



**Közösségi ételkészítés,  
étkezés, étkeztetés  
kisokos**

**2017**

-----  
**KIADÓ: VÉDEGYLET EGYESÜLET**

**SZERZŐK: SZABADKAI ANDREA ÉS  
HORVÁTH JÁNOS**

## Tartalomjegyzék

ELŐSZÓ.....	2
I. ÉLELMISZERBIZTONSÁG.....	3
II. MAGÁNSZEMÉLYEK ALKALMI ÉTELKÉSZÍTÉSE, KÍNÁLÁSA KÖZÖSSÉGI RENDEZVÉNYEN.....	4
II.1 INGYENES, SZÍVESSÉGI ÉTELKÍNÁLÁS.....	4
II.2 TÉRÍTÉS MELLETT TÖRTÉNŐ ÉTELKÍNÁLÁS.....	6
II. 2.1 ADOMÁNY, JÓTÉKONYSÁG.....	6
II. 2.2 KÖLTSÉGTÉRÍTÉSSEL, ÉRTÉKESÍTÉSSEL.....	7
III. CIVIL SZERVEZETEK ÁLTAL SZERVEZETT PROGRAM ÉTELKÉSZÍTÉSSEL, KÍNÁLÁSSAL.....	12
III.1 A SZERVEZET TAGJAI AZ ESEMÉNYEN EGYÜTT FŐZNEK, MAJD ELFOGYASZTIK KÖZÖSEN AZ ELKÉSZÜLT ÉTELT.....	13
III.2 A SZERVEZET ISMERETÁTADÁSI PROGRAMOT SZERVEZ.....	14
III.2.1 ÉTELKÉSZÍTÉSI ISMERETEK PROGRAM.....	14
III.2.2 HAGYOMÁNYŐRZŐ, TUDATOS TÁPLÁLKOZÁSI, ÉTELKÉSZÍTÉSI ISMERET ÁTADÁS.....	15
III.3 PROGRAMOK RÉSZTVEVŐINEK ÉTKEZTETÉSE.....	15
III.3.1 GYEREKTÁBOROK.....	16
III.3.2 ADÓZÁS, SZÁMVITEL, KÖNYVVITEL.....	20
III.3.3 HIGIÉNIA.....	28
IV. KÖZÉTKEZTETÉS, VENDÉGLÁTÁS.....	34
V. TEENDŐK MEGBETEGEDÉS ESETÉN.....	35
VI. HULLADÉK MEGELŐZÉS.....	35
VII. ÁTALAKULÓ KÖZÖSSÉGEK, TUDATOSABB TERMELÉS ÉS FOGYASZTÁS.....	37
I. MELLÉKLET - ÁTADÁS-ÁTVÉTELI JEGYZŐKÖNYV.....	38
II. MELLÉKLET – ÉRTÉKESÍTŐ, SZOLGÁLTATÓ NYILATKOZATAI.....	39
III. MELLÉKLET - TAKARÍTÁSI NAPLÓ SABLON.....	40
IV. MELLÉKLET - BEFOGADÓ NYILATKOZAT ILLEMHELY BIZTOSÍTÁSÁRÓL.....	41
V. MELLÉKLET - NAPI ELLENŐRZÉSEK.....	42
VI. MELLÉKLET - NYILATKOZAT A GYERMEK EGÉSZSÉGI ÁLLAPOTÁRÓL.....	43
VII. MELLÉKLET - CSEKÉLY ÉRTÉKŰ AJÁNDÉK NYILVÁNTARTÁSI MINTA.....	44
VIII. MELLÉKLET – RENDEZVÉNY BEJELENTŐ LAP.....	45

### IMPRESSZUM:

Kiadó: Védegylet Egyesület

Felelős kiadó: Újszászi Györgyi főtitkár

Írta és szerkesztette: Szabadkai Andrea és Horváth János (Kislépték Egyesület)

Cím: 1088 Budapest, Szentkirályi utca 6.

telefon: +36-1-2376020 / e-mail: iroda@vedegylet.hu

weboldal: www.vedegylet.hu, www.kisleptek.hu

A kiadvány a jogszabályi környezet bemutatása mellett, tájékoztató jellegű, és nem foglalkozik a jövedéki termékek szabályozásával. Minden konkrét eseménynél az illetékes hatóság véleményét, segítségét ki kell kérni. Ha a hatóság felé feljelentés érkezik, akkor a hatóság köteles a jogszabályok szerint eljárni.

© Minden jog fenntartva. Egyedi tanácsadás: kisleptek@gmail.com adó és számviteli ügyekben szilvoriumbt@gmail.com

2017.augusztus

## ELŐSZÓ

Együtt enni, együtt főzni a közösségi programokon, a kistermelői piaci napokon, a képzéseken és a táborokban elemi élmény lehet egy kisközösség életében.

Együtt enni biztonságérzetet ad, ugyan úgy, mint a csalogató bőség egy falusi vendégasztalon. Főleg ha tudjuk, hogy a hozzávalókat barátok termelték, vagy olyanok, akikről tudjuk, hogy a közeli földeken odafigyeléssel gondozták a növényeket és állatokat, amik a tányérunkra kerültek.

A saját közösségi munkánkból számos szívhez szóló kis anekdotát tudnánk mesélni az ilyen alkalmakon kialakult barátságokról, vitákról és további tervek születéséről.

De minden ilyen alkalommal aggodalmakkal is szembe kellett néznünk, az élelmiszerrel kapcsolatos szerteágazó jogszabályok betartása miatt. Onnantól kezdve hogy 'program van', együtt enni nem feltétlenül egyszerű dolog.

Ilyenkor a Kislépték Egyesületet hívtunk fel, abban bízva, hogy megbízható szakmai tanácsukkal megfelelően fel tudunk készülni és meg tudunk felelni a jogi elvárásoknak. Számunkra sokat jelent, hogy számítani tudunk rájuk.

Most ezzel az útmutatóval közkinccsé tesszük a tudásukat, lakjunk jól belőle!

Védegyelet Egyesület – Átalakuló Közösségek program

## I. ÉLELMISZERBIZTONSÁG

Hagyományból, a kultúránk részeként, például a családi, munkahelyi, baráti, közösségi eseményen, a közösség tagjaként ingyenesen felkínált étel-ital (továbbiakban étel) is forgalomba hozatalnak minősül. Az étel előállítója a felelős az általa előállított termék biztonságosságáért. Egy születésnapon zsúron egy házigazdának is felelősen kell elkészíteni a vendégek számára az ételeket, az étel nem lehet pl. romlott, mérgező. Megfelelő alapanyagokat szabad használni, és a megfelelő módon és körülmények között (tisztaság, hőmérséklet) kell elkészíteni az ételt.

Nem biztonságos élelmiszer nem hozható forgalomba. Az élelmiszer akkor nem biztonságos, ha:

- a) az egészségre ártalmas;
- b) emberi fogyasztásra alkalmatlan <sup>1</sup>.

Az étel az egészségre akkor is ártalmas lehet, ha nem megfelelő, azaz nem biztonságos alapanyagokat használnak hozzá, vagy ha nem megfelelő körülmények között és ideig tárolták. Az élelmiszer fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamának és a tárolás módjának helyes megállapítása és alkalmazása az előállító felelőssége az étel kiszolgálásáig.

Az Uniós tagállamokra az Uniós rendeletek kötelező hatályúak. Az élelmiszer tekintetében három főbb jogszabályt érdemes megemlíteni.

- Az első, az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről szól<sup>2</sup>,
- két jogszabály az élelmiszer higiénia területét szabályozza<sup>3</sup>,

Az élelmiszer témakörben az aktuális jogszabályok listáját a NÉBIH oldaláról lehet letölteni. <sup>4</sup>  
A hatályos jogszabályok listáját mindig a lista legalján szereplő, jelenleg a 2017 júniusában a 77. sorszámú jegyzék tartalmazza.

<sup>1</sup> 178/2002/EK 14. cikk

<sup>2</sup> 178/2002/EK

<sup>3</sup> 852/2004/EK és 853/2004/EK

<sup>4</sup> [www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/elelmiszer\\_takarmanybiztonsag/jogszabalyok/hazaijogszabalyok/elelm\\_jogsz.html](http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/elelmiszer_takarmanybiztonsag/jogszabalyok/hazaijogszabalyok/elelm_jogsz.html)

## II. MAGÁNSZEMÉLYEK ALKALMI ÉTELKÉSZÍTÉSE, KÍNÁLÁSA KÖZÖSSÉGI RENDEZVÉNYEN

### II.1 Ingyenes, szívdességi ételkínálás

Két Uniói rendelet is lehetővé teszi<sup>5</sup> a „hétköznapi” alkalmi ételkínálásokat a vállalkozásokra vonatkozó előírások számonkérése nélkül is: *„Olyasvalaki, aki alkalmanként vagy kis volumenben kezel, készít, tárol vagy szolgál fel élelmiszert (pl. templom, iskola vagy községi rendezvények és más olyan helyzetek, mint az egyéni önkéntesek bevonásával szervezett jótékonyági összejövetel, ahol az élelmiszereket alkalmanként készítik) nem tekinthetők „vállalkozásnak” és ennél fogva azokra nem alkalmazandók a közösségi higiéniai jogszabályok követelményei.”*

A hazai vendéglátásról szóló rendelet<sup>6</sup> is megemlíti, hogy a rendelet nem hatályos

*„a) a magánháztartásban, saját fogyasztásra szánt élelmiszerekre;*

*b) az élelmiszerek magánszemélyek által végzett alkalmi kezelésére, elkészítésére, tárolására és felszolgálására különösen olyan eseményeken, mint egyházi, oktatási intézményi, családi, települési rendezvények;”*

Nagyon fontos, hogy a kivételt a magánszemélyekre hozza a rendelet, így a kivétel akkor érvényes, ha a kínált, felszolgált étel magánszemély által készített.

**PÉLDÁK** a magánszemélyek alkalmi, ingyenes ételkínálására a rendezvényeken:

- Óvodai, iskolai ünnepségre, pl. farsangra a családtagok is bevihetnek saját, biztonságos sütemény, ha az intézmény ezt megengedi. Az intézmény belső szabályzatában, ha úgy dönt, – de nem jogszabályi tiltás miatt – akár meg is tilthatja a saját rendezvényén az ilyen sütemények bevitelét és kínálását.
- Búcsúban a helyi egyház hívei saját (otthon, vagy a helyszínen készített) falatkákat, ételt kínálnak a hívek közösségének.
- Falunapon, települési rendezvényen magánszemélyek készítenek és kínált tájételek.  
Pl.:
  - palacsintát, tócsnit, süteményeket... a nyugdíjas klub helyi tagjai (magánszemélyként) készítenek és kínálnak fel a rendezvény résztvevőinek
  - pörkölt főző versenyen munkahelyi, baráti közösségek főznek, és a kész ételt elfogyasztják maguk, illetve kóstolót kínálnak a készételből a zsűrinek.

<sup>5</sup> 178/2002/EK rendelet) 3. cikk (2) bekezdés és a 852/2004 EK rendelet Bizottsági útmutató 3.6 pont

<sup>6</sup> 62/2011. VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről

### Magánszemélyként betartandó szabályok:

A felkínált ételleket, süteményeket – mint saját fogyasztás esetében is – az élelmiszerbiztonságot nem veszélyeztető módon kell elkészíteni és felkínálni.

Az összetevőkről - az esetleg valamire allergiás fogyasztók megfelelő tájékoztatása érdekében – felvilágosítást kell adni, ha erről érdeklődik a fogyasztó. Ezért az ételkínálás során legyen a helyszínen a recept az összetevőkkel, figyelve arra, hogy az összetett készítmények, az esetlegesen használt zselésítő, tartósító, vagy egy lisztkeverék pontos nevével, és ezek minden összetevőjéről is legyen mód felvilágosítani az érdeklődőt.

**KÍNÁLÁS:** Nem csak az ételkészítőre, de az ételleket kínálóra is vonatkozik, hogy egészségesnek kell lennie, fertőző betegsége nem lehet.



- A helyszínen legyen szedő, adagoló eszköz, hogy ne kelljen kézzel a süteményhez nyúlni. Kézzel adagolás esetén használjanak gumikesztyűt vagy szalvétát. A süteményt vagy a fogyasztó által hozott edénybe, vagy erre alkalmas papírtálcára, dobozba kell tenni.
- Szerencsés, ha tiszta szalvéta, fólia vagy fedeles takarással történik a kínálás.
- A hulladékgyűjtésről megfelelően, hulladékgyűjtők biztosításával kell gondoskodni.
- Legyen az étel készítőnél egy füzet a kínált sütemények nevével, összetevőjével, a receptúrával, és a fogyaszthatósági, tárolási javaslattal. Ezt a füzetet a rendezvény szervezője dátumozva írja alá.
- Önvédelemből (ha feljelentene egy rosszakaró, vagy valaki valami miatt megbetegszik, és bizonyítani lehessen, hogy a megbetegedés nem a kínált ételtől ered), jó, ha a beszerzett hozzávalók nyugtáját megőrzi a készítő, a saját termelésű termékről - így az állatok, növények kezeléséről - naplót (füzetet) vezet (pl. almáspitébe használt alma permetezéséről - mivel, mikor, milyen hígításban permetezett).



## II.2 Térítés mellett történő ételkínálás

A készített étel általánosságban kínálható szívből ingyenesen, vagy adható segélyként, adományként, vagy kereskedelmi forgalomba is hozható, értékesíthető.

