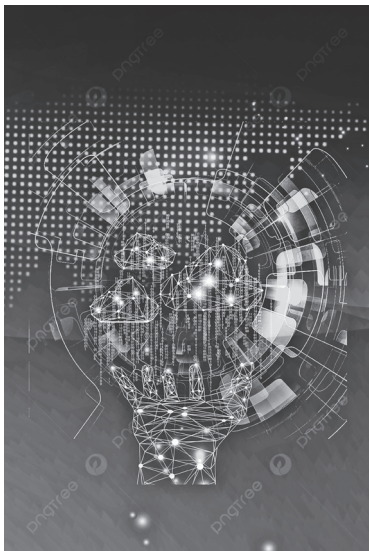


Gazdasági tendenciák és jogi kihívások a 21. században, 3.

Lectiones Iuridicae
30



Forrás:

https://pngtree.com/freebackground/business-blue-technology-internet-big-data-data_964340.html

Készült a Szegedi Tudományegyetem
Állam- és Jogtudományi Kara
Üzleti Jogi Intézetében.

Intézetvezető:
Gellén Klára
egyetemi tanár

Gazdasági tendenciák és jogi kihívások a 21. században, 3.

*Szerkesztette:
Gellén Klára*

Iurisperitus Kiadó
Szeged, 2022

Lectiones Iuridicae

Sorozatszerkesztő:

Balogh Elemér
egyetemi tanár

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| © Árvai Gergő, 2022 | © Horváth Gergely, 2022 |
| © Barna András, 2022 | © Kampler Béla, 2022 |
| © Bobvos Pál, 2022 | © Kókai-Kunné Szabó Ágnes, 2022 |
| © Cseh Tibor András, 2022 | © Molnár Szabolcs, 2022 |
| © Farkas Csamangó Erika, 2022 | © Németh Gabriella, 2022 |
| © Gellén Klára, 2022 | © Pánovics Attila, 2022 |
| © Gyenge Balázs, 2022 | © Szurovecz Zoltán, 2022 |
| © Hegyes Péter István, 2022 | © Varga Dóra, 2022 |
| © Herczeg Ágnes, 2022 | |

Műszaki szerkesztő:

Kovács Ildikó

Felelős kiadó:

Görög Márta dékán, a Pólay Elemér Alapítvány kuratóriumának elnöke

Készült az Innovariant Kft.-ben

Felelős vezető: Drágán György

ISSN 2062-5588

ISBN 978-615-6268-29-7

TARTALOM

Gellén Klára: Előszó 7

I. AGRÁRJOG

Árvai Gergő: Az osztatlan közös földtulajdon felszámolására irányuló jogalkotói törekvések 11

Bobvos Pál: A földre vonatkozó egybefoglalt vételár alkalmazhatóságának kiterjesztése. 23

Cseh Tibor András – Kókai-Kunné Szabó Ágnes: Az új uniós agrárpolitika kihívásai és az innovációs stratégia 35

II. KÖRNYEZETVÉDELEM ÉS ENERGIAJOG

Molnár Szabolcs: A körforgásos gazdaság, avagy a kiút a válságból? 47

Farkas Csamangó Erika: Kutatások a (zöld) hidrogén szabályozási környezetében . . . 65

Pánovics Attila: Az éghajlatváltozással kapcsolatos szempontok integrálása az európai zöld megállapodás végrehajtása során 71

Szurovecz Zoltán: Zajártalom elleni védelem helye az alapjogok rendszerében 83

III. ÉLELMISZERJOG

Hegyes Péter István: A bázishely szerepe a food truck vendéglátásban. 95

Horváth Gergely: Az élelmiszerbiztonság és az elővigyázatosság összefüggései . . . 109

IV. KOMMUNIKÁCIÓ ÉS DIGITALIZÁCIÓ

Gellén Klára: A televíziós reklámtól az online kereskedelmi kommunikációig – az uniós médiapolitika reklámszabályozásának nyomában. 125

Németh Gabriella: Az internetes kommunikáció kihívásai a jogbiztonság magánjogi dimenziójában 139

V. PÉNZÜGYI JOG

Barna András Péter: Az uniós szabadságok és a tagállami szuverenitás kapcsolata a hitelintézeti fióktelepek szabályozása kapcsán. 149

Gyenge Balázs: Adózás a XXI. század hajnalán – a digitális korszak kezdete 163

Herczeg Ágnes: Kutatás, fejlesztés és innováció a közpénzek hatékony elköltése tükrében 187

Kamplér Béla: Néhány gondolat a 2015-től lehetővé tett települési adóztatásról . . . 199

Varga Dóra: A digitális szolgáltatások adóztatásának elméleti és gyakorlati kihívásai 213

A BÁZISHELY SZEREPE A FOOD TRUCK VENDÉGLÁTÁSBAN

Manapság egyre nagyobb kereslet/érdeklődés mutatkozik a fine dining szolgáltatást nyújtó vendéglátó helyek iránt. És ez nem kizárólag a klasszikus értelemben vett éttermekre irányul, hanem a street food kínálattal rendelkező ún. food truck-okra vagy más néven mozgó vendéglátóhelyekre is. Hogy mit is értünk pontosan food truck alatt? Hétköznapi értelemben azokat a látványos dekorációkkal rendelkező, különböző önjáró vagy vontatott mozgó járműveket, amelyek előtt egy-egy fesztiválon hosszú sorokban várják az emberek, hogy valamilyen különleges (például házi vaníliakrémmel, Hershey csokoládészósszal, gyümölcslekvárral, gyümölcsökkel, túró rudival ízesített gofri¹) vagy éppen hagyományos magyar étellel (például hagymás tejfölös lángos) csillapíthassák éhségüket. Jogi oldalról megközelítve már jóval nehezebb feladat előtt állunk, ha a food truck fogalmát, illetve annak engedélyezési, működési feltételeit szeretnénk meghatározni. Ha mélyére ásunk a szabályozási rendszernek, akkor viszont gyorsan beláthatjuk, hogy ez nem véletlen. Ugyanis az ételek készítésének, értékesítésének, mint az élelmiszer jog területeinek egyik leghangsúlyosabb követelménye, az élelmiszerbiztonság. Márpedig az utcán, kisterületű „bódékból” árult és elfogyasztott ételek esetén ez a kérdés fokozott mértékben jelentkezik. Miként biztosítható a biztonság a vendéglátás ezen szegmensében? Az erre a kérdésre adott válasz egyik központi eleme az ún. bázishely. A bázishely lesz az a stabil háttér, amely lehetővé teszi az ételek készítésére felhasznált alapanyagok megfelelő tárolását, előkészítését.

