

# ÚTMUTATÓ

## Rendezvényi kitelepülések gyakorlati útmutatója vendéglátó-vállalkozások részére

A rendezvényi vendéglátás (minden étel, ital előállítása, forgalmazása) sajátossága, hogy az élelmiszer-előállítás és -forgalmazás gyakran ideiglenes helyszínen, változó infrastruktúra mellett, nagy forgalom és fokozott környezeti terhelés mellett történik. Az útmutató célja, hogy segítséget nyújtson a vállalkozások számára a felkészülésben, a működés megszervezésében és a legfontosabb élelmiszer-biztonsági kockázatok kezelésében. A dokumentum a rendezvény teljes időszaka ad gyakorlati útmutatást: a felkészüléstől a napi működésen át a zárásig. Fontos meghatározni, hogy a rendezvény, mint esemény a hatályos magyar jogszabályok alapján bejelentésköteles rendezvénynek vagy magánrendezvénynek tekintendő. A rendezvényeken történő ételkészítés és ételfelszolgálat megítélése szempontjából fontos különbséget tenni a magánszemélyek által végzett alkalmi ételkészítés és az élelmiszer-vállalkozások által végzett vendéglátó tevékenység között.

### Mikor tekinthető egy esemény magánrendezvénynek?

A vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet szerint nem kell alkalmazni a rendelet előírásait az élelmiszerek magánszemélyek által végzett alkalmi kezelésére, elkészítésére, tárolására és felszolgálatára.

Általában magánrendezvénynek minősül, ha:

- az élelmiszert magánszemélyek készítik,
- a tevékenység alkalmi jellegű,
- nem élelmiszer-vállalkozás keretében történik,
- nem üzletszerű,
- az élelmiszer átadása térítésmentes, és abból profit nem keletkezik.

A magánrendezvény olyan esemény, amelyet nem nyilvánosan, hanem zárt körben szerveznek, és amelyen a részvétel meghíváshoz, tagsághoz vagy előzetes engedélyhez kötött. Ezekben az esetekben **a tevékenységet végző személyek nem élelmiszer-vállalkozóként járnak el**, az ételkészítés nem üzletszerű, és az élelmiszer-forgalmazás nem gazdasági tevékenység keretében történik.

Példák:

- szülők által sütött sütemények egy iskolai vagy óvodai rendezvényen,
- falunapon a helyi közösség által készített bográcsétel,
- egyházi közösség által szervezett vendéglátás,
- családi vagy baráti rendezvényen történő ételkészítés.

## Mikor minősül a rendezvény bejelentésköteles rendezvénynek?

A 20/2021. (V. 17.) AM rendelet alapján rendezvénynek minősül az olyan alkalmi rendezvény, amelyen a vendéglátás vagy az élelmiszer-forgalmazás szolgáltatásként kapcsolódik a rendezvényhez. Vagyis a jogszabályok értelmében általában akkor tekinthető egy esemény bejelentésköteles rendezvénynek, ha élelmiszer-vállalkozások vesznek részt a rendezvényen, vendéglátó vagy élelmiszer-forgalmazási szolgáltatás történik, foodtruck, büfé vagy catering szolgáltató működik, és a résztvevők élelmiszer-vállalkozóként végzik a tevékenységüket.

Ilyen lehet például:

- fesztivál,
- gasztronómiai rendezvény,
- városi vagy turisztikai rendezvény,
- sportesemény,
- koncert,
- kulturális rendezvény,
- céges rendezvényen végzett kitelepült catering szolgáltatás.

A hatályos jogszabályban meghatározott feltételek fennállása esetén, amennyiben a rendezvényen élelmiszer-vállalkozások végeznek élelmiszer-előállítás vagy forgalmazást, a rendezvény szervezőjének a rendezvényt **legalább 8 nappal a kezdés előtt** be kell jelentenie az illetékes járási hivatalnak.

A szervezőnek nyilvántartást kell vezetnie a rendezvényen részt vevő élelmiszer-vállalkozásokról, amely tartalmazza többek között:

- a vállalkozás adatait,
- a FELIR-azonosítót,
- a forgalmazni kívánt élelmiszerek körét.

Egy települési vagy közösségi rendezvényen a magánszemélyek alkalmi ételkészítése és az élelmiszer-vállalkozások tevékenysége egyidejűleg is jelen lehet. Előfordulhat például, hogy a helyi civil szervezet tagjai saját készítésű süteményt kínálnak a közösség számára, miközben a rendezvény területén food truckok, büfék vagy más élelmiszer-vállalkozások is működnek. Ilyen esetben a magánszemélyek által alkalmi jelleggel készített élelmiszerekre és az élelmiszer-vállalkozások által végzett vendéglátó tevékenységre eltérő szabályok vonatkoznak.

