

Mozgóbolt illetve a létesítményen kívüli büfékocsik üzemeltetéséhez szükséges feltételek

A mozgóbolt olyan árusítóhely, ahol kiskereskedelmi tevékenységet végeznek. Ezek gépjárművön kialakított vagy gépjárművel vontatott egységek lehetnek.

Mozgóbolt útján kereskedelmi tevékenység a termékre vonatkozó külön jogszabály által előírt feltételek teljesítése mellett, valamint a kereskedő nevének és székhelyének a mozgóboltként üzemeltetett járművön, jól látható módon történő feltüntetésével végezhető.

A működéshez szükséges bejelentések:

- Élelmiszerrel kapcsolatos tevékenységet jogszerűen az az élelmiszer-vállalkozó végezhet, aki FELIR azonosítóval rendelkezik. Az azonosító igénylése a <https://portal.nebih.gov.hu/felugyeleti-dij> oldalon, illetve a területileg illetékes járási hivatal élelmiszerlánc-felügyeleti szervnél végezhető.
- A mozgó vendéglátóhely bejelentését a székhely szerinti illetékes jegyzőnél kell kezdeményezni.

A mozgóbolt vendéglátó létesítmény működtetése során a tevékenység végzéséhez megfelelő méretű, kialakítású és kapacitású, az élelmiszerbiztonsági előírásoknak megfelelő bázishely megléte szükséges.

Bázishely lehet vendéglátóüzlet, amelynek adottságai biztosítják a mozgóárusításhoz szükséges háttérrel, illetve szerződés alapján használt más vendéglátó-létesítmény is. A bázishelyet a vendéglátóhelytől életszerű távolságban kell kialakítani, mivel a napi szinten elvégzendő vízvételi, szennyvízelhelyezési, takarítási, mosogatási és előkészítési feladatokhoz szükséges feltételeket a bázishely fogja szolgáltatni (pl.: a Budapesten kitelepült vendéglátóegység bázishelye ne Debrecen legyen).

A bázishellyel szemben támasztott követelmények:

- Padozata, falai, berendezési tárgyai könnyen tisztíthatók legyenek,
- A felhasználásra szánt alapanyagok elkülönített és szennyeződéstől védett tárolását biztosítani kell. A hűtést igénylő élelmiszerek esetében a hűtési lánc nem szakadhat meg.
- A higiénés kézmosáshoz szükséges kellékekkel, hideg-meleg folyóvízzel ellátott kézmosót szükséges kialakítani.
- Amennyiben a jármű kialakítása nem alkalmas a mosogatóra, úgy a használt eszközök és edények fertőtlenítő mosogatását is a bázishelyen kell végezni, erre a célra lehetőleg két medencés mosogató medencét szükséges biztosítani.
- Ahol a büfékocsiban/ideiglenes helyszínen az alapanyagok előkészítésének feltételei nem adóttak, ott az előkészítést a bázishelyen kell elvégezni. Amennyiben a bázishely sem alkalmas előkészítésre, előkészített alapanyagokat szabad felhasználni.
- A mozgóboltban amennyiben tartályosvizet használnak, úgy a kialakításának zárt elvezetésűnek kell lennie, a vizet és a keletkezett szennyvizet a bázishelyen kell naponta vételezni és üríteni. A tartályok heti fertőtlenítését is szükséges elvégezni, melynek menetét a HACCP rendszerben rögzíteni szükséges.

A mozgóbolt kialakítása során ügyelni kell a következőkre:

- a higiénikus kézmosáshoz és kézszáritáshoz szükséges eszközöket szükséges biztosítani (hideg-meleg folyóvíz, fertőtlenítő hatású kéztisztítószer, kéztörölő, vagy kézszáritási lehetőség);

- az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő felületeket jó állapotban kell tartani, résmentes, könnyen tisztíthatónak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük;
- megfelelő berendezést kell biztosítani a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, és szükség szerint fertőtlenítéséhez;
- az élelmiszerek szennyeződéstől való védelmét és a jellegüknek szükséges tárolást meg kell oldani;
- amennyiben a helyiség nem alkalmas előkészítésre, úgy kizárólag konyhakész alapanyagok használhatók fel;
- amennyiben a mozgóboltban a mosogatás nem biztosított, úgy kizárólag egyszerhasználatos eszközök használata javasolt.
- a mozgóbolt környéke mindig rendezett és tiszta legyen, a hulladék gyűjtésére elegendő számú, lehetőleg zárt hulladékgyűjtők kihelyezése szükséges.

Az általános élelmiszerbiztonsági és –higiéniai feltételek/előírások betartása mellett biztosítani kell a felhasznált alapanyagok, termékek nyomon követhetőségét szállítólevéllel/számlával.

A dolgozók személyi higiéniáját folyamatosan ellenőrizni kell, részükre biztosítani kell mosdóhasználati (pl.: mobil WC) és tisztálkodási lehetőséget. Bevásárlóközpont közelében történő kitelepülés esetében elfogadható a bevásárlóközponttal kötött szerződés is, ahol az üzlet elkülönített helyiséget biztosít a mozgóbolton dolgozók számára.

A vállalkozóknak HACCP alapelvein alapuló folyamatos eljárást vagy eljárásokat kell bevezetniük, alkalmazniuk és fenntartaniuk.

Tájékoztatási kötelezettség:

Az élelmiszer-vállalkozó kötelessége, hogy tájékoztassák a fogyasztókat az ételekben előforduló allergén és/vagy intoleranciát kiváltó összetevőkről, továbbá az élelmiszerekben lévő mesterséges édesítőszerekről és mesterséges színezékekről.

A tájékoztatás történhet szóban (a kiszolgálóknak ismerniük kell az ételeket), étlapon, tájékoztató feliraton, táblán, az ételhez mellékelt kísérődokumentumon, vagy reklámanyagon, megrendelőlapon stb.

A kötelező tájékoztatás minden esetben írásos dokumentáción alapuljon.