### II. 2.1 Adomány, jótékonyág

Sokszor az alkalmi ételkínálás jótékonyági célokat szolgál a rendezvényeken, például egy iskolai rendezvényen sütívásárt rendeznek, melynek bevétele az iskolai alapítvány céljait szolgálja. Ebben az esetben is érvényesek az I. és II.1 fejezetben leírt szabályok. A sütimustra szabályai tehát a fentiek figyelembe vételével:

- a magánszemélyek kínálják a saját süteményüket, illetve
- egy kínáló asztalra teszik le, ahol nem kell mindenkinek a helyszínen ott állni, de a megbízott „felelős kínáló” tudja kinek melyik a süteménye és mi annak a receptúrája az összetevőkkel. A felelős kínáló részére történő átadáshoz az I. Mellékletben találnak egy minta átadás - átvételi sablont.

#### ADOMÁNY NEM KÉRHETŐ, ADOMÁNYT CSAK ELFOGADNI LEHET.



- A sütibörze értékesítést sugalló fogalom, a kóstoló, mustra, stb. szavak használata nem köti össze a rendezvényi bevételt és a program elemet. A jótékonyági akció a süteményt és az adakozást ne kösse össze.
- Adományt<sup>7</sup> nem szabad a süteményért cserébe kérni.
- Az adományt az adakozó a maga akaratából, jótékonyági, közösségi célokra adja.
- Az adományt a jótékonyági akciót szervező szervezet gyűjtse, és ne a magánszemély magának.
- A szervező, vagy a kínáló is biztosíthatja a kínáló szalvétákat, poharakat, tálcaikat, biztosíthatja a hulladék gyűjtését a rendezvényen.
- Amennyiben a szervező szervezet egy tagja – mint segítő – kínálja a süteményeket (tehát nem szabad szedés van), akkor a kínálónak legyen egészségügyi kiskönyve vagy

<sup>7</sup> lásd még: 2005. évi LXXXVIII. törvény a közérdekű önkéntes tevékenységről

orvosi igazolása<sup>8</sup> (a házi orvos személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről igazolást állít ki, amit évente érvényesíteni kell) arról, hogy élelmiszert kezelhet.

Az SZJA törvény alapján<sup>9</sup>: „adómentes a magánszemély részére más magánszemélyek által ingyenesen vagy kedvezményesen juttatott (fizetett) vagyoni érték.’

A törvény szerint ez alól kivétel, tehát nem adómentes, ha a juttatás (fizetés) a magánszemély vagy más által teljesített termékértékesítésre, szolgáltatásnyújtásra tekintettel vagy azzal összefüggésben történik. Amennyiben magánszemély kapja, /gyűjti/kéri az adományt az alapanyag költségei miatt, az adóköteles (Lásd: III.3.2 fejezetben leírtakat).



**AJÁNLOTT IRODALOM** a II.1 és II.2.1 fejezethez:

- Az otthoni ételkészítés HACCP szerinti elemzése (NÉBIH)<sup>10</sup>
- Élelmiszerlánc ismeretek általános iskolásoknak (NÉBIH 2013)<sup>11</sup>

## II. 2.2 Költségtérítéssel, értékesítéssel

Egy-egy település/közösség életében több olyan alkalmi rendezvény is lehet, ahol a magánszemélyek – a közösség tagjai – szíveségből készítenének és kínálnának ételt. Hol az egyház, hol az iskola, hol a hagyományőrző klub, hol az önkormányzat stb. kéri meg erre az ügyes kezű háziasszonyokat és férfiakat. Igen ám, de ennyi felkérésnek az alapanyag vásárlás és a készítés (rezi) költségei nem bevállalhatóak anyagilag.

Egy közösségi eseményre a szervezők értékesítésre jogosult magánembereket is hívhatnak. Ilyen „üzletszerűen” értékesítő (továbbiakban élelmiszer-vállalkozás) lehet például:

- vendéglátó vállalkozó, akikre a vonatkozó előírások, és jogszabályok a NÉBIH oldaláról ingyenesen letölthető az „**ÚTMUTATO A VENDÉGLÁTÁS ÉS ÉTKEZTETÉS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLATÁHOZ**”<sup>12</sup> című kiadványban (2013), részletesen, és közérthetően elolvashatók (lásd a jelen kiadvány III/3.3, IV-VI. fejezetében leírtakat).
- kereskedő<sup>13</sup>, (például csomagolt szendvics...)
- kistermelő ételkészítési szolgáltatással (a vonatkozó jogszabályokat és előírásokat a Helyi Termék Kézikönyv (NAK 2015) közérthetően leírja).

**A kiskereskedelmi tevékenység<sup>14</sup>** : „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.”

<sup>8</sup> 33/1998.(VI.24.) NM. rendelet a munkaköri, szakmai illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről

<sup>9</sup> 1995. évi CXVII. törvény 1.sz. melléklet 7.2 pont

<sup>10</sup> <http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/az-otthoni-etelkeszites-haccp-szerinti-elemzese?inheritRedirect=true>

<sup>11</sup> <http://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszerlancismeretek-altalanos-iskolasoknak>

<sup>12</sup> [http://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/406632/GHP\\_press\\_low.pdf/36f7dfad-0890-4950-b5e6-58bd71418b99](http://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/406632/GHP_press_low.pdf/36f7dfad-0890-4950-b5e6-58bd71418b99)

<sup>13</sup> 52/2010 FVM rendelet,

<sup>14</sup> 2005. évi CLXIV. törvény a kereskedelemről 2.§ 13. pont



**Gazdasági tevékenység**<sup>15</sup> : „tevékenység üzletszerű, illetőleg tartós vagy rendszeres jelleggel történő folytatása, amennyiben az ellenérték elérésére irányul, vagy azt eredményezi, ...”

**Közterületi értékesítés** keretében<sup>16</sup> az alábbi termékek forgalmazhatóak:

- a) zöldség, gyümölcs;
- b) pattogatott kukorica; főtt kukorica;
- c) sült gesztenye; pirított tökmag, napraforgómag, földimogyoró, egyéb magvak;
- d) vattacukor, cukorka; fagyalt, jégkrém;
- e) ásványvíz, üdítőital, kávéital, nyers tej;
- f) **büfétermék; (büfétermékek: a forgalmazás helyén előállított**
  - grillezett húsok, frissen sülték, sült és főtt kolbász, hurka, virsli, füstölt vagy sült hal,
  - lángos-, palacsintafélék,
  - meleg és hideg szendvicsfélék, valamint
  - ezek fogyasztásához közvetlenül kapcsolódó termékek, és gyárilag előre csomagolt élelmiszerek, valamint az italok;
- g) **sütőipari termékek; előre csomagolt sütemények, édességek.**

Közterületen a húsvéti, adventi, karácsonyi és szilveszteri ünnepeken, valamint évente egy alkalommal, kizárólag az adott ünnepen és az azt megelőző 20 napban, az adott ünnephez, alkalomhoz kapcsolódó helyi hagyománnyal összefüggő termékek is forgalmazhatóak a hivatalos kereskedelmi, üzleti értékesítés során (továbbiakban kereskedő).

- ❖ Az alkalmi rendezvényen való árusításkor a kereskedőnek rendelkeznie kell a termékre vonatkozó külön jogszabályok alapján szükséges hatósági engedéllyel, továbbá köteles feltüntetni nevét, székhelyét.
- ❖ Kistermelőnek a gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen történő értékesítés esetén, a kihelyezett csomagolatlan termék előtt is fel kell tüntetni
  - a kistermelő nevét,
  - címét vagy a gazdaság helyének címét,
  - a termék nevét.

Az őstermelőknek<sup>17</sup> fel kell még tüntetni az őstermelő igazolvány számot, és a „*Saját őstermelői tevékenységből származó termék*” feliratot.

- ❖ A tömeg, térfogat vagy egyéb mérték szerint forgalmazott terméket - a nettó tömeget, térfogatot vagy egyéb mértéket feltüntető eredeti csomagolásban forgalmazott termék kivételével - csak hatóságilag hitelesített mérőeszközzel történő lemérés után szabad kiszolgálni.

Nem szükséges hivatalos mérőeszköz, ha

- az alapterméket darabra értékesítik (pl. egy gumó zeller, egy csokor retek?)

<sup>15</sup> 2007. évi CXXVII. törvény az általános forgalmi adóról 6. § (1)

<sup>16</sup> 210/2009 kormányrendelet 12.§, és 5. melléklet

<sup>17</sup> 436/2015 kormányrendelet a mezőgazdasági őstermelői igazolványról

- Folyadék halmazállapotú termék olyan palackban áruható lemerés nélkül, amelyet palackozási célra gyártottak és az aljában „dombornyomással” szerepelnek az adatok.

FIGYELEM! A legtöbb önkormányzati rendelet a piaci, vásári értékesítés során előírja törvényi alapon a hitelesített mérleg használatát!<sup>18</sup>

Megjegyzés: szokásjog mentén találkozunk vödörös alma értékesítéssel is (10 liter alma), de ennek jogi hivatkozását nem találtuk meg.

- ❖ A kereskedő, illetve alkalmazottja eredeti okirattal vagy másolattal köteles igazolni a helyszínen, hogy a kereskedelmi tevékenység bejelentését a helyi illetékes jegyző felé megtette<sup>19</sup> (jegyzői bejelentést a kistermelőnek is meg kell tenni),
- ❖ a vállalkozásnak rendelkeznie kell működési engedéllyel, továbbá az esemény helyén illetékes hatóság különengedélyével. Nem kell külön engedélyt kérni a kistermelőnek.
- ❖ A kereskedő vásárlók könyvét (nyomdai úton előállított, legalább tíz A/4-es vagy A/5-ös méretű lapot tartalmazó nyomtatvány, mely tartalmazza a kereskedő nevét, címét és székhelyét, valamint cégjegyzékszámát, továbbá az egyéni vállalkozó nyilvántartási számát és a vásárlók könyve használatba vételének időpontját). A megfelelő vásárlók könyvét a jegyző a kereskedő kérelmére aláírásával és bélyegzőlenyomatával haladéktalanul hitelesíti.

Az alkalmi sütikínálás, ingyen akár (egyéb célból) adomány gyűjtő rendezvényen kínálva, alkalmyszerűen (pl. templom, iskola vagy községi rendezvények) így nem gazdasági tevékenység.

Természetesen egy üzletszerűen működő sütemény előállító személy csak a gazdasági tevékenysége szerint kínálhatja a süteményt.

### Kistermelői ételkészítés

A kistermelői vendégasztal<sup>20</sup> szolgáltatást végezhet.

#### A kistermelő

- természetes személy (tehát, önkormányzat, cég, szövetség nem), aki
- saját gazdaságából származó alapanyagából állíthatja elő és értékesítheti saját termékét
- könnyített higiéniai feltételek mellett, de
- mennyiségi és területi korlátokat betartva.

Vendégasztal szolgáltatás a saját gazdaságban folytatható.

<sup>18</sup> 1991. évi XLV. törvény; és 127/1991. (X. 9.) Korm. rendelet a mérésügyről szóló törvény végrehajtásáról; és 19/2016. (VI. 17.) NGM rendelet a nem automatikus működésű mérlegek méréstechnikai követelményeiről és megfelelőségének tanúsításáról

<sup>19</sup> 210/2009 kormány rendelet 1. melléklet

<sup>20</sup> 52/2010 FVM rendelet

### Saját gazdaság és saját alapanyag:

- **Gazdaság helye**<sup>21</sup>: az élelmiszer-termelő állat tartásával és az élelmezés céljára termesztett növények termesztésével összefüggő gazdasági udvar, illetve a termék előállítás helye;
- **Kistermelő gazdaságában nevelt állat**: olyan állat, amelyet a kistermelő a levágást közvetlenül megelőzően születésétől vagy kikelésétől kezdve, vagy baromfi esetében legalább 3 hét, nyúlfélék esetében legalább 4 hét, sertés, szarvasmarha, juh, kecske, strucc és emu esetében legalább 3 hónap időtartam alatt a gazdaságában nevelt.
- **Saját gazdaság**<sup>22</sup> alatt a termelést ténylegesen végző magánszemély rendelkezési jogosultságát kell érteni az eszközei (ideértve a bérelt eszközöket, ingatlant is), a termelés szervezése és a termelés eredményének felhasználása felett.

A kistermelő nem csak vendégasztal szolgáltatást, hanem ételkészítési szolgáltatást is nyújthat<sup>23</sup>.

	A szolgáltatás megnevezése	A szolgáltatás nyújtásának helye
1.	füstölés	a szolgáltatást végző kistermelő gazdaságának helye
2.	aszalás, szárítás, őrlés	a szolgáltatást végző kistermelő gazdaságának helye
3.	állat vágása és húsának feldolgozása	megfelelően kialakított hely a falusi vendégasztal helyén vagy rendezvény helyén
4.	Ételkészítés (beleértve kenyér, tészta, befőtt, lekvár, pogácsa)	megfelelően kialakított hely a falusi vendégasztal helyén vagy rendezvény helyén
5.	terménytisztítás	a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye
6.	olajos magvak (olajütés) és gyümölcsök, zöldségek préselése, pasztörizálása	a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye

A kistermelői ételkészítés szabályait részletesen körüljárja a Helyi Termék Kézikönyv (NAK 2015 ).<sup>24</sup>

### Házivágás

A juh, kecske, szarvasmarha, sertés húsát és az abból készített terméket csak vágóhídon levágott állatból lehet értékesíteni. Házivágásból származó termék csak saját fogyasztásra használható, illetve a regisztrált kistermelő falusi vendégasztal szolgáltatás keretében végezhet házi vágást végfogyasztók részére a gazdasága helyén, vagy a gazdaság helye szerinti településen rendezvény keretében..