A besorolás szempontjából nem a rendezvény elnevezése a meghatározó, hanem az, hogy az élelmiszert ki és milyen minőségben készíti vagy forgalmazza. A magánszemélyek alkalmi ételkészítése és az élelmiszer-vállalkozások által végzett tevékenység ezért ugyanazon rendezvényen belül eltérő megítélés alá eshet.

# Felkészülés a rendezvény előtt

## 1. Hatósági és adminisztratív előkészületek

A rendezvényre történő jelentkezés előtt célszerű ellenőrizni, hogy minden szükséges engedély és dokumentáció rendelkezésre áll-e?

Ellenőrizendő:

- a kitelepülésre vonatkozóan kialakított eljárások és HACCP dokumentáció
- működő bázishely megléte,
- a bázishely FELIR rendszerben telephelyként történő rögzítése,
- önkormányzati bejelentési kötelezettségek teljesítése,
- egészségügyi alkalmassági dokumentumok megléte,
- szükség esetén szakképesítést igazoló dokumentumok rendelkezésre állása,
- allergén nyilvántartások aktualizálása,
- nyomonkövetési dokumentációk előkészítése.

A rendezvény előtt célszerű egy külön dokumentummappát összeállítani, amely minden helyszínen könnyen hozzáférhető.

## 2. Egyeztetés a rendezvényszervezővel

A problémamentes működés egyik legfontosabb feltétele a szervező által biztosított infrastruktúra pontos ismerete, illetve a felek felelősségi körei egyértelműen meghatározásra kerüljenek.

Tisztázandó kérdések:

- biztosított-e ivóvíz minőségű víz,
- rendelkezésre áll-e hideg-meleg folyóvíz,
- hogyan történik a szennyvíz gyűjtése,
- milyen elektromos kapacitás áll rendelkezésre,
- van-e tartalék áramellátási lehetőség,
- biztosított-e a padozat burkolata,
- hogyan történik a hulladék elszállítása,
- rendelkezésre áll-e fogyasztóktól elkülönített, személyzeti WC,
- milyen távolságra található a személyzeti WC,
- biztosított-e mosogatósi lehetőség,
- milyen időszakban lehet árut beszállítani,
- milyen dokumentumokat kér a szervező a részvételhez,
- van-e külön előírás a re-pohár rendszer működtetésére,
- szükség esetén nap elleni védelem biztosítása (ponyva, napellenző)
- milyen rovar- és rágcsálóvédelmi intézkedések történnek a rendezvény területén.

### **3. Egyeztetés a szállítókkal**

A rendezvény előtt célszerű egyeztetni:

- a szállítás időpontját,
- a hűtött termékek szállítási feltételeit,
- a várható utánpótlás lehetőségét,
- a dokumentumok (számla, szállítólevél) rendelkezésre állását,
- az esetleges sürgősségi pótszállítás feltételeit.

### **4. Műszaki feltételek ellenőrzése**

Indulás előtt minden berendezést célszerű működési próbának alávetni.

Ellenőrizendő:

- a rendezvényszervező által biztosított házak, sátrak és berendezési tárgyak megfelelő műszaki- és higiéniai állapota,
- biztosított-e ép, egybefüggő padozat,
- hűtők, fagyasztók, hűtőautó,
- melegen tartó berendezések,
- hőmérők, maghőmérők,
- kézmosó berendezések, mosogatók,
- víztartályok, szennyvíztartályok,
- világítás, elektromos csatlakozók és hosszabbítók.

### **5. Szükséges eszközök biztosítása**

A kitelepülés előtt célszerű ellenőrzőlistát készíteni.

Különösen fontos:

- megfelelő hűtőkapacitás, szükség esetén hűtőautó,
- ép, egybefüggő, tisztítható padozat,
- árnyékolás, napellenzők,
- cseppfertőzés elleni védőfalak, térelválasztók,
- hideg-meleg folyóvízzel ellátott kézmosó és mosogató berendezések,
- zárt rendszerű szennyvízelvezetés,
- fertőtlenítőszeres, papírtörölők, kézfertőtlenítő szappan,
- fedeles hulladékgyűjtők,
- rovarvédelmi eszközök,
- tartalék hőmérő,
- tartalék világítás.

