

1. számú melléklet a 80/1999. (XII. 28.) GM-EüM-FVM együttes rendelethez

**A fagylalt előállításának, valamint a fagylalt és a jégkrém vendéglátói és közétkeztetési forgalmazásának közegészségügyi szabályai**

I.

A rendelet alkalmazásában

a) *Fagylalt alaplé:* pasztörözött, folyékony termék, amelyből különböző zamatosító anyagok és élelmiszer-adalékanyagok hozzáadásával folyékony fagylalt állítható elő.

b) *Fagylalt félkész termék:* a fagylalt előállításához forgalmazott ipari készítmény (por, sűrítmény, paszta stb.), amelyből a használati utasítás szerint folyékony fagylalt állítható elő.

c) *Folyékony fagylalt:* a gyártás során pasztörözött alapléből zamatosító anyagok és élelmiszer-adalékanyagok hozzáadásával készül, vagy hideg eljárással fagylalt félkész termék(ek)ből előállított, vagy valamennyi nyersanyag hozzáadása után pasztörözött folyadék, amelyből fagyasztással fagylalt állítható elő.

d) *Mélyhűtött fagylalt:* pasztörözött folyékony fagylaltból, zárt technológiával készül, fagyasztás után azonnal -18 °C hőmérsékletre hűtött és legalább ezen a hőmérsékleten - tárolási kísérletek alapján megállapított időtartamig - tárolt késztermék.

e) *Parfé:* habbá vert natúr vagy ízesített, esetleg színezett, pasztörözött tejszínből és fagylaltból egyneműsítéssel vagy rétegezéssel készített, formába töltött és fagyasztott termék.

f) *Jégkrém:* az MÉ 2-5210 számú irányelve szerinti készítmény.

g) *Hideg eljárás:* hőkezelés nélküli technológia, melynek során az ipari előállítású fagylalt félkész termék(ek)ből tej vagy ivóvíz hozzáadással készül fagylalt.

h) *Zamatosító anyag:* a fagylalt ízet jellemzően meghatározó élelmiszer.

II.

1. A fagylalt előállítására és árusítására szolgáló létesítményt olyan helyen lehet kialakítani és működtetni, ahol a készítmény szennyeződésének veszélye nem áll fenn és a létesítmény működéséhez szükséges ivóvíz és energiaellátás, valamint a szennyvízelhelyezés biztosított. A létesítmény helyiségeinek kialakításakor és a tevékenység folytatása alatt a káros hatások elkerülésére az alkalmazott technológia figyelembevételével biztosítani kell az eltérő tisztaságú anyagok és tevékenységek megfelelő elkülönítését. Fagylaltot szabadon előállítani tilos.

2. Fagylaltot előállítani, tárolni csak padlóösszefolyóval ellátott, csúszásmentes, zárt fugájú, vízzáró padlóburkolatú, legalább 2,1 m magasságig mosható falburkolatú, jól szellőztethető, jó megvilágítású, idegen szagokból, valamint rovaroktól és rágcsálóktól mentes helyiségben szabad. Az előállító helyiségekben hideg-meleg folyóvizet kell biztosítani. A kéz tisztításához mosdókagylót kell felszerelni. Az edények, eszközök, gépek tisztításához, fertőtlenítéséhez megfelelő méretű, legalább kétmedencés mosogató és csepegtető tálca szükséges.

3. A fagylaltot előállító helyiségekben csak a gyártáshoz szükséges anyagok tárolhatók, illetve a gyártással összefüggő műveletek végezhetők. Az előállító- és a tárolóhelyiségeket gyártási periódusonként és folyamatosan tisztán kell tartani az engedélyezett tisztító- és fertőtlenítőszer alkalmazásával. Az előállító- vagy tárolóhelyiségben csak az előállítással közvetlenül foglalkozó és az ellenőrzést végző személyek tartózkodhatnak.

4. A fagylalt előállításával foglalkozók részére kétrészes szekrénnyel ellátott öltözöt és előtérrel rendelkező illemhelyet kell létesíteni. Az előtérben hideg-meleg folyóvizet, kéztisztító- és kézfertőtlenítő szert, körömféjét, kézszáritót vagy egyszer használatos törölközőt kell biztosítani.

5. A hulladék gyűjtésére mosható és fertőtleníthető, fedeles hulladékgyűjtőt kell alkalmazni, amelyet naponta üríteni, tisztítani és fertőtleníteni kell. A vegyi anyagok hulladékait elkülönítetten (szelektíve) kell gyűjteni.