A kistermelői vendégasztal szolgáltatás során végezhető házivágás szabályai:

<sup>21</sup> 52/2010 Fvm rendelet 2§

<sup>22</sup> 1995. évi CXVII. törvény Szja trv. 3§. 18.

<sup>23</sup> 52/2010 FVM rendelet I. melléklet B rész.

<sup>24</sup> [http://www.kisleptek.hu/helyitermek\\_kezikonyv\\_nak/](http://www.kisleptek.hu/helyitermek_kezikonyv_nak/)

- a házi vágást és ételkészítési programot az állatvágás előtt 48 órával, írásban be kell jelenteni az illetékes járási kormányhivatal élelmiszerlánc felügyeleti hatáskörben eljáró hivatalánál.
- A levágott állat saját, ellenőrzött állományból kell származzon, (az állomány igazoltan részt vesz a kötelezően előírt mentesítési programokban, illetve egészséges, és ezt hatósági állatorvosi bizonyítvány igazolja).
- 30 hónaposnál nem lehet idősebb a szarvasmarha, illetve 18 hónaposnál nem lehet idősebb a juh vagy kecske.
- A házivágásból származó húsból csak alapos, biztonságos hőkezeléssel készíthet ételt a kistermelő (átfőtt, átsült az étel, a hőkezelési eljárás legalább 2 percig 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-t biztosít).



GEDEONTANYA, BUGACPUSZTA

(Kistermelő baromfit, nyulat, víziszárnyast házilag is levághat, ha végfogyasztónak értékesíti termékét. A könnyítésekről a Helyi Termék kézikönyvben olvashatnak bővebben. )

### III. CIVIL SZERVEZETEK ÁLTAL SZERVEZETT PROGRAM ÉTELKÉSZÍTÉSEL, KÍNÁLÁSSAL

A bejegyzett civil szervezetek lehetnek egyesületek és alapítványok.

Az alapítványok esetében nem beszélhetünk tagságról, de az egyesületek esetében igen.

Az egyesületek tagjai lehetnek természetes személyek, vagy jogi személyek is. A tagság állhat rendes tagokból, pártoló tagokból (a tagsági kérelem, a taggá nyilvánítás, tagdíjfizetés, szavazati jog az alapszabályban rögzített), de lehetnek különös jogállású tagok is, melyek jellegét szintén az alapszabály fogalmazza meg. Taggá akkor válik valaki, ha az alapszabályban rögzített elfogadási mód teljesül, legegyszerűbb esetben a tagság létrejöhet akár automatikusan is, az aláírt kérelem beadásával egy időben).

A civil szervezet is lehet szervezője olyan rendezvénynek, ahol ételkészítés, kínálás történik. A rendezvény lehet saját szervezés, de lehet egy nagyobb rendezvény része, például egy önkormányzati, iskolai rendezvényre partnerként kitelepül a szervezet, és a standján rendezvényelemet szervez és bonyolít le.

- ❖ Amennyiben a rendezvényen élelmiszer értékesítése történik, a szervezőnek be kell jelenteni <sup>25</sup> a nyílt rendezvényt, 5 nappal a megrendezés előtt az illetékes járási kormányhivatal élelmiszerlánc felügyeleti hatáskörben eljáró hivatalánál. (BEJELENTŐ LAP<sup>26</sup> sablon a VIII. Mellékletben található)
- ❖ A szervezőnek nyilvántartást kell vezetnie a rendezvényen élelmiszert forgalomba hozókról, melyet a rendezvény helyszínén kell tartani.
- ❖ A szervezőknek a nyilvános illemhely mellett, személyzeti WC-t kell biztosítani a kitelepülő vendéglátó-vállalkozások személyzete részére.
- ❖ Megfelelő intézkedések szükségesek a hulladék gyűjtésről, szükség esetén a tisztítás, takarítás biztosításához.

(A hulladék, tisztítás, illemhely témában bővebben a III.3.3 és a VI. fejezetben és a II., III., IV. V. Mellékletben olvashatnak.)

A ZÁRT rendezvény/esemény és a NYÍLT rendezvény elkülönítése nem egyszerű, nincs rá jogi definíció, de pár fogódzkodót felsorolunk:

**ZÁRT körű az esemény**, ha azon csak egy előre meghatározott – zárt - személyi körből lehet részt venni.

**Nyílt az esemény**, ha

- bárki regisztráció nélkül részt vehet a rendezvényen
- bárki regisztrálhat a rendezvényre, és csak a regisztráltak jogosultak részt venni,

**Magánterület:** A közforgalom számára meg nem nyitott magántulajdonban lévő terület.

**Közterület**<sup>27</sup>: „közhatalomra szolgáló minden olyan állami vagy önkormányzati tulajdonban álló földterület, amelyet az ingatlan-nyilvántartás ekként tart nyilván.”

A közhatalom céljára átadott és megnyitott telekrészek a közterület-felügyelet ugyanúgy eljár, mint a tényleges közterületeken<sup>28</sup>.

<sup>25</sup> 57/2010 FVM rendelet az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

<sup>26</sup> [www.kormanyhivatal.hu/download/2/e7/81000/RENDEZV%C3%89NY%20BEJELENT%C3%89SE%20nyomtatv%C3%A1ny.doc](http://www.kormanyhivatal.hu/download/2/e7/81000/RENDEZV%C3%89NY%20BEJELENT%C3%89SE%20nyomtatv%C3%A1ny.doc).

<sup>27</sup> 1997. évi LXXVIII. törvény

### III.1 A szervezet tagjai az eseményen együtt főznek, majd elfogyasztják közösen az elkészült ételt.

Ilyen esemény lehet például

- szervezeti kirándulás (egy vagy több napos, de nem beleértve a gyerektáborokat, erről a III.3.1 alfejezetben írunk részletesebben)
- jeles nap során szervezetileg megszervezett közös főzés, vagy
- szervezett főzőverseny, ahol a csapatok tagjai együtt főznek, örömeiket lelik a programban, majd elfogyasztják a készítelt.

Az ételkészítés ebben az esetben nem különbözik a magánszemélyek sajátfogyasztásra szánt ételkészítéstől.

A szervezet programjain jelen esetben a felnőtt tagság vesz részt, akik akár családjukkal is érkezhetnek.

#### Alapanyag

Kérdésként merül fel, hogy ki és honnan szerzi be az alapanyagokat. Az alapanyagok és a kész étel meg kell feleljen az I. fejezet elején leírt alapelveknek.

- ❖ Lehetséges batyus rendezvény, mikor a tagok, résztvevők maguk hozzák az alapanyagot, ami lehet saját termelés, és lehet vásárolt alapanyag is.
- ❖ Az alapanyagot a szervezet is megvásárolhatja (saját fogyasztásra), ekkor a szervezet felel azért, hogy az alapanyagok beszerzése megfelelő helyről történjen, és azok biztonságosak legyenek.
- ❖ Csak ivóvíz használható az ételkészítéshez, és mosogatáshoz, tisztításhoz.

#### Eszközök, ételkészítés, tárolás

Az eszközök, és az infrastruktúra tisztasága ételkészítés céljára megfelelő kell legyen.

Az ételkészítés, tárolás megfelelő, nem történik keresztszennyezés és nem romlik meg a hozzávaló és az étel. A takarítás, tisztítás, személyi higiénia megfelelő. Részleteket lásd még a III.3.3 fejezetben.



## III.2 A szervezet ismeretátadási programot szervez

A programon való részvétel lehet ingyenes, vagy részvételi díj ellenében. A szervezet a programot meghirdetheti zártan, a tagjai, vagy nyíltan, más érdeklődők számára is.

### III.2.1 Ételkészítési ismeretek program

A program törtéhet konyhai körülmények között, vagy szabadban (kemencés, bográcsos, grill, öntött kályhás ételkészítés).

Az ismeretátadás történhet szervezeti, közösségi szinten, vagy hivatalos, intézményi keretek között is, oktató konyhában, főzőiskolában.

A VENDÉGLÁTÓ GHP (NÉBIH 2013) útmutatója, fogalom meghatározása szerint<sup>29</sup>:

**Oktatókonyha:** szakemberek szervezett képzését, továbbképzését szolgáló létesítmény. Az oktatókonyhákban készített ételek nem kerülhetnek közforgalomba (kivételt képeznek ez alól a tankonyhaszerűen működő éttermek). Az oktatókonyhákra a GHP egyéb, általános szabályokat megfogalmazó fejezeteit, illetve az intézményi oktatásra vonatkozó egyéb szabályokat, jogszabályokat kell alkalmazni.

**Főzőiskola:** magánszemélyek képzését, továbbképzését szolgáló létesítmény. A főzőiskola programjában fertőző betegek nem vehetnek részt. A résztvevőktől javasolt írásos nyilatkozatot kérni arról, hogy tudomásuk szerint nem szenvednek fertőző betegségben.

Főzőiskola működhet éttermi konyhákban is a konyha üzemidején kívül. Ilyen esetben az élelmiszeripari vállalkozónak külön szabályozást kell készítenie a lehetséges kockázatokról, azok megelőzéséről, kezeléséről. A szabályozás tartalmazza az alábbiakat:

- a használható helyiségeket és eszközöket,
- a felhasználható élelmiszereket és azok előkészítésének módját,
- a bevihető alapanyagok felsorolását,
- a tevékenység végeztével szükséges takarítást, fertőtlenítést.

A főzőiskola résztvevői az üzemi területre csak tiszta cipőben és ruházatban, és legalább nyakba akasztható kötényt viselve (az utcai ruházat fölött) léphetnek be.

A főzőiskola során használt alapanyagok nem keveredhetnek az üzemi alapanyagokkal. A főzőiskola résztvevői a nem főzőiskolai alapanyagokhoz nem férhetnek hozzá, a nem főzőiskolai (üzemi) félkész és késztermékeket tároló hűtőkamrákba nem léphetnek be. A képzés végén a fel nem használt alapanyagokat ételhulladékként kell kezelni, azokat felhasználni tilos.

A főzőiskola keretei között készített ételt (élelmiszert) értékesíteni, kiszállítani tilos. A főzőiskola programjának végén gondoskodni kell az eszközök és a konyha teljes körű, alapos, fertőtlenítő takarításáról.

<sup>29</sup> 9.3 fejezet

### III.2.2 Hagományőrző, tudatos táplálkozási, ételkészítési ismeret átadás

Megtörténhet az ismeretszerzés (higiéniai-, hagyományőrző ismeretek, tudatos fogyasztói- vagy életmód ismeretek...) egy közös étel elkészítésével vagy egyéni ételkészítéssel. Az



CIVILEK A LAKÓHELYÉRT EGYESÜLET, HAJDÚBÖSZÖRMÉNY

elkészült ételt itt is csak az esemény résztvevői fogyaszthatják el.

A rendezvényen a közösen, vagy a tagok által (előre-, vagy bemutató ételkészítéssel a helyszínen) elkészített ételeket fogyasztják, kóstolják az esemény résztvevői, megismerve ezzel a gasztronómiai hagyományainkat, az ételkészítés praktikáit, a vegetáriánus ételeket, vagy egyéb – az alapszabályban megfogalmazott cél eléréséhez szükséges ismereteket.

### III.3 Programok résztvevőinek étkeztetése

A programok résztvevőinek étkeztetése történhet a résztvevők számára ingyenesen (ebben az esetben a hozzávalókat, az ételt a szervezet szerzi be), vagy úgy, hogy a résztvevők fizetnek az ételért.

- Vendéglátó szolgáltató készíti az ételt a szervezet, rendezvényszervező megbízásából, az étkeztetést a szervezet fizeti ki.
- Vendéglátó szolgáltató a rendezvényen készített ételt a fogyasztóknak közvetlenül értékesítik.
- A szervezet a beszerzett ételeket bekészíti, kínálásra előkészíti a fogyasztáshoz.
- A szervezet tagjai készítik az ételt a beszerzett hozzávalókból, amit a résztvevők elfogyasztanak.

A résztvevők lehetnek a

- szervezet tagjai, azok családtagjai (Zárt rendezvény) vagy
- bárki aki a rendezvényre eljön (Nyílt rendezvény).

A szervezet az étkeztetésből származó bevételeinél/ kiadásainál figyelni kell a könyvviteli – számviteli szabályok precíz betartására.

### III.3.1 Gyerektáborok

A 3-18 éves korosztály tanuló ifjúság táboroztatása **bejelentés köteles** tevékenység.

A bejelentést a **tábor indulása előtt legalább 6 héttel** kell **írásban** megtennie a **tábor szervezőjének** a tábor helye szerint illetékes népegészségügyi feladatkörében eljáró járási Kormányhivatalnál.

A bejelentésnek tartalmaznia kell

- a **táborozás helyét,**
- **időpontját, valamint**
- a **táborozásban részt vevők várható számát,** továbbá
- a **táborszervező elérhetőségét és adószámát.**

A táboroztatás közegészségügyi követelményeit a **12/1991. NM,** valamint a **37/2007. EüM-SzMM rendeletek** és mellékleteik tartalmazzák. Lásd részletesen a „Tájékoztató táboroztatók részére” című összefoglalót.<sup>30</sup>

A napközbeni ellátást nyújtó (napközis) táborokat, valamint kereskedelmi és magán szálláshelyen történő táboroztatást („ottalvós táborok”) a Kormányhivatal illetékes Kistérségi Népegészségügyi Intézeténél kell bejelenteni.