# A működés megkezdése előtt a helyszínen elvégzendő feladatok

## 1. A kitelepülés végső ellenőrzése

Nyitás előtt célszerű ellenőrizni:

- működik-e a vízellátás,
- működik-e az áramellátás,
- megfelelően működnek-e a hűtők,
- rendelkezésre áll-e elegendő jég vagy hűtőkapacitás,
- működik-e a kézmosó,
- kihelyezésre kerültek-e a fogyasztói tájékoztatók.

## 2. Dokumentumok előkészítése

A helyszínen könnyen elérhető legyen:

- a HACCP dokumentáció,
- a hőmérséklet-ellenőrzési naplók,
- a takarítási napló,
- a melegen tartási dokumentáció,
- a beszállítói dokumentumok,
- az allergén nyilvántartás,
- a dolgozók dokumentumai.

## Működés közben – mire érdemes folyamatosan figyelni

### 1. Vízellátás és szennyvízkezelés

Az üzemelés során naponta rendszeresen ellenőrizni kell:

- rendelkezésre áll-e elegendő tiszta (ivóvíz minőségű) víz,
- működik-e a kézmosó, van-e melegvíz,
- nem telített-e a szennyvíztartály, nincs-e szivárgás vagy túlfolyás
- a víztartály higiéniai állapotát.

Különösen fontos, hogy a szennyvíz elvezetése zárt rendszerű legyen. Biztosítani kell, hogy a szennyvíz ne kerülhessen a talajra, közterületre vagy csapadékvíz-elvezető rendszerbe.

## **2. Kézmosás és személyi higiénia**

A legtöbb élelmiszer-biztonsági probléma személyi higiéniai hiányosságra vezethető vissza.

Folyamatosan figyelni kell:

- megfelelő kézmosási gyakorlat alkalmazása, folyamatos ellenőrzése,
- a kézfertőtlenítő szappan és papírtörölő pótlására,
- a tiszta munkaruhára,
- szakáll- és hajháló vagy sapka használatára,
- az ékszerek mellőzésére,
- a kesztyű megfelelő alkalmazására,
- a sebek megfelelő fedésére.

## **3. Hűtési lánc fenntartása**

A nyári rendezvények egyik legkritikusabb pontja.

Folyamatosan ellenőrizendő:

- a hűtők és a fagyasztók hőmérséklete,
- a hűtők túlterheltségének elkerülése,
- a hűtők napsugárzás elleni védelme,
- a nyers és késztermékek elkülönítése,
- a felbontott termékek megbontási idejének jelölése,
- a hűtő- és fagyasztóberendezéseket hőkezelő berendezésektől elkülönítve kell elhelyezni,
- a lejáratú idők.

Különösen ügyelni kell arra, hogy nyers hús ne kerülhessen késztermék fölé vagy közelébe annak érdekében, hogy ne alakulhasson ki cseppfertőzés.

## **4. Előkészítési folyamatok**

A legfontosabb szabály az elkülönítés.

Figyelni kell:

- a fagyasztott élelmiszerek kiolvasztási módjára,
- a halak és rákfélék tárolási hőmérsékletére,
- a nyersanyagok előkészítésének elkülönítésére,
- a külön vágódeszkák és eszközök használatára,
- a csomagolóanyagok tiszta tárolására,
- a keletkező hulladék gyors eltávolítására.

## 5. Melegen tartott ételek

Kiemelt figyelmet igényelnek:

- a frissensültek
- a pörköltök,
- az egytálételek,
- a szószok,
- és egyéb készen tartott melegételek.

Ellenőrizni kell:

- a melegen tartó berendezések működését,
- az ételek hőmérsékletét,
- a korábban készült és a friss tétel keveredését,
- a por, fröccsenés és egyéb szennyeződések elleni védelmet.

## 6. Hidegkonyhai termékek és desszertek

Különösen érzékeny termékek:

- a szendvicsek,
- a saláták,
- a desszertek,
- a fagylalt, jégkrém,
- a tojásos, majonézes készítmények.

Figyelni kell:

- a folyamatos hűtésre,
- a készen tartási időre,
- a fedett tárolásra,
- a rovarvédelemre.

## 7. Kiszolgálás és mosogatás

A kiszolgálás során ügyelni kell arra, hogy:

- az egyszer használatos eszközök szennyeződésektől való védelme biztosított legyen,
- a pohárperem és evőeszközök érintése minimális legyen,
- a tiszta és szennyes útvonalak elkülönüljenek,
- a mosogatás fertőtlenítéssel együtt történjen.

