



Budapest,
1999. február 10.,
szerda

9. szám

Ára: 630,- Ft

TARTALOMJEGYZÉK

	Oldal
21/1999. (II. 10.) Korm. r.	570
22/1999. (II. 10.) Korm. r.	576
23/1999. (II. 10.) Korm. r.	579
16/1999. (II. 10.) FVM r.	579
17/1999. (II. 10.) FVM—EüM e. r.	581
6/1999. (II. 10.) PM r.	625
24/1999. (II. 10.) KE h.	670
25/1999. (II. 10.) KE h.	670
26/1999. (II. 10.) KE h.	670
27/1999. (II. 10.) KE h.	670
28/1999. (II. 10.) KE h.	671
29/1999. (II. 10.) KE h.	671
30/1999. (II. 10.) KE h.	671
31/1999. (II. 10.) KE h.	671
32/1999. (II. 10.) KE h.	672
33/1999. (II. 10.) KE h.	672
34/1999. (II. 10.) KE h.	672
35/1999. (II. 10.) KE h.	672
1014/1999. (II. 10.) Korm. h.	672
1015/1999. (II. 10.) Korm. h.	673
A Magyar—EK Társulási Tanácsnak a Magyar Köztársaság és az Európai Közösségek és azok tagállamai közötti társulás létesítéséről szóló Európai Megállapodás 4. számú Jegyzőkönyvének módosítása tárgyában hozott 1/99. számú határozata kihirdetéséről	570
Az egyes nemzetközileg ellenőrzött termékek és technológiák forgalmának engedélyezéséről szóló 61/1990. (X. 1.) Korm. rendelet módosításáról	576
Az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat átszervezésével kapcsolatos egyes kormányrendeletek módosításáról ..	579
A minősített juhtej felvásárlás után igényelhető agrárpiacon támogatás feltételeiről	579
Az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniai feltételeiről	581
A pénzügyi szolgáltatások teljesítésének rendjéről a Magyar Államkincstárban című 42/1996. (XII. 28.) PM rendelet módosításáról	625
Dr. Bratinka József rendkívüli és meghatalmazott nagykövet megbízás alóli felmentéséről	670
Szalay Zsolt rendkívüli és meghatalmazott nagykövet megbízás alóli felmentéséről	670
Herman János rendkívüli és meghatalmazott nagykövet megbízás alóli felmentéséről	670
Csóti György rendkívüli és meghatalmazott nagyköveti kinevezéséről és megbízásáról	670
Tar Pál rendkívüli és meghatalmazott nagykövet megbízásáról ..	671
Dr. Pataki István rendkívüli és meghatalmazott nagykövet megbízásáról	671
Pordány László rendkívüli és meghatalmazott nagykövet megbízásáról	671
Kótai Géza főkonzuli kinevezéséről és megbízásáról	671
Bíró felmentéséről	672
Farkaslyuk községgé nyilvánításáról	672
Nagykeresztúr községgé nyilvánításáról	672
Berente településrész Kazinbarcika várossal való egyesítésének megszüntetéséről	672
A PHARE program végrehajtását szolgáló Központi Pénzügyi és Szerződéskezelő Egység és Nemzeti Alap létrehozásáról	672
A köztisztviselők jogállásáról szóló 1992. évi XXIII. törvény hatálya alá tartozó szervek jegyzékéről szóló 1034/1992. (VII. 1.) Korm. határozat módosításáról	673
Nemzetközi szerződések közzététele	
Jegyzőkönyv a Magyar Köztársaság Külügyminisztériuma és a Szlovák Köztársaság Külügyminisztériuma között a Magyar Köztársaság és a Szlovák Köztársaság között a jószomszédi kapcsolatokról és baráti együttműködésről, 1995. március 19-én, Párizsban aláírt Szerződés teljesítésének elősegítését szolgáló mechanizmus létrehozásáról	673

II. rész JOGSZABÁLYOK

A Kormány rendeletei

A Kormány 21/1999. (II. 10.) Korm. rendelete

a Magyar—EK Társulási Tanácsnak
a Magyar Köztársaság és az Európai Közösségek
és azok tagállamai közötti társulás létesítéséről szóló
Európai Megállapodás 4. számú Jegyzőkönyvének
módosítása tárgyában hozott 1/99. számú határozata
kihirdetéséről

1. §

A Kormány a Magyar Köztársaság és az Európai Közösségek és azok tagállamai közötti, Brüsszelben, 1991. december 16-án aláírt Európai Megállapodás által létrehozott Társulási Tanács 1/99. számú, 1999. január 28-án hozott határozatát a Magyar Köztársaság és az Európai Közösségek és azok tagállamai közötti társulás létrejöttéről szóló Európai Megállapodás 4. számú Jegyzőkönyvének módosításáról e rendelettel kihirdeti.

2. §

A Társulási Tanács határozatának magyar nyelvű szövege a következő:

**„A Magyar Köztársaság és az Európai Közösségek
és azok tagállamai közötti**

**Társulási Tanács 1999/01/28-i, 1/99. számú határozata
a Magyar Köztársaság és az Európai Közösségek
és azok tagállamai közötti társulás létesítéséről szóló
Európai Megállapodás 4. számú Jegyzőkönyvének
módosításáról**

A Társulási Tanács

figyelembe véve a Magyar Köztársaság és az Európai Közösségek és azok tagállamai közötti társulás létesítéséről szóló, Brüsszelben, 1991. december 16-án aláírt Európai Megállapodást¹, különösen annak 4. számú Jegyzőkönyve² 38. Cikkét,

¹ 1994. évi I. törvény (Magyar Közlöny 1994. évi 1. száma, 1994. január 1.).

² A 4. számú Jegyzőkönyv helyébe a Társulási Tanács 3/96. számú döntése lépett [71/1997. (IV. 22.) Korm. rendelet, Magyar Közlöny 1997. évi 34. száma].

tekintettel arra, hogy a 4. számú Jegyzőkönyv szerinti származó termék fogalom meghatározásának olyan módosítása szükséges a kibővített kumulációs rendszer megfelelő működésének biztosítása érdekében, amely lehetővé teszi az Európai Közösségből, Lengyelországból, Magyarországról, a Cseh Köztársaságból, a Szlovák Köztársaságból, Bulgáriából, Romániából, Lettországból, Litvániából, Észtországból, Szlovéniából, az Európai Gazdasági Térségből (a továbbiakban: EGT), Izlandról, Norvégiából és Svájcban származó anyagok felhasználását,

tekintettel arra, hogy tanácsos lenne a 4. számú Jegyzőkönyvnek a vám visszatérítés és a vám megfizetése alóli kivételek tilalmáról rendelkező 15. Cikkében szabályozott egységes mértékű teherfizetési rendszernek a fenntartása 2000. december 31-ig,

tekintettel az Európai Közösség és Törökország közötti, az ipari termékeket érintő különmegállapodásra, úgyszintén helyénvaló lenne a kumulációs rendszer kiterjesztése a Törökországból származó, ilyen jellegű termékekre is,

tekintettel arra, hogy a kereskedelem előmozdítása, valamint az adminisztrációs feladatok egyszerűsítése érdekében kívánatos a 4. számú Jegyzőkönyv 3., 4. és 12. Cikkeinek módosítása,

tekintettel arra, hogy változtatások bevezetése szükséges a nem származó termékek származóvá válásának megmunkálási és feldolgozási követelményeit illetően, figyelembe véve a termelési eljárások változásait és bizonyos nyersanyagok hiányát,

a következő határozatot hozta:

1. Cikk

A „származó termék” fogalmának meghatározásáról és az adminisztratív együttműködés módszereiről szóló 4. számú Jegyzőkönyv ezennel a következők szerint módosul:

(1) Az 1. Cikk (i) pontja helyébe a következő lép:

„(i) a 'hozzáadott érték' a gyártelepi árat jelenti, levonva abból azoknak a beépített anyagoknak a vámértékét, amelyek a 3. és a 4. Cikkben hivatkozott más országból származnak, vagy ha a vámérték nem ismert vagy nem állapítható meg, akkor a Magyarországon vagy a Közösségben a termékekért fizetett első igazolható árat jelenti;”

(2) A 3. és 4. Cikk helyébe a következő lép:

„3. Cikk

Kumuláció az Európai Közösségben

1. A 2. Cikk 1. bekezdésében foglaltak fenntartásával azokat a termékeket kell a Közösségből származónak tekinteni, amely termékeket a Közösségből, Bulgáriából, Lengyelországból, Magyarországról, a Cseh Köztársaságból, a Szlovák Köztársaságból, Romániából, Litvániából,

Lettországból, Észtországból, Szlovéniából, Izlandról, Norvégiából, Svájcban (beleértve Liechtensteint)* vagy Törökországból** — a Közösség és ezen országok közötti megállapodásokhoz tartozó származási szabályok előírásai alapján — származó anyagok beépítésével ott állítottak elő, feltéve, hogy a Közösségben elvégzett megmunkálás vagy feldolgozás túlmegy e Jegyzőkönyv 7. Cikkében felsoroltakon. Nem szükséges, hogy az ilyen anyagok kielégítő megmunkáláson vagy feldolgozáson menjenek keresztül.

2. Amennyiben a Közösségben elvégzett megmunkálás vagy feldolgozás nem megy túl a 7. Cikkben foglalt műveleteken, az előállított terméket csak akkor kell a Közösségből származónak tekinteni, ha az ott hozzáadott érték nagyobb, mint az 1. bekezdésben említett országok bármelyikéből származó felhasznált anyagok értéke. Ellenkező esetben az előállított terméket azon országból származónak kell tekinteni, amelyik a Közösségben elvégzett előállítás során felhasznált származó anyagok értékének legnagyobb hányadát adta.

3. Az 1. bekezdésben hivatkozott országokból származó termékek, amelyek a Közösségben nem mennek keresztül semmiféle megmunkáláson vagy feldolgozáson, megtartják származásukat, ha ezen országok egyikébe exportálják azokat.

4. Az e Cikkben biztosított kumuláció csak azokra az anyagokra és termékekre alkalmazható, amelyek az e Jegyzőkönyvben megadottal azonos származási szabályok alkalmazása alapján nyerték el a származó helyzetet.

A Közösség, az Európai Közösségek Bizottságán keresztül, Magyarország rendelkezésére bocsátja az 1. bekezdésben hivatkozott más országokkal alkalmazott idevonatkozó megállapodásainak részleteit és az azokban foglalt vonatkozó származási szabályokat. Az Európai Közösségek Bizottsága az Európai Közösségek Hivatalos Lapjában (C sorozat) közzéteszi azt az időpontot, amelytől kezdve az e Cikkben hivatkozott kumulációt alkalmazhatják azok az 1. bekezdésben felsorolt országok, amelyek a szükséges követelményeket teljesítették.

4. Cikk

Kumuláció Magyarországon

1. A 2. Cikk 2. bekezdésében foglaltak fenntartásával azokat a termékeket kell Magyarországról származónak tekinteni, amely termékeket a Közösségből, Bulgáriából, Lengyelországból, Magyarországról, a Cseh Köztársaságból, a Szlovák Köztársaságból, Romániából, Litvániából, Lettországból, Észtországból, Szlovéniából, Izlandról, Norvégiából, Svájcban (beleértve Liechtensteint)* vagy Törökországból** — Magyarország és ezen országok kö-

* A Liechtensteini Hercegség vámuniót hozott létre Svájcjal, valamint Szerződő Fele az Európai Gazdasági Térséget létrehozó megállapodásnak.

** A Cikkben biztosított kumuláció nem alkalmazható azokra a Törökországból származó anyagokra, amelyeket e Jegyzőkönyv V. sz. Mellékletében szereplő lista sorol fel.

zötti megállapodásokhoz tartozó származási szabályok előírásai alapján — származó anyagok beépítésével ott állítottak elő, feltéve, hogy a Magyarországon elvégzett megmunkálás vagy feldolgozás túlmegy e Jegyzőkönyv 7. Cikkében felsoroltakon. Nem szükséges, hogy az ilyen anyagok kielégítő megmunkáláson vagy feldolgozáson menjenek keresztül.

2. Amennyiben a Magyarországon elvégzett megmunkálás vagy feldolgozás nem megy túl a 7. Cikkben foglalt műveleteken, az előállított terméket csak akkor kell Magyarországról származónak tekinteni, ha az ott hozzáadott érték nagyobb, mint az 1. bekezdésben említett országok bármelyikéből származó felhasznált anyagok értéke. Ellenkező esetben az előállított terméket azon országból származónak kell tekinteni, amelyik a Magyarországon elvégzett előállítás során felhasznált származó anyagok értékének legnagyobb hányadát adta.

3. Az 1. bekezdésben hivatkozott országokból származó termékek, amelyek Magyarországon nem mennek keresztül semmiféle megmunkáláson vagy feldolgozáson, megtartják származásukat, ha ezen országok egyikébe exportálják azokat.

4. Az e Cikkben biztosított kumuláció csak azokra az anyagokra és termékekre alkalmazható, amelyek az e Jegyzőkönyvben megadottal azonos származási szabályok alkalmazása alapján nyerték el a származó helyzetet.

Magyarország, az Európai Közösségek Bizottságán keresztül, a Közösség rendelkezésére bocsátja az 1. bekezdésben hivatkozott más országokkal alkalmazott idevonatkozó megállapodásainak részleteit és az azokban foglalt vonatkozó származási szabályokat. Az Európai Közösségek Bizottsága az Európai Közösségek Hivatalos Lapjában (C sorozat) közzéteszi azt az időpontot, amelytől kezdve az e Cikkben hivatkozott kumulációt alkalmazhatják azok az 1. bekezdésben felsorolt országok, amelyek a szükséges követelményeket teljesítették.’’

(3) A 12. Cikk helyébe a következő lép:

„12. Cikk

Területi elv

1. A származó helyzet megszerzésére vonatkozó, a II. Cím alatt rögzített feltételeket Magyarországon és a Közösségben megszakítás nélkül kell teljesíteni, a 2. Cikk 1. (c) pontjában, a 3. és 4. Cikkben, valamint a jelen Cikk 3. bekezdésében foglaltak kivételével.

2. A 3. és 4. Cikkben foglaltak kivételével, ha Magyarországról vagy a Közösségből más országba exportált áruk visszaszállítanak, akkor azokat nem származónak kell tekinteni, hacsak a vámhatóság számára kielégítően nem bizonyítható, hogy

(a) a visszaszállított áruk az exportálttal azonosak; és

(b) az adott országban vagy az exportálás során nem mentek keresztül a jó állapotban való megőrzéshez szükséges mértéket meghaladó műveleten.

3. A származó helyzet megszerzésére vonatkozó II. Címben rögzített feltételeket nem érinti a Magyarországon vagy a Közösségen kívül végzett megmunkálás vagy feldolgozás, amelyet olyan anyagokon végeztek el, amelyeket Magyarországról vagy a Közösségből exportáltak, és azt követően oda visszaszállítottak, feltéve, hogy

(a) a szóban forgó anyagok teljes egészében Magyarországon vagy a Közösségben előállított anyagok, vagy az exportálásukat megelőzően a 7. Cikkben felsorolt nem kielégítő műveleteken túlmenő megmunkáláson vagy feldolgozáson mentek keresztül; és

(b) a vámhatóság számára kielégítően bizonyítható, hogy

(i) a visszaszállított árukat az exportált anyagokon végzett megmunkálással vagy feldolgozással állították elő, és

(ii) Magyarországon vagy a Közösségen kívül a jelen Cikk szabályainak alkalmazása révén a teljes hozzáadott érték nem haladja meg azon végtermék gyártelepi árának 10%-át, amelyre a származó helyzetet igénylik.

4. A 3. bekezdés alkalmazásában, a II. Címben, a származó helyzet megszerzése érdekében rögzített feltételek nem érvényesek a Magyarországon vagy a Közösségen kívül végbement megmunkálásra vagy feldolgozásra. Ahol azonban a II. sz. Melléklet listájában a végtermék származó helyzetének meghatározásánál valamennyi beépített nem származó anyag maximális értékét megadó szabályt alkalmaznak, az érintett fél területén beépített nem származó anyagok teljes értéke és a jelen Cikk alkalmazása révén Magyarországon vagy a Közösségen kívül nyert teljes hozzáadott érték együttesen nem haladhatja meg a megadott százalékot.

5. A 3. és a 4. bekezdés alkalmazásában, a „teljes hozzáadott érték” jelenti mindazon költségeket, amelyek Magyarországon vagy a Közösségen kívül merültek fel, beleértve az ott beépített anyagok értékét is.

6. A 3. és 4. bekezdésben foglalt szabályok nem alkalmazhatók azokra a termékekre, amelyek nem felelnek meg a II. sz. Melléklet listájában meghatározott feltételeknek, vagy amelyeket csak akkor lehet kielégítően megmunkált-nak vagy feldolgozottnak tekinteni, ha a 6. Cikk 2. bekezdésében meghatározott általános értékeket alkalmazzák.

7. A 3. és 4. bekezdés szabályai nem alkalmazhatók a Harmonizált Rendszer 50—63. Árucsoportjába tartozó termékekre.

8. Bármiféle megmunkálás vagy feldolgozás, amely a jelen Cikk szabályai alá tartozik és amelyet Magyarországon vagy a Közösségen kívül végeznek el, passzív feldolgozás vagy hasonló eljárás keretében végezhető.”

(4) A 13., 14., 15., 17., 21., 27., 30. és 32. Cikkben levő, „a 4. Cikkben hivatkozott” kifejezés helyébe a „3. és 4. Cikkben hivatkozott” kifejezés lép.

(5) A 15. Cikk 6. bekezdésének utolsó mondatában levő, „1998. december 31-ig” kifejezés helyébe „2000. december 31-ig” kifejezés lép.

(6) A 26. Cikk 1. bekezdésében a „C2/CP3” hivatkozás helyébe a „CN22/CN23” lép.

(7) Az I. számú Melléklet 5.2. Megjegyzésében

a) a „— mesterséges végtelen szál” és

„— szintetikus polipropilén vágott szál”

francia bekezdések közé a következő új francia bekezdést kell felvenni:

„— áramvezető végtelen szál”;

b) az ötödik példát („Egyszőnyeg, melyet ... követelményeknek.”) törölni kell.

(8) A II. sz. Melléklet a következőképpen módosul:

a) a HR 2202 és 2208 vámtarifaszámai közé a következő szabályt kell beiktatni:

Vámtarifaszám	Árumegnevezés	A származó termék helyzet megszerzése érdekében a nem származó anyagokon végzett megmunkálás vagy feldolgozás	
(1)	(2)	(3)	(4)
2207	Nem denaturált etilalkohol legalább 80 térfogatszázalék alkoholtartalommal; etilalkohol és más szesz denaturálva, bármilyen alkoholtartalommal	Előállítás: — a 2207 vagy 2208 vámtarifaszám alá nem osztályozott anyagok felhasználásával	

b) az 57. Árucsoportra vonatkozó szabály helyébe a következő lép:

Vámtarifaszám	Árumegevezés	A származó termék helyzet megszerzése érdekében a nem származó anyagokon végzett megmunkálás vagy feldolgozás		
(1)	(2)	(3)	(4)	
57. Árucsoport	<p>Szőnyegek és más textil padlóborítók:</p> <p>— Tűnemezből</p> <p>— Más nemezből</p> <p>— Más</p>	<p>Előállítás:¹</p> <p>— természetes szálakból, vagy</p> <p>— vegyi anyagokból vagy textílpépből</p> <p>Azonban:</p> <p>— az 5402 vámtarifaszám alá tartozó polipropilén végtelen szál,</p> <p>— az 5503 vagy az 5506 vámtarifaszám alá tartozó polipropilén vágott szál,</p> <p>— az 5501 vámtarifaszám alá tartozó polipropilén fonókábel, ha az egyágú végtelen szál vagy vágott szál értéke minden esetben kevesebb, mint 9 decitex, felhasználható, ha értéke nem haladja meg a termék gyártelepi árának 40%-át,</p> <p>— jutaszövet hátoldalként felhasználható</p> <p>Előállítás:¹</p> <p>— nem kártolt vagy nem fésült vagy fonásra más módon elő nem készített természetes szálakból, vagy</p> <p>— vegyi anyagokból vagy textílpépből</p> <p>Előállítás:¹</p> <p>— kókuszrost- vagy jutafonalból^(a)</p> <p>— szintetikus vagy mesterséges végtelen szálból készült fonalból,</p> <p>— természetes szálakból, vagy</p> <p>— nem kártolt vagy nem fésült vagy fonásra más módon nem előkészített műszálból</p> <p>— jutaszövet hátoldalként felhasználható</p>	vagy	

¹ A kevert textilanyagból készült termékekre vonatkozó különleges előírásokat lásd a bevezető Megjegyzések 5. pontjában.

^(a) A jutafonal felhasználása 2000. július 1-től engedélyezett.

c) a HR 7006 vámtarifaszámra vonatkozó szabály helyébe a következő lép:

Vámtarifaszám	Árumegnevezés	A származó termék helyzet megszerzése érdekében a nem származó anyagokon végzett megmunkálás vagy feldolgozás	
(1)	(2)	(3)	(4)
7006	A 7003, 7004 vagy 7005 vámtarifaszám alá tartozó üvegek hajlítva, megmunkált széllel, metszve, fúrva, fényezve vagy zománcozva vagy másképp megmunkálva, de nem keretben vagy más anyaggal nem összeszerelve — Dielektromos vékony filmmel bevont üveglap szubsztrátum, félvezetői minőségben, összhangban a SEMII ⁽¹⁾ szabványával — Más	Előállítás a 7006 vámtarifaszám alá tartozó nem bevont üveglap szubsztrátumokból Előállítás a 7001 vámtarifaszám alá tartozó anyagokból	

⁽¹⁾ SEMII — Semiconductor Equipment and Materials Institute Incorporated.

d) a HR 7601 vámtarifaszámra vonatkozó szabály helyébe a következő lép:

Vámtarifaszám	Árumegnevezés	A származó termék helyzet megszerzése érdekében a nem származó anyagokon végzett megmunkálás vagy feldolgozás	
(1)	(2)	(3)	(4)
7601	Nyers, megmunkálatlan alumínium	Előállítás, melynek során: — valamennyi felhasznált anyag a terméktől eltérő vámtarifaszám alá osztályozott; és — valamennyi felhasznált anyag értéke nem haladja meg a termék gyártelepi árának 50%-át vagy Előállítás ötvözetlen alumíniumból vagy alumínium-hulladékból és -törmelékéből hőkezeléssel vagy elektrolízissel	

(9) Az alábbi Mellékletet kell felvenni:

„V. számú Melléklet

**A HR árucsoportjainak és vámtarifaszámainak sorrendjében felsorolt,
Törökországból származó termékek, amelyekre a 3. és 4. Cikkben foglaltak nem érvényesek**

1. Árucsoport

2. Árucsoport

3. Árucsoport

0401—0402

ex 0403—

Író, aludttej, tejföl, joghurt, kefir és más erjesztett vagy savanyított tej, tejföl sűrítve is, cukrozva vagy más anyaggal édesítve

0404—0410

0504

0511

6. Árucsoport

0701—0709

ex 0710—

Zöldség, a 0710 40 00 vámtarifaszám alá tartozó csemegekukorica kivételével (nyersen, gőzöléssel vagy vízben forrázással főzve is), fagyaszttva

ex 0711—	Zöldségfélék, a 0711 90 30 vámtarifaszám alá tartozó csemegekukorica kivételével, ideiglenesen tartósítva (pl. kéndioxidgázzal, sós lében, kénes vízben vagy más tartósító oldatban), de közvetlen fogyasztásra nem alkalmas állapotban
0712—0714	
8. Árucsoport	
ex 9. Árucsoport—	Kávé, tea és fűszerek, a 0903 vámtarifaszám alá tartozó matétea kivételével
10. Árucsoport	
11. Árucsoport	
12. Árucsoport	
ex 1302—	Pektin tartalmú anyagok, pektinát és pektát
1501—1514	
ex 1515—	Más stabilizált növényi zsír és olaj (a jojobaolaj és frakciói kivételével) és ezek frakciói finomítva is, de vegyileg nem átalakítva
ex 1516—	Állati vagy növényi zsír és olaj és ezek frakciói részben vagy teljesen hidrogénezve, közbeesően vagy újraészterezve és elaidinizálva, finomítva is, de tovább nem elkészítve, az „opálviasz”-ként ismert hidrogénezett ricinusolaj kivételével
ex 1517 és ex 1518—	Margarinok, mesterséges zsír és más elkészített étkezésre alkalmas zsírok
ex 1522—	Zsíros anyagok és állati vagy növényi viaszok feldolgozási maradékai, a de gras kivételével
16. Árucsoport	
1701	
ex 1702—	Más cukor, beleértve a vegytiszta tejcukrot, malátacukrot, szőlőcukrot és a gyümölcscukrot is, szilárd állapotban; cukorszirup ízesítő- vagy színezőanyagok hozzáadása nélkül; műméz, természetes mézzel keverve is; égetett cukor, a 1702 11 00, 1702 30 51, 1702 30 59, 1702 50 00 és a 1702 90 10 vámtarifaszámok kivételével
1703	
1801 és 1802	
ex 1902—	Töltött tészta, 20 tömegszázaléknál nem több hal, rák, rákféle, puhatestű vagy más gerinctelen víziállat, kolbász és hasonló vagy bármilyen hús és vágási melléktermék, beleértve bármilyen zsírtartalommal
ex 2001—	Uborka és apróuborka, hagyma, mangóból készült fűszeres ízesítő (chutney), a Capsicum nemhez tartozó növények gyümölcse, az édes paprika és a spanyol paprika kivételével, ehető gomba, olajbogyó ecettel vagy ecetsavval tartósítva
2002 és 2003	
ex 2004—	Más zöldség ecet vagy ecetsav nélkül elkészítve vagy tartósítva, fagyasztva, a 2006 vámtarifaszám alá tartozók kivételével: a liszt, dara vagy pelyhesített formában levő burgonya és a csemegekukorica kivételével
ex 2005—	Más zöldség ecet vagy ecetsav nélkül elkészítve vagy tartósítva, nem fagyasztva, a 2006 vámtarifa - szám alá tartozók kivételével, a liszt, dara vagy pelyhesített formában levő burgonya és a csemegekukorica kivételével
2006 és 2007	
ex 2008—	Más módon elkészített vagy tartósított, másutt nem említett gyümölcs, dió (mogyoró) és más ehető növényrész, cukor vagy más edesítőanyag vagy alkohol hozzáadásával is, az amerikai mogyoróvaj, pálmafa csúcsrügy, kukorica, yamgyökér, édes burgonya, valamint a legalább 5 tömegszázalék keményítőt tartalmazó, hasonló, étkezésre alkalmas növényrészek, valamint szőlőlevél, komlóhajtás és hasonló ehető részek kivételével
2009	
ex 2106—	Ízesített és színezett cukor, szirup

2204

2206

ex 2207—

Az itt felsorolt mezőgazdasági terményekből előállított, nem denaturált etilalkohol legalább 80 térfogatszázalék alkoholtartalommal

ex 2208—

Az itt felsorolt mezőgazdasági terményekből előállított, nem denaturált etilalkohol kevesebb, mint 80 térfogatszázalék alkoholtartalommal

2209

23. Árucsoport

2401

4501

5301 és 5302

2. Cikk

A határozat rendelkezéseit 1999. január 1-jétől kell alkalmazni.’’

3. §

Ez a rendelet a kihirdetése napján lép hatályba, rendelkezéseit azonban 1999. január 1-jétől kell alkalmazni.

Orbán Viktor s. k.,
miniszterelnök

A Kormány 22/1999. (II. 10.) Korm. rendelete

az egyes nemzetközileg ellenőrzött termékek és technológiák forgalmának engedélyezéséről szóló 61/1990. (X. 1.) Korm. rendelet módosításáról

A külkereskedelemről szóló 1974. évi III. törvény 29. §-ának (1) bekezdésében, továbbá a vámjogról, a vám eljárásról, valamint a vámigazgatásról szóló 1995. évi C. törvény 5. §-ának (2) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján a Kormány a következőket rendeli el:

1. §

(1) Az egyes nemzetközileg ellenőrzött termékek és technológiák forgalmának engedélyezéséről szóló, többször módosított 61/1990. (X. 1.) Korm. rendelet (a továbbiakban: R.) bevezető rendelkezése helyébe a következő rendelkezés lép:

„A Magyar Köztársaság Kormánya

— az Általános Vám- és Kereskedelmi Egyezmény XXI. Cikkelyének,

— a fojtó-, mérges és egyéb hasonló gázok, valamint a bakteriológiai eszközök hadviselési célokra történő használatának eltiltásáról szóló 1925. június 17-én kelt jegyzőkönyvnek,

— valamint az 1997. évi CIV. törvénnyel kihirdetett, a vegyi fegyverek kifejlesztésének, gyártásának, felhalmozásának és használatának tilalmáról, valamint megsemmisítéséről szóló, 1993. január 13-án, Párizsban aláírt egyezménynek megfelelően,

— a külkereskedelemről szóló 1974. évi III. törvény 29. §-ának (1) bekezdésében, továbbá a vámjogról, a vám eljárásról, valamint a vámigazgatásról szóló 1995. évi C. törvény 5. §-ának (2) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján a következőket rendeli el:’’

(2) Az R. 1. §-a helyébe a következő rendelkezés lép:

„1. § (1) Nemzetközileg ellenőrzött termékek és technológiák a Magyar Köztársaság területéről kizárólag e rendelet alapján kiadott Engedéllyel vihetők ki.

(2) Nemzetközileg ellenőrzött termékek és technológiák a Magyar Köztársaság területére kizárólag e rendelet alapján kiadott Igazolással hozhatók be, ha

a) a termék a vegyi fegyverek kifejlesztésének, gyártásának, felhalmozásának és használatának tilalmáról, valamint megsemmisítéséről szóló, 1993. január 13-án, Párizsban aláírt egyezményt (a továbbiakban: Egyezmény) kihirdetéséről szóló 1997. évi CIV. törvény hatálya alá tartozik,

b) azt a származási ország hatósága igényli, vagy más hazai jogszabály előírja.

(3) Nemzetközileg ellenőrzött terméknek és technológiának minősülnek származási országtól függetlenül

a) az egyes nemzetközileg ellenőrzött termékek és technológiák Termékellenőrzési Jegyzékének megállapításáról szóló 31/1998. (V. 15.) IKIM rendelet szerinti termékek és technológiák,

b) a nukleáris export és import engedélyezéséről szóló 121/1997. (VII. 17.) Korm. rendelet mellékletében szereplő termékek és technológiák, valamint

c) minden olyan termék, technológia és szolgáltatás, amely esetében a magyarországi szerződő fél tudomással bír arról, hogy a termékek, illetve technológiák részben vagy egészében a vegyi, biológiai, nukleáris fegyverek, il-

letve az ilyen fegyverek célba juttatására alkalmas rakéta-technikai eszközök fejlesztésével, gyártásával, raktározásával, működtetésével, felderítésével, azonosításával, elterjedésével kapcsolatosan kívánják felhasználni. A magyarországi szerződő fél ilyen irányú kérdésére az engedélyező hatóság köteles válaszolni, amennyiben a termék, technológia, illetve szolgáltatás az előzőekben meghatározott körbe tartozik.

(4) Az (1), illetve a (2) bekezdésben meghatározott engedély vagy igazolás, illetve a 7. § (6) bekezdésében meghatározott nyilatkozat szükséges az egyes nemzetközileg ellenőrzött termékek és technológiák (a továbbiakban: termékek és technológiák)

a) kereskedelmi és nem kereskedelmi forgalomban történő behozatalára és kivitelére;

b) reexportjára;

c) vámszabadterületre, vámraktárba és tranzitterületre történő be- és kiszállítására;

d) az ezekkel folytatott ügynöki tevékenységre;

e) technológia, szoftver, műszaki adat közzétételére számítógépes hálózaton (interneten), illetve ezek e-mailen, lemezen, faxon vagy egyéb elektronikus úton történő kivitelére;

f) átviteli (tranzit) áruforgalmára, melyet a 7/A. § szerinti módon kell bejelenteni.

(5) Nem szükséges az (1), illetve a (2) bekezdésben meghatározott engedély vagy igazolás, ha az Alkotmány rendelkezéseinek megfelelően jóváhagyott külföldön, illetve Magyarországon tartott hadgyakorlatra történik a termékek és technológiák kiszállítása, illetve behozatala.

(6) Engedélyköteles tevékenység a (3) bekezdésben meghatározott körben

a) a szakértői, szaktanácsadói tevékenység külföldön;

b) az oktatás, képzés hazai intézményeknél, gazdálkodó szervezeteknél.

Az ez irányú kérelmeket az R. 3. §-ában meghatározott Exportellenőrzési, Vegyi és Biológiai Fegyvertilalmi Irodához kell benyújtani.

(7) Az engedély megadásának feltétele, hogy a Termékellenőrzési Jegyzék II. fejezetében felsorolt, az Egyezmény hatálya alá eső termékekre az Egyezmény előírásai, I. fejezetében felsorolt termékekre és technológiákra a 48/1991. (III. 27.) Korm. rendeletben foglaltak, a II. fejezetben szereplő nukleáris termékekre és technológiákra a 121/1997. (VII. 17.) Korm. rendeletben foglaltak teljesüljenek.

(8) Az (1), illetve a (2) bekezdésben meghatározott engedély, illetve igazolás nem szükséges a hazai termékek és technológiák Magyarországon, magyarországi végfelhasználó részére történő forgalmazáshoz.

(9) Felhatalmazást kap a gazdasági miniszter, hogy a Non-proliferációs Tárcaközi Bizottság egyetértésével az egyes nemzetközileg ellenőrzött termékek és technológiák Termékellenőrzési Jegyzékét kiadja és szükség szerint módosítsa.”

2. §

Az R. 2. §-a előtti cím, valamint az R. 2. §-a helyébe a következő rendelkezés lép:

„Non-proliferációs Tárcaközi Bizottság

2. § A Non-proliferációs Tárcaközi Bizottság megvitatja a Gazdasági Minisztérium által előterjesztett elvi jelentőségű exportellenőrzési ügyeket, és azokban — a minisztérium eljárásaiban kötelező módon alkalmazandó — elvi döntéseket hoz. A Bizottság által meghatározott döntési elvek nem tartalmazhatnak az állampolgárokat közvetlenül kötelező rendelkezéseket.”