Kizárólag az alábbi nem üzleti célú közösségi, szabadidős szálláshelyek esetében kell a bejelentést a tábor helye szerint illetékes Megyei Intézetnél megtenni:

- gyermek-és ifjúsági csoportot fogadó üdülő
- gyermeküdülő
- gyermek- és ifjúsági tábor
- gyermek-és ifjúsági táborban telepített sáttábor
- **nomád táborhely**



Az illetékes hivatalhoz kell bejelenteni a **vándortáborokat** is az alábbiak szerint:

- ha **egy megyén** belül több kistérségi népegészségügyi intézet területi illetékességét érinti, akkor a megyei Kormányhivatal Szervét kell értesíteni.
- Ha **több megye** területét érinti, akkor a kiindulási pont szerint illetékes megyei Kormányhivatalhoz kell a bejelentést megtenni.

A Hivatalban a bejelentő részére **„Igazolást”** állítanak ki, a bejelentett tábor pedig nyilvántartásba kerül. Az élelmiszerlánc-biztonsági hatóság értesítésére akkor kerül sor, ha az adott táborban étkeztetést is nyújtanak.

A táborozásban résztvevő gyermeknek **már nem orvosi igazolással kell rendelkeznie,** hanem a gyermek törvényes képviselője, a táborozást megelőző négy napon belül kiállított **nyilatkozattal igazolja** a gyermek megfelelő egészségi állapotát. (VI. Melléklet)

<sup>30</sup> [www.kormanyhivatal.hu/download/f/ae/11000/Tborozssal\\_kapcsolatos\\_tjokzats.pdf](http://www.kormanyhivatal.hu/download/f/ae/11000/Tborozssal_kapcsolatos_tjokzats.pdf)

A nyilatkozatot legkésőbb a táborozás megkezdésekor a táborozás szervezőjének kell átadni. A nyilatkozatot a táborozás ideje alatt a tábor helyszínén kell tartani.

A táboroztatás étkeztetéssel kapcsolatos közegészségügyi feltételei a rendeletek fenti alapján:

- A táborozók számára 20 férőhelyenként legalább egy illemhelyet és kézmosási lehetőséget kell biztosítani (nomád táborban: árnyékszék vagy mobil eszköz segítségével személyenként elkülönítetten módon)
- A táborban a mosakodási lehetőséghez kereskedelmi és magánszálláshelyeken 5 férőhelyre egy mosdó (kifolyó) vagy mosdótál, közművesített területen 10 férőhelyre egy zuhanyozó szükséges. A táborozás során hetenként legalább három alkalommal (nomád táborban hetenként legalább két alkalommal) kell meleg vizes mosakodási és zuhanyozási lehetőséget biztosítani. Tisztálkodási lehetőség nomád táborban: mosdósátorban vagy takart területen, nemenként térben és/vagy időben elkülönítetten megoldott (5 férőhelyenként egy mosdótál, zuhanyozáshoz 10 férőhelyenként egy hideg vizes zuhanyozó). A mosdótálak rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről gondoskodni kell. A mosdótálak csak tisztálkodásra használhatók.
- Konyhát az üdülő vagy tábor területén is a vonatkozó előírások szerint lehet csak létesíteni. (a létesítés és üzemeltetés szabályait lásd Vendéglátó GHP.-ben) Kisebb létszámú táborozás (pl. sátor tábor, vándortábor) esetén a konyha ponyvatetős is lehet (a tűztérnek nem kell.), de az alapvető higiénés előírásokat ilyen esetben is be kell tartani. Biztosítani kell az élelmiszerek hűtött tárolását, ennek hiányában csak tartósított élelmiszert vagy az elkészítést közvetlenül megelőzően vásárolt nyersanyagot szabad felhasználni. Ételmaradékot tárolni tilos.
- A tiszta és szennyes textíliát elkülönítve kell tárolni.
- A takarításhoz, tisztításhoz és fertőtlenítéshez használt eszközöket, a veszélyes anyagnak, veszélyes készítménynek nem minősülő tisztító- és fertőtlenítőszerket külön helyiségben, egyéb zárt tárolóhelyen (tisztítószerraktár, -szekrény) vagy egyéb elzárható helyen kell tartani. Ha azok a veszélyes anyagok és veszélyes készítmények közé tartoznak, akkor a külön jogszabályok előírásait kell betartani.

**Nomád táborhely üzemeltetésének különös egészségügyi szabályai** (a fentiekben értelemszerű alkalmazásán túl)<sup>31</sup>

**Nomád táborhely**<sup>32</sup> az a nem üzleti célú közösségi, szabadidős szálláshely, amelyet sátorral érkező csoport számára közművesítetlen területen jelöltek ki és állandó felépítményekkel nem rendelkezik.

<sup>31</sup> 37/2007. (VII. 23.) EüM-SZMM együttes rendelet

<sup>32</sup> 173/2003. (X. 28.) Korm. rendelet





Közösségi ételkészítés, étkezés, étkészítés kisokos | 2017.

A nomád táborhely megfelel legalább a következő feltételeknek:

- A rendelkezésre álló terület legalább 150 m<sup>2</sup> vagy a területen legalább 6 lakósátor (20 fő) és 3 kiszolgáló sátor helyezhető el.
- A táborhely területe pormentes, a csapadékvíz elvezetése megoldott.
- A táborhely ivóvíz- és mosdóvízellátása arra alkalmas vízminőségű kút vagy forrás útján megoldott.

Ennek hiányában

- az ivóvízellátás vízzállítás vagy palackos ivóvíz útján,
- a mosdóvízellátás arra alkalmas vízminőségű patak vagy vízzállítás útján biztosított.

Fogyasztáshoz, főzéshez, mosogatáshoz, fogmosáshoz a létszámnak megfelelő, elegendő mennyiségű, ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani.

- A keletkezett szennyvíz elhelyezése helyi elszikkasztás útján biztosított.
- A keletkezett fekália - ürögödörben való elhelyezése és rendszeres földelése, fertőtlenítése, illetve - vegyszeres semlegesítése és kémiai ürítő helyre szállítása biztosított. A keletkezett szennyvíz elszikkasztásának, az emésztőgödörnek és az ürögödörnek a sátraktól és élővíztől való minimális távolsága 20 méter. Emésztőgödör és ürögödör forrás felett nem létesíthető. Az illemhelyek gödreit naponta fertőtleníteni kell és a tábor végeztével be kell temetni. A terhelt réteget legalább 30 cm tiszta földréteg fedje. Amennyiben a helyi szikkasztást, emésztő- és ürögödör létesítését az illetékes környezetvédelmi hatóság nem engedélyezte, a hulladék gyűjtését lehetőség szerint egyszer használatos zsákban vagy fedeles gyűjtőedényben kell végezni. A hulladék kommunális gyűjtőhelyre történő szállításáról, a gyűjtőedényzet kiürítés utáni mosásáról és fertőtlenítéséről gondoskodni kell. A keletkezett szennyvíz és fekália gyűjtését zártan és szivárgásmentesen kell biztosítani, és azt a táborozás után ily módon kell elszállítani.
- A nomád táborozás teljes időtartama alatt képzett elsősegélynyújtó jelenlétét kell biztosítani. Orvos elérhetőségének helyéről és idejéről a tábor szervezője a táborozás megkezdése előtt köteles tájékozódni.
- A szelektív hulladékgyűjtés és a hulladék jellege szerint
  - az ételmaradék emésztőgödörben való helyi elhelyezése,
  - a lebomló hulladékok elföldelése,
  - minden más hulladék kommunális szemétygyűjtő helyre szállítása biztosított.
- Az étkeztetés étkezősátorban vagy ponyvatetővel védett szabad területen megoldott.
- A háromfázisú (kombinált mosogatószer esetén kétfázisú) mosogatás mobil eszközben vagy elkülönített mosogatótálak útján higiénikusan megoldott.



### III.3.2 Adózás, számvitel, könyvvitel

a) A szervezet a vásárolt ételeket bekészíti a fogyasztáshoz a rendezvényen.

Ilyen lehet például, ha kistermelőktől és élelmiszer előállítóktól, vagy kereskedelemből vásárol ételeket, amit bekészít a fogyasztáshoz (pogácsa, sajtfalatkák, víz...)

Az alábbi táblázatban összeszedtük az termelőkre vonatkozó főbb számlázási és adózási szabályokat:

Termelő	Követelmény	Teendők
1. Egyéni vállalkozóként végzi a termelői tevékenységét	A számlán a nyilvántartási számát tüntesse fel. Kisadózó esetén a „kisadózó” kifejezésnek is szerepelnie kell a számlán.	Ellenőrzi, hogy a nyilvántartási szám szerepel-e a számlán.  Amennyiben a „kisadózó” kifejezés nem szerepel a számlán, az a befogadóra nézve nem jár semmilyen következménnyel, viszont a kibocsátóra igen.
2. Őstermelő, aki őstermelői igazolvánnyal <sup>33</sup> , adóévre hitelesített értékesítési betétlappal rendelkezik	A számlán tüntesse fel az őstermelői igazolvány számát, családi gazdaság esetén a családi gazdaság számát. A számla kiállításakor mutassa be a regisztrációs betétlapot. Amennyiben az őstermelő a kompenzációs felárra igényt tart - és a vásárló nem magánszemély - akkor vásárló állít ki felvásárlási jegyet a vásárlásról. A kompenzációs felárral növelt értéket fizeti ki az eladónak.	A számlán szerepeljen az őstermelő (vagy a családi gazdaság) nyilvántartási száma.  A betétlapba a vásárlás ténye kerüljön rögzítésre.  Mivel a kifizetőnek minősülő vásárlónak havi szinten a járulékvallásban adatot kell szolgáltatnunk az őstermelő bevételeiről – az esetleges keresztellenőrzés miatt - számára is fontos, hogy ez a bevétel nála is a vevő nyilvántartásával azonosan szerepeljen. A felvásárlási jegyek adatait szerepeltetni kell a tárgy időszaki (havi, negyedéves, éves) ÁFA bevallásban.

<sup>33</sup> 436/2015. (XII. 28.) Korm. rendelet a mezőgazdasági őstermelői igazolványról, és 203/2016. Korm. rendelet az őstermelői nyilvántartással összefüggő egyes kormányrendeletek módosításáról

b) Vendéglátó szolgáltató készíti az ételt a szervezet, a szervező megbízásából.

Az étkeztetés történhet a

- vendéglátó szolgáltató éttermében, vagy
- a vendéglátó szolgáltató kitelepülésével a rendezvény helyszínére,
- catering szolgáltatással a rendezvény helyszínén

Ebben az esetben is körültekintően kell eljárni bizonylatolási, könyvelési szempontból.

A szervezet megrendelő, illetve szerződés útján megállapodik a szolgáltatóval.

Példa esetek:

- Minden résztvevő számára a szervezet ingyenes étkezést biztosít – külső vendéglátó igénybevételeivel - egy 200 fős regisztráció köteles, nyílt konferencia keretében. A vendéglátók nem szívesen szolgálnak fel ételt úgy, hogy a résztvevők egyenként fizetnek és egyenként kell ezt bizonylatolni. Az adagszám, és a kapacitásuk szempontjából is biztonságosabb, ha a konferencia szervezője előre megrendeli a résztvevők számára az előre megbeszélte ételeket, adott mennyiségben és áron. Az étkeztetésre létrejött megállapodás/szerződés alapján a szervezet számla ellenében kifizeti az étkezést/catering szolgáltatást/rendezvény szervezést. Az étkeztetés a szervezet szempontjából reprezentációnak minősül, adó- és járulégmentes, ha a szervezet kedvezményezett szervezet (egyesület, köztestület, egyházi jogi személy, alapítvány (ideértve a közalapítványt is) és az adóévben a reprezentáció és a minimálbér 25 százalékának megfelelő egyedi értéket meg nem haladó üzleti ajándékok juttatása nem haladja meg a közhasznú, illetve cél szerinti tevékenysége érdekében felmerült, az adóévre vonatkozó beszámolóban kimutatott összes ráfordítás 10 százalékát, de legfeljebb az adóévre elszámolt éves összes bevétele 10 százalékát. Ennek megállapítása a későbbiekben leírtak szerint csak az adóévi beszámoló összeállítása után lehetséges.

#### PÉLDA:

Tételezzük fel, hogy a példabeli ingyenes étkezést biztosító szervezet:

- adóévi összes reprezentáció nyújtása 400000 Ft;
- üzleti ajándékot a tárgyévben nem adott;
- cél szerinti tevékenysége érdekében felmerült, az adóévre vonatkozó beszámolóban kimutatott összes ráfordítás 4200000 Ft;
- az adóévre elszámolt éves összes bevétele 4000000 Ft.

Ekkor mivel  $(400000 + 0) \leq (4000000 * 0,1)$  az adóévre vonatkozóan a reprezentációt nyújtó példabeli kedvezményezett szervezet a nyújtott reprezentáció és adott üzleti ajándékok után nem fizet adót- és járulékot.