## 8. Re-pohár rendszer kezelése

Amennyiben re-pohár rendszer működik:

- a tiszta poharakat elkülönítve kell tárolni,
- a visszagyűjtött poharakat nem szabad újratölteni,
- a használt poharak gyűjtése elkülönítetten történjen,
- a visszavételi pont ne keresztezze az élelmiszer kezelést.

## 9. Allergének és fogyasztói tájékoztatás

Mindig naprakész legyen:

- az allergén jelölés,
- az étlap,
- az árlista,
- és az összetevő nyilvántartás.

A dolgozóknak tudniuk kell hiteles tájékoztatást adni a vendégek számára. A termékek megnevezésénél az imitátumok használatára vonatkozóan valós tájékoztatást kell adni.

## 10. Fagylalt és jégkása értékesítés

Külön figyelmet igényel:

- a fagylaltalapok nyomonkövethetősége,
- a fagylaltpult hőmérséklete,
- a fagylaltpultba kihelyezett fagylalt visszafagyasztása nem megengedett,
- az adagolókanál kezelése,
- az öblítővíz rendszeres cseréje,
- a jégkásagép tisztítása,
- a termékek napvédelme,
- a gyümölcsök mosása és előkészítése,
- a szirupok és poralapok megfelelő tárolása.

Amennyiben a termék az alábbi mesterséges színezékek valamelyikét tartalmazza, a pult közelében az alábbi felirat feltüntetése szükséges.

**„A gyermekek tevékenységére és figyelmére káros hatást gyakorolhat”**

[(Narancssárga S (E 110), Kinolinsárga (E 104), Azorubin (E 122), Alluravörös (E 129), Tartrazin (E 102), Neukokcin (E 124)]

## **11. Nyomonkövethetőség fenntartás**

A rendezvény teljes időtartama alatt meg kell őrizni:

- a számlákat,
- a szállítóleveleket,
- a termékazonosító dokumentumokat,
- a tételazonosításra alkalmas jelöléseket.

A leggyakoribb problémák a dokumentálatlan beszerzésekből, valamint a jelöletlen termékekből származnak.

## **12. Napi zárás előtti ellenőrzés**

A nap végén célszerű ellenőrizni:

- a hulladékgyűjtők állapotát,
- a takarítás szükségességét,
- a rovarok jelenlétét,
- a vegyszerek elkülönített tárolását,
- a szennyes eszközök kezelését,
- a hűtők működését,
- a következő napi alapanyag-szükségletet.

# A leggyakoribb hatósági hiányosságok, amelyek elkerülhetők

Kiemelt kockázatot jelentenek:

- a nem működő vagy hiányzó kézmosók,
- a nem zárt rendszerű szennyvízelvezetés,
- a nem ivóvíz minőségű víz használata,
- az ivóvíz minőségű víz tartályainak nem megfelelő kezelése, tárolása,
- a hideg-meleg folyóvíz hiánya,
- az elégtelen hűtőkapacitás,
- a nem megfelelő hőmérsékletű tárolás,
- a cseppfertőzés, keresztszennyeződés elleni védelem hiánya,
- a jelöletlen vagy ismeretlen eredetű alapanyag,
- a hiányzó beszállítói dokumentumok,
- a nem megfelelő szennyvízkezelés,
- a hiányos allergén tájékoztatás,
- a hiányzó bázishely,
- a hiányzó vagy nem naprakészen vezetett dokumentáció,
- az előkészítő tevékenységek nem megfelelő higiéniai körülmények közötti végzése,
- a nem megfelelő személyi higiénia.

**Amennyiben ezekre a területekre a vállalkozás kiemelt figyelmet fordít, a rendezvényi működés során jelentkező élelmiszer-biztonsági kockázatok jelentős része megelőzhető, és a hatósági ellenőrzések is jellemzően problémamentesen zajlanak.**

Jelen útmutató tájékoztató jellegű dokumentum, amely a rendezvényi vendéglátás során leggyakrabban felmerülő élelmiszer-biztonsági kérdések gyakorlati bemutatását szolgálja. Az útmutató nem helyettesíti a hatályos jogszabályok rendelkezéseit, és nem minősül kötelező erejű jogértelmezésnek. Egyedi ügyekben a konkrét körülmények és a hatályos jogszabályok alapján szükséges eljárni.