3. §

Az R. 3. §-a előtti cím, valamint az R. 3. §-a helyébe a következő rendelkezés lép:

„Exportellenőrzési, Vegyi és Biológiai Fegyvertilalmi Iroda

3. § Az 1. §-ban meghatározott engedélyezési eljárást a Gazdasági Minisztérium keretében működő Exportellenőrzési, Vegyi és Biológiai Fegyvertilalmi Iroda (a továbbiakban: Iroda) folytatja le az e rendeletben szabályozott módon.”

4. §

(1) Az R. 7. §-a a következő új (3) bekezdéssel egészül ki, ezzel egyidejűleg a (3)—(6) bekezdések számozása (4)—(7) bekezdésekre módosul:

„(3) Ha a termék és technológia ideiglenes jelleggel (meghatározott időn belül visszahozatali kötelezettség mellett) ideiglenes kivitelben vagy passzív feldolgozásban kerül vámkezelésre, akkor a kérelemhez nem kell csatolni a Nemzetközi Importigazolást és a Végső Címzetti és Vásárlói Nyilatkozatot (kivéve a II. fejezet 0. kategóriát és az 1—9. kategóriába tartozó kettős felhasználású nukleáris termékeket és technológiákat).”

(2) Az R. 7. §-ának (5) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(5) Nem szükséges engedély, ha

a) a Termékellenőrzési Jegyzék II. fejezet 1—9. kategóriájában (kivéve a kettős felhasználású nukleáris termékeket és technológiákat) szereplő hazai gyártású exportálni kívánt, valamint igazolás kibocsátása nélkül behozott termékek és technológiák értéke nem éri el az 500 000 forintot, továbbá az ügylet nem része egy ennél magasabb értékű tranzakciónak;

b) az ideiglenes behozatalban, aktív feldolgozási eljárásban vámkezelt áru az eredeti feladó nevére és címére kerül kiszállításra;”

c) a termék az eredeti feladó nevére és címére kerül visszaszállításra;

d) a Termékellenőrzési Jegyzék II. fejezet 1—9. kategóriájában szereplő termékek és technológiák forgalmazásában részt vevő jogi és természetes személy, illetőleg jogi személyiséggel nem rendelkező gazdasági társaság az Irodával kötött külön megállapodásban foglaltaknak megfelelően és ennek alapján kiadott engedéllyel (disztribútori felhatalmazás), előzetesen megállapított keret terhére, utólagos elszámolási kötelezettség mellett, exportálja a terméket és technológiákat.

A disztribútori felhatalmazás kiadásának és hatályban maradásának feltétele, hogy az exportőr az Irodával kötött megállapodásban foglaltaknak megfelelő belső ellenőrző programot és rendszert állítson fel, azt működtesse, továbbá, hogy arról az Irodát tájékoztassa.

Az exportőr köteles betekintést biztosítani az Iroda részére, a disztribútori felhatalmazás keretében lebonyolított forgalom irataiba (szerződés-kötési, vámolási, könyvelési okmányok).’’

5. §

Az R. 7/A. §-a helyébe a következő rendelkezés lép:

„7/A. § (1) A termékek és technológiák tranzitterületre történő beszállítását vagy átviteli (tranzit) forgalmát a 6/C. számú mellékletben szereplő formanyomtatványon kell a vámkezeléssel egyidejűleg bejelenteni az eljáró vámhivatal részére.

(2) Az eljáró vámhivatal végfelhasználói nyilatkozat benyújtására kötelezheti a nemzetközi fuvarozó, szállító vagy tranzitterületre beszállító külföldit vagy hazai természetes, illetve jogi személyt, ha fennáll annak gyanúja, hogy a terméket, illetve technológiát részben vagy egészben a vegyi, biológiai, nukleáris fegyverek, illetve az ilyen fegyverek célba juttatására alkalmas rakétatechnikai eszközök fejlesztésével, gyártásával, raktározásával, működtetésével, felderítésével, azonosításával, elterjedésével kapcsolatosan kívánják felhasználni.

(3) A végfelhasználói nyilatkozatot 2 példányban kell benyújtani az illetékes vámhivatalhoz, melynek 1 példányát a vámhivatal az Iroda részére köteles megküldeni.

(4) A végfelhasználói nyilatkozatnak tartalmaznia kell a végfelhasználó nevét, címét, a termék vagy technológia tervezett felhasználási területét, illetve a felhasználás módját, valamint értékét, illetve mennyiségét.

(5) A végfelhasználói nyilatkozat alapján a termék vagy technológia továbbítását az Iroda megtilthatja.

(6) A végfelhasználói nyilatkozat benyújtása és ellenőrzésének időtartamára a terméket vagy technológiát a fuvarozó, szállítmányozó raktárában átmeneti megőrzés alá kell venni, amennyiben erre nincs lehetőség a közvetlen vámfelügyelet alá vételét kell elrendelni.

(7) Amennyiben a terméket vagy technológiát megállapíthatóan a (2) bekezdésben meghatározottaknak megfe-

lelően használják fel, az illetékes vámhivatal a termék vagy technológia továbbítását — az Iroda határozata alapján — köteles megtagadni, és kötelezni a nemzetközi fuvarozót, szállítót vagy a tranzitterületre beszállító külföldit, illetve hazai természetes vagy jogi személyt, hogy a terméket vagy technológiát saját költségén az exportáló cég telephelyére visszaszállítsa, és erről az exportáló ország illetékes vám-szervét értesíti.

(8) Az (1)—(7) bekezdések rendelkezései nem érintik az 1949. évi XIII. törvénnyel kihirdetett, a Dunán való hajózás rendjének szabályozása tárgyában Belgrádban, 1948. év augusztus hó 18. napján kelt nemzetközi egyezmény 27. §-ában foglaltakat.

(9) A tranzitterület felügyeletét ellátó és a kiléptető vámhivatal az (1) bekezdésben szereplő okmányok általuk érvényesített másolatait havi összesítéssel minden hónap 5. napjáig köteles a Vám- és Pénzügyőrség Országos Parancsnoksága részére felterjeszteni, amely azokról havi összesítés formájában minden hónap 10. napjáig tájékoztatja az Irodát.’’

6. §

Az R. 8. §-ának (3) és (5) bekezdései helyébe a következő rendelkezések lépnek:

„(3) Az engedélyt vagy igazolást akkor lehet megtagadni, illetve visszavonni, ha

a) a külföldi fél vagy a belföldi végső felhasználó tevékenysége megsérti a vonatkozó jogszabályok előírásait;

b) az engedély vagy igazolás a Magyar Köztársaság nemzetközi szerződéseiben vállalt kötelezettségeit, illetve e kötelezettségek teljesítését sérti, vagy veszélyezteti;

c) a kérelmező a termékek és technológiák forgalmazása kapcsán az a) pontban említett személyi körrel áll kapcsolatban;

d) a termékek és technológiák forgalmában résztvevő belső ellenőrzési rendszerét nem a 7. §-ban előírtaknak megfelelően működteti;

e) a termékek és technológiák forgalma a Magyar Köztársaság nemzetbiztonsági érdekeit sérti;

f) a kérelmező valótlan adatot közölt;

g) a folytatott tevékenység eltér a Nemzetközi Importigazolásban foglalt felhasználástól.’’

„(5) A Termékellenőrzési Jegyzék II. fejezet 0. kategóriájába, valamint 1—9. kategóriájába tartozó kettős felhasználású nukleáris termékek és technológiák forgalmával kapcsolatos igazolás és engedély (disztribútori felhatalmazás is), az Országos Atomenergia Hivatal, III. fejezet I. kategóriájába tartozó kényszerítő és büntető eszközök forgalmával kapcsolatos igazolás és engedély a Belügyminisztérium, továbbá III. fejezet II. kategóriájába tartozó termékek és technológiák forgalmával kapcsolatos igazolás és engedély az illetékes polgári nemzetbiztonsági szolgálat előzetes engedélyével adható ki.’’

7. §

Az R. 11. §-ának (1) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(1) Az e jogszabályban, valamint a külkereskedelemre vonatkozó egyéb jogszabályokban foglalt kötelezettségek, továbbá az ellenőrzött termékekkel és technológiákkal kapcsolatos előírások megtartását az Iroda, valamint a Vám- és Pénzügyőrség szervei jogosultak ellenőrizni. Ezen eljárások során az államigazgatási eljárás általános szabályait, illetve a vámeljárási rendelkezéseket kötelesek megtartani.”

8. §

Az R. a következő 11/A. §-sal egészül ki:

„Belső ellenőrzés

11/A. § Az exportőr köteles belső ellenőrzési rendszert működtetni, amely magába foglalja az exporttermékek nyilvántartását, a vonatkozó jogszabályok szerinti besorolását (Termékellenőrzési Jegyzék szám) és felelős személy kijelölését, aki a belső ellenőrzési rendszer működtetéséért felel.”

9. §

(1) Ez a rendelet — 8. §-a kivételével — a kihirdetése napján lép hatályba, ezzel egyidejűleg az R. 7. §-a (2) bekezdésének *d*) pontja, valamint az R. 2. számú melléklete hatályát veszti. E rendelet rendelkezéseit a hatálybalépését követő ügyekben kell alkalmazni.

(2) A 8. § 1999. április 1. napján lép hatályba.

*Orbán Viktor s. k.,
miniszterelnök*

**A Kormány
23/1999. (II. 10.) Korm.
rendelete**

az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat átszervezésével kapcsolatos egyes kormányrendeletek módosításáról

1. §

Az egészségügyi társadalombiztosítási finanszírozásának egyes kérdéseiről szóló 103/1995. (VIII. 25.) Korm. rendelet 13. számú mellékletében az *A) Foglalkozás-egészségügyi szakellátó helyek* cím alatt az „OMÜI” szövegrész helyébe a „Fodor József Országos Közegészségügyi Központ — Országos Munkahigiénés Foglalkozás-egészségügyi Intézet” szövegrész lép.

2. §

A veszélyes anyagokkal és a veszélyes készítményekkel kapcsolatos eljárás szabályairól szóló 233/1996. (XII. 26.) Korm. rendelet

a) 1. §-ának *j*) pontjában „az Országos Munka- és Üzemegészségügyi Intézet (a továbbiakban: OMÜI)” szövegrész helyébe „a Fodor József Országos Közegészségügyi Központ — Országos Kémiai Biztonsági Intézet (a továbbiakban: OKK—OKBI)”, az „OMÜI-ben” szövegrész helyébe az „OKK—OKBI-ben”,

b) 1. §-ának *l*) pontjában és 4. §-ának (1) bekezdésében az „OMÜI-hez” szövegrész helyébe az „OKK—OKBI-hez”,

c) 1. §-ának *m*) és *s*) pontjaiban, 4. §-ának (2), (6) és (7) bekezdéseiben, 6. §-ának (8) bekezdésében, 9. §-ának (3) bekezdésében, 10. §-ának (4) bekezdésében, 12. §-a (3) bekezdésének felvezető mondatában, 15. §-ának (3) és (9) bekezdéseiben, 17. §-ának (2) és (8) bekezdéseiben az „OMÜI” szövegrész helyébe az „OKK—OKBI”,

d) 6. §-ának (1) bekezdésében az „OMÜI-nél” szövegrész helyébe az „OKK—OKBI-nél”,

e) 6. §-ának (8) bekezdésében az „OMÜI-t” szövegrész helyébe az „OKK—OKBI-t”,

f) 10. §-ának (4) bekezdésében és 15. §-ának (3) bekezdésében az „OMÜI-nek” szövegrész helyébe az „OKK—OKBI-nek”,

g) 16. §-ának (2) bekezdésében az „OMÜI-től” szövegrész helyébe az „OKK—OKBI-től”

szövegrész lép.

3. §

Ez a rendelet a kihirdetését követő 3. napon lép hatályba.

*Orbán Viktor s. k.,
miniszterelnök*

**A Kormány tagjainak
rendeletei**

**A földművelésügyi
és vidékfejlesztési miniszter
16/1999. (II. 10.) FVM
rendelete**

a minősített juhtej felvásárlás után igényelhető agrárpiaci támogatás feltételeiről

Az agrárpiaci rendtartásról szóló 1993. évi VI. törvény 21. §-ának (2) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján — a gazdasági, valamint a pénzügyminiszterrel egyetértésben — a következőket rendelem el:

1. §

A rendelet hatálya azokra a juhtejet (BTO 012220 0000) feldolgozó természetes és jogi személyekre, valamint jogi személyiség nélküli gazdasági társaságokra (a továbbiakban együtt: feldolgozó) terjed ki, akik (amelyek) a juhtejet felvásárolják.

2. §

(1) A feldolgozó a juhsajt-félék választékának növelése és minőségének javítása érdekében az 1999. évi hazai termelésből feldolgozásra átadott I. osztályú juhteje után, legfeljebb 2 millió liter mennyiségi határig (felvásárlási kvóta) agrárpiaci támogatásra (a továbbiakban: támogatás) jogosult.

(2) A támogatás mértékét és igénybevételének feltételeit e rendelet *melléklete* tartalmazza.

3. §

(1) A támogatás pályázat alapján vehető igénybe. A pályázatot a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium Agrárrendtartási Hivatala (a továbbiakban: Hivatal) hirdeti meg a napilapokban és a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Értesítőben.

(2) A pályázati kiírásban megjelölt határidőig beérkezett pályázatokat a Hivatal és a Juh Terméktanács képviselőiből álló bizottság bírálja el.

(3) Az elbírált pályázatok eredményéről a Hivatal írásban értesíti a pályázatot benyújtó kérelmezőket, valamint az illetékes adóhatóságot.

4. §

(1) A támogatás — az állami adóhatóság által rendszeresített nyomtatványon — az 1999. évi pályázatok elbírálását követően havonta, a tárgyhót követő 20. naptól igényelhető az illetékes elsőfokú adóhatóságnál a 10032000-01905520 számú APEH Agrárpiaci támogatás állami felvásárlás folyósítási számláról.

(2) A támogatás igénylése során felmerülő és e rendeletben nem szabályozott kérdésekben az adózás rendjéről szóló 1990. évi XCI. törvény rendelkezéseit kell alkalmazni.

5. §

Ez a rendelet a kihirdetése napján lép hatályba, és 1999. december 31-én hatályát veszti. Egyidejűleg a minősített

juhteje felvásárlás után igényelhető agrárpiaci támogatás feltételeiről szóló 101/1997. (XII. 15.) FM rendelet hatályát veszti.

Dr. Szabadi Béla s. k.,
földművelésügyi és vidékfejlesztési minisztériumi
politikai államtitkár

*Melléklet**a 16/1999. (II. 10.) FVM rendelethez*

1. Az 1999. évben — 2 millió liter mennyiségi határig — felvásárolt I. osztályú juhtejre igényelhető támogatás mértéke: 25 forint/liter.

E jogcímen lehívható támogatás mindösszesen ötvenmillió forint.

2. Az R. 1. §-a szerinti feldolgozó a juhteje felvásárlásakor elszámolt és kifizetett 25 forint/liter támogatást az illetékes elsőfokú adóhatóságtól igényelheti, amennyiben

- a) a minősített I. osztályú juhteje után, literenként legfeljebb 120 forint + áfa árat megfizet a termelőnek,
- b) a feldolgozó tagja a Juh Terméktanácsnak.

3. A feldolgozó köteles a támogatást az átvett juhteje után elszámolni és kifizetni a tejtermelőnek, amennyiben

- a) a tejet a minisztérium által kijelölt intézmény — a Budapest Fővárosi Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrző Állomás belső szervezeti egységeként működő Országos Hús- és Tejellenőrzési Főfelügyelet — által ellenőrzött laboratóriumban, a 41/1997. (V. 28.) FM rendelettel kiadott Állategészségügyi Szabályzatban foglaltak szerint minősítették, és a laboratórium a juhtejet I. osztályú minőségűnek találta,
- b) a tejtermelő tagja a Juh Terméktanácsnak.

4. A feldolgozó a saját termelésű juhteje mennyiség után is jogosult a támogatásra, amennyiben együttesen teljesíti a 2. a)–b), valamint a 3. a) pontokban meghatározott feltételeket.

5. A támogatás igényléséhez a feldolgozónak mellékelnie kell:

- a) a tej felvásárlásáról és kifizetéséről kiállított számlát,
- b) a Juh Terméktanács tagságot igazoló iratot,
- c) az Országos Hús- és Tejellenőrzési Felügyelet által hitelesített minősítő bizonyítványt,
- d) nyilatkozatot arról, hogy nem áll csőd-, felszámolási, illetőleg végrehajtási eljárás alatt, és nincsen köztartozása, valamint
- e) a saját termelésű tejet feldolgozónak az átadott mennyiséget igazoló bizonylatot.

**A földművelésügyi
és vidékfejlesztési miniszter
és az egészségügyi miniszter
17/1999. (II. 10.) FVM—EüM
együttes rendelete**

**az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának
élelmiszer-higiéniái feltételeiről**

Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény 27. §-ának (7) bekezdésben kapott felhatalmazás alapján — az érdekelt miniszterekkel, országos hatáskörű szervek vezetőivel és az érdekképviselői szervekkel egyetértésben — a következőket rendeljük el:

1. §

(1) Közfogyasztásra szolgáló élelmiszer előállítását és forgalmazását e rendelet mellékleteiben foglalt higiéniai követelményeknek megfelelően kell végezni.

(2) A rendelet hatálya kiterjed a közfogyasztás céljából élelmiszer-előállítással és -forgalmazással foglalkozó természetes és jogi személyekre, továbbá jogi személyiséggel nem rendelkező gazdasági társaságokra.

(3) A rendelet alkalmazásában

a) termelőhelyiség: az a helyiség ahol az élelmiszer-előállítás részműveleteit végzik,

b) az élelmiszer-előállítás eszköze: az élelmiszer-előállításnál használt valamennyi gép, berendezés, edény, szerzőszám,

c) a forgalmazás helye: üzlet, mozgóbolt, élelmiszert forgalmazó automata, mozgóárusító eszköz, amelyben, illetve amelyből élelmiszer-forgalmazó tevékenységet végeznek.

2. §

(1) A vágóállatok szállítása és levágása során alkalmazni kell az állatok védelméről és kíméletéről szóló törvény vonatkozó rendelkezéseit is. Állati eredetű élelmiszerek előállításánál és forgalmazásánál az Állategészségügyi Szabályzat előírásait is meg kell tartani.

(2) A fagyalt-előállítás higiéniai követelményeit külön jogszabály írja elő.

(3) Élelmiszer-kereskedelem keretében az élelmiszer helyben fogyasztással történő értékesítésénél az étkeztetésre vonatkozó jogszabályok előírásait alkalmazni kell.

(4) Főtt kukorica üzlethelyiségen kívül előzetes közegészségügyi engedély alapján árusítható.

(5) A vendéglátás és a közétkeztetés keretében történő étel-, ital, illetve élelmiszer-előállítás és -forgalmazás feltételeiről külön jogszabályok rendelkeznek.

(6) E rendelet előírásai a vásáron, a piacon, a vásárcsarnokban működő üzletekre is vonatkoznak. A vásári, a piaci és a vásárcsarnoki élelmiszer-árusításnál egyéb jogszabály előírásait is be kell tartani.

(7) Az élelmiszer-előállítás során használt gépek, berendezések, higiéniai alkalmasságának tanúsításáról és kialakításának higiéniai szabályairól külön jogszabály rendelkezik.

3. §

(1) A mellékletben foglalt követelmények teljesítése során az élelmiszer előállítójának és forgalmazójának vizsgálnia kell azokat a feltételeket, amelyek

a) a higiénikus élelmiszer-termelés és -forgalmazás alapvető műszaki-technológiai feltételeit képezik;

b) az üzemi, forgalmazóhelyi vagy a személyi higiéniai-vel függnek össze;

c) a közegészségügyi, járványügyi és állategészségügyi-járványügyi biztonságot szolgálják;

d) a Veszély Elemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (a továbbiakban: HACCP) rendszer vagy egyes elemei működtetésével kapcsolatosak.

(2) Az egyes műszaki, technológiai feltételekre vonatkozó — az 1. számú mellékletben foglalt — rendelkezések alkalmazása alól, különleges iparági, kisüzemi adottságok és körülmények mérlegelése alapján az illetékes megyei (fővárosi) Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás (a továbbiakban: Állomás) az engedélyezésben érintett szakhatóságok egyetértésével felmentést adhat akkor, ha az nem érinti az alapvető műszaki technológiai feltételeket, az üzemi és a személyi higiéniai, továbbá a közegészségügyi, járványügyi és állategészségügyi-járványügyi biztonságot.

4. §

Azok az élelmiszer-előállítók, akiket a levágott állatok — az 1. számú mellékletben meghatározott — száma vagy a termékek mennyisége alapján az Állomás — az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (ÁNTSZ) megyei (fővárosi), városi (fővárosi kerületi) Intézete (a továbbiakban: Intézet) egyetértésével — kisüzemnek minősít, a kisüzemekre előírt élelmiszer-higiéniái feltételek szerint folytathatják tevékenységüket.

5. §

(1) Az élelmiszert kivételre termelő élelmiszer-előállító helyeknél — az 1. számú melléklet rendelkezéseinek túlmenően — a jogszabályon, a nemzetközi és a külkereskedelmi szerződésen, illetve a külön szerződésen alapuló export-

előírásokban meghatározott feltételeket is meg kell való-
sítani.

(2) Az állati eredetű élelmiszer előállítása esetén az exportáló ország élelmiszer-higiéniai követelményeinek teljesítését az Állomás az Országos Élelmiszervizsgáló Intézet bevonásával vizsgálja. Ennek alapján a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium (a továbbiakban: Minisztérium) az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyeket ellenőrzési szám kijelölése mellett nyilvántartásba veszi, és meghatározott körben az élelmiszerek külföldi kivitelére engedélyt ad.

(3) Ha az importáló ország illetékes hatósága a nyersanyagra, a termelésre vagy a termékre nézve az élelmiszer-előállító hellyel szemben — az (1) bekezdésben foglaltak alapján — élelmiszer-higiéniai és állategészségügyi követelményeket támasztott és ezek meglétéről az állategészségügyi hatóságtól nyilatkozatot, igazolást igényel, az élelmiszer-előállító hely a termelés műszaki-technikai feltételeinek és a technológiáinak a megváltoztatását, valamint a termelési kapacitás növelését köteles előzetesen bejelenteni az Állomáson keresztül a Minisztériumnak.

(4) Ha az élelmiszer-előállító hely higiéniai állapota nem felel meg az (1) bekezdésben meghatározott követelményeknek, illetőleg azok megtartása bizonytalanra vált, a Minisztérium a követelményeknek megfelelő élelmiszer-higiéniai feltételek megteremtéséig megtilthatja az exportszállítást, visszavonhatja az export kijelölését.

6. §

(1) Élelmiszer-kereskedelmi üzlet, mozgóbolt létesítéséhez, átalakításához, használatba vételéhez, üzemeltetéséhez, mozgóárusító eszköz, élelmiszer-forgalmazó automata kialakításához, működtetéséhez, az élelmiszer-előállító helyről közvetlenül történő élelmiszer-forgalmazási tevékenység végzéséhez, továbbá alkalmi árusítás esetén a más jogszabályokban rögzített feltételek mellett a területileg illetékes Intézet és Állomás szakhatósági hozzájárulása szükséges.

(2) A közegészségügyi szakhatósági hozzájárulás iránti kérelemhez a 2. számú melléklet 2. számú függeléke szerinti adatokat kell közölni.

(3) A közegészségügyi és az állategészségügyi szakhatósági hozzájárulást az árusítás helyén kell tartani.

7. §

(1) Az élelmiszer-előállítónak a HACCP rendszer következő elemeit kell alkalmaznia:

a) a lehetséges veszélyek megállapítása az élelmiszer-előállítás valamennyi szakaszában, a veszélyek előfor-

dulási valószínűségének értékelése és a szabályozásokra szolgáló megelőző intézkedések megállapítása;

b) azon pontok, eljárások, műveleti lépések meghatározása, amelyek szabályozásával a veszélyek megszüntethetők, vagy előfordulásuk valószínűsége a lehető legkisebbre csökkenthető az élelmiszer-előállítás bármely szakaszában (Kritikus Szabályozási Pontok);

c) azoknak a kritikus határértékeknek a megállapítása, amelyeket be kell tartani annak biztosítására, hogy a Kritikus Szabályozási Pont állandóan szabályozott legyen;

d) a kritikus szabályozási pontok szabályozását felügyelő rendszer felállítása az ütemterv szerint tervezett vizsgálatok vagy megfigyelések alapján;

e) azoknak a helyesbítő tevékenységeknek a meghatározása, amelyeket akkor kell elvégezni, ha a felügyelet azt jelzi, hogy egy adott Kritikus Szabályozási Pont nem áll szabályozás alatt.

(2) A Kritikus Szabályozási Pontokat az élelmiszer jellegére, előállítására, kezelésére, kiszerezési, tárolási és szállítási módjára figyelemmel kell meghatározni. A veszélyelemzést, a Kritikus Szabályozási Pontokat, a szabályozó intézkedéseket és a felügyelő rendszert meghatározott időközönként, valamint az élelmiszer-előállító tevékenység megváltozása esetén felül kell vizsgálni.

(3) A rendelet 1. számú mellékletének függelékei a „Jó Higiéniai Gyakorlat” alapkövetelményeit tartalmazzák.

8. §

Ha az élelmiszer előállítója vagy forgalmazója tudomást szerez az általa előállított vagy forgalmazott élelmiszertől eredő megbetegedésről vagy annak gyanújáról, köteles az illetékes Intézetet — az előállító az illetékes Állomást is — haladéktalanul értesíteni, és a kérdéses élelmiszer előállításának, árusításának megszüntetéséről, valamint az élelmiszer megjelöléséről, elkülönített tárolásáról és megőrzéséről gondoskodni.

9. §

E rendelet előírásainak alkalmazásakor a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó irányelveit is figyelembe kell venni.

10. §

(1) Ez a rendelet — a 7. § kivételével — a kihirdetése napján lép hatályba, egyidejűleg hatályát veszti az élelmiszerek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 3/1989. (III. 12.) MÉM—SZEM együttes rendelet, az élelmiszer-forgalom közegészségügyi szabályainak megállapításáról szóló 4/1961. (X. 14.) EüM rendelet és az 1/1996. (I. 9.)

FM—NM—IKM együttes rendelettel módosított, az élelmiszerellátás körében dolgozók egészségügyi oktatásáról szóló 8200—2/1953. (Eü. K. 7.) EüM utasítás élelmiszer-kereskedelemre vonatkozó része.

(2) A rendelet 7. §-át 2002. január 1. napjától kell alkalmazni.

(3) Ez a rendelet a Magyar Köztársaság és az Európai Községek és azok tagállamai között társulás létesítéséről szóló, Brüsszelben 1991. december 16-án aláírt Európai Megállapodás tárgykörében, a Megállapodást kihirdető 1994. évi I. törvény 3. §-ával összhangban összeegyeztethető szabályozást tartalmaz a Tanács 93/43/EGK irányelvvel az élelmiszer-higiéniáról.

Dr. Torgyán József s. k.,
földművelésügyi és vidékfejlesztési
miniszter

Dr. Gógl Árpád s. k.,
egészségügyi miniszter

1. számú melléklet

a 17/1999. (II. 10.) FVM—EüM együttes rendelethez

**Az élelmiszerek előállításának
élelmiszer-higiéniái feltételei**

**AZ ÉLELMISZEREK ELŐÁLLÍTÁSÁRA
VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK**

I. Fejezet

**AZ ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÓ HELYRE,
ÉPÜLETRE, ANNAK KÖRNYEZETÉRE,
BERENDEZÉSÉRE ÉS AZ
ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÁS ESZKÖZEIRE
VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK**

*Az élelmiszer-előállító hely környezetének
és belső területének kialakítása*

1. §

Élelmiszer-előállító helyet olyan területre szabad telepíteni, amely a közegészségügyi, állategészségügyi, környezetvédelmi feltételeknek megfelel, és ahol az élelmiszer-előállításához szükséges ivóvíz minőségű víz (a továbbiakban: ivóvíz) megfelelő mennyiségben rendelkezésre áll, a szennyvíz elvezetése, kezelése, a tisztított szennyvíz, valamint a keletkező szennyvíziszap, hulladék és szemét elhelyezése az előírásoknak megfelelően megoldható.

2. §

(1) Az élelmiszer-előállító helyhez tartozó területet be kell keríteni.

(2) Az élelmiszer-előállító hely kerítésén kívül hulladék, szemét, trágya olyan távolság megtartásával helyezhető el, tárolható, amely nem teszi lehetővé, hogy az esetleg elszaporodó rágcsálók és rovarok veszélyeztessék annak környezetét, és hogy bűzzel, porral, füsttel vagy egyéb módon szennyezést okozzon.

(3) Élelmiszer-előállító hely és állati hulladékot feldolgozó, tároló hely vagy létesítmény nem szennyezheti a környezetet a jogszabályban megengedett határértéken felül bűzzel, porral, füsttel, egyéb szennyező anyaggal, zajjal, továbbá hulladékkal.

3. §

(1) Az élelmiszer-előállító helyhez tartozó, az előállítás során használt beépítetlen területrészt pormentes, tisztán tartható, szilárd burkolattal, a csapadékvíz eltávolítására alkalmas vízgyűjtőrendszerrel kell ellátni, a használaton kívüli területet szilárd burkolattal vagy gyepesítéssel és fásítással portalanítani kell.

(2) Az élelmiszer-előállító hely területén a vasúti rakodó területeken enyhe lejtésű, szilárd, mosható burkolatot kell kialakítani.

4. §

(1) Az állati eredetű nyersanyagot feldolgozó és tároló élelmiszer-előállító helyek személy- és járműbejáratánál a személy és jármű fertőtlenítés feltételeit ki kell alakítani. Állat-járványveszély esetén az Állomás határozata szerint kell ezeket üzemeltetni.

(2) A személyforgalom részére a teherforgalomtól elválasztott bejáratot kell kialakítani.

5. §

Az élelmiszer-előállító hely területén a tiszta és a szennyezett övezetet, valamint azok forgalmát egymástól el kell különíteni.

Az élelmiszer-előállító hely szennyezett övezete

6. §

(1) Növényi eredetű termékeket előállító élelmiszer-előállító hely esetében a szennyezett övezetbe tartozik a

- a) göngyölegtelep, göngyölegraktár;
- b) kazánház, hűtőgépház;
- c) méregraktár, egyéb anyagraktár;
- d) csatornatisztító eszközök raktára;
- e) szennyvízkezelő helyek;
- f) szemét- és hulladéktároló helyek;

g) javító-, karbantartó üzem, akkumulátortöltő helyiségek;

h) műszaki, építési és tüzelőanyagok tárolóhelyei;

i) gépkocsigarázs;

j) gépkocsimosó hely, helyiség;

k) szellőző, gépház;

l) újbóli felhasználásra kerülő csomagolóanyagok (palcsovek, üvegek, rekeszek stb.), valamint a belső anyagmozgatásra és ideiglenes árutárolásra használt edényzet (műanyagrekeszek, hordók stb.) mosására szolgáló helyiségek;

m) szántóföldről, kertészetből beszállított nyersanyag;

n) visszáru fogadására, tárolására, előkezelésére szolgáló létesítmény.

(2) Az állati eredetű termékeket előállító élelmiszer-előállító hely esetében a szennyezett övezetbe tartozó létesítmények az (1) bekezdés szerint és az adott iparágra vonatkozó előírásokkal együtt kerülnek megállapításra, amelyeket az 1. számú melléklet függelékjei tartalmazzak.

7. §

Az élelmiszer-előállító hely területének locsolásához, a tároló és rakodó területek, a közlekedési útvonalak stb. tisztításához elegendő mennyiségű vizet és vízkivételi helyet kell létesíteni. A tisztítandó területek megfelelő lejtésről és vízvezetéséről, valamint az elvezetett víz kezeléséről és ártalommentes elhelyezéséről szükség szerint gondoskodni kell.

Az élelmiszer-előállító hely épületei és termelőhelyiségei

8. §

(1) Az élelmiszer-előállító hely épületeit és termelőhelyiségeit úgy kell méretezni, kiképezni, felszerelni, a technológiai vonalakat úgy kell kialakítani, hogy a tiszta és a szennyezett élelmiszer-előállítási folyamatok egymástól elkülönüljenek és zsúfoltságtól mentesen, tisztán, megszakítás nélkül — folyamatában előrehaladó, kereszteződéseket elkerülő módon — elvégezhető legyenek.

(2) A nem élelmiszer-célokra termelő üzemrészeket az élelmiszer-feldolgozó üzemrészeketől, termelőhelyiségektől el kell különíteni.

9. §

(1) Az élelmiszer-előállítás és a termékek sajátosságainak megfelelő nagyságú nyersanyagfogadó, nyersanyagraktározó, előkészítő, feldolgozó, csomagoló, félkész- és késztermék raktározó és kiadó helyiséget vagy helyet kell létesíteni.

(2) Ha a nyersanyag vagy termék védelme érdekében szükséges, fedett vagy zárt fogadó-, rakodóhelyet kell létesíteni.

10. §

Az élelmiszer-előállító hely elrendezését, kialakítását, építészeti megoldását és méretét úgy kell meghatározni, hogy

a) lehetővé tegye a megfelelő tisztántartását és fertőtlenítését;

b) az élelmiszerek ne kerülhessenek kapcsolatba szennyező, illetve mérgező anyagokkal, valamint azokra nedvesség ne kondenzálhasson, nem kívánt felületi szennyeződés ne képződhessen;

c) lehetővé tegyék a jó élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, amely magában foglalja a védekezést, a berendezések, az anyagok, a víz, a levegő vagy a dolgozók által, valamint a rovarok és más kártevők által terjesztett szennyeződés megelőzését;

d) megfelelő hőmérsékleti feltételeket nyújtson, biztosítsa a megfelelő megvilágítást és szellőzést.