- A nyílt rendezvény regisztráció köteles, és a résztvevők a regisztrációnál bejelölik, hogy igényelnek-e önköltséges étkezést. Ebben az esetben az étkezést igénylő regisztráltak vagy
- a helyszínen maguk fizetnek a vendéglátónak (a szervezetnek semmi adó- és járulékfizetési kötelezettsége nincs), vagy
  - a szervezet a regisztrációnál nyugta vagy számla ellenében értékesíti a felszolgált ételt és italt, illetve vendéglátói szolgáltatást. Ezen esetben a vendéglátó vállalkozásnak fizetett összeg eladott áruk beszerzési értékének/közvetített szolgáltatásnak minősül.

A kifizető/juttató szervezet a magánszemélyek részre történő juttatás (pl. reprezentációs juttatás, vagy üzleti ajándék) után adó és járulék bevallást köteles benyújtani és befizetni - amennyiben nem beszélhetünk adómentes juttatásról.

A REPRESENTÁCIÓ fogalmának meghatározása az SZJA törvény szerint:

**Reprezentáció:** „a juttatást adó tevékenységével összefüggő üzleti, hivatali, szakmai, diplomáciai vagy hitéleti rendezvény, esemény keretében, továbbá az állami, egyházi ünnepek alkalmával nyújtott vendéglátás (étel, ital) és a rendezvényhez, eseményhez kapcsolódó szolgáltatás (utazás, szállás, szabadidőprogram stb.). „

(Megjegyzés: Amennyiben a szervező alapanyagot vásárol egy közös szabadidős zártkörű rendezvényre közös főzés céljából, az nem minősül reprezentációnak.)

**Üzleti ajándék:** „a juttatást adó tevékenységével összefüggő üzleti, hivatali, szakmai, diplomáciai vagy hitéleti kapcsolatok keretében adott ajándék (ingyenesen vagy kedvezményesen adott termék, nyújtott szolgáltatás, valamint a kizárólag erre szóló utalvány),„

Csekély értékű ajándék: a minimálbér 10 százalékát meg nem haladó értékű termék, szolgáltatás.

A reprezentáció és üzleti ajándék fogalmának megkülönböztetése nem minden esetben egyszerű. A megkülönböztetéshez néhány példa:

- az üzleti ajándék mindig személyhez kötött, pl. ha a rendezvény minden résztvevője kap 1 db almát az üzleti ajándék, de ha mindenki szabadon fogyaszthat almát a kihelyezett kosarakból az reprezentáció;
- ha a rendezvényen lehetőség van egy külön teremben ingyenes masszázs szolgáltatás igénybevételére az reprezentáció, de ha mindenki kap egy ingyenes masszázs szolgáltatásra szóló utalványt az üzleti ajándék, stb.

A főbb kedvezményes adózású „egyes meghatározott juttatás”- a teljesség igénye nélkül alább felsoroljuk.

## KEDVEZMÉNYES ADÓZÁSÚ „EGYES MEGHATÁROZOTT JUTTATÁSOK

Az SZJA törvény szerint „egyes meghatározott juttatás”-nak minősül az adóévben reprezentáció és üzleti ajándékok juttatása alapján meghatározott jövedelem azzal, hogy a jövedelem meghatározásánál figyelmen kívül kell hagyni az SZJA törvény előírásai szerint) adómentes juttatásokat.



➤ Az általánostól eltérően, ha a civil szervezetek adómentes reprezentációs költségei nem haladják meg az éves bevételük 10% -át, akkor az adómentes.

Ha egyesület, köztisztviselő, egyházi jogi személy, alapítvány (ideértve a közalapítványt is) a kifizető, akkor az előzőekben leírtaktól eltérően mentes az adó alól:

- az adóévben reprezentáció és a minimálbér 25 százalékának megfelelő egyedi értéket meg nem haladó üzleti ajándékok juttatása alapján meghatározott jövedelem azon része, amely a közhasznú, illetve cél szerinti tevékenysége érdekében felmerült, az adóévre vonatkozó beszámolóban kimutatott összes ráfordítás 10 százalékát, de legfeljebb az adóévre elszámolt éves összes bevétele 10 százalékát nem haladja meg (továbbiakban kedvezményezett kifizető kedvezményezett kifizetése).



➤ A legfeljebb évi 3 alkalommal – az erre vonatkozó nyilvántartás (egyszerű füzetben is vezethető, - minta nyilvántartás sablont a VII. mellékletben talál) vezetése mellett – csekély értékű ajándék révén juttatott adóköteles jövedelem, ha a juttatás olyan magánszemélynek történik, akinek a kifizetőtől az adóévben nem származik más jövedelme.



➤ Az olyan ingyenes vagy kedvezményes termék, szolgáltatás révén juttatott adóköteles bevétel, amelynek igénybevételére egyidejűleg több magánszemély jogosult, és a kifizető – jóhiszemű eljárása ellenére – nem képes megállapítani az egyes magánszemélyek által megszerzett jövedelmet. Továbbá az egyidejűleg több magánszemély (ideértve az üzleti partnereket is) számára szervezett, ingyenes vagy kedvezményes rendezvénnyel, eseménnyel összefüggésben (ha a rendezvény, esemény a juttatás körülményeiből megítélhetően döntő részben vendéglátásra, szabadidőprogramra irányul) a kifizető által viselt költség (beleértve az ilyen rendezvényen, eseményen a résztvevőknek adott ajándéktárgyra fordított kiadást is, feltéve, hogy az ajándéktárgy egyedi értéke személyenként nem haladja meg a minimálbér 25 százalékát);

**Fontos megjegyezni, hogy a kifizető rosszhiszemű vagy jogszerűtlen eljárása esetén a kiszabható mulasztási bírság az adóalap 50 százaléka.**

Az egyes meghatározott juttatások után az adó a kifizetőt terheli. Ezen esetben jövedelemnek minősül a juttatás értéke, ingyenesen vagy kedvezményesen juttatott termék,

szolgáltatás esetén annak szokásos piaci értéke vagy abból az a rész, amelyet a magánszemély nem köteles megfizetni. A kifizetőt terhelő adó alapja az előzőek szerinti jövedelem 1,18-szorosa. Az adó (SZJA) mértéke jelenleg 15 %, továbbá ugyan ezen adóalapra vonatkozó jelenleg 22 % mértékű EHO fizetési kötelezettség (továbbiakban közterhek) terheli a kifizetőt. A közterheket a kifizetőnek – eltérő rendelkezés hiányában – a juttatás hónapja kötelezettségeként kell megállapítani és a kifizetésekkel, juttatásokkal összefüggő adó és járulékok bevallására, megfizetésére az adózás rendjéről szóló törvényben<sup>34</sup> előírt módon (1708 nyomtatvány) és határidőre (tárgyhónapot követő hónap 12. napja) kell bevallania és megfizetnie.

#### PÉLDA:

Ha egy kifizető szervezet reprezentációnak minősülő rendezvényén 100 fő vesz részt és a részvételért nem fizetnek semmit, a felszolgált étel-ital értéke 100 000 Ft, ekkor a szervezet, mint kifizető a rendezvény után ezen adatok feljegyzésével és nyilvántartásába való rögzítésével dokumentálja az eseményt. Ezt követően, ha a résztvevők és a rendezvény körülményei alapján nem illeti meg semmi nemű mentesség, akkor a közterhek alakulása az alábbi:

Adóalap:  $100\,000\text{ Ft} \times 1,18 = 118\,000\text{ Ft}$

SZJA fizetési kötelezettség:  $118\,000\text{ Ft} \times 0,15 = 17\,700\text{ Ft}$

EHO fizetési kötelezettség:  $118\,000\text{ Ft} \times 0,22 = 25\,960\text{ Ft}$

Tehát a fizetendő összes közteher: 43660 Ft

Kedvezményezett kifizetők kedvezményezett kifizetései esetén az adómentességet meghaladó kifizetést tekintve (csak a meghaladó összegre) az adókötelezettség alá eső érték után az adóév elszámolt éves összes bevétel megállapítása hónapjának kötelezettségeként kell megállapítani a fizetendő közterheket, és az előzőekben leírtak szerint kell bevallani és pénzügyileg rendezni.

Ha a juttatás utalvány, készpénz-helyettesítő fizetési eszköz, az SZJA törvény külön rendelkezése alapján vagy annak hiányában is akkor minősül meghatározott juttatásnak, ha a juttatási feltételek alapján megállapítható, hogy az mely termékre, szolgáltatásra, vagy milyen termék- vagy szolgáltatáskörben használható fel. További feltétel, hogy az utalvány – a magánszemélynek ki nem osztott (nem juttatott) utalványok visszaváltása kivételével – nem visszaváltható, és egyebekben a juttatás körülményei megfelelnek az SZJA törvény 70–71. § leírt rendelkezéseknek.

<sup>34</sup> 2003. évi XCII. törvény

**Kóstoló jegy:** A rendezvény szervezője un. kóstolójegyet értékesíthet a rendezvény látogatói részére. Az értékesítésről nyugtát vagy számlát kell kiállítani és átadni a látogató részére. A kóstolójegy leadásával a kóstolójegy birtokosa kóstolhat, illetve fogyaszthat az adott kóstolási ponton.

A kiadvány által tárgyalt témákban szóba jöhető mentességek:

- ❖ A helyi önkormányzat, a nemzetiségi önkormányzat, az egyesület, az alapítvány, a közalapítvány, az egyházi jogi személy által a lakosság, a közösség széles körét érintő (nem zártkörű), azonos részvételi feltételekkel szervezett kulturális, hagyományőrző, sport, szabadidős és más hasonló közösségi rendezvényen helyben nyújtott szolgáltatás, helyi fogyasztásra juttatott étel, ital – valamint – legfeljebb a rendezvény összes költségének 10 százalékáig terjedő együttes értékben – résztvevőnként azonos értékű ajándék, továbbá az ilyen rendezvényeken ingyenesen közreműködők részére biztosított étkezési szolgáltatás.

#### PÉLDA:

Ha egy alapítvány a lakosság a közösség széles körét érintő (nem zártkörű) hagyományőrző közösségi rendezvényén helyi fogyasztásra szolgáló ételt és italt juttat és a rendezvény összes költség 10%- a alatti összértékben, mindenki számára 1000 Ft értékű helyi termék csomag ajándékot ad (ez lehet tálca süti is) és biztosítja a rendezvényen ingyenesen közreműködők részére az étkezést. Ezen esetben nem terheli semmi nemű adófizetési kötelezettség az alapítványt, mivel ezen feltételek mellett adómentes a juttatás.

- ❖ A Nemzeti Kulturális Alap (NKA) támogatásával szervezett rendezvényhez, programhoz kapcsolódó utazás, szállás, étkezés értékének a támogatás összegét meg nem haladó része,
- ❖ az a juttatás, amelyet az államháztartás – a juttatás forrása alapján akár közvetetten is – valamely alrendszeréből, az egyházi jogi személy forrásából vagy a köznevelési intézmény saját bevételeiből
  - a köznevelésről szóló törvény szerinti sajátos nevelési igényű gyermek, tanuló kulturális, sport és más hasonló rendezvény alkalmával nem pénzbeli formában kap, ideértve a rendezvényhez kapcsolódó utazást, szállást, étkezést és egyéb, a rendezvénnyel szokásszerűen együtt járó juttatást is; vagy
  - a köznevelésben vagy hasonló képzésben részt vevő gyermek, tanuló a tanulmányi kirándulás, táborozás, tanulmányi verseny alkalmával kap (ideértve az iskolai könyvjutalmat is);
  - az a)–b) pontokban említett rendezvényeken a gyermekek, tanulók felügyeletét ellátó magánszemély a jelenlétének, közreműködésének biztosításához szükséges



feltételek biztosításaként nem pénzbeli (ide értve különösen az utazást, szállást, étkezést) formában kap.

❖ A kifizető által

- a) üzletpolitikai (reklám) céllal magánszemélyek széles körében nyilvánosan meghirdetett kampány keretében, a juttatás feltételének – ha az nem vetélkedő, nem verseny és nem a szerencsejátékok szervezéséről szóló törvény hatálya alá tartozó sorsolás eredménye – megfelelő magánszemély számára adott
  - aa) árengedmény,
  - ab) visszatérítés vagy áru, szolgáltatás vásárlásához kapcsolódó más kedvezmény, ideértve, ha az – megjelenési formájától függetlenül – árura vagy szolgáltatásra váltható érték;
- b) üzleti forgalmának növelése érdekében valamely termék megismertetése céljából adott áruminta, azzal, hogy árumintának minősül a képviselt termék olyan jellemző kisebb része vagy mennyisége, amely kizárólag a képviselt termék bemutatására szolgál, és amely fizikai állapotánál, vagyoni értékénél fogva tartós használatra és más cél elérésére nem alkalmas;

Továbbá a jövedelem kiszámításánál nem kell figyelembe venni a következő bevételeket:

- a magánszemély által fizetett tagdíjra, hozzájárulásra, felajánlásra tekintettel a vállalkozási tevékenységet nem folytató egyesület, köztestület által a magánszemély részére nyújtott szolgáltatást. Ha azt a társadalmi szervezet, a köztestület az alapszabálya alapján, a cél szerinti tevékenységével összefüggésben, a rendeltetésszerű joggyakorlás keretében nyújtja;
- a hivatali, üzleti utazáshoz kapcsolódó utazási jegy ellenértékét, ideértve a szokásosan a jegy árában felszámított étkezés ellenértékét is. Továbbá a hivatali, üzleti utazáshoz kapcsolódó szállás ellenértékét, ideértve a szokásosan a szálláshely árában felszámított reggeli étkezés ellenértékét is;
- a kifizető által kedvezményesen juttatott termék, szolgáltatás szokásos piaci értékéből a magánszemély által meg nem fizetett azon részt, amely nem haladja meg a termék szolgáltatás független féltől történő megszerzésekor a kifizető által elért (elérhető) árengedmény összegét; (Megjegyzés: Az elérhető beszerzési ár alatt ne juttasson a kifizető terméket, szolgáltatást a kedvezmény nyújtás során.)
- a közérdekű önkéntes tevékenységről szóló törvény<sup>35</sup> alapján az önkéntesnek nyújtott, ellenszolgáltatásnak nem minősülő juttatást;

---

<sup>35</sup> 2005. évi LXXXVIII. törvény a közérdekű önkéntes tevékenységről

„Az Országgyűlés elismeri a társadalom tagjainak szolidaritásán alapuló, az állampolgárok öntevékenységet kifejező, a személyeknek és közösségeknek más vagy mások javára ellenszolgáltatás nélkül végzett önkéntes tevékenységét.”