A jelen tanulmány célja összegyűjteni azokat a jogszabályi előírásokat, amelyek egyértelműen meghatározzák a bázishelyek szerepét, funkcióját. A vonatkozó jogszabályi rendszer többszintű, rendkívül szerteágazó és összetett, így komoly kihívást jelent eligazodni a rendelkezések útvesztőjében. Erre figyelemmel aktuálisnak tartom egy olyan kutatás eredményének publikálását, amely e speciális területre vonatkozóan ad iránymutatást. A tanulmány egyúttal első állomása egy átfogó, a vendéglátás különböző szegmenseit, illetőleg az azokhoz kapcsolódó szabályozási rendszert bemutató sorozatnak.

1. Alapfogalmak

Első lépésben érdemes összegyűjteni azokat az alapvető jogi fogalmakat, melyek felmerülhetnek egy vendéglátó egység működtetésével kapcsolatosan és amik alapján az egyes tevékenységek, illetőleg létesítményi elemek jogilag leírhatók. Ezek alapján történhet meg

¹ Waffle Dog kínálata. <https://funzine.hu/2018/04/06/gasztro/budapesti-street-food/> (2022.01.10.)

a food truck jogi kategorizálása, amely azért szükséges, hogy egyértelműen meghatározhatók legyenek azok a kötelezettségek, melyeket az üzemeltetőknek teljesíteniük kell. A definíciók több, eltérő szintű jogszabályban lelhetők fel. A fogalmakat csoportosíthatjuk a következő szempontok szerint: a) a tevékenység alanya; b) az előállításra kerülő termék; c) végzett tevékenységek; d) helyiségek. A definíciók csoportosítása segítséget nyújthat az elhatárolási kérdésekben.

a) A tevékenység alanya

A vendéglátói tevékenység alanyával kapcsolatosan az élelmiszeripari vállalkozás és az élelmiszeripari vállalkozó fogalmát érdemes rögzítenünk. A fogalmakat az élelmiszerjog általános elveiről szóló 178/2002/EK rendelet² határozza meg az alábbiak szerint:

Élelmiszeripari vállalkozás: nyereségérdekelt vagy nonprofit, köz vagy magánvállalkozás, amely az élelmiszerek termelésével, feldolgozásával és forgalmazásával összefüggő tevékenységet folytat.³

Élelmiszeripari vállalkozó: az a természetes vagy jogi személy, aki/amely az általa ellenőrzött élelmiszeripari vállalkozáson belül felelős az élelmiszerjog követelményeinek betartásáért.⁴

Az élelmiszeripari vállalkozó definiálása azért elengedhetetlen, mert 178/2002/EK rendelet 17. cikkének (1) bekezdése alapján, az élelmiszeripari vállalkozó az, akinek gondoskodnia kell vállalkozásaik termelő, feldolgozó és forgalmazó tevékenységének minden szakaszában arról, hogy az élelmiszerek megfeleljenek a tevékenységükre vonatkozó élelmiszerjog követelményeinek, és ellenőriznie kell e követelmények teljesülését. Ilyen alapvető, minden élelmiszeripari vállalkozóra érvényes kötelezettség a nyomon követhetőség biztosítása. Ez azt jelenti, hogy a termelés, feldolgozás és forgalmazás minden szakaszában biztosítani kell az élelmiszerek, a takarmányok, az élelmiszertermelésre szánt állatok, valamilyen élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagok útjának nyomon követhetőségét.⁵ A nyomon követhetőségnek érvényesülnie kell mind a beszerzési láncolat, mind az értékesítési láncolat tekintetében.⁶

² Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról, HL L 031., 01/02/2002. pp. 1–24

³ 178/2002/EK rendelet 3. cikk 2. pont.

⁴ 178/2002/EK rendelet 3. cikk 3. pont.

⁵ 178/2002/EK rendelet 18. cikk (1) bekezdés.

⁶ 178/2002/EK rendelet 18. cikk

(2) Az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozóknak gondoskodniuk kell arról, hogy azonosítani tudják azon személyeket, akiktől az élelmiszert, takarmányt, az élelmiszertermelésre szánt állatot, valamilyen élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagot kapják.

Ennek érdekében a vállalkozóknak rendelkezniük kell olyan rendszerekkel és eljárásokkal, amelyek lehetővé teszik az ilyen információk eljuttatását az illetékes hatóságokhoz azok kérelmére.

(3) Az élelmiszer- és takarmányipari vállalkozóknak rendelkezniük kell olyan rendszerekkel és eljárásokkal, amelyek lehetővé teszik azoknak az egyéb vállalkozásoknak az azonosítását, ahová termékeiket szállítják. Ezeket az információkat az illetékes hatóságok kérésére a hatóságok rendelkezésére kell bocsátani.

b) Az előállításra kerülő termék

Amennyiben szeretnénk meghatározni az adott élelmiszeripari vállalkozóra vonatkozó élelmiszerjogi követelményeket, úgy egyértelműen le kell tudnunk határolni az általa termelt, előállított, értékesített termék jogi kategóriáját. A kapcsolódó jogszabályok az alábbi definíciókat rögzítik:

Élelmiszer: az „élelmiszer” minden olyan feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyagot vagy terméket jelent, amelyet emberi fogyasztásra szánnak, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el.⁷

Alaptermékek: elsődleges termelésből származó termékek, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származó termékeket.⁸

Feldolgozatlan termékek: olyan élelmiszerek, amelyekeken még nem végeztek feldolgozást, és ide tartoznak a szétválasztott, részekre osztott, elvágott, szeletelt, kicsontozott, darált, megnyúzott, őrölt, vágott, tisztított, darabolt, kifejtett, tört, hűtött, fagyasztott, mélyfagyasztott vagy kiolvasztott élelmiszerek.⁹

Feldolgozott termék: a feldolgozatlan termékek feldolgozásából származó élelmiszerek. Ezek a termékek tartalmazhatnak olyan összetevőket, amelyek az előállításukhoz szükségesek, vagy különleges tulajdonságokat adnak nekik.¹⁰

Étel: alapanyagokból, illetve feldolgozott élelmiszerekből konyhatechnológiai műveletek vagy azok részműveletei útján készített, vagy közvetlen fogyasztásra kész élelmiszer, beleértve az italokat és a cukrászati készítményeket is.¹¹

Vendéglátó-ipari termék: olyan étel, ital (az ivóvíz kivételével), cukrászati, hidegkonyhai készítmény, beleértve a közétkeztetés keretében előállított ételt is, amelyet elsősorban az előállítás helyén, illetve ideiglenes árusítóhelyen vagy tálalókonyhán szolgálnak ki, valamint közvetítő vállalkozás nélkül, fogyasztói kiszereelésben házhoz szállítva értékesítenek vagy egyéb jogszabályban megadott korlátok szerint kiskereskedelmi létesítményen keresztül értékesítenek a végső fogyasztónak.¹²

c) A végzett tevékenységek

Az élelmiszeripari vállalkozóknak eltérő feltételrendszernek kell megfelelniük attól függően, hogy az élelmiszer termelés, előállítás, értékesítés mely szakaszához kapcsolódó, illetve mely szakaszáig tartó tevékenységet, tevékenységeket végeznek. A kiinduló pont az ún. elsődleges termelés, melynek során az alaptermék feldolgozására nem kerülhet sor. Az elsődleges termeléssel kapcsolatos követelményrendszer szűkebb, mint az élelmiszer

⁷ 178/2002/EK rendelet 2. cikk.