11. §

(1) Az élelmiszer-előállító helyek mesterséges megvilágításához olyan fényforrást kell alkalmazni, melynek fényénél jól észlelhetők az élelmiszer esetleges elváltozásai és az egyes munkafolyamatok végzését árnyékképződés nem zavarja.

(2) A világítótesteket úgy kell kiképezni és elhelyezni, hogy azok jól tisztíthatók legyenek, és törésük esetén a dolgozók testi épségét ne veszélyeztessék, az élelmiszert ne szennyezhesék.

12. §

(1) Az élelmiszer-előállító helyeken a termék vagy az élelmiszer-előállítás jellege által megkívánt légállapotot kell biztosítani természetes szellőzés vagy mesterséges szellőztetés útján.

(2) Főzőhelyiségekben és minden magas páratartalmú helyiségben hatékony páraelszívást kell alkalmazni a pára-kicsapódás megakadályozása érdekében. A páraelszívó működését rendszeresen ellenőrizni kell.

(3) A szellőző és klímaberendezéseket úgy kell kialakítani, hogy tisztításuk szükség szerint elvégezhető legyen. El kell kerülni, hogy a gépi úton eltávolított szennyezett levegő tiszta levegőjű területre kerüljön.

(4) Minden mellékhelyiséget el kell látni megfelelő természetes szellőzésre vagy mesterséges szellőztetésre alkalmas berendezéssel.

Szociális és egészségügyi létesítmények

13. §

Az élelmiszer-előállító helyen csak az arra kijelölt helyen lehet étkezni és dohányozni.

14. §

(1) Az élelmiszer-előállító helyen dolgozók legmagasabb létszámát alapulvéve a szabványoknak és az előírásoknak megfelelő nagyságú, felszereltségű és számú az egészségügyi követelményeket kielégítő öltözőt, hideg-meleg folyó ivóvízzel ellátott — az állati eredetű élelmiszert előállító élelmiszer-előállító helyeken nem kézi működtetésű — mosdót, továbbá zuhanyzót kell létesíteni.

(2) A termelőhelyiségekből nyíló WC-k előtt előteret kell létesíteni, azt lengőajtóval kell ellátni. A WC-k előterét el kell látni nem kézzel működtethető, hideg és meleg ivóvizet szolgáltatató kézmosóval, valamint a tisztálkodáshoz és fertőtlenítéshez, továbbá a kéztörléshez vagy szárításhoz szükséges eszközökkel és berendezéssel. Az előtérben a munka- és védőköpenyek részére ruhaakasztó fogast kell felszerelni.

(3) A női WC-ben lábbal működtethető, fedéllel ellátott hulladékgyűjtőt kell elhelyezni.

(4) Az élelmiszer-előállító helyekhez tartozó WC-ket kizárólag az ott dolgozók használhatják. Más személyek részére, a forgalom szerint szükséges számú külön WC-t kell létesíteni vagy kijelölni.

(5) A termelés sajátosságainak megfelelően csizma- és köténymosó helyet kell kialakítani.

(6) A fürdő, zuhanyozó, kézmosó és WC berendezéseit meghibásodásuk esetén azonnal meg kell javítani.

15. §

(1) Az élelmiszer-előállító helyen az élelmiszer-előállítás sajátosságainak megfelelő számú és elhelyezésű folyó, hideg és meleg ivóvízes — az állati eredetű élelmiszert előállító élelmiszer-előállító helyeken nem kézzel működtethető — kézmosót kell felszerelni, és ezeket elegendő kézmosó és fertőtlenítő szerrel, egyszer használható kéztörlőkkel vagy elektromos kézszáritóval, valamint hulladéktárolóval kell ellátni.

(2) Élelmiszer mosására szolgáló csapot a kézmosótálcától elkülönítetten kell rendelkezésre bocsátani, hideg-meleg ivóvíz biztosításával.

16. §

A vízvezető- és csatornahálózatot úgy kell kialakítani, hogy az élelmiszerek szennyeződésének kockázata elkerülhető legyen.

Az élelmiszer-előállító helyre vonatkozó különös követelmények

17. §

(1) Az élelmiszer-előállító hely padozatának szilárdnak, ellenállónak, folyadékot át nem eresztőnek, csúszásmentesnek, könnyen tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell lennie. A padozatot úgy kell kialakítani, hogy az a csatornaszemek irányába lejtjen. A padozat és a falak, oszlopok találkozását lekerekítetten kell kiképezni.

(2) Megfelelő számú és elhelyezésű padlóösszefolyót, valamint olyan méretezésű és lejtésű zárt csatornahálózatot kell létesíteni, amely mindenkor alkalmas a keletkező szennyvíz zavartalan elvezetésére.

(3) A csatornaszemeket bűzelzárával kell ellátni.

(4) Növényi nyersanyagok feldolgozására szolgáló élelmiszer-előállító helyeken, ahol a tevékenység jellege megengedi, ráccsal fedett nyitott csatorna is alkalmazható a mosóvíz elvezetéséhez. A szennyvizet ilyen esetben is bűzelzárával ellátott és felnyitható ráccsal fedett csatornaszemen át kell a csatornahálózatba bevezetni. A nyitott csatorna fedőrácsozatára gép vagy más berendezési tárgy nem helyezhető.

18. §

(1) Az élelmiszer-előállító hely falainak és azok burkolatának szilárdnak, sima felületű anyagból kialakítottnak kell lennie. A szennyeződésnek, nedvességnek kitett falakat — az élelmiszer-előállítás sajátosságaitól függően — a szennyeződés felső határáig, de legalább 2 m magasságig világos színű, mosható, fertőtleníthető, résmentes burkolattal vagy bevonattal kell ellátni, amelyen a szennyeződés jól látható.

(2) Kerülni kell a falsíkon szenny- és porfogó tárgyak felszerelését.

(3) A falakon levő elektromos vezetékeket a tisztítást nem akadályozó módon kell felszerelni, vagy tisztítható burkolattal kell ellátni.

(4) Növényi eredetű élelmiszer-nyersanyagot tároló helyeken a sík falburkolattal történő kialakítástól el lehet térni.

(5) A falakat a szállító útvonalak mentén és minden más helyen — ahol a padozaton kocsikat mozgatnak — megfelelő védelemmel (kerékvetővel, élvédővel vagy védőkoriáttal) célszerű ellátni oly módon, hogy a falak könnyen tisztíthatók legyenek.

(6) A falak vagy a mennyezet burkolására, bevonására használt anyagok esetében az (1) bekezdésben leírtak az irányadók.

(7) A termelőhelyiségeken belüli közlekedési utakat az üzemeltetett anyagmozgató, szállító eszközök méreteinek figyelembevételével kell kialakítani.

19. §

A mennyezeteket és a felsőpályás szerelvényeket úgy kell megtervezni, kialakítani és megépíteni, hogy azokon szennyező anyagok ne gyűlhessenek össze, kondenzáció, valamint nem kívánatos bevonatok ne képződhessenek, azokról szennyező részecskék ételtermékbe ne hullhassanak, és megbízható módon takaríthatók legyenek.

20. §

(1) A nyílászáró szerkezeteket jól tisztántartható és fertőtleníthető anyagból kell készíteni, és jól záródóan kell kialakítani. A nyitható ablakokat rovarhálóval kell felszerelni. A magasban levő szellőző ablakokat távnyitó szerkezettel kell ellátni.

(2) A helyiségek valamennyi belső párkányát legalább 45°-os lejtéssel kell kialakítani vagy más módon kell biztosítani, hogy azokon semmit se lehessen tartani. A párkányokat mosható burkolattal is el kell látni.

(3) Azokon a helyeken, ahol a nyitott ablakokon keresztül az ételtermékek szennyeződhetnek, az ablakokat az ételtermék-előállítás idején zárva kell tartani, vagy más módon kell biztosítani, hogy az ételtermékek ne szennyeződhetnek.

21. §

Az ajtóknak könnyen tisztíthatóknak és könnyen fertőtleníthetőeknek kell lenniük. Ez utóbbi megköveteli sima és nem áteresztő felületek kialakítását, illetve olyanokat, amelyeket az ételtermék-előállítás hely üzemeltetője célszerűnek tart, és amelyet az arra hatáskörrel bíró ételtermék-ellenőrző hatóság engedélyez.

22. §

A felületeket (beleértve a berendezéseket is), amelyek ételtermékkel érintkeznek, mindenkor ép, sima állapotban könnyen tisztíthatóan, és ahol szükséges fertőtleníthetően kell tartani. Ezeket sima, mosható, mérgező szert nem tartalmazó anyagból kell kialakítani, illetve olyan anyagból, amelyet az ételtermék-előállítás hely üzemeltetője célszerűnek tart, és amelyet az ételtermék-ellenőrző hatóság engedélyez.

II. Fejezet

AZ ÉTELTERMEK-ELŐÁLLÍTÓ HELYEK TISZTÁNTARTÁSA, KARBANTARTÁSA, TISZTÍTÁS, FERTŐTLENÍTÉS

23. §

(1) Az ételtermék-előállítás helyet rendben és tisztán kell tartani. Az ételtermék-előállítás csak tiszta helyiségben kezdhető meg, és végezhető el.

(2) Minden ételtermék-előállítás helyen szükség szerint, de legalább évente, az időszakosan működő ételtermék-előállítás helyen a termelés megkezdése előtt és a termelési időszak befejeztével az egész ételtermék-előállítás helyre kiterjedő — karbantartással összehangolt — általános takarítást, fertőtlenítést kell végezni, a festett felületeket rendszeresen újra kell festeni.

(3) Az ételtermék-előállítás helyeket és eszközöket az egyes műszakok után, ha szennyeződtek, műszak közben is takarítani, illetve fertőtleníteni kell. A takarítást és a fertőtlenítést úgy kell elvégezni, hogy az az ételtermék-előállítását, a termék tisztaságát ne veszélyeztesse. Az ételtermék-előállítás befejezését követő takarítás és tisztítás eredményességét ellenőrizni kell. Szükség szerint a tisztítást és a fertőtlenítést meg kell ismételni. A takarításhoz kizárólag ivóvíz használható.

(4) Növényi terméket előállítóknál folyamatos termelés esetén tisztítás és fertőtlenítés céljából szükség szerint és meghatározott időközönként a termelést szüneteltetni kell.

24. §

(1) A takarításhoz, tisztításhoz és fertőtlenítéshez használt eszközöket, a veszélyes anyagnak, veszélyes készítménynek nem minősülő tisztító- és fertőtlenítő anyagokat külön helyiségben (tisztítószerraktár) vagy az ételtermék tisztaságát, minőségét nem veszélyeztető helyen jól szellőző szekrényben kell tartani. Ha azok a veszélyes anyagok és veszélyes készítmények közé tartoznak, akkor a külön jogszabályok előírásait kell betartani.

(2) A tisztítószerraktárt el kell látni a szerek tárolásához, méréséhez és kiadagolásához feltűnően megjelölt eszközökkel. A helyiségben csak e szerek előkészítésével, használatával összefüggő tevékenység végezhető, arra feljogosított személyek által. A felhasználást dokumentálni kell.

(3) Tisztító- és fertőtlenítőszeret eredeti csomagolásban vagy feltűnően megjelölt edényben kell tartani. Az ételtermék-előállítás helyen ételtermék-előállításához használatos palackban, edényben ezek még átmenetileg sem tárolhatók.

25. §

(1) A takarítás, a tisztítás és a fertőtlenítés részletes előírásait, annak gyakoriságát az élelmiszer-előállító helyre, a termelő helyiségekre és az eszközökre, valamint a takarítási időt az élelmiszer-előállító hely vezetője takarítási, fertőtlenítési utasításban köteles megállapítani. Meg kell határozni az elvégzendő műveleteket, a szükséges eszközöket, továbbá a felhasználható tisztító- és fertőtlenítőszereket, ezek alkalmazási módját, a végrehajtás ellenőrzését. A takarítási, fertőtlenítési utasítást az élelmiszer-előállító helyek működésének megkezdése előtt továbbá a hatósági ellenőrzés során az Állomásnak be kell mutatni.

(2) Az (1) bekezdésben foglaltakra az érintett dolgozókat külön ki kell oktatni, az ismeretek elsajátításáról meg kell győződni.

(3) A takarítás és a fertőtlenítés irányításával az előállító hely részlegeinél, műszakonként és termelőhelyiségenként egy-egy szakképzett vagy erre a munkára betanított dolgozót kell megbízni.

26. §

(1) Az üveg- és a palackmosó berendezéshez a szennyezett vagy ismételt felhasználásra kerülő üvegek és palackok feladása csak másik helyiségből történhet. Az üveg-, palacktöltő és -záró berendezéseket úgy kell csoportosítani, hogy a töltő- és záróegységek a mosógéptől elkülönüljenek.

(2) A gépi mosás során keletkező öblítővíz felfogására tálcát, illetve padozatba süllyesztett, ráccsal fedett elfolyót kell kialakítani.

27. §

(1) A tisztítást és fertőtlenítést úgy kell végezni, hogy a helyiségek, az eszközök felületei az élelmiszer maradványaitól és a szennyeződéstől teljesen mentesek legyenek.

(2) Az élelmiszer továbbítására szolgáló csővezeték, szivattyút tisztítószeres és fertőtlenítőszeres oldat áramoltatásával vagy szétszerelt állapotban kell tisztítani, illetve fertőtleníteni. Ezeket az eszközöket is szükség szerinti időközökben szét kell szerelni, és meg kell tisztítani.

(3) A nyitott csatornákat, lefolyókat a padozattal azonos módon kell tisztítani, fertőtleníteni.

(4) A tisztítószert és fertőtlenítőszer maradványait tisztítás után ivóvízes öblítéssel kell eltávolítani.

28. §

(1) Az élelmiszerek csomagolására szolgáló üvegeket egyéb tartályokat töltés előtt a technológiai utasításban meghatározott módon ki kell tisztítani. Ezek tisztaságát

mosó- és fertőtlenítőszerrel való mentességét rendszeresen ellenőrizni kell.

(2) A láthatóan sérült, törött vagy más okból rendeltésszerű használatra alkalmatlan üveg, palack stb. tisztítását nem szabad megkezdeni.

(3) Az élelmiszer-előállító helyen használatos eszközök és szállító járművek tisztítását és fertőtlenítését erre a célra rendszeresített helyiségekben vagy helyen kell elvégezni.

(4) A megtisztított edények tárolásánál meg kell akadályozni azok újbóli szennyeződését.

29. §

(1) Épület- és épületgépészeti szerkezet javítását, karbantartását és átalakítását csak akkor szabad végezni, ha az érintett helyiségekből előzőleg minden élelmiszert eltávolítottak, vagy gondoskodtak annak szennyeződés elleni megfelelő védelméről. A csatornahálózatot a termelőhelyiségekben az élelmiszer-előállítás befejezése és az ott levő élelmiszer és csomagolóanyag eltávolítása után szabad felbontani, és javítani.

(2) Technológiai berendezések javítását és karbantartását akkor szabad az élelmiszer-előállítás félbeszakítása nélkül végezni, ha az halaszthatatlan és a termelés tisztaságát nem veszélyezteti.

30. §

Az élelmiszer-előállításával foglalkozó dolgozó a technológiához tartozó tisztítási műveleteken kívül a termelőhelyiségekben végzett munkájának befejezése után takarítással is megbízható. Ebben az esetben

a) az udvart, a WC-t, méregraktárt, továbbá szemét, szennyvíz, hulladék- és fertőző anyagok gyűjtésére és tárolására szolgáló helyiségeket, tárgyakat nem takaríthatja,

b) takarításkor külön e célra szolgáló ruházatot köteles viselni,

c) takarítás után köteles tisztálkodni és — szükség esetén — szennyezett testfelületét fertőtleníteni.

*Állati kártevők,
rágcsálók és rovarok elleni védekezés*

31. §

(1) Az élelmiszer-előállító helyen olyan műszaki feltételeket kell teremteni, amelyek megakadályozzák rágcsálók, rovarok és madarak behatolását, megtelepedését.

(2) A rovarok termelőhelyiségekbe történő behatolásának megakadályozására az élelmiszer-előállító helyet hatósági védelemmel kell ellátni (pl. légfüggöny, rovarháló, csapda).

32. §

(1) A rágcsálóktól való mentesítést rendszeresen, tervezett program szerint, a szomszédos területekkel összehangoltan, ha az szükséges többször, illetve folyamatosan kell elvégezni oly módon, hogy a mérgező hatású anyagok kihelyezése ne veszélyeztesse az élelmiszer-előállítást és annak környezetét. A mérgező kihelyezési helyeket/pontokat meg kell határozni és azok ellenőrzésével kapcsolatos megállapításokról feljegyzést kell vezetni.

(2) A rovarok által veszélyeztetett helyeken szükség szerint, de legalább évenként kétszer — a helyiségek kiürítésével egybekötött takarítással egyidejűleg — hatékony rovarirtást kell végezni. A rovarirtás idejére az élelmiszert és a csomagolóanyagot a helyiségből el kell távolítani. A rovar- és rágcsálóirtás után meg kell győződni arról, hogy mérgező anyag nem maradt vissza.

Szállító járművek tisztítása

33. §

A szállító járművek tisztításához, fertőtlenítéséhez az időjárási viszonyoktól függetlenül működtethető, szilárd, könnyen tisztítható és fertőtleníthető burkolattal, továbbá szennyvízelvezető csatornával, hideg-meleg vagy csak hideg, a szabványban meghatározott ivóvízzel ellátott kocsimosó helyet kell létesíteni. A felhasznált víz kezeléséről és elhelyezéséről gondoskodni kell.

Élelmiszer-előállításához használatos eszköz

34. §

(1) Az élelmiszer-előállító tevékenység során olyan eszköz szabad használni, amely

- a) ép, sérüléstől mentes,
- b) nem tartalmaz az egészségre káros mértékben kioldódó, illetőleg íz-, szag-, szín- vagy állományelváltozást okozó anyagot,
- c) nem befolyásolja károsan az élelmiszereknek a technológia szerint megkívánt állapotát és átalakulási folyamatát,
- d) a színéből eredő hatások következtében nem zavarja az élelmiszer állapotának elbírálását és a szennyeződések észlelését,
- e) használata során abból vagy arról az élelmiszert szennyező részecskék (pl. zománc, porcelán) nem válhatnak vagy törhetnek le,
- f) megfelelő módon és mértékben tisztán tartható, fertőtleníthető, a mosó- és az öblítővíz maradéktalanul kiüríthető,
- g) ellenáll az üzemeltetés és a rendszeres tisztítás, fertőtlenítés káros hatásainak.

(2) Az élelmiszeripari eszközök élelmiszerral érintkező részeit nem korrodálódó anyagból kell előállítani. Az eszközök korrózió ellen védeni kell.

(3) Az eszközöket, valamint azok közmű- és energiacsatlakozásait a munkavédelmi előírások megtartásával úgy kell elhelyezni, hogy

- a) ne veszélyeztessék az élelmiszer tisztaságát,
- b) ne akadályozzák az üzemeltetést, karbantartást, tisztítást, fertőtlenítést, ellenőrzést,
- c) segítségükkel is különüljenek el a tiszta és a szennyezett termelési műveletek,
- d) ne gátolják a környezetük tisztántartását.

35. §

(1) Az élelmiszer továbbítására olyan módon kialakított csővezeték vagy nem teljesen zárt vezeték szabad alkalmazni, amely

- a) jól illeszkedik,
- b) görbületei gyűrődésmentesek, ív alakúak,
- c) úgy lejt, hogy használat után teljesen kiürül,
- d) mechanikus tisztítás céljára alkalmas méretű és szét-szedhető.

(2) Az élelmiszer továbbítására szolgáló csővezetékben csak szétszedhető és tisztán tartható csapok és szerelvények lehetnek.

36. §

(1) Az eszközök üzemeltetése során keletkezett szennyvizet közvetlenül az élelmiszer-előállító hely belső csatornahálózatába kell vezetni. A szennyvíz visszaáramlását és a bűz kijutását meg kell akadályozni.

(2) Az eszközök működése közben keletkező egyéb szennyeződések (működtetésre használt gázok, folyadékok, égéstermékek stb.) káros hatásaitól az élelmiszert, az előállítás folyamatát, valamint az élelmiszer-előállító hely környezetét meg kell védeni.

(3) A kenést igénylő olyan szerkezeti elemeknél, ahol a kenőanyag rendeltetésszerű használat közben az élelmiszerral érintkezésbe kerülhet, csak a külön jogszabályban meghatározottak szerint engedélyezett és az engedélyben foglaltaknak megfelelő kenőanyagot szabad használni.

37. §

(1) Az élelmiszer-előállító tevékenység során csak pontos, kalibrált vagy hitelesített, kifogástalanul működő, az élelmiszert nem szennyező és felhasználhatóságát nem veszélyeztető érzékelők műszerek használhatók. A higanyos és más folyadékos hőmérőt védőcsővel kell ellátni.

(2) A higiéniai követelményeknek meg nem felelő vagy meghibásodott eszközök használatát azonnal meg kell szüntetni.

38. §

Emberi fogyasztásra alkalmas nyersanyagokból nem emberi táplálkozás céljára terméket gyártani élelmiszer-előállítás céljára szolgáló helyiségben és eszközzel az Állomásnak — a Intézet egyetértésével adott — előzetes egyedi engedélye alapján lehet.

Vízellátás

39. §

(1) Az üzemi vízszolgáltató berendezés telepítésénél, üzemeltetésénél az építésügyi, vízügyi és környezetvédelmi előírásokon túl meg kell tartani az egészségügyi hatóság eseti előírásait is.

(2) Az ivóvizet szolgáltató rendszer védelmére — ahol visszaszívás veszélye fennáll — visszaszívást megakadályozó berendezést kell alkalmazni.

(3) Az ivóvíz szabványától eltérő vizet szolgáltató (pl. tűzoltó) csapokat, kutakat „Nem ivóvíz” felirattal kell ellátni, és vezetékeit eltérő színezéssel, maradandó módon meg kell jelölni.

40. §

(1) Az élelmiszer-előállításához, az élelmiszer-előállító hely takarításához az eszközök tisztításához, fertőtlenítéséhez csak ivóvizet szabad használni.

(2) Előzetes hatósági engedéllyel ivóvízre előírt követelvényektől eltérő, de mikrobiológiailag megfelelő vizet is lehet használni:

- a) olyan üzemszobában, ahol nem emberi fogyasztás céljára szolgáló terméket állítanak elő;
- b) vágóállatok vágás előtti tisztítására;
- c) növényi nyersanyag szállítására, előmosására, a mosás utolsó előtti fázisáig;
- d) növényi nyersanyag és állatszállító járművek tisztítására;
- e) udvar locsolására, portalanítására, utak mosására;
- f) energiaszolgáltató kazánok tápvizeként és a hűtőkompresszorok üzemeltetésére.

(3) Növényi nyersanyagok előmosásához olyan, egyszer már felhasznált (úgynevezett visszaforgatott) vizet is fel lehet használni, amelyet előzőleg tiszta termék szállításához használtak fel. Az ilyen felhasználáshoz az Intézet engedélye szükséges.

(4) Élelmiszer-nyersanyag és a termék közvetlen kezelése során a felhasználásra kerülő gőzt olyan vízből kell előállítani és csak olyan vízkezelő anyagokat és technoló-

giákat szabad használni, amelyek közegészségügyi szempontból nem jelentenek veszélyt.

41. §

(1) Az élelmiszer-feldolgozás során használt vizet rendszeresen vizsgálni kell, azon túl

a) a vízszolgáltató berendezés használatának megkezdése előtt, javítása után, és

b) minden olyan esetben, amikor a víz szennyeződésének gyanúja merül fel.

A rendszeres vízmintavétel céljára mintavételi csapokat kell kijelölni.

(2) Előzetes vizsgálat hiányában vagy nem megfelelő vizsgálati eredmény esetén a vizet élelmiszeripari célokra felhasználni tilos.

Szennyvízkezelés

42. §

(1) Az élelmiszer-előállító hely területén belül keletkező szennyvizet (technológiai, kommunális, csapadékvíz) — a 17. § (4) bekezdésében előírt kivétellel — szakaszoltan hozzáférhető, zárt csatornában kell vezetni.

(2) Ha az élelmiszer-előállító helyen belül a technológiai szennyvízből bármilyen anyagot kinyernek, az egyéb rendszerek szennyvizét a kinyerésre szolgáló utolsó műtárgy után szabad csatlakoztatni.

(3) A termelőhelyiségekben a megközelítő közlekedő terekben és útvonalakon, valamint a rakodóhelyeken nem szabad tisztítóaknát, zsírfogót, homokfogót stb. elhelyezni.

(4) A szennyvízcsatorna-hálózatot, annak szakaszolt részeit és tartozékait rendszeresen tisztítani, szellőztetni és karbantartani kell. A tisztításukhoz használt eszközöket tartósan meg kell jelölni és más célra nem szabad használni, tárolásukra a szennyvesztésben külön helyet, helyiséget kell létesíteni.

(5) Az egyes csatornaszakaszok fertőtlenítését az előírások szerint és gyakorisággal, valamint szükség szerint kell elvégezni. A tisztító- és/vagy fertőtlenítőszer tartalmazó szennyvizet megfelelő hígítás után szabad csak a közüzemi csatornába vezetni.

Veszélyes anyagok és veszélyes készítmények tárolása

43. §

(1) Mérgező hatású anyagok elkülönített tárolására az idevonatkozó előírásoknak megfelelő méregraktárt kell létesíteni. A méregraktár nem állhat közvetlen kapcsolatban a termelőhelyiségekkel és más raktárhelyiséggel.

(2) Az olyan anyag tárolására, amely szennyeződést vagy fertőzést okozhat, a szennyezett övezetben megfelelő méretű, résmentes (folyadékot át nem eresztő), zárt, könnyen és teljesen kiüríthető, tisztítható és fertőtleníthető, feltűnő jelölésű tartályt vagy helyiséget kell létesíteni.

(3) Szennyeződési vagy fertőzési veszélyt jelentő, nem élelmezési célokat szolgáló anyagok tároló helyének burkolata szilárd, résmentes, könnyen tisztítható, fertőtleníthető legyen. Erről a területről a szennyvizet úgy kell elvezetni, kezelni és elhelyezni, hogy az a közegészségügyi, vízgazdálkodási és környezetvédelmi előírásoknak megfelelően.

(4) A használaton kívüli gépeket, építési anyagokat úgy kell tárolni, hogy azok az élelmiszer-előállító helyek rendjét és tisztaságát ne veszélyeztessék.

Élelmiszer-hulladék és emberi fogyasztásra alkalmatlan melléktermék kezelése

44. §

(1) Hulladékként kell kezelni az emberi fogyasztásra alkalmatlan anyagot és minden olyan anyagot, amely a feldolgozás közben padozatra, földre hullott vagy más módon szennyeződött.

(2) A takarmányozás céljára szolgáló melléktermékeket az Állomás által előírt módon kell tárolni.

(3) A nem élelmezési célokat szolgáló az emberi fogyasztásra alkalmatlan melléktermékeket, hulladékot kizárólag az erre a célra létesített és feltűnően megjelölt tárolókban szabad tárolni.

(4) Állati eredetű termékek előállításával foglalkozó üzemrészekben a fogyasztásra alkalmatlan anyagok gyűjtésére csak erre a célra használt és feltűnően megjelölt 5 cm széles vörös körkörös csíkkal vagy „Emberi fogyasztásra alkalmatlan” felirattal ellátott, fedett, lezárható tartályt kell elhelyezni. A tartályokat úgy kell kiképezni, hogy a lezárt tartályból a fogyasztásra alkalmatlan anyagot kivenni ne lehessen. Ha a fogyasztásra alkalmatlan anyagok eltávolítása a feldolgozó helyiségből automatikus továbbítással történik, a továbbítórendszert is tisztítható és fertőtleníthető módon kell kialakítani.

(5) Növényi eredetű élelmiszer-előállítóknál az időszakonként nagyobb mennyiségben keletkező hulladékot szilárd burkolattal, vízkivételi hellyel és szennyvíz-elvezetővel ellátott tárolóterén lehet átmenetileg tárolni úgy és addig, hogy az élelmiszer-előállító hely, illetve a termelés tisztaságát ne veszélyeztesse.

(6) A hulladékok és emberi fogyasztásra alkalmatlan anyagok gyűjtésére szolgáló edényt szükség szerint megfelelő időközönként, de legalább műszakonként egyszer ki kell üríteni.

(7) A hulladék és az emberi fogyasztásra alkalmatlan anyag gyűjtésére szolgáló edényzetet a kiürítés után, külön helyiségben vagy mosóhelyen tisztítani, fertőtleníteni kell.

(8) A tárolók tartalmát naponta el kell szállítani, és azt követően a tárolót tisztítani és fertőtleníteni kell.

Melléktermékek további feldolgozása

45. §

A növényi nyersanyagok feldolgozása során keletkező és emberi fogyasztás céljára további feldolgozásra szánt melléktermékeket (pl. törköly) a célnak megfelelően kell kezelni és tárolni.

III. Fejezet

SZEMÉLYI HIGIÉNYIA

46. §

(1) Az élelmiszer-előállításban és a szállításban résztvevők orvosi vizsgálatáról és munkaköri alkalmasságának véleményezéséről külön jogszabály rendelkezik.

(2) Az élelmiszer-előállításban foglalkoztatott dolgozókat védőruhával kell ellátni. A szennyeződött védőruha cseréjéről gondoskodni kell. A dolgozók a védőruhát munka közben kötelesek viselni. Védőruha felett személyi holmit tilos viselni. A védőruhát csak ahhoz a munkához szabad használni, amelyhez kiadták, használata után azt az előírt helyen kell elhelyezni. A szennyezett munkahelyen dolgozók védőruházatát feltűnő módon meg kell jelölni.

(3) A munkavégzésben közvetlenül részt nem vevő személyek — ellenőrök, látogatók — részére az üzemben egyéni védőruházatot kell kiadni, amit kötelesek felvenni és a termelőhelyiségben viselni.

47. §

A termelőhelyiségben az oda beosztottak és az ellenőrzést végzők tartózkodhatnak. Idegenek látogatását alkalomszerűen is csak a higiéniai szabályok betartásával szabad engedélyezni.

48. §

(1) A dolgozók kötelesek egészségük védelme és a termelés tisztasága érdekében szükség szerint, a munka megkezdése előtt a tisztálkodási lehetőséget igénybe venni, testüket rendszeresen ápolni, és tisztán tartani. A fedetlen testrészek bőrsérüléseit védeni és kezeltetni kell.

(2) Gennyes sebű, gyulladással elváltozásban, gyomor- és bélgyulladásban, fertőző betegségben szenvedő — hánnyó, hasmenéses személy — élelmiszer-előállító helyen az orvos által igazolt gyógyulásig nem dolgozhat.

(3) A dolgozók kötelesek kezüket megmosni és fertőtleníteni a munka megkezdése előtt és minden olyan esetben, amikor kezük szennyeződött vagy szennyeződhetett, továbbá a WC használata után.

49. §

(1) Tilos a termelőhelyiségbe étkezés céljából élelmiszert, továbbá kiegészítő és a szemüveg kivételével személyes használati tárgyakat bevinni.

(2) Az élelmiszer-előállítás során a dolgozóknak tilos gyűrűt, karórát, egyéb ékszert viselniük. Hajukat, szakállukat, sapkával, hálóval vagy kendővel kell takarni. Nem szabad lakkozott körömmel, műkörömmel, műszempillával a feldolgozási folyamatban munkát végezni.

(3) A termelőhelyiségben nem szabad enni, dohányozni, ráógumit rágni.

50. §

Szennyes vagy munkavégzés során szennyeződött védőruhában nem szabad az étkezőhelyiségbe bemenni.

IV. Fejezet

ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÁSSAL KAPCSOLATOS
RENDELKEZÉSEK

51. §

(1) Élelmiszer csak emberi fogyasztásra alkalmas, teljes értékű, egészséges, a termék jellegének megfelelő minőségű nyersanyagból állítható elő, a Magyar Élelmiszerkönyvben szereplő, vagy a felhasználó, a forgalmazó, vagy az előállító kérelmére a Fodor József Országos Közegészségügyi Központ Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet (a továbbiakban: OÉTI) megfelelőséget tanúsító vizsgálati bizonylatával engedélyezett adalékanyagok és technológiai segédanyagok felhasználásával, a közegészségügyi, állategészségügyi, élelmiszer-higiéniai és minőségi követelményeknek megfelelően.

(2) Az élelmiszer-előállítás teljes folyamatában, az egyes fő szakaszokban a műveleteket úgy kell kialakítani és ellenőrizni, irányítani, hogy fizikai, mikrobiológiai, vegyi szennyeződés, továbbá mikrobák túlélése, szaporodása a megengedett értéket ne haladja meg.

(3) Nyersanyagot, adalékanyagot a feldolgozás előtt ellenőrizni kell, szükség esetén laboratóriumi vizsgálattal is.

(4) Az állati eredetű élelmiszerek előállítása és felhasználása során a nyersanyag, a termék és a technológia vonatkozásában az Állategészségügyi Szabályzat és a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait is meg kell tartani.

(5) A feldolgozásra kerülő növényi nyersanyag megfelelő érettségű legyen, nem lehet idegen szagú (pl. dohos, penészes) rothadó, fagykáros, romlóhibás, kár- és kórokozókat, illetve azok kártételét tartalmazó, rovarrágott, a meghatározott célú feldolgozás szempontjából idegen szerves (saját, illetve más növényi rész) vagy szervetlen (pl. kő, kavics, homok) anyagot tartalmazó, az ágazati szabványokban meghatározott mértéken felül.

(6) Importból származó növényi nyersanyagot akkor szabad feldolgozni, ha az növény-egészségügyi bizonylatvannal, valamint az OÉTI bizonylatával is rendelkezik.

Állati eredetű élelmiszerek feldolgozása

52. §

(1) Az állati eredetű élelmiszerek előállítása során fából készült eszközök nem használhatók a (2)–(3) bekezdésben foglalt kivételtől eltekintve.

(2) Fából készült eszközök alkalmazása engedélyezhető egyes termékek gyártása során a szárításra, érlelésre és füstölésre szolgáló helyiségekben vagy berendezéseknél, valamint azokban a helyiségekben, amelyekben kizárólag csomagolt élelmiszert tárolnak.