Önkéntesnek nyújtott juttatás:

2.§ (2) Ellenszolgáltatásnak minősül minden olyan vagyoni előny, amelyhez az önkéntes vagy közeli hozzátartozója a közérdekű önkéntes tevékenységhez kapcsolódóan jut.

(3) Nem minősül ellenszolgáltatásnak a fogadó szervezet által

- b) a közérdekű önkéntes tevékenység ellátása érdekében szükséges **utazásnak, szállásnak, étkezésnek** az önkéntes részére történő biztosítása, illetve ezek bizonylattal **igazolt költségének** az önkéntes részére történő megtérítése, valamint - a személyi jövedelemadóról szóló törvény kiküldetési rendelvevényre vonatkozó szabályai megfelelő alkalmazásával - az önkéntes részére kiküldetési rendelvevény alapján a saját személygépkocsi fogadó szervezet érdekében történő használatára tekintettel kifizetett azon összeg, amely nem haladja meg a saját személygépkocsi munkáltató érdekében történő használatára tekintettel bizonylat nélkül elszámolható költségtérítésként kifizethető összegének nagyságát,
- d) az önkéntes részére biztosított - a közérdekű önkéntes tevékenység ellátásához szükséges - iskolarendszeren kívüli **képzés költségei**,
- f) az önkéntes tulajdonában vagy használatában álló **eszköz** - közérdekű önkéntes tevékenység ellátása érdekében történő - **működtetéséhez szükséges feltételeknek** az önkéntes részére történő **biztosítása**, illetve ezek bizonylattal igazolt **költségének megtérítése**,
- i) az önkéntesnek a közérdekű önkéntes tevékenységéért nyújtott **juttalom**, feltéve, hogy annak **éves összege nem haladja meg a kötelező legkisebb munkabér mindenkori havi összegének húsz százalékát\***.

\* Az önkéntes munka egy órára jutó értékének számításánál a mindenkori kötelező legkisebb havi munkabér százhatvanad részét kell figyelembe venni.<sup>36</sup>

(2017- ben:127 650 Ft 160-ad része 797 Ft/ óra)

<sup>36</sup> 350/2011. (XII. 30.) Korm. rendelet a civil szervezetek gazdálkodása, az adománygyűjtés és a közhasznúság egyes kérdéseiről

### III.3.3 Higiénia

A vendéglátás vállalkozás higiéniai előírásait az *ÚTMUTATÓ A VENDÉGLÁTÁS ÉS ÉTKEZTETÉS JÓ HIGIENIAI GYAKORLATÁHOZ* részleteiben és közérthetően tárgyalja. Kitér az alábbi témakörökre:

- **AZ ÉLELMISZERIPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI A VENDÉGLÁTÁSBAN**
  - Vállalkozók elsődleges felelőssége
  - Engedélyezés, hatóságokkal kapcsolatos feladatok
  - Nyilvántartásba vétel és külön engedély, egyéb engedélyezési eljárások
  - Megfelelőséget igazoló dokumentumok
  - Hatósági ellenőrzések
  - Nyomon követhetőség
  - Termék kivonása a forgalomból és visszahívása a fogyasztótól, élelmiszer-eredetű megbetegedések esetén követendő eljárás
- **VALAMENNYI ÉLELMISZERIPARI VÁLLALKOZÓRA VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS HIGIÉNAI KÖVETELMÉNYEK – BELEÉRTVE A VENDÉGLÁTÁST**
  - Élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó követelmények, beleértve a vendéglátást (helyiségek, közmű, eszközök...)
  - **Mozgó és/vagy ideiglenesen előállító és forgalmazó vendéglátóhelyekre (például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusítások járművei) vonatkozó követelmények**
  - Szállítás
  - Élelmiszer-hulladék
  - Vízellátás
  - Személyi higiénia, védőruha, egészségügyi alkalmasság
  - Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések
  - Az élelmiszerek csomagolására alkalmazandó rendelkezések
- **ÜZEMELTETÉSI SZABÁLYOK**
  - Beszerzés
    - Alapanyagokkal, egyéb élelmiszerekkel szemben támasztott követelmények
    - Beszállítókkal szemben támasztott követelmények
    - Áruszállítás, áruátvétel
  - Tárolás
  - Ételkészítés, felszolgálat
    - benne:
      - **Önkiszolgáló értékesítés**
      - **Látványkonyha („Front cooking”)** üzemeltetés szabályai
  - Kiszállítás
- **TERMÉKINFORMÁCIÓ ÉS A FOGYASZTÓ TÁJÉKOZTATÁSA**
  - Jelölés, fogyasztói tájékoztatás
  - Allergének
  - Fogyasztói reklamációk
- **KIEGÉSZÍTŐ TEVÉKENYSÉGEK**

- Karbantartás
- Takarítás, vegyi anyagok
- Mosogatás
- Rovarok és rágcsálók távoltartása
- Göngyöleg
- Élő állat vágása
  - benne: **Tradicionalis sertésvágás**
- Kedvtelésből tartott állatok a vendégtérben
- **SPECIÁLIS TEVÉKENYSÉGEK**
  - Jó higiéniai útmutató az egyéb szálláshelyeken nyújtott reggeliztető tevékenységet folytatók számára
  - Lakásétterem
  - Oktatókonyhák, **főzőiskolák**
  - Rendezvényen megmaradt ételek karitatív felhasználása
- **MELLÉKLET** - itt segédanyagok, dokumentum minták is találhatóak. Például:
  1. sz. melléklet: ÉTELKÉSZÍTÉS ÁLTALÁNOS FOLYAMATÁBRÁJA
  2. sz. melléklet: ÉTELKÉSZÍTÉSI FOLYAMAT VESZÉLYELEMZÉSE (példa)
  3. sz. melléklet: ÉTELKÉSZÍTÉSI FOLYAMAT KRITIKUS SZABÁLYOZÁSI PONTJAINAK ELLENŐRZÉSE (példa a hőmérséklet ellenőrzésre,)
  4. sz. melléklet: ÁLTALÁNOS, KIEGÉSZÍTŐ TEVÉKENYSÉGEK VESZÉLYELEMZÉSE (példa a tisztításra, fertőtlenítésre)

### **HACCP vagy GHP (Jó Higiéniai Gyakorlati Útmutató):**

**A GHP** az alapvető környezeti és működési feltételeket szabályozza,

**a HACCP** erre alapozva a kiemelt kockázatú pontok felügyeletet látja el.

Az alkalmi és a létesítményen kívüli árusításra a vállalkozás HACCP rendszerének ki kell térnie, mérlegelve a lehetséges veszélyeket, azok megelőzését, figyelését, kezelését. Ahogy azt a Vendéglátó GHP is rögzíti az Uniós rendeletek mentén, „Egyes élelmiszeripari mikro-vállalkozásokban a veszélyelemzés során nem állapítható meg kritikus szabályozási pont. Ilyenkor a Helyes Higiéniai Gyakorlat a kritikus szabályozási pontok felügyeletének helyébe léphet, azaz ha a GHP szerint végzett tevékenység következtében nincs kritikus pont (CCP), nem kötelező a HACCP rendszer működtetése, azt a jó higiéniai útmutató alkalmazása kiváltja.

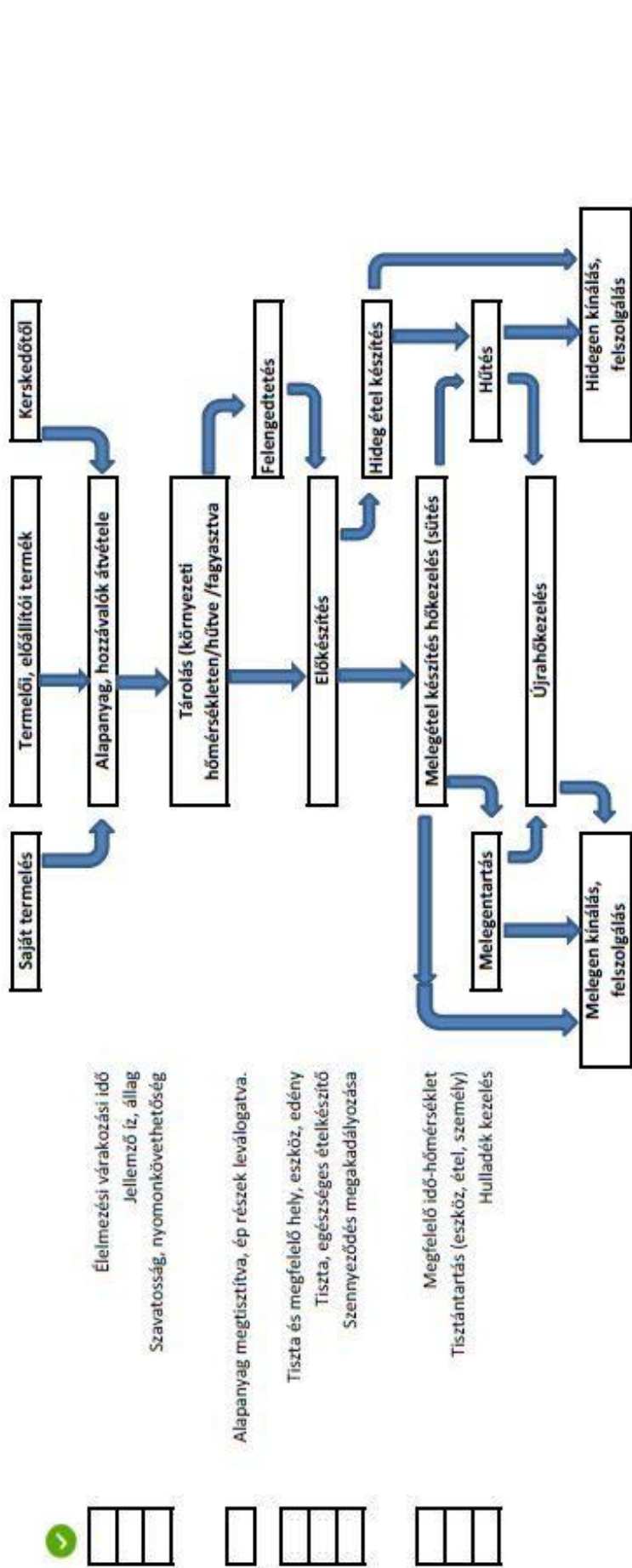
2017 őszére várható a Kislépték Egyesület<sup>37</sup> által benyújtott, a NÉBIH és FM szakértői segítségével önkéntes munkában véglegesített *KISTERMELŐI ÉLELMISZERELŐÁLLÍTÁS ÉS ÉRTÉKESÍTÉS JÓ HIGIÉNIAI GYAKORLAT* szakmai (Higiéniai Bizottság) elfogadása, amely részletesen kitér a nyilvántartások, hatósági regisztrációk és bizonyítványok, valamint higiéniai és jelölési követelményekre (a falusi vendégasztal szolgáltatás nélkül).

<sup>37</sup> [www.kisleptek.hu](http://www.kisleptek.hu)

- H** veszély      Biológiai, fizikai, kémiai szennyeződés
- A** elemzés      Előfordulhat? (hol, miért), mi a következménye,
- C** kritikus      ezen múlik
- C** szabályozás      észleléskor mikor mi a teendő

**ÉTELKÉSZÍTÉS VESZÉLYELEMZÉSE:**

**Ételkészítés kritikus pontjainak ellenőrzése:**



FORRÁS: VENDÉGLÁTÁS GHP (NÉBIH 2013) ALAPJÁN SAJÁT SZERKESZTÉS

Napi 29 adag fölött a közétkeztetésben és a rendezvényi étkeztetés során ételmintát kell eltenni, valamennyi ételféleségből legalább 100 grammot, amelyeket 0 – +5 °C közötti hőmérsékleten, 72 órán át kell megőrizni.

