

## 1/2003. (I. 8.) FVM-ESzCsM együttes rendelet

### a nyers tej, a hőkezelt tej és a tej alapú termékek előállításának, forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniai feltételeiről

Az állategészségügyről szóló 1995. évi XCI. törvény 45. §-a 11. pontjában és az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény 27. §-a (5) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján a következőket rendeljük el:

#### *Általános rendelkezések*

1. § (1) E rendelet szabályozza az emberi fogyasztásra szánt nyers tej, hőkezelt fogyasztói tej és a tej alapú termékek előállítására, forgalomba hozatalára, élelmiszer-higiéniai követelmények teljesítésére, a létesítmények engedélyezési és ellenőrzési eljárásaira vonatkozó előírásokat.

(2) A szabályozás kiterjed valamennyi állatfaj nyers tejére és az abból előállított hőkezelt fogyasztói tejre, tej alapú termékekre is.

(3) A szabályozás nem érinti a magánháztartásokban saját fogyasztás céljára előállított termékeket.

(4) Az e rendeletben foglaltak az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat külön jogszabályban meghatározott jogkörét nem érintik.

2. § E rendelet alkalmazásában:

1. *Nyers tej*: a szarvasmarha, juh, kecske vagy bivaly tejmirigyei által kiválasztott, emberi táplálkozás céljára szolgáló olyan folyadék, amelyet nem melegítettek 40 °C fölé, illetve ezzel egyenértékű kezelésben nem részesítettek.

2. *Rendellenes nyers tej*: a kifogástalan nyers tejtől bármely okból eltérő érzékszervi tulajdonságú vagy összetételű tej.

3. *Tej alapú termékek előállítására szolgáló tej (üzemi tej)*: kizárólag feldolgozásra szánt folyékony vagy fagyasztott nyers tej, termizált vagy hőkezelt tej, illetve olyan tej, amelynek az összetételét a természetes alkotórészek hozzáadásával vagy elvonásával megváltoztatták.

4. *Hőkezelt fogyasztói tej*: emberi fogyasztásra szánt olyan tej, amelyet a jelen rendeletben meghatározott feltételek szerint állítottak elő, és amely megfelel az 1. számú mellékletben előírt fizikai, kémiai, higiéniai és mikrobiológiai követelményeknek.

5. *Tej alapú termék*: kizárólag tejből előállított olyan termék, amely a gyártáshoz szükséges, a tejalkotórészeket sem részben, sem teljesen nem helyettesítő összetevő hozzáadásával készült, valamint olyan termék, amelyben a tejalkotórészeket nem helyettesítették, és amelyben a tejből készült termékhányad a mennyiségét és jellegét tekintve meghatározó.

6. *Tejtermelő gazdaság*: olyan állattartásra alkalmas hely, ahol egy vagy több tejelő tehenet, juhot, kecskét vagy bivalyt rendszeresen, vagy időszakosan fejnek.

7. *Tejház*: a tejtermelő gazdasághoz kapcsolódó, a nyers tej szűrésére, hűtésére és hűtve tárolására szolgáló olyan épület vagy helyiség, amely az állattartás és a fejés területeitől, épületeitől, helyiségeitől, továbbá a trágya és az egyéb szennyező anyagok gyűjtőhelyeitől térben megfelelően különül el.

8. *Tejgyűjtő (gyűjtőcsarnok)*: olyan létesítmény, ahol nyers tejet gyűjtenek, szűrnek, hűtenek, egy tömegben hűtve tárolnak.

9. *Hőkezelő üzem*: olyan létesítmény, ahol nyers tejet szűrnek, tisztítanak (centrifugálnak), hűtenek, fölöznek, pasztöröznek, csomagolnak.

10. *Standardizáló központ*: a tejgyűjtőhöz, a kezelő- vagy a tejfeldolgozó üzemhez nem kapcsolódó önálló létesítmény, amelyben a nyers tejet fölözik, vagy a nyers tej természetes alkotórészeinek mennyiségi arányát módosíthatják.

11. *Tejfeldolgozó üzem*: olyan létesítmény, ahol nyers tejet szűrnek, tisztítanak (centrifugálnak), hűtenek, fölöznek, hőkezelnek, és hőkezelt fogyasztói tejet, tej alapú terméket állítanak elő és csomagolnak.

12. *Termizálás*: olyan kezelés, amely során a tejet 57-68 °C közötti hőmérsékleten legalább 15 másodpercig tartják, és a kezelés után a foszfátáz-próba eredménye pozitív.

13. *Hőkezelés*: a nyers tej és tej alapú termékek előállítására szolgáló üzemi tej negatív foszfátáz-reakciót

eredményező hevítése. A hőkezelés fajtái:

a) *Tartós pasztörözés*: olyan hőkezelési eljárás, amely során a tejet 62-65 °C hőmérséklet között legalább 30 percig tartják. A hőkezelés után a foszfátáz-próba negatív, a peroxidáz-próba pozitív.

b) *Gyors pasztörözés (másodperchevítés)*: olyan hőkezelési eljárás, amely során a tejet legalább 71,7 °C hőmérsékleten, legalább 15 másodpercig, vagy ezzel azonos hatásfokú hőmérséklet-idő kombinációval kezelik. A hőkezelés után a foszfátáz-próba negatív, a peroxidáz-próba pozitív.

c) *Pillanathevítés*: olyan hőkezelési eljárás, amely során a tejet 100 °C alatti hőmérsékleten olyan hőmérséklet-idő kombinációval kezelik, amelynek eredményeként a hőkezelés után a foszfátáz- és peroxidáz-próba egyaránt negatív eredményt mutat.

d) *Ultramagas hőmérsékleten végzett hőkezelés (UHT-eljárás)*: olyan folytonos hőáramú kezelés, amely során a tejet legalább 135 °C hőmérsékleten, legalább 1 másodpercig hevítik. Az így kezelt tejnek meg kell felelnie az 1. számú melléklet I. fejezet 7. pontjában meghatározott követelményeknek.

e) *Sterilizés*: olyan hőkezelési eljárás, amely során a tejet hermetikusan zárt, sértetlen csomagolásban vagy tároló edényben 100 °C fölötti hőmérsékleten hevítik. Az így kezelt tejnek meg kell felelnie az 1. számú melléklet I. fejezet 8. pontjában meghatározott követelményeknek.

14. *Szigorított hőkezelés*: a nyers tej egészségügyi vagy higiéniai okokból végrehajtott, legalább 85 °C-on 25 másodpercig, vagy ezzel egyenértékű hőmérséklet-idő kombináció szerinti hőkezelése, amelynek hatékonyságáról az arra alkalmas módszerrel meggyőződtek.

15. *Burkolócsomagolás (elsődleges csomagolás)*: a jelen rendeletben meghatározott termékek védelme érdekében a terméket közvetlenül körülvevő csomagolóanyag és -eszköz alkalmazása.

16. *Gyűjtőcsomagolás*: a burkolócsomagolással ellátott termékek közös csomagolóanyagba vagy -eszközbe való helyezése.

17. *Hermetikusan zárt csomagolás*: olyan légmentesen zárt csomagolás, amely a hőkezelés alatt és azt követően is megakadályozza a mikroorganizmusok behatolását.

18. *Forgalmazás*: a nyers tejnek, hőkezelt tejnek, tej alapú terméknek a viszonteladókhoz vagy az élelmiszerfogyasztókhoz való eljuttatását szolgáló szállítási, tárolási, előcsomagolási, kiszolgálási, értékesítési műveletek összessége vagy ezek részműveletei.

## ***A termelést szabályozó általános követelmények***

**3. § (1)** Hőkezelt fogyasztói tej és tej alapú termék előállítására kizárólag olyan nyers tej használható fel,

a) amely olyan tejtermelő gazdaságból, tejj gyűjtőből, hőkezelő üzemből, standardizáló központból vagy tejfeldolgozó üzemből származik, amelyet a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium (a továbbiakban: minisztérium) a 17. § szerint nyilvántartásba vett, és a megyei (fővárosi) állat-egészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomás (a továbbiakban: állomás) rendszeresen ellenőriz;

b) amely olyan állatállománytól származik, amely megfelel a jelen rendeletben és külön jogszabályban részletezett állat-egészségügyi követelményeknek;

c) amelyet a 2. számú mellékletben előírt módon hűtenek, tárolnak és kínálnak átvételre;

d) amely megfelel a 3. számú mellékletben meghatározott minőségi és mikrobiológiai követelményeknek.

(2) A nyers tejben, hőkezelt tejben és tej alapú termékben kimutathatóan nem jelenhetnek meg, vagy nem haladhatják meg a külön jogszabályokban meghatározott határértékeket:

a) a fizikai, kémiai, biológiai és radiológiai szennyeződések,

b) antibiotikumok, szulfonamidok és más, a mikrobák élettevékenységét gátló gyógyszerek, tiltott gátló anyagok és egyéb gyógyszerhatású anyagok, mikotoxinok, biogén aminok, poliklórozott környezeti szennyező anyagok,

c) tiltott szteroid és nem szteroid szerkezetű hormon hatású szerek és az idegrendszerre ható anyagok,

d) peszticidek és egyéb agrokemikáliák,

e) tisztító- és fertőtlenítőszer maradványai.

(3) A nyers tejet, hőkezelt tejet, tej alapú terméket ionizáló sugárzással kezelni tilos.

(4) A tejtermelő gazdaságban, a tejházban, a tejj gyűjtőben, a hőkezelő üzemben, a standardizáló központban vagy a tejfeldolgozó üzemben külön jogszabály alapján előzetes személyi higiénés vizsgálat során alkalmasnak minősített személy dolgozhat. A munkaviszony megkezdése előtt előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálat keretében egészségügyi nyilatkozatot kell tenni.

(5) Az egészségügyi nyilatkozat szövege a következő:

"Alulírott kötelezem magam arra, hogy

1. az alkalmassági vizsgálatot végző orvosnál soron kívüli alkalmassági vizsgálaton jelentkezem, ha magamon

vagy velem közös háztartásban élő személyen az alábbi tünetek bármelyikét észlelem:

- sárgaság,
- hasmenés,
- hányás,
- láz,
- torokgyulladás,
- bőrkiütés,
- egyéb bőrelváltozás (a legkisebb bőrgennyesedés, sérülés stb. is),
- váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás;

2. az alkalmassági vizsgálatot végző orvossal a munka felvétele előtt közlöm, ha időszakos távollétem alatt (pl. szabadság) az 1. pontban felsorolt tünetek bármelyikét magamon észleltem."

## ***A nyers tej termelésének állat-egészségügyi és élelmiszer-higiéniai követelményei***

**4. § (1)** A tejtermelő gazdaságban az állattartás, a takarmányozás, az állategészségügy és a tejtermelés feltételeit úgy kell kialakítani, hogy a termelt nyers tej emberi táplálkozás céljára alkalmas legyen.

(2) A nyers tej kezelését, szállítását, forgalmazását úgy kell végezni, hogy az eredeti állapotát megőrizze, egészségre káros idegen anyagokkal ne szennyeződjék, kórokozókkal ne fertőződjék, a még megtűrhető kórokozó vagy szennyező anyag tartalma a jelen rendeletben és a külön jogszabályban meghatározott értéket ne haladja meg.

(3) A különböző fajú állatok nyers tejét egymástól elkülönítetten kell fejni, begyűjteni és kezelni. A szarvasmarhán kívüli állatfaj esetén a nyers tej gyűjtésének, kezelésének és forgalmazásának minden szakaszában a tej megnevezése előtt az állat fajára utaló megnevezést kell használni.

**5. § (1)** A tejtermelő gazdaságot a kerületi főállatorvosnak nyilvántartásba kell vennie. A nyilvántartásba vétel előtt meg kell vizsgálnia a jelen rendeletben foglaltak betartását. A nyilvántartásba vételhez a telepet ellátó állatorvosnak igazolnia kell a következőket:

- a) a tejlő állat vagy állatállomány - hivatalos vizsgálatok alapján - gümőkórtól és brucellózistól mentes,
- b) tejlő állat vagy állatállomány nem mutat emberre tejjel átvihető fertőző betegségekre utaló tüneteket,
- c) az állatok tőgyén nem található olyan sérülés, amely a nyers tej állapotára kedvezőtlen hatást gyakorolna, és a több szemmel láthatóan és a szokásos diagnosztikai vizsgálatok eredménye alapján egészséges.

(2) Csak egészséges állat teje hozható forgalomba.

(3) A tejlő állat megbetegedését vagy annak gyanúját minden tejtermelő gazdaság köteles a telepet ellátó állatorvosnak haladéktalanul bejelenteni, különösen, ha az állat:

- a) étvágytalan,
- b) lázas vagy kóros idegrendszeri tüneteket mutat,
- c) bélhurut, bélgulladás következtében hasmenésben szenved,
- d) tőgye sérült vagy nem egészséges,
- e) kifejt teje rendellenes (szubklinikai és klinikai mastitis).

**6. § (1)** A nyers tej termelését, élelmiszer-higiéniai szabályainak betartását a hatósági állatorvos rendszeresen ellenőrzi.

(2) A tejtermelő gazdaságban az állami feladattal megbízott állatorvosnak, a tejgyűjtőben vagy a tejházban, a hatósági állatorvosnak kell szűrőpróbaszerűen, legalább havonta egy alkalommal hatósági mintát vennie a tejtermelők által termelt tejből. A jelen rendelet kihirdetését követő egy év eltelte után az olyan nyers tejet, amely a 3. számú melléklet I. fejezet 1., 2., 3., 4. táblázatában előírtaknál kedvezőtlenebb értéket mutat, el kell kobozni, és megsemmisítését a tulajdonos költségére el kell rendelni. A továbbiakban a mintavételek gyakoriságát növelni kell, és a 3. számú melléklet III. fejezetében foglaltak szerint kell eljárni.

**7. § (1)** A hőkezelő üzemben, standardizáló központban, a tejfeldolgozó üzemben (a továbbiakban: létesítmény) szükség szerint, de legalább negyedévente egy alkalommal - a jelen rendelet 17. §-ában foglaltak figyelembevételével - a hatósági állatorvos helyszíni élelmiszer-higiéniai szemlét köteles végezni, amelynek során ellenőrzi:

- a) az állat-egészségügyi és járványvédelmi szabályok betartását,
- b) a tej állapotát befolyásoló takarmányozást,
- c) a tejlő beteg állatok elkülönítését és azok elkülönített fejésének, valamint tejük kezelésének feltételeit,
- d) az alkalmazott állatgyógyászati készítményekre vonatkozó élelmezés-egészségügyi várakozási idő betartását,
- e) a tej állapotát károsan befolyásoló tényezőket, különös tekintettel a tőgygyulladás előfordulására,
- f) a nyers tej kezelésének, átvételének, tárolásának, szállításának technológiai, higiéniai feltételrendszerét, szükség

esetén laboratóriumi vizsgálat igénybevételével is,

g) a létesítményekben végzett nyers tej vizsgálatokat, különös tekintettel a vizsgálatok szakszerűségére, azok bizonylatolására és az eredmények alakulására,

h) a takarmányozásra is alkalmatlan nyers tej ártalmatlanításának végrehajtását,

i) a tisztítást és a fertőtlenítést,

j) a létesítmények vizének az erre vonatkozó rendelet szerinti minőségét, szennyvízkezelés körülményeit.

A hatósági állatorvos az élelmiszer-higiéniai szemle során szűrőpróbaszerűen mintát vesz.

(2) Az élelmiszer-higiéniai szemléről az élelmiszer-higiéniai kirendeltség vezetője (ahol nem kirendeltségi szervezésben látják el az üzem felügyeletét: a kerületi főállatorvos) részére írásbeli jelentést kell készíteni.

(3) Az élelmiszer-higiéniai szemléről és mintavételről jegyzőkönyvet kell felvenni. Az (1) bekezdés szerinti higiéniai hiányosság esetén azok megszüntetésére a létesítmény vezetőjét írásban kell felszólítani, hogy a végrehajtási határidő és felelős megnevezésével intézkedési tervet készítsen; súlyosabb esetben a nyers tej forgalmazását és további feldolgozás céljára történő átadását meg kell tiltani.

(4) A jelen rendelet kihirdetését követő egy év eltelte után a 3. számú melléklet, III. fejezet 3., 4. pontjában foglaltak szerint kell eljárni.

**8. §** (1) Az emberi fogyasztásra szánt nyers tejnek meg kell felelnie az 1. számú mellékletben és a jelen rendelet kihirdetését követő egy év eltelte után a 3. számú melléklet I. fejezetében foglaltaknak.

(2) Ha a nyers tejet nem adják el a fogyasztónak a fejés befejezését követő két órán belül, akkor azt a 2. számú melléklet VI. fejezetében foglaltak szerint kell lehűteni.

**9. §** A tejjellenőrzés során az állat-egészségügyi hatóság által vett hatósági minták vizsgálatának elvégzése a 4. számú mellékletben foglalt intézmények hatáskörébe tartozik. A vizsgálati eredményeket félévente az Országos Élelmiszervizsgáló Intézet (a továbbiakban: OÉVI) összesíti, és megküldi a minisztériumnak.

### ***A közvetlen fogyasztásra és feldolgozásra kerülő nyers tej elbírálása a fogyasztathatóság szempontjából***

**10. §** (1) A nyers tej közvetlen fogyasztásra vagy élelmiszeripari feldolgozásra:

a) nyers állapotban alkalmas,

b) hőkezelés után alkalmas, vagy

c) alkalmatlan

elbírálású lehet.

(2) A nyers tej közvetlen fogyasztásra vagy élelmiszeripari feldolgozásra hőkezelés után alkalmas, ha

a) az 5. számú melléklet 2.1. pontjában felsorolt fertőzött vagy fertőzöttségre gyanús állattól fejték,

b) az 5. számú melléklet 2.1. pontjában fel nem sorolt kórokozót és még megtűrhető feltételeken kórokozó mikrobákat tartalmaz, feltéve, hogy az alkalmazott hőkezeléssel a fertőzöttség olyan mértékben csökkenthető, hogy a további felhasználás egészségügyi kockázattal nem jár.