⁸ 852/2004/EK rendelet 2. cikk. (1) bekezdés b) pont; Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról, HL L 139., 2004.4.30. pp. 1–54.

⁹ 852/2004/EK rendelet 2. cikk. (1) bekezdés n) pont.

¹⁰ 852/2004/EK rendelet 2. cikk. (1) bekezdés o) pont.

¹¹ 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről 2. § (1) bekezdés 8. pont.

¹² 2008. évi XLVI. tv. az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről Melléklet 71. pont.

előállítás további folyamatai esetében.¹³ Így például nem érvényesül az ún. HACCP¹⁴ rendszer működtetésének kötelezettsége.¹⁵ Az elsődleges termelést követő tevékenységek:

Élelmiszer-előállítás: feldolgozatlan és feldolgozott termék – kivéve az alaptermék – előállítása érdekében történő alapanyag-tárolási, tisztítási, osztályozási, előkészítési, gyártástechnológiai, csomagolási, jelölési, tárolási és szállítási műveletek bármelyike.¹⁶

Feldolgozás: az eredeti terméket lényegesen megváltoztató bármely tevékenység, beleértve a melegítést, füstölést, pácolást, érlelést, szárítást, marinírozást, kivonást, extrudálást vagy e folyamatok valamely kombinációját.¹⁷

Éltekészítés: az előkészített alapanyagokból, konyhatechnológiai műveletekkel (különösen főzés, párolás, sütés, sűrítés, lazítás, ízesítés, fűszerezés, formázás, hűtés, melegítés, adagolás) vagy azok részműveleteivel közvetlen fogyasztásra alkalmas termék (a vendéglátás keretében készített cukrászati és hidegkonyhai készítményeket is beleértve) elkészítése.¹⁸

Forgalomba hozatal: élelmiszer vagy takarmány készentartása eladás céljára, beleértve az élelmiszer vagy takarmány eladásra való felkínálását, vagy az élelmiszerek és takarmányok ingyenes vagy ellenérték fejében történő átadásának bármely egyéb formáját, valamint az élelmiszerek és takarmányok eladását, forgalmazását vagy átadásának egyéb módját.¹⁹

Vendéglátás: kész- vagy helyben készített ételek, italok jellemzően helyben fogyasztás céljából történő forgalmazása, ideértve az azzal összefüggő szórakoztató és egyéb szolgáltató tevékenységet is.²⁰

Vendéglátó tevékenység: vendéglátó-ipari termékek előállítása, tárolása, szállítása, forgalomba hozatala a végső fogyasztónak, illetve más vendéglátónak.²¹

d) A tevékenység végzésének helyei

Az élelmiszeripari vállalkozás/vállalkozó a tevékenységet különböző típusú helyiségekben végezheti. Ezek tekintetében az alábbi típusokat különböztetjük meg:

Létesítmény: az élelmiszer-ipari vállalkozás bármely egysége.²²

¹³ A követelményrendszer alapjait a 852/2004/EK rendelet I. melléklete határozza meg, melynek hatálya kiterjed az elsődleges termelésre és a következő kapcsolódó műveletekre: a) az alaptermékek szállítása, tárolása és kezelése a termelés helyén, feltéve, hogy ez lényegesen nem változtatja meg azok jellegét; b) élő állatok szállítása, amennyiben az e rendelet célkitűzéseinek eléréséhez szükséges; és c) növényi eredetű termékek, halászati termékek és vadak esetén olyan alaptermékek, amelyek jellege lényegesen nem változott, a termelés helyéről valamely létesítménybe történő eljuttatásának szállítási műveletei.

¹⁴ Hazard Analysis Critical Control Point – Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pont.

¹⁵ 852/2004/EK rendelet 5. cikk (3) bekezdés.

¹⁶ 2008. évi XLVI. tv. Melléklet 15. pont.

¹⁷ 852/2004/EK rendelet 2. cikk (1) bekezdés m) pont.

¹⁸ 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2. § (1) bekezdés 9. pont.

¹⁹ 178/2002/EK rendelet 3. cikk. 8. pont.

²⁰ 2005. évi CLXIV. tv. a kereskedelemről 2. § 30. pont.

²¹ 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2. § (1) bekezdés 19. pont.

²² 852/2004/EK rendelet 2. cikk. (1) bekezdés c) pont.

Vendéglátó-ipari létesítmény: olyan, a kereskedelemről szóló törvény szerinti üzlet, amelyben a kereskedelemről szóló törvény szerinti vendéglátás keretében vendéglátó-ipari termék forgalmazása zajlik, beleértve a közvetítést végző létesítményeket is.²³

Üzlet: kereskedelmi tevékenység folytatása céljából létesített vagy használt épület, illetve önálló rendeltetési egységet képező épületrész, helyiség, ideértve az elsődlegesen raktározás, tárolás célját szolgáló olyan épületet vagy épületrészt is, amelyben kereskedelmi tevékenységet folytatnak.²⁴

Vendéglátóhely üzlettípusok: étterem, büfé, cukrászda, kávézó, italüzlet/bár, zenés-táncos szórakozóhely, munkahelyi/közétkeztetést végző vendéglátóhely, gyorsétterem, rendezvényi étkeztetés, alkalmi vendéglátóhely, mozgó vendéglátóhely.²⁵

Mozgóbolt: kiskereskedelmi tevékenység folytatására kialakított jármű, illetve járműre szerelt vagy általa vontatott eszköz.²⁶

Üzemi helyiség: a vendéglátó-ipari termék előállításához és a vendéglátás keretében zajló élelmiszer-forgalomba hozatalához szükséges, a létesítmény vendégforgalomtól elhatárolt területe.²⁷

Melegkonyhás vendéglátóhely: meleg- és hideg ételeket, cukrászati készítményeket, sütő- és édesipari termékeket, kávé, szeszesitalt és szeszmentes italokat forgalmazó üzlet, ahol az ételeket meghatározóan a helyszínen készítik.²⁸