### Falusi vendéglátás és vendégasztal szolgáltatás:

**A falusi vendégasztal szolgáltatás során, a kistermelő<sup>38</sup> saját konyháját időbeni elkülönítéssel is használhatja a forgalomba kívánt hozni ételek előkészítéséhez, elkészítéséhez. Az ételeket elkészítheti külön, értékesítési célú előállításra kialakított konyhában is, vagy bogrács, grillsütő, kemence használatával térben is elkülönítheti a munkafolyamatokat.**

A konyha elrendezése feleljen meg az ott végzett folyamatoknak. Mivel a falusi szállásadóknak, vagy kistermelőknek többnyire egy konyhahelység van az összes munkafolyamatra, az elrendezésnek igen fontos szerepe van. Időben vagy térben történjen meg a szennyes és tiszta munkafolyamatok szétválasztása, hogy keresztfertőzés ne jöjjön létre. Lényeges a konyha, illetve az ételkészítési egység (kemence, bogrács, mosogató..) kapacitásának ismerete. A kistermelői vendégasztal esetében nem létszámkorlát van rendeletben megállapítva, hanem havi/éves értékesítési korlát. A létszámkorlátot a higiéniai feltételek szabják meg. Jellemző, hogy az ételek többségét a kerti sütő-főző helyen készítik el (pl. bográcsgulyás, kemencében sült sütek és parasztkalácsok, roston sült húsok). Ebben az esetben a létszámkorlát az, amennyi vendéget egyszerre kényelmesen le tudnak ültetni, részükre megfelelő számú tányért, evőeszközt, poharat tudnak biztosítani (életszerűen ez nem több mint 16 fő, de maximum egy napon egy busznyai vendég). Ilyenkor a konyhát főleg az előkészítő műveletek elvégzésére és a mosogatásra használják, a földesáru lemosásához (pl. kerti kútnál) a csirke kopasztásához elvégzett munkafolyamatok is térben el vannak különítve. A falusi szállásadókra és a kistermelőkre vonatkozó különböző szabályok összehasonlítását lásd a Helyt Termék Kézikönyvben (NAK).

Az ételkészítés történhet:




- a falusi szálláshelyen található külön vendégkonyhában, ahol az edényeket, berendezéseket a szállóvendégek és a szállásadó közösen használják ételkészítésre,
- a falusi vendéglátó saját, magánhasználatú konyhájában, időbeni elkülönítéssel, elkülönített edényezettel, eszközökkel,
- a falusi vendéglátó magán- és vendéghasználattól elkülönített, külön konyhájában,
- kert, udvar erre a célra kialakított, szennyeződés, időjárás viszontagságaitól védett helyén (kemence, bogrács, grill).

Az elkészült ételek 3 órán belül adhatók ki fogyasztásra










<sup>38</sup> 52/2010 FVM rendelet



## Személyi higiénia\*

	<p>Naponta alaposan kell tisztálkodni. Rendszeresen kell ápolni a haját, szükség esetén a szakállat és bajuszt.</p> <p>A tiszta körmöket rövidre kell vágni.</p>
	<p>Munkakezdés előtt, WC használat után tisztítás, kézfertőtlenítés szükséges, szükség szerint az alkaron is: – kéztisztító, kézfertőtlenítő szerrel a kezét, alkart alaposan be kell dörzsölni (a csapot is)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– használati utasítás szerint kell a szert hatni hagyni,</li><li>– folyóvíz alatt le kell öblíteni,</li></ul> <p>papírtörülkövel szárazra kell törölni a kezét.</p>
	<p>Mindig tiszta munkaruhát, munkacipőt kell viselni.</p>

## Az élelmiszer-előállítás higiénája\*

	<p>Az élelmiszer-előállító helyiségben nem szabad dohányozni!</p>
	<p>Az élelmiszer-előállítás közben nem szabad étkezni!</p>
	<p>Élelmiszer-előállítás közben ékszert, karórát nem lehet viselni!</p>
	<p>Beteg személy nem alkalmazható az élelmiszer-előállításban! Az élelmiszere nem szabad tüszenteni és köhögni!</p>
	<p>A bőr sérüléseit az élelmiszertől eltérő színű, vízhatlan ragtapasszal le kell ragasztani.</p>
	<p>A helyiséget élelmiszer előállítása előtt és után ki kell takarítani.</p>
	<p>A tisztító- és fertőtlenítőszerket az élelmiszertől elkülönítve (elzárva), megjelölve kell tárolni.</p>
	<p>Csak tiszta, ép eszközök használhatók. Az eszközöket használat után tisztítani, szükség szerint fertőtleníteni kell.</p>
	<p>A nyersanyagot és készterméket úgy kell tárolni, hogy ne szennyezzék egymást.</p>

\* A Kisléptékű Termékelőállítók és Szolgáltatók Országos Érdekképviselőinek Egyesülete által a Higiénia Bizottság részére 2017-ben benyújtott Kistermelői élelmiszer-előállítás és értékesítés jó higiéniai gyakorlatához útmutató alapján.

## IV. Közétkeztetés, vendéglátás

Az étkeztetés rendszeres üzleti jellegű ellátása (beleértve a szociális jellegű ellátókat is) vendéglátás, azon belül erre jogosult vállalkozás által közétkeztetés szolgáltatással történhet. Az erre vonatkozó előírásokat a Vendéglátó GHP (NÉBIH 2013) részletesen tárgyalja.

A vendéglátás általános rendelkezésein túl meg kell felelni a közétkeztetésnek 2014 óta az **táplálkozás-egészségügyi** rendeleti előírásainak<sup>39</sup>, mely valamelyest megszabja a termékbeszállítók értékesítési lehetőségeit a közétkeztetés felé.

A beszállítónak vállalkozói, vagy cégpapírokkal, kistermelőknek regisztrációs számmal, őstermelői igazolvánnyal és érvényes betétlappal, minden beszállítónak „FELIR számmal” kell rendelkeznie, amelynek hiányában nem fogadhatják be a terméket. FELIR számot a NÉBIH felügyeleti rendszerében való regisztrációval lehet kapni, megfizetve az élelmiszer-lánc felügyeleti díjat. Mentessülnek a felügyeleti díj bevallása és megfizetése alól a mezőgazdasági kistermelők, vagyis azok az őstermelők, akinek az e tevékenységéből az adóévben megszerzett támogatással csökkentett árbevétele a 8 millió forintot nem haladja meg. A mikro-vállalkozások (egyéni vállalkozó, kistermelő, őstermelő, társas vállalkozás) illetve kisvállalkozások, melyek elsődlegesen végső fogyasztó számára értékesítenek, választhatnak a tételes bevallás (0,1%) alapján számított díj, vagy mikro-vállalkozás esetén az évi 20 000 forintos átalány megfizetése, kisvállalkozás tekintetében pedig az évi 700 000 forint átalány díj megfizetése között.<sup>40</sup>



### AJÁNLOTT IRODALOM:

- Közbeszerzési Hatóság honlapja<sup>41</sup>;
- Útmutató a Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniai Gyakorlatához<sup>42</sup> (NÉBIH 2013).
- Helyi, minőségi termékek a közétkeztetésben – közbeszerzési kisokos<sup>43</sup> (Védegylet Egyesület - 2012-es kiadással és hatállyal!)
- Útmutató a szociális szempontok figyelembevételéhez a közbeszerzések során<sup>44</sup>, Európai Bizottság, 2010
- Zöld közbeszerzés! A környezetvédelmi szemléletű közbeszerzés kézikönyve<sup>45</sup>, Európai Bizottság, 2016
- Étkeztetési és vendéglátó-ipari szolgáltatások – Termékadatlap környezettudatos közbeszerzéshez (GPP)<sup>46</sup>;
- Zöld Könyv a Közösségi Étkeztetésről<sup>47</sup>
- Dr. Gelléri Péter, Dr. Várday György, Csáki Csaba: Döntéstechnológiai útmutató<sup>48</sup>

<sup>39</sup> 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet

<sup>40</sup> <https://www.nebih.gov.hu/aktualitasok/felir>

<sup>41</sup> [www.kozbeszerzes.hu/jogi-hatter/zold-kozbeszerzes-3/](http://www.kozbeszerzes.hu/jogi-hatter/zold-kozbeszerzes-3/) és [www.kozbeszerzes.hu/jogi-hatter/kozlemenyek-es-konyvek/](http://www.kozbeszerzes.hu/jogi-hatter/kozlemenyek-es-konyvek/)

<sup>42</sup> <http://portal.nebih.gov.hu/-/utmutato-a-vendeglata-s-es-etkeztetes-jo-higieniai-gyakorlatahoz>

<sup>43</sup> [www.kisleptek.hu/ma\\_files/kozetkeztetes.pdf](http://www.kisleptek.hu/ma_files/kozetkeztetes.pdf)

<sup>44</sup> [www.kozbeszerzes.hu/static/uploaded/document/Buying%20social\\_hu.pdf](http://www.kozbeszerzes.hu/static/uploaded/document/Buying%20social_hu.pdf)

<sup>45</sup> [http://kozbeszerzes.hu/data/documents/2016/07/15/handbook\\_2016\\_hu.pdf](http://kozbeszerzes.hu/data/documents/2016/07/15/handbook_2016_hu.pdf)

<sup>46</sup> [http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food\\_GPP\\_product\\_sheet\\_hu.pdf](http://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/toolkit/food_GPP_product_sheet_hu.pdf)

<sup>47</sup> [http://stsscope.hu/images/documents/zold\\_konyv\\_a\\_kozossegi\\_etkeztetesrol\\_2011.pdf](http://stsscope.hu/images/documents/zold_konyv_a_kozossegi_etkeztetesrol_2011.pdf)

## V. TEENDŐK MEGBETEGEDÉS ESETÉN

**Élelmiszer eredetű megbetegedések** esetén az eljárás szabályait az élelmiszer eredetű megbetegedések esetén követendő eljárásról szóló rendelet<sup>49</sup> írja le.

Ha a rendezvény szervező, illetve az élelmiszer előállító tudomást szerez a forgalomba hozott élelmiszertől eredő megbetegedésről vagy annak gyanújáról – az érintett élelmiszerhez használt alapanyagok, valamint a maradék élelmiszer változatlan állapotban való megőrzése mellett –, annak kiszolgáltatását azonnal fel kell függesztenie a hatóság további intézkedéséig.

A termék előállító köteles a gyanús élelmiszer további előállítását **azonnal beszüntetni és intézkedni** a meglévő készleteknek (élelmiszereknek, nyersanyagoknak), a helyiségeknek és a munkaeszközöknek –a hatóság helyszíni eljárásáig – **változatlan állapotban történő megőrzéséről**.

Gyanú akkor merül fel, ha:

- az azonos élelmiszert, italt fogyasztók körében többen hasonló tünetekkel, a fogyasztástól számítva közel azonos időben betegszenek meg,
- a beteg összefüggésbe hozza a megbetegedését a fogyasztással,
- a beteg előzőleg vadon termő, szakértő által nem vizsgált gombából fogyasztott.

A leggyakoribb tünetek: hányinger, hányás, hasmenés, hasi fájdalom és görcsök, amelyet kísérhet általános rosszullét, láz, néha fejfájás. Egyes baktériumok okozhatnak kettős látást, nyelési vagy beszéd nehézségeket, nyálcsurgást, izomgörcsöket, bénulást. Ilyen tünetek esetén a beteghez azonnal **orvost kell hívni!**

## VI. HULLADÉK MEGELŐZÉS

A hulladék és élelmiszer felesleg megelőzés kérdésköre egyre fontosabb a globális és helyi döntéshozói, a termékelőállítói és a fogyasztói szinteken is. A keletkező hulladékok megfelelő kezelésére már elkülönített módszerek állnak rendelkezésre, pl.:

- **zöldhulladék - komposztálás**
- **szelektíven** gyűjthető hulladék (papír, fém és üveghulladék stb.)
- **élelmiszer hulladék** (pl. ételmaradék, lejárt szavatosságú, romlott, kockázatot jelentő szennyeződött étel)
- **kommunális hulladék**
- **veszélyes hulladék**

Tudatos fogyasztói és termelői magatartással csökkenthető a hulladék mennyisége.

<sup>48</sup> [www.kozbeszerzes.hu](http://www.kozbeszerzes.hu), Jogalkalmazást elősegítő anyagok, Segédletek (WINSDOM R&C Rt.)

<sup>49</sup> 62/2003. (X. 27.) ESzCsM rendelet

A kiadvány megjelenése egybe esik a 2017-es Oszkói Gyüttment Fesztivállal. Ez a fesztivál Magyarország első Zéró Hulladék fesztiválja. Már a szelektív hulladékgyűjtés is nagy eredmény, de ennél is tovább lehet menni. Miből is áll egy Zéró Hulladék rendezvény?



- Az emberek a saját tányérjukat és poharukat használják az evéshez/iváshoz!
  - Csak olyan hulladék keletkezik, amit a helyszínen komposztálnak.
  - Napelemet használnak.
  - Helyi beszállítókkal dolgoznak.
- A zuhanyzóknak csak biológiailag lebomló tisztálkodószereket használnak. Azt a hulladékot, amit mégis megtermelnek a résztvevők, haza kell vinniük.

A Fesztiválon a **Humusz Szövetség**<sup>50</sup>, a nulla hulladékos életmód szakértője, Zéró Hulladék Infópontot is működtet.



A **Zöldövezet Társulás**<sup>51</sup> 2009 óta szervezi rendezvények környezetbarát hulladékmenedzsmét, mind a szelektív gyűjtés megszervezésével, vagy a ZöldRepohár hulladékmegelőző program bevezetésével. Megtudhatjuk, hogy a Repohár – egy elmosható, betétdíjas, újra felhasználható pohár, míg a Lepohár – lebomló anyagból készül. Rendezvényre szabott megoldásokat kínál az Egyesület az elkötelezett szervezők számára az alábbi területeken:



- Hulladékcsökkentés Repohárral
- Környezetbarát hulladékmenedzsmet - szelektív hulladékgyűjtés kialakítása
- Környezetbarát takarítás szervezés
  - Vendéglátás kitelepülés fenntarthatóan
  - Környezetbarát higiénia
  - Energia- és vízhatékonyság
  - Szemléletformáló programok

**Ecocatering** program<sup>52</sup> sikerrel mutatta be a 2017-es Zöld OT<sup>53</sup>-n a lebomló, korpából készült tányérokat, evőeszközöket.