(3) Húsüzemben a keményfából készült résmentes hús-vágó tőke és kisüzemben hús-vágó deszka is alkalmazható.

(4) Az asztalok élelmiszerral érintkező lapjait hézagmentes, sima, higiéniai szempontból megfelelő, e célra engedélyezett fémből, műanyagból kell készíteni.

(5) Állatvágáskor véreztetésnél, bontás-zsigerelésnél és a további feldolgozásnál a kézmosókat a munkahely közvetlen közelében, egyéb esetben pedig úgy kell felszerelni, hogy a dolgozók számára a helyiségen belül könnyen megközelíthetők legyenek.

(6) A kézi szerszámok (pl. kések, fűrészek, ollók) fertőtlenítésére a munkahelyek közvetlen közelében elegendő számú eszközfertőtlenítő berendezést kell felszerelni, valamint használaton kívüli időre megfelelő tárolási lehetőséget kell biztosítani.

(7) Tilos a húsfelületeket textíliával, szennyeződést okozó anyaggal törölni.

Növényi eredetű élelmiszerek feldolgozása

53. §

(1) Az élelmiszer-előállító helyen a növényi eredetű nyersanyagot

a) az időjárás káros hatásai ellen védelmet nyújtó, szilárd padozatú helyen vagy zárt épületben kell tárolni;

b) az átmeneti tárolás során különös gonddal kell védeni, hogy abban egészségre káros mérgező vegyületek ne keletkezzenek;

c) szükség esetén a feldolgozásig hűtőtárolóban kell tartani;

d) állati kártevő jelenléte esetén ellenőrzött módon fertőtleníteni kell, a kártevőket és maradványaikat el kell távolítani;

e) a termelés sajátosságait figyelembe véve, feldolgozás előtt válogatni, mosni és tisztítani kell.

(2) A feldolgozás során keletkező és emberi fogyasztásra további feldolgozásra kerülő anyagokat zárt, jelöléssel ellátott edényben, elkülönítetten, higiénikus körülmények között és csak meghatározott ideig lehet tárolni.

(3) Növényi iparágakban sajátosságuknak megfelelően fából készített eszközök (asztal, hordó stb.) használhatók.

(4) A fizikai-kémiai módszerekkel tartósított termékek gyártását termelőhelyiség és légtér szerint is el kell különíteni a biológiai úton gyártott élelmiszerek termelésétől (pl. káposzta, szeszcefre).

(5) Növényi nyersanyag esetleges fémszennyeződésének eltávolításáról a feldolgozás során gondoskodni kell.

(6) Ha a növényi nyersanyag élelmiszeripari feldolgozásra, állati takarmányozásra vagy egyéb ipari célra nem használható, akkor azt elkülönítetten kell kezelni, és hatályos előírásokat figyelembe véve meg kell semmisíteni.

Különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek gyártása

54. §

(1) Egészséges csecsemők és gyermekek táplálására szolgáló élelmiszereket, diétás élelmiszereket, nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak, testépítőknak, nehéz fizikai munkát végzőknek szánt élelmiszereket, a vitaminnal és/vagy ásványi anyaggal dúsított, kiegészített élelmiszert, az étrendi kiegészítő készítményt, a mesterséges édesítőszerrel készített, hozzáadott cukrot nem tartalmazó élelmiszert (a továbbiakban együtt: különleges táplálkozási igényeket kielégítő élelmiszer) csak a készítmény előállítási engedélyében feltüntetett telephelyen és az előírások szerint szabad gyártani.

(2) A különleges táplálkozási igényeket kielégítő élelmiszer gyártása során:

a) az üzemszbe csak a gyártáshoz engedélyezett nyers- és adalékanyagok kerülhetnek be,

b) amennyiben az ilyen készítményt olyan üzemszben állítják elő, ahol előzőleg más élelmiszert dolgoztak fel, a helyiségekből az egyéb gyártási célokat szolgáló anyagokat el kell távolítani és a helyiségeket, eszközöket a gyártás megkezdése előtt tisztítani és fertőtleníteni kell.

55. §

(1) Az élelmiszer-előállítás teljes folyamatában a felhasználásra kerülő anyagokat és az élelmiszert meg kell

óvni a szennyeződéstől, fertőződéstől, a romlástól, a környezet kedvezőtlen hatásaitól.

(2) Aki az élelmiszer nyers- vagy adalékanyagban romlást, szennyeződést, fertőződést vagy annak gyanúját észleli, köteles azt haladéktalanul az intézkedésre jogosult vezetőjének tudomására hozni. A gyanús anyagok további feldolgozását azonnal abba kell hagyni.

(3) A vezető a bejelentés alapján haladéktalanul köteles a gyanús nyers- vagy adalékanyagot megvizsgálni (megvizsgáltatni) és a további felhasználásáról a vizsgálat eredménye alapján intézkedni.

(4) Emberi fogyasztásra vagy feldolgozásra alkalmatlaná vált nyers- vagy adalékanyagot, gyártásközi terméket, készterméket, a tároló és feldolgozó helyiségekből haladéktalanul el kell távolítani, azokat és a tároló edényüket meg kell jelölni, az élelmiszer-előállító helyiségből történő elszállításukig az erre a célra kijelölt és megjelölt helyen kell tartani.

56. §

Emberi fogyasztásra alkalmatlan, egyéb célú terméket élelmiszer-feldolgozásra szolgáló üzemszben tilos előállítani.

Hőmérsékleti követelmények

57. §

(1) Az élelmiszer-termelés egész folyamatában meg kell tartani a biztonságos előállításhoz meghatározott hőmérsékleti követelményeket.

(2) Azoknál az élelmiszereknél, amelyek előállításánál hőkezelést (előfőzés, pasztörözés, kifőzés, sterilizálás) vagy hőelvonást (hűtés, fagyasztás) kell alkalmazni, a hőmérséklet megtartását kifogástalanul működő műszerrel és adatrögzítő berendezéssel vagy egyéb módon folyamatosan ellenőrizni kell. Az alkalmazott hőmérsékletről és annak időtartamáról hitelt érdemlő adatrögzítést, feljegyzést kell vezetni (pl. önírószalag, üzemi napló). A feljegyzéseket, valamint a regisztrált értékeket minőségmegőrzési időtartam lejártáig, de legalább egy évig meg kell őrizni.

(3) A húst és zsigereket, ha nem használják fel azonnal készítmények előállításához, le kell hűteni úgy, hogy a hús maghőmérséklete 7 °C, a zsigerek maghőmérséklete 3 °C alatt, a baromfihús maghőmérséklete 4 °C legyen.

(4) A hús maghőmérséklete a tárolás, darabolás, csomagolás, szállítás során nem haladhatja meg a (3) bekezdésben előírt hőmérsékleti értékeket.

(5) A fagyasztásra szánt (3) bekezdésnek megfelelően lehűtött húst, baromfihúst mielőbb le kell fagyasztani. A fagyasztás során a hús hőmérsékletének el kell érnie a -12 °C-t vagy ennél alacsonyabb belső hőmérsékletet, és ezt követően magasabb hőmérsékleten nem tárolható.

(6) A hús darabolását, csontozását és egyedi (elsődleges) csomagolását, valamint a húskészítmények gyártásának hűtést igénylő technológiai folyamatait, továbbá szelételését vagy darabolását és csomagolását 12 °C alatti hőmérsékletű helyiségben kell végezni.

(7) A sózó, pácoló helyiség hőmérsékletének 12 °C-nál alacsonyabbnak kell lenni.

(8) Fagyasztott hús feldolgozása esetén annak felengedtetésére szolgáló, változtatható hőmérsékletű és páratartalmú helyiséget kell létesíteni.

Csomagolás

58. §

Az élelmiszert csak ép, tiszta, mikrobiológiai szennyezéstől, egészségre ártalmas anyagtól mentes, az élelmiszert káros elváltozást nem okozó csomagoló anyagba szabad csomagolni. Élelmiszert közvetlenül nem érintkező csomagolóanyagként is megfelelő tisztaságú anyagot szabad használni.

59. §

(1) A csomagolást olyan feltételek között és úgy kell végezni, hogy a termék ne károsodjék, ne szennyeződjék, ne fertőződjék és a csomagolóanyag védje az élelmiszert. Ugyanaz a dolgozó csomagolt és csomagolatlan termékekkel nem érintkezhet.

(2) Csomagolt és csomagolatlan termék egyidejűleg egymás mellett azonos szállítószalagon nem továbbítható.

(3) A csomagolóhelyiségben legfeljebb a napi csomagolóanyag-szükségletet szabad tárolni.

(4) Ha a csomagolásra kerülő élelmiszer jellege vagy higiéniai ok miatt szükséges, az egyedi (elsődleges) és a gyűjtőcsomagolást külön-külön helyiségekben lehet elvégezni.

60. §

(1) A csomagolóanyagokat elkülönített, pormentes helyen kell tárolni úgy, hogy azt rovarok, rágcsálók ne károsíthassák és az egyéb módon se szennyeződhetnek.

(2) A csomagolóanyagokat közvetlenül a padozatra és közvetlenül a fal mellé nem szabad helyezni.

(3) A csomagolóanyagot ismételtelen felhasználni csak megfelelő tisztítás és fertőtlenítés után szabad.

(4) A nem tisztítható csomagolóanyagot élelmiszer vagy nyersanyag szállításánál ismételtelen tilos felhasználni. Az ilyen csomagolóanyag összegyűjtését, eltávolítását, megsemmisítését úgy kell végezni, hogy a környezet szennyeződése elkerülhető legyen.

61. §

Csomagolóanyag felirata az élelmiszerttel nem érintkezhet. A feliratozásra olyan engedélyezett festék alkalmazható, amely a csomagolóanyagot nem hatol át, a termékben íz-, szín- és szagelváltozást vagy más káros hatást nem okoz.

Tárolás

62. §

(1) Élelmiszert olyan körülmények között kell tárolni a fogyaszthatóság és a minőség megőrzésére előírt feltételek megtartásával, hogy utószennyeződés és a mikroorganizmusok elszaporodása ne következhesen be. A készterméket védeni kell a romlástól, minőségcsökkenéstől, csomagolását a sérüléstől, károsodástól.

(2) Az üzemi tárolás során az előírt hőmérséklet vagy páratartalom megtartásáról a helyi vagy központi ellenőrző műszerek adatai alapján hitelt érdemlő feljegyzést kell készíteni. A feljegyzéseket (pl. üzemnapló, önírószalag, számítógépes adatrögzítés) a minőségmegőrzési időtartam végéig, de legalább egy évig meg kell őrizni.

(3) Az élelmiszer vagy annak burkolata az ivóvíz-minőségű vízből készült jéggel közvetlenül csak akkor érintkezhet, ha azt a technológiai követelmények feltétlenül szükségessé teszik (pl. libamáj hűtése).

(4) A mélyfagyasztott élelmiszerek kitérőkor a maghőmérsékletnek -12 °C alatt kell lennie.

63. §

(1) Csomagolatlan, félkész és kész élelmiszert tartalmazó ládákat, rekeszeket, tálcákat, edényeket, továbbá csomagolóanyagot közvetlenül padozatra helyezni nem szabad, azokat tiszta alátét (rácson vagy zsámolyon) kell tartani. A ládákat, rekeszeket, tálcákat és edényeket akkor szabad egymásra helyezni, ha azok az alattuk levő élelmiszerttel nem érintkeznek. Edényt, tálcát padozaton földön húzva továbbítani tilos.

(2) A termék sajátosságait is figyelembe véve, a tárolás, szállítás során fával (pl. doboz, polc, raklap, alátét) csak gyűjtőcsomagolású vagy kétszer csomagolt, illetve biztonságos zárású kész élelmiszer érintkezhet.

64. §

(1) Az élelmiszert fajtánként és gyártási tételenként rendezve úgy kell tárolni, hogy az megközelíthető, ellenőrizhető és a kívánt sorrendben könnyen elszállítható legyen.

(2) Az élelmiszert alátétben kell tartani, azt közvetlenül a fal mellé helyezni nem szabad.

(3) Az élelmiszert nem élelmezési célú anyaggal, valamint intenzív szagú, ízű vagy káros hatású más élelmiszerekkel együtt ugyanabban a helyiségben nem szabad tárolni. Közfogyasztásra szánt élelmiszerekkel tilos együtt tárolni személyes használati tárgyat és a magánfogyasztás célját szolgáló ételt, élelmiszert.

(4) Az adalékanyagokat külön raktárhelyiségben, kisüzemben külön szekrényben kell tárolni.

65. §

(1) A földbe süllyesztett élelmiszer-tárolókat (silók, tartályok stb.)

a) jól takarítható és fertőtleníthető burkolattal ellátott területen kell elhelyezni,

b) úgy kell szigetelni, hogy azokba a talajvíz ne hatolhasson be, illetve, hogy a tárolóból a vízkészletet, a talajt veszélyeztető anyag ne juthasson a környezetbe,

c) úgy kell elkészíteni és elhelyezni, hogy maradéktaul kiüríthetők, tisztán tarthatók és fertőtleníthetők legyenek,

d) tisztításukhoz vízkivételi helyet kell létesíteni, és a szennyvíz higiénikus elvezetéséről a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően gondoskodni kell.

(2) Silókban történő tárolás esetén a berendezéseket évente legalább egyszer ki kell üríteni, tisztítani és fertőtleníteni, raktári kártevők észlelése esetén e műveleteket azonnal el kell végezni, a kártevőket és maradványaikat el kell távolítani.

66. §

Tilos a húskészítmények fagyasztva tárolása és felengedetés utáni forgalmazása. E rendelkezés nem érinti a gyorsfagyasztott termékekkel kapcsolatos előírásokat.

Kisüzemi élelmiszer-előállítás

67. §

(1) A kisüzemi élelmiszer-előállító tevékenységnek meg kell felelnie az általános rendelkezések

a) nyersanyagra, adalékanyagra, technológiai segédanyagra, csomagolóanyagra,

b) a felhasznált anyagok és késztermékek tárolására, szállítására,

c) ivóvízre és szennyvízre,

d) hulladék és szemét gyűjtésére, tárolására,

e) termelőhelyiségek, eszközök tisztítására, mosására, fertőtlenítésére,

f) rovarok elleni védekezésre,

g) munkaköri alkalmasságra,

h) a személyi higiéniaira,

i) védőfelszerelésre, védőruhára,

j) hőmérsékleti feltételekre vonatkozó előírásainak.

(2) A kisüzemi élelmiszer-előállító tevékenységnél használt kézi eszközöket, ha az élelmiszer-előállító hely a lakással összefüggésben levő telephelyen (termelőhelyen) működik, meg kell jelölni, elkülönítetten kell tárolni, azokat más célra felhasználni tilos.

Szállítás

68. §

(1) Élelmiszert kizárólag erre a célra használt, könnyen tisztítható és fertőtleníthető rakterű járművel vagy szállító tartályban szabad szállítani.

(2) A hűtést igénylő élelmiszert olyan járműben kell szállítani, amely az élelmiszere meghatározott, előírt hőmérsékleti érték megtartását biztosítja.

(3) Jéggel történő hűtés esetén a jég vagy az olvadékvíz nem szennyezheti a terméket.

(4) Csomagolatlan élelmiszert szabadterén tárolni vagy fedetlen járművön szállítani tilos. Csomagolatlan friss hús függesztve vagy megfelelő edényzetben szállítható.

(5) Növényi eredetű csomagolatlan félkész és készterméket a termék jellegétől függően zárt járműben vagy edényzetben szabad szállítani, vagy úgy kell letakarni, hogy szállítás alatt ne szennyeződjön, ne fertőződjön, illetve hogy az szállítás közben a környezetre veszélyt ne jelentsen.

(6) A csomagolt és csomagolatlan, továbbá a nyers élelmiszert, az élelmiszer-nyersanyagot, a félkész és készterméket a szállítóeszközön egymástól elkülönítetten kell szállítani. Nem szabad élelmiszerekkel együtt szállítani olyan élelmiszert és egyéb anyagot, amely azt szennyezheti vagy egyéb módon károsíthatja. Ilyen járművel más árut, illetőleg a gépkocsi vezetőjén és a rakodáshoz szükséges dolgozón kívül más személyt szállítani tilos.

(7) A csomagolatlan élelmiszert szállító jármű be- és kirakodása alkalmával az élelmiszert védeni kell az időjárás és a környezet károsító, szennyező hatásától.

(8) Ömlesztett állapotú, híg, granulált és porszerű élelmiszereket csak erre a célra speciálisan kialakított és előkészített járműraktérben és/vagy konténerben szabad szállítani. Ilyen konténereket jól látható és le nem mosható jelzéssel és többnyelvű felirattal kell ellátni, amely jelzi, hogy az „kizárólag élelmiszer szállítására” használatos.

(9) Az élelmiszer-szállító jármű alkalmasságát és tisztaságát rakodás előtt ellenőrizni kell. A szállítás megkezdése előtt a tartályok csőcsonk védelméről meg kell győződni. Ha a szállítás hűtött térben történik, berakodás előtt ellenőrizni kell, hogy a hűtőberendezés megfelelően működik-e, és a rakodótér hőmérséklete elérte-e az előírt hőmérsékletet.

(10) Az élelmiszer szállítására használt közúti és vasúti járműveket, azok tartályait, tömlőit, csapjait kiürítés után haladéktalanul, egyébként szükség szerint tisztítani, fertőtleníteni kell.

(11) Ha az élelmiszer-előállító hely saját szállító járművel nem rendelkezik és járművet bérbe vesz, úgy szerződésben köteles kikötni a higiéniai követelményeket.

(12) Kisüzemben előállított élelmiszer szállítása csak erre a célra szolgáló megfelelő edényben történhet.

(13) A szállításra vonatkozó előírások végrehajtásáért a jármű vezetője, üzemeltetője felelős.

V. Fejezet

HIGIÉNAI ELLENŐRZÉS

69. §

(1) Az élelmiszer-előállító hely tulajdonosa vagy üzemeltetője köteles az erre kijelölt, megfelelő élelmiszer-higiéniai ismerettel rendelkező dolgozó útján gondoskodni a higiéniai feladatok ellátásának irányításáról és a higiéniai előírások megtartásának folyamatos ellenőrzéséről. Az élelmiszer-előállítás folyamatában részt vevő szakirányú képzettséggel nem rendelkező személyeket munkába lépés előtt ki kell oktatni a személyi higiéniai alapszabványokra, és számukra az élelmiszer-higiéniai minimumvizsga letétele, valamint az ötévenkénti továbbképzés kötelező.

(2) Írásban kell rögzíteni a termelés egészére kiterjedő, a napi kezdés előtti, a munkafolyamat alatti és befejezése utáni, a folyamatos, illetve az időszakos higiéniai ellenőrzések rendjét, a munkahelyek és az eszközök tisztaságának, a felhasználásra kerülő anyagok megfelelőségének, a műszaki, higiéniai jellemzők megtartásának ellenőrzését — beleértve a mikrobiológiai jellemzőket is —, valamint az ezzel megbízott személyek feladatait és hatáskörét.

(3) Az ellenőrzés során tapasztalt higiéniai és műszaki hiányosságokat, valamint az azok megszüntetésére irányuló intézkedéseket a felelősök és a határidő feltüntetésével jegyzőkönyvbe kell foglalni. A jegyzőkönyveket legalább két évig meg kell őrizni.

(4) A tisztaságot vagy a higiéniai követelményeknek megfelelő termelést súlyosan veszélyeztető esetben az élelmiszer-előállító hely vagy az érintett üzemszám termelését — a hiányosság megszüntetéséig — az élelmiszer-előállító hely vezetőjének le kell állítani.

(5) A higiéniai előírások megtartását az élelmiszer-előállító tevékenységeket végző kisüzemben is ellenőrizni kell.

(6) Az élelmiszer-előállító hely vezetői és dolgozói kötelesek:

- a) elősegíteni a higiéniai ellenőrzésre jogosult hatósági szervek ellenőrzési tevékenységét;
- b) megadni a szükséges felvilágosításokat;
- c) segítséget nyújtani a mintavételhez;

d) bemutatni a kötelezően előírt nyilvántartásokat, ellenőrzési naplókat, saját vizsgálati eredményeiket;

e) lehetővé tenni az élelmiszer-előállító hely minden olyan helyiségébe történő bejutást, ahová az ellenőrző hatóság képviselője azt szükségesnek tartja;

f) rendelkezésre bocsátani a laboratóriumi vizsgálatok módszereit, adatait, szakvéleményeit.

70. §

(1) Az üzemben alkalmazott rendszer működésének értékelése során az élelmiszer-előállítónak együtt kell működnie az ellenőrzésre jogosult hatósággal, és a szükséges nyilvántartásokat, dokumentációkat rendelkezésre kell bocsátania.

(2) Amennyiben az élelmiszer-előállítási tevékenységben változás következik be, úgy a belső ellenőrzési programot ennek megfelelően módosítani kell.

(3) Ha a HACCP rendszer működése során az élelmiszer-előállító olyan ellenőrzési adatok birtokába jut, amelyek az élelmiszer-higiénia alapvetően veszélyeztetik, köteles az ellenőrzésre jogosult hatóságokat haladéktalanul értesíteni és azonnali hibajavító intézkedéseket tenni.

71. §

(1) Az élelmiszer-előállító helyen folyó laboratóriumi vizsgálat során a egészségügyi miniszter, valamint a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter által megállapított szabályok szerint kell eljárni.

(2) Amennyiben az élelmiszer-előállító helyen folyó laboratóriumi vizsgálat alkalmával a romlást, szennyezettséget jelző mikroorganizmusok vizsgálata során kórokozók jelenlétének gyanúja merül fel, vagy a mikroorganizmusok mennyisége a termék fogyaszthatóságát kétségessé teszi, az élelmiszer-előállító hely vezetője haladéktalanul köteles ezt a tényt az Állomásnak bejelenteni.

(3) Ha a nyersanyag-átvétel során, illetve az üzemi laboratóriumban vegyi vagy radioaktív szennyezettségre vonatkozó vizsgálatot végeznek és élelmezés-egészségügyi határértéket meghaladó mennyiséget mutatnak ki, az Állomásnak és az Intézetnek azt haladéktalanul be kell jelenteni a nyers-, az adalékanyag, a termék, továbbá a származási hely megnevezésével.

(4) A (2) és (3) bekezdés szerint bejelentett élelmiszert feltűnően meg kell jelölni, el kell különíteni és a hatóság intézkedéséig biztonságosan meg kell őrizni.

72. §

A húsvizsgálati és az élelmiszer-higiéniai ellenőrzés zavartalan lebonyolításának tárgyi feltételeit az élelmiszer-előállító hely köteles megteremteni. E célra az Állomás által előírt nagyságú és felszereltségű laboratóriumot, irodát és szociális helyiségeket térítésmentesen kell biztosítani.

Húsvizsgálat feltételei

73. §

(1) A húsvizsgálat előírás szerű elvégzéséhez a következő személyi, tárgyi és üzemi feltételeket kell „Az Állategészségügyi Szabályzat”-ban foglaltak megtartása mellett megteremteni:

a) helyiséget a szállítás alatt vagy az élelmiszer-előállító helyen elhullott állatok boncolásához;

b) megfelelően kialakított helyet az élőállat-vizsgálat elvégzéséhez és annak közelében a beteg vagy betegségre gyanús állatok elkülönítésére egy helyet;

c) helyiséget a beteg vagy betegségre gyanús állatok elkülönített vágásához;

d) megfelelően kialakított hely(eke)t a levágást követő húsvizsgálat elvégzéséhez;

e) a további vizsgálat céljára megfelelő számú, résmentes, nem korrodálódó, jól tisztítható és fertőtleníthető edényzetet;

f) megjelölt helyiséget vagy jól zárhatóan elhatárolt helyet a húsvizsgálat folyamatában elbírálás alatt álló beteg, betegségre; különösen fertőző betegségre gyanús állatokból származó hús elkülönített hűtőtárolására;

g) elkülönítő pályán történő húsfelülvizsgálathoz az élelmiszer-előállító hely személyi és tárgyi feltételeit meg kell valósítani.

(2) Az (1) bekezdésben felsorolt helyiségekben, illetve helyeken a vizsgálat magasságában mért minimum 540 lux helyi megvilágítást, a b) és a d) pontban megjelölt helyeken a vizsgálati pontok közvetlen közelében, a többi helyiségben pedig könnyen elérhető helyen felszerelt kézmosókat, a húsvizsgálati pontoknál a vágószalag megállítást lehetővé tevő berendezést, továbbá — a b) és f) pontok szerinti hely, illetőleg helyiség kivételével — a kézmosók közelében eszközfertőtlenítőt kell létesíteni.

(3) Kisüzemi állatvágás esetén az (1)—(2) bekezdésben foglaltakat az állategészségügyi és élelmiszer-higiéniai biztonság megtartásával kell teljesíteni.

VI. Fejezet

ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK

74. §

(1) Az egyes élelmiszer-előállítói tevékenységre (iparágakra) előírt szabályokat megfelelően alkalmazni kell minden olyan esetben, amikor nemcsak az adott iparág sajátosságainak megfelelő nyersanyagot vagy előállítási eljárást alkalmaznak.

(2) Bedolgozó vagy alvállalkozó a 67. §-ban meghatározott feltételek mellett foglalkoztatható.

(3) Élelmiszeripari előkészítő és kiszerezési tevékenység csak engedélyezett telephelyen a termék jellegének meg-

felelően az általános és különös rendelkezések szabályainak megtartásával folytatható.

(4) Az időszakos és valamennyi élelmiszer-előállító tevékenység során, valamint a szükségtároló létesítésénél és üzemeltetésénél az általános és különös rész vonatkozó rendelkezéseit megfelelően kell alkalmazni.

(5) Az élelmiszer-előállító hely őrzése céljából kutyát tartani az Állomás által az Intézettel egyetértésben kiadott engedély alapján szabad.

75. §

Az egyes élelmiszer-előállítói tevékenységekre (iparágakra) vonatkozó szabályokat a függelékek tartalmazzák.

1. számú függelék*Hústermelés (vágás, darabolás és húsfeldolgozás)**(Technológiai elrendezés)*

1. §

A szennyezett övezetbe tartozó üzemszerek vagy munkafolyamatok:

a) állatátvétel,

b) állatfelhajtó utak,

c) állatpihentetők,

d) elkülönítő szállások,

e) vágás előtti várakoztató,

f) boncoló,

g) kényszervágóhíd,

h) a vágócsarnokban a levágott állat testüregének megnyitására terjedő szakasz,

i) szemét, hulladék, a nem élelmezési célokat szolgáló melléktermékek és fogyasztásra alkalmatlannak minősített anyagok gyűjtő- és tárolóhelyei,

j) állatszállító jármű, kocsimosó,

k) az élelmiszeripari élelmiszer-előállító helyhez csatlakozó melléktermék-feldolgozó üzem,

l) alom- és trágyatároló,

m) szennyvíztisztító telep (az élelmiszer-előállító hely területétől elválasztva).

2. §

(1) Külön helyiségben kell elvégezni a következő műveleteket:

a) az állatok kábítását, elvéreztetését, forrázását, szortelenítését, tisztítását vagy bőrfejtését, zsigerelését, hasítását (vágócsarnokban),

b) a belek, gyomrok ürítését, elsődleges feldolgozását (az erre szolgáló helyiség csak átadó ablak vagy előtér útján csatlakozhat a vágócsarnokhoz),

- c) a belek további feldolgozását,
- d) a nem étkezési célokat szolgáló melléktermékek előfeldolgozását, átmeneti tárolását (az erre szolgáló helyiség nem csatlakozhat közvetlenül a vágócsarnokhoz),
- e) a húsok hűtését, tárolását,
- f) a zsigerek hűtését, tárolását,
- g) a húsok és zsigerek fagyasztását, fagyasztva tárolását,
- h) a vizsgálat alatt álló húsok tárolását (külön vagy elkülönített, lezárható hűtőben),
- i) a húsok darabolását, csontozását, egyedi (elsődleges) csomagolását, az étkezési szalonna előkészítését,
- j) az étkezési zsír előállítását (olvasztás, zsírtárolás, csomagolás),
- k) a húskészítmények burkoló anyagául szolgáló természetes belek előkészítését,
- l) a nyersanyag aprítását, keverését, töltését,
- m) a sózást, pácolást,
- n) a füstölést, főzést,
- o) a szárítást, érlelést,
- p) a húskészítmények szeletelését vagy darabolását és elsődleges csomagolását,
- r) a nyersanyagok tárolását,
- s) a félkész termékek tárolását,
- t) a készáru raktározását,
- u) a gyűjtőcsomagolást,
- v) a szállításra való előkészítést, továbbá még mindazokat a munkafolyamatokat, amelyet az adott termék sajátosságai és tiszta, kifogástalan állapotban történő előállítása szükségessé tesz.

(2) A gyűjtőcsomagolást az (1) bekezdés *i*) pontjában foglalt munkafolyamatokkal együtt is lehet végezni az alábbi feltételek teljesítése esetén:

- a) a helyiség megfelelően tágas és elrendezése maradéktalanul biztosítja a műveletek higiénikus elvégzését,
- b) a csomagolóanyagokat az élelmiszer-előállító helyeken gyártásuk után megfelelően zárt védőburkolattal látják el, és higiénikusan szállítják és tárolják,
- c) a csomagolóanyagokat külön helyiségben készítik elő, állítják össze és juttatják a munkaterembe, ahol haladéktalanul felhasználják.

Vágóállatok szállítása, érkeztetése, fogadása

3. §

A levágásra szánt állatok szállítását, mozgatását kíméletesen, az állatvédelmi követelmények betartása mellett kell végezni és úgy, hogy az állatok felrakodásától a vágóhídon történő lerakásáig rövid idő teljen el.

4. §

A vágóhídon a napi vágásszámnak megfelelő, a vágócsarnokhoz közel eső, állatfajonként elkülönített istállót,

ólat kell fenntartani, ahol az állatok megfelelő etetésének és itatásának a feltételeit biztosítani kell.

5. §

Az élőállat elkülönítő szálláson és a kényszervágóhídon a személy- és eszközforgalmat korlátozni és szabályozni kell.

6. §

Az állatszállásokat, felhajtási útvonalakat úgy kell kialakítani, hogy az állatok épségét ne veszélyeztesse;

a) az oldalfalaknak és a padozatnak szilárdnak, ellenállónak, könnyen tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell lenniük, a padozatot csúszásmentesen kell kialakítani,

b) a rekeszeket, a felhajtó útvonalakat elhatároló szegéllyel kell ellátni,

c) az állatok itatásához és tisztításához vízvezetékéről, elegendő víznyerő és itató helyről kell gondoskodni,

d) a szennyvíz és trágyalé elvezetésére a technológiai szennyvíztől elkülönülő csatornahálózatot és elegendő számú, fedett, bűzelzárával ellátott csatornaszemet kell létesíteni, egyben gondoskodni kell a szennyvíz megfelelő kezeléséről és elhelyezéséről,

e) kielégítő szellőzést és világítást (legalább 110 lux) kell megvalósítani,

f) az élő állatokkal foglalkozó dolgozók részére külön öltözőt kell kialakítani.

7. §

(1) A beteg, a betegsége gyanús, a fertőzött és a fertőzöttségre gyanús állatok részére elkülönítő megfigyelő szállást kell létesíteni.

(2) Az elkülönítő szállásokban legalább 220 lux általános megvilágítás szükséges.

8. §

Az élő állatok állatorvosi vizsgálatához az átvevő helyen vagy a szállásoknál fedett, jól tisztán tartható és fertőtleníthető, az 1. számú melléklet 73. §-a szerinti helyet vagy helyiséget kell létesíteni. A vizsgálat elvégzéséhez az élelmiszer-előállító helynek elegendő segédszemélyzetet kell alkalmazni, és meg kell teremteni az állatok megfékezésének, rögzítésének műszaki feltételeit.

9. §

Erősen szennyezett szőrzetű sertést és szarvasmarhát a vágócsarnokba hajtás előtt meg kell tisztítani.

10. §

A szállítás alatt vagy az élelmiszer-előállító helyen elhullott állatok boncolásához megfelelően felszerelt helyiséget kell létesíteni.

Vágásra szolgáló üzemi helyiségek

11. §

(1) Az állatok levágásához vágócsarnokot, vágóhelyiséget kell létesíteni, amelynek falait legalább 3 m magasságig világos színű, mosható, fertőtleníthető burkolattal vagy bevonattal kell ellátni.

(2) A vágócsarnokban egyidejűleg csak egy állatfaj egyedei vágathatók. A sertéseket külön vágócsarnokban kell levágni. Sertések más fajú állatokkal közös helyiségben csak akkor vágathatók, ha a sertések kábítását, elvéreztetését, forrázását, kopasztását és perzselését külön helyiségben vagy olyan, a vágóvonalától jól elkülönített helyen végzik, amelyet legalább 3 m magas válaszfal vagy 5 m szabad tér választ el.

Felszerelési és berendezési tárgyak

12. §

(1) A függesztő berendezéseket úgy kell kialakítani, hogy lehetőleg a kábítás utáni további műveleteket függesztett állatokon végezzék és úgy, hogy azok húsa a padozattal, a falakkal, oszlopokkal, állványzattal, szennyező anyagokkal, termékekkel stb. ne érintkezessen, közvetlenül vagy közvetve ne szennyeződhessen, fertőződhessen. A vágócsarnokot követő műveletek (a hűtőbe szállítás, hűtés, tárolás és a daraboló üzembe szállítás) lehetőleg magaspályán történjenek.

(2) A forrázó berendezést úgy kell létesíteni és a szükséges mennyiségű, hőfokú vízzel ellátni, hogy a forrázó víz megfelelő tisztaságú legyen.

13. §

Könnyen elérhető helyen, elegendő számban kell létesíteni:

a) legalább 82 °C hőmérsékletű melegvízzel működő eszközfertőtlenítőt,

b) legalább 40 °C hőmérsékletű vízzel ellátott, nem kézzel működtethető kézmosó berendezést.

14. §

Az állatok levágása és az állati eredetű termékek feldolgozása során keletkező, továbbá a húsvizsgálat során fogyasztásra alkalmatlannak minősített hulladékok tárolására szolgáló tartály zártan tartásáról gondoskodni kell.