Főzőkonyha: az a létesítmény, amely az étel készítéséhez és a felhasznált alapanyagokhoz szükséges raktár, előkészítő, főző (sütő), mosogató helyiségekkel rendelkezik, és amelyben az ételeket a helyszínen készítik.²⁹

Befejező konyha: olyan főzőkonyha, amely az alapanyagok tárolásához és előkészítéséhez nem, vagy csak korlátozottan rendelkezik feltételekkel, azokat számára más létesítmény(ek) biztosítja(ák), ezért az adottságainak megfelelő mértékű raktározást és nyersanyag előkészítést végezhet.³⁰

Tálaló, vagy melegítőkonyha: az a létesítmény, amelyben elsősorban a főző és befejező konyhán készített ételeket átveszik, és fogyasztásra kiadagolják, szükség esetén biztonságos hőkezelésnek vetik alá.³¹

2. A food truck jogi definíciója

Egy food truck jogi definíciójának meghatározásához a 852/2004/EK rendelet III. fejezetének kategóriáiból indulhatunk ki. A rendelet nevesíti a „mozgó és/vagy ideiglenes előállító- és

²³ 2008. évi XLVI. tv. Melléklet 70/A. pont.

²⁴ 2005. évi CLXIV. tv. 2. § 27. pont.

²⁵ 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről 4. melléklet.

²⁶ 2005. évi CLXIV. tv. 2. § 17. pont.

²⁷ 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2. § (1) bekezdés 17. pont.

²⁸ 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet 28. § d) pont.

²⁹ 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2. § (1) bekezdés 10. pont.

³⁰ 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2. § (1) bekezdés 3. pont.

³¹ 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2. § (1) bekezdés 16. pont.

forgalmazó” helyeket. Ehhez hasonlóan a 62/2011. VM rendelet 3. § (1) bekezdése „*mozgóbolt vendéglátó létesítmény*”-ről rendelkezik.

Ez utóbbi meghatározás az előző fejezetben felvázolt fogalmak alapján két részre bontható: a) mozgóbolt; b) vendéglátó létesítmény, amely megfeleltethető a vendéglátó-ipari létesítménynek. A mozgóboltra vonatkozó rendelkezésekből következik, hogy kizárólag kiskereskedelmi tevékenység folytatható benne. A kiskereskedelmi tevékenységet a kereskedelemről szóló törvény a következőképpen definiálja: „*üzletszerű gazdasági tevékenység keretében termékek forgalmazása, vagyoni értékű jog értékesítése és az ezzel közvetlenül összefüggő szolgáltatások nyújtása a végső felhasználó részére, ideértve a vendéglátást is*”.

Figyelemmel arra, hogy a food truck vendéglátóipari létesítménynek minősül, így üzemeltetése esetén vendéglátó-ipari termék forgalmazása történik vendéglátás keretében, azaz fogyasztási céllal. Ennek megfelelően abból kell kiindulni, hogy függetlenül a food truck kialakításától, valamennyi, a vendéglátó létesítményekkel kapcsolatosan meghatározott követelménynek meg kell felelnie. A továbbiakban azt vizsgáljuk meg, hogy ennek tükrében milyen szerepet is töltsön be egy food truck üzemeltetése szempontjából az ún. bázishely.

3. A bázishely szerepe a food truck üzemeltetésében

Az élelmiszerelőállító és forgalmazó helyek helyiségeinek lehetővé kell tennie többek között a biztonságos munkavégzést, a különböző szennyezettsgű tevékenységek elkülönítését, az elkülönített tárolást. A leggyakrabban előforduló helyiségek: áruátvevő, raktárak, előkészítők, főzőtér, mosogatók, szociális helyiségek, takarítószer és vegyszer raktár, hulladéktároló.³²

A helyiségek kapcsolatának biztosítania kell az eltérő tisztaságú, illetőleg a keresztszennyeződés kockázatával járó munkalépések térbeli elkülönítését. Figyelemmel arra, hogy a food truckok méretükből adódóan nem képesek ezt biztosítani, így azok üzemeltetése kizárólag úgynevezett bázishely megléte esetén lehetséges. Ezt a 62/2011. VM rendelet 3. § (1) bekezdése rögzíti, amely szerint: „*mozgóbolt vendéglátó létesítményként történő működtetése, illetve a létesítményen kívüli árusítás – ide nem értve a természetes személy által nem üzletszerűen végzett rendezvényi étkeztetést – csak a tevékenység végzéséhez megfelelő méretű, kialakítású és kapacitású, az élelmiszerbiztonsági előírásoknak megfelelő bázishely megléte esetén történhet*”.

A bázishely fogalmát is meghatározza a rendelet: „*a bázishely mozgóbolt vendéglátó létesítményként történő működtetése, illetve a létesítményen kívüli árusítás esetén a tevékenység végzésének megfelelő raktározási, előkészítési, mosogatósi feltételeket (élelmiszer, eszköz, edény) biztosító hely vagy helyiség*”.³³

A fenti jogszabályi rendelkezésekből látható, hogy a bázishelynek legalább az alábbi funkciókat kell biztosítania: raktározás, előkészítés, mosogatás. Az alábbiakban ezen funkciókhoz kapcsolódó főbb tudnivalókat foglalom össze. Természetesen a bázishelynek minden egyéb szempontból meg kell felelnie az élelmiszerbiztonsági és élelmiszerhigié-

³² NÉBIH Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához (továbbiakban: NÉBIH Útmutató) 5.1.3. pont.

³³ 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2. § (1) bekezdés 2. pont.

niai előírásoknak (pl. szellőztetés, világítás, megfelelő tisztítási, fertőtlenítési lehetőség, kártevők elleni védekezés).

3.1. Raktározás

A 852/2004/EK rendelet alapján valamely élelmiszer-ipari vállalkozásban tárolt nyersanyagokat és minden összetevőt megfelelő körülmények közt kell tárolni, hogy káros bomlásukat és szennyeződésüket el lehessen kerülni. A feldolgozott élelmiszerek előállítását, kezelését és védőcsomagolását végző élelmiszer-ipari vállalkozásoknak a nyersanyagok és a feldolgozott anyagok elkülönített tárolásához elegendően nagy, megfelelő helyiségekkel, és elegendő, különálló, hűtött raktárral kell rendelkezniük.³⁴

Az élelmiszerekkel kapcsolatos tárolási, raktározási tevékenységre vonatkozó alapvető előírások a jogszabályok és nemzeti útmutatók³⁵ alapján az alábbiak:

A készletek mennyisége nem haladhatja meg a helyiségek tárolókapacitását.

