



n é b i h

Termőföldtől az asztalig

Vadfeldolgozó üzemek létesítése és működtetése

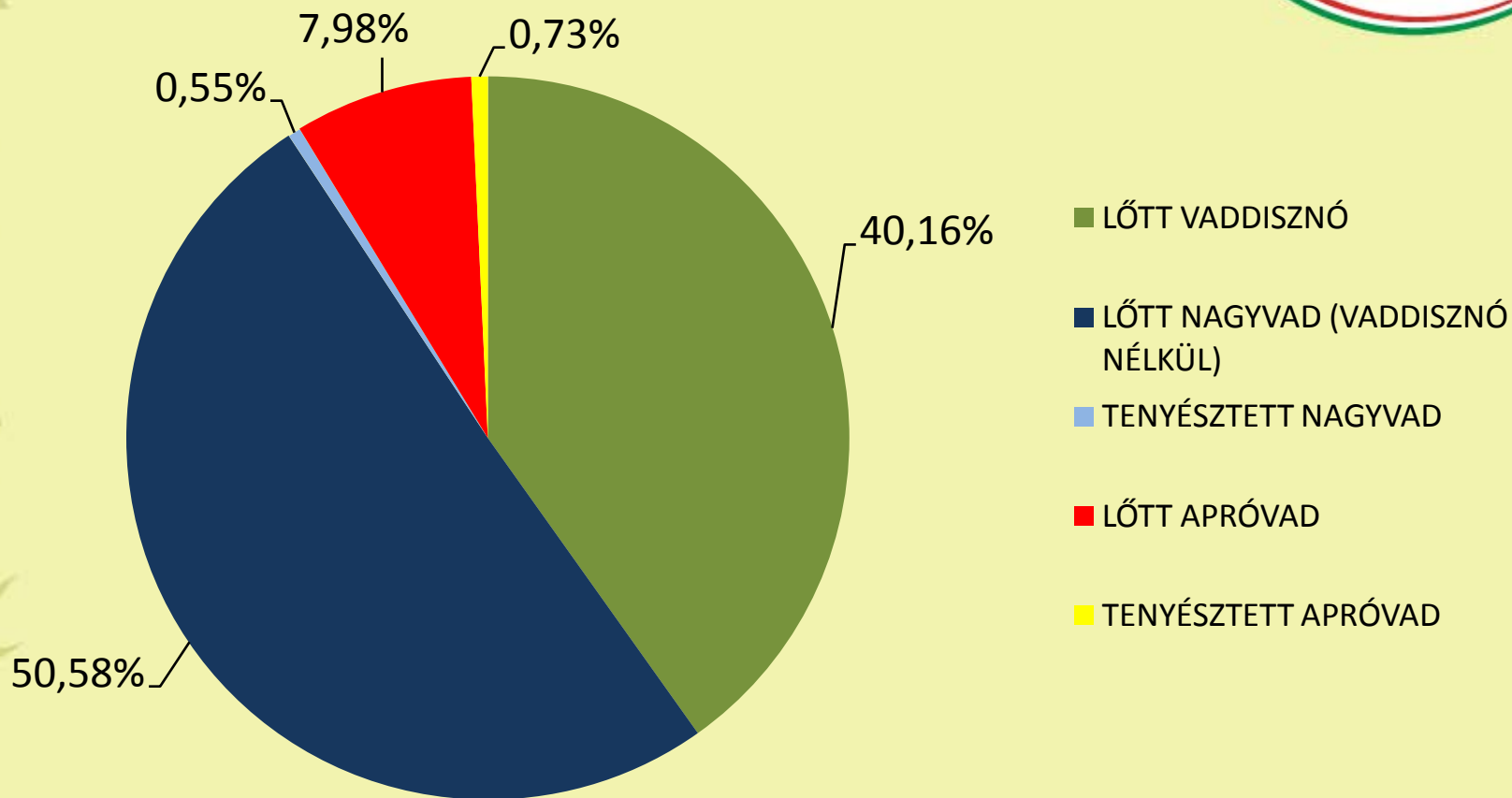
dr. Szalay Orsolya

NÉBIH ÉTBI ELFO

Budapest, 2014. március 25.