Vágási tevékenység

15. §

(1) Az állatot levágás előtt el kell kábítani, kivéve a rituális vágást.

(2) A kábítás után az állatokat haladéktalanul el kell véreztetni.

(3) Az étkezési célra higiénikusan nyert vért az állati testtel azonosíthatóan kell a húsvizsgálat befejezéséig kezelni.

16. §

A kábítás és elvéreztetés után az állatok további feldolgozását késedelem nélkül meg kell kezdeni, és olyan ütemben kell végezni, hogy a zsigerek testüregből történő eltávolítása a kábítástól számított 45 percen belül, vagy rituális vágás esetén az elvéreztetést követően 30 percen belül megtörténjenek.

17. §

A sertés forrázását, pörzsölését, kopasztását, utótisztítását és lemosását úgy kell elvégezni, hogy a szőrök, a sörték és az egyéb szennyező anyagok a test egész felületéről teljesen eltávolításra kerüljenek.

18. §

(1) A bontást csak az állati test felületének teljes megtisztítása után szabad megkezdeni (kivéve a bőrben hagyott szopós borjú, bárány és gödölye).

(2) A bontást és a zsigereket úgy kell elvégezni, hogy a hús és a testüregek felülete, valamint a zsigerek ne szennyeződjenek. Az emésztő szerveket úgy kell eltávolítani, hogy a gyomor- és béltartalom szennyeződést ne okozhasson. A végbelet úgy kell körülvágni, hogy a hús bélsárral ne szennyeződhessen.

(3) Zsigereket előtt a szarvasmarhánál a nyelőcsövet, továbbá valamennyi állatnál a húgyhólyagot és a végbelet el kell kötni. A tőgyet az előfejtés megkezdését követően azonnal le kell választani úgy, hogy az a húst és a környezetet ne szennyezhesse.

19. §

(1) A perzselt sertések bőrének tisztításánál folyamatos öblítés mellett műanyag kefét szabad használni.

(2) A szűrési (elvéreztetési) csatorna környékén levő bevérzett húst, a hasított állatokból a gerincvelőt el kell távolítani. Bélsárral szennyezett húsfelületről a szennyezett részt a hús vékony szeletben való levágásával el kell távolítani.

(3) Ha a test bontásakor, zsigerelekor a zsigerek szennyeződtek, azokat haladéktalanul folyó vízzel meg kell mosni.

(4) Az epehólyagot úgy kell eltávolítani, hogy az epe a májat vagy a hús felületét közvetlenül vagy közvetve ne szennyezhesse.

Húsvizsgálat

20. §

(1) A húsvizsgáló helyeket, ezek műszaki és technikai feltételeit úgy kell kialakítani, hogy elegendő hely és idő álljon rendelkezésre:

- a) a húsvizsgálat előírás szerinti elvégzéséhez,
- b) a hús bélyegzéséhez,
- c) a laboratóriumi vizsgálatok céljára történő mintavételhez,
- d) a fogyasztásra feltételeken alkalmas vagy fogyasztásra alkalmatlan húrok és zsigerek olyan módon történő elkülönítésére és elszállítására, hogy azok egyéb termékekkel ne érintkezzenek és a termelést ne zavarják.

21. §

A húsvizsgálat előírás szerinti elvégzéséhez a leválasztott zsigereket, szerveket, ideértve a fejet, a nyelvet és a tőgyet is, számmal vagy más módon úgy kell megjelölni, hogy az állati testhez való tartozásuk egyértelműen azonosítható legyen. A gépi szállítórendszerek (szalagok) alkalmazása esetén a testfelek és zsigerek szalagjainak összehangolt mozgását megfelelő műszaki megoldással meg kell teremteni. A húsvizsgáló helyről a szalag mozgása leállítható legyen.

22. §

A húsvizsgálat befejezéséig ki kell zárni annak lehetőségét, hogy a még meg nem vizsgált állati testek és zsigerek érintkezzenek a már megvizsgált állati testekkel és zsigerekkel.

A húsvizsgálat befejezése után fogyasztásra alkalmas, illetve fogyasztásra alkalmatlan termékeket a lehető legrövidebb időn belül el kell távolítani a vágócsarnokból.

Kényszervágás

23. §

Ha a kényszervágás elvégzéséhez nincs külön létesítmény, a vágás feltételeit az Állomás határozza meg.

*Kisüzemi állatvágás.**Állatvágás mezőgazdasági üzemekben*

24. §

(1) Kisüzemnek minősülnek azok a vágóhidak, amelyek nem vágnak heti 20 db szarvasmarhánál, 100 db sertésnél vagy 200 db juhnál és kecskénél többet, illetve évi 1000 db szarvasmarhánál, 5000 db sertésnél vagy 10 000 db juhnál és kecskénél többet.

(2) Kisüzemi állatvágás esetén külön helyet kell létesíteni:

- a) az állatok fogadása, várakoztatása,
- b) kábítás és elvéreztetés, az elsődleges tisztítás,
- c) bőrfejtés, zsigerelekor, bontás, hasítás, leszalonnázás,
- d) béltisztítás és kezelés

számára,

e) a hús hűtésére, a további vizsgálatra visszatartott hús részére lezárható külön résszel,

f) a hús kiadására.

(3) A vágóhelyet (helyiséget) szilárd, ellenálló padozattal, a falait legalább 3 m magasságig mosható, fertőtleníthető burkolattal vagy bevonattal kell kialakítani, illetve ellátni.

(4) Az állatok zsigerelekorát, bontását, hasítását csak függesztett állapotban szabad végezni.

(5) Az állatvágást végzők számára külön szociális helyiséget kell létesíteni.

(6) A mezőgazdasági üzem állattartó telepén létesített vágóhídon csak a telepről származó állat vágható le.

(7) Több állattartó telepről vagy más mezőgazdasági üzemből, illetve az állattartótól származó állatok vágása esetén a vágóhidat az állattartó teleptől teljesen elkülönítetten kell kialakítani, és üzemeltetni.

(8) Az állattartó telepen létesített vágóhídon csak vágást, zsigerelekorát, hasítást, hűtést, leszalonnázást, béltisztítást szabad végezni.

Húsdarabolás, -feldolgozás, -tárolás

25. §

(1) A darabolásra, csontozásra kerülő állati testeket a darabolás megkezdéséig hűtőben kell tárolni.

(2) A daraboló helyiségbe — a tevékenység ütemének megfelelő mennyiségben — bevitt állati testek, illetve friss hús tisztaságát ellenőrizni kell, és ha szükséges, az esetle-

ges szennyeződések el kell távolítani. Ennek végrehajtására szolgáló munkahelyet el kell látni megfelelő felszereléssel és világítással.

(3) A darabolást, csontozást mielőbb el kell végezni és a friss húst a lehető legrövidebb időn belül hűtőbe kell szállítani, hogy maghőmérséklete ne haladja meg az 1. számú melléklet 57. §-ának (3) bekezdésében előírt értéket.

(4) Az állati test, illetve friss hús melegen is darabolható — külön engedély alapján —, ha a vágó és daraboló üzemrészek ugyanabban az épületegységben, egymáshoz közel helyezkednek el, és közvetlen kapcsolattal az állati testek, illetve hús átszállítható. Ebben az esetben a darabolás után a húst azonnal le kell hűteni.

(5) A darabolást, csontozást úgy kell végezni, hogy a hús mindennemű szennyeződése elkerülhető legyen. A csontszilánkokat és a véralvadékokat el kell távolítani.

(6) A darabolási, csontozási és feldolgozási tevékenységek céljára szolgáló üzemi helyiségekben a 13. § előírásait érvényesíteni kell.

(7) A darabolt hús és húskészítmények egyedi és/vagy gyűjtőcsomagolásának olyannak kell lennie, amely a higiéniai követelményeket kielégíti és a kezelés és szállítás során megfelelő védelmet nyújt.

(8) A csomagolt és csomagolatlan húst külön hűtőhelyiségben kell tárolni.

(9) A húsfeldolgozó tevékenység technológiai folyamatait — a termék jellegének figyelembevételével — lehetőleg folyamatosan, a gyártástechnológiának megfelelő időbeni ütemezés szigorú betartása mellett kell végrehajtani.

(10) A húsipari gépekből a gépben maradt húst a művelet befejezése után azonnal ki kell üríteni, és a gépet meg kell tisztítani. Ha a gép működése két óránál tovább szünetelt, a gépet ismét tisztítani és fertőtleníteni kell, csak azután szabad újból üzembe állítani.

(11) A légmentesen lezárt dobozokban lévő hőkezelt termékek gyártásánál

a) a dobozokat közvetlenül a megtöltés előtt egy megfelelő berendezéssel alaposan ki kell tisztítani;

b) a dobozokat a töltés és zárás után, de a hőkezelés előtt szükség esetén meleg ivóvíz minőségű vízzel kell megmosni, hogy a zsír és egyéb szennyeződés a dobozok külső felületéről eltávolításra kerüljön;

c) a dobozokat a hőkezelést követően megfelelő helyen vagy helyiségben vagy berendezéssel le kell hűteni és szárítani;

d) a dobozok légmentes zárását és sértetlenségét ellenőrizni kell;

e) a hőkezelő berendezések ellenőrző hőmérőit hitelesíteni kell.

(12) Húskonzervek előállításánál a 10. számú függelék 2—3. §-ainak rendelkezéseit megfelelően alkalmazni kell.

(13) A húskészítményeket a termék jellegének megfelelő — szükség szerint hűtött — helyiségekben kell tárolni, raktározni.

26. §

A húsfeldolgozó helyiségben 300 lux, a hústárolókban pedig 100 lux fényerejű megvilágítást kell alkalmazni úgy, hogy a színeket ne változtassa meg.

2. számú függelék

Baromfi-, galamb-, fűrj- és házinyúl-vágás és -feldolgozás (Technológiai elrendezés)

1. §

A baromfifeldolgozó üzemben szennyezett övezetbe tartozik:

- a) élő baromfi átvétel,
- b) függesztés,
- c) kábítás,
- d) elvéreztetés,
- e) forrázás,
- f) kopasztás,
- g) ketrec- és állatszállító jármű mosás, fertőtlenítés,
- h) hulladék és melléktermék gyűjtése, tárolása, kezelése,
- i) útihulla boncolás,
- j) betegségre gyanús állatok vágása,
- k) az állatszállító járművek parkolása és javítása.

2. §

(1) A következő munkafolyamatokat egymástól elkülönítve kell végezni az a)–n) pontok szerint:

- a) élő baromfi átvétel, függesztés;
- b) kábítás, elvéreztetés;
- c) forrázás, kopasztás;
- d) bontás, zsigerelés;
- e) hűtés;
- f) osztályozás, egész baromfi egyedi (elsődleges) csomagolás;
- g) darabolás és a darabolt termékek egyedi (elsődleges) csomagolása;
- h) gyűjtőcsomagolás;
- i) húskészítménygyártás;
- j) hűtőtárolás;
- k) fagyasztás;
- l) fagyasztva tárolás;
- m) a húsvizsgálat során a zár alá vett és visszatartott baromfihús és termék elkülönített hűtő vagy fagyasztó tárolása;
- n) a szállításra való előkészítés, továbbá mindazok a munkafolyamatok, amelyeket az adott termék sajátosságai és tiszta, kifogástalan állapotban történő előállítása szükségessé tesznek.

(2) A gyűjtőcsomagolást az (1) bekezdés *f)*, *g)* pontjaiban foglalt munkafolyamatokkal együtt is lehet végezni az alábbi feltételek teljesítése esetén:

— a helyiség megfelelően tágas és elrendezése maradéktalanul biztosítja a műveletek higiénikus elvégzését,

— a csomagolóanyagokat az előállító üzemekben gyártásuk után megfelelően zárt védőburkolattal látták el, és higiénikusan szállítják és tárolják,

— a csomagolóanyagokat külön helyiségben készítik elő, állítják össze és juttatják a munkaterembe, ahol haladéktalanul felhasználják.

(3) A vágóüzemrészt (kábitás, elvéreztetés, forrázás, kopasztás) légtérben el kell különíteni az élő baromfi függesztéstől, illetve a bontás-zsigereléstől úgy, hogy bármely közlekedésre szolgáló átjárót — kivéve azt a szűk nyílást, amelyen keresztül csak a vágóbaromfik férnek át — automatikusan záródó ajtóval szerelnek fel. Ugyancsak külön helyiségben kell végezni az (1) bekezdés *e)*–*l)* pontok szerinti műveleteket.

(4) Toll és paraffin vízzel történő továbbítására nyitott padlócsatorna is igénybe vehető.

(5) A vágási és feldolgozási műveletek során az 1. számú függelék 13. §-ában előírtakat meg kell tartani.

Élőállat-szállítás, -átvitel

3. §

A vágásra történő szállításkor a baromfit tiszta, fertőtlenített, megfelelő anyagból készült ketrecbe, kíméletesen, zsúfoltságtól mentesen szabad berakni és szállítani. A szállítmányt óvni kell az időjárás viszontagságaitól és a húsminőségét rontó hatásoktól.

4. §

A baromfit az időjárás káros hatásai ellen védelmet nyújtó, szilárd padozatú, fedett helyen, vagy zárt épületben kell vágásra átvinni.

Vágás, kopasztás

5. §

(1) A baromfit közvetlenül az elvéreztetés előtt el kell kábítani, kivéve a vallási rítus szerinti vágás esetét.

(2) Az elvéreztetést úgy kell elvégezni, hogy a vér a vágóhelyen kívül szennyeződést ne okozzon.

(3) A forrázóvizet a szennyezettség mértékétől függően üzem közben is folyamatosan cserélni kell.

(4) A baromfit haladéktalanul és teljesen meg kell kopasztani.

(5) A kopasztógépekből kikerülő tollat közvetlenül a tolltovábbító csatornahálózatba kell vezetni, vagy más higiénikus módon kell eltávolítani.

(6) Paraffinos kopasztási technológia alkalmazásánál gondoskodni kell a levert paraffin szétszóródásának megakadályozásáról. A paraffinregeneráló berendezés részére külön helyiséget kell létesíteni. Amennyiben nem folyamatos regenerálás történik, a használt paraffin újraolvasztását 2 órán belül meg kell kezdeni, és annak legalább 82 °C hőmérsékletet kell elérnie.

Bontás, zsigerelés

6. §

(1) A levágott, kopasztott, tisztított baromfit haladéktalanul ki kell zsigerelni. A májra tenyésztett kacsák és libák 24 órán belül kizsigerelhetők, ha azokat a kopasztás és tisztítás után a legrövidebb időn belül 4 °C-ra lehűtik és ezen a hőmérsékleten tárolják.

(2) A bontást, zsigerelést úgy kell végezni, hogy az összes fontos zsiger vizsgálata elvégezhető legyen, és a testüregek, valamint a húsfelület gyomor-, begy- és béltartalommal, illetve epével ne szennyeződjen.

(3) A zsigerelés során a zsigeri szervek az állati testtel természetes kapcsolódásuknak megfelelően összefüggésben maradhatnak, vagy attól leválasztásra kerülhetnek úgy, hogy az összetartozás a húsvizsgálat befejezéséig egyértelmű legyen.

(4) Amennyiben a zúzógyomor tisztítása nem zárt rendszerű, automatikus működtetésű berendezésben történik, e termék tisztítására elkülönített helyiséget kell létesíteni.

(5) A hízott liba és kacsá bontását és a máj további kezelését külön-külön helyiségben kell elvégezni.

(6) A baromfit zsigerelés után folyó ivóvízzel kívül-belül alaposan le kell mosni úgy, hogy az a vágott baromfi külső és belső felületeinek tisztítását hatékonyan biztosítsa.

(7) Ha a hűtés vízbe merítéses eljárással történik, a lemosáshoz szükséges ivóvízmennyiség darabonként a következő:

— 2,5 kg alatti vágott baromfi tömeg esetén 1,5 liter víz,

— 2,5 kg és 5 kg közötti vágott baromfi tömeg esetén legalább 2,5 liter víz,

— 5 kg feletti vágott baromfi tömeg esetén legalább 3,5 liter víz.

Kisüzemi baromfivágás

7. §

(1) Kisüzemnek minősülnek azok a baromfi vágóhidak, amelyek kevesebb, mint 150 000 db broyler csirkét, tyúkot, gyöngytyúkot vagy 50 000 db pecsenye kacsát, pecsenye

libát, bébipulykát, vagy 16 000 db hízott libát, hízott kacsát, gigant pulykát vagy annál kevesebbet vágnak évente.

(2) A kisüzemi baromfivágás a következő feltételek szerint történhet:

— legalább 2 m magasságig mosható, fertőtleníthető burkolattal vagy bevonattal ellátott falú és szilárd ellenálló padozatú külön helyiséget kell létesíteni

— az elvéreztetés, forrázás, kopasztás,

— bontás, zsigerelés

céljára,

— a vágott baromfit a vágókapacitásnak megfelelő nagyságú helyen vagy helyiségben forgalmazásig hűteni kell.

Hűtés

8. §

(1) Zsigerelés után a baromfit haladéktalanul ivóvízbe merítéses módon vagy levegős hűtéssel 4 °C maghőmérséklet alá kell lehűteni.

(2) Ivóvízbe merítéses hűtésnél a vágott baromfit egy vagy több vizes vagy jeges és vizes tartályon keresztül kell átvezetni. A hűtővíz tisztaságát folyamatos cserével kell biztosítani. A hűtőkádokban a baromfitesteket mechanikus rendszerrel előrehaladóan folyamatos vízellenáramban kell mozgatni.

(3) A folyamatos vízcsere mérésére megfelelő mérőműszereket kell felszerelni.

(4) A hűtővíz hőmérséklete a belépési ponton 16 °C-t, azon a ponton, ahol a baromfitest a kádát elhagyja a 4 °C-t nem haladhatja meg.

(5) A hűtés egész folyamata alatt a felhasznált víz mért mennyiségének legalább az alábbiakat kell elérnie:

— 2,5 liter 2,5 kg vágott baromfi tömeg esetén,

— 4 liter 2,5 kg és 5 kg közötti vágott baromfi tömeg esetén,

— 6 liter 5 kg feletti vágott baromfi tömeg esetén.

(6) Több kád esetén az utolsó kádon átfolyó víz mennyisége nem lehet kevesebb, mint

— 1 liter 2,5 kg alatti vágott baromfi tömeg esetén,

— 1,5 liter 2,5 kg és 5 kg közötti vágott baromfi tömeg esetén,

— 2 liter 5 kg feletti vágott baromfi tömeg esetén.

A baromfitest nem maradhat az első kádban 30 percnél tovább és a többi kádban a feltétlenül szükséges időtartamnál tovább. A munkanap, vagy szükség szerint a munkafolyamat végén, a kádakat teljesen ki kell üríteni és a berendezés minden egyes darabjával együtt meg kell tisztítani, és fertőtleníteni kell.

(7) Hitelesített mérőműszerrel folyamatosan ellenőrizni és regisztrálni kell a következőket:

a) a vízbe merítéses hűtés során felhasznált víz mennyiségét,

b) a kád(ak)ban a baromfitestek be- és kilépési pontjain mért vízhőmérsékletet,

c) a 6. § (7) és ezen § (5), (6) bekezdéseiben felsorolt testtömeg tartományokba eső vágott baromfi darabszámát.

(8) A vizes hűtést követően a baromfitesteket hűtött ivóvízzel le kell öblíteni.

(9) Vizes hűtés után elegendő időt kell biztosítani a baromfi testről a víz lecsepegésére.

Darabolás

9. §

(1) Ha a baromfi a hűtés és osztályozás után nem közvetlenül kerül darabolásra, a hús maghőmérséklete a darabolás megkezdésekor nem lehet 4 °C-nál magasabb.

(2) Amennyiben a baromfi darabolására szolgáló üzemszervezés a vágóhíddal egy épüleategységben és megfelelő közelségben helyezkedik el, — külön engedély alapján — akkor a baromfitestek a vágás után egy megszakítás nélküli szállítórendszerrel (magaspálya) közvetlenül darabolásra vihetők, amelyet azonban haladéktalanul el kell végezni, és a húst azonnal le kell hűteni.

(3) A darabolás során el kell kerülni a hús utószennyeződését, továbbá a csontszilánkokat és a véralvadékokat el kell távolítani.

(4) A darabolt és csomagolt baromfihúst hűteni vagy fagyasztani kell.

Baromfitermék gyártása

10. §

(1) A hízott liba- és kacsamáj kezelés, húspép gyártás hűtést igénylő technológiai folyamatait 12 °C-t meg nem haladó hőmérsékletű teremben kell végezni.

(2) Baromfi alapanyagú késztermékek előállításánál az 1. számú függelék 25—26. §-ainak rendelkezéseit megfelelően alkalmazni kell.

A kisüzemben vágott baromfi forgalomba hozatala

11. §

(1) A kisüzemben vágott baromfi szállítására sima felületű, résmentes, e célra engedélyezett edényzetet kell használni. A szállító edényzetet, tartályt csak egyszer használható, tiszta, műanyag fóliával vagy zsírpapírral kell kibélelni. A szállítás alatt a baromfihúst az utószennyeződéstől védeni kell.

(2) A baromfi húsvizsgálatát az előállítónál a forgalomba hozatal előtt el kell végezni.

Galamb-, fűrj- és házinyúl vágás, -feldolgozás

12. §

(1) Galamb, fűrj és házinyúl vágásánál, feldolgozásánál a baromfira vonatkozó szabályokat megfelelően kell alkalmazni.

(2) Házinyúl vágásakor a gereznát a technológiai helyiségekből haladéktalanul el kell távolítani.

(3) A nyúl gereznák elszállításáig történő tárolására vagy szárítására a szennyezett övezetben külön helyiséget kell létesíteni.

3. számú függelék*Halfeldolgozás*

1. §

(1) A halfeldolgozás során szennyezett övezetben kell végezni az alábbi munkafolyamatokat:

- a) a hal felületének tisztítását,
- b) a hal kábítását,
- c) zsigereletést.

(2) A zsigerelet (bontott) haltestek, haldarabok, halszeletek csomagolására külön helyiséget kell létesíteni.

(3) A hal feldolgozásának megkezdése előtt felületi szennyeződések (iszap, növényi részek), fagyasztott halnál csomagolóanyag (papír, egyéb) darabkákat vizes lemosással el kell távolítani.

(4) A zsigerek eltávolítása után a külső és belső testfelületeket ivóvízzel kell leöblíteni.

(5) A haltest feldolgozását, szeletelését tiszta, lemosott (vértől, víztől lecsurgatott) állapotban szabad megkezdni.

(6) A hal szeletelése vagy egyéb módon történő darabolása akkor végezhető el, ha a zsigereletés befejeződött. Ugyanazon időben, egy helyiségben a halszeletelés mellett más művelet nem végezhető.

(7) A hal és a halhús hűtése és tárolása során annak hőmérsékletét az olvadó jég hőmérsékletéhez kell közelíteni. A fagyasztott halat és halhúst legalább -18 °C -on kell tárolni.

(8) A 3. számú függelék 1—3. §-ainak előírásait az egyéb víziállatok feldolgozására is értelemszerűen alkalmazni kell.

2. §

(1) Fagyasztott hal vízzel történő felengedtetése hideg, áramló ivóvízzel történhet.

(2) A fagyasztott hal feldolgozása élő vagy élettelen hal feldolgozásával egyidőben és azzal egy helyiségben nem végezhető.

3. §

(1) Halakat emberi fogyasztás céljára kibelevés nélkül tilos lefagyasztani a növényevő halak kivételével.

(2) Fagyasztott hal kissúlyegységekre csomagolásához külön, hűtött helyiség szükséges, a helyiség hőmérséklete nem haladhatja meg az 5 °C -ot.

(3) Hal alapanyagú késztermékek előállításánál az 1. számú függelék 26. §-ában foglaltak is irányadók.

4. számú függelék*Vad- és csigafeldolgozás**A vad elejtését követő kezelés, tárolás, vizsgálat*

1. §

Vadfeldolgozó üzemben:

(1) Szennyezett övezetbe tartozik:

- a) vadátvétele, függesztés, kopasztás, nyúzás, lábvégek, fej, nagyvadaknál az agancs eltávolítása,
- b) szőrében, bőrében, tollában levő vad hűtése, fagyasztása, felengedtetése,
- c) a nem élelmezési célokat szolgáló melléktermékek és fogyasztásra alkalmatlannak minősített anyagok, valamint a szemét- és hulladék tároló helyei,
- d) vadbeszállító jármű mosása.

(2) Külön helyiségben kell elvégezni a következő műveleteket:

- a) vadátvétele,
- b) szőrében, bőrében, tollában érkezett vad hűtőtárolása,
- c) nyúzás, kopasztás,
- d) apróvad bontás, zsigereletés,
- e) nyúzott testek tisztítása, darabolása, egyedi (elsődleges) csomagolása,
- f) gyűjtőcsomagolás,
- g) hűtőtárolás,
- h) fagyasztótárolás.

(3) A (2) bekezdésben foglaltakon kívül szőrme vadnál az 1. számú függelék 2. §-ának, szárnyas vadnál a 2. számú függelék 2. §-ának vonatkozó pontjaiban foglaltakat kell értelemszerűen alkalmazni.

(4) A vad átvétel és feldolgozás során az 1. számú függelék 13. §-ában előírtakat be kell tartani.

2. §

(1) A vadat az elejtés után — a nyúl és szárnyasvad kivételével — a helyszínen haladéktalanul ki kell zsigereletni, a belső és külső szennyeződésektől meg kell tisztítani, hímivarú nagyvadaknál a heréket kimetszéssel, a nyulakból a vizeletet a hasfalra gyakorolt nyomással el kell távo-

lítani, nyúzás, kopasztás és darabolás az elejtés helyén nem végezhető.

(2) A vadat közvetlenül az elejtés után úgy kell kezelni, hogy az alaposan kiszellőzhessen és kihűlhessen.

(3) Ha a külső hőmérséklet nem elegendő ahhoz, hogy a vad belső maghőmérséklete 7 °C-ra csökkenjen, azt minél előbb, de legkésőbb az elejtést követő 12 órán belül hűtővel rendelkező vadbegyűjtő helyre vagy vadfeldolgozó üzembe kell beszállítani.

(4) A le nem hűlt vadat egymásra rakni és ilyen módon szállítani tilos.

3. §

(1) Vadbegyűjtő hely az Állomás engedélyével létesíthető.

(2) A vadbegyűjtő helyen hűtőberendezéssel ellátott hűtőhelyiséget vagy hűtőkamrát (kamrákat) kell létesíteni, illetve telepíteni, amelyekben a nagyvad 7 °C alatti, az apróvad 4 °C alatti maghőmérsékletre lehűthető és tárolható.

(3) A húsvizsgálat elvégzéséig a vadat lefagyasztani nem szabad.

(4) Vadvizsgálathoz a húsvizsgálat általános szabályainak megfelelően az Állomás által előírt feltételeket kell megteremteni.

4. §

(1) A vadnyúl feldolgozása (elvéreztetés, nyúzás, zsigerelés, darabolás, csomagolás, tárolás) erre a célra létesített élelmiszer-előállító helyen végezhető.

(2) A vadnyúl nyúzása, zsigerelése, csomagolása és ideiglenes tárolása az Állomás külön engedélyével olyan élelmiszer-előállító helyen is elvégezhető, ahol a nyúzás-hoz előírt feltételeket biztosították.

(3) A szárnyasvad feldolgozása erre a célra létesített élelmiszer-előállító helyen végezhető.

(4) Az elejtéstől, kilövéstől roncsolt vagy szennyezett nagyvad bőrét, a mell-, hasüregét és a roncsolt részeit a feldolgozás előtt meg kell tisztítani, vagy a roncsolt részeket kimetszéssel el kell távolítani.

(5) A béllal, tollal lefagyasztott, majd felengedett, megtisztított, kizsigerelt szárnyasvadat a csomagolás előtt előhűtőben kell tartani.

(6) Az előhűtött vadhús a 3. § (2) bekezdése szerinti maghőmérsékleten, a fagyasztott vadhús —12 °C alatti maghőmérsékleten tárolható.

(7) A hűtőházban a csomagolatlan szőrmés és szárnyas vad lefagyasztására és tárolására külön fagyasztó- és tárolótermet kell üzemeltetni. Közös légtérben csomagolatlan vaddal más élelmiszer még csomagolt állapotban sem tárolható.

(8) A nagyvadak lefagyasztása csak függesztett állapotban történhet.

(9) A fagyasztó-tárolókban a nagyvadakat úgy kell tárolni, hogy a has és mellüreg ne szennyeződhessen. A betárolt tételek kölcsönös szennyeződésének kizárása érdekében az Állomás a vad megfelelő csomagolását is elrendelheti.

(10) A vadhús feldolgozásánál az 1. számú függelék 26. §-ának rendelkezéseit megfelelően alkalmazni kell.

Csigafeldolgozás

5. §

(1) Az éticsigát feldolgozását megelőzően tiszta göngyölegbe helyezve 96 órán át éhezteni kell.

(2) Hősokkolás után a csigát a csigaházból ki kell emelni és a csigatestről az emésztőszerveket le kell választani.

(3) Az előfőzött csigahúst folyó ivóvízes mosása után 7 °C alatti hőmérsékletre kell lehűteni. A fagyasztva tárolást —18 °C alatti hőmérsékleten kell végezni.

(4) A csigaház csak a csigatest maradéktalan eltávolítása, a csigaház engedélyezett vegyszeres kezelése, folyóvízes mosása, szárítása után használható fel.

5. számú függelék

Tej- és tejtermékgyártás

1. §

(1) Hőkezelt fogyasztói tejet és tejalapú terméket előállító tejfeldolgozó üzemek, kezelő üzemek szennyezett övezetéhez tartozik:

- a) a belső forgalmi útvonalnak a kapubejárótól a kocsimosóig terjedő szakasza,
- b) a tejátvételi hely,
- c) az egyéb alapanyag átvétel, az előzetesen iparilag feldolgozott termék kivételével,
- d) az előtárolók,
- e) az átvételi laboratórium,
- f) a szennyes göngyölegek fogadása, tisztítása,
- g) a visszárufogadó, osztályozó, feldolgozó helyiségek,
- h) a mosóhelyiségek, kocsimosók,
- i) a szeméttároló,
- j) a melléktermék gyűjtő- és tárolóhelyei,
- k) a szennyvíztisztító és kezelő telep,
- l) a vegyszer- és méregraktár,
- m) a kazánházak, olajtárolók, TMK-műhely,
- n) a szerviz és forgalmi telep.

(2) A tejfeldolgozó üzemmel és a kezelő üzemmel azonos elbírálás alá esnek a nyerstejet, nyers tejszint (a továbbiakban együtt: tej) átadó-átvevő, mezőgazdasági és élelmiszeripari létesítmények (tejház, gyűjtőcsarnok stb.).

(3) A (2) bekezdés szerinti létesítményeket el kell látni a tej higiéniai állapotának helyszíni elbírálásához szükséges eszközökkel.

(4) Tejüzem területén belül létesített tejgyűjtőt önálló egységnek kell tekinteni, és az élelmiszer-előállító helytől térben elválasztva kell kialakítani.

2. §

(1) A visszáru fogadására, osztályozására az élelmiszer-előállító hely tiszta és szennyezett övezetének határán fedett előtérrel rendelkező külön helyiséget kell létesíteni.

(2) A nem emberi fogyasztás céljára szolgáló termék feldolgozására külön helyiség és eszköz szükséges.

Mezőgazdasági üzemi tejfeldolgozó tevékenység

3. §

(1) A tejházban a kannás és a tankos tej fogadásakor, más nagyüzemi tehenistállóban fejt, a községi tejgyűjtőben összegyűjtött tej és mezőgazdasági termelői tejbeszállítás esetén, továbbá ha a tejet nyitott rendszerű előhűtőn kezelik, a tejkezelő helyiségtől légtérben elkülönített érkeztető (fogadó) helyiséget kell kialakítani.

(2) A tej mezőgazdasági üzemi feldolgozását az állattartó telepen kívül, elkülönített személy- és járműforgalommal rendelkező termelőhelyiségekben lehet végezni.

(3) A termelőhelyiségekhez önálló szociális helyiségeket kell létesíteni.

(4) Más mezőgazdasági telepről és tejgyűjtőből beszállított tej feldolgozása esetén megfelelően elkülönített tejátvételi helyiséget és a szállításra szolgáló eszközök (kannák, tankok, tartálygépkocsik) mosására alkalmas helyet is ki kell alakítani.

(5) Mezőgazdasági üzemi tejfeldolgozási körülmények között a tej hűtve tárolását, pasztörözését, főlözését és csomagolását lehet végezni.

(6) Kezelő üzemben a tej szűrésén és hűtésén kívül csak főlözést, pasztörözést, csomagolást és hűtve tárolást lehet végezni.

Közvetlen piaci értékesítésre szánt mezőgazdasági termelői tej és tejtermék termelése, készítése

4. §

(1) Az állattartó köteles az állattartás környezetét és a tejtermelő állatot tisztán tartani.

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

(3) A kifejt tejet meg kell szűrni. Tejet, tejterméket forgalomba hozatalig hűtve kell tárolni.

(4) A tejterméket minden más tevékenységtől térben vagy időben elkülönítetten kell készíteni.

A tej átvétele, szállítása

5. §

(1) Átvétel után a tejet haladéktalanul a 8 °C hőmérséklet alá kell hűteni. Ha a tejet várhatóan 6 óránál tovább tárolják, az átvétel után haladéktalanul 4 °C hőmérséklet alá kell hűteni.

(2) A tej feldolgozás céljára történő átvételét, szállítását — üzemközi szállítás esetén is — úgy kell megszervezni és ütemezni, hogy az legfeljebb 10 °C hőmérsékleten érkezen a feldolgozás helyére.

(3) Átvételkor minden esetben ellenőrizni kell a tej hőfokát, higiéniai állapotát.

(4) Tejszállító kannák, tankok, továbbá nyitott rendszerű előhűtő alkalmazásakor külön légtérű mosóhelyiséget kell kialakítani. A mosóhelyiségnek a tejkezelő helyiségtől és kívülről is megközelíthetőnek kell lennie.