A különböző tisztasági fokú árukat egymástól elkülönítetten úgy kell elhelyezni, hogy egymást ne szennyezzék, fertőzzék (földes áru, vegyi áru, nyershús és nem fertőtlenített tojás stb.).³⁶

Az élelmiszert jellegének megfelelő tárolóeszközön, alátéten, polcon, állványon, horgon kell tárolni. Közvetlenül a padozatra helyezni vagy falhoz támasztani még átmenetileg sem szabad. Kivételt képeznek a földben termő zöldségek és egyéb földes áruk, gyümölcsök és palackozott italok rekeszben, melyek közvetlenül a padozaton is tárolhatók.

Célszerű megvalósítani a FIFO elv³⁷ szerint működő készletforgatást.

A tárolás során a fogyaszthatósági, minőség-megőrzési időket figyelemmel kell kísérni. A lejárt élelmiszereket azonnal el kell különíteni, meg kell jelölni.

A vákuumsomagolt vagy kartondobozban tartott árut úgy kell elhelyezni, hogy az alsó doboz ne nyomódjon össze a ráhelyezettől.

Élelmiszer tárolására kizárólag az adott célra használható, megfelelő tisztaságú, a termék jellegének megfelelő csomagolóanyag, edényzet használható.

Élelmiszerral közös raktárban azok élelmiszer-biztonságára veszélyes egyéb áruk, berendezések, használaton kívüli vagy személyes tárgyak, holmik nem tárolhatók.

A raktározás során biztosítani kell az élelmiszer:

- állagának,
- érzékszervi jellemzőinek,
- minőségének megőrzéséhez,
- a fogyaszthatóságához szükséges,

a jogszabályban, illetve a gyártó vagy forgalmazó által előírt tárolási körülményeket, amely során gondoskodni kell a fertőzés, szennyeződés és romlás elleni védelemről.

³⁴ 852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (3) és (5) bekezdés.

³⁵ Lásd: NÉBIH Útmutató 5.9.1., 5.9.3. és 6.5. pont, Országos Kereskedelmi Szövetség – Útmutató a kiskereskedelmi élelmiszer-forgalmazás jó higiéniai gyakorlatához p. 31.

³⁶ Ez az úgynevezett szakosított raktározás.

³⁷ Az angol first in first out kifejezésből eredő rövidítés magyar jelentése: elsőnek be elsőnek ki: EBELI

Az eltérő mikrobiológiai tisztaságú alapanyagokat és élelmiszereket az alábbi csoportosítás szerint kell elkülöníteni, tárolni, kezelni, ezzel megelőzve a keresztszennyeződést: tisztítatlan alapanyagok; tisztított előkészített alapanyagok, fogyasztásra közvetlenül is alkalmas élelmiszerek.

A nem romlandó élelmiszerek, hűtést nem igénylő alapanyagok tárolására használt helyiségnek száraznak, szellőztethetőnek és hűvösnek kell lennie.

A csomagolatlan pékárut és kenyeret legalább 50 cm-re a padozat fölött, porszennyeződéstől védve kell tárolni.

Zöldséget, gyümölcsöt külön szellős, hűvös raktárhelyiségben vagy hűtőberendezésben kell tartani.

A nyers, hámozatlan burgonya hosszabb (több hetes) tárolását hűvös, sötét helyen kell biztosítani a csírázás, valamint a szolanin (héj alatt megjelenő zöld réteg) kialakulásának megakadályozása érdekében.

Nyers gombát – amennyiben a szállító eltérő tárolási feltételeket nem ír elő – a romlási tünetek megjelenéséig fel kell használni, addig hűvös, száraz, szellős helyen, vagy hűtőtérben kell tartani.

A tojásokat tisztán, szárazon, idegen szagoktól mentesen, a rázkódástól és a közvetlen napfénytől hatékonyan védve, lehetőleg állandó hőmérsékleten kell tartani. Héjas, nem fertőtlenített tojást tojásraktárban vagy a zöldségraktárban, esetleg a zöldségelőkészítőben külön hűtőszekrényben, a csomagolásán előírt hőfokon kell tárolni. A korábban hűtve tárolt vagy hűtve szállított tojást mindig hűtve kell tárolni. Az üzemben fertőtlenített, fertőtlenítve szállított tojást védeni kell a szennyeződéstől, az a szárazáru raktárban is elhelyezhető, a csomagolásán feltüntetett hőmérsékleten.

Az élelmiszer színezékeket és egyéb élelmiszer adalékanyagokat eredeti csomagolásukban kell tartani, azokat a készített termék fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időtartamának lejártát követő 30 napig meg kell őrizni.³⁸

Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyek kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy mérgeanyagok keletkezése várható nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségügyi kockázatot jelenthet. A hűtési láncot nem lehet megszakítani.³⁹

A hűtőberendezéseket a bennük tárolt élelmiszer jellegétől függően, annak felhasználási helyének közelében, a technológiai egyirányúság szabályainak érvényesítésével kell elhelyezni.⁴⁰

³⁸ 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 12. §.

³⁹ 852/2004/EK rendelet II. Melléklet IX. fejezet (5) bekezdés.

⁴⁰ A hűtve tároláshoz kapcsolódóan a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet az alábbiakat rögzíti:

11. § (1) Az alapanyag, a hőkezelést igénylő félkész termék, valamint a késztermék csak külön hűtőtérben tárolható. A következő alapanyagokat – figyelembe véve a tárolásukhoz szükséges hűtési hőmérsékleteket és tisztasági fokukat – külön hűtőtérben kell tárolni, olyan módon, hogy egymást ne szennyezhesék:

- a) nyers húsok,
- b) kültakarójában lévő, illetve zsigereletlen elejtett vad,
- c) hidegvérű állatok húsa,
- d) hűteni kívánt tisztítatlan zöldség, gyümölcs, gomba, a felületén nem kezelt héjas tojás,
- e) nyers tej.

Az ételkészítéssel foglalkozó üzemeknek – az általuk feldolgozott alapanyagokhoz igazodóan – jellemzően rendelkezniük kell a következő szakosított raktárokkal: szárazáruraktár; földesáru raktár; tojásraktár; tej- és tejtermékraktár; húsraktár; mélyhűtött termékraktár. A Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet által, a vendéglátás- és idegenforgalomhoz kapcsolódó, árubeszerzés, áruátvétel, raktározás és vételezés tárgykörben kiadott tananyag az egyes raktárak funkcióját és az azokkal kapcsolatos főbb követelményeket az alábbiak szerint határozza meg:⁴¹

a) Szárazáruraktár

Funkciója: viszonylag kis nedvességtartalmú vagy tartósított áruk tárolására szolgál, pl.: liszt, cukor, hántolt ipari termékek, száraz hüvelyesek, fűszerek. Legtöbb esetben a pékáru, valamint a füstölt húsok is itt helyezhetőek el. A vendéglátásban gyakori, hogy a tárolótér hűtő- és mélyhűtő berendezésekkel is ellátott, így a tej-, tejtermék és a gyorsfagyasztott alapanyagok, félkész és késztermékek is itt helyezhetőek el.