6. Az engedélyezett tisztító, fertőtlenítő, rovar- és rágcsálóirtó szereket eredeti csomagolásban vagy feltűnően megjelölve, zárt szekrényben elkülönítve kell tárolni.

7. A fagylalt előállításra vonatkozó előírások a fagylaltautomaták feltöltéséhez szükséges minden előzetes munkálatra is vonatkoznak.

### III.

1. Fagylalt előállítására, tárolására és szállítására csak élelmezés-egészségügyi szempontból megfelelőnek minősített gépet szabad használni, amelyből egészségre káros anyag nem kerülhet a fagylaltba, jól tisztítható, fertőtleníthető és abból az öblítővíz maradéktalanul kiüríthető.

2. Az előállítás során és a fagylalt tárolására, szállítására csak olyan ép, tiszta edényt, eszközt lehet használni, amelyből az élelmiszerbe egészségre ártalmas anyag nem oldódik ki, jól tisztítható és fertőtleníthető.

3. Az előállítás során használt edényeket, eszközöket maradandóan meg kell jelölni és csak a jelölésnek megfelelő célra használhatók.

4. A fagylalt előállításához használt eszközöket, edényeket, gépeket a munkafolyamat befejezésekor, a kiürült tárolóedényeket folyamatosan, de legkésőbb az üzemidő végén, az erre engedélyezett szerekkel tisztítani, fertőtleníteni, folyóvízzel öblíteni és megszáritva, a szennyeződéstől védve kell tárolni.

Automata működésű gépek tisztítását a beépített program, illetve a jóváhagyott tisztítási utasítás szerint kell végezni.

5. A hűtő-, fagyasztóberendezések előírt hőfokát és a hőfok mérésére szolgáló hőmérőt folyamatosan biztosítani és ellenőrizni kell.

6. Az előállítás, a tárolás és a szállítás során biztosítani kell a készítmények szennyeződéstől való védelmét.

### IV.

1. A fagylalt előállításához, a mosogatóhoz, a kézmosáshoz, a tisztálkodáshoz és a takarításhoz csak ivóvíz minőségű víz használható fel.

2. A fagylalt előállításához csak az emberi táplálkozásra alkalmas, egészségre ártalmatlan élelmiszerek használhatók fel.

3. A fagylalt alaplevet, illetve a nyersanyagokból készített folyékony fagylaltot az összeállítást követően legkésőbb 1 órán belül +65 °C-on 30 percig, +70 °C-on 10 percig vagy +82-+85 °C-on 30 másodpercig tartó vagy ezzel egyenértékű hőkezelésnek kell alávetni és a pasztörözést követően 2 órán belül +8 °C alatti hőmérsékletre hűteni.

4. A gyártás során pasztörözött alapléből, illetve a nyersanyagokból pasztörözéssel készült folyékony fagylaltot

a) a hőkezelés befejezésétől számított 12 órán át +10 °C alatt vagy 24 órán át 0-+5 °C közötti hőmérsékleten szabad tárolni, továbbá

b) tiszta edényben, lezárva, szennyeződéstől védve szabad tárolni és szállítani az 1. számú függelékben feltüntetett azonosító jelölésekkel ellátva.

5. A folyékony fagylalt +10 °C alatti hőmérsékletét a szállítás alatt is biztosítani kell. Ennél magasabb hőmérsékletű folyékony fagylaltot átvenni és lefagyasztani tilos.

6. A fagylalt alapléhez és a folyékony fagylalthoz csak pasztörözött, illetve hőkezelt anyagok adhatók. Kivétel az adalékanyagok, szeszes italok, ivóvíz és a megfelelően tisztított friss vagy fagyasztott gyümölcs. A gyümölcs a folyékony fagylalthoz csak közvetlenül a fagyasztás előtt adható.

7. Fagylalt előállításához a MÉ-ben meghatározott, illetve az OÉTI által engedélyezett élelmiszer-adalékanyag használható fel.

Élelmiszer-adalékanyag csak a nyersanyagokból készült folyékony fagylalthoz adható a MÉ-ben, illetve az engedélyben előírtaknak megfelelően, kivéve azokat a fagylalt félkész termékeket, melyekhez a gyártási utasítás szerint kell adalékanyagot adni.