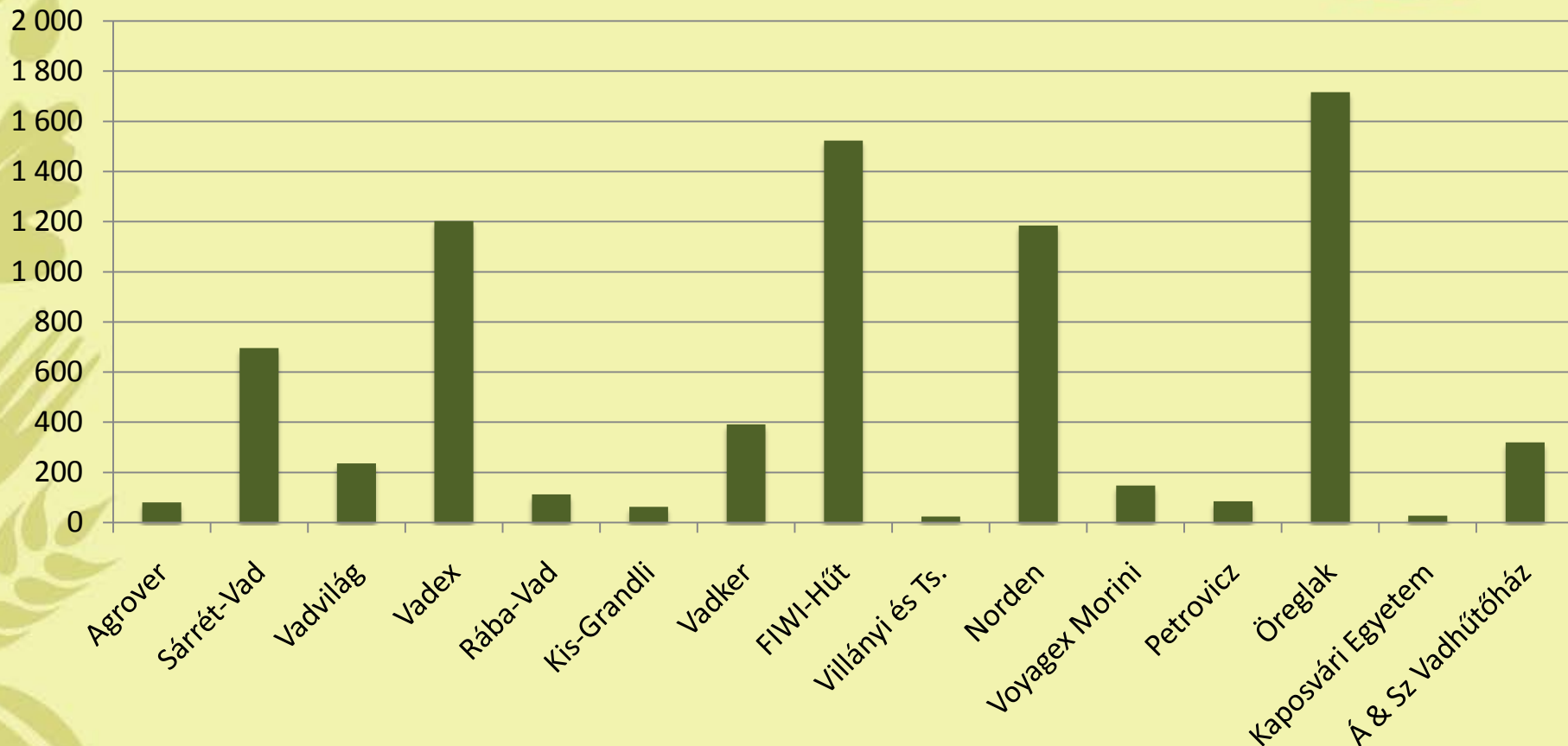
Vadfeldolgozás vadfeldolgozó üzemekben 2013-ban



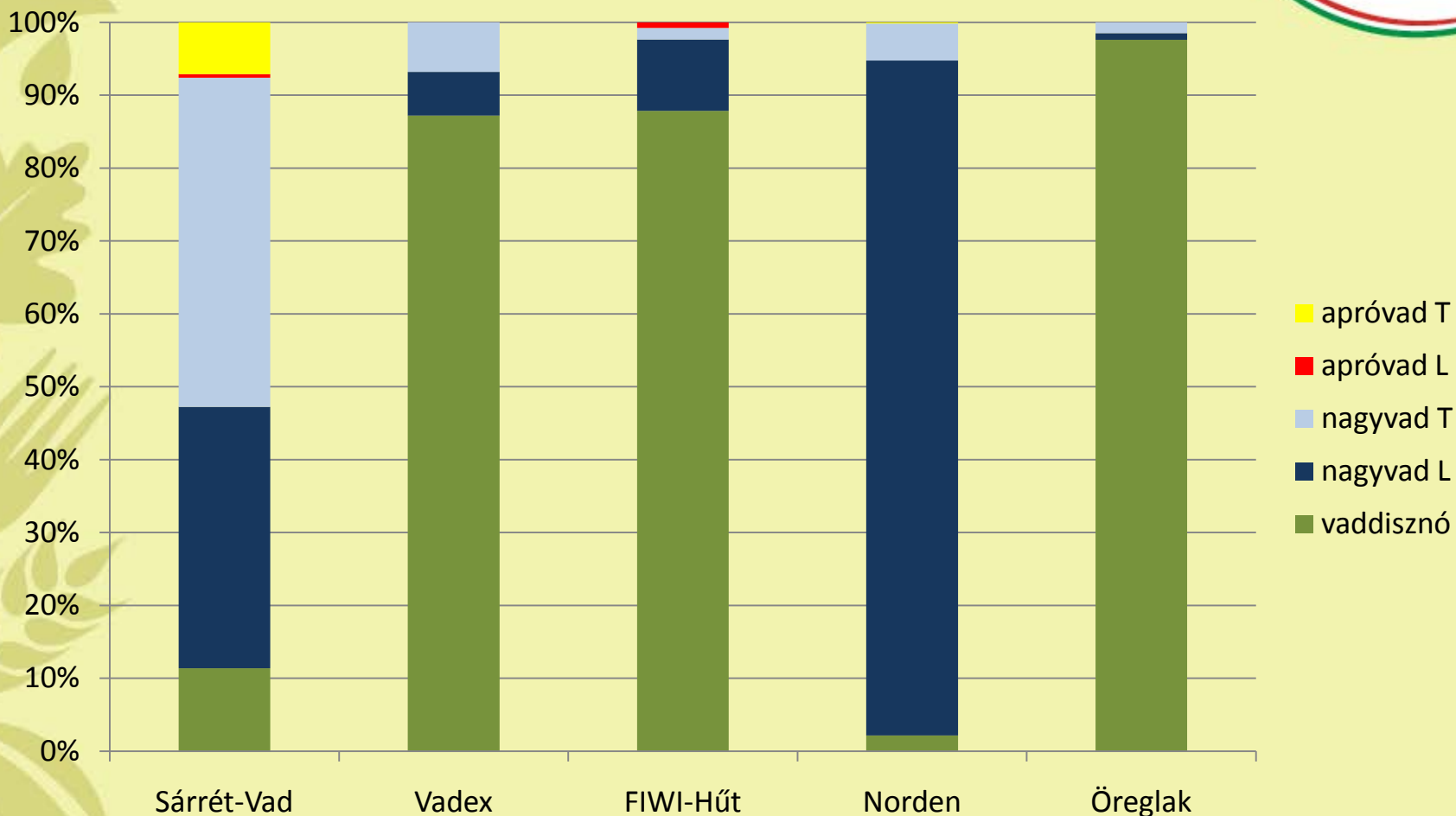


n é b i h
Termőföldtől az asztalig

2013. évi éves vadfeldolgozás (tonna)



A legnagyobb vadfeldolgozók feldolgozásának megoszlása



Vonatkozó jogszabályok



- **178/2002/EK rendelet** az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről
- **852/2004/EK rendelet** az élelmiszerhigiéniáról
- **853/2004/EK rendelet** az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
- **854/2004/EK rendelet** az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról
- **882/2004/EK rendelet** hatósági ellenőrzésekről



Vonatkozó jogszabályok



- **2008. évi XLVI. törvény** az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
- **312/2012. Korm. rendelet** építési engedélyezési eljárásról
- **68/2007. FVM-EüM-SZMM rendelet** építési engedélyezési eljárás dokumentációjáról
- **57/2010. FVM rendelet** engedélyköteles élelmiszervállalkozási tevékenységről
- **43/2011. VM rendelet** az elejtett vad kezelésének és értékesítésének élelmiszer-higiéniai feltételeiről



Illetékes hatóság



- Az építésügyi hatóság engedélyezési eljárásában szakhatóság a létesítmény telephelye szerinti *megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatósága*
- A létesítmény működési engedélyét a létesítmény telephelye szerinti *megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatósága* a kérelem benyújtását követően egyeztetett időpontban tartott kedvező eredményű helyszíni szemlét követően adja ki



Az építésügyi hatóság engedélyezési eljárásában

a szakhatósági állásfoglaláshoz szükséges dokumentációnak és tervdokumentációnak tartalmaznia kell:

- a) az élelmiszer-előállító hely tevékenységi körének meghatározását,
- b) technológiai leírást és folyamatábrát,
- c) technológiai elrendezési rajzot,
- d) anyagmozgatási és személyforgalmi tervet,
- e) az épületgépészet szerelvényezési, fűtési, szellőzési, világítási, hűtési terveket,
- f) gyártástechnológia szerinti gépjegyzéket,
- g) közmű nyilatkozatot,
- h) melléktermék és a hulladék kezelési és ártalmatlanítási tervét.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig



Engedélyköteles létesítmény engedélyére vonatkozó kérelemnek tartalmaznia kell vagy ahhoz csatolni kell:



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

- a) az élelmiszer-vállalkozó vagy -vállalkozás nevét vagy cégnevét,
- b) természetes személy esetén a születési helyet és időt,
- c) cég esetében adószámot,
- d) lakhely (székhely) címét,
- e) telephely címét,
- f) elérhetőséget,
- g) az engedélyköteles létesítmény tevékenységének meghatározását,
- h) szakképesítéshez kötött tevékenység esetén az előírt képesítés igazolását,
- i) technológiai leírást és folyamatábrát,
- j) technológiai elrendezési rajzot,
- k) anyagmozgatási és személyforgalmi tervet,
- l) az épületgépészet szerelvényezési, fűtési, szellőzési, világítási, hűtési terveket,
- m) gyártástechnológia szerinti gépjegyzéket,
- n) közmű nyilatkozatokat,
- o) melléktermék és a hulladék kezelési és ártalmatlanítási tervét,
- p) az ivóvíz minőségét tanúsító, 30 napnál nem régebbi vízvizsgálati eredményt.



Jellemző veszélyek – csökkenthető kockázattal



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Nyersanyaggal érkező veszélyek

Állati és növényi szermaradványok

Nehézfémek

Mikroba szennyeződés

Fém

Környezettől származó veszélyek

Környezeti (por, föld, homok stb.)

Technológia során fellépő veszélyek

Csont

Mikrobaszaporodás





n é b i h
Termőföldtől az asztalig



Jellegzetességek



- A vad elejtése
- Húsvizsgálat képesített vadhúsvizsgáló által az elejtés után: vadkísérő jegy, apróvad gyűjtőigazolás
- Nagyvadak esetében a gyomor és belek eltávolítása lehető leghamarabb történjen meg
- Apróvad esetén a zsigereket indokolatlan késedelem nélkül el kell végezni vagy be kell fejezni, amint az a vadfeldolgozóba érkezett
- Vad beszállítása vadbegyűjtő helyre vagy vadfeldolgozó létesítménybe lehető leghamarabb



Jellegzetességek



- Hűtés elfogadható időn belül
- Célérték: nagyvad 7°C, apróvad 4°C teljes tömegében
- A szállítás során kerülni kell az állatok egymásra halmozását
- A vadfeldolgozó üzemben elkülönül a szennyes és tiszta övezet:
 - vadtestek átvétele, majd hűtve tárolása, nyúzás-kopasztás
 - melléktermékek, öltözők, étkezők (övezetenként),
 - göngyöleg tárolás (ládák, konténerek, stb.), tiszta ill. szennyes tárolása külön
 - eszközök, alkatrészek mosása, övezetenként
- Állati melléktermékek kezelése (zárható, csorgásmentes, mosható és fertőtleníthető tartály)





n é b i h
Termőföldtől az asztalig



Köszönöm a figyelmet!