Kialakítása, elhelyezése: alacsony páratartalmú, jól szellőztethető helyiség szükséges. Könnyen takarítható padló, hézagmentes kiképzésű hidegpadló.

Belső hőmérséklet: 18-21 C. Szellőzés óránként 8-szoros légsere tényező.

Elhelyezése: gazdasági bejárat mellett vagy annak közelében, a közlekedő folyosón keresztül minden irányból megközelíthető legyen.

b) Földes áru raktár

Funkciója: zöldségfélék és gyümölcsök átmeneti tárolása. A tojás is itt helyezhető el, amennyiben a konyha kapacitása miatt nem szükséges külön tojásraktár.

Kialakítása, elhelyezése: jól szellőztethető, korszerű esetben temperált (15C) belső terű helyiségben.

Elhelyezése: közvetlenül az áruátvevő mellett, a zöldség-előkészítő és a hulladéktároló közelében.

c) Tojásraktár

Minden olyan melegkonyhás egységben kötelező, ahol napi rendszerességgel állítanak elő hidegkonyhai, valamint cukrászati készítményeket és a konyhai kapacitás meghaladja a műszakonkénti 600 ételadagot.

Funkciója: a tojás szakszerű tárolása, mosása és fertőtlenítése, illetve hűtve tárolása.

Kialakítása, elhelyezése: időtálló padló- és faburkolatú, jól szellőztethető helyiséget igényel. Vízvételi hely szükséges. A tojásmosó és -törő helyiséghez kell kapcsolódnia. Célszerű a hulladéktárolóhoz közel, a közlekedőről könnyen megközelíthetően.

d) Tej- és tejtermékraktár

Ott, szükséges kialakítani ahol teljes napi ellátást nyújtanak reggelit, ebédet, vacsorát. Nagymennyiségű diétás ételt, valamint fagylaltot készítve, átlagot meghaladó mennyiségben használnak fel tejet, tejterméket. Cukrászati termelőüzemekben is megtalálható.

A fogyasztásra közvetlenül alkalmas élelmiszerek, hőkezelést nem igénylő félkész- és késztermékek egy hűtőtérben is tárolhatók. A fagyasztott, teljes felületükön becsomagolt alapanyagok, félkész termékek és késztermékek közös mélyhűtő-térben is tárolhatók.

⁴¹ Kiss Irén: *Árubeszerzés, áruátvétel, raktározás, vételezés*. https://www.nive.hu/Downloads/Szakkepzesi_dokumentumok/Bemeneti_kompetenciak_meresi_ertekelesi_eszkozrendszerenek_kialakitasa/18_1464_003_100930.pdf (2022.02.13.) pp. 27–29.

Funkciója: tej, termék a tárolóterben kap helyet.

e) Húsraktár

Ott, kell kialakítani ahol a tökehús valamilyen formában feldolgozásra kerülő alapanyag és a szakosított tárolást meg kell oldani. Általánosságban jellemző, hogy a húsraktározás, mint funkció, szervezetileg nem különül el, hanem szerves részét képezi az előkészítő fázisnak. Ezért a húselőkészítő részlegben belül a termelési fázis integráns részeként kerül telepítésre a tárolást biztosító hűtő-, illetve mélyhűtő berendezés.

Funkciója: a friss tökehús megfelelő hőmérsékleten (0-4C) történő átmeneti tárolása. Illetve a gyorsfagyasztott hal, baromfi, belsőség tárolása.

Kialakítása: többnyire a húselőkészítőben. Itt tárolhatók a nyersanyagok és itt kerülnek előkészítésre is.

3.2. Előkészítés

Az ételek készítéséhez a szükséges alapanyagokat elő kell készíteni. A 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet alapján az előkészítés fogalma: „*tisztítás, hámozás, felolvasztás, mosás, aprítás, fűszerezés, pácolás, panírozás munkafázisai, amelyek során az alapanyag szennyeződését eltávolítják, és konyha, vagy fogyasztásra kész állapotba hozzák*”.⁴²

A fogalommal kapcsolatosan megjegyzendő, hogy találkozhatunk olyan meghatározással, ahol az előkészítés, mint cselekmény szűkebb értelemben szerepel.⁴³ Tekintettel arra, hogy a bázishely definícióját is a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet rögzíti, így annak alkalmazásakor a rendelet által meghatározott tágabb értelmezésből szükséges kiindulnunk.

Az előkészítés tekintetében két fontos kört kell megvizsgálnunk. Egyrészt az előkészítéshez szükséges helyiségekre vonatkozó előírásokat, másrészt az egyes alapanyagokra / alapanyag csoportokra vonatkozó speciális előkészítési szabályokat.

a) Az előkészítés helyiségei

A 852/2004/EK rendelet II. melléklet II. fejezetének (1) bekezdése általános jelleggel, azaz valamennyi, az élelmiszer készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségekre vonatkozóan írja elő, hogy azok kialakításának és az elrendezésének lehetővé kell tennie a helyes élelmiszer-higiéniái gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet a műveletek között és során.⁴⁴

⁴² 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 2. § (1) bekezdés 7. pont.

⁴³ Lásd például az I. fejezetben szereplő élelmiszer-előállítás fogalmát.

⁴⁴ A rendelet ezzel kapcsolatosan az alábbiakat emeli ki:

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 élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő. Adott esetben, ott a felületet úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen;

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,

Az előkészítés helyiségeire vonatkozó speciális szabályokat a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet az alábbiak szerint rögzíti:

- mosó vagy mosogató medencével és kézmosó, kézfertőtlenítési lehetőséggel is felszerelt, a keresztszennyeződés kockázatának elkerülését biztosító külön előkészítő helyiség vagy hely szükséges:
 - a) nyershús előkészítéséhez,
 - b) zöldség, gyümölcs, gomba tisztításához és a tojás fertőtlenítéséhez.
- a nyershús előkészítéséhez használt hely nem lehet a tálalótérrel azonos légtérben;
- a zöldség, gyümölcs, gomba tisztításához és a tojás fertőtlenítéséhez használt előkészítő hely nem lehet a főző- és tálalótérrel azonos légtérben.⁴⁵

Az előkészítőhelyek elhelyezésével, elkülönítésével kapcsolatos alapvető szabály, hogy ki kell zárni a keresztszennyeződés veszélyét. A NÉBIH Útmutatója az egyes előkészítő helyiségekkel kapcsolatosan a VM rendeletnél részletesebb előírásokat állapít meg.⁴⁶

Az Útmutató kiemeli, hogy – bár a jogszabály alapján a húselőkészítő lehet főzőtérrel azonos helyiségben – a húselőkészítőt, amennyiben a főzőtérrel azonos helyiségben kerül elhelyezésre, úgy célszerű a húselőkészítő helyet térelválasztóval, berendezésekkel a főzőtér egyéb munkafázisaitól jól elkülöníteni. A főzőtérben kialakított húselőkészítő helyet is el kell látni mosó- vagy mosogató medencével (legalább 1 db), amely a hús mosásra és a húselőkészítő eszközök elmosására szolgál. A főzőtérben kialakított húselőkészítő hely kézmosó, kézfertőtlenítési lehetőségének elfogadható a főzőtéri kézmosó, amennyiben használata nem jelent keresztszennyezési kockázatot.

