



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.
Telefon: +36/1 336-9009
etbi@nebih.gov.hu
portal.nebih.gov.hu

Ikt. sz.: 5200/58691-2/2024
Tárgy: Állásfoglalás kérése_*szabadszedé-
menza_válasz*
Ügyintéző: Csesznok-Kovács Livia
Elérhetőség: etbi@nebih.gov.hu
Melléklet(ek): -
Hiv. szám: -

Kovács Bence úr részére
elnök

Magyar Közétkeztetők Szövetsége

Galgamácsa

Iskola utca 6.
2183

kozetkeztetok@gmail.com

Tisztelt Elnök Úr!

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatalhoz érkezett megkeresésében megfogalmazott kérdésekre hatóságom kizárólag az élelmiszerbiztonsági előírásokkal kapcsolatban tud érdemleges választ adni.

Véleményünk szerint azonban a szabadszedé-
eség-szégügyi előírások betartása nehézségekbe ütközik ezért javasoljuk, hogy 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendeletet érintő kérdésekkel kapcsolatban keressék meg a Nemzeti Népegészségügyi és Gyógyszerészeti Központot (NNGYK).

Élelmiszerbiztonsági kérdésekkel kapcsolatban az alábbi választ adjuk:

Amennyiben az élelmiszeripari vállalkozó úgy dönt, hogy szabadszedé-
eség-szégügyi rendszerű tálalási formában valósítja meg a közétkeztető tevékenységét, ugyanazokat az élelmiszerbiztonsági szabályokat kell betartania, mint a hagyományos tálalás esetén, melyek:

Az élelmiszer-higiéniáról szóló **852/2004/EK rendelet**, továbbá a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló **62/2011. (VI.30.) VM rendelet**.

A szabadszedé-
eség-szégügyi rendszerű étkeztetés kapcsán kiemelten fontos szempont az ételek kihelyezésekor az ételek szennyeződéstől való védelme, a fogyasztók által használt szedőeszközök higiénikus kezelése.

(pl. ételek lefedése a melegentartópultban, eszközök gyakori cseréje, stb.).

Ebben az étkeztetési formában is folyamatosan biztosítani kell a meleg ételek hőntartását, szükség esetén az újra hőkezelést, a hidegen fogyasztandó ételek hűtve tartását.

Fontosnak látjuk, hogy az étkezési időszakban biztosított legyen a fogyasztók tevékenységének folyamatos felügyelete, segítése, ezért ennek a rendszernek a bevezetése innovációt, gondos tervezést, szoros együttműködést igényel az élelmiszer vállalkozó és az intézmény között.

A szabadszedéses rendszerű étkeztetés biztonságosságát egyedileg kell megítélni, annak tükrében, hogy a 852/2004/EK rendelet 1. cikk (1) a) pontja szerint „*az élelmiszerbiztonság elsődleges felelősségét az élelmiszeripari vállalkozó viseli*”.

Budapest, időbélyeg szerint

dr. Nemes Imre
elnök
nevében és megbízásából:

P.H.

dr. Pleva György
igazgató

(dr. Pleva György igazgató akadályoztatása, illetve
távolléte esetén kiadmányozásra jogosult
dr. Gombik Zsuzsanna osztályvezető)

Erről értesül:

- 1.) címzettek (elektronikus úton)
- 2.) irattár