<sup>50</sup> [www.humusz.hu](http://www.humusz.hu)

<sup>51</sup> [www.zoldovezet.info](http://www.zoldovezet.info)

<sup>52</sup> [www.ecocatering.hu](http://www.ecocatering.hu) (Garraspa Kft.)

<sup>53</sup> <http://zoldcivil.hu/>

## VII. Átalakuló közösségek, tudatosabb termelés és fogyasztás

A tudatos közösségek szerves fejlesztését végzi a **Védegyelet Egyesület** (a kiadvány gazdája) is az Átalakuló Közösségek program keretében.<sup>54</sup>



A kistermelők, helyi termék- helyi piac, helyi gazdaság érdekképviseletére jött létre a Kisléptékű Termékelőállítók és Szolgáltatók Országos Érdekképviseletének Egyesülete (Kislépték Egyesület – a kiadvány szerzői).<sup>55</sup>



<sup>54</sup> <http://kozossegek.atalakulo.hu/>

<sup>55</sup> [www.kisleptek.hu](http://www.kisleptek.hu)



## I. Melléklet - Átadás-átvételi jegyzőkönyv

**Átadó neve:**

Címe:

Telefonszáma:

**Átvevő neve:**

**Az átadás-átvétel tárgya (kínált étel, és receptúra):**

*Mennyisége:*

Megjegyzés:.

Átadó nyilatkozat (Jelölje X-el a megfelelő állításokat)

<b>Egészséges vagyok, fertőtő betegségem nincs, nem észlelhetők az alábbi tünetek:</b>
1. Láz
2. Torokfájás
3. Hányás
4. Hasmenés
5. Bőrkiütés
6. Sárgaság
7. Egyéb súlyosabb bőrelváltozás, bőrgennyedés
8. Váladékozó szembetegség, gennyes fül- és orrfolyás
A felhasznált alapanyagok egészségre nem ártalmasak, nem mérgezőek
Az étel készítését tiszta és megfelelő helyen és eszközökkel végeztem, betartva az alapvető élelmiszerbiztonsági szempontokat
Személyi higiéniai szempontokat betartottam.
....

.....

**Átvevő aláírása**

Dátum:

Esemény neve, helyszíne:

.....

**Átadó aláírása**

hely:

## II. Melléklet – Értékesítő, szolgáltató nyilatkozatai (szervező, üzemeltető felé)

Esemény neve: .....

Időtartama: .....(év) .....(hó) .....(nap) –től .....(év) .....(hó) .....(nap) -ig

Helyszín:.....

Szervező neve, székhelye, adószáma (ha van): „.....”  
.....

Alulírott .....

(név), .....

(cím/székhely), .....adószáma (ha van), mint résztvevő

NYILATKOZOM, a megfelelő válaszok bekarikázásával, hogy a rendezvényen

A rám vonatkozó jogszabályi előírásokat betartom, annak megfelelek	IGEN	NEM
Az általam/általunk végzett árusítás/ételkészítési szolgáltatás során keletkezett élelmiszer és kommunális hulladék elszállításáról és annak további kezeléséről intézkedem.	IGEN	NEM
Általam használt terület napi takarítását elvégzem és annak higiéniai rendjéről folyamatosan gondoskodom	IGEN	NEM
Az általam használt eszközök folyamatos cseréjéről gondoskodom, megfelelő számú csereeszközzel rendelkezem. Az árusítás/ételkészítési szolgáltatás napi befejezése után az általam használt eszközök tisztítását-fertőtlenítését saját gazdaságomban elvégzem.	IGEN	NEM

.....(hely) . .....(év) .....(hó) ..... (nap)

.....

aláírás

### III. Melléklet - Takarítási napló sablon

#### Takarítás ellenőrzési igazoló lap

.....(cím) - .....(helyiség)

<b>dátum:</b> (év, hó, nap	<b>óra,perc</b>	<b>Megjegyzés</b> (tisztá, intézkedés, feltöltések, ....)	<b>ellenőrző/ takarítást végző aláírása:</b>

#### IV. Melléklet - Befogadó nyilatkozat illemhely biztosításáról

Alulírott befogadó/tulajdonos (pl. iskola, közintézmény; nyilvános WC, vendéglátó egység ....)

.....neve,

.....címe,

..... cégjegyzékszám vagy egyéb azonosítója,

nyilatkozom, hogy az esemény szervezői, fenntartói részére az esemény időszakában, tehát

..... (év), ..... (hó), .....(nap)-tól ..... (év), ..... (hó), .....(nap)-ig,

..... órától ..... óráig biztosítom az alább bekarikázással megjelölt illemhely használati lehetőséget.

külön személyzeti illemhelyet / élelmiszer előállítók és szolgáltatók részére	IGEN	NEM
a közönség / vásárlók által használható illemhelyet	IGEN	NEM

Az illemhelyet kitakarítva, fertőtlenítve adom használatba, az esemény alatti higiénia megtartásáért a szervezők felelnek.

....., ..... (év), ..... (hó) ..... (nap)

.....

Befogadó

.....

Szervező

## V. Melléklet - Napi ellenőrzések

<sup>56</sup>A napi ellenőrzéseket mindennap a szervezők [vagy megbízottaik] végzik el. A nem megfelelően elvégzett munkát azonnal ki kell javítani és ezt jelezni kell.

Hulladékkezelés ellenőrzése (megfelel – IGEN vagy NEM)					
.....(cím) - .....(helyiség)					
Dátum	szelektív gy.	élelmiszer-hulladék	kommunális h.	komposztáló	aláírás
201_._. __					
201_._. __					
201_._. __					

*Szemétszállítást végző (+ elszállítás dátuma) – de kb. 2 naponta szükséges elszállítani a kommunális hulladékot; ezt fel kell ide is vezetni, kézírással.*

konyha tisztasági ellenőrzése (megfelel – IGEN vagy NEM)								
.....(cím) - .....(helyiség)								
Dátum	Raktár	Hűtő	Előkészítő	Mosogató	Tisztítószerek	T.eszközök	Főzőtér	Aláírás
201_._. __								
201_._. __								
201_._. __								

Mosogatás és munkafelületek tisztasági [MFT] ellenőrzése (megfelel – IGEN vagy NEM)					
.....(cím) - .....(helyiség)					
Dátum	Mosogatás 1	Mosogatás 2	MFT - Előkészítő	MFT - Konyha	Aláírás
201_._. __					
201_._. __					
201_._. __					

<sup>56</sup> Fetykó Kinga: HACCP KUNSZÁLLÁS - KÖZÖSSÉGI KONYHA 2016. augusztus 15-28. alapján

## VI. Melléklet - Nyilatkozat a gyermek egészségi állapotáról

### Heje-huja vigalom... gyermektábor



A tábor időtartama, címe, telefonszám

Szervező neve, címe, adószáma, telefonos/email/weboldal elérhetőség

#### **NYILATKOZAT<sup>®</sup>**

„a gyermek egészségi állapotáról”

A gyermek neve:	
A gyermek születési dátuma:	
A gyermek lakcíme:	
A gyermek anyjának neve:	
<b>A gyermekem nem észlelhető az alábbi tünetek:</b>	
1.	Láz
2.	Torokfájás
3.	Hányás
4.	Hasmenés
5.	Bőrkiütés
6.	Sárgaság
7.	Egyéb súlyosabb bőrelváltozás, bőrgennyedés
8.	Váladékozó szembetegség, gennyes fül- és orrfolyás
9.	A gyermek tetű - és rühmentes

A nyilatkozatot kiállító törvényes képviselő neve:	
A nyilatkozatot kiállító törvényes képviselő lakcíme:	
A nyilatkozatot kiállító törvényes képviselő telefonos elérhetősége:	

....., 20\_\_ . \_\_ . \_\_ \* (a tábor kezdete előtt maximum négy nappal)

.....  
szülő (törvényes képviselő) aláírása

A gyermek TAJ száma:.....

<sup>®</sup> 12/1991. (V. 18.) NM rendelet



## VII. Melléklet - Csekély értékű ajándék nyilvántartási minta

Tárgyév:

Szervezet neve:

Szervezet címe:

Szervezet adószáma:

Megajándékozott magánszemély neve:

Megajándékozott magánszemély adóazonosító jele:

### A tárgyévben átadott csekély értékű ajándékok felsorolása

Sorszám	Dátum	Megnevezés	Érték	Megjegyzés	Átvevő aláírása

## VIII. Melléklet – Rendezvény bejelentő lap

### RENDEZVÉNY BEJELENTÉSE \*

Bejelentő neve,:

Telephelye, székhelye,

Azonosító adatai (cégjegyzékszám, adószám stb):

A rendezvényen jelen lévő felelős neve, telefonszáma:

#### A bejelentett rendezvény

Rendezvény megnevezése:

Helyszíne:

Időpontja és napi nyitvatartási ideje:

Az élelmiszert forgalmazókról vezetett nyilvántartás helye (ellenőrzéshez)

A látogatók várható becsült létszáma:

Az élelmiszert forgalmazó vállalkozások tervezett száma

Tervezett élelmiszer és ital kínálat

élelmiszer forgalmazás módja/száma:	asztal	sátor	büfécocsi	faház	épület	egyéb
-------------------------------------	--------	-------	-----------	-------	--------	-------

	ökörsütés	malacsütés	disznóvágás	bográcsban főzés	egyéb ételkészítési látványosság
Tervezett szabadtéri ételkészítések száma					

#### A rendezvény környezetének jellemzői:

burkolat:.....

közművek: ivóvíz minőségű vízvételi lehetőség    biztosított     nem biztosított   
 vízvétel módja: vezetékre csatlakozás ; tartály: ; nincs lehetőség   
 szennyvíz elhelyezési lehetőség:.....  
 energia ellátás: .....  
 hulladék gyűjtése, elhelyezése: .....  
 veszélyes hulladék gyűjtése, elhelyezése: .....

élelmiszer-forgalmazók részére elkülönített szociális blokk:

.....  
A rendezvényen élelmiszert forgalomba hozó kitelepülések részére a szolgáltatások igénybevételének lehetősége biztosított: .....

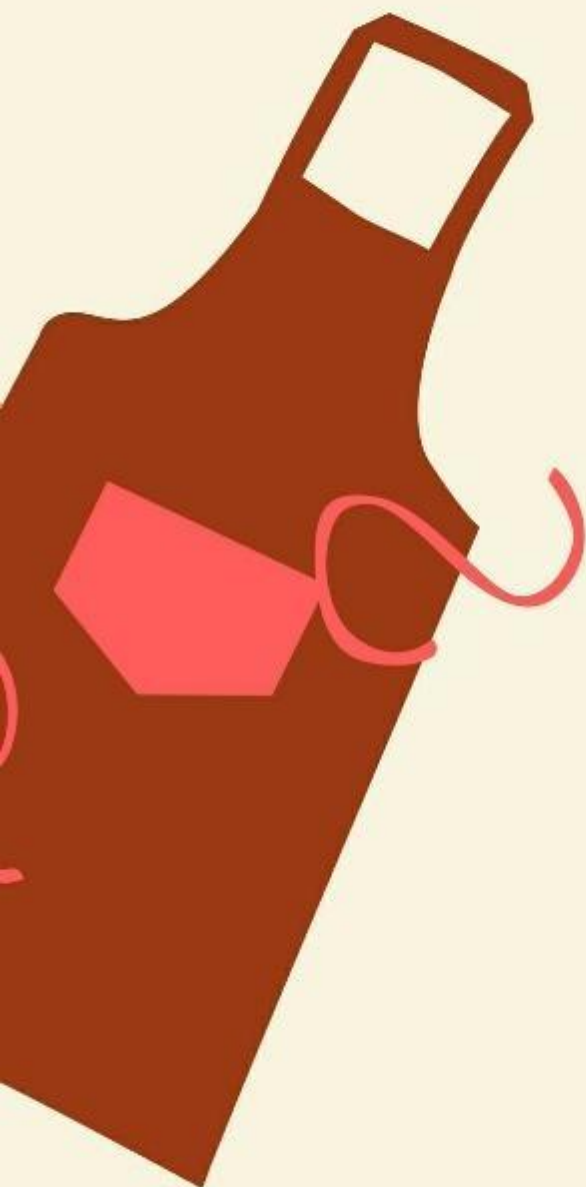
Dátum: ..... pH

.....  
bejelentő aláírása

---

Az Kormányhivatal ÉBÁI Kerületi Hivatala a bejelentést 1 példány átvételével tudomásul vette.

Dátum: ..... pH



A kiadvány Európai Unió által támogatott "Spotlight on the global food-land climate nexus – mobilizing European Support for sustainable management of natural resources & the human right to food" című pályázat keretében, DCI-NSA ED/2014/338-396 projekt azonosító számmal valósult meg.

Jelen kiadvány az Európai Bizottság pénzügyi támogatásával jött létre. A tartalom nem tükrözi az Európai Bizottság hivatalos állásfoglalását, kizárólag a szerzők nézőpontját jeleníti meg



VÉDEGYLET