A tojás előkészítésére abban az esetben szükséges önálló előkészítő helyiség, amennyiben az ételek elkészítéséhez nem fertőtlenített tojást használnak.

Az egyes előkészítő helyiségekben/helyeken használt eszközöket – késeket, vágódeszkákat, edényeket stb. – maradandóan meg kell jelölni (pl.: színjelzéssel, festett vagy vésett betűjelzéssel) és azokat a jelölésnek megfelelő nyersanyag előkészítésére használni. Az előkészítő eszközöket az előkészítő helyiségből/helyről más helyiségbe/helyre átvinni nem

a sima felületet a műveletek által megkívánt magasságig, kivéve ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;

- c) a mennyezetet (vagy ahol nincs mennyezet, a tető belső felületét) és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemlését és csökkentsék a páráképződést, a nemkívánatos penészképződést és idegen anyagnak a termékbe hullását;
- d) az ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemlését meggátolják. A szabadba nyíló ablakokat, szükség szerint, tisztítás céljából könnyen leszerelhető rovarhálóval kell ellátni. Ha a nyitott ablak szennyeződéshez vezethet, az ablakokat az élelmiszer-előállítás ideje alatt rögzített módon, zárva kell tartani;
- e) az ajtóknak könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, nem nedvszívó felületek alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő; és
- 6) az élelmiszerek kezelésére szolgáló területeken a felületeket (beleértve a gépek felületeit is), különösen az élelmiszerekkel érintkező felületeket, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatónak, illetve szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, mosható, korrózióálló és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő.”

⁴⁵ 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 13. § (1)–(3) bekezdések.

⁴⁶ NÉBIH Útmutató 5.1.3.

szabad, mosogatásukat és a tiszta eszközök tárolását is az előkészítőben, vagy előkészítő helyen kell biztosítani.⁴⁷

b) Az egyes alapanyagok előkészítése

A HACCP alapján az ételek előkészítése során veszélyként azonosítható, ha az előkészítést végző személy fertőző beteg vagy sérült kezű, továbbá ebbe a veszélyességi körbe tartozik a nem megfelelő személyi higiénés magatartás. A veszélyhelyzet megelőzésének egyik alapvető eszköze a megfelelő kézmosás, kézfertőtlenítés. A kézmosásra vonatkozó alaprendeletet a 852/2004/EK rendelet tartalmazza, miszerint „*Kellő számú, megfelelően elhelyezett és kézmosásra kialakított mosdókagylónak kell rendelkezésre állnia. A kézmosásra szolgáló mosdókagylókat hideg és meleg folyóvízzel kell üzemeltetni, megfelelő tisztítóanyagokkal és higiénikus kézszárítási lehetőséggel is el kell azokat látni. Adott esetben az élelmiszerek mosását a kézmosásra szolgáló berendezéstől elkülönítetten kell megoldani.*”⁴⁸

A NÉBIH Útmutató a fenti alapszabályt kiegészíti azzal, hogy a mosdókagyló mérete legyen alkalmas az alapos és előírászerű kézmosásra, továbbá a mosdókagyló környezetében a szennyeződésnek kitett falfelület mosható, fertőtleníthető legyen. A kézmosóhoz szükséges kellékek:

- kézzárító (eldobható papírtörölő, szárítógép),
- kéztisztító és kézfertőtlenítőszer, adagolóval és jól olvasható, látható használati utasítással,
- erős kézzszennyezéssel járó helyeken körömkefe,
- hulladékgyűjtő edény a használt kéztörölknek.⁴⁹

⁴⁷ NÉBIH Útmutató 6.6.1.

⁴⁸ 852/2004/EK rendelet II. Melléklet I. fejezet (4) bekezdés.

⁴⁹ NÉBIH Útmutató 5.1.5. Az Útmutató 5.8.1. pontjában magára a kézmosásra vonatkozóan is rögzítésre kerültek minimumszabályok az alábbiak szerint:

Elsődleges fontosságú a kéz megfelelő ápolása és tisztántartása. Be kell tartani a kézfertőtlenítőszer használati utasítása szerinti behatási időt. Rövid behatási idejű fertőtlenítő szerek használata javasolt. Kéztörölkész egyszer használatos kéztörölköt, vagy kézzárítót kell használni. Kezet kell mosni:

- munkakezdés, illetve az üzemi területre való visszatérés előtt,
- szünetek és WC használat után azonnal,
- takarítás előtt és után,
- alacsonyabb kockázatú területről magasabb kockázatú területre való belépéskor (pl.: áruaktár és főzőter közötti közlekedés esetén),
- dohányzás, a fül, orr, száj vagy haj érintése után azonnal,
- minden olyan nyers élelmiszer, szennyezett vagy fertőzött alapanyag kezelése, feldolgozása után, ahol fennáll annak a lehetősége, hogy az szennyezi a többi élelmiszert, illetve ahol a kéz szennyeződhetett (pl.: pénz, mobiltelefon, fogyasztói edények stb.),
- hulladék eltávolítása után.

A kéz körmeit rövidre vágva és tisztán kell tartani. Ahol körömkeféket alkalmaznak, az legyen műanyagból, és rendszeres fertőtlenítéséről, cseréjéről gondoskodni kell. Gondoskodni kell a kéz bőr kiszáradásának, berepedezésének megakadályozásáról, megfelelő kézápoló krém használatával. Olyan gyakran kell kezet mosni, amilyen gyakran a szennyeződés mértéke indokolja. A hosszabb ideig azonos munkát végzőknél célszerű előírni a rendszeres időközönkénti kézmosást. A WC előterében javasolt a kézmosásra utaló figyelemfelhívó tábla kihelyezése. Ha hagyományos a kézmosó csaptelepe, akkor annak megfelelő tisztításáról is gondoskodni kell, hogy az arra került szennyeződés ne kerülhessen vissza a már megtisztított és fertőtlenített kézre.