(5) Az alapanyagok üzemi átvétele után a szállító edényzetet el kell mosni.

A tejüzem működése

6. §

(1) A pasztörözőgépet akkor szabad üzemeltetni, ha az kifogástalanul működő hőiróval és automatikus hőszabályozóval is el van látva.

(2) Az ultrapasztörözött, csomagolt tejtermék tételeket a termelés helyén előírt ideig biztonsági tárolóban kell elhelyezni.

(3) Amennyiben a tejalapú termék gyártásához felhasznált tejet nem hőkezelik, a termék címkéjén

— a „Nyers tej felhasználásával készült” vagy

— a „Nyers tejből készült”

feliratokat is fel kell tüntetni.

Túró és túrókészítmények előállítása

7. §

(1) A nem tejalapú nyersanyagok (pl. zöldpaprika, fűszerek) előkészítő műveleteit külön helyiségben kell végezni.

(2) A hagyományos túró (és túrókészítmények) gyártásához külön helyiséget kell létesíteni.

(3) Zárt technológia alkalmazása esetén a technológiai paramétereket műszeresen is ellenőrizni kell.

(4) Az alvadék hűtése csak friss, legfeljebb 5 °C hőmérsékletű, emberi fogyasztásra alkalmas savóval vagy hideg ivóvízzel végezhető.

(5) A savóvezetéket a tejvezetékétől elkülönítetten kell kialakítani, és „savótartály” felirattal kell ellátni.

(6) Habosított készítmények gyártásánál kizárólag élelmiszeripari célra engedélyezett gázokat lehet felhasználni.

(7) A gyártás után a termékek 10 °C hőmérséklet alá történő hűtéséről gondoskodni kell.

Sajt előállítás

8. §

(1) A kultúrákészítő helyiség nem nyílhat közvetlenül az élelmiszer-előállító hely légterébe.

(2) A sajtérlelőkben és a sajtraktárakban a levegő relatív nedvességtartalmát műszeresen ellenőrizni kell. A műanyag fóliás érlelésnél a helyiség levegőjének hőmérsékletét ellenőrizni kell.

(3) A nyers juh- vagy kecsketejből készült gomolyát forgalomba hozatal előtt legalább 18 napig érlelni kell.

Porított tejtermékek

9. §

(1) A tejet és a porításra kerülő egyéb nyersanyagokat ellenőrzés és vizsgálat után azonnal fel kell dolgozni, vagy ha ez nem lehetséges 4—8 °C hőmérsékletre kell hűteni, és a feldolgozásig ezen a hőfokon kell tárolni.

(2) A besűritett terméket a lehető leggyorsabban meg kell szárítani.

(3) A tejipari üzemi szárítóberendezés csak élelmiszeripari szárításra használható fel, más alapanyagú élelmiszer (pl. tojáspor) gyártására az Intézet egyetértésével, az Állomás külön engedélye alapján lehet használni.

Jégkrém

10. §

(1) A jégkrém fagyasztását —25 °C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten kell végezni.

(2) A jégkrémet töltés és csomagolás után legalább —18 °C hőmérsékleten kell tárolni.

(3) A hűtőkamrából kitarolt termékek elszállításához —18 °C-os vagy annál alacsonyabb hőmérsékletű hűtéssel rendelkező szállító járművet kell alkalmazni.

(4) A felolvadt terméket újrafagyasztani nem szabad.

6. számú függelék

Tojáskezelés és -feldolgozás

1. §

(1) A tojáskezelés, a feldolgozás szennyezett övezetbe tartozó munkafolyamatai:

- a) tojásátvétel,
- b) tojásmosás, -fertőtlenítés és törés,
- c) lámpázás,
- d) válogatás,
- e) edényzettisztítás,
- f) hulladéktárolás (tojáshéj, fogyasztásra alkalmatlan tojás, illetve tojáslé),
- g) személtárolás (szennyezett tojástálcák, papírhulladék).

(2) A következő munkafolyamatokat egymástól elkülönítve kell — szükség szerint külön helyiségben — végezni:

- a) tojásátvétel, raktározás,
- b) osztályozás (lámpázás, bélyegzés), csomagolás,
- c) készáru-tojás raktározás,
- d) osztályozás során kieső tojás tárolás,
- e) tojásmosás, -fertőtlenítés, öblítés, szárítás,
- f) tojástörés,
- g) tojáslékezelés (homogenizálás, pasztőrözés, tartósítás),
- h) tojáslé tárolás (hűtés vagy fagyasztás),
- i) tojásporítás,
- j) tojásportárolás,
- k) edénymosás,
- l) csomagolóanyagok tárolása.

(3) Az f)—g) pontokban megnevezett műveletek ugyanazon helyiségben is végezhetőek, ha azok gépi berendezésben és a pasztőrözés zárt rendszerben történnek.

Tojástárolás

2. §

(1) A tojást tiszta, száraz, idegen szagtól mentes helyiségben kell tárolni. Óvni kell a napsugárzástól, légköri hatásoktól, hirtelen hőmérséklet-változástól a tárolás, szállítás során.

(2) A tojás tárolására szolgáló helyiség hőmérséklete 2 °C és 18 °C között lehet 70—80% relatív páratartalom mellett.

(3) A tojás hűtőházi tárolása során 1—2 °C teremhőmérsékletet, valamint 80—90% relatív páratartalmat kell fenntartani.

Tojás feldolgozása mezőgazdasági üzemben

3. §

(1) Tojáskezelő és tojásfeldolgozó tevékenységet az állattartó telepen kívül, elkülönített személy- és járműforgalommal rendelkező létesítményben szabad végezni.

(2) A műanyag tojástartó tálcák tisztítására és fertőtlenítésére külön tálcamosó helyiséget kell létesíteni.

(3) Ipari felhasználásra kerülő tojáslé előállításánál külön helyisége(ke)t kell létesíteni tárolás, mosás, fertőtlenítés, tojástörés és homogenizálás, eszközmosás, hűtőtárolás céljára.

(4) A tojástörést és homogenizálást, valamint az eszközmosást egy helyiségben is szabad végezni, ha az egyes műveleteket időben elkülönítik egymástól.

4. §

(1) A különböző termékek előállítására szolgáló ép héjú tojást a feltörés előtt mosni és fertőtleníteni, majd öblíteni és szárítani kell. A repedt, horpadt és mosott tojás az élelmiszer-előállító helyen nem tárolható.

(2) A különböző baromfi fajok tojásait elkülönítetten szabad csak feldolgozni.

5. §

(1) A feltört tojás tartalmát azonnal el kell bírálni.

(2) A keletkezett tojásléet homogenizálni, szűrni, majd az előírt hőmérsékleten pasztörözni kell. A felhasználás módjától és időpontjától függően az így készült tojásléet:

a) azonnal 4 °C hőmérsékletre le kell hűteni, majd haladéktalanul csomagolni és fagyasztani kell. A fagyasztott termékeket —12 °C, gyorsfagyasztott termékeket —18 °C fok alatti hőmérsékleten kell tárolni;

b) engedélyezett tartósítószer alkalmazásánál esetén 4 °C hőmérsékletre kell hűteni, és ezen a hőmérsékleten kell tárolni és szállítani.

6. §

A tojáspor gyártásánál a tejporgyártás előírásait [az 5. számú függelék 9. § (1)—(2) bekezdés] kell megfelelően alkalmazni.

7. számú függelék*Méz és méhészeti termék előállítása*

1. §

(1) A méz átvételéhez, feldolgozásához és tárolásához tiszta, hűvös, száraz, jól szellőztethető helyiséget kell létesíteni.

(2) A méz kezelésére, tárolására és kimérésére szolgáló edényeket más célra nem szabad felhasználni, ezek mosását, tisztítását külön helyen, helyiségben kell végezni.

(3) A feldolgozás és tárolás során a mézet óvni kell a közvetlen napsütéstől.

(4) Lépesméz előállításához csak fiasítástól és virágportól mentes olyan lép használható fel, amelyet a méhek erre a célra építettek.

(5) A méz és méhészeti termékek (virágpor, propolisz, méhpempő stb.) keverékeire a méz kezelésére vonatkozó előírások az irányadók.

8. számú függelék*Gyorsfagyasztott élelmiszerek előállítása*

1. §

A gyorsfagyasztott élelmiszert előállító helyeken, hűtőházakban a szennyezett övezetben kell kialakítani:

a) növényi nyersanyagok beszállítási kapuját, átvételi és belső szállítási útvonalat,

b) növényi nyersanyagok lerakódóhelyét, tartályait, tárolóhelyeit, -helyiségeit,

c) növényi nyersanyagok előmosásának és előtisztításának helyét,

d) göngyölegtelepet, ismételt felhasználásra kerülő göngyölegek raktárát,

e) rekeszmosó, rakoncamosó helyiséget,

f) gépkocsimosót,

g) szennyvízkezelő, tisztító helyeket, berendezéseket,

h) termeléssel közvetett kapcsolatban álló műszaki övezetet (gépház, TMK, targoncatöltő-, tároló stb.).

2. §

(1) Külön helyiséget kell létesíteni:

a) a zöldség, gyümölcs feldolgozásánál:

1. előválogatáshoz, mosáshoz, aprításhoz, előfőzéshez,

2. gyorsfagyasztáshoz,

3. utóválogatáshoz, osztályozáshoz, csomagoláshoz,

4. fagyasztótároláshoz;

b) a félkész és a készétel gyártásánál:

1. alap- és segédanyagok elkülönített tárolásához,

2. hús hűtőtárolásához,

3. egyéb (gyorsfagyasztott) termékek, alapanyagok fagyasztótárolásához,

4. hús felengedtetéséhez,

5. előkészítéshez, aprításhoz, keveréshez, formázáshoz (csomagoláshoz),

6. hőkezeléshez (sütés, főzés stb.),

7. előhűtéshez, adagoláshoz, csomagoláshoz,
 8. gyorsfagyasztáshoz,
 9. fagyasztótároláshoz;
- c) a tésztás ételek gyártásánál:
1. alap- és segédanyagok elkülönített tárolásához,
 2. keveréshez, adagoláshoz, formázáshoz (hőkezelés, hűtés),
 3. gyorsfagyasztáshoz,
 4. csomagoláshoz,
 5. fagyasztótároláshoz.
- (2) A feldolgozásnál az egyes iparági tevékenységekre vonatkozókat értelem szerint kell alkalmazni.

9. számú függelék

Hűtő-fagyasztó tárolás

1. §

A hűtők, a fagyasztók és fagyasztó tárolótermek ajtóit automatikusan bekapcsoló légfüggönnyel vagy légszilippel kell ellátni.

2. §

(1) A leolvasztás során keletkező kondenzvíz összegyűjtésére a csatornába történő elvezetésére és kezelésére az előírásoknak megfelelő berendezéseket kell alkalmazni.

(2) Közvetett hűtés esetén a légcsatornákat évente legalább kétszer, szükség szerint gyakrabban is tisztítani és fertőtleníteni kell.

(3) Az hűtőtermeket, felengedtetőket folyamatosan tisztítani és fertőtleníteni kell, a fagyasztó alagutakat, fagyasztó tárolótermeket kiürítés, felengedtetés után szükség szerint, de legalább évente egyszer ki kell üríteni, takarítani és fertőtleníteni.

(4) Cseppfolyós széndioxidos hűtés alkalmazása esetén a felhasznált széndioxidnak élelmiszeripari tisztaságúnak kell lenni.

3. §

Csomagolt élelmiszernél az élelmiszer birtokosa a betárolás időpontjában köteles a termék romlatlan állapotát igazolni. Az igazolást növényi eredetű élelmiszernél a belső minőség-ellenőrző szerv, állati eredetű élelmiszernél a hatósági állatorvos adja ki. Olyan élelmiszereknél, amelyeknél előhűtés van előírva, átvételkor a hőmérsékletet a betároló élelmiszer-előállító helynek műszeresen ellenőriznie kell.

4. §

(1) Az élelmiszert a hűtő- vagy fagyasztótermekben úgy kell elhelyezni, megjelölni, hogy azonossága megállapítható és a mintavétel elvégezhető legyen. A rakatokat alátétre a faltól legalább 50 cm-es távolságra kell rakni.

(2) Csomagolatlan és csomagolt állati eredetű termékeket azonos légtérben csak megfelelően elkülönítve lehet fagyasztani és tárolni.

(3) Csomagolatlan növényi és állati eredetű termék egyidőben vagy közös légtérben együtt nem fagyasztható és nem tárolható.

(4) Csomagolt, fagyasztott növényi és csomagolt, fagyasztott állati eredetű élelmiszert együtt is szabad tárolni.

5. §

Apróvadat, szárnyasvadat és növényevő halat kizsigeretlen állapotban csak a hatósági állatorvos engedélyével lehet lefagyasztani, és fagyasztva tárolni.

10. számú függelék

Konzervgyártás

1. §

A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

a) a növényi nyersanyagok beszállítása, élelmiszer-előállító helyen belüli szállítása, tárolása,

b) a növényi nyersanyagok elmosása és tisztítása,

c) csomagoló eszközök, rekeszek, egyéb gyűjtőcsomagoló eszközök gyűjtése, raktározása, tisztítása.

2. §

A légmentesen lezárt dobozos, üveges, palackos termékeket ivóvízben kell hőkezelné és hűteni. Ha a dobozok lehűtését ismételtén felhasznált vízzel végzik, akkor a vizet előzőleg szűrni és fertőtleníteni kell.

3. §

Az üzemi tartóssági próba elvégzéséhez megfelelő helyiséget kell létesíteni, a helyiséget automatikus szabályozó fűtőberendezéssel és regisztráló hőmérővel kell ellátni. Ezek működését rendszeresen ellenőrizni kell. A hőmérsékleti diagrammokat a minőségmegőrzési időtartam lejártáig meg kell őrizni.

11. számú függelék*Kenyér és péksütemény előállítása*

1. §

A kenyér és péksütemény előállítása során a szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- a) a tojás tárolása, előkészítése, mosása, fertőtlenítése,
- b) a lábliszt, tésztahulladék gyűjtése, kezelése,
- c) a szállítóládák, rekeszkonténerek, zsákok fogadása, tisztítása,
- d) penészes, nyúlós kenyér tárolása,
- e) tüzelőanyag-tárolás.

2. §

(1) A téztafeldolgozó asztalok felülete sima, repedésmentes legyen, keményfából vagy egyéb engedélyezett anyagból készüljön.

(2) A lisztet szitálás után a sót feloldva, ülepítve, szűrve szabad felhasználni.

3. §

A padozatra kerülő anyagokat, láblisztet, tézta-hulladékot külön tároló edényben kell gyűjteni, és csak takarmányozási célra lehet felhasználni. Az edényeket jól látható jelöléssel kell ellátni.

4. §

(1) A frissen sült kenyeret és egyéb terméket lehűlésükig egymásra rakni nem szabad. A kihűlt termékből a szállító edénybe (rekesz, láda stb.) csak olyan mennyiséget lehet rakni, hogy felületük ne károsodjon. A kenyeret tartalmazó edény földön húzva nem mozgatható.

(2) Nem szabad földre terített fólián, zsákon, raklapon sütőipari terméket tárolni.

(3) A termelés folyamán keletkezett további felhasználásra alkalmas selejtet vagy a morzsa készítésére szánt sütőipari terméket tiszta, száraz, szellős helyen kell tárolni. Az ilyen terméket kemence tetején szárítani tilos.

(4) Morzsa vagy ismételt sütőipari termék készítéséhez csak az élelmiszer-előállító helyen a termelés folyamán keletkezett kifogástalan, penésztől vagy más szennyeződéstől mentes sütőipari anyagot lehet felhasználni.

(5) A visszárut élelmiszer-előállításra felhasználni tilos.

5. §

A nyúlós, penészes vagy más módon szennyezett terméket és a visszárut erre a célra kialakított helyiségben vagy

jól zárható, tisztítható, fertőtleníthető edényben kell gyűjteni és tárolni. A helyiség ajtóit, a tároló edényeket feltűnő módon meg kell jelölni.

6. §

(1) A gyártásközi eszközök (lemez, szakajtó, kelesztő vászon, vető eszköz) folyamatos tisztításáról gondoskodni kell.

(2) A kelesztő szakajtókat száraztisztítással úgy kell takarítani, hogy azoktól a termék ne szennyeződhessen.

(3) A sütőformákat, lemezeket használat előtt ki kell égetni, folyamatos tisztításáról minden sütési eljárás után gondoskodni kell.

(4) A kenyérszállító konténerek, szállító ládák, rekeszek tisztításáról folyamatosan gondoskodni kell. A tisztítás céljára a szennyezett övezetben külön helyiséget kell biztosítani.

7. §

(1) Az olajtüzelésű berendezések, tartályok esetleges csepegését haladéktalanul meg kell szüntetni. A tüzelőolajat az erre a célra szolgáló tartályban és csak a feldolgozó helyiségen kívül szabad tárolni.

(2) A szilárd tüzelőanyagot, salakot az élelmiszer-előállító hely feldolgozó részétől és a szociális helyiségektől elkülönítetten kell tárolni.

(3) Közvetlen fűtésre gázolajat alkalmazni tilos.

12. számú függelék*Száraztésztagyártás*

1. §

Száraztészta gyártásánál a szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- a) a tojás raktározása, előkészítése, mosása, fertőtlenítése;
- b) a lábliszt és az állati takarmányozásra szolgáló termék, hulladék tárolása.

2. §

(1) Tojáslé előállítása, illetőleg tojásporoldat készítése a felhasználás útjében szerint szükséges mennyiségben történhet, és az elkészítést követően a teljes mennyiséget egy órán belül fel kell használni.

(2) A lisztet szitálni kell. Sózásra szűrt sóoldatot szabad használni.

3. §

(1) A tésztakeverő berendezéseket műszakonként vagy más termék gyártására való áttéréskor tisztítani, mosni, fertőtleníteni kell. A dagasztócsészéket és a gépeket, berendezéseket a technológiai folyamatok befejezése után tisztítani, fertőtleníteni kell. Folyamatos üzemelésnél a fertőtlenítést a gép higiéniai minősítése szerinti gyakorisággal, illetve legalább 24 óránként kell elvégezni. A matricákat minden csere után ki kell mosni és fertőtleníteni. Automata tojáslé adagoló alkalmazása esetén a tojáslé visszaáramlását megfelelő műszaki megoldással meg kell akadályozni.

(2) A tésztaszárító kereteket használat után, de legalább hetente egyszer mosni, fertőtleníteni kell.

(3) Termékszárításkor a különböző nedvességtartalmú tésztákat egymástól légtérben elkülönítetten kell szárítani. A szárítás közvetett hőátadással történhet, a szárítólevegőknek tisztának és pormentesnek kell lennie.

(4) Visszaörlésre csak étkezési célra egyébként alkalmas teszta használható fel.

(5) A padozatra kerülő anyagokkal a 11. számú függelék 3. §-ában előírtak szerint kell eljárni.

4. §

Kisüzemekben a száraztésztát engedélyezett élelmiszer-előállító helyen háztartási tevékenységtől térben és időben elkülönítetten kell készíteni.

13. számú függelék*Cukorgyártás*

1. §

A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- a) mészkezelés és tárolás,
- b) répafoadás és tárolás,
- c) úsztatás, tisztítás, mosás,
- d) répaszelet alapú takarmányok gyártása és tárolása,
- e) mésziszap és szennyvíztárolás.

2. §

(1) A répa úsztatásához és mosásához nem ivóvíz minőségű víz is felhasználható. Az utolsó mosást ivóvízzel vagy a (3) bekezdés szerinti vízzel kell elvégezni.

(2) Az úsztató- és a mosóvíz újrafelhasználása esetén a vizet ülepitéssel vagy más módon kell tisztítani, és mészoldattal 10,8—11,8 pH értékűre beállítani.

(3) A bepárló készülékek és a hőcserélők szennyeződésmentes vize minden olyan technológiai fázisban korlátozás nélkül felhasználható, ahol a víz a késztermékkel közvetlenül nem érintkezik. Azokban a technológiai fázisokban, ahol a víz a végtermékkel közvetlenül érintkezik, csak akkor használható, ha ammóniatartalma nem haladja meg az Intézet által engedélyezett értéket.

3. §

(1) A cukor ömlesztett, padozaton történő tárolása esetén a betárolás előtt minden esetben el kell végezni a raktár és a hozzákapcsolódó helyiségek, szerelvények (liftek, szállító csővezetékek, szalagok stb.) karbantartását, tisztítását, fertőtlenítést és meg kell győződni, hogy a használt szerek maradéka a helységben nem mutatható ki.

(2) Az ömlesztve tárolt cukor raktárának bejáratánál fertőtlenítő oldattal átitatott lábtörlőt kell elhelyezni úgy, hogy a raktárba csak annak használatával lehessen belépni.

(3) A kereskedelemből visszavett cukrot csak előzetes vizsgálat alapján lehet ismételtelen felhasználni.

(4) A selejt vagy szennyezett és a kereskedelemből visszavett cukrot újrafeldolgozás esetében ivóvízben, vagy a 13. számú függelék 2. §-ának (3) bekezdésében meghatározott vízben, vagy a technológiából származó cukoroldatban lehet feloldani. Az újrakristályosítás előtt az oldatot szűrni és tisztítani kell.

14. számú függelék*Édesipari termékek előállítása*

1. §

A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- a) nyersanyagátvétel, raktározás az előzetesen iparilag feldolgozott termék kivételével,
- b) tojás raktározása, előkészítése, mosása, fertőtlenítés,
- c) cikóriagyökér átvétele, tárolása, úsztatása, mosása,
- d) kakaóbab, kávé válogatása, tisztítása,
- e) magvak pörkölése,
- f) lábliszt tárolása,
- g) nem tisztított jutazsák tárolása.

2. §

A cikóriagyökér úsztatására a mosás előtt felhasználható nem ivóvíz is. A nyersanyagot a feldolgozás előtt mosni és fertőtleníteni kell.

3. §

(1) A kakaóbab, a kávé, az olajos magvak rendszeres tárolására használt raktárakban fából vagy fa alkatrészekkel készült eszközöket tilos használni.

(2) A kakaóbab, a kávé és az olajos magvak szállításánál használt jutazsákokat tisztítás és fertőtlenítés után szabad a termelésben újra felhasználni. A fertőtlenített jutazsákokat feltűnő, tartós jelzéssel kell ellátni.

4. §

Az elkészített töltelék 48 órán belül fel kell használni.

15. számú függelék*Gabonafeldolgozás*

1. §

A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- a) alapanyag átvétele és tárolása,
- b) alapanyag előtisztítása,
- c) szennyezett zsákok tárolása,
- d) koptatóüzemi tevékenységek (a búza, az árpa, a rozs, a zab, a rizs és a kukorica feldolgozásánál),
- e) napraforgó válogatása, tisztítása,
- f) korpá zsákolása,
- g) borsó, szója tisztítása, válogatása,
- h) lábliszt szitálása és tárolása.

2. §

(1) Az őrlőüzemrészről a koptató- és mosóhelyiséget légtérben el kell választani. Az egybeépített automata gépsorok alkalmazása esetén ez alól a szakhatóságok véleménye alapján felmentés adható.

(2) A lisztet, az étkezési korpát, a búzacsírárt a takarmánykorpától légtérben különválasztott helyiségben kell tárolni.

(3) Külön helyiségben kell tárolni a tiszta zsákokat.

(4) A poros termelőhelyiségek szellőzőnyílásaira szűnyogháló nem helyezhető.

3. §

(1) A gabonát előtisztítás után szabad végleges tárolótérben elhelyezni. A raktározott gabona állapotát rendszeresen ellenőrizni kell.

(2) A szennyeződött vagy fertőződött gabonát el kell különíteni, és laboratóriumban kell megvizsgálni, felhasználására a laboratóriumi vizsgálat eredményétől függően kerülhet sor.

4. §

Az osztályozó-, a magtisztító-, a koptató- és az őrlőgépeknél, a kis egységű és a zsákos csomagoló helyiségekben, valamint minden olyan termelőhelyiségben, ahol a munkafolyamat során por keletkezik, porelszívást kell alkalmazni.

5. §

A gabonát őrlés előtt mosni vagy száraz koptatással tisztítani kell. A gabonamosáshoz ivóvizet vagy az Intézet által engedélyezett más vizet szabad használni.

6. §

A lisztraktárban és egyéb üzemi helyiségekben összegyűlt láblisztet elszállításáig az élelmezési célú termékektől elkülönítetten, feltűnő módon megjelölve kell tárolni.

7. §

(1) A padozatos lisztárókat kiürítésük után, de legálább havonta egyszer, a lisztsilókat teljes kiürítésük után, de legálább évente egyszer ki kell takarítani.

(2) Az őrlőhelyiségeket rendszeresen takarítani kell.

(3) Az ismételten felhasználásra kerülő textilzsákokat külön helyiségben, helyen porolással tisztítani, szükség esetén fertőtleníteni is kell.

16. számú függelék*Étkezési olaj, margarin előállítás*

1. §

A szennyezett övezetben végezhető a nyersanyagtárolás és -szárítás.

2. §

A margarin előállításánál felhasználásra kerülő tejet, továbbá a vízben és zsírban oldott adalékanyagokat feldolgozás előtt ismételten pasztörözni kell.

3. §

A margarint elszállításáig 15 °C alatti hőmérsékleten kell tárolni.

4. §

A feldolgozás során keletkező gyártási selejtet, valamint a visszáru margarint és étkezési olajat finomítás és kellő hőkezelés után lehet ismét felhasználni.

17. számú függelék*Ecetgyártás*

1. §

(1) A gyártás vagy derítés során keletkezett üledék az élelmiszer-előállító hely tiszta övezetében, zárt edényzetben, elkülönítetten elhelyezhető.

(2) Az erjesztéses ecetgyártáshoz szűrt levegő szükséges.

(3) A palackozó helyiségben elszívóberendezést kell üzemeltetni.

(4) A forgácsos ecetképzőben használt forgácsot felhasználás előtt a portól, törmeléktől meg kell tisztítani.

(5) Az ecetgyártásnál a hűtővizet közvetett hűtésre újból fel lehet használni.

18. számú függelék*Szőlőfeldolgozás, bor- és pezsgőkészítés*

1. §

A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- a) szőlő átvétel és tárolás,
- b) szőlő zúzás, bogózás és sajtolás,
- c) törköly, kocsány felfogása és kiszállítása,
- d) seprő gyűjtés, tárolás, kezelés.

2. §

(1) A szőlőfogadó és a zúzó helyeket el kell választani a sajtoló helytől. A sajtolóból a törkölyt folyamatosan el kell szállítani.

(2) A csatornahálózattal nem rendelkező pincékben a talaj- és csapadékvíz-gyűjtő ciszternákat rendszeresen kell kiüríteni és fertőtleníteni.

(3) A borospincékben kielégítő természetes vagy mesterséges szellőztetésről kell gondoskodni.

(4) A bortömlőket és állandó csővezetékeket kívül-belül rendszeresen mosni és fertőtleníteni kell. Tárolásukra olyan tartószerkezetek szükségesek, hogy belőlük a mosóvíz maradványok nélkül eltávozhasson és a tömlők ne szennyeződjenek.

(5) Hordókat az ászokfára úgy kell elhelyezni, hogy a mögöttük, alattuk levő tér tisztán tartható legyen.

(6) Meg kell akadályozni a fahordókon és a vasbeton tartályokon a vad penészbevonat kialakulását.

19. számú függelék*Maláta- és sörgyártás*

1. §

A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- árpaátvétel, tisztítás, tárolás,
- malátagyártás,
- pótanyagok, komlótárolás,
- visszaáru-sör fogadás, megsemmisítés,
- hordómosás.

2. §

(1) A csíráztató szerűk útjait, folyosóit naponta fel kell mosni. A szerűket a malátának a szárítóba történő felhúzása után mosni és fertőtleníteni kell. Az áztató kádakat, a csíráztató dobokat és szekrényeket minden kiáztatás után bő vízzel kell lemosni és fertőtleníteni.

(2) A sörtörkölyt az élelmiszer-előállító hely épületétől távol, jól tisztítható burkolattal ellátott területen, zárt, tisztán tartható edényzetben kell tárolni. A legalább 48 óránkénti szállításról gondoskodni kell.

(3) Közvetlen fűtésű aszalót használni tilos.

3. §

(1) A hűtött sörlébe szűrt, csíramentes levegőt kell adagolni.

(2) Élesztővíznek 5 °C alatti hőmérsékletű ivóvizet szabad használni.

20. számú függelék*Gyümölcspálinka- és szeszgyártás*

1. §

A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- a) nyersanyagátvétel, tárolás, válogatás, mosás, darabolás,
- b) zúzás,
- c) előkészítés (cefrézés),
- d) erjesztés,
- e) élesztő szeparálás,
- f) törköly tárolás, kezelés, szállítás.

2. §

(1) A pálinkafőzésre szánt gyümölcsöt cefrőzés előtt válogatni kell, ennek során a penészes gyümölcsöt, az ide-

gen anyagot, levelet, szárát, valamint szükség szerint a csonthéjas gyümölcsök magvát el kell távolítani.

(2) A szennyezett gyümölcsöt csak mosás után szabad cefrézni.

(3) Cefrét érlelni, tárolni, szállítani élelmiszeripari célra alkalmas tartályban szabad.

(4) A cefréző kádakat, előkészítő tartályokat és edényeket a tárolás során befedve kell tartani.

21. számú függelék

Fűszerpaprika-feldolgozás

1. §

A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok megegyeznek a konzervgyártásnál előírtakkal, a feldolgozásnál a 10. számú függelék 1. §-ában foglaltak is irányadók.

2. §

(1) A nyers fűszerpaprikát gondos mosás után szabad szeletelni és szárítani.

(2) Utóérlelni romlatlan, ép, nyers fűszerpaprikát szabad. Szárítópados utóérlelésnél a rétegvastagságot úgy kell megválasztani, hogy az utóérlelés alatt befülledés, penészedés vagy erjedés ne következhesen be. Az utóérlelés teljes tartama alatt is szükséges biztosítani a rágcsálómentességet.

(3) A fűszerpaprika-őrlemény előállítására és kiszérésére szolgáló berendezéseket, vezetékeket más minőségű paprika szállítása előtt is, de legalább hetente egy alkalommal, rendszeresen tisztítani, fertőtleníteni és hatásosan rovarmentesíteni, 24 óránál hosszabb leálláskor a szárítót takarítani és fertőtleníteni kell.

22. számú függelék

Üdítőital, szörp, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz, forrásvíz, szénsavval dúsított ásványvíz és ásványvíz előállítása

1. §

A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamat a lúg regenerálás, közömbösítés.

2. §

(1) Ásványvíz, széndioxiddal dúsított ásványvíz, forrásvíz és ásványi anyaggal dúsított ivóvíz előállítását és palackozását külön jogszabály szabályozza.

(2) A széndioxiddal való dúsításhoz élelmezési minőségű széndioxidot szabad felhasználni.

23. számú függelék

Szikvíz- és jéggyártás

1. §

A szennyezett övezetben végezhető a szifonfejek javítása és az ismételten felhasználásra kerülő göngyölegek tisztítása, fertőtlenítése.

2. §

(1) Olyan helységben, ahol nincs vízmű, az Intézet által engedélyezett ivóvíz minőségű kútvíz vagy forrásvíz is felhasználható.

(2) Szikvíz csak erre a célra engedélyezett, korábban más ital csomagolására, tárolására nem használt, töltés előtti szemrevételezés alapján hibátlan anyagú és felületű, műanyag esetén elszíneződéstől mentes, tiszta palackba, edénybe tölthető. A szifonfej felszerelésére, rögzítésére olyan műszaki megoldást kell alkalmazni, hogy a fej ne legyen egyszerűen leszerelhető, biztosítsa a töltendő palack összeszerelése eredetiségének töltő általi ellenőrizhetőségét. A palackot a töltés előtt folyó ivóvízzel ki kell öblíteni.

(3) Az edények falára tapadó szennyeződést, vízkövet mechanikus tisztítással vagy erre a célra engedélyezett vízkőoldó anyag felhasználásával el kell távolítani, és folyó ivóvízzel ki kell mosni.

Jéggyártás

3. §

Jegget ivóvízből szabad előállítani és nem rozsdásodó lemezzel résmentesen bélelt járművön lehet szállítani.

24. számú függelék

Sütőélesztő- és keményítőgyártás

1. §

(1) A gyártás során használt levegőt meg kell szűrni, és meg kell óvni a portól és mikrobás szennyeződéstől.

(2) Az erjesztőkádak légvezetéseiket a kádak kiürítése után mosni és gőzzel fertőtleníteni kell.

Keményítőgyártás

2. §

A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatok:

- a) nyersanyagátvétel, tárolás, szállítás,
- b) áztatás, mosás,
- c) aprítás,
- d) szeparálás,
- e) melléktermék feldolgozás (héjas takarmány, csíra).

25. számú függelék

Vízfelvonással tartósított növényi termékek előállítására (szárított gyümölcs, gabona, zöldség, gomba és fűszerfélék)

1. §

A szennyezett övezetben végezhető munkafolyamatokra a 10. számú függelék 1. §-ában foglaltak is irányadók.

2. §

(1) A zöldségeket és gyümölcsöket, sajátosságaikat figyelembe véve, aprítás előtt és után is meg kell mosni.

(2) Közvetlen füstgázos szárítás nem végezhető.

(3) A vízfelvonási műveletet úgy kell elvégezni, hogy a termékben ne keletkezzenek lényegesen eltérő nedvességtartalmú góccok; előfordulásuk esetén azokat a szárítás befejezésekor el kell távolítani.

2. számú melléklet

a 17/1999. (II. 10.) FVM—EüM együttes rendelethez

**Az élelmiszer-forgalmazás
élelmiszer-higiéniai feltételei**

I. Fejezet

Létesítés, kialakítás

1. §

(1) Élelmiszer forgalmazására szolgáló üzletet a külön jogszabályok előírásainak megfelelően kell építeni. Az üzletet ott szabad telepíteni, ahol a forgalmazásra kerülő élelmiszereket a környezetből származó szennyezés nem veszélyezteti, és a forgalmazási tevékenységhez szükséges vízellátás a közegészségügyi, állategészségügyi és környezetvédelmi követelményeknek megfelelő szemét- és hulladék-, valamint szennyvízelhelyezés és energia biztosított.

