

.....
az élelmiszer-birtokos aláírása, cégbélyegzője

.....
hatósági állatorvos

3. számú melléklet a 79/2003. (VII. 7.) FVM rendelethez

..... Állat-egészségügyi
és Élelmiszer-ellenőrző Állomás

...../20..... sz.

HATÁROZAT

Készült 20..... év hó-n órakor
..... hatósági állatorvos által (név)

üzemben (telephelyen)		élelmiszer-higiéniai vizsgálat
üzletben	megtartott	élelmiszer-higiéniai ellenőrzés
vendéglátóhelyen		
piacon (csarnokban)		élelmiszer-higiéniai szemle

alkalmával.

Az élelmiszer-birtokos neve:
anyja neve: születési helye:
ideje: lakhelye: város/község
..... utca/tér szám irányítószám, személyi igazolvány száma:

Elvégzett:

1. helyszíni érzékszervi vizsgálat
2. laboratóriumi kiegészítő vizsgálat száma
3. okirat ellenőrzés alapján kg/l/db élelmiszeren
..... állapotot meg.

Az élelmiszert az állategészségügyről szóló 1995. évi XCI. törvény 36. §-a és a 79/2003. (VII. 7.) FVM rendelet §-a alapján fogyasztásra alkalmatlannak minősítem, lefoglalom és elrendelem annak ártalmatlanítását.

Az élelmiszer helyben
..... által történő
elszállítás után kerül ártalmatlanításra.

Az élelmiszer-birtokos a határozat ellen az Állat-egészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás igazgatójához
azonnal -fellebbezett
-nem fellebbezett.

A fellebbezést 24 órán belül írásban is be kell nyújtani Ft illetékbélyeg lerovásával.

A fellebbezés
-halasztó hatályú
-nem halasztó hatályú

..... miatt.

..... 20 év hó nap

P. H.

.....
hatósági állatorvos

Ártalmatlanításra átvettem:

..... 20 év hó nap

4. számú melléklet a 79/2003. (VII. 7.) FVM rendelethez

A friss hús Közösségen belüli kereskedelmén kívüli használatra szánt hús megjelölése

1. A felülbélyegzést úgy kell végezni, hogy a 64/433/EGK irányelv I. melléklete IX. fejezetének 40. pontjában meghatározott ovális bélyegzőt egy átlós kereszttel fedik, amely két, egymást derékszögben metsző egyenes vonalból áll úgy, hogy az egyenesek metszéspontja a bélyegző közepén legyen, és a bélyegzőn található információk olvashatók maradjanak.

2. Az 1. pontban említett jelölés egyetlen bélyegzővel is történhet, amely ovális alakú, 6,5 cm széles és 4,5 cm magas, és tökéletesen jól olvasható betűkkel a következő információkat tartalmazza:

- a) felül: az exportáló ország neve nyomtatott betűkkel,
- b) középen: a létesítmény állatorvosi engedélyszáma,
- c) alul: a következő kezdőbetűcsoportok valamelyike: EEC - CEE - EWG - EEG - EOF - (94/598) CE RESM - (Csatlakozási Szerződés) ETY,

két egyenes vonal, melyek derékszögben kereszteződve metszik egymást a bélyegző közepén úgy, hogy nem takarják el a bélyegzőn olvasható információkat.

3. A betűknek 0,8 cm, a számjegyeknek pedig 1 cm magasnak kell lenniük.

4. A bélyegzőnek tartalmaznia kell olyan információkat is, melyek alapján azonosítható az állatorvos, aki a hús vizsgálatát végezte.