8. Az iparilag előállított, engedélyezett fagylalt félkész termék(ek)ből használati utasítás szerint készült folyékony fagylaltot pasztörözni nem kell.

9. A külföldről származó fagylalt félkész termék csak az OÉTI minőségtanúsítása alapján használható fel.

10. A fagylalt félkész terméket a csomagolóanyag felbontása után is az eredeti csomagolásban, az előírt tárolási körülmények között kell tárolni.

11. A fagylalt félkész termék hígításához ivóvíz minőségű víz és pasztörözött vagy felforralt és lehűtött tej használható.

12. A hideg eljárással készült folyékony fagylaltot a szükséges pihentetési idő után azonnal fagyasztani kell.

13. Nyers tojás a fagylalt gyártáshoz csak abban az esetben használható, ha hozzáadását a gyártás során pasztörözési folyamat követi. Kizárólag sértetlen, friss, tyúktojás használható fel. A tojást - az engedélyezett technológiával előre fertőtlenített tojás kivételével - feltörés előtt az erre kijelölt helyiségben és edényekben mosni, fertőtleníteni és folyóvízzel öblíteni kell, az alábbiak szerint:

Anyagok	Koncentráció	Behatási idők (perc)	Öblítővíz hőmérséklete °C
---------	--------------	----------------------	---------------------------

\*

Továbbá az OÉTI által tojásfertőtlenítésre engedélyezett szerek

### **Suma Tab D4 tab (2 tabletta 10 liter vízhez, 10-13 perc behatási idővel, környezeti hőmérsékleten)**

14. A frissen készített tojáslé 3 órán belül fel kell használni, és addig +5 °C alatt kell tárolni.
15. Tyúktojásból engedélyezett eljárással készített tojáslé és tojáspor a fagylaltgyártáshoz felhasználható.

#### V.

1. A fagylalt csak az adagoló pultban elhelyezhető, adagolás célját is szolgáló tiszta, fedővel és azonosító adatokkal ellátott edényben tárolható, illetve szállítható.
2. A fagylalt hőmérséklete a fogyasztó részére történő átadásig nem emelkedhet -8 °C fölé.
3. Az adagolva árusítandó jégkrémet és a mélyhűtött fagylaltot legalább -18 °C-t biztosító hűtőberendezésben kell tárolni, illetve szállítani.

#### VI.

1. Fagylalt csak szennyeződéstől védelmet nyújtó berendezésből árusítható. Az árusítás alatt a fagylalt felolvadástól való megóvása érdekében a hűtőpult hőfokát folyamatosan ellenőrizni kell.
2. Egy tégelyben csak egyféle fagylalt árusítható. A maradék fagylaltnak újabb készítésű nem tehető.
3. Az árusításból visszamaradt fagylaltot újra feldolgozni tilos.
4. **A fagylalt adagolására használt rugós kanalat ivóvíz minőségű, legalább óránként cserélendő vízzel, vízvezetékkel ellátott helyen folyóvízzel kell öblíteni. Kézhőmérsékletet közvetítő kanál alkalmazásakor tiszta kanáltartó edényt kell biztosítani.**
5. A fagylaltot tiszta adagoló eszközzel, az élelmezés-egészségügyi követelményeket kielégítő minőségű, tiszta tölcserben, edényben egyéb csomagolóanyagban - a fogyasztói csomagolású jégkrémet eredeti csomagolásban - lehet kiszolgálni. A fagylalt emberi fogyasztásra alkalmas anyaggal díszíthető.
6. A fogyasztói csomagolású jégkrémet az értékesítőhelyen legalább -18 °C hőmérsékletet biztosító hűtőpultból, ládából lehet kiszolgálni.
7. Lágyfagylaltgépen történő fagyasztás esetén a folyékony fagylalt az elkészítéstől számított 12 órán belül hozható forgalomba, illetve tárolható a gépben. A lágyfagylaltgép feltöltésének időpontját (nap, óra), a betöltött folyékony fagylalt mennyiségét és megnevezését a fagylaltkönyvben kell feltüntetni. A gép tartályában lévő folyékony fagylalt hőmérséklete nem emelkedhet +8 °C fölé. Tilos a tartályban visszamaradt folyékony fagylaltnak újabb készítésűt önteni.
8. A különleges táplálkozási igényt kielégítő fagylalt elkülönítve, feltűnő felirattal megjelölve és az OÉTI engedélyben előírt tájékoztató adatokat feltüntetve árusítható.
9. Üzlethelyiségen kívül és mozgóárusítással csak olyan területen lehet fagylaltot árusítani - a zárt csomagolású készítmények kivételével - ahol sem a járműforgalom, sem egyéb környezeti tényező azt nem szennyezheti és minőségét nem károsíthatja.
10. A mozgóárusítással történő árusításhoz közegészségügyi hozzájárulást kell kérni, amelyben az árusítás feltételeit és a forgalmazható termékek körét kell meghatározni.  
Mozgóárusítás megfelelő hűtést és a káros környezeti hatásokkal szembeni védelmet biztosító, tiszta járművel végezhető. A hűtés biztosítására légszennyező energiaforrás nem alkalmazható. A kocsi az adagolóeszköztől függően, fedett öblítő- vagy kanáltartóedénnyel, kézmosóedénnyel, zárt és csappal felszerelt ivóvíztartállyal és zárt szennyvíztartállyal kell ellátni. A mozgóárusításnál az üzleti kiszolgálás szabályait kell betartani. Az árusítókoszin a fagylalt előállítójának és árusítójának nevét és címét jól olvashatóan fel kell tüntetni. Az árusítást engedélyező dokumentumokat a helyszínen kell tartani.
11. Az edények, eszközök mosására, fertőtlenítésére alkalmas felszereléssel minden fagylaltkészítő- és árusítóhelynek - kitelepülő vagy mozgóárusnak a termelő vagy telephelyen - rendelkeznie kell.

## VII.

1. A dolgozó munka közben köteles viselni a munkakörének megfelelő védőruhát és hajvédőt.
2. A termék szennyeződésének elkerülése érdekében a dolgozó köteles a személyi tisztaságára gondot fordítani. A munka megkezdése előtt, az illemhely használata után és minden olyan esetben amikor a kéz szennyeződhetett, köteles a kezét tisztára mosni és fertőtleníteni.

## VIII.

Fagylalt forgalmazásakor vagy szállításakor alkalmazandó jelölés:

Szállítás esetén valamennyi adatot fel kell tüntetni, az előállítás helyén történő forgalmazás esetén a \*-gal jelölt adatok elegendők. Az adatokat csomagolási egységenként a csomagolóanyag külső felületén - fedeleles edény használatakor az edény oldalán - kell feltüntetni.

1. A gyártás során pasztörözött fagylalt alaplé és a folyékony fagylalt megjelölése:

- a) a készítmények megnevezése\*
- b) a gyártó és a forgalomba hozó neve és telephelye
- c) tiszta tömeg\* (ml)
- d) felhasználható: nap/óra\*
- e) tárolási hőmérséklet
- f) deklarációköteles élelmiszer-adalékanyagok

2. A fagylalt megjelölése:

- a) a készítmény megnevezése\*
- b) a gyártó és a forgalomba hozó neve és telephelye
- c) tiszta tömeg\* (g)
- d) forgalomba hozható: nap/óra\*
- e) deklarációköteles élelmiszer-adalékanyagok

3. A mélyhűtött fagylalt és a kanállal adagolható jégkrém megjelölése

- a) a készítmény megnevezése\*
- b) a gyártó és a forgalomba hozó neve és telephelye
- c) tiszta tömeg\* (g)
- d) minőségmegőrzés lejárati időpontja (év/hó/nap)\*
- e) tárolási hőmérséklet
- f) adagolópultba helyezést követő forgalmazhatósági időtartam
- g) tégelyazonosító jel
- h) deklarációköteles élelmiszer-adalékanyagok

4. A fogyasztói csomagolású parfé jelölése

- a) a készítmény megnevezése
- b) a gyártó neve és telephelye
- c) tiszta tömeg (g)
- d) minőségmegőrzés lejárati időpontja (év/hó/nap)
- e) tárolási hőmérséklet
- f) deklarációköteles élelmiszer-adalékanyagok
- g) energiatartalom

5. A különleges táplálkozási igényt kielégítő fagylalton a fentebb felsoroltakon kívül az engedélyben előírt adatokat is fel kell tüntetni.

6. A szállítóedényeken tartós eljárással fel kell tüntetni annak tömegét, hogy a fagylalt tiszta tömege megállapítható legyen.

\* a táblázat megtalálható a rendeletben

\*a kékkel kiemelt rész példa, az OÉTI által tojásfertőtlenítésre engedélyezett szerre