(2) Vezetékes ivóvízellátással nem rendelkező területen az épület vízellátását megfelelő kiképzésű, ivóvíz minőségű vizet szolgáltatató kútból házi vízvezeték kialakításával kell megoldani.

(3) Élelmiszer árusítására és tárolására épülő új épület (helyiség) kijelöléséhez, újonnan épülő vagy átépítésre kerülő helyiség terveinek jóváhagyásához és üzembe helyezéséhez — az egyéb hatósági engedélyeken felül — az illetékes Intézet előzetes engedélye is szükséges. Az újonnan épülő vagy átépítésre kerülő helyiségeknél az országos településrendezési és építési követelményekben foglaltakat, valamint a mindenkor érvényes normákat egészségügyi és munkavédelmi szempontból is maradéktalanul érvényesíteni kell. Az Intézet az engedélyezés ügyében helyszíni szemle alapján dönt, és döntéséről az érdekelteket a kérelem beérkezését követő 14 napon belül írásban értesíti.

2. §

Az építmény kialakítását, elhelyezését, tájolását úgy kell tervezni, hogy a nedvesség elleni védelem a tevékenységhez, tároláshoz szükséges hőmérséklet a megfelelő mértékű természetes és/vagy mesterséges szellőzés és megvilágítás, továbbá a tevékenységhez szükséges raktár és előkészítő helyiség biztosított legyen.

3. §

A rovarok és rágcsálók bejutásának megakadályozására résmentes, jól záródó ajtók, ablakok építése, élelmiszer-raktárak és előkészítő helyiségek ablakaira rovarháló felszerelése szükséges.

4. §

Az élelmiszerek előkészítéséhez, a dolgozók kézmosásához és tisztálkodásához, az eszközök tisztításához és az üzlet takarításához csak ivóvíz minőségű vizet szabad használni.

5. §

A keletkező szennyvizet zárt rendszerben, a közegészségügyi és építésügyi követelményeknek megfelelően kell elvezetni, illetve elhelyezni.

6. §

(1) Az üzletben, illetve a raktárban az élelmiszer-forgalmazással foglalkozók számára — létszámuknak megfelelő

számban — önálló szellőzésű előtérrel rendelkező WC-ket és legalább félmeleg padlóval ellátott — fűthető — öltözőt kell biztosítani. Az öltözőben, ha a munka jellege megkívánja, zuhanyzó létesítése is indokolt.

(2) A kéztisztításhoz folyó hideg és meleg vizet és a kéztisztítás-fertőtlenítés tárgyi feltételeit biztosítani kell.

(3) Azonos létesítményen belül lévő több kis üzlet esetében (pl. üzletházak, vásárcsarnokok) a létszámnak megfelelő és az előírások szerint kialakított helyiségek közös használatával is biztosíthatók (pl. WC-k, mosdók).

7. §

A helyiségek kialakítása, mérete legyen alkalmas az üzemelés alatt működtetni kívánt gépek, berendezések elhelyezésére, azok számának, méretének és biztonságos működési feltételeinek figyelembevételével.

8. §

A belső helyiségek kapcsolódása olyan legyen, hogy a tiszta és szennyezett műveletek elkülönüljenek.

9. §

Új építmény kialakításánál, a meglévők átalakításánál az áruátvételnél külön gazdasági bejáratot kell építeni. Kivéve az 1—2 személyes, előkészítést nem végző, csak csomagolt élelmiszert forgalmazó üzleteket.

10. §

A vásárlókosarak és -kocsik tisztításához zuhannyal felszerelt helyet, helyiséget kell biztosítani az önkiszolgáló boltokban és az élelmiszer-áruházakban.

11. §

(1) A helyiségek padozata résmentes, jól tisztítható, fertőtleníthető, víz- és kopásálló, csúszásmentes legyen.

(2) A falfelületeket az üzletben lévő minden vízvételi hely mögött, az előkészítő helyiségekben, a bevásárlókosár és -kocsimosó helyiségben, a takarítóeszköz tárolóban, a hulladéktárolóban, mosdókban, zuhanyzóknak az igénybevételnek megfelelően, de legalább 2 méter magasságig mosható, fertőtleníthető felülettel kell ellátni.

(3) A technológia szerint vízigényes helyiségekben legyen folyóvíz vételi lehetőség és a padozat megfelelő lejtéssel csatornaszemmel ellátott padlóösszefolyóba vezesse a szennyvizet. A zöldség-gyümölcs előkészítőtől, a húselőkészítőtől a szennyvizet közcsatornába vezetés előtt

közvetlenül kialakított homok-, illetve zsírfogón át kell bevezetni.

(4) Az üzletben a takarítás céljára szolgáló, tömlővéges és légbeszívó szeleppel ellátott vízvételi és kiöntési helyet kell kialakítani.

(5) Az üzletben minden olyan munkahelyen, illetve közelében, de legfeljebb 3 méteren belül, ahol élelmiszer előkészítését, kimérését, adagolását, csomagolását végzik, kézmosót kell felszerelni.

(6) Élelmiszer kiméréséhez, adagolásához, előkészítéséhez használatos edények, eszközök, gépek tisztításához-fertőtlenítéséhez megfelelő méretű, legalább kétmendecs mosogató és csepegtetőtálca felszerelése szükséges.

(7) Az üzletben a takarításhoz, a mosogatóhoz és a kézmosáshoz hideg-meleg folyóvíz, keverő csaptelep biztosítása szükséges.

12. §

(1) A szemét és hulladék gyűjtését üzleten belül és kívül úgy kell megoldani, hogy a környezetet ne szennyezze. A gyűjtő- és tárolóedények jól záródó fedéllel ellátottak, résmentes kialakításúak, könnyen tisztítható, fertőtleníthető anyagból készüljenek. A gyűjtőedények lábballal működtethetők legyenek. A hulladékgyűjtő-tároló edények tárolására vízvételi és szennyvíz-elvezetési lehetőséggel kialakított, zárható tároló helyet kell kialakítani.

(2) A gyűjtőedények rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről, a szemét és hulladék szükség szerinti elszállításáról a közegészségügyi és állategészségügyi követelmények megtartásával kell gondoskodni.

II. Fejezet

Általános rendelkezések

13. §

Az élelmiszer-forgalmazás (szállítás, áruátvétel, tárolás, előcsomagolás, kiszolgálás és értékesítés) alatt az élelmiszert védeni kell a szennyeződéstől, minőségcsökkenéstől, romlástól.

14. §

Az élelmiszereket a forgalmazás valamennyi szakaszában szakosítottan úgy kell elhelyezni, hogy azokra sem más élelmiszer, sem egyéb anyag tisztaság, íz, szag, állag tekintetében káros hatást ne gyakorolhasson.

15. §

Élelmiszert közvetlenül a földre, padozatra vagy falhoz rakni átmenetileg sem szabad. Kivételt képeznek a földben termő zöldség-, gyümölcsfélék, földes áruk és palackozott italok, amelyek a földön, padozaton tárolhatók.

16. §

Élelmiszert épületen kívül a szabadban átmenetileg sem szabad tárolni. Az üzletnyitás előtti árufogadás feltételeit biztosítani kell úgy, hogy az élelmiszer ne szennyeződjék, a környezeti hatásoktól védett legyen (por, eső, napfény stb.).

17. §

Az egészségügyi szempontból káros rágcsőket, rovarokat irtani kell. Legalább évente kétszer megelőző irtást kell végezteni akkor is, ha rovar, rágcső jelenlétét nem észlelik.

18. §

Az élelmiszerek forgalmazása során élelmiszerral közvetlen érintkezésben csak élelmezés-egészségügyi szempontból megfelelőnek minősített árusító automata, gép, berendezés, eszköz, edény használható. A minősítést az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet végzi.

19. §

Csomagolásra csak tiszta és egyéb jogszabályban előírtak szerint engedélyezett csomagolóanyag használható.

20. §

Az üzemeltető köteles az üzlet előtti járdát, csapadékvíz-elvezető árkot tisztán tartani.

21. §

Az üzletben a fogyasztásra alkalmatlanná vált élelmiszert, a forgalmazható áruk körébe nem tartozó anyagot tartani, vagy állatot bevinni, illetve a kereskedelemmel össze nem függő vagy a tisztaságot veszélyeztető tevékenységet folytatni nem szabad.

III. Fejezet

Szállítás

22. §

(1) Az élelmiszer szállítására csak az illetékes Intézet által engedélyezett tiszta szállító járművet lehet használni.

(2) Az élelmiszereket — a csomagolatlan mezőgazdasági termények, a zárt tartályban, palackban szállított élelmiszerek kivételével — zárt rakterű, élelmiszer-szállítás céljára kiképzett járműveken kell szállítani. Az élelmiszer-szállító járművek rakodóterének belső felületét könnyen tisztítható és fertőtleníthető anyagból és módon kell kiképezni. A szállító járműhöz az illetékes Intézet ad előzetes engedélyt.

(3) Csomagolatlan élelmiszer csak tiszta szállító járművön, zárt tartályban vagy edényben (ládásban stb.) szállítható.

23. §

Az áru minőségi és mennyiségi ellenőrzését az áru átadásakor az átadónak, szállítónak és az átvevőnek egyaránt el kell végezni.

24. §

(1) Olyan szállítóeszközt vagy járművet szabad használni, amely az élelmiszer minőségének megőrzéséhez szükséges tárolási hőmérsékletet a szállítás teljes ideje alatt biztosítja.

(2) A különböző árucsoportba tartozó áruk egymástól elkülönített, szakosított elhelyezéséről a szállítás folyamán is gondoskodni kell.

25. §

A szállítóeszközök és szállítóedények higiénés követelményeknek megfelelő tisztításáról, fertőtlenítéséről a szállítónak kell gondoskodnia.

Az árusítóhelyen is biztosítani kell a beszennyeződött szállítóedény olyan mértékű tisztítását, hogy az a környezetre szennyezési veszélyt ne jelenthessen.

IV. Fejezet

Áruátvétel

26. §

Annyi árut szabad megrendelni, illetve átvenni, amelynek megfelelő raktározásához elegendő kapacitás rendelkezésre áll.

27. §

Az áruátvétel alkalmával az érzékszervi ellenőrzésen túl ellenőrizni kell a csomagolás épségét, csomagolatlan élelmiszer esetén a szállítóedény állapotát, a fogyaszthatósági, minőségmegőrzési időtartamokat, valamint a hűtött, fagyasztott élelmiszer hőmérsékletét. A hőmérséklet ellenőrzéséhez megfelelő hőmérőt az átvevőnek az üzletben biztosítani kell.

28. §

Az árusítás helyén a forgalmazásra átvett élelmiszerek származási helyét és a szállító pontos megnevezését hitelt érdemlő bizonylattal kell igazolni.

29. §

Forgalomba hozni csak olyan nyers gyümölcsöt, zöldséget szabad, amelynek növényvédőszeres kezelésére előírt élelmezés-egészségügyi várakozási ideje letelt.

A termelőtől való közvetlen felvásárlás esetén az előírt élelmezés-egészségügyi várakozási idők betartásáról a termelő írásos nyilatkozatát kell beszerezni, és az árusítás helyén tartani.

Nagybani kereskedőnek továbbértékesítésnél az élelmezés-egészségügyi várakozási idő betartását a kiskereskedő számára a szállítólevélen (a termék kísérlatán) — a termelői nyilatkozat alapján — írásban kell igazolnia.

30. §

Forgalmazásra csak az egyéb jogszabályokban előírtak szerinti hatósági állatorvosi igazolással rendelkező nyers tej és hús vehető át.

31. §

A különböző árucsoportba tartozó árukat egymástól elkülönítve úgy kell átvenni, mérni és raktárba helyezni, hogy azok egymást ne szennyezzék.

32. §

A csomagolatlan élelmiszert a méréskor védeni kell a szennyeződéstől, közvetlenül a mérlegre helyezni tilos.

33. §

Élelmiszer és használt göngyöleg egyidejű szállítása esetén gondoskodni kell azok elkülönítéséről, és arról, hogy a göngyöleg az élelmiszert ne szennyezhesse.

34. §

Az átvett árut haladéktalanul a megfelelő raktárba vagy az üzlet megfelelő részébe kell szállítani.

35. §

Áruátvételt az élelmiszer vagy az élelmiszert tartalmazó szállítóedény közvetlenül földön történő mozgatásával végezni tilos. Árumozgató segédeszközt kell használni, melyeknek tárolásáról, tisztításáról és fertőtlenítéséről gondoskodni kell.

V. Fejezet

Raktározás

36. §

A tárolt élelmiszert a romlás megelőzése céljából rendszeresen felül kell vizsgálni.

37. §

A fogyaszthatósági, minőségmegőrzési időtartamokat figyelemmel kell kísérni. A romlott, romlásra gyanús, lejárt fogyaszthatósági idejű, lejárt minőségmegőrzési idejű terméket az egyéb forgalmazásra kerülő áruktól teljesen elkülönítetten kell tárolni.

38. §

(1) Zöldséget, gyümölcsöt, tojást külön raktárhelyiségben kell tárolni. Amennyiben külön raktárhelyiség nem biztosított, csak olyan mennyiség tárolható, amennyi az árusítótérben megfelelő elkülönítés mellett elhelyezhető.

(2) A különböző tisztasági fokú árukat egymástól elkülönítetten úgy kell elhelyezni, hogy egymást ne szennyezzék, fertőzzék (nyershús, földes áru, vegyi áru, tojás stb.).

39. §

A különféle élelmiszereket és egyéb termékeket egymástól elkülönítetten szakosítva úgy kell a raktárban elhelyezni, hogy a tárolt termékek megközelíthetők, ellenőrizhetők és könnyen kitérölhetők legyenek. Élelmiszerral közös raktárban egyéb áruk, eszközök, berendezések használaton kívüli tárgyak, személyes holmik nem tárolhatók. A közlekedési útvonalakat szabadon és tisztán kell tartani.

40. §

A raktárhelyiség szellőztetéséről, megvilágításáról, szükség esetén légkondicionálásáról gondoskodni kell.

41. §

Biztosítani kell az élelmiszer minőségének megőrzéséhez szükséges tárolási körülményeket.

42. §

A hűtött élelmiszert 0—5 °C közötti, illetve a gyártó által előírt hőfokon; a gyorsfagyasztott készítményt —18 °C alatti, illetve a gyártó által meghatározott hőmérsékleten kell tárolni.

43. §

A hűtő és fagyasztva tárolókat működő hőmérővel kell ellátni, és hőmérsékletüket rendszeresen ellenőrizni kell.

44. §

Külön hűtőtérben helyezendők el a

- a) tőkehús,
- b) baromfiús,
- c) hal,
- d) vad,
- e) zöldség-gyümölcs,
- f) tej és tejtermékek,
- g) húskészítmények,
- h) cukrászati készítmények,
- i) hidegkonyhai termékek.

Az ipar által egyedi fogyasztói zárt csomagolású tej és tejtermékek, húskészítmények, cukrászati készítmények, hidegkonyhai termékek egymástól elkülönítve közös hűtőtérben is elhelyezhetők.

45. §

Külön fagyasztótérben helyezendők el a gyorsfagyasztott

- a) tőkehús,
- b) baromfiús,
- c) hal,
- d) vad.

A gyorsfagyasztott, csomagolt tisztított zöldség és gyümölcs, a félkész étel, a csak felmelegítést igénylő készétel, a fogyasztásra kész élelmiszer és a fagylalt, fagylaltjellegű készítmény közös fagyasztótérben is elhelyezhető, egymás-

tól elkülönítve. Az elválasztás rögzített, résmentes, könnyen tisztítható, fertőtleníthető válaszlappal történhet.

46. §

A hűtést, illetve fagyasztva tárolást igénylő élelmiszerekből csak olyan mennyiségű készletet és választékot szabad tartani, amelyhez a hűtő-, fagyasztókapacitás szakosított elhelyezés esetén is elegendő. A hűtőberendezésben az élelmiszereket úgy kell elhelyezni, hogy a hűtőhatás megfelelően érvényesüljön.

47. §

A forgalmazás során tilos az élelmiszerek lefagyasztása, továbbá az eredetileg gyorsfagyasztott, de felengedett áru visszafagyasztása, a már felengedett áru árusítása.

48. §

A csomagolatlan nyers füstölt húsárut hűvös, jól szellőző helyen felakasztva, elkülönítetten kell tárolni.

49. §

A kenyér tárolása e célra szolgáló polcokon, aljzattól 50 cm-re, élére állítva, porszennyeződéstől védve történhet.

50. §

Elkülönített göngyöleg tároló hiányában göngyöleg csak erre kijelölt helyen, ideiglenesen tartható, mielőbbi elszállításáról gondoskodni kell.

Visszatérő göngyöleg az élelmiszerfajtának megfelelő szakosítással kell tartani, és elszállítani. Ahol a napi forgalom nagysága miatt nagy mennyiségű göngyöleg keletkezik, göngyöleg tárolót kell létesíteni.

VI. Fejezet

Árubemutató

51. §

Kirakatba, árusító pultok tetejére (árubemutató stb.) élelmiszer csak a rá vonatkozó tárolási feltételek biztosításával, a szakosított tárolás szabályai szerint, a romlástól, szennyeződéstől és a napsugárzástól védetten helyezhető.

Nyitott kirakatban csomagolatlan vagy hűtést igénylő élelmiszert — a nyers zöldség és gyümölcs kivételével — nem szabad elhelyezni.

52. §

Díszítőelemek, élelmiszert utánozó makettek és egyéb tárgyak mérgező hatású anyagot nem tartalmazhatnak. Az élelmiszerral összetéveszthető tárgyakat feltűnően jelölni kell.

53. §

Az élelmiszerek megjelölésére alkalmazott feliratokat, árjelzőket csak olyan anyagból szabad készíteni, amely az árut nem szennyezi, könnyen tisztítható és fertőtleníthető. Azokat úgy kell elhelyezni, hogy az élelmiszerral ne érintkezzenek. A csomagolt élelmiszerek jelölésére — helyben csomagolás esetén is — csak olyan címke, illetve ragasztóanyag használható, amely egészségre ártalmatlan anyagot nem tartalmaz. A címkét a csomagoláson úgy kell elhelyezni, hogy az élelmiszerral a csomagolás megbontásakor se érintkezzen.

54. §

Az élelmiszereket tilos olyan élelmiszerral vagy anyaggal díszíteni, amely azt szennyezheti.

VII. Fejezet

Élelmiszer-kereskedelmi csomagolás, szeletelés (ideértve az előcsomagolást és előszeletelést)

55. §

Az előállítás helyén csomagolt egyedi fogyasztói csomagolású élelmiszer-kereskedelmi előcsomagolás céljából nem bontható meg.

56. §

Élelmiszert előszeletelni kizárólag az aznapi forgalomnak megfelelő mennyiségben szabad.

57. §

A forgalmazás során az előcsomagolást olyan feltételek között és úgy kell végezni, hogy a termék ne szennyeződjék,

és a csomagolás védje az élelmiszert a szennyeződéstől. A csomagolást végző személynek a szükséges higiénés előírásokat be kell tartania.

58. §

Nyers húst, zöldséget, gyümölcsöt, fogyasztásra kész élelmiszert nem szabad azonos helyen csomagolni. A különböző higiéniai megítélésű élelmiszerek szeleteléséhez használatos edényeket, eszközöket a rendeltetésüknek megfelelően kell jelölni és használni, elmosogatni és tárolni. Mindegyik helyen külön mosogatót kell felszerelni.

59. §

Előcsomagolás a forgalmazási hely e célra kialakított csomagolóhelyiségében, kivéve a zöldséget, gyümölcsöt, amelyet a szakraktár vagy előtere elkülönített részén végezhető úgy, hogy a csomagolatlan élelmiszerek a szállítási és raktározási munkálatok közben a szennyeződéstől védve legyenek. Az előcsomagolt árut az előírásoknak megfelelően jelölni kell.

60. §

Előszeleteléshez és előcsomagoláshoz csak tiszta szeletelő-, csomagológépet, -eszközt szabad használni. Használat után a szeletelőgépet, -eszközöket a helyiségben e célra felszerelt mosogatóban kell tisztítani, és fertőtleníteni.

61. §

A közvetlen fogyasztásra kerülő élelmiszereket szeletelés, csomagolás alkalmával kézzel megfogni tilos, segéd-eszköz használata kötelező.

62. §

A csomagolóanyagot szállítás és tárolás alatt védeni kell a szennyeződéstől, zárt térben kell tárolni.

VIII. Fejezet

Értékesítés

63. §

Forgalomba hozni csak minőségmegőrzési időn belül az egészségügyi követelményeknek megfelelő élelmiszert szabad.

64. §

Az árusítóhelyiségben úgy kell az árut elhelyezni, hogy az se a vásárlók közlekedését, se az elfogyott cikkek utánpótlását ne akadályozza.

65. §

Élelmiszerek elhelyezésére csak könnyen tisztítható, fertőtleníthető, az árusítás közbeni szennyeződéssel, sérüléssel szemben védelmet nyújtó berendezések alkalmazhatók.

66. §

A hűtve és fagyasztva tárolandó élelmiszereket az árusítás során az V. Raktározás fejezetben előírt hőmérsékleti és szakosítási követelmények betartásával kell elhelyezni. A hűtőberendezések hőfokát folyamatosan ellenőrizni kell.

67. §

Tilos árusítani olyan élelmiszert, amely romlott, romlásra gyanús, szennyezett vagy a csomagolása deformálódott, sérült.

68. §

A zöldség-gyümölcs árusítását az egyéb árutól el kell különíteni. Kiszolgálásos árusítási módnál a zöldség, gyümölcs kiszolgálását külön személynek, külön mérleggel kell végezni. Önkiszolgáló jelleggel a zöldség-gyümölcs vagy csomagoltan árusítható, vagy tiszta zacskót és külön mérleget kell a vásárló rendelkezésére bocsátani. A zöldség-gyümölcs tárolására szolgáló ládákat egyéb élelmiszerek tárolására felhasználni nem szabad.

69. §

Kiszolgálásos árusítás esetén külön személy biztosításával, külön helyen kell árusítani a nyershúst, a zöldséget, gyümölcsöt és a fogyasztásra kész húskészítményeket és egyéb élelmiszereket. Ahol nincs a szakosításnak megfelelő számú személyzet, ott nyershús forgalmazása tilos. Az eltérő higiéniai megítélésű élelmiszerek kiszolgálása között a dolgozó köteles a kezét tisztára mosni, fertőtleníteni.

70. §

A kiszolgálás során a közvetlen fogyasztásra kerülő csomagolatlan élelmiszerek adagolásához eszközt kell használni.

71. §

Élelmiszer tárolására csak tiszta, engedélyezett anyagból készült edény használható.

72. §

A nyers és a fogyasztásra kész termékek vágására, szeletelésére, adagolására szolgáló eszközöket (kés, bárd, lapát, mérőedény stb.), a vágódeszkákat, a tárolásra szolgáló edényeket (tál, tálca, kanna stb.) maradandó módon rendeltetésük szerint meg kell jelölni, és kizárólag a jelzés szerinti célra szabad használni, erre a célra szolgáló helyiségben és mosogatóban elmosogatni.

73. §

Nyerstej forgalmazása esetén „Nyerstej” és „Fogyasztás előtt fel kell forralni” szövegű figyelemfelhívó feliratot kell elhelyezni.

74. §

Tojást az árusítóterben elkülönítve vagy a zöldség-gyümölcs részlegben szabad árusítani. Önkiszolgáló jelleggel csak előre csomagolt tojás árusítható. Törött és/vagy szennyezett tojás árusítása tilos.

75. §

Élőhal árusítása e célra szolgáló szaküzletben vagy húsbolt elkülönített részén történhet. Az árusítást külön mérleggel, külön személy végezheti. Az élő halakat akváriumban vagy vízcerés tartályban kell tartani.

76. §

Kenyér és péksütemény önkiszolgáló árusításához megfelelő mennyiségű és nagyságú — az áru teljes felületét befedő — csomagolópapírt, zacskót kell a vevő részére biztosítani. Péksütemény önkiszolgáló módon adagolóból, fogóeszköz biztosításával árusítható. Félbevágott, negyedelt stb. kenyér, csomagolatlan finom pékáru csak kiszolgálással árusítható.

77. §

Önkiszolgáló módszerrel — zöldség, gyümölcs, kenyér és péksütemény kivételével — csak zárt csomagolású élelmiszer árusítható. Közvetlen fogyasztású csomagolatlan élelmiszer a konkrét árusítási mód, technológia vagy berendezés függvényében az illetékes Intézet külön engedélye alapján árusítható.

78. §

Kiszolgálásos árusítás esetén minden csomagolatlan élelmiszert be kell csomagolni úgy, hogy az élelmiszer teljes felülete szennyeződéstől védett legyen.

79. §

A különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek kimérve történő forgalmazásakor az árusítópulton a termék lényeges jellemzőjét (pl. csökkentett zsírtartalmú vagy csökkentett nátriumtartalmú vagy gluténmentes) fel kell tüntetni. Önkiszolgáló árusításnál az ilyen terméket figyelemfelhívással és elkülönítve kell elhelyezni.

80. §

Import élelmiszer a külön jogszabályokban előírtak betartásával forgalmazható.

81. §

Az üzletben húsok, húskészítmények párolásához, sütéséhez, melegítéséhez és árusításához elkülönített, csak erre a célra szolgáló kiszolgálórészt kell biztosítani, a kialakításnál az érvényben lévő közétkezési jogszabályokban foglaltakat kell figyelembe venni. A vendégek részére lehetőség szerint kézmosási lehetőséget kell biztosítani.

82. §

Állati eleség a raktárban és az eladótérben csak zárt csomagolásban, figyelemfelhívó felirattal megjelölve, az élelmiszerektől elkülönítetten helyezhető el. Állati eredetű élelmiszert forgalmazó üzletben kizárólag iparilag csomagolt, zárt csomagolású száraz és/vagy konzerv jellegű állateledel forgalmazható, elkülönítetten.

83. §

Betétes göngyöleg visszaváltása külön helyiségben, az üzlet elkülönített helyén vagy a zöldség-gyümölcs részlegnél történhet.

84. §

Házhozszállítási szolgáltatás keretében élelmiszert csak romlástól, szennyeződéstől védetten, jellegének megfelelően, az illetékes Intézet külön engedélyével szabad szállítani.

85. §

Vakvezető kutya élelmiszerboltba az előtérbe, illetve a pénztárgép vonaláig mehet.

IX. Fejezet

Mosogató, tisztító

86. §

A mosogató, tisztító elvégzésének módját írásban rögzíteni kell. Az élelmiszer-forgalmazás során használatos gépek (szeletelő- és vágógépek, darálók), edények, eszközök (kimérőeszközök, adagolók, vágóeszközök, kések), tároló, bemutató, hűtő- és árukiadó pultok csak tiszta állapotban használhatók. Tisztításukat, fertőtlenítésüket célra engedélyezett zsíroló- és fertőtlenítőszer vagy zsíroló és fertőtlenítő anyagot egyaránt tartalmazó szer alkalmazásával a szerre előírt használati utasítás szerint kell végezni, és a szermaradékot folyóvízes öblítéssel kell eltávolítani. Törölgetni tilos. A tisztítást végző személy munkája közben élelmiszert nem szolgálhat ki. Kiszolgálás előtt kezet kell mosnia.

87. §

A megtisztított edényeket, munkaeszközöket, felszerelési tárgyakat az újbóli használatbevetelig védeni kell a szennyeződéstől.

88. §

A vásárlókosarakat, -kocsikat tiszta állapotban kell a vásárlók rendelkezésére bocsátani. Azokban üzletekben, ahol a vásárlók kocsikat használnak gondoskodni kell ko-

csimosó helyiség létesítéséről és működtetéséről. A vásárlókocsik tisztítását fertőtlenítőszerrel tartalmazó vízzel kell végezni.

X. Fejezet

Takarítás

89. §

A takarítás elvégzésének módját írásban rögzíteni kell. Az üzlet előtti járdát, az üzlethelyiség közvetlen környezetét, a rakodóhelyet állandóan tisztán, por- és sármentesen kell tartani.

90. §

Az árusítóhely, illetve az üzlet helyiségeinek falait szükség szerinti — de legalább évenkénti — gyakorisággal festeni vagy meszelni kell.

91. §

Az üzlet helyiségeit és a berendezéseket tisztán kell tartani. Az árusítóhelyet a forgalomtól függő gyakorisággal, de legalább naponta kell takarítani, a padozatot forró vizes zsíroldószeres felmosással és fertőtlenítéssel kell tisztítani. Minden helyiségre és berendezési tárgyra kiterjedően hetente egyszer fertőtlenítőszeres nagytakarítást kell végezni.

92. §

A takarítást végző dolgozó csak tisztálkodás, ruhaváltás után foglalkozhat élelmiszerrel.

93. §

A takarító eszközöket elkülönített helyiségben vagy az erre a célra rendszeresített szekrényben kell tárolni. A tisztító- és fertőtlenítőszereket eredeti csomagolásban, felirattal ellátva kell tárolni.

94. §

Az eladótérben és egyéb helyiségekben használatos hulladékgyűjtőket szükség szerint, de legalább naponta ki kell üríteni, tisztítani és fertőtleníteni.

XI. Fejezet

Egyéb élelmiszer-árusítási formák

95. §

Ivóvíz minőségű víz használatára, szennyvíz elhelyezésére, az árusítóhely tisztíthatóságára, fertőtleníthetőségére, a szemét és hulladék gyűjtésére és eltávolítására vonatkozó követelményeket, továbbá az élelmiszer-forgalmazás szabályait egyéb árusítási formáknál (mozgóboltban és automatából történő árusítás, mozgóárusítás, szabad téren vagy szabad térre történő árusítás) is meg kell tartani.

96. §

Mozgóbolt kialakításánál az üzletekre vonatkozó szabályokat kell alkalmazni.

97. §

Szabad térre történő árusítás esetén a vásárlók részére kellő nagyságú, zárható hulladékgyűjtőt kell elhelyezni. A hulladékgyűjtő rendszeres ürítése és tisztán tartása az üzleteltető kötelessége.

98. §

Üzlettel nem rendelkező árusítóhely csak a tevékenységhez szükséges élelmiszer-raktározási, valamint tisztítási (eszköz, edény, szállító jármű) feltételt biztosító, közegészségügyi élelmiszer-higiéniai előírásoknak megfelelő helyiséggel működhet.

99. §

Az üzlet homlokzatával érintkező közterületen a bázisüzlet élelmiszer-választékából csak azok az élelmiszerek árusíthatók, amelyek forgalmazásának közegészségügyi és élelmiszer-higiéniai feltételei az üzletből biztosíthatók.

100. §

Ahol a mosogatáshoz folyó hideg-meleg víz nem biztosított, ételt készíteni nem szabad, ételt és italt csak egyszerű használatos pohárban, tálcan szabad kiszolgálni.

101. §

A hűtötten tárolandó élelmiszereket csak megfelelő hűtővel ellátott árusítóhelyen szabad forgalomba hozni.

102. §

Vízellátás nélkül csak zárt csomagolású élelmiszer, zöldség, gyümölcs árusítása engedhető meg olyan helyen, ahol 50 méteren belül van az árusító által igénybe vehető, vízvételi, WC-használati és kézmosási lehetőség.

103. §

A mozgóárusnak rendelkeznie kell a közegészségügyi, állategészségügyi szakhatósági hozzájárulásokkal az árusított élelmiszere, az árusítási helyekre, az árusítás idejére és az útvonalra vonatkozóan.

104. §

Az üzemeltető köteles az árusítóhely környékét tisztán tartani, a hulladék gyűjtéséről és rendszeres elszállításáról gondoskodni.

105. §

(1) Élelmiszer-árusító automata kizárólag úgy működtethető, ha tisztításának, fertőtlenítésének feltétele biztosított.

(2) Az automata élelmiszerral érintkező részeinek tisztítható, fertőtleníthető, nem korrodálódó, továbbá csomagolatlan élelmiszerral közvetlen érintkező részeinek e célra engedélyezett anyagból kialakítottak kell lennie.

(3) Élelmiszer-árusító automatában a forgalmazott élelmiszer jellegének megfelelő — hűtött tárolást igénylő élelmiszerek esetén —18 °C alatti, illetve 0—5 °C közti vagy a gyártó által előírt; melegen árusított élelmiszerek esetén 60 °C feletti hőmérsékletet biztosítani kell.

Ha az automata hűtő vagy melegítő részében műszaki hiba keletkezik, az árusítást meg kell szüntetni, a hibás működés ideje alatt tárolt élelmiszer további forgalmazása tilos.

(4) Az előállítás helyén csomagolt egyedi fogyasztói csomagolású élelmiszer automatából a minőségmegőrzési időtartam lejártán belül forgalmazható.

(5) Az automatát rendszeresen tisztítani, fertőtleníteni kell a technológiai útmutató figyelembevételével.

(6) Az automatán fel kell tüntetni az üzemeltető nevét, telephelyét, valamint a kezelő személy nevét, tartózkodási helyét.

Az automata üzemeltetője a kezelő személy tartózkodási helyén naplót köteles vezetni a műszaki hibákról és az azok elhárítására tett intézkedéseiről.

106. §

Csomagküldő kereskedés útján csak engedélyezett élelmiszer-előállító helyen készült és csomagolt, hűtés nélkül tartósan tárolható élelmiszer értékesíthető.

XII. Fejezet

Személyegészségügy

107. §

Élelmiszer forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat, aki megfelel a munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről szóló jogszabály előírásainak.

108. §

Az élelmiszer forgalmazásával foglalkozó személy köteles személyi tisztaságára gondosan ügyelni. A munka megkezdése előtt, WC-használat után és minden olyan esetben, amikor a kéz szennyeződhetett, köteles a kezét tisztára mosni és fertőtleníteni. A dolgozók részére szappant, körömkéft, kézfertőtlenítő-szert, egyszer használható törölközőt vagy kézszáritót kell biztosítani.

109. §

Az élelmiszer előkészítésével, árusításával foglalkozó dolgozó köteles munka közben tiszta, világos színű védőruhát és hajvédőt, valamint a vonatkozó rendeletben előírt védőfelszerelést viselni. A dohányzás, rágógumizás, körmöklak és műköröm használata tilos.