Az alapanyagok előkészítése során figyelemmel kell lenni az egyes műveletek sorrendjére. A sorrendiség olyan módon is érvényesül, hogy először a legtisztább, a legvégén a legszennyezettebb nyersanyag előkészítése kell, hogy megtörténjen. A zöldségek és gyümölcsök esetén veszélyt jelent a bennük vagy rajtuk előforduló, nem megengedhető mértékű növényvédőszer maradványok, ezért elengedhetetlen az előírt élelmezés-egészségügyi várakozási idő betartása. További elsődleges veszély a kórokozó baktériumok jelenléte.

A növényi eredetű nyersanyagok előkészítésének első lépése a válogatás, melynek célja egyrészt a valamilyen okból elkészítésre alkalmatlan anyagok/anyagrészek eltávolítása, másrészt az elkészítendő étel szempontjából alkalmas nyersanyagok elkülönítése (felhasználási célra történő osztályozás).

A zöldségek előkészítésének következő lépése a tisztítás, amely lehet száraz, nedves vagy ezek kombinációja. A száraz tisztítás során történik a hibás, sérült részek eltávolítása, a hámozás, kaparás, esetleges levélrészek eltávolítása, magozás, leszemezés, feltörés. Nedves tisztítás⁵⁰ alatt értjük az áztatást, folyóvízes lemosást, leöblítést.⁵¹

Az iparilag előkészített, tisztított zöldségek előkészítése alapos leöblítéssel történik, amely azonban történhet már a főzőtérben – a tanulmány tárgya esetében a food truck-ben – is.⁵² Amennyiben nincs lehetőség a zöldségek fent leírtak szerinti előkészítőhelyben való előkészítésére – például egy, a bázishelytől távol eső fesztiváli kitelepülés miatt –, úgy kizárólag iparilag előkészített, tisztított, csomagolt zöldség használható fel.

A tojások előkészítésére vonatkozó főbb előírások:⁵³

- a tojás előkészítése alatt a héj tisztítását, fertőtlenítését értjük;
- repedt, törött héjú tojásokat tilos tárolni és felhasználni;
- a tojás frissességét vízbemerítéssel lehet ellenőrizni;
- javasolt a fertőtlenített tojás használata.⁵⁴ A fertőtlenített tojást tiszta edényzetbe kell tenni, a tojástartóba visszahelyezni tilos. Az iparilag fertőtlenített héjú tojást felhasználás előtt nem kell újra fertőtleníteni, azonban a tárolás alatt óvni kell a tisztaságát.

Végezetül a húsok előkészítését emelném ki figyelemmel arra, hogy azok nem megfelelő kezelése különösen magas veszélyességi faktorú, a nyers húsokat különösen szennyezett nyersanyagoknak kell tekinteni. A NÉBIH Útmutató alapján a húselőkészítésre vonatkozó alapvető követelmények az alábbiak:

- Az előkészítési folyamatokat jellegüktől függően (tőkehús, baromfi, hal) időben vagy térben elkülönítetten kell végezni.

⁵⁰ ANDÓ Pál: *Növényi eredetű élelmiszerek előkészítési módjai I.* https://www.nive.hu/Downloads/Szakkepzesi_dokumentumok/Bemeneti_kompetenciaci_meresi_ertekelesi_eszkozrendszerenek_kialakitasa/18_1464_014_101030.pdf (2022.02.14.).

⁵¹ A NÉBIH Útmutató 6.6.2. pontja szerint „A mosás első fázisában a szennyeződésekét áztatással fel kell lazítani. Az áztatást mindig kövesse folyó vizes öblítés. A megmosott termékeket e célra megjelölt szűrőedényben kell csepegtetni.”

⁵² NÉBIH Útmutató 6.6.2.

⁵³ NÉBIH Útmutató 6.6.7.

⁵⁴ A fertőtlenítéshez csak erre a célra alkalmas fertőtlenítőszerrel használhatók, a felhasználási utasítás betartása mellett. Általánosan elfogadott a háztartási Hypo 2 %-os oldatának (10 liter vízbe 2 dl Hypo) használata, melybe 5–10 percre kell a tojásokat behelyezni.

- A különböző állatok húsának előkészítése között biztosítani kell a berendezések, eszközök megfelelő hatásfokú tisztítását, fertőtlenítését.
- Állatok vágása, nyúzása, kopasztása, belezése a húselőkészítőben nem történhet, erre külön helyiség/hely kell.
- A húsok mechanikai tisztítása során el kell távolítani a látható szennyeződések (pl. véralvadék stb.), roncsolt és fogyasztásra alkalmatlan egyéb részeket, valamint a csontszilánkokat.
- A húsok mosása nem jelenthet áztatást.
- Hideg vizes mosás után a húsokat le kell csepegtetni és azonnal fel kell használni.
- A húsmosó medencét tilos más élelmiszer mosására használni.⁵⁵

3.3. Mosogatósi feltételek

A mosogatóssal kapcsolatos jogszabályi előírások:

- a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózióknak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvízellátással kell rendelkezniük;⁵⁶
- a fogyasztói edények mosogatását térben el kell különíteni az ételkészítéstől és a tálalástól, valamint térben vagy időben az üzemi edények mosogatásától;
- fertőtlenítő mosogatóssal kell mosogatni:
 - a) a fogyasztói edényeket, eszközöket,
 - b) az előkészítőben használt edényeket, eszközöket,
 - c) a fogyasztói edényekkel azonos helyen, de azoktól időben elkülönítve mosogatott üzemi edényeket.⁵⁷

A NÉBIH Útmutató szerint törekedni kell a bázishelyen történő mosogatóssal, azonban az eszközök tisztítása, fertőtlenítése történhet megfelelő kialakítás esetén az élelmiszerbiztonsági előírások betartása mellett a mozgó- vagy kitelepüléssel előállító/forgalmazó helyen is.⁵⁸

3.4. A bázishely speciális funkciói

A bázishely az előző fejezetben ismertetett alapvető kiegészítő tevékenységeken – raktározás, előkészítés, mosogatóssal – kívül további, a forgalmazás tényleges helyszínén el nem végezhető tevékenységek helyszínén is szolgál. Ilyen például a mozgóbolt külső és belső takarítása, karbantartása, a víztartály tisztítása, fertőtlenítése, feltöltése, továbbá a szennyvíztartály ürítése, tisztítása és fertőtlenítése.

⁵⁵ NÉBIH Útmutató 6.6.3.

⁵⁶ 852/2004/EK rendelet II. Melléklet II. fejezet (2) bekezdés.

⁵⁷ 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 21. § (1)–(3) bekezdések.

⁵⁸ NÉBIH Útmutató 5.3.2.