(3) A nyers tej közvetlen fogyasztásra vagy élelmiszeripari feldolgozásra alkalmatlan, ha

a) olyan állattól fejték, amely az 5. számú melléklet 1.1. pontjában felsorolt betegségben szenved, vagy a betegségre gyanús;

b) az ellést megelőzően vagy követően az 5. számú melléklet 1.2. pontjában meghatározott időn belül fejték;

c) a nyers tejből az 5. számú melléklet 1.3. pontban meghatározott baktérium vagy anyag mutatható ki;

d) érzékszervi vizsgálat alapján az 5. számú melléklet 1.4. pontban meghatározott bármelyik jellemzőt tekintve is hibás;

e) forgalomba hozatala tiltott módon történt;

f) olyan létesítményből származik, amelytől történő tejtárvételt a hatósági állatorvos a jelen rendelet alapján felfüggesztette, vagy nem engedélyezte;

g) fejését, kezelését olyan személy végezte, aki nem felel meg a 3. § (2) bekezdésében előírt feltételeknek.

### ***A hőkezelt fogyasztói tej és a tej alapú termékek előállításának élelmiszer-higiéniai követelményei***

**11. §** (1) Hőkezelt tej és tej alapú termékek csak engedélyezett és rendszeres állat-egészségügyi, élelmiszer-higiéniai ellenőrzés alatt álló hőkezelő üzemben és tejfeldolgozó üzemben gyárthatók.

(2) A hatósági állatorvos köteles ellenőrizni, hogy a tej alapú termékek előállítása az élelmiszer-higiéniai

szabályok betartásával történjék.

(3) A létesítmény vezetője köteles a hatósági állatorvos részére az ellenőrzéshez szükséges mértékig díjmentesen gondoskodni

a) a vizsgálat feltételeiről, segédéről, a hatósági állatorvos kizárólagos használatára szolgáló helyiségről (iroda, öltöző);

b) a fogyasztásra alkalmatlan, a fogyasztásra csak hőkezelés után alkalmas nyers tej és tej alapú termékek elkülönített gyűjtéséhez és tárolásához szükséges eszközökről, berendezésekről;

c) a lefoglalt nyers tej és tej alapú termékek átmeneti, elkülönített tárolására szolgáló helyről, eszközökről, berendezésekről.

(4) A hatósági állatorvos a 18. §-ban foglaltak figyelembevételével a létesítményekben szükség szerint, de legalább negyedévente egy alkalommal helyszíni élelmiszer-higiéniai szemlét köteles végezni. Az élelmiszer-higiéniai szemle során a hatósági állatorvos ellenőrzi

a) a bejelentési kötelezettség alá tartozó betegségek megelőzésére, leküzdésére vonatkozó jogszabályok és egyéb rendelkezések betartását,

b) a tej alapú termékek előállítását, szükség szerint laboratóriumi vizsgálattal is kiegészítve,

c) a nyers tej és tej alapú termékek üzemi vizsgálatát (az önellenőrzést), különös tekintettel annak szakszerűségére, bizonylatolására és az eredmények alakulására,

d) az emberi fogyasztásra alkalmatlan melléktermékek és hulladékok tárolását, esetleges feldolgozását és szállítását, ártalmatlanítását,

e) a tisztítást és fertőtlenítést,

f) a létesítmények vizének az erre vonatkozó rendelet szerinti minőségét,

g) a szennyvízkezelés körülményeit,

h) a dolgozók személyi higiéniáját.

**12. § (1)** Az élelmiszer-higiéniai szemléről jegyzőkönyvet kell felvenni. A 11. § (4) bekezdése szerinti higiéniai kifogásoltág esetén azok megszüntetésére a létesítmény vezetőjét írásban fel kell szólítani, a végrehajtási határidő és a felelős megjelölésével. Súlyosabb esetben a nyers tej átvételét, illetve a tej alapú termékek előállítását vagy forgalmazását meg kell tiltani.

(2) A helyszíni szemle eredményéről az élelmiszer-higiéniai kirendeltség vezetője (ahol nem kirendeltségi szervezésben látják el az üzem felügyeletét: a kerületi főállatorvos) részére írásbeli jelentést kell készíteni.

(3) A nyers tej feldolgozásának megkezdése előtt és a feldolgozás alatt a létesítmények önellenőrzése során érzékszervileg hibásnak, vagy egyéb állat-egészségügyi és higiéniai okból hibásnak talált tejet, tej alapú terméket, valamint az azokkal kapcsolatos esetleges eljárást a tejfeldolgozó köteles az ellenőrző hatósági állatorvosnak azonnal bejelenteni.

(4) Az exportra szánt termék élelmiszer-higiéniai követelmények teljesítésének előzetes vizsgálatát és félévenkénti felülvizsgálatát az állomás az OÉVI bevonásával végzi.

## ***A hőkezelt fogyasztói tej és tej alapú termékek elbírálása a fogyaszthatóság szempontjából***

**13. § (1)** A fogyaszthatóság szempontjából

a) a hőkezelt tej és tej alapú termék fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas,

b) a hőkezelt tej fogyasztásra ismételt hőkezelés után alkalmas, vagy

c) a hőkezelt tej és tej alapú termék fogyasztásra alkalmatlan elbírálású lehet.

(2) A hőkezelt tej fogyasztásra csak ismételt hőkezelés után alkalmas, ha

a) az első hőkezelés eredménytelen volt (foszfátáz-próba pozitív);

b) az első hőkezelés óta 48 óra eltelt és a fogyaszthatósági idő lejártáig a forgalomba hozatal nem oldható meg;

c) az állat-egészségügyi hatóság az ismételt hőkezelést elrendeli; ismételt hőkezelésre csak egy esetben kerülhet sor, ennek eredménytelensége esetén a terméket emberi fogyasztásra felhasználni tilos.

(3) A hőkezelt tej és tej alapú termék fogyasztásra alkalmatlan, ha

a) kórokozó mikroorganizmust vagy annak toxinját tartalmazza;

b) a feltételes kórokozó mikrobák száma a jelen rendelet kihirdetését követő egy év eltelte után a 3. számú melléklet II. fejezetében meghatározott értéket meghaladja;

c) élősködővel, rovarral vagy azok különböző fejlődési formáival, illetve testrészeivel, továbbá szabad szemmel látható anyaggal szennyezett;

- d) rendellenes állományú, színű, szagú vagy ízű;
  - e) egészségre ártalmas vegyianyag-maradékot vagy más idegen anyagot (beleértve a radioizotóp szennyezettséget) a külön jogszabályokban meghatározott mértéken felüli mennyiségben tartalmaz;
  - f) mosószer-, fertőtlenítőszer-maradványt vagy öblítővizet tartalmaz;
  - g) csomagolása sérült, aminek következtében a termék szennyeződött;
  - h) származási helye nem állapítható meg;
  - i) eredeti állapotát vegyi anyag hozzáadásával károsan befolyásolták;
  - j) az 5. § (1) bekezdésében és a 11. § (1) bekezdésében foglaltaknak nem megfelelő helyen termelték, illetve állították elő;
  - k) a nyers tejet vagy a tej alapú terméket olyan személy kezelte, aki nem felel meg a 3. § (4) bekezdésében előírt feltételeknek;
  - l) a feldolgozásra szánt nyers tej olyan tejtermelő gazdaságból vagy tejgyűjtőből származik, amelynek tejátvételt a jelen rendelet alapján felfüggesztették, vagy nem engedélyezték;
  - m) fogyaszthatósági határideje vagy minőségmegőrzési időtartama lejárt.
- (4) A nyers tej és tej alapú termékek előállításra szolgáló üzemi tej fölözése vagy baktófugálása során keletkezett dobiszapot, illetve baktófugátumot élelmiszer-előállításra felhasználni tilos, azokkal az állati eredetű hulladékokra és melléktermékekre előírtak szerint kell eljárni.

### ***A tej alapú termékek forgalmazásának feltételei***

- 14. § (1)** Tej alapú termék kizárólag akkor forgalmazható, ha
- a) olyan nyers tejből vagy üzemi tejből állították elő, amely megfelel a jelen rendelet 3-10. §-aiban meghatározott feltételeknek;
  - b) olyan tejfeldolgozó üzemben állították elő, amelyet a jelen rendelet 6. számú mellékletében előírtak alapján létesítettek, az állomás engedélyezte, és rendszeresen ellenőrzi, s a minisztérium a 18. § szerint nyilvántartásba vette;
  - c) a fogyaszthatóság elbírálása szempontjából fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas;
  - d) kielégíti az 1. számú melléklet higiéniai-mikrobiológiai előírásait;
  - e) csomagolása és jelölése a külön jogszabályokban előírtak mellett a 7. számú melléklet követelményeinek megfelel;
  - f) tárolása és szállítása a 8. számú melléklet szerint történik.
- (2) A nem hőkezelt alapanyagokból előállított, vagy gyártásuk során nem hőkezelt tej alapú termékeknek is meg kell felelniük az 1. számú melléklet higiéniai-mikrobiológiai követelményeinek.
- (3) A kereskedelmi forgalmazásra szánt tej alapú termékeket kísézőokmánnyal, a 9. számú melléklet szerinti tejszállítási igazolvánnyal kell ellátni.
- (4) A közvetlenül értékesítő és csak a saját termelőhelye nyers tejet felhasználó tejfeldolgozó üzem is köteles betartani az (1)-(3) bekezdés előírásait.
- (5) A legalább 60 napig érlelt sajtok előállításánál a jelen rendeletben előírt hűtési, tárolási és hőkezelési követelményektől az állat-egészségügyi hatóság engedélyével lehet eltérni, ha
- a) a gyártáshoz felhasznált nyers tej megfelel a jelen rendelet 3-10. §-aiban meghatározott követelményeknek;
  - b) a termék a fogyaszthatóság elbírálása szempontjából fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas;
  - c) a termék higiéniai-mikrobiológiai jellemzői megfelelnek az 1. számú melléklet és a külön jogszabály követelményeinek.

**15. § (1)** A hagyományos tej alapú termékek előállítására vonatkozóan a jelen rendeletben előírt hűtési, tárolási és hőkezelési követelményektől el lehet térni, ha

- a) a gyártáshoz felhasznált nyers tej megfelel a 3-10. §-okban meghatározott követelményeknek,
  - b) a termék előállítása pontosan meghatározott és dokumentált eljárás szerint történik.
- (2) A hagyományos tej alapú termékek fizikai-kémiai jellemzőit, higiéniai-mikrobiológiai követelményeit a Magyar Élelmiszerkönyvben kell meghatározni.
- (3) Azon hagyományos tej alapú termékek esetében, amelyek előállítása során a termelő eltér a jelen rendeletben előírt hűtési, tárolási, hőkezelési követelményektől az OÉVI szakvéleménye szükséges.

### ***A hőkezelt fogyasztói tej forgalmazásának feltételei***

**16. § (1)** Hőkezelt fogyasztói tej kizárólag akkor forgalmazható, ha

- a) olyan nyers tejből állították elő, amely megfelel a 3-10. §-okban meghatározott előírásoknak,

b) olyan hőkezelő üzemben vagy tejfeldolgozó üzemben állították elő, amelyet a 6. számú mellékletben előírtak alapján létesítettek, az állomás engedélyezett, és rendszeresen ellenőriz, s a minisztérium a 18. §-ban foglaltak szerint nyilvántartásba vett,

- c) hőkezelése az 1. számú melléklet előírásai szerint történt,
- d) a fogyaszthatóság elbírálása szempontjából fogyasztásra feltétel nélkül alkalmas,
- e) kielégíti az 1. számú melléklet fizikai-kémiai és higiéniai-mikrobiológiai előírásait,
- f) csomagolása és jelölése a 7. számú melléklet követelményeinek megfelelő,
- g) tárolása és szállítása a 8. számú melléklet szerint történik,
- h) megfelel a külön jogszabályok előírásainak.

(2) A kereskedelmi forgalmazásra szánt hőkezelt tejet kísérőokmánnyal, tejszállítási igazolvánnyal kell ellátni, amit a fuvarlevélhez kell csatolni. A tejszállítási igazolványon fel kell tüntetni a 7. számú melléklet II. fejezete szerinti jelölést és a hőkezelés módját.

(3) A kísérőokmányt az átvevőnek legalább egy évig meg kell őriznie, és az állomás hatósági állatorvosának - kérésére - be kell mutatnia.

(4) Nem kell tejszállítási igazolványt kiállítani, ha a tejet a termelő közvetlenül a végső fogyasztóhoz szállítja.

(5) A közvetlenül értékesítő és csak a saját termelőhelye nyers tejét felhasználó hőkezelő üzem a 10. számú melléklet 1. pontja szerinti állatorvosi igazolással hozhat terméket forgalomba.

### ***A nyers tej forgalmazásának feltételei***

**17. §** Közvetlen emberi fogyasztás céljára csak olyan nyers tej forgalmazható

- a) amely megfelel a 3-10. §-okban meghatározott követelményeknek;
- b) amelyet a 2. számú melléklet VII. fejezet előírásai szerint értékesítenek;
- c) a jelen rendelet kihirdetését követően egy év elteltével megfelel a 3. számú mellékletben előírt mikrobiológiai és minőségi követelményeknek;
- d) jelölése a rendelet 7. számú melléklete szerint történik;
- e) szállítása - a termelői és tejházi értékesítés kivételével - tejszállítási igazolvánnyal történik.

### ***A tejtermelő gazdaság, a tejház, a tejgyűjtő, a hőkezelő üzem, a standardizáló központ és a tejfeldolgozó üzem hatósági nyilvántartásba vételének és ellenőrzésének követelményei***

**18. §** (1) Az állomásnak a jelen rendelet hatálybalépését követő 90 napon belül el kell készítenie a korábban engedélyezett tejtermelő gazdaságok, tejházak, tejgyűjtők hőkezelő üzemek, standardizáló központok és tejfeldolgozó üzemek (a továbbiakban: létesítmények) jegyzékét. A jegyzékben szereplő létesítményeket a minisztérium nyilvántartásba veszi, és nyilvántartási számmal látja el. Közfogyasztásra kizárólag a nyilvántartásban szereplő létesítményből származó terméket lehet forgalomba hozni.

(2) Az élelmiszer-higiéniai kirendeltség vezetője (ahol nem kirendeltségi szervezésben látják el az üzem felügyeletét: a kerületi főállatorvos) - a legalább negyedévente egyszer, vagy szükség szerint a hatósági állatorvos által tartott helyszíni élelmiszer-higiéniai szemle és az arról készült jelentés alapján - ellenőrzi a létesítmények engedélyezésével és üzemelésével kapcsolatos, a 2. és 6. számú mellékletben meghatározott higiéniai előírások betartását.

(3) Az ellenőrző állatorvosi hatósági személyek részére a létesítmény egész területére szabad bejárást kell biztosítani.

(4) Az ellenőrző állatorvosi hatósági személyek az élelmiszer-higiéniai szemle alkalmával jogosultak betekinteni minden olyan, a létesítéssel, az üzemeltetéssel, a termeléssel és a forgalmazással összefüggő dokumentumba, amely a jelen rendeletben és a vonatkozó külön jogszabályokban előírt élelmiszer-higiéniai követelmények ellenőrzéséhez szükséges.

(5) Az ellenőrző állatorvosi hatósági személyek a helyszíni szemle során mintát vehet a laboratóriumi vizsgálatok céljából, továbbá ellenőrzi

- a) az épületek és berendezések higiéniai állapotát;
- b) a nyers tej, a hőkezelt tej és a tej alapú termékek mikrobiológiai és higiéniai állapotát;
- c) a hermetikusan zárt tárolóeszközök tisztaságát, véletlenszerű mintavétellel;
- d) a nyers tej, hőkezelt tej és a tej alapú termékek hőkezelésének megfelelését;

e) a nyers tej, hőkezelt tej és a tej alapú termékek egészségügyi jelölésének szabályszerűségét;

f) a tárolási, szállítási előírások betartását;

g) a létesítmény által végzett önellenőrzések hatékonyságát, ennek során megvizsgálja az eredményeket.

(6) Ha a hatósági állatorvos megállapítja, hogy az érintett létesítmény tevékenysége nem felel meg a jelen rendeletben és a külön jogszabályban előírt feltételeknek, vagy a munkáját akadályozzák

a) a termelést vagy a forgalmazást korlátozó intézkedéseket hozhat,

b) a korlátozó intézkedések eredménytelensége esetén javaslatot tehet az állomásnak az érintett hőkezelő üzem, standardizáló központ, tejfeldolgozó üzem engedélyének ideiglenes visszavonására, vagy a tejtermelő gazdaság tejgyűjtő nyilvántartásból való törlésére.

(7) Jogszabálysértés esetén az állat-egészségügyi hatóság bármilyen, e rendelet szerinti és általa szükségesnek ítélt ellenőrzést és eljárást lefolytathat.

### ***A tejtermelő gazdaság, a tejház, a tejgyűjtő, a standardizáló központ, a hőkezelő üzem és a tejfeldolgozó üzem önellenőrzési kötelezettségei***

**19. §** (1) A létesítmény üzemeltetője (vezetője) a jelen rendelet rendelkezéseinek betartása érdekében köteles folyamatosan önellenőrzést végezni. Az önellenőrzés részletes követelményeit a 2. és 6. számú melléklet tartalmazza. Az önellenőrzés megtörténtét és dokumentálását az ellenőrző hatósági állatorvos köteles folyamatosan figyelemmel kísérni.

(2) A létesítmény üzemeltetője (vezetője) az önellenőrzést az alábbiak szerint köteles végezni:

a) meg kell határozni a kritikus pontokat a létesítményben;

b) ki kell dolgozni, és alkalmazni kell a kritikus pontokra irányuló ellenőrzési módszereket és eljárásokat;

c) mintát kell vennie a 4. számú mellékletben felsorolt laboratóriumban történő elemzés céljából;

d) a hatósági állatorvos kérésére be kell mutatnia, és két évig meg kell őriznie a vizsgálatok eredményéről készülő írásos dokumentációt; a dokumentáció megőrzési időtartama - olyan tej alapú termék esetén, amely nem tárolható szobahőmérsékleten - a fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési idő lejáta után két hónap;

e) tárolóeszközönként vett mintából szűrőpróbaszerűen ellenőrizni köteles a nyers tej mikrobaszámát, szomatikus sejtszámát, gátolóanyag-tartalmát, amely értékeknek meg kell felelniük a jelen rendelet 3. számú mellékletében meghatározott minőségi követelményeknek;

f) az ellenőrző vizsgálatokról nyilvántartást kell vezetnie;

g) a fogyasztók egészségét veszélyeztető állapot esetén, ezt jelenteni köteles az állomásnak, valamint az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat városi (fővárosi kerületi) Intézetének (a továbbiakban: ÁNTSZ intézete);

h) közvetlen humán-egészségügyi veszély esetén vissza kell vonnia a forgalomból mindazokat a termékeket, amelyek technológiai szempontból hasonló körülmények között készültek, valamint értesíteni kell az ÁNTSZ városi (fővárosi kerületi) tisztifőorvosát. A visszavont terméket a hatósági állatorvos zárolja. Az állat-egészségügyi hatóság döntése alapján a terméket megsemmisítik, vagy nem emberi fogyasztásra felhasználják, illetve újra feldolgozzák.

(3) Az üzemeltetőnek (vezetőnek) biztosítania kell az egészségügyi jelölés használatát a jelen rendelet 7. számú mellékletének II. fejezetében előírtak szerint.

(4) Az üzemeltetőnek képzést kell biztosítania az alkalmazottak számára a higiénikus élelmiszer-előállítás termelési feltételeiről, kivéve, ha az alkalmazottak már rendelkeznek ilyen képzettséggel, és ezt igazolni tudják. Az oktatási anyagot az ÁNTSZ intézete és az állomás hagyja jóvá. Az ÁNTSZ intézete és az állomás által végzett oktatás díjköteles.

(5) Ha a jelen rendelet rendelkezéseit nem teljesítik, az állomás az ellenőrzés eredménye alapján elrendelheti a létesítmény engedélyének ideiglenes visszavonását, súlyosabb esetben a létesítménynek a nyilvántartásból való törlését.

### ***A tisztítás, a fertőtlenítés és a személyi higiénia általános követelményei***

**20. §** (1) A tejtermelő gazdaság, a tejház, a tejgyűjtő, a hőkezelő üzem, a standardizáló központ, a tejfeldolgozó üzem területét, épületeit, helyiségeit és a nyers tejjel, a hőkezelt fogyasztói tejjel vagy a tej alapú termékkel rendeltetésszerűen érintkező berendezéseket, eszközöket 2. számú melléklet IV. fejezet 10. pontjában és a 6. számú melléklet I. fejezet 4-5. pontjaiban foglaltak figyelembevételével kell tisztítani és fertőtleníteni.

(2) A jelen rendeletben meghatározott termékek kezelését végző valamennyi személy a 3. § (4) bekezdésében foglaltak szerint köteles igazolni, hogy munkavégzésének egészségügyi akadálya nincs.



## ***A nyers tej, a hőkezelt fogyasztói tej és a tej alapú termékek exportálásának, importálásának követelményei***

**21. §** (1) E rendeletben meghatározott termékeket csak azok a kezelő- és tejfeldolgozó üzemek exportálhatják

- amelyek létesítése, üzemeltetése megfelel e rendelet és a külön jogszabályok vonatkozó előírásainak,
- amelyeket az exportengedélyezési eljárás után a minisztérium nyilvántartásba vett és rendszeresen ellenőriz,
- amelyek létesítése és üzemeltetése az a)-b) pontokban előírt feltételeken kívül megfelel a célország által meghatározott egyéb követelményeknek is.

(2) A jelen rendeletben meghatározott termékek csak akkor exportálhatók, ha azok fizikai-kémiai, higiéniai-mikrobiológiai jellemzői megfelelnek e rendeletben foglaltaknak és a célország vonatkozó előírásainak.

(3) Az exportra kerülő termékeket az állomás ellenőrzi.

(4) Az exportra kerülő termékeket az állomás hatósági állatorvosának igazolásaival kell ellátni. Az igazolásokat a célország előírásainak megfelelően kell kiállítani. Az igazolás mintákat az FVM hivatalos lapjában jelenteti meg.

(5) A jelen rendeletben meghatározott termékek csak akkor importálhatók, ha

a) azokat olyan üzemben állították elő, amelyek létesítése, nyilvántartása és üzemeltetése garantálja a termék jelen rendeletben és vonatkozó külön jogszabályokban meghatározott minőségének biztosítását;

b) érzékszervi, fizikai, kémiai, higiéniai és mikrobiológiai minőségük e rendelet és a külön jogszabályok előírásainak megfelelnek;

c) az előállító ország hatósága az importált termékeket a szükséges igazolással ellátta.

## ***A nemzeti referencia laboratórium és feladatai***

**22. §** (1) A nyers tej, a hőkezelt fogyasztói tej és a tej alapú termékek fizikai, kémiai, higiéniai és mikrobiológiai vizsgálatával és elemzésével összefüggő referencialaboratóriumi feladatokat az OÉVI (a továbbiakban: referencialaboratórium) látja el.

(2) Az OÉVI referencialaboratórium feladatai:

a) azon laboratóriumok tevékenységének koordinálása, amelyek a kémiai és bakterológiai határértékeket ellenőrzik, és e rendeletben előírt vizsgálatokat végzik,

b) segítséget nyújt az állat-egészségügyi hatóságnak a tej és a tej alapú termékek ellenőrzésének megszervezésében,

c) időnként összehasonlító vizsgálatokat végez,

d) az EU központi referencialaboratóriuma által adott információk továbbítása az állat-egészségügyi hatóságoknak és a tej, illetve a tej alapú termékek elemzését és vizsgálatát végző laboratóriumoknak,

e) körvizsgálatok szervezése és ellenőrzése,

f) nyers tej vizsgálatával összefüggő oktatási, képzési tevékenység jóváhagyása és ellenőrzése.

(3) Az OÉVI további feladatai:

a) az állat-egészségügyi hatóság munkájának támogatása, elsősorban a tejtermelő gazdaságok, tejházak, a tejgyűjtők, a hőkezelő üzemek, a standardizáló központok, valamint a tejfeldolgozó üzemek létesítésével, üzemeltetésével és ellenőrzésével kapcsolatos laboratóriumi vizsgálatok,

b) a jelen rendeletben meghatározott tej és tej alapú termékek vegyi maradékanyag-radioaktív kontamináns tartalmának monitoring rendszerű vizsgálata,

c) a tej ellenőrző laboratóriumok által megküldött gátló, maradékanyag-vizsgálati eredmények félévenkénti összesítésének országos értékelése,

d) a tejjüzemek higiéniai állapotának megítélése.

## ***Hőkezelő üzem, tejfeldolgozó üzem osztályba sorolása***

**23. §** (1) Nagyüzem az a hőkezelő üzem vagy tejfeldolgozó üzem, amely egy naptári évben 2 000 000 liternél több nyers tejet dolgoz fel.

(2) Közepes méretű üzem az a hőkezelő üzem vagy tejfeldolgozó üzem, amely egy naptári évben minimum 500 000 liter, maximum 2 000 000 liter nyers tejet dolgoz fel.

(3) Kisüzem az a hőkezelő üzem vagy tejfeldolgozó üzem, amely egy naptári évben 500 000 liternél kevesebb nyers tejet dolgoz fel.

**24. §** (1) Az állomás felmentést adhat e rendelet 6. számú melléklet II. fejezetének és külön jogszabályban a

létesítésre és az üzemeltetésre vonatkozó előírások alkalmazása alól.

(2) A felmentés csak akkor adható meg, ha az nem érinti az élelmiszer-biztonságot, az alapvető műszaki, technológiai feltételeket, az előállított hőkezelt fogyasztói tej vagy tej alapú termék minőségét az üzemi és a személyi higiénit, valamint a közegészségügyi, járványügyi biztonságot.

(3) A hőkezelt üzem, tejfeldolgozó üzem a felmentés megadását az állomástól írásban kérheti. A kérelemnek a következőket kell tartalmaznia:

- a) a létesítmény nyilvántartási számát (a jelen rendelet hatálybalépését követő 90 napig az engedélyezési számát),
- b) a kérelem benyújtását megelőző évben feldolgozott tej mennyiségét igazoló dokumentumokat,
- c) a létesítményben előállított termékek jegyzékét és azok éves mennyiségét,
- d) a felmentések körét,

e) az állomás azonnali írásbeli értesítésére vonatkozó kötelezvényt, ha a feldolgozott nyers tej éves mennyisége meghaladja közepes méretű üzem esetén a 2 000 000 litert, kisüzem esetén az 500 000 litert.

A felmentés megadásához az állomás a kérelmezőtől további adatokat és információkat kérhet.

(4) Az állomás a hőkezelt üzemek és a tejfeldolgozó üzemek osztályba sorolását szükség szerint, de évente legalább egyszer felülvizsgálja.

### ***Napi 200 liter alatt termelő tejgazdaságok***

**25. §** Napi 200 liter alatt termelő, közvetlen piaci értékesítésre szánt tejet és tej alapú terméket előállító gazdaságokra vonatkozó előírásokat a *10. számú melléklet* tartalmazza.

### ***Tejgyűjtőre, hőkezelt üzemre, standardizáló központra és tejfeldolgozó üzemre vonatkozó általános előírások***

**26. §** (1) A tejtartályok, berendezések és munkaeszközök más élelmiszerek előállításához is felhasználhatók, feltéve hogy minden intézkedést meghoznak a fogyasztói tej vagy tej alapú termékek szennyeződésének vagy minőségromlásának megakadályozására.

(2) A tejhez használt tartályokon egyértelmű jelzést kell alkalmazni arra vonatkozólag, hogy csak élelmiszer szállítására lehet azokat használni.

(3) Azokban a létesítményekben, ahol olyan élelmiszereket gyártanak, amelyek a tej és tej alapú termékek mellett egyéb hőkezelésnek vagy más, ugyanilyen hatású kezelésnek alá nem vetett összetevőket is tartalmaznak, az ilyen tejet, tej alapú termékeket és egyéb összetevőket külön kell tárolni, hogy egymást ne szennyezzék.

### ***A nyers tej, a hőkezelt fogyasztói tej és a tej alapú termékek forgalmazásának és árusításának általános feltételei***

**27. §** (1) Nyers tejet, hőkezelt tejet, tej alapú terméket árusítani külön jogszabályban foglaltak szerint lehet.

(2) Tejet, tej alapú terméket üzletben és más árusítóhelyen, raktárban az ott tárolt élelmiszerektől és anyagoktól elkülönítetten kell elhelyezni, és óvni kell a szennyeződéstől. Az olyan élelmiszert és anyagot, amelytől a tej és tej alapú termék idegen szagot vagy ízt vehet fel, külön légtérben kell tárolni.

(3) A tejet és a tej alapú terméket csak eredeti fogyasztási csomagolásban, vagy az árusítás érdekében megbontva, erre a célra használt tiszta, zárható tartályban szabad tárolni, illetve tiszta fehér ruhában szabad árusítani.

(4) A tej és tej alapú termék kiméréséhez csak ép, tiszta, rozsdamentes eszközöket szabad használni. Az árut közvetlenül kézzel érinteni, izlelésre felkínálni nem szabad.

### ***Bírság***

**28. §** Ha az élelmiszer-ellenőrző hatóság a hatósági ellenőrzés során megállapítja, hogy

a) közvetlen emberi fogyasztásra, hőkezelt fogyasztói tej vagy tej alapú termék előállítására olyan nyers tejet használnak fel, amely nem felel meg a jelen rendeletben meghatározott követelményeknek,

b) a nyers tej, hőkezelt tej, tej alapú termék előállítása vagy forgalmazása nem felel meg a jelen rendeletben meghatározott követelményeknek,

c) a nyers tej, a hőkezelt tej és tej alapú termékek kísérő dokumentuma vagy jelölése nem tartalmazza azok valós

állapotát,  
az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény VI. fejezetében foglalt hatósági intézkedéseket tehet és minőségvédelmi bírságot szabhat ki.

## ***Záró rendelkezések***

**29. §** (1) Ez a rendelet - a (2) bekezdésben meghatározott kivétellel - a kihirdetést követő 8. napon lép hatályba. Egyidejűleg hatályát veszti

*a)* az Állat-egészségügyi Szabályzat kiadásáról szóló 41/1997. (V. 28.) FM rendelet 1. számú mellékletének 739-742. §-ai, a 743. § (1)-(3) és (6) bekezdései, a 744-746. §-a és a 774-777. §-a,

*b)* az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 17/1999. (II. 10.) FVM-EüM együttes rendelet 1. számú mellékletének 5. számú függeléke.

(2) E rendelet 3. § (1) bekezdés *d)* pontja, 13. § (3) bekezdés *b)* pontja, 19. § (2) bekezdés *e)* pontja, valamint e rendelet 3. számú melléklete a rendelet kihirdetését követő egy év elteltével lép hatályba, amivel egyidejűleg hatályát veszti

*a)* az Állat-egészségügyi Szabályzat kiadásáról szóló 41/1997. (V. 28.) FM rendelet 1. számú melléklet 743. §-ának (4) és (5) bekezdése, valamint

*b)* az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet 1. számú melléklet, II. fejezet 3. pontja.

(3) A rendelet 7. számú melléklet II. fejezet 9. pontja az Európai Unióhoz való csatlakozási szerződést kihirdető törvény hatálybalépésével egyidejűleg valamennyi közfogyasztásra kerülő, e rendelet által szabályozott termék esetében lép hatályba, beleértve a hazai piacon forgalmazott termékeket is.

(4) Az Állat-egészségügyi Szabályzat kiadásáról szóló 41/1997. (V. 28.) FM rendelet 1. számú melléklet 743. §-ának (6) bekezdése helyébe a rendelet kihirdetését követő egy évig a következő rendelkezés lép:

"(6) A felfüggesztés megszüntetéséről a termelő, illetve a forgalmazó kezdeményezésére és költségére, jelen rendelet 4. számú mellékletében kijelölt laboratóriumokban elvégzett ellenőrző vizsgálat eredménye és a helyszíni szemle alapján az állomás dönt. Ha a vizsgálat eredményét az érdekelt kifogásolja, újabb vizsgálatot kell elvégezni."

**30. §** Ez a rendelet a Magyar Köztársaság és az Európai Közösségek és azok tagállamai közötti társulás létesítéséről szóló, Brüsszelben, 1991. december 16-án aláírt Európai Megállapodás tárgykörében, a Megállapodást kihirdető 1994. évi I. törvény 3. §-ával összhangban az Európai Közösségek következő jogszabályaival összeegyeztethető szabályozást tartalmaz:

- a Tanács 92/46/EGK számú irányelve a nyers tej, a hőkezelt tej és tej alapú termékek előállításának és forgalmazásának higiéniai előírásairól,

- a Tanács 94/71/EK irányelve a nyers tej, a hőkezelt tej és a tej alapú termékek termelésének és forgalomba hozatalának egészségügyi szabályairól szóló, a 92/46/EGK számú irányelv módosításáról,

- a 94/330/EK határozat a Tanács 92/46/EGK számú irányelve 5. cikkely 9. pontjának módosításáról a fagyáspontra vonatkozóan,

- a 95/165/EK számú Bizottsági Határozat a tej alapú termékeket előállító egyes létesítmények számára nyújtható derogációk egységes feltételrendszeréről.

### *1. számú melléklet az 1/2003. (I. 8.) FVM-ESzCsM együttes rendelethez*

## ***A hőkezelt fogyasztói tej és a tej alapú termékek előállításának és minőségének élelmiszer-higiéniai követelményei***

### I. Fejezet

## A hőkezelt fogyasztói tej előállításának követelményei

1. Hőkezelt fogyasztói tej előállításához a jelen rendeletben előírt követelményeknek megfelelő nyers tej

használható fel.

2. Hőkezelt fogyasztói tej csak az érvényes gyártmánylap alapján állítható elő.

3. Hőkezelt fogyasztói tej előállítása során a 2. § 13. pontja szerinti hőkezelési eljárások alkalmazhatók.

4. A nyers tej hőkezelésére szolgáló berendezéseknek meg kell felelnie a 6. számú melléklet VII. fejezetének 4. pontjában meghatározott követelményeknek.

5. A tejfeldolgozó üzembe érkező nyers tej hőkezelését a 6. számú melléklet IX. fejezetének 4. pontjában részletezett követelmények szerint kell elvégezni.

6. Pasztörözött fogyasztói tej előállítása során olyan hőkezelési eljárást kell alkalmazni, amely után a foszfátáz-próba igazoltan negatív, a peroxidáz-próba igazoltan pozitív eredményt ad. A pasztörözéssel előállított fogyasztói tejet a pasztörözés után azonnal legalább 6 °C hőmérsékletre kell lehűteni. A negatív peroxidáz-reakciójú pasztörözött tej csak "Magas hőmérsékleten hőkezelt" felirattal jelölve forgalmazható.

7. Ultramagas hőmérsékleten végzett hőkezeléssel előállított fogyasztói tej (UHT-tej) hevítésének meg kell felelnie a 2. § 13. pont b) pontjában előírt követelményeknek. A hőkezelésnek valamennyi romlást okozó mikroorganizmust és azok spóráit el kell pusztítania. A termék eltarthatósága olyan legyen, hogy 30 °C hőmérsékleten 15 napig, vagy 55 °C hőmérsékleten 7 napig tárolt, véletlenszerűen kiválasztott, sértetlen csomagolású mintákban érzékszervi vagy mikrobiológiai romlás ne legyen észlelhető. A termék csomagolása az érzékszervi, fizikai-kémiai és higiéniai-mikrobiológiai tulajdonságok megőrzése érdekében aszeptikusan, fényt át nem eresztő anyagba történjen. A hőkezelés a termék érzékszervi és fizikai-kémiai tulajdonságait lényegesen nem változtathatja meg. Közvetlen gőzhevítéssel végzett UHT-eljárás esetén a gőzt ivóvíz minőségű vízből kell előállítani. A gőz nem változtathatja meg a termék érzékszervi, fizikai-kémiai és higiéniai-mikrobiológiai jellemzőit.

8. Sterilizéssel előállított fogyasztói tej hőkezelésének meg kell felelnie a 2. § 13. pont c) pontjában meghatározott követelményeknek. A hőkezelés során valamennyi romlást okozó mikroorganizmust és azok spóráit is el kell pusztítania. A termék eltarthatósága olyan legyen, hogy 30 °C hőmérsékleten 15 napig, vagy 55 °C hőmérsékleten 7 napig tárolt, véletlenszerűen kiválasztott, sértetlen csomagolású mintákban érzékszervi vagy mikrobiológiai romlás ne legyen észlelhető. A hőkezelés a termék érzékszervi és fizikai-kémiai tulajdonságait lényegesen nem változtathatja meg.

9. Az állomás külön engedélye alapján pasztörözött fogyasztói tej előzetesen termizált tejből is előállítható.

10. Az állomás külön engedélye alapján, magas hőmérsékleten hőkezelt, UHT-tej és sterilizált fogyasztói tej előzetesen termizált vagy pozitív peroxidáz-reakciót mutató pasztörözött tejből is gyártható.

11. A 9. és a 10. pontok szerint előállított hőkezelt fogyasztói tej gyártásához felhasznált termizált vagy pasztörözött tej mikrobaszáma közvetlenül a második hőkezelés előtt nem haladhatja meg a 100 000 cfu/cm<sup>3</sup> értéket.

12. A hőkezelt tehéntej sűrűsége 20 °C hőmérsékletű teljes tejre meghatározva, nem lehet alacsonyabb 1028 gramm/liternél, vagy ennek megfelelő, 20 °C hőmérsékletű teljesen zsírmentes tejre meghatározott értéknél. A tejnek tartalmaznia kell literenként legalább 28 gramm fehérjét, amelyet úgy kell meghatározni, hogy a tej százalékban kifejezett összes nitrogén tartalmát megszorozzuk 6,38-al (TN x 6,38), a zsírmentes szárazanyag-tartalma pedig nem lehet kevesebb 8,50%-nál.

13. A tej idegen vizet nem tartalmazhat, amit fagyáspont vizsgálattal rendszeresen ellenőrizni kell. A teljes tehéntej fagyáspontja -0,520 °C-nál nem lehet magasabb. A feldolgozó létesítmény üzemeltetője vagy vezetője e célból egy ellenőrző rendszert hoz létre az állat-egészségügyi hatóság felügyelete alatt. Ha idegen vizet mutatnak ki, azt az állat-egészségügyi hatóságnak jelenteni kötelesek, aki figyelembe véve az előzetes vizsgálati eredményeket és a tej tárolásának és feldolgozásának hatását a fagyáspontra, a kifogásolt tej forgalmát korlátozza.

## II. Fejezet

### A tej alapú termékek gyártásához felhasznált tejre vonatkozó követelmények

1. A feldolgozó létesítmény üzemeltetőjének vagy vezetőjének minden szükséges intézkedést meg kell tennie annak biztosítására, hogy a nyers tejet hőkezeljék, vagy - "a nyers tejből készült" termékek esetében - felhasználják, 6 °C-ot nem meghaladó hőmérsékleten tárolva az átvételtől számított 36 órán belül, vagy 4 °C-ot nem meghaladó hőmérsékleten tárolva az átvételtől számított 48 órán belül.

2. A tej alapú termékek gyártására szánt hőkezelt tejnek olyan nyers tejből kell származnia, amely a jelen rendelet kihirdetését követő 1 év eltelté után megfelel a 3. számú mellékletben foglalt előírásoknak.

3. A tejnek meg kell felelnie az alábbi követelményeknek:

3.1. A hőkezelt tejnek

- olyan nyers tejből kell készülnie, amelynek - ha a létesítménynél történő átvételétől számított 36 órán belül nem hőkezelnek - a hőkezelés előtt ismételt vizsgálat során mikrobaszáma 30 °C-os hőmérsékleten, termizálás előtt nem több, mint 300 000 cfu/cm<sup>3</sup>;

- a jelen rendelet 2. § 12. pontjában meghatározott kezeléssel kell készülnie;

- olyan tejből kell készülnie, amelyet előzőleg hőkezelték és közvetlenül a második hőkezelés előtt: mikrobaszáma 30 °C-os hőmérsékleten 100 000 cfu/cm<sup>3</sup> vagy kevesebb.

3.2. A pasztörözött tejnek

- olyan kezeléssel kell készülnie, amelynek része a rövid ideig tartó magas hőmérsékletű hevítés (legalább 71,7 °C, 15 másodpercig vagy bármilyen ezzel egyenértékű kombináció), vagy eltérő idő és hőmérséklet kombinációkat alkalmazó, azonos hatású pasztörözés;

- negatív reakciót kell mutatnia a foszfátáz-próbára és pozitív peroxidáz-próbára. A peroxidáz-tesztre negatívan reagáló tej gyártása engedélyezett akkor, ha a tej csomagolóanyagán szerepel a "magas hőmérsékleten pasztörözve" felirat.

3.3. Az ultrapasztörözött tejnek úgy kell készülnie, hogy a nyers tejet folyamatos hőhatásnak teszik ki, mely rövid ideig tartó magas hőmérséklettel jár (legalább 135 °C legalább 1 másodpercig) - a cél az, hogy elpusztítsanak minden, romlást előidéző mikroorganizmust és spóráikat - oly módon, hogy kémiai, fizikai és érzékszervi elváltozások minimálisak legyenek.

### III. Fejezet

#### A tej alapú termékek előállításának követelményei

1. A tej alapú termékek előállítására szolgáló nyers tejnek meg kell felelnie a jelen rendeletben meghatározott követelményeknek.

2. Tej alapú termék csak az érvényes gyártmánylap alapján állítható elő.

3. Amennyiben a tej alapú termékek előállítására felhasznált nyers tejet hőkezelik, a hőkezelést a 6. számú melléklet IX. fejezet 4. pontjának figyelembevételével kell elvégezni.

4. Az állomás külön engedélye alapján tej alapú termék előzetesen termizált vagy pozitív peroxidáz-reakciót mutató pasztörözött tejből is előállítható. Ebben az esetben a már termizált vagy pasztörözött tej mikrobaszáma közvetlenül a második hőkezelés előtt nem haladhatja meg a 100 000 Cfu/cm<sup>3</sup> értéket.

### IV. Fejezet

#### A hőkezelt fogyasztói tej és a tej alapú termékek mikrobiológiai követelményei

1. A hőkezelt fogyasztói tej és a tej alapú termékek (a továbbiakban: termékek) mikrobiológiai jellemzői a jelen rendelet kihirdetését követő 1 év eltelte után, közvetlenül a kiszállítás előtt a forgalmazás során meg kell felelnie a 3. számú melléklet II. fejezetében előírtaknak.

2. A külön jogszabályban és a jelen rendelet kihirdetését követő 1 év eltelte után a 3. számú melléklet II. fejezetében meghatározott patogén mikroorganizmusokon kívül egyéb patogén mikroorganizmusok vagy azok toxinjai sem lehetnek jelen a termékben a fogyasztó egészségét veszélyeztető mértékben.

3. A termékek mikrobiológiai minőségének üzemi belső ellenőrzését a külön jogszabályban és a jelen rendelet kihirdetését követő 1 év eltelte után a 3. számú melléklet II. fejezetében meghatározott mikrobacsoportok rendszeres vizsgálatával kell biztosítani. Ha a termékek mikroorganizmus-tartalma a megengedett határértékeket túllépi, különös tekintettel az ún. gyenge higiénia jelző mikrobákra (pl. Staphylococcus aureus, Escherichia coli) azonnal érvényesíteni kell a belső ellenőrzési rendszer hibaelhárító eljárásait, és értesíteni kell az illetékes állomást.

4. Amennyiben a jelen rendelet kihirdetését követő 1 év eltelte után a nyers vagy a termizált tejből előállított sajtokban, valamint a lágysajtokban a Staphylococcus aureus vagy az Escherichia coli a 3. számú melléklet II. fejezetében szereplő "M" értéket eléri vagy meghaladja, a termék forgalmazását megtiltja az illetékes hatósági állatorvos, illetve az érintett tételt a forgalomból kivonja.

## 2. számú melléklet az 1/2003. (I. 8.) FVM-ESzCsM együttes rendelethez

### ***A nyers tej termelésének és termelőhelyi kezelésének állat-egészségügyi és élelmiszer-higiéniai követelményei***

#### I. Fejezet

#### **A tejtermelő állatok és azok állományaival kapcsolatos állat-egészségügyi követelmények**

1. Közvetlen emberi fogyasztásra, hőkezelt fogyasztói tej és tej alapú termékek előállítására szánt nyers tej kizárólag olyan tejelő tehéntől, juhtól, kecskétől vagy bivalytól, illetve ezen állatok állományaitól származhat,
  - a) amelyek megfelelnek a jelen rendeletben és a külön jogszabályban meghatározott állat-egészségügyi és élelmiszer-higiéniai követelményeknek,
  - b) amelyeket a hatósági állatorvos rendszeresen ellenőriz,
  - c) amelyek tejelő tehenek esetében naponta legalább kettő liter tejet adnak.

#### II. Fejezet

#### **Az állattartás és a tejtermelés higiéniai követelményei**

1. A tejtermelő gazdaságban az állatok tartására szolgáló területeket, épületeket, helyiségeket úgy kell kialakítani, hogy azok biztosítsák az állatok elhelyezésének, takarmányozásának és gondozásának jó higiéniai feltételeit.
2. Azokban a tejtermelő gazdaságokban, ahol a feldolgozásra vagy közvetlen emberi fogyasztásra felkínált nyers tej napi mennyisége a 200 litert meghaladja, tejházat kell létesíteni. A tejház létesítésének és üzemeltetésének meg kell felelnie a 6. számú mellékletben meghatározott előírásoknak.
3. Abban az esetben, amikor különböző fajú állatokat tartanak együtt egy telepen, minden egyes fajnak eleget kell tennie azon állat-egészségügyi feltételeknek, amelyeket akkor követelnének meg, ha az adott fajt egyedül tartanák.
4. Biztosítani kell a külön rendeletben foglaltak szerint a beteg, betegségre gyanús, fertőzött és fertőzősége gyanúsnak minősülő állatok elkülönítését az állomány egészséges részétől.
5. A nyers tejet fajonként elkülönítetten kell fejni és kezelni.
6. A tejtermelő gazdaságban található valamennyi fajú állatot távol kell tartani a nyers tej kezelésére szolgáló épületektől és helyiségektől.

#### III. Fejezet

#### **Üzemi higiénia**

1. A nyers tejnek olyan létesítményekből kell származnia, amelyeket a 17. §-ban foglaltak szerint regisztráltak és ellenőriznek.
2. Azokban a tejtermelő gazdaságokban, ahol az állományt nem a szabadban tartják, az erre a célra használt épületeket oly módon kell tervezni, felépíteni, fenntartani és működtetni, hogy az biztosítsa:
  - a) az állatok tartásának, higiénijának, tisztaságának és egészségének optimális körülményeit,
  - b) a fejés, a tejszelés, a hűtés és a tárolás kielégítő higiénés feltételeit.
3. Azon épületeket, ahol a fejés történik, vagy ahol a tejet tárolják, kezelik vagy hűtik, úgy kell telepíteni és felépíteni, hogy elkerüljék a tej szennyeződésének minden kockázatát. Rendelkezniük kell legalább:

- a) könnyen tisztítható falakkal, olyan padozattal, amely megkönnyíti a folyadékok, valamint a hulladék elvezetését, és könnyen tisztítható,
  - b) megfelelő szellőzéssel és világítással,
  - c) megfelelő és elegendő hideg-meleg ivóvíz minőségű vízellátással, a jelen melléklet IV. fejezet 10. pontjában említett eszközök és berendezések tisztítása céljából,
  - d) megfelelő elkülönítéssel minden szennyező forrástól, mint pl. WC, trágyadomb,
  - e) olyan szerelvényekkel és berendezésekkel, amelyeket könnyű tisztítani és fertőtleníteni.
4. Azokat az épületeket, helyiségeket, ahol nyers tejet tárolnak, el kell különíteni az állatok elhelyezésére szolgáló helyiségektől, védeni kell az állati kártevőktől, rovaroktól, és megfelelő tejhűtő berendezéssel kell felszerelni.
5. Amennyiben mobil fejőgépet használnak, meg kell felelnie a 3. pont c) és e) pontjaiban foglalt követelményeknek, továbbá
- a) a fejőgépet olyan tiszta talajon kell elhelyezni, ahol nincs felhalmozódott trágya vagy egyéb hulladék,
  - b) óvja meg a tejet a külső szennyeződésektől,
  - c) olyan kialakítású és kivitelezésű legyen, amely lehetővé teszi a gép külső és belső felületeinek tisztán tartását.
6. Ahol a tejtermelő állatokat kötetlenül a szabadban tartják, ott az üzemnek rendelkeznie kell egy, a tartási területtől kellőképpen elkülönített fejőházzal vagy fejőtérrel.
7. Minden fajú állatot távol kell tartani az olyan épületektől és helyektől, ahol tejet tárolnak, kezelnek vagy hűtenek.

## IV. Fejezet

### A fejés és a nyers tej kezelésének higiéniai követelményei, személyi higiénia

1. A fejés megkezdése előtt a fejést végző személy köteles ellenőrizni az állatok esetleges gyógyszeres kezelését, a kezelés időpontját, és az adott gyógyszerre előírt élelmezés-egészségügyi várakozási időt. Amennyiben az állatot kezelték, és az élelmezés-egészségügyi várakozási idő még nem telt el, az állatot elkülönítetten kell fejni. A kifejt tejet az erre a célra szolgáló, tartósan és jól láthatóan megjelölt tárolóedényben el kell különíteni, és meg kell semmisíteni.
2. A fejés megkezdése előtt az állatok tőgybimbóit, szükség szerint azok környékét is meg kell tisztítani. A fejésre előkészített tőgybimbók felületén látható fizikai szennyeződés és a tisztításhoz használt mosóvíz, fertőtlenítőszer nem maradhat.
3. Az első tejsugarak szakszerű kifejésével ellenőrizni kell az állatok tőgyegészségügyi állapotát. Amennyiben a kifejt tej látható elváltozást mutat (pelyhes, nyúlós, gennyes, véres stb.), az állatot elkülönítetten kell fejni, jól láthatóan és tartósan meg kell jelölni, valamint gondoskodni kell gyógykezeléséről. A kifejt tejet az erre a célra szolgáló, tartósan és jól láthatóan megjelölt tárolóedényben el kell különíteni.
4. A fejés és a tejleadás folyamatát, különös tekintettel az ún. vakfejés elkerülésére, a fejő gondosan figyelni köteles.
5. A fejés után az állatok tőgybimbóit a mikroorganizmusok behatolásától, fertőzésétől és az egyéb káros környezeti hatásoktól az arra alkalmas, külön jogszabályban foglaltak szerint engedélyezett készítmény használatával védeni kell.
6. A fejés teljes időtartama alatt gondoskodni kell a fejés helyszínének és eszközeinek tisztán tartásáról. Amennyiben szennyeződnek, azokat ivóvíz minőségű vízzel meg kell tisztítani.
7. A nyers tejet - a fejés technológiájától függően - a fejés alatt folyamatosan, de legkésőbb az állat vagy az állatsoport kifejése után olyan helyiségbe vagy tejházba kell juttatni, amelynek kialakítása és berendezései megakadályozzák a tej minőségromlását.
8. Amennyiben a fejés legelőn történik, a tejet a fejés teljes időtartama alatt óvni kell a környezet káros hatásaitól.
9. A nyers tejet - a fejés technológiájától függően - a fejés alatt folyamatosan, de legkésőbb az állat vagy az állatsoport kifejése végén az arra alkalmas módszerrel és eszközzel szűrni kell.
10. A fejéshez használt eszközöket, a gépi fejőberendezéseket és a nyers tejjel rendeltetésszerűen érintkező egyéb berendezéseket a fejés után - engedélyezett készítménnyel - azonnal tisztítani és fertőtleníteni kell. A nyers tej tárolására és szállítására használt eszközöket (kannákat, tankokat, tartályokat stb.) minden egyes használat után, vagy amennyiben az ürítés és az újratöltés közötti idő túl rövid, a használat minden egyes sorozata után, de műszakonként legalább egyszer tisztítani és fertőtleníteni kell.
11. A fejést végző személyeknek meg kell felelniük az alábbi egészségügyi feltételeknek:

- a) tiszta fejdruhát kell viselniük,  
b) a fejőknek közvetlenül a fejés előtt kezüket és alkarjukat meg kell mosniuk, és a kezüket tisztán kell tartaniuk a fejés teljes időtartama alatt.

12. A fejés helyéhez közel megfelelő kéz- és karmosási lehetőséget kell biztosítani a fejést vagy a tejkezelést végző személyek számára.

13. A munkáltatónak minden szükséges intézkedést meg kell hoznia annak megakadályozása érdekében, hogy a nyers tejet kezelő személyek azt szennyezhesék, és annak érdekében, hogy a nyers tejet kezelő személyek eleget tegyenek a 3. § (4) bekezdésében foglalt kötelezettségüknek. A nyers tej kezelését, feldolgozását csak olyan személy végezheti, aki annak szennyeződését, fertőződését nem idézheti elő.

## V. Fejezet

### Termelési higiénia

1. Az állomás felügyelete alatt egy megfigyelő rendszert kell a létesítménynek működtetni önellenőrzési céllal annak megakadályozására, hogy a nyers tejhez vizet adjanak. Ennek érdekében fagyáspont ellenőrzéseket kell végezni minden termelő létesítményből származó tej vonatkozásában az alábbi eljárással:

a) minden tejtermelő létesítményben a nyers tejet a 6. § (2) bekezdése szerint a hatósági állatorvos mintavételekkel havonta ellenőrzi. Ahol egy ilyen létesítmény tejét közvetlenül a kezelő vagy feldolgozó létesítménybe szállítják, ott ezen mintákat vagy a tejtermelő gazdaságban történő begyűjtéskor kell venni - feltéve, hogy óvintézkedéseket tettek a szállítás során történő csálás megelőzésére -, vagy a lerakódás előtt, a hőkezelő vagy feldolgozó létesítményben, ha a tejet maga a gazda szállítja oda;

b) amennyiben az ellenőrzések eredményei azt a gyanút keltik a hatósági állatorvosban, hogy a tejet vizezik, akkor hiteles mintavételre kerül sor a tejtermelő gazdaságban. A hiteles minta olyan minta, amely reprezentál egy teljesen ellenőrzött reggeli vagy esti fejést, melyre az előző fejés után legalább tizenegy, de nem több, mint tizenhárom órával kerül sor;

c) ahol a tejet több tejtermelő gazdaságból szállítják, mintát csak akkor lehet venni, amikor a nyers tej beérkezik a hőkezelő, feldolgozó létesítménybe vagy tejgyűjtőbe, illetve a standardizáló központba és helyszíni ellenőrzéseket kell végezni az üzemben is;

d) amennyiben az ellenőrzés eredménye azt a gyanút kelti, hogy a tejet vizezték, akkor az összes olyan létesítményben mintát vesznek, amelyek részt vettek a kérdéses nyers tej begyűjtésében;

e) amennyiben az ellenőrzés eredményei azt mutatják, hogy a tejhez nem adtak vizet, a nyers tej felhasználható emberi fogyasztásra szánt nyers fogyasztói tej, hőkezelt tej, vagy tej alapú termékek gyártásához felhasznált tej előállítására.

2. A hőkezelő, illetve feldolgozó létesítmények, ha saját ellenőrző rendszerük idegen vizet mutat ki a beszállított elegy tejben, tájékoztatják a hatósági állatorvost, aki elrendeli az V. fejezet 1. pontjának a), b), c), d) pontjaiban foglalt intézkedéseket.

3. A nyers tehén-, juh-, kecske- és bivalytej fagyáspontjának meg kell felelnie az 1. számú táblázatban meghatározott követelményeknek.

1. számú táblázat

### A nyers tej fagyáspontjának követelményei

Megnevezés	Fagyáspont határértékek
Nyers tehéntej	-0,520 °C vagy ennél alacsonyabb hőmérséklet
Nyers juhtej	-0,540 °C vagy ennél alacsonyabb hőmérséklet
Nyers kecsketej	-0,520 °C vagy ennél alacsonyabb hőmérséklet
Nyers bivalytej	-0,520 °C vagy ennél alacsonyabb hőmérséklet



## VI. Fejezet

### A nyers tej hűtésének, átadás-átvételének és szállításának követelményei

1. A nyers tej hűtésére olyan gépi eljárást kell alkalmazni, amely biztosítja a nyers tej fejtés utáni eredeti állapotának megőrzését. A nyers tejet csak abban az esetben nem kell hűteni, ha azt a VII. fejezet 3. pontjában előírtak szerint értékesítik.

2. A nyers tejet a gépi hűtéssel rendelkező tejtermelő gazdaságokban a fejtés megkezdése után azonnal, de legkésőbb a fejtés befejezésétől számított két órán belül legalább 6 °C, legfeljebb 4 °C hőmérsékletre kell hűteni. Egy vagy több szarvasmarha, juh, kecske vagy bivaly fejése akkor tekinthető befejezettnek, amikor azt vagy azokat az elfogadott gyakorlat szerint folyamatosan és teljesen kifejték.

3. A nyers tejet a gépi hűtéssel nem rendelkező tejtermelő gazdaságokból a fejtés befejezése után azonnal megfelelő gépi hűtő- és tárolókapacitású tejszűrtőbe, hőkezelőüzembe, standardizáló központba vagy tejfeldolgozó üzembe kell szállítani. Az ilyen tejet az átvétel után két órán belül legalább 6 °C, legfeljebb 4 °C hőmérsékletre kell hűteni.

4. A 2. és a 3. pontok szerint hűtött nyers tej átadás-átvételi időtartama a hűtés kezdetétől számított

- legfeljebb 24 óra, ha a hűtési és a tárolási hőmérséklet maximum 6 °C,

- legfeljebb 48 óra, ha a hűtési és a tárolási hőmérséklet maximum 4 °C.

5. A hűtött nyers tej hőmérséklete a hőkezelő üzembe, a standardizáló központba vagy a tejfeldolgozó üzembe, továbbá üzemi szállítás esetén nem haladhatja meg a 10 °C hőmérsékletet, kivéve, ha a nyers tejet a fejtés vagy a tejszűrés befejezésétől számított két órán belül szállítják el.

## VII. Fejezet

### A közvetlen emberi fogyasztásra szánt nyers tej értékesítésének feltételei

1. A VI. fejezet 2. és 3. pontjai szerint hűtött nyers tej értékesítésének időtartama a hűtés kezdetétől számított:

- legfeljebb 24 óra, ha a hűtési és a tárolási hőmérséklet 6 °C,

- legfeljebb 48 óra, ha a hűtési és a tárolási hőmérséklet 4 °C.

2. A VI. fejezet 2. és 3. pontjai szerint hűtött, de legfeljebb 8 °C hőmérsékleten tárolt nyers tej értékesítési időtartama a hűtés kezdetétől számított maximum 16 óra lehet.

3. A hűtés nélküli nyers tej értékesítési időtartama a fejtés befejezésétől számított maximum 2 óra lehet.

## VIII. Fejezet

### A tejtermelő gazdaság önellenőrzési kötelezettségei

1. A tejtermelő gazdaság folyamatosan ellenőrizni és dokumentálni köteles:

a) a járványos betegségek megelőzésével és megszüntetésével összefüggő tejtermelési és tejkezelési szabályok végrehajtását;

b) a gyógyszeres kezelés vagy egyéb okok miatt forgalmi korlátozás alá vont nyers tej elkülönített fejtését, kezelését, felhasználását vagy megsemmisítését;

c) a rendellenes tej kezelését, szükség szerinti megsemmisítését;

d) a nyers tej termelésére, kezelésére, tárolására, átadás-átvételére és forgalmazására vonatkozó előírások betartását;

e) az állatállomány tőgyegészségügyi állapotának figyelemmel kísérésére szolgáló vizsgálatokat;

f) a tisztítás, a fertőtlenítés hatékonyságát;

g) a személyi higiéniát.

2. A dokumentumokat egy évig meg kell őrizni.

3. számú melléklet az 1/2003. (I. 8.) FVM-ESzCsM együttes rendelethez

**A hőkezelt fogyasztói tej és a tej alapú termékek előállítására felhasznált nyers tej  
higiéniai és mikrobiológiai követelményei**

I. Fejezet

**A nyers tehén-, juh-, kecske- és bivalytej higiéniai követelményei**

1. Az állat-egészségügyi hatóságnak a jelen fejezetben foglalt követelményeknek való megfelelés érdekében rendszeresen vizsgálatot kell végezni, minden termelőhelyről vett reprezentatív nyers tej mintából. Az állat-egészségügyi hatóság feladata a teljes termelési folyamat ellenőrzése.

2. A nyers tehéntej higiéniai követelményeinek meg kell felelnie az alábbi 1. számú táblázatban meghatározott követelményeknek:

1. számú táblázat

**A nyers tehéntej higiéniai követelményei**

Jellemző	Követelmény
Mikrobaszám (cfu/cm <sup>3</sup> ) 30 °C-on	1,0 x 10 <sup>5</sup>
Szomatikus sejtszám (sejt/cm <sup>3</sup> )	4,0 x 10 <sup>5</sup>
Gátlóanyag(a)	Az elfogadott vizsgálati módszerekkel nem mutatható ki.
Staphylococcus aureus szám(b)	n=5, c=2, m=5 x 10 <sup>2</sup> , M=2 x 10 <sup>3</sup> (c)

(a) A határértékek a külön jogszabályok vonatkozó előírásaiban vannak rögzítve.

(b) A vizsgálatot azokból a nyers tejtételekből kell elvégezni, amelyekből hőkezelés nélkül gyártanak tej alapú terméket, és az olyan nyers tejből, amelyet hőkezelés nélkül emberi fogyasztásra szánnak.

(c) n: A mintát alkotó elemi minták száma.

m: Mikrobaszám küszöbérték. Az eredmény akkor megfelelő, ha a mikrobaszám egyetlen mintában sem több, mint "m".

M: A mikrobaszám maximális értéke. Az eredmény akkor nem megfelelő, ha a mintaegységben a mikrobaszám "M" vagy több.

c: Azon mintaegységek száma, amelyekben a mikrobaszám "m" és "M" között lehet. A minta akkor elfogadható, ha a többi mintaegység mikrobaszáma < "m"-mel.

2.1. Az olyan nyers tehéntejnek, amelyet hőkezelés nélkül emberi fogyasztásra szánnak, valamint az olyan nyers tehéntejnek, amelyet olyan "nyers tejből készült" termékek előállítására szántak, amelyek gyártási folyamata nem tartalmaz hőkezelést, meg kell felelnie a II. fejezet 1. számú táblázatában szereplő határértékeknek.

3. A nyers juhtej higiéniai tulajdonságainak meg kell felelnie az alábbi 2. számú táblázatban meghatározott követelményeknek:

2. számú táblázat

**A nyers juhtej higiéniai követelményei**

Jellemző	Követelmény
Mikrobaszám (cfu/cm <sup>3</sup> ) 30 °C-on	1,5 x 10 <sup>6</sup>
Mikrobaszám (cfu/cm <sup>3</sup> )(a) 30 °C-on	5,0 x 10 <sup>5</sup> (a)
Gátlóanyag(b)	Az elfogadott vizsgálati módszerekkel nem mutatható ki.
Staphylococcus aureus szám(c)	n=5, c=2, m=5,0 x 10 <sup>2</sup> , M=2 x 10 <sup>3</sup>

- (a) Abban az esetben, ha a nyers juhtejből hőkezelés nélkül állítanak elő tej alapú terméket, vagy hőkezelés nélkül emberi fogyasztásra szánnak.
- (b) A határértékek a külön jogszabályok vonatkozó előírásaiban vannak rögzítve.
- (c) A vizsgálatot azokból a nyers tejtételekből kell elvégezni, amelyekből hőkezelés nélkül gyártanak tej alapú terméket és az olyan nyers tejből, melyet hőkezelés nélkül emberi fogyasztásra szánnak.

4. A nyers kecsketej higiéniai tulajdonságainak meg kell felelnie az alábbi 3. számú táblázatban meghatározott követelményeknek:

3. számú táblázat

### A nyers kecsketej higiéniai követelményei

Jellemző	Követelmény
Mikrobaszám (cfu/cm <sup>3</sup> ) 30 °C-on	1,5 x 10 <sup>6</sup>
Mikrobaszám (cfu/cm <sup>3</sup> )(a) 30 °C-on	5,0 x 10 <sup>5</sup> (a)
Gátlóanyag(b)	Az elfogadott vizsgálati módszerekkel nem mutatható ki.
Staphylococcus aureus szám(c)	n=5, c=2, m=5,0 x 10 <sup>2</sup> , M=2 x 10 <sup>3</sup>

- (a) Amennyiben a nyers kecsketejből hőkezelés nélkül állítanak elő tej alapú terméket vagy hőkezelés nélkül emberi fogyasztásra szánnak.
- (b) A határértékek a külön jogszabályok vonatkozó előírásaiban vannak rögzítve.
- (c) A vizsgálatot azokból a nyers tejtételekből kell elvégezni, amelyekből hőkezelés nélkül gyártanak tej alapú terméket és az olyan nyers tejből, melyet hőkezelés nélkül emberi fogyasztásra szánnak.

5. A nyers bivalytej higiéniai tulajdonságainak meg kell felelnie az alábbi 4. táblázatban meghatározott követelményeknek:

4. számú táblázat

### A nyers bivalytej higiéniai követelményei

Jellemző	Követelmény
Mikrobaszám (cfu/cm <sup>3</sup> ) 30 °C-on	1,0 x 10 <sup>6</sup>
Mikrobaszám (cfu/cm <sup>3</sup> )(a) 30 °C-on	5,0 x 10 <sup>5</sup> (a)
Szomatikus sejtszám (sejt/cm <sup>3</sup> )	4,0 x 10 <sup>5</sup>
Gátlóanyag(b)	Az elfogadott vizsgálati módszerekkel nem mutatható ki.

	ki.
Staphylococcus aureus szám(c)	n=5, c=2, m=500, M=2000

- (a) Amennyiben a nyers bivalytejből hőkezelés nélkül állítanak elő tej alapú terméket, vagy hőkezelés nélkül emberi fogyasztásra szánnak.
- (b) A határértékek a külön jogszabályok vonatkozó előírásaiban vannak rögzítve.
- (c) A vizsgálatot azokból a nyers tejtételekből kell elvégezni, amelyekből hőkezelés nélkül gyártanak tej alapú terméket.

## II. Fejezet

### A tej alapú termékek és hőkezelt fogyasztói tej mikrobiológiai követelményei

1. Egyes tej alapú termékek és a hőkezelt fogyasztói tej mikrobiológiai követelményei a feldolgozó létesítményből történő kiszállításkor:

A) Kötelező kritériumok: kórokozó mikroorganizmusok

1. számú táblázat

Mikroorganizmus	Előírás(a)				
	A termék megnevezése	n	c	m	M
Listeria monocytogenes	Sajt, kivéve kemény sajt	5	0	-	0/25 g(c)
	Egyéb termékek(b)	5	0	-	0/1 g/ml
Salmonella ssp.	A tejpör kivételével minden termék	5	0	-	0/25 g/ml
	Tejpör	10	0	-	0/25 g

(a) Ahol

n = a mintát alkotó mintaegységek száma;

m = a baktériumszám küszöbértéke; az eredményt akkor tekintik megfelelőnek, ha a baktériumok száma egyetlen mintaegységben sem több, mint 'm';

M = a baktériumszám maximális értéke; az eredményt akkor ítélik nem megfelelőnek, ha egy vagy több mintaegységben a baktériumok száma 'M' vagy több;

c = azon mintaegységek száma, ahol a baktériumszám 'm' és 'M' között lehet, a mintát akkor tekintik elfogadhatónak, ha a többi mintaegység baktériumszáma 'm' vagy kevesebb;

(b) A vizsgálat nem kötelező az olyan sterilizált tej és tej alapú termékek esetében, melyeknél a hőkezelést a csomagolás vagy kiserelő-csomagolás után alkalmazták.

(c) A 25 grammos mintáknak 5 db 5 grammos vizsgálati mintából kell állnia, amelyeket ugyanazon termék különböző részeiből vegyenek.

A.a) A határértékek túllépése esetén az élelmiszereket ki kell zárni az emberi fogyasztásból és kivonni a forgalomból.

A.b) A mintavételi programok a termékek jellege és a kockázatelemzés alapján kerülnek megállapításra.

B) Vizsgálati kritériumok: nem megfelelő higiéniai állapotot jelző mikroorganizmusok

2. számú táblázat

Mikroorganizmus	Előírás (ml, g)(a)				
	A termék megnevezése	n	c	m	M
Staphylococcus aureus	Nyers tejből és termizált	5	2	103	104

	tejből készült sajt				
	Hőkezelt tejből készült lágy sajt	5	2	102	103
	Friss sajt	5	2	10	102
	Tejpor	5	2	10	102
	Fagyasztott tej alapú termékek (beleértve a fagylaltot és a jégkrémet is)	5	2	10	102
Escherichia coli	Nyers tejből és termizált tejből készült sajt	5	2	104	105
	Hőkezelt tejből készült lágy sajt	5	2	102	103

B.a) Minden olyan esetben, ahol az előírt értékeket túllépték, meg kell vizsgálni a feldolgozó létesítményben a jelen rendelet 18. §-a és a 6. számú melléklet értelmében a kritikus pontok figyelemmel kísérésére és ellenőrzésére szolgáló módszerek végrehajtását. A hatósági állatorvost tájékoztatni kell a termelés megfigyelő rendszerben az esemény megismétlődésének megakadályozása céljából eszközölt korrekciós eljárásokról.

B.b) Ezen túlmenően az 'M' határértéknek nyers tejből vagy termizált tejből készült sajt vagy lágy sajt esetében előfordult minden túllépésekor, vizsgálatot kell végezni az ilyen termékekben esetleg jelen levő toxinok kimutatása céljából, egy az OÉVI által elfogadott módszer alkalmazásával.

B.c) Amennyiben enterotoxinogén Staphylococcus aureus törzseket vagy feltételes kórokozóknak tekintett Escherichia coli törzseket azonosítanak, minden érintett tételt ki kell vonni a forgalomból. Ebben az esetben az eredményekről, valamint a gyanús tételek visszavonására fogantatott intézkedésekről és a gyártás megfigyelő rendszerénél bevezetett korrekciós eljárásokról az üzemnek az ÁNTSZ Intézetét és a hatósági állatorvost értesíteni kell.

C) Indikátor mikroorganizmusok

3. számú táblázat

Vizsgálat	Előírás (ml, g)(a)				
	A termék megnevezése	n	c	m	M
Koliformszám 30 °C-on	Folyékony tej alapú termékek	5	2	0	5
	Pasztőrözött tejből vagy tejszínből készült vaj	5	2	0	10
	Hőkezelt tejből készült lágy sajt	5	2	104	105
	Porított tej alapú termékek	5	2	0	10
	Fagyasztott tej alapú termékek (beleértve a fagylaltot és a jégkrémet is)	5	2	10	102
	Hőkezelt, nem fermentált termékek	5	2	5,0 x 10 <sup>4</sup>	105
Mikrobaszám 21 °C-on (5 napig 6 °C-on történő tárolás után)					
Mikrobaszám 30 °C-on	Fagyasztott tej alapú termékek (beleértve a fagylaltot és a jégkrémet is)	5	2	105	5,0 x 10 <sup>5</sup>

További követelmény:

4. számú táblázat

Vizsgálat	Előírás		
	A termék megnevezése	Határérték	Minősítés
Mikrobaszám 30 °C-on (15 napig 30 °C-on történő tárolás után)	Hőkezelt tej alapú termékek (folyékony vagy zselés állományú)	10/0,1 ml	-
Érzékszervi	Hőkezelt tej alapú termékek (folyékony vagy zselés állományú)	-	megfelelő

A fogyasztói teje vonatkozó mikrobiológiai és egyéb szennyezettségi határértékek:

#### 5. számú táblázat

A termék megnevezése	Vizsgálat	Előírás (ml, g)(a)			
		n	c	m	M
A) Fogyasztói nyers tehéntejnek csomagolás után	Salmonella	5	0	-	0/25 g/ml
	Staphylococcus aureus Mikrobaszám 30 °C-on (két hónapos időszak mértani átlaga, legalább havi két mintával)	5	2	102	5,0 x 102
	5,0 x 10 <sup>4</sup>				
Kórokozó mikroorganizmusok és toxinjaik nem fordulhatnak elő a fogyasztó egészségére káros mennyiségben					
B) Pasztörözött tej (a hőkezelt létesítményben végzett véletlenszerű vizsgálatok során)	Kórokozó mikroorganizmusok	5	0	-	0/25 g/ml
	Koliformszám Mikrobaszám 21 °C-on (5 napos 6 °C-on való tárolás után)	5 5	1 1	0 5,0 x 10 <sup>4</sup>	5 5,0 x 10 <sup>5</sup>

#### 6. számú táblázat

A termék megnevezése	Vizsgálat	Előírás (ml, g)(a)			
		n	c	m	M
C) Ultrapasztörözött tej és steril tej (a hőkezelt létesítményben végzett véletlenszerű vizsgálatok során)	Mikrobaszám 30 °C-on (15 napos 30 °C-on való tárolás után) Érzékszervi vizsgálat Gátló- és farmakológiai aktív anyagok	10 / 0,1 ml Elváltozást nem mutat Nem haladhatja meg a vonatkozó jogszabályokban szabott határértékeket			
	Az összes anyag szermaradványának teljes mennyisége nem haladhatja meg a vonatkozó jogszabályban foglalt eljárással összhangban megállapítandó értéket.				

(a) Két hónapos időszak mértani átlaga, legalább havi két mintával.

D) Amennyiben a maximális határértéket és kötelező kritériumokat túllépik, és amennyiben az ezt követő vizsgálat potenciális egészségügyi veszélyt jelez, az illetékes hatósági állatorvos a tételt a forgalomból kivonja.

### III. Fejezet

#### A nyers tej ellenőrzése

1. Közvetlen emberi fogyasztásra, hőkezelt fogyasztói tej és tej alapú termékek előállítására csak az a nyers tehén-, juh-, kecske- és bivalytej (a továbbiakban: nyers tej) használható fel, amelyet a jelen fejezet előírásai szerint rendszeresen vizsgálnak.

2. Az illetékes élelmiszer-higiéniai kirendeltségvezető állatorvos (ahol a felügyeletet nem kirendeltségi szervezeti rendszerben látják el, ott kerületi főállatorvos) a hatósági állatorvosok jelentése alapján ellenőrzi:

a) 4-6. pontok alapján felfüggesztett vagy kizárt tejtermelőkre vagy feldolgozókra vonatkozó higiéniai rendelkezések betartását és végrehajtását;

b) a 4-6. pontok alapján forgalmi korlátozás alá vont nyers tej elkülönítését, tárolását, szállítását, felhasználását és megsemmisítését;

c) továbbá a 7. pont meghatározott ellenőrző vizsgálatához szükséges minta vagy minták megvételét és a vizsgálatok elvégzését.

3. Az állomás az ellenőrző hatósági állatorvos jelentése alapján figyelmeztetésben részesíti azokat a tejtermelőket vagy forgalmazókat, akiknél a vizsgálati eredmények az alábbiak szerint alakultak:

3.1. nyers tehéntej esetében:

a) a mikrobaszám két hónapos időszak mértani átlaga, legalább havi két mintával a 100 000 cfu/cm<sup>3</sup> értéket meghaladja,

b) a szomatikus sejtszám három hónapos időszak mértani átlaga, legalább havi egy mintával, ahol a termelési szintek szezonális változása jelentős, ott az állomás az OÉVI szakvéleménye alapján, eltérő kalkulációs módszert alkalmazhat az alacsony laktációs időszak eredményeire a 400 000 sejt/cm<sup>3</sup> értéket meghaladja,

c) a fagyáspont -0,520 °C hőmérsékletnél magasabb.

3.2. nyers juhtej esetében:

a) a mikrobaszám két hónapos időszak mértani átlaga legalább havi két mintával az 1 500 000 cfu/cm<sup>3</sup> értéket meghaladja,

b) a fagyáspont -0,540 °C hőmérsékletnél magasabb.

3.3. nyers kecsketej esetében:

a) a mikrobaszám két hónapos mértani átlaga legalább havi két mintával az 1 500 000 cfu/cm<sup>3</sup> értéket meghaladja,

b) a fagyáspont -0,520 °C hőmérsékletnél magasabb.

3.4. nyers bivalytej esetében:

a) a mikrobaszám két hónapos időszak mértani átlaga, legalább havi két mintával az 1 000 000 cfu/cm<sup>3</sup> értéket meghaladja,

b) a szomatikus sejtszám három hónapos mértani átlaga legalább havi mintával, az 500 000 sejt/cm<sup>3</sup>-t meghaladja,

c) a fagyáspont -0,520 °C hőmérsékletnél magasabb.

4. Az illetékes hatósági állatorvos a tejtermelők vagy a forgalmazók tejtárvételének forgalmát felfüggeszti, ha:

a) a mikrobaszám vagy a szomatikus sejtszám a 3.1.-3.4. pontokban előírt határértékeket a figyelmeztetéstől számított három hónap után is túllépi;

b) gátlóanyagot mutattak ki;

c) a fagyáspont nyers tehén-, kecske- és bivalytej esetében -0,520 °C-nál, nyers juhtej esetében -0,540 °C-nál magasabb, és a tejidegen víztartalmat istállópróbával igazolták.

A forgalmi korlátozás mindaddig tart, amíg a tejtermelő vagy a forgalmazó nem bizonyítja, hogy az általa előállított vagy forgalmazott nyers tej minősége megfelel a jelen melléklet előírásainak.

5. A tejtárvételből minimum 30 napra ki kell zárni azt a tejtermelőt vagy forgalmazót, akinek a teje:

a) egy naptári évben négy alkalomnál többször túllépte a 3.1-3.2. és 3.3-3.4. pontokban a mikrobaszámmra és szomatikus sejtszámmra előírt határértékeket,

b) egy naptári évben négy alkalomnál többször gátlóanyagot tartalmazott,

c) egy naptári évben négy alkalomnál többször bizonyítottan vizezett volt.

6. A felfüggesztés vagy a kizárás megszüntetéséről a termelő, illetve forgalmazó kezdeményezésére és költségére elvégzett ellenőrző vizsgálat és 4. számú mellékletben megjelölt laboratóriumokban és a helyszíni élelmiszer-higiéniai szemle eredménye alapján az állomás dönt. Ha a vizsgálat eredményét az érdekelt kifogásolja, újabb vizsgálatot kezdeményezhet.

7. Ha a tejjgyűjtőből vagy a hőkezelő üzemből származó nyers tej mikrobaszáma, szomatikus sejtszáma, gátlóanyag tartalma vagy fagyáspontja nem felel meg a jelen mellékletben meghatározott előírásoknak, az állomás a tejjgyűjtőbe vagy a hőkezelő üzembe szállító termelők nyers tejének személyenkénti vizsgálatát kezdeményezheti. Meg kell tiltani azon beszállítók tejének az átvételét, akiknél a vizsgálatok eredménye alapján bizonyított, hogy a nyers tej mikrobaszáma, szomatikus sejtszáma, gátlóanyag tartalma vagy fagyáspontja a jelen mellékletben előírt határértékeket meghaladja. A korlátozás mindaddig tart, amíg a beszállító a 4. számú mellékletben megjelölt laboratóriumokban elvégzett ellenőrző vizsgálat eredménye alapján nem bizonyítja, hogy az általa beszállított nyers

tej megfelel a jelen melléklet előírásainak.

8. A tejház, a tejgyűjtő, a hőkezelő üzem, a standardizáló központ és a tejfeldolgozó üzem köteles gondoskodni a 4-7. pontok alapján forgalmi korlátozás alá vont nyers tej elkülönített gyűjtéséről, tárolásáról és szállításáról, szükség szerint megsemmisítéséről.

9. A 4. és 5. pontokban előírt, gátlóanyag tartalom miatt forgalmi korlátozás alá vont nyers tejből emberi fogyasztás céljára hőkezelt fogyasztói tej és tej alapú termék, valamint állati takarmány nem állítható elő, azt elföldeléssel meg kell semmisíteni.

#### 4. számú melléklet az 1/2003. (I. 8.) FVM-ESzCsM együttes rendelethez

### ***A tejjellenőrzéssel összefüggő állat-egészségügyi hatósági minták vizsgálatának elvégzésére jogosult laboratóriumok***

1. A nyers tej, hőkezelt tej, valamint tej alapú termékek állat-egészségügyi hatóság által vett hatósági minták vizsgálatára az alábbi laboratóriumok jogosultak:

- Országos Élelmiszervizsgáló Intézet
- valamennyi Állat-egészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás Laboratóriuma
- Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft.
  - = Budapesti Nyerstejminősítő Laboratórium
  - = Debreceni Nyerstejminősítő Laboratórium
  - = Pécsi Nyerstejminősítő Laboratórium
- Állattenyésztési Teljesítményvizsgáló Kft., Gödöllő.

2. A nyers tej, a hőkezelt tej, valamint a tej alapú termékek szolgáltatói vizsgálatára jogosult minden arra akkreditált laboratórium.

#### 5. számú melléklet az 1/2003. (I. 8.) FVM-ESzCsM együttes rendelethez

### ***A nyers tej elbírálása a fogyaszthatóság szempontjából***

1. A nyers tej közvetlen fogyasztásra vagy élelmiszer-ipari feldolgozásra alkalmatlan, ha

1.1. Olyan állattól fejték, amely az alábbi betegségben szenved, vagy az alábbi betegség gyanúja áll fenn:

- a) veszettség,
- b) juh-, kecskehimlő,
- c) brucellózis,
- d) gümőkór,
- e) lépfene,
- f) szarvasmarhák ragadós tüdőloba,
- g) keleti marhavészben és vele azonos elbírálás alá tartozó betegség,
- h) ragadós száj- és körömfájás (kivéve a 2.1. pontban meghatározott esetet),
- i) gázödéma,
- j) klinikai tünetekben megnyilvánuló tőgygyulladás,
- k) lázas,
- l) hasmenés,
- m) hüvely- és méhgyulladás,
- n) vetéléstől számított 8 napon belül van,
- o) ha olyan gyógyszeres kezelésben részesült (pl. antibiotikum, szulfonamid, antiparazitikum és egyéb szerek), amely gyógyszer a nyers tejjel kiürül, a szerre megállapított élelmiszer-egészségügyi várakozási idő leteltéig.

1.2. A tehén az ellést megelőző tizenöt napon belül, vagy az ellés után nyolc napon belül, a juh és kecske az ellés előtt öt napon belül, vagy az ellés után hét napon belül van.

1.3. A nyers tejből az alábbi baktérium vagy anyag mutatható ki:

- a) *Listeria monocytogenes*,
- b) *Clostridium botulinum* vagy botulinum-toxin,



- c) *Vibrio cholerae*, *Campylobacter* nemzetségbe tartozó baktérium,
- d) *Salmonella*-nemzetségbe tartozó baktérium,
- e) *Shigella*-nemzetségbe tartozó baktérium,
- f) *Brucella*-nemzetségbe tartozó baktérium,
- g) *Coxiella*-nemzetségbe tartozó baktérium,
- h) tiltott hozamfokozó szer,
- i) bármilyen antibakteriális hatású anyag,
- j) egyéb állatgyógyászati készítmény,
- k) xenobiotikum (pesticid és egyéb agrokemikália),
- l) mikotoxin,
- m) toxikus fém és nyomelem,
- n) radioaktív anyag
- o) kullancs-encephalitis vírusa,
- p) ételmérgező toxin,
- q) mosó-, fertőtlenítőszer maradványa vagy öblítővíz.

Az i)-n) pontokban felsorolt anyag esetén a nyers tej akkor alkalmatlan közvetlen fogyasztásra vagy élelmiszer-ipari feldolgozásra, ha a külön jogszabályban meghatározott határértéken felüli mennyiségben mutatható ki.

1.4. A nyers tej érzékszervi vizsgálat alapján egyetlen jellemzőt tekintve is hibás, különösen, ha:

- a) nagyfokban szennyezett,
- b) csomós, pelyhes, üledékes, savós nyálkás, véres,
- c) undort keltő színű, szagú vagy ízű,
- d) takarmánytól vagy gyógyszertől eredően nagyfokban idegen szagú, ízű,
- e) eredeti természetes állapotát vegyi anyag hozzáadásával befolyásolták (pl. tompítás).

2. A nyers tej közvetlen fogyasztásra vagy élelmiszer-ipari feldolgozásra hőkezelés után alkalmas, ha

2.1. olyan állattól fejték, amely az alábbi betegséggel fertőzött vagy fertőzöttsége gyanús:

- a) ragadós száj- és körömfájás kontamináció miatt korlátozás alatt álló állományból származik, a vonatkozó rendelet előírásai szerint,
- b) juh- és kecskehimlő fertőzöttségre gyanús,
- c) gümőkór fertőzöttségre gyanús,
- d) lépfene fertőzöttségre gyanús és tehén esetében az állatorvosi megfigyelés nem biztosítható,
- e) brucellózis fertőzöttségre gyanús,
- f) klamídiákkal fertőzött.

## 6. számú melléklet az 1/2003. (I. 8.) FVM-ESzCsM együttes rendelethez

### ***A hőkezelő üzem, a standardizáló központ és a tejfeldolgozó üzem létesítésének, tevékenységének és üzemeltetésének élelmiszer-higiéniai követelményei***

#### I. Fejezet

#### Általános élelmiszer-higiéniai követelmények

1. A tejház, a tejszűjtő, a hőkezelő üzem, a standardizáló központ és a tejfeldolgozó üzem területei, épületei, helyiségei létesítésének és kialakításának meg kell felelnie a külön jogszabályok vonatkozó követelményeinek.

2. A hőkezelő üzem, standardizáló központ, a tejfeldolgozó üzem szennyezett övezetéhez tartoznak:

- a) az istállók, a felhajtó utak, a fejőház, a takarmány és a trágya tárolására szolgáló területek, épületek, helyiségek,
- b) a belső forgalmi útvonalaknak a kapubejárótól a kocsimosóig terjedő szakaszai,
- c) a tejtávételi hely(ek),
- d) az egyéb alapanyag-átvétel területei, helyiségei az előzetesen feldolgozott termékek kivételével,
- e) az előtárolók,
- f) az átvételi laboratórium,

- g) a szennyes göngyölegek fogadására és tisztítására szolgáló területek és helyiségek,
- h) a tisztításra és a fertőtlenítésre szolgáló helyiségek,
- i) a hulladéktároló,
- j) a melléktermékek gyűjtő- és tároló helyei,
- k) a szennyvíztisztító- és kezelőtelep,
- l) a vegyszer- és méregraktárak,
- m) a kazánházak, a javító- és karbantartó műhelyek,
- n) a szerviz- és a forgalmi telep,
- o) gyűjtő, csomagolóanyagok tárolására szolgáló helyiségek, ha azok az adott létesítmény területén megtalálhatók.

3. A nyers tej kezelését, a hőkezelt fogyasztói tej és a tej alapú termékek (a továbbiakban: termékek) előállítását a szennyezett övezetektől megfelelően elkülönített munkaterületeken kell végezni. A munkaterületeket térben úgy kell elkülöníteni, hogy az elkülönítés kizárja a termékek szennyeződését, különös tekintettel a mikrobiológiai keresztfertőzésre.

4. A nyers tej tárolására és szállítására használt eszközök (kannák, tankok, tartálykocsik) tisztítására, fertőtlenítésére mosóhelyet vagy helyiséget kell létesíteni, amely a tejtárolási helyiségből és kívülről is megközelíthető.

5. A nyers tej tárolására és szállítására használt eszközöket (kannákat, tankokat, tartálykocsikat) minden egyes használat után, vagy amennyiben az ürítés és az újratöltés közötti idő túl rövid, a használat minden egyes sorozata után, de műszakonként legalább egyszer tisztítani, és az erre engedélyezett készítménnyel fertőtleníteni kell.

## II. Fejezet

### A hőkezelő üzemek és feldolgozóüzemek engedélyezésének általános feltételei

1. A hőkezelő létesítményeknek és a feldolgozó létesítményeknek rendelkezniük kell:

a) elegendő méretű munkaterülettel ahhoz, hogy a munkát megfelelő higiéniai körülmények között lehessen végezni. Kialakításuk és elrendezésük olyan legyen, hogy megakadályozzák a nyersanyagok és termékek szennyeződését,

b) elkülönített munkaterülettel, annak érdekében, hogy az olyan hőkezelt tej vagy tej alapú termékek előállításánál, amelyeknél fennáll a kockázata, hogy más termékeket szennyezhetnek, megfelelő munkaterület álljon rendelkezésre.

2. Az olyan területeket, ahol a nyersanyagokat kezelik, azokat előkészítik, feldolgozzák és a termékeket előállítják el kell látni:

a) olyan szilárd, vízálló, csúszásmentes padozattal, amelyet könnyű tisztítani és fertőtleníteni, és úgy kell kialakítani, hogy a szennyvízelvezetést megkönnyítse, valamint olyan berendezéssel kell ellátni, amellyel a vizet el lehet távolítani;

b) olyan falakkal, amelyeknek sima és könnyen tisztítható felületei vannak, tartósak, vízhatlanok és világos színűek;

c) könnyen tisztítható mennyezettel vagy tetőborítással, ahol fedetlen, nem csomagolt nyersanyagokat kezelnek, előkészítik vagy feldolgozzák;

d) nem rozsdásodó anyagú és könnyen tisztítható nyílászárókkal;

e) megfelelő szellőzéssel, és ahol a technológia indokolja, gőz- és páraelszívó berendezésekkel;

f) megfelelő természetes vagy mesterséges világítással;

g) megfelelő számú hideg- és melegvíz-csapval, vagy kézmosáshoz és kézfertőtlenítéshez megfelelő hőmérsékletűre előkevert vízzel; a munkahelyiségekben és mosdókban a csapok nem lehetnek kézi működtetésűek; a kézmosási lehetőséghez gondoskodni kell tisztító- és fertőtlenítőszerekről és a kézszáritás higiénikus módjáról;

h) eszköz-, berendezés- és felszerelés tisztítási lehetőséggel.

3. Az olyan helyiségeknek, ahol a nyersanyagokat és termékeket tárolják, a 2. pontban felsorolt követelményeknek kell megfelelniük az alábbi kivételekkel:

a) a hűtő- és hűtve tároló helyiségeket elegendő olyan padozattal ellátni, amelyet könnyű tisztítani és fertőtleníteni, és oly módon kell kialakítani, hogy a szennyvízelvezetést megkönnyítse,

b) fagyasztó- és mélyfagyasztó helyiségeket elegendő könnyen tisztítható, vízálló és nem korhadó padozattal ellátni.

4. A nyersanyagok és termékek tárolására rendelkezésre kell állnia egy olyan nagy teljesítményű hűtőegységnek,

amelyben a nyersanyagokat és termékeket e rendeletben előírt hőmérsékleten lehet tartani.

5. A tárolóhelyiségek kapacitásának elegendőnek kell lennie a felhasznált nyersanyagok és termékek tárolására.

6. A nyersanyagok és a nem kiszertelt vagy csomagolt végtermékek higiénikus kezelését, védelmét biztosítani kell be- és kitároláskor.

7. A kártevők ellen megfelelő módon védekezni kell.

8. A nyersanyagokkal és termékekkel rendeltetésszerűen közvetlenül érintkező berendezéseknek és eszközöknek olyan anyagokból kell készülniük, amelyek a rozsdával szemben ellenállnak, könnyen tisztíthatók és fertőtleníthetők.

9. Vízhatlan és rozsdamentes tárolóeszközöket kell biztosítani, a nem emberi fogyasztásra szánt nyersanyagok és termékek elhelyezésére. Ahol az ilyen nyersanyagokat vagy termékeket elvezetőcsatornán távolítják el, úgy kell kialakítani és felszerelni, hogy a többi nyersanyag és termék szennyeződésének minden kockázatát elkerüljék.

10. A berendezések és eszközök tisztításához és fertőtlenítéséhez szükséges lehetőségeket meg kell teremteni.

11. A higiéniai követelményeknek megfelelő szennyvízelvezető rendszert kell kialakítani.

12. A vonatkozó jogszabálynak megfelelő ivóvíz minőségű vizet kell biztosítani. Kivételes esetekben engedélyezett nem ivóvíz használata gőzfejlesztésre, tűzoltásra és a hűtőberendezéshez, feltéve, hogy az ilyen célra felszerelt vezetékek kizárják az ilyen víz más célokra történő használatát, és nem jelentenek közvetlen vagy közvetett szennyezési veszélyt a termékekre nézve. A nem ivóvizet szállító vezetékeket feltűnő módon meg kell jelölni.

13. Megfelelő számú sima, vízhatlan, lemosható falú és padlójú, mosdókagylókkal és vízöblítéses WC-kkel ellátott öltözőket kell biztosítani. A WC-nek tilos közvetlenül munkahelyiségekbe nyílni. A mosdókagylókat fel kell szerelni a kézmosáshoz szükséges eszközökkel, és gondoskodni kell a higiénikus kézszáritás módjáról, a mosdócsapok nem lehetnek kézi működtetésűek.

14. Megfelelően felszerelt, zárható helyiséget kell biztosítani az állat-egészségügyi hatóság kizárólagos használatára.

15. Semmilyen állat nem juthat be olyan helyiségbe, ahol tejet és tej alapú terméket gyártanak és tárolnak. A rágcsálókat, rovarokat és egyéb kártevőket rendszeresen irtani kell az építményekben és berendezésekben. A rágcsáló- és rovarirtókat, fertőtlenítőszerket és egyéb potenciális mérgezőanyagokat zárható helyiségekben vagy szekrényekben kell tárolni, használatuk nem jelenthet szennyezési veszélyt a termékekre.

16. A tisztító-, fertőtlenítőszerket és hasonló anyagok tárolásához elkülönített helyiséget kell létesíteni.

17. A tisztító- és karbantartó eszközöket külön helyiségben vagy szekrényben kell tárolni.

### III. Fejezet

#### Az építményekre, berendezésekre és eszközökre alkalmazandó általános higiéniai feltételek

1. A nyersanyagokkal és termékekkel végzett munkában használt berendezéseket és eszközöket, továbbá padozatokat, mennyezeteket vagy tetőborításokat, falakat és válaszfalakat tisztán és megfelelően karban kell tartani, hogy azok ne jelentsenek szennyezési forrást a nyersanyagokra vagy termékekre nézve.

2. Az engedélyezett fertőtlenítőszerket és a hasonló anyagokat oly módon kell használni, hogy ne legyen káros hatással a gépekre, berendezésekre, nyersanyagokra, termékekre. Tárolóik legyenek könnyen azonosíthatók és legyenek rajtuk a használatukra vonatkozó feliratok. Használatukat követően a velük kezelt eszközöket és munkaberendezéseket ivóvízzel alaposan le kell öblíteni.

### IV. Fejezet

#### Személyekre alkalmazandó általános higiéniai feltételek

1. A személyekkel szembeni követelmény az abszolút tisztaság. Ez különösen vonatkozik azokra a személyekre, akik csomagolatlan, nem kiszertelt nyersanyagokkal és termékekkel foglalkoznak.

a) A személyeknek viselniük kell:

- megfelelő tiszta munkaruhát,
- olyan fejfedőt, amely teljesen elfedi a haját,
- mosható, fertőtleníthető lábbelit,

- kézzel érintkező termékek előállításánál fólia kesztyűt, szájmascot (pl. sajtgártás);
  - b) a nyersanyagok és termékek kezelésével és elkészítésével megbízott személyek részére kötelező a kézmosás, legalább minden munkakezdéskor, illetve ha szennyeződik, a bőr sérülése esetén, a sebet vízálló kötéssel kell takarni;
  - c) az olyan helyiségekben, ahol a nyersanyagokkal és termékekkel dolgoznak, vagy azokat tárolják tilos dohányozni, köpködni, enni és inni.
2. Felvételnél minden termékkel dolgozó vagy azt kezelő személynek a 3. § (4) bekezdésében foglaltak szerint kell eljárni.

## V. Fejezet

### A tejház tevékenységének és üzemeltetésének élelmiszer-higiéniai követelményei

1. A tejházban kizárólag a nyers tej szűrését, hűtését, hűtve tárolását lehet végezni.
2. Az I-IV. fejezetben foglalt általános követelményeken túl a tejháznak rendelkeznie kell:
  - a) a nyers tej szűrésére, hűtésére, hűtve tárolására és mennyiségének mérésére alkalmas berendezésekkel és anyagokkal,
  - b) a nyers tejjel rendeltetésszerűen érintkező valamennyi gép, berendezés és eszköz tisztítására, fertőtlenítésére alkalmas berendezésekkel, eszközökkel és anyagokkal.
3. A tejház önellenőrzési kötelezettségei:
  - 3.1. A tejház az önellenőrzést a 19. §-ban foglaltak szerint köteles végezni.
  - 3.2. A tejház folyamatosan ellenőrizni és dokumentálni köteles:
    - a) a nyers tej fejéséhez, szűréséhez, hűtéséhez, hűtve tárolásához és forgalmazásához használt valamennyi berendezés és eszköz higiéniai, műszaki megfelelőségét,
    - b) a járványos betegségek megelőzésével és megszüntetésével összefüggő rendszabályok betartását,
    - c) a gyógyszeres kezelés vagy egyéb okok miatt forgalmi korlátozás alá vont nyers tej szakszerű elkülönítését, felhasználását vagy megsemmisítését,
    - d) a rendellenes tej kezelését, szükség szerinti megsemmisítését,
    - e) a tisztítás, a fertőtlenítés hatékonyságát,
    - f) a személyi higiéniaét.
  - 3.3. Az önellenőrzési dokumentációt egy évig kell megőrizni.

## VI. Fejezet

### A tejgyűjtő tevékenységének és üzemeltetésének élelmiszer-higiéniai követelményei

1. A tejgyűjtőben kizárólag a nyers tej átvételét, szűrését, hűtését, hűtve tárolását lehet végezni.
2. Az I-IV. fejezetben foglalt általános feltételeken túl a tejgyűjtőnek rendelkeznie kell:
  - a) nyers tej átvételére, szűrésére, hűtésére, hűtve tárolására,
  - b) a nyers tejjel rendeltetésszerűen érintkező valamennyi gép, berendezés és eszköz tisztítására, fertőtlenítésére alkalmas berendezésekkel, eszközökkel és anyagokkal.
3. A tejgyűjtő üzemeltetője köteles gondoskodni a beszállítók pontos nyilvántartásáról.
4. A tejgyűjtő önellenőrzési kötelezettségei:
  - 4.1. A tejgyűjtő az önellenőrzést a 19. §-ban foglaltak szerint köteles végezni.
  - 4.2. A tejgyűjtő folyamatosan ellenőrizni és dokumentálni köteles:
    - a) a nyers tej átvételéhez, kezeléséhez, tárolásához, szállításához, forgalmazásához használt valamennyi berendezés és eszköz higiéniai, műszaki megfelelőségét,
    - b) a tisztítás, a fertőtlenítés hatékonyságát,
    - c) a személyi higiéniaét.
  - 4.3. Az önellenőrzési dokumentációt egy évig kell megőrizni.

## VII. Fejezet

### A hőkezelő üzem tevékenységének és üzemeltetésének élelmiszer-higiéniai követelményei

1. A hőkezelő üzemben a nyers tej átvételén, szűrésén-tisztításán, hűtésén és hűtve tárolásán kívül csak a nyers tej:
  - a) fölözését,
  - b) a 2. § 13. pont a) pontja szerinti pasztörözését,
  - c) a pasztörözött tej csomagolását és hűtve tárolását végezheti.
2. Az I-IV. fejezetben foglalt általános követelményeken túl a hőkezelő üzem el kell látni a nyers tej:
  - a) átvételére,
  - b) szűrésére és fizikai tisztítására (centrifugálására),
  - c) hűtésére és hűtve tárolására,
  - d) fölözésére,
  - e) pasztörözésére, továbbá
  - f) a pasztörözött tej csomagolására, hűtve tárolására, valamint a nyers és a pasztörözött tejjel rendeltetésszerűen érintkező gépek, eszközök tisztítására, fertőtlenítésére alkalmas berendezésekkel és anyagokkal.
3. A hőkezelő üzem vezetője köteles gondoskodni a beszállítók pontos nyilvántartásáról.
4. A hőkezelő üzemben a nyers tej pasztörözésére olyan berendezés használható, amelyet felszereltek
  - a) automatikus hőmérséklet-szabályozóval,
  - b) a hőkezelés hőmérsékletének és időtartamának regisztrálására alkalmas kalibrált berendezéssel,
  - c) az elégtelen hőkezelést megakadályozó automata biztonsági berendezéssel,
  - d) olyan biztonsági berendezéssel, amely képes megakadályozni a hőkezelt tej keveredését a nyers vagy a nem megfelelően hőkezelt tejjel.
5. A hőkezelő üzembe érkező nyers tej pasztörözését a IX. fejezet 6. pontjában előírtak szerint kell elvégezni.
6. A hőkezelés jellemzőit (hőmérséklet, idő) regisztráló dokumentumokat legalább egy évig meg kell őrizni.
7. A hőkezelő üzemben a pasztörözött tej csomagolását automatikus töltésre és zárásra alkalmas berendezésekkel kell elvégezni, kivéve, ha a pasztörözött tej töltése kannákba, tankokba vagy tartályokba történik.
  - 7.1. Egyutas (egyszer használatos) csomagolás esetén a csomagolóeszközök és a készítésükhöz szükséges nyersanyagok tárolására külön munkaterületet kell biztosítani.
  - 7.2. A többutas (többször felhasználható) csomagolóeszközök tárolására, tisztítására és fertőtlenítésére megfelelően elkülönített munkaterületeket kell biztosítani.
8. A pasztörözött tej minőségének meg kell felelnie a 1. számú melléklet előírásainak.
9. A pasztörözött tej jelölésének meg kell felelnie a 7. számú melléklet követelményeinek.
10. A pasztörözött tej tárolásának és szállításának meg kell felelnie a 8. számú melléklet előírásainak.
11. A hőkezelő üzem önellenőrzési kötelezettségei:
  - 11.1. A hőkezelő üzem az önellenőrzést a 19. §-ban foglaltak szerint köteles végezni.
  - 11.2. A hőkezelő üzem folyamatosan ellenőrizni és dokumentálni köteles:
    - a) a nyers tej átvételéhez, kezeléséhez, tárolásához és forgalmazásához használt berendezések és eszközök higiéniai, műszaki megfelelőségét,
    - b) a pasztörözött tej előállítására, csomagolására, tárolására és forgalmazására használt berendezések és eszközök higiéniai, műszaki megfelelőségét,
    - c) a pasztörözés hatásfokát, különös tekintettel a 2. § 13. pont a) pontjában meghatározott követelményekre,
    - d) a pasztörözött tej mikrobiológiai jellemzőit, amelyeknek meg kell felelniük az 1. számú melléklet előírásainak,
    - e) a pasztörözött tej csomagolásának, jelölésének, tárolásának és szállításának körülményeit,
    - f) a tisztítás, a fertőtlenítés hatékonyságát,
    - g) a személyi higiéniát.
  - 11.3. Az önellenőrzési dokumentációt egy évig kell megőrizni.

## VIII. Fejezet

### A standardizáló központ tevékenységének és üzemeltetésének élelmiszer-higiéniai

## követelményei

1. A standardizáló központban a tej átvételén, szűrésén, tisztításán (centrifugálásán), hűtésén, hűtve tárolásán kívül csak a nyers tej természetes alkotórészeinek mennyiségét, illetve azok arányát lehet módosítani.
2. Az I-IV. fejezetben foglalt általános követelményeken túl, az alábbi kötelezettségeknek kell megfelelnie:
  - 2.1. A standardizáló központot el kell látni a nyers tej:
    - a) átvételére,
    - b) mennyiségének mérésére,
    - c) szűrésére és fizikai tisztítására (centrifugálására),
    - d) hűtésére és hűtve tárolására,
    - e) standardizálására szolgáló eszközökkel és berendezésekkel.
  - 2.2. Biztosítani kell a standardizált tej hűtésének és hűtve tárolásának, továbbá a nyers tejjel és a standardizált tejjel rendeltetésszerűen érintkező gépek és eszközök tisztításának, fertőtlenítésének műszaki, technikai feltételeit.
3. A standardizáló központ köteles gondoskodni a beszállítók pontos nyilvántartásáról.
4. A standardizáló központ önellenőrzési kötelezettségei:
  - 4.1. A standardizáló központ az önellenőrzést a 19. §-ban foglaltak szerint köteles végezni.
  - 4.2. A standardizáló központ folyamatosan ellenőrizni és dokumentálni köteles:
    - a) a nyers tej átvételéhez, kezeléséhez és tárolásához használt berendezések higiéniai és műszaki megfelelőségét,
    - b) a standardizált tej gyártására, tárolására és szállítására használt eszközök, gépek, berendezések higiéniai és műszaki megfelelőségét,
    - c) a tisztítás, a fertőtlenítés hatékonyságát,
    - d) a személyi higiéniát.
- 3.3. Az önellenőrzési dokumentációt egy évig kell megőrizni.

## IX. Fejezet

### A tejfeldolgozó üzem tevékenységének és üzemeltetésének élelmiszer-higiéniai követelményei

1. A tejfeldolgozó üzemben a nyers tej átvételén, szűrésén, tisztításán (centrifugálásán), hűtésén és hűtve tárolásán kívül csak az állomás által engedélyezett tej alapú termékek előállítására és forgalmazására végezhető. A tejfeldolgozó üzemben nem tej alapú élelmiszert és egyéb terméket csak az állomás külön engedélye alapján lehet gyártani és forgalmazni.
2. Az I-IV. fejezetben foglalt általános követelményeken túl az alábbi követelményeknek kell megfelelnie:
  - 2.1. A tejfeldolgozó üzemet el kell látni a nyers tej:
    - a) átvételére,
    - b) szűrésére és fizikai tisztítására (centrifugálására),
    - c) hűtésére és hűtve tárolására szükséges berendezésekkel, eszközökkel.
  - 2.2. Biztosítani kell továbbá
    - a) a hőkezelt fogyasztói tej és folyékony tej alapú termékek csomagolására használt csomagolóeszközök mechanikus töltéséhez és megfelelő automatikus lezárásához szükséges berendezéseket. Ez a követelmény nem vonatkozik a köpülőkre, tankokra és 4 liternél nagyobb csomagolásokra;
    - b) külön területet a csomagolóeszközök, valamint a gyártásukhoz szükséges anyagok tárolásához, ha a csomagolásra eldobható csomagolóeszközt használnak;
    - c) ha a csomagolás újra felhasználható csomagolóeszközökbe történik, akkor az ilyen anyagok tárolására külön helyiséget, mechanikus tisztításukhoz és fertőtlenítésükhöz pedig megfelelő berendezést;
    - d) a hűtőtároló eszközökhöz megfelelő, kalibrált hőmérsékletmérő műszert;
    - e) standardizáló berendezést és tárolóeszközöket a standardizált tejtárolásához;
    - f) az OÉVI szakvéleménye alapján az állomás annak a hőkezelt berendezésnek a használatát hagyja jóvá, amely fel van szerelve:
      - automatikus hőmérséklet-szabályozóval,
      - hőmérséklet regisztrálóval,
      - automatikus biztonsági berendezéssel, amely megakadályozza az elégtelen hevítést,

- megfelelő biztonsági rendszerrel, amely megakadályozza a hőkezelt tej keveredését a nem megfelelően hevített tejjel,

- automata adatrögzítő készülékkel biztonsági rendszerhez;

g) a fagyasztott tej alapú termékek hűtéséhez, csomagolásához és tárolásához szükséges berendezést;

h) a porított tej alapú termékek szárításához és csomagolásához szükséges berendezést.

3. A tejfeldolgozó üzem köteles gondoskodni a beszállítók pontos nyilvántartásáról.

4. A tejfeldolgozó üzembe érkező nyers tej hőkezelése:

4.1. A nyers tej hőkezelésére a 2. § 13. pontjában meghatározott eljárásokat lehet alkalmazni.

4.2. A tejfeldolgozó üzembe érkező nyers tejet, amennyiben azt a tejtermelő gazdaságban, a tejgyűjtőben, a hőkezelő üzemben vagy a standardizáló központban nem hűtötték és azt az üzemben sem hűtik, az átvétel után azonnal, átmeneti tárolás nélkül hőkezelni kell.

4.3. A tejfeldolgozó üzembe érkező nyers tejet, amennyiben azt négy órán belül nem hőkezelik, közvetlenül az átvétel után legalább 6 °C, legfeljebb 4 °C hőmérsékletre kell hűteni, és a hőkezelésig ezen a hőmérsékleten kell tárolni.

4.4. A 4.3. pont szerint hűtött és tárolt nyers tejet 48 órán belül hőkezelni kell.

4.5. Amennyiben a tejfeldolgozó üzembe érkező nyers tej hőkezelését 36 órán túl végzik el, közvetlen vagy közvetett módszerrel vizsgálni kell annak mikrobaszámát. Ha a mikrobaszám a 300 000 cfu/cm<sup>3</sup> értéket meghaladja, a nyers tej hőkezelt fogyasztói tej előállítására nem használható fel.

4.6. A tejfeldolgozó üzembe érkező nyers juh-, kecske- és bivalytejet közvetlenül az átvétel után legalább 6 °C, legfeljebb 4 °C hőmérsékletre kell hűteni, és a hőkezelésig ezen a hőmérsékleten kell tárolni. Az így hűtött és tárolt tej hőkezelését 72 órán belül el kell végezni.

4.7. A tejfeldolgozó üzemben a nyers tej hőkezelését a VII. fejezet 4-7. pontjában meghatározott feltételeket teljesítő berendezésekkel kell elvégezni. A hőkezelés jellemzőit (hőmérséklet, időtartam) regisztráló dokumentumokat legalább két évig meg kell őrizni.

5. A tejfeldolgozó üzem önellenőrzési kötelezettségei:

5.1. A tejfeldolgozó üzem az önellenőrzést a 19. §-ban foglaltak szerint köteles végezni.

5.2. A tejfeldolgozó üzem folyamatosan ellenőrizni és dokumentálni köteles:

a) a beérkező nyersanyagok származását,

b) a nyers tej átvételéhez, kezeléséhez és tárolásához használt eszközök, berendezések higiéniai és műszaki megfelelőségét,

c) az üzemben előállított hőkezelt fogyasztói tej és a tej alapú termékek gyártására, csomagolására, tárolására és szállítására használt eszközök, gépek, berendezések higiéniai és műszaki megfelelőségét,

d) a különböző hőkezelési eljárások szakszerűségét, különös tekintettel a 2. § 13. pontjában részletezett előírásokra,

e) a hőkezelt fogyasztói tej és a tej alapú termékek fizikai-kémiai, higiéniai-mikrobiológiai jellemzőit, amelyek feleljenek meg a 1. számú melléklet követelményeinek,

f) a feldolgozás előtt a beszállított nyers tej gátlóanyag tartalmát és a fagyáspontját szűrőpróbaszerűen ellenőrizni és dokumentálni kell,

g) a hőkezelt fogyasztói tej és a tej alapú termékek csomagolásának, jelölésének, tárolásának és szállításának körülményeit,

h) a tisztítás, a fertőtlenítés hatékonyságát,

i) a személyi higiéniaét.

5.3. Az önellenőrzési dokumentációt egy évig kell megőrizni.

## 7. számú melléklet az 1/2003. (I. 8.) FVM-ESzCsM együttes rendelethez

### ***A nyers, a hőkezelt fogyasztói tej és a tej alapú termékek csomagolásának és jelölésének élelmiszer-higiéniai követelményei***

#### I. Fejezet

## A nyers, a hőkezelt fogyasztói tej és a tej alapú termékek csomagolásának élelmiszer-higiéniai követelményei

1. A nyers, a hőkezelt fogyasztói tej és a tej alapú termékek (a továbbiakban: termékek) burkolócsomagolására vagy gyűjtőcsomagolására felhasznált engedélyezett anyagoknak meg kell felelniük a más jogszabályban foglalt fizikai-kémiai és higiéniai-mikrobiológiai követelményeknek.
2. A burkolócsomagolásra vagy gyűjtőcsomagolásra felhasznált anyagoknak biztosítaniuk kell a termékek hatékony védelmét.
3. A termékek burkolócsomagolása vagy gyűjtőcsomagolása nem használható fel újra, kivéve, ha a csomagolóanyag vagy -eszköz megfelelően tisztítható és fertőtleníthető.
4. A csomagolóanyagokat közvetlenül azok gyártása után olyan védőburkolattal kell ellátni, amely biztosítja a csomagolóanyag szállítás és tárolás alatti védelmét.
5. A csomagolóanyag tárolására szolgáló helyiségeknek por- és kártevőmenteseknek kell lennie, továbbá megfelelően el kell különíteni az olyan anyagokat és eszközöket tároló helyiségektől, amelyek szennyezhetik a csomagolóanyagot. Csomagolóanyagot közvetlenül a padozaton tárolni tilos.
6. A napi szükségletnek megfelelő mennyiségű csomagoló anyagot a csomagoló helyiségbe történő szállítás előtt kell előkészíteni, kivéve, ha a csomagolóanyag előkészítése a csomagoló helyiségben automatikusan történik.
7. A csomagolóanyagokat a csomagoló helyiségbe higiénikus körülmények között kell szállítani, ahol azok a csomagolás befejezéséig tárolhatók.
8. A csomagolatlan termékekkel érintkező személy csomagoló anyagot vagy eszközt nem kezelhet.
9. A termékek csomagolóanyagba vagy -eszközbe való töltésének, helyezéseinek és zárásának automatikusan kell történnie. Az állomás nem automatizált csomagolási és zárási eljárásokat akkor engedélyezhet, ha azok az élelmiszer-higiéniai biztonság feltételeit maradéktalanul kielégítik.
10. A lezárást abban a létesítményben kell végezni, ahol a hőkezelés történt, közvetlenül a töltés után, olyan záróeszközök segítségével, amelyek biztosítják a tej védelmét a fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi tulajdonságait érintő minden káros külső eredetű hatással szemben.
11. A csomagolást vagy a zárást olyan módszerrel kell végezni, hogy a csomagolás felbontása vagy a zárás esetleges sérülése egyértelműen felismerhető legyen.
12. A jelen rendeletben meghatározott termékeket csomagolásuk után azonnal az erre a célra kialakított tároló helyiségbe kell szállítani.

## II. Fejezet

### A nyers, a hőkezelt fogyasztói tej és a tej alapú termékek egészségügyi jelölésének követelményei

1. A jelen rendeletben meghatározott termékeket a fogyasztó egészségének védelme és tájékoztatása érdekében jelöléssel kell ellátni.
2. A jelölést a terméket előállító létesítményben a gyártás alatt, vagy közvetlenül a gyártás után kell elhelyezni.
3. A jelölésnek a vonatkozó élelmiszer-higiéniai követelményeknek megfelelő, a környezeti hatásoknak ellenálló, eltávolíthatatlan anyagból kell készülnie.
4. A jelölés kerülhet magára a termékre, egyedi csomagolás esetén a csomagolásra. Abban az esetben, ha a kisméretű termékeket egyedileg csomagolják, majd azokat gyűjtő csomagolásba helyezik, a jelölést elegendő a gyűjtő csomagoláson elhelyezni.
5. A jelölés a 4. pontban meghatározott módon felvihető, adott célra engedélyezett tintabélyegzővel vagy étetéssel közvetlenül a termékre, továbbá külön címkére nyomtatott formában.
6. A jelölés kialakítása és elhelyezése módjának olyannak kell lennie, hogy a termék és a jelölésen feltüntetett adatok egyértelműen azonosíthatóak legyenek.
7. A jelölésnek egyértelműen tartalmaznia kell:
  - a) közvetlen fogyasztásra szánt nyers tej esetében a "Nyers tej" feliratot;
  - b) az olyan nyers tej felhasználásával készült tej alapú termékeknel a "Nyers tejből készült" feliratot, amelyek gyártási folyamata nem tartalmaz hőkezélést;
  - c) hőkezelt fogyasztói tej és egyéb tej alapú termékeknel a gyártási folyamat során vagy végén alkalmazott



hőkezelési eljárást, hőkezelés időpontját, ha a termék jellege megkívánja (pl. pasztörözött tej), a tárolási hőmérsékletet;

d) a jelen rendelet hatálybalépését követő 90. naptól a létesítmény nyilvántartási számát.

8. A termékek jelölésén fel kell tüntetni a Magyar Élelmiszerkönyvben meghatározott adatokat is.

9. Az Európai Unióba irányuló export termékeken:

a) a jelen mellékletben meghatározott adatokon kívül az egészségügyi jelölésnek egy ovális mezőben a következő információkat is tartalmaznia kell:

- felül a terméket előállító ország nevét, vagy annak rövidítését nyomtatott nagy betűkkel pl. HUNGARY, HU,

- középen a terméket előállító létesítmény engedélyezési számát (hatósági ellenőrzési szám),

- alul a következő rövidítések egyikét: CEE, EOGF, EWG, EOK, EEC, EEG,

b) az egészségügyi jelölést a terméken, a burkoló- vagy a gyűjtőcsomagoláson lehet feltüntetni, amely történhet tintabélyegzővel, beégetéssel vagy címkére nyomtatott formában. Hermetikusan zárt csomagolás esetében a jelölést a fedélen vagy a csomagolás egyéb felületén letörölhetetlenül kell feltüntetni,

c) az egészségügyi jelölés lehet egy olyan ellenálló anyagból készült eltávolíthatatlan lemez is, amely megfelel a higiéniai előírásoknak, és az a) pontban részletezett információkat tartalmazza.

## 8. számú melléklet az 1/2003. (I. 8.) FVM-ESzCsM együttes rendelethez

### ***A nyers tej, hőkezelt fogyasztói tej és tej alapú termékek tárolásának és szállításának élelmiszer-higiéniai követelményei***

#### I. Fejezet

### **A nyers tej, hőkezelt fogyasztói tej és a tej alapú termékek tárolásának követelményei**

1. A hőkezelt fogyasztói tejet és a tej alapú termékeket (a továbbiakban: termékek) a jelen rendelet és a vonatkozó jogszabályok előírásai szerint kialakított eszközökben és helyiségekben kell tárolni.

2. A környezeti hőmérsékleten nem tárolható termékeket az eltarthatóság biztosítása érdekében hűtve, a gyártó által megadott hőmérsékleten kell tárolni.

3. A hűtve tárolás körülményeit úgy kell kialakítani, hogy a termékek a lehető leggyorsabban elérjék a tárolási hőmérsékletet.

4. A hűtve tárolás alatt kalibrált eszközökkel regisztrálni kell a hűtési sebességet és a tárolás hőmérsékletét.

5. A 2. § 13. pont a) alpontja szerinti pasztörözéssel előállított fogyasztói tejet a pasztörözés után azonnal legalább 6 °C hőmérsékletre kell lehűteni, és legalább ezen a hőmérsékleten kell tárolni.

6. A mélyhűtött termékeket legalább -18 °C-on, illetve a gyártó által meghatározott hőmérsékleten kell tárolni és szállítani.

7. A tej alapú jégkrém fagyasztását -25 °C-on, vagy ennél alacsonyabb hőmérsékleten kell végezni.

8. A tej alapú jégkrémet a töltés vagy a csomagolás után legalább -18 °C hőmérsékleten kell tárolni és szállítani.

9. A fagyasztott termékeket azok felolvadása vagy felolvasztása után újra fagyasztani tilos.

#### II. Fejezet

### **A hőkezelt fogyasztói tej és a tej alapú termékek szállításának követelményei**

1. A nyers tej, hőkezelt fogyasztói tej és a tej alapú termékek szállítására használt eszközöket, járműveket úgy kell kialakítani, hogy azok a szállítás teljes időtartama alatt mindennemű szennyeződéssel és a káros környezeti hatásokkal szemben megfelelő védelmet biztosítsanak. Nem használhatók semmilyen más olyan termék vagy tárgy

szállítására, amelytől a tej minősége romlana. A tej szállítására szánt járművek belsejének meg kell felelniük a higiéniai előírásoknak. A hőkezelt tej kis egységű csomagolóeszközökben vagy edényekben történő szállítására használt járműveket úgy kell megtervezni, hogy a csomagolóeszközöknek vagy edényeknek megfelelő védelmet biztosítsanak minden szennyeződéssel és légköri hatással szemben, továbbá nem lehet azokat állatok szállítására használni.

2. A nyers tej, hőkezelt fogyasztói tej szállítására használt kannáknak, tankoknak, tartályoknak és egyéb eszközöknek meg kell felelniük a külön jogszabály vonatkozó előírásainak, különös tekintettel a következőkre:

a) belső felületük és valamennyi részük, amelyek a tejjel rendeltetésszerűen érintkeznek, olyan korrózióálló, könnyen és hatékonyan tisztítható, fertőtleníthető, sima felületű anyagból készüljön, amelyről nem kerülhet az emberi egészséget veszélyeztető, és a tej minőségét károsan befolyásoló mennyiségű anyag a tejbe,

b) olyan kialakításúak legyenek, hogy ürítéskor a tej teljesen eltávozzon, a szerelvények (csap, tömlő stb.) legyenek könnyen leszerelhetők, szétszedhetők és hatékonyan tisztíthatóak, fertőtleníthetőek,

c) tisztításuk és fertőtlenítésük a 2. számú melléklet és a külön jogszabály előírásai szerint történjen.

3. A II. fejezet 2. pontjában felsorolt eszközök nem használhatók olyan termékek és anyagok szállítására, amelyek a tej minőségét károsan befolyásolhatják.

4. A pasztörözött fogyasztói tej hőmérséklete a szállítás teljes időtartama alatt nem haladhatja meg a 6 °C hőmérsékletet.

5. A hűtést igénylő tej alapú termékek szállítására használt eszközöket és járműveket úgy kell kialakítani, hogy azok a szállítás teljes időtartama alatt biztosítsák a jelen rendeletben és a gyártó által meghatározott hőmérséklet fenntartását.

### 9. számú melléklet az 1/2003. (I. 8.) FVM-ESzCsM együttes rendelethez

(Szigorú számadású nyomtatvány)

Sorszám: 00000000

## **TEJSZÁLLÍTÁSI IGAZOLVÁNY**

### ***Tejgyűjtőből, standardizálóból, kezelőből, tejfeldolgozóból történő szállításához***

#### **Belföldi forgalmazáshoz**

Származási hely; üzem (hatósági nyilvántartási szám): .....

.....

.....

.....

A nyers tej, hőkezelt tej és tej alapú termék származik (állatfaj): .....

.....

.....

.....

Termék neve: .....

.....

.....

A nyers tej, a hőkezelt tej, tej alapú termék mennyisége: .....

.....

.....

Feldolgozottság foka, típusa (nyers tej, hőkezelt tej stb.): .....

.....  
.....

Hőkezelés jellege, időpontja (termizált, tartós pasztörözés): .....

.....  
.....  
.....

A szállítólevél száma és kelte: .....

Egyéb közlendő: .....

200..... év ..... hó ..... nap

.....  
létesítmény tulajdonosa vagy üzemeltetője, vagy megbízottja

### 10. számú melléklet az 1/2003. (I. 8.) FVM-ESZCSM együttes rendelethez

#### ***A napi 200 liter alatt termelő gazdaság, közvetlen piaci értékesítésre szánt mezőgazdasági kistermelői tehén-, juh-, kecske- és bivalytej és tej alapú termék termelése, készítése és forgalmazása***

1. Kistermelő tejet, tejfölt, túrót a fogyasztónak közvetlen kereskedelmi értékesítésre csak nyilvántartásba vett és rendszeres állat-egészségügyi és élelmiszer-higiéniai ellenőrzés alatt álló tejtermelő gazdaságban állíthat elő, és csak tejtermelő állományának gümőkór és brucellózis mentességét igazoló állatorvosi igazolással hozhat forgalomba. Az állatorvosi igazolás a kiállításától számított egy évig érvényes.

2. A kistermelői tejet előállító személynek is meg kell felelnie a 3. § (4) bekezdésében foglaltaknak.

3. Az állattartó köteles az állattartás környezetét és a tejtermelő állatot tisztán tartani.

4. Fejés előtt a tőgyet meg kell tisztítani. Tőgymosásra külön erre a célra szolgáló tartósan megjelölt edényzetet szabad használni.

5. A fejéshez, tejkezeléshez használt eszközöket tartósan meg kell jelölni.

6. A kifejt tejet meg kell szűrni. Tejet, tejfölt és túrót a forgalomba hozatalig hűtve kell tárolni a 2. számú melléklet VII. fejezetének 1-3. pontjaiban foglaltak szerint. Ezen paraméterek vonatkoznak a hőkezelés nélkül előállított kistermelői tejtermékekre.

7. A tejet, tejfölt és túrót elkülönítve kell tárolni.

8. A hatósági állatorvos a közvetlen piaci értékesítésre szánt tejet, tejfölt és túrót előállító gazdaságot negyedévente egyszer, de szükség szerint többször ellenőrzi, melynek eredményéről a termelés szerint illetékes kerületi főállatorvosnak írásbeli jelentést készít.

Ha a vizsgálat eredménye nem megfelelő, a jelen rendelet kihirdetését követő 1 év eltelte után az állomás a 3. számú melléklet III. fejezetének 3-5. pontjaiban foglaltak szerint jár el.

9. A forgalmazott nyers tejnek jelen rendelet kihirdetését követő egy év eltelte után meg kell felelnie a 3. számú mellékletben a nyers tehén-, juh-, kecske- és bivalytejre vonatkozó higiéniai, mikrobiológiai, fizikai és kémiai paramétereknek, melyet rendszeresen ellenőrizni és dokumentálni kell.

10. Az így forgalmazott nyers tej esetében a kistermelő a fogyasztót köteles tájékoztatni arról, hogy a termék csak forralás után fogyasztható.

11. A hatósági állatorvos a piacon bemutatott tejen, tejfölon és túrón érzékszervi vizsgálatot végez, a kiadott állatorvosi igazolás meglétét, az adatok egyezését ellenőrzi.

12. Ha a kistermelői tejet, tejfölt és túrót árusító, az előírt és érvényes állatorvosi igazolással nem rendelkezik, termékét tiltott módon forgalmazottnak kell minősíteni.

13. Ha az árusítás helyén a hatósági állatorvos a tejben, tejfölben és túróban állomány, szín, szag vagy íz elváltozást állapít meg, vagy fogyasztásra alkalmatlannak minősíti, az árusítást megtilthatja és meghatározza az ártalmatlanítás módját.