110. §

Az árusítóhely vezetője az új dolgozót köteles munkába lépés előtt kioktatni a munkakörére vonatkozó alapvető ételmezés-egészségügyi, munkavédelmi és tűzvédelmi előírásokra.

Az élelmiszer-forgalmazásban részt vevő — szakirányú végzettséggel nem rendelkező — személynek a munkába lépést követő egy hónapon belül a 3. számú Függelék

szerinti közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, minőségügyi és környezetvédelmi vizsgát kell tenni, és 5 évente továbbképzésen kell résztvenni. Az oktatás és a vizsga megszervezése és költségeinek fedezése a munkaadó kötelessége.

1. számú függelék

Az étkezési kukorica főzésének és közterületi árusításnak közegészségügyi feltételei

1. A főzés (élelmiszer-előállítás) helye tiszta, rendes, rendszeresen takarított (hetente fertőtlenítőszeres nagytakarítással) legyen.

2. A munkálatok elvégzéséhez mosható, fertőtleníthető és résmentes borítású asztalt kell biztosítani.

3. A kukorica főzéséhez használt edényt jelölni kell, egyéb célra felhasználni nem szabad.

4. A főtt kukoricát, erre a célra rendszeresített, tiszta, résmentes fedett edényben kell szállítani és az árusítás alatt tárolni.

5. A kiszolgálást fogóval kell végezni, az élelmiszert kézzel érinteni nem szabad. Az árut tiszta csomagolóanyaggal, papírszalvétán kell a vásárlónak átadni.

6. A főzés-árusítást végzőnek az előírt orvosi vizsgálatok és alkalmassági vizsgálat után szabad tevékenységét megkezdeni.

7. A főzés és az árusítás csak e célra engedélyezett helyen történhet.

8. Az árusítás csak olyan helyen végezhető, ahol 50 m-es körzeten belül készmosási és WC-használati lehetőség biztosított.

9. A hulladék — előírások szerinti — gyűjtéséről és elszállításáról az árusító köteles gondoskodni.

2. számú függelék

Élelmiszer-kereskedelmi üzlet, illetve tevékenység közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai szakhatósági elbírálásához szükséges tervdokumentáció tartalmi követelményei

1. A dokumentációnak tartalmaznia kell a következő adatokat

- az üzlet helye,
- az építtető neve, címe,
- az üzlet üzletkörének, tevékenységi körének meghatározása, cikklista a forgalmazni kívánt áruk köréről,
- saját árubeszerzés esetén árufajtánként a szállítás módja,
- hivatalos helyszínrajz és műszaki leírás,

- közmű nyilatkozat,
- technológiai elrendezési rajz M 1:50 méretarányban,
- anyagmozgatási és személyforgalmi és göngyölegtarolási terv,

i) az épületgépészet szerelvényezési, fűtési, szellőzési, világítási, hűtési tervei,

j) berendezési tárgyak, gépek jegyzéke; élelmiszer-egészségügyi gépminősítési dokumentum,

k) szállítás módja, eszköze,

l) alkalmazotti létszám,

m) épületgépészeti műszaki leírás vagy tervdokumentáció,

n) hányó, hasmenéses személy — tisztítási, mosogatási, takarítási utasítás.

2. Az üzlet használatba vételének engedélyéhez ivóvíz minőséget tanúsító vízvizsgálati eredmény szükséges.

A vízminta vizsgálatának elvégzettetése a kérelmező kötelessége.

3. Az üzlet működési engedélyéhez szükséges szakhatósági hozzájáruláshoz benyújtott kérelemhez csatolni kell annak az orvosnak szolgálati adatait, akivel a kereskedő szerződést kötött a foglalkozás-egészségügyi ellátás biztosítására.

4. Építésügyi hatósági engedélyezés alá nem tartozó átalakításhoz, illetve a bejelentett adatok módosításához szükséges szakhatósági hozzájárulási kérelemhez házilagos kivitelezésű, méretarányos alaprajzot és cikklistát kell csatolni.

5. Mozdóárusításhoz a tervezett útvonalat és árusító helyeket, a bázishelyet is meg kell jelölni.

A mozdóárusítási kérelemhez csatolni kell:

- vízellátás, szennyvízelvezetés,
 - hulladékszállítás, elhelyezés,
 - kézmosási, WC-használati lehetőség,
 - mosogatás, takarítás, fertőtlenítés
- feltételeit tartalmazó útmutatókat.

3. számú függelék

Az élelmiszer-forgalmazásban részt vevő személyek kötelező közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, minőségügyi és környezetvédelmi vizsgájának feltételei

1. A közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, minőségügyi és környezetvédelmi vizsgára (a továbbiakban: vizsga) az arra kötelezettek egyénileg vagy tanfolyamon készülhetnek fel. A tanfolyami felkészítő oktatás időtartama a vizsgára kötelezett dolgozó munkakörétől függően legalább 3, legfeljebb 8 óra.

2. Az oktatást az Intézet, az Állomás, továbbá az az oktatási intézmény, vállalkozás vagy vállalkozó végezheti, akinek ezt — az oktatási anyag jóváhagyásával — az Intézet és az Állomás jóváhagyta.

3. Az Intézet és az Állomás által végzett oktatás díjköteles.

4. Az emelt szintű tanfolyam oktatási anyagának az alábbi fejezetekre kell kiterjednie:

4.1. Közegészségügyi ismeretek

— Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény (a továbbiakban: ÉT), annak végrehajtási rendeletei, valamint az élelmiszer-forgalmazás rendjéről szóló és a jelen rendelet közegészségügyi előírásai.

— A fagyalt előállításával és forgalomba hozatalával, az étkeztetéssel és a gombával kapcsolatos közegészségügyi előírások.

— Az üzletek működéséről és belkereskedelmi tevékenység folytatásának feltételeiről szóló kormányrendelet előírásai.

— Táplálkozás-élettani, élelmiszer-mikrobiológiai és -toxikológiai, valamint járványügyi alapismeretek.

— Település- és környezet-egészségügyi ismeretek: ivóvíz higiénie, szennyvíz-, szemet- és hulladékkezelés.

— Rovarok és rágcsálók elleni védekezés.

— Személyi higiénie.

4.2. Élelmiszer-higiéniai ismeretek

— Az ÉT és annak végrehajtási rendeletei, továbbá az állategészségügyi szabályzat vonatkozó részei.

— A Magyar Élelmiszerkönyv egyes termékekre vonatkozó érzékszervi előírásai.

— A veszélyelemzésről és kritikus szabályozási pontokról (HACCP) szóló alapelvek.

— Az élelmiszer-forgalmazás technológia és az élelmiszer-higiénia kapcsolatrendszerének alapismeretei.

4.3. Minőségügyi ismeretek

— Az ÉT, annak végrehajtási rendeletei és e rendelet minőséggel kapcsolatos előírásai.

4.4. Környezetvédelmi ismeretek

— Az ÉT, annak végrehajtási rendeletei és a jelen jogszabály környezetvédelmi előírásai.

— A környezet védelmének általános szabályairól szóló 1995. évi LIII. törvény, továbbá a hulladék, illetve a veszélyes hulladék kezelésre, valamint a víz-, a levegőtisztaság és a zajvédelemre vonatkozó alapismeretek.

— Az élelmiszerek csomagolóanyagával kapcsolatos jogi előírások.

5.1. Az élelmiszer-forgalmazó hely vezetőjének 3 évente emelt szintű oktatáson kell részt vennie.

5.2. Az élelmiszer-forgalmazó hely egyéb dolgozóinak a munkakörüknek megfelelő szakosított képzésben kell részt venni. A szakosított képzés oktatási anyagába a 4.1—4.3. pontokban megfogalmazottaknak a vizsgázó munkakörére vonatkozó részeit kell beépíteni.

6. A vizsgát az Intézet, az Állomás vagy bármely olyan oktatási intézmény, vállalkozás vagy vállalkozó lebonyolíthatja, akinek ezt az Intézet és az Állomás — a vizsgáztatás módjának és a vizsgakérdéseknek a jóváhagyásával — engedélyezte.

A vizsgáztatásban az Intézet és az Állomás egy-egy képviselője mindig részt vesz. Ha az Intézet és az Állomás vizsgáztat, illetve képviselőik a vizsgán részt vesznek, tevékenységük díjköteles. A vizsgáztatással kapcsolatos költségeket a munkáltatónak kell viselnie.

7. A sikeres vizsgát az Intézet és az Állomás által kiadott Bizonyítvány igazolja. A Bizonyítványnak a vizsgát tett személyi adatain kívül munkakörét is tartalmaznia kell. A Bizonyítvány kiállítása díjmentes.

8. Üzlethálózatok számára készített oktatási anyagot az ÁNTSZ-nek az üzlethálózat központja szerint illetékes megyei (fővárosi) intézete és az illetékes Állomás hagyja jóvá.

A pénzügyminiszter 6/1999. (II. 10.) PM rendelete

a pénzügyi szolgáltatások teljesítésének rendjéről a Magyar Államkincstárban című 42/1996. (XII. 28.) PM rendelet módosításáról

Az államháztartásról szóló, többször módosított 1992. évi XXXVIII. törvény 124. §-ának (4) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján a pénzügyi szolgáltatások teljesítésének rendjéről a Magyar Államkincstárban című 42/1996. (XII. 28.) PM rendeletet (a továbbiakban: rendelet) az alábbiak szerint módosítom:

1. §

A rendelet 2. §-a (1) bekezdésének *c)* pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

(E rendelet alkalmazásában:)

„*c) a kincstári ügyfél: az a kincstári körbe tartozó költségvetési szerv, előirányzat, alap vagy pénzforgalmi számlatulajdonosnak minősülő más szervezet, amely számára jogszabály alapján a Kincstár számlát vezet.*”

2. §

(1) A rendelet 3. §-ának (1) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(1) A kincstári körbe tartozó ügyfelek részére számla megnyitását, megszüntetését, a számla-törzsadatokban bekövetkező módosítást a Kincstár központjától kell kérnie az arra külön jogszabályban felhatalmazott szervnek.”

(2) A rendelet 3. §-ának (6) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(6) Letéti számla nyitása esetén — amennyiben az engedélyköteles — a kérelemnek tartalmaznia kell a Pénzügyminisztérium engedélyét.”

3. §

(1) A rendelet 4. §-ának (1) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(1) A kincstári pénzforgalmi számlatulajdonosok számlanyitására, megszüntetésére a 3. §-ban foglalt előírásokat értelemszerűen alkalmazni kell.”

(2) A rendelet 4. §-ának (2) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(2) A Kincstár az államháztartás működési rendjéről szóló 217/1998. (XII. 30.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Korm. rendelet) 97. §-ának (2) bekezdésében meghatározott ügyfelekkel bankszámlaszereződést köt. A számlaszereződésben a pénzforgalmi számlatulajdonossal az államháztartásról szóló 1992. XXXVIII. törvényben meghatározottakon túlmenő — de azzal összhangban lévő — feltételekben állapodhatnak meg.”

4. §

(1) A rendelet 5. §-ának (1) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(1) A számla felett rendelkezők bejelentésére, valamint a számlatulajdonos szervezet vezetője bejelentési, rendelkezési jogosultságának igazolására a (2)—(4) bekezdésben foglalt eltérő rendelkezéseket kell alkalmazni.”

(2) A rendelet 5. §-a a következő (4) bekezdéssel egészül ki:

„(4) A számla feletti rendelkezés jogát aláírás helyett elektronikus kódolás alkalmazásával gyakorlóik esetében a fizetési megbízások elektronikus kettős aláírói azok az aláírási joggal rendelkezők lehetnek, akik a megszemélyesítés céljára — a Kincstár és a költségvetési szerv között kötött megállapodás szerint — bejelentésre kerültek.”

5. §

A rendelet 6. §-ának (5) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(5) Az előirányzat-felhasználási keret számlához kapcsolódó „K” jelzésű pénzforgalmi betétkönyvbe jóváírás csak a Kincstár által vezetett számláról teljesíthető. A társadalombiztosítási költségvetési szervek ellátási számláihoz és a bíróságok letéti számláihoz kapcsolódó „KK” jelzésű pénzforgalmi betétkönyvek javára befizetés is teljesíthető.”

6. §

(1) A rendelet 7. §-ának (2) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(2) A Kincstár a jogszabályi előírások alapján a kincstári körbe tartozó költségvetési szervek, fejezetek által benyújtott a felhasználható előirányzat-felhasználási keret összegét befolyásoló bizonylatokat — előirányzatokat, valamint azok teljesítési adatait módosító és a kötelezettségvállalásokra vonatkozó adatokat — a nyilvántartásában köteles olyan módon átvezetni, hogy a számlatulajdonos legkésőbb a benyújtást követő második munkanapon már annak figyelembevételével rendelkezhesse a számlája felett.”

(2) A rendelet 7. §-a a következő új (3)—(4) bekezdéssel egészül ki:

„(3) A Kincstár a benyújtott fizetési megbízásokat érkezteti. Az ügyfél kérésére személyes benyújtás esetén az átvételt — a benyújtó által előzetesen elkészített átvételi elismervényen — igazolja.

(4) A készpénzfelvételi igényt — a budapesti kincstári fiók esetében 10 millió Ft felett, a többi kincstári fiók esetében — a kincstári fiók részére pénztári szolgáltatást nyújtó Magyar Nemzeti Bank pénztárában történő készpénzfelvétel kivételével — 2 millió Ft felett — 2 munkanappal az esedékesség előtt be kell jelenteni.”

7. §

A rendelet 7/A. §-a a következő új (5) bekezdéssel egészül ki:

„(5) Azoknak a kincstári körbe tartozó költségvetési szerveknek, amelyek a kiadások teljesítésére részben kincstári kártyát használnak, rögzíteniük kell belső szabályzataikban a kártya alkalmazásával összefüggő, a jogszabályokban, a bankkártyaszereződésben és a Kincstár által kiadott tájékoztatóban foglalt követelményeket és belső előírásokat.”

8. §

(1) A rendelet 8. §-ának (1) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(1) A kincstári körbe tartozók a pénzforgalmi műveletek kezdeményezésekor, valamint e rendeletben meghatározott esetekben KTK-t és ÁHT-azonosítót kötelesek alkalmazni.”

(2) A rendelet 8. §-ának (5) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(5) A KTK feltüntetése nélküli, vagy nem létező KTK-t tartalmazó fizetési megbízásokat a Kincstár fiókja nem teljesíti. A KTK feltüntetése nélküli, vagy nem létező KTK

feltüntetésével érkező bevétel nem azonosított bevételként jóváírásra kerül. A Kincstár és a költségvetési szerv teljesítési adatai közötti folyamatos egyezőség biztosítása érdekében a nem azonosított bevételek és a függő, átfutó és kiegyenlítő kiadások a megfelelő kiemelt előirányzatokra történő rendezéséről a kincstári körbe tartozók folyamatosan gondoskodni kötelesek.”

(3) A rendelet 8. §-ának (13) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(13) A Kincstárban vezetett forintszámla terhére benyújtott, devizaátutalási megbízások esetében használt, az MNB által rendszeresített nyomtatványokon nem kell feltüntetni a KTK-t. A devizaátutalási megbízásokat a Kincstár fiók részére kell benyújtani, amely az aláírás hitelességét és a fedezetet a nyomtatványon igazolja, és a megbízást további ügyintézésre megküldi a Magyar Nemzeti Bank részére. Az MNB terhelési értesítése alapján a Kincstár fiók az ellenértékkel — tárgyévi függő, átfutó, kiegyenlítő kiadásként — megterheli a kincstári ügyfél számláját. A terhelést követően a kincstári ügyfélnek átutalási megbízás kiegészítő szelvény benyújtásával kell kezdeményezni a megfelelő kiemelt kiadási előirányzatra történő rendezést.”

(4) A rendelet 8. §-ának (14) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(14) A postai készpénzáutalási megbízás nyomtatványon, ha a kincstári körbe tartozó ügyfél a postával kötött megállapodás alapján

a) a készpénzáutalási megbízás nyomtatvány törzslapjának másolatát teljes egészében visszakapja, a KTK-t a „Befizetőazonosító” rovat első három pozíciójában kell elhelyezni, a tényleges befizetőazonosító és a CDV ellenőrzőszám előtt,

b) a készpénzáutalási megbízás nyomtatvány törzslapjának „a befizető neve, címe valamint a közlemény rovatokat tartalmazó részét kapja csak vissza másolatban, a KTK-t a „Közlemény” rovat első sorában kell elhelyezni.”

9. §

(1) A rendelet 8/A. §-ának (1) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(1) A kincstári körbe tartozó ügyfél — mint jogosult — által benyújtott beszédési megbízás közlemény rovatának utolsó három pozíciójában kell feltüntetni a KTK-t.”

(2) A rendelet 8/A. §-ának (4) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(4) A programfinanszírozásba be nem vont fejezeti kezelésű előirányzatok terhére történő kiadások vagy javára érkező bevételek és a központi kezelésű előirányzatok terhére történő kiadások teljesítése során az ÁHT-azonosítót a rendelet 9. §-ában foglaltak szerint kell feltüntetni.”

10. §

(1) A rendelet 9. §-ának (1) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(1) A költségvetés végrehajtása során a kincstári körbe tartozó ügyfelek főkönyvi nyilvántartása és a Kincstár pénzforgalomból nyert adatai közötti eltérések kiküszöbölése érdekében a KTK és ÁHT-azonosító használatára kötelezett számlák számlatulajdonosai e rendelet 3. számú melléklet szerinti átutalási megbízás kiegészítő szelvényt kötelesek alkalmazni abban az esetben, ha

a) a fizetési megbízáson (átutalási megbízás, készpénzfelvételi utalvány, postai kifizetési utalványok feladójegyzéke) szereplő fizetendő, utalandó (a továbbiakban: fizetendő) összeg több kiemelt előirányzatot érint,

b) a fizetendő összeg kiadási jogcím és bevételi jóváírás (levonás) nettósított összegét tartalmazza,

c) fejezeti kezelésű előirányzatok programfinanszírozásba bevont előirányzatai terhére vagy javára történik a fizetés, a program azonosítása érdekében,

d) fejezeti kezelésű előirányzatok programfinanszírozásba be nem vont előirányzatai terhére vagy javára történik a fizetés, a törvényi sor azonosítása érdekében,

e) közbeszerzési törvény hatálya alá tartozó közbeszerzések törvényben meghatározott értékhatárát elérő kötelezettségvállalással kapcsolatos dologi és felhalmozási kiadás terhére történik a kifizetés,

f) központi kezelésű előirányzatok terhére történik a fizetés,

g) a Kincstárban vezetett forintszámla terhére benyújtott devizaátutalási megbízások, postaköltség és kincstári kártyával teljesített kiadás utóterhelését, jogszabályi előíráson, jogerős bírósági vagy államigazgatási határozaton alapuló azonnali beszédési megbízás, átutalási végzés, a bírósági végrehajtónak a követelés lefoglalására irányuló intézkedésének teljesítésére, valamint a Kincstár által a költségvetési szerv köztartozása átutalásának teljesítését követően a kiemelt előirányzati rendezésre kerül sor,

h) a kereskedelmi banknál vezetett devizaszámláról teljesített kiadást az ügyfél,

i) pénzforgalom nélküli helyesbítésre kerül sor az egyes kiemelt előirányzatok között,

j) nem azonosított bevételek megfelelő kiemelt előirányzatra (központi és fejezeti kezelésű előirányzatok esetében a megfelelő államháztartási egyedi azonosítószámmal ellátott törvénysorra) történő átvezetésre kerül sor,

k) egyéb, a kiadásokat és a bevételeket azonos összeggel érintő pénzforgalom nélküli rendezésre kerül sor, amely a Kincstár nyilvántartása és az ügyfelek főkönyvi nyilvántartási adatai közötti eltéréseket megszünteti.”

(2) A rendelet 9. §-ának (4) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(4) A kiegészítő szelvényen minden esetben ki kell tölteni a számlatulajdonos nevét, számlaszámát, valamint

a dátumot és az aláírást. A többi adatot a rendeletben szabályozott esetekben kell kitölteni. A kiegészítő szelvény jogosult számlához kapcsolódó adatait a fejezeti kezelésű előirányzatok, illetve számlák javára történő fizetésekor minden esetben ki kell tölteni. A postai kifizetési utalvány használatakor a fizetési megbízás bizonylatszáma helyén az első pozícióban P betűt kell szerepeltetni.”

(3) A rendelet 9. §-ának (10) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(10) Ha a központi kezelésű előirányzatok terhére történik fizetés a kiegészítő szelvényen fel kell tüntetni a (4) bekezdésben foglaltakon felül a kiegészítő szelvény megfelelő (az átutaló számlájára vonatkozó) rovataiban az egyes jogcím(ek) ÁHT-azonosítóját az egyes jogcímek szerint részletezett adatok összegét, aminek meg kell egyeznie a fizetési megbízáson szereplő összeggel.”

(4) A rendelet 9. §-ának (11) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(11) A Kincstárban vezetett számla terhére benyújtott devizaátutalási megbízások, postaköltség és kincstári kártyával teljesített kiadás utóterhelését, jogszabályi előírás, jogerős bírósági vagy államigazgatási határozaton alapuló azonnali beszedési megbízás, átutalási végzés, a bírósági végrehajtónak a követelés lefoglalására irányuló intézkedése teljesítése, valamint a Kincstár által a költségvetési szerv köztartozása átutalásának teljesítését követő kiemelt előirányzati rendezés esetében a (4) bekezdésben foglaltakon felül fel kell tüntetni a tárgyévi függő, átfutó, kiegyenlítő kiadások visszatérülése kódon megfelelő összeggel a rendezendő összeget és a megfelelő kiemelt kiadási előirányzatok KTK-it a hozzá tartozó megfelelő összegekkel.”

(5) A rendelet 9. §-a következő (16) bekezdéssel egészül ki:

„(16) Az Egészségbiztosítási Alap ellátási kiadásaihoz kapcsolódó ellátási célú kiadási előirányzat-felhasználási keretszámla terhére hó közben gyógyító-megelőző ellátás összevont jogcímen teljesített kiadási tételekről minden hónap végéig be kell nyújtani az önálló kiegészítő szelvényt, amely a jogcímenkénti további bontást tartalmazza. Hó végén a gyógyító-megelőző ellátás összevont jogcímmre meghatározott kincstári tranzakcióknak egyenlege nem lehet, kivéve a 13. havi illetmény megelőlegezésének és visszapótlásának időszakát.”

11. §

A rendelet 10. §-a helyébe a következő rendelkezés lép:

„10. § (1) A Korm. rendelet 52. §-ának (11), valamint az 55. §-ának (3)—(4) bekezdésében előírt előirányzat-módosításokra vonatkozó adatszolgáltatásokat a Kincstár részére e rendelet 4/a. számú mellékletében meghatározott

formában két példányban a Kincstár központja részére kell benyújtani. A Kincstár az előirányzat-módosítás átvezetését az adatlapon, annak egy példányának visszaküldésével igazolja a benyújtó részére.

(2) A Korm. rendelet 55. §-ának (5) bekezdésében előírt saját hatáskörű előirányzat-módosításokra vonatkozó adatszolgáltatásokat a költségvetési szerveknek e rendelet 4/b. számú mellékletében meghatározott formában 1 példányban kell benyújtani a Kincstár fiókja részére.

(3) Az elkülönített állami pénzalapok előirányzat módosítására vonatkozó adatszolgáltatást e rendelet 4/c. számú mellékletében meghatározott formában 2 példányban kell benyújtania az alapkezelőnek a Kincstár központjába. A Kincstár az előirányzat-módosítás átvezetését az adatlapon, annak egy példányának visszaküldésével igazolja a benyújtó részére.

(4) A Korm. rendelet 139. §-ában előírt negyedéves előirányzat-felhasználási tervre vonatkozó adatszolgáltatást a Kincstár fiókja útján a Kincstár központ részére e rendelet 5. számú mellékletében meghatározott formában 1 példányban kell benyújtani. A Kincstár fiók az adatszolgáltatás benyújtását ellenőrzi, a benyújtást elmulasztókat pótlásra felszólítja. A Kincstár központ az előirányzat-felhasználási tervek és a költségvetések tényleges teljesítési adatai összevetésével havonta elemzéseket készít, amelyről a havi Kincstári Tájékoztatóban számol be a Pénzügyminisztérium részére.

(5) A Korm. rendelet 109. §-ának (1) és (6) bekezdésében foglalt, a havi előirányzat-felhasználási keret megállapítására és korrekciójára vonatkozó, adatközlésre e rendelet 6/a. számú mellékletében meghatározott formátumú adatlapot kell használni. A Kincstár központ a Kincstár elnöke által tárgyévve kiadott a havi keretnyitáshoz kapcsolódó adatszolgáltatások határidőit tartalmazó naptári rend (a továbbiakban: Naptári rend) szerinti időpontokban az adatlap 2 példányának megküldésével tájékoztatja a felügyeleti szervet, a felügyelete alá tartozó költségvetési szervek részére megnyitandó havi előirányzat-felhasználási keretek összegéről. A felügyeleti szerv minden esetben 1 példányban, a Naptári rend szerinti időpontokban köteles visszaküldeni az adatlapot, amelyen a megfelelő rovatok kitöltésével tájékoztatja a Kincstár központját az egyes költségvetési szervek közötti korrekciós igényéről.

(6) A Korm. rendelet 109. §-ának (7) bekezdésében foglalt előrehozást e rendelet 7/a. és 7/b. számú mellékletében meghatározott adatlapokon 3 példányban — az előrehozás indokait tartalmazó kérelem 2 példányának csatolásával — kell kérnie a felügyeleti szervnek a Pénzügyminisztériumtól. Az előrehozást a következő havi keretnyitások kiszámítása során időarányosan veszi figyelembe a Kincstár. Az időarányos havi ütemezéstől eltérően folyósítandó és/vagy visszatérítendő előirányzat-felhasználási keret előrehozás visszapótlása az adatlapon rögzített havi részletezésben történik. A Pénzügyminisztérium az adatlapon igazolja az előrehozás engedélyezését, és annak 2 példányát — a kérelem 1 példány-

nyának csatolásával — megküldi a Kincstár központ részére a finanszírozás lebonyolítására. A Kincstár központ feldolgozza a beérkező adatlapokat, majd a beérkezést követő 5 napon belül az adatlap egy példányának megküldésével tájékoztatja a felügyeleti szervet az előrehozás nyilvántartásba vételéről.

(7) A Korm. rendelet 109. §-ának (10) bekezdésében foglalt, a fejezeti kezelésű előirányzatokra vonatkozó előirányzat-felhasználási tervet a rendelet 8. számú mellékletében meghatározott formában 2 példányban kell a Kincstár központ részére benyújtani a negyedévet megelőző hónap 10. napjáig, az első negyedévre vonatkozóan január 25-éig. A Kincstár központ az előirányzat-felhasználási tervet, a terv egy példányának visszaküldésével visszaigazolja a fejezet részére. A támogatás igénybevétele fejezeti szinten összességében — figyelmen kívül hagyva a programfinanszírozásba bevont előirányzatokat — a halmozott havi időarányos keretet csak a Pénzügyminisztérium engedélyével haladhatja meg. Ebben az esetben az adatlapot a Pénzügyminisztérium részére kell benyújtani 3 példányban, az eltérés indokait tartalmazó kérelem 2 példányának csatolásával. A Pénzügyminisztérium az adatlapon igazolja az előrehozás engedélyezését és annak 2 példányát — a kérelem 1 példányának csatolásával — megküldi a Kincstár központ részére a finanszírozás lebonyolítására.

(8) A Korm. rendelet 115. §-ának (1) bekezdésében foglalt finanszírozási tervet az Országos Egészségbiztosítási Pénztárnak és az Országos Nyugdíjbiztosítási Főigazgatóságnak kell előirányzat-felhasználási tervként e rendelet 6/b. számú mellékletében meghatározott formában 2 példányban a Kincstár központ részére benyújtani a negyedévet megelőző hónap 25. napjáig, az első negyedévre vonatkozó előzetes adatszolgáltatást a megelőző év december 25. napjáig, a havi korrekciókkal elkészített tervet tárgyhónapot megelőző hónap 25-éig. A Kincstár központ az előirányzat-felhasználási tervet, a terv egy példányának visszaküldésével visszaigazolja az Országos Egészségbiztosítási Pénztár és az Országos Nyugdíjbiztosítási Főigazgatóság részére.

(9) a) A (8) bekezdésben foglalt, az Egészségbiztosítási Alap és a Nyugdíjbiztosítási Alap kiadási előirányzatainak felhasználására vonatkozó a havi korrekciókkal elkészített finanszírozási tervet,

b) az Egészségbiztosítási Alapnak — a társadalombiztosítási pénzügyi alapjainak költségvetéséről szóló törvényben meghatározott kiadási előirányzataira vonatkozó — éves finanszírozási tervét,

c) a központi költségvetésből finanszírozott, a társadalombiztosítási alapok által folyósított ellátások éves finanszírozási tervét, és

d) a központi költségvetésből nyújtott támogatás igénybevételenek finanszírozási tervét

a pénzügyminiszter jóváhagyását követően kell a tárgyhónapot, illetve a tárgyévét megelőző hó 25-éig a Kincstár központ részére benyújtani.

(10) A (9) bekezdés b), c) és d) pontjában meghatározott finanszírozási terveket e rendelet 6/c. melléklete szerinti formában kell elkészíteni.”

12. §

(1) A rendelet 11. §-ának (2) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(2) A Kincstár a visszautasított megbízásokról, valamint a pénzforgalommal nem járó rendezési tételekről, a saját hatáskörű és a programfinanszírozással kapcsolatos előirányzat-módosításokról, a nyilvántartásba vett kötelezettségvállalásokról, a halmozott tartozik és követel forgalomról kiemelt jogcímenként és a kiadási előirányzatok szabad kereteiről is tájékoztatja ügyfeleit a számlakivonatban.”

(2) A rendelet 11. §-ának (4) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:

„(4) A Korm. rendelet 140. §-ában meghatározott adatszolgáltatási kötelezettségét a Kincstár e rendelet 10—11. számú melléklete szerinti tartalommal és formában készíti el.”

13. §

(1) Ez a rendelet a kihirdetését követő 8. napon lép hatályba.

(2) A rendelet 1. számú melléklete helyébe e rendelet 1. számú melléklete, a 2. számú melléklet helyébe e rendelet 2. számú melléklete lép. A rendelet 3. számú mellékletének kitöltési útmutatója helyébe e rendelet 3. számú mellékletében foglalt kitöltési útmutató lép. A rendelet 4/a. számú melléklete és kitöltési útmutatója helyébe e rendelet 4. számú melléklete és kitöltési útmutatója lép. A rendelet 4/b. számú melléklete helyébe e rendelet 5. számú melléklete lép. A rendelet 4/c. számú melléklete és kitöltési útmutatója helyébe e rendelet 6. számú melléklete és kitöltési útmutatója lép. A rendelet 5. számú melléklete és kitöltési útmutatója helyébe e rendelet 7. számú melléklete és kitöltési útmutatója lép. A rendelet 6/a. számú melléklet kitöltési útmutatója helyébe e rendelet 8. számú mellékletében foglalt kitöltési útmutató lép. A rendelet 6/b. számú melléklete és kitöltési útmutatója helyébe e rendelet 9. számú melléklete lép. A rendelet kiegészül a 6/c. számú mellékletként e rendelet 10. számú mellékletével. A rendelet 7/a. számú melléklet kitöltési útmutatója helyébe e rendelet 11. számú mellékletében foglalt kitöltési útmutató lép. A rendelet 7/b. számú melléklet kitöltési útmutatója helyébe e rendelet 12. számú mellékletében foglalt kitöltési útmutató lép. A rendelet 10. számú melléklete helyébe e rendelet 13. számú melléklete lép.

Járai Zsigmond s. k.,
pénzügyminiszter

*1. számú melléklet**a 6/1999. (II. 10.) PM rendelethez**[1. számú melléklet**a 42/1996. (XII. 28.) PM rendelethez]***A kincstári tranzakciós kódok közlése alól mentességet élvező számlák köre**

— Az államháztartásról szóló 1992. évi XXXVIII. törvény 18/C. § (6) bekezdésében meghatározott kincstári pénzforgalmi számlatulajdonosok számlái, így a megyei és regionális területfejlesztési tanácsok, illetve ezek munkaszervezetei, az Országos Rádió és Televízió Testület, a Műsorszolgáltatási Alap, továbbá az Országgyűlés, a Kormány által alapított közalapítványok számlái.

— A kincstári ügyfelek letéti számlái.

— A nemzetgazdasági számlák.

— Jogszabályi felhatalmazás alapján meghatározott célra, arra jogosult szervezetek részére nyitott bizalmas számlák.

— Országos Egészségbiztosítási Pénztár és Megyei Egészségbiztosítási Pénztárak ellátási bevételi számlái.

— Országos Egészségbiztosítási Pénztár célelszámolási számlái.

— Országos Nyugdíjbiztosítási Főigazgatóság célelszámolási számlái.

— Országos Nyugdíjbiztosítási Főigazgatóság közteherjegyből származó járulék bevétel számla.

— Nyugdíjfolyósító Igazgatóság technikai számlái.

— Nyugdíjfolyósító Igazgatóság Nyugdíjellátási számla.

*2. számú melléklet**a 6/1999. (II. 10.) PM rendelethez**[2. számú melléklet**a 42/1996. (XII. 28.) PM rendelethez]***Kincstári tranzakciós kódok***Általánosan használt kódok*

110	Személyi juttatások
117	Személyi juttatások visszatérülése
121	Társadalombiztosítási járulék, egészségügyi és táppénz-hozzájárulás
126	Társadalombiztosítási járulék, egészségügyi és táppénz-hozzájárulás visszatérülése
122	Munkaadói járulék

127	Munkaadói járulék visszatérülése
131	Dologi kiadások
136	Dologi kiadások visszatérülése
132	Egyéb folyó kiadások (kamatkiadások nélkül)
137	Egyéb folyó kiadások (kamatkiadások nélkül) visszatérülése
140	Ellátottak pénzbeli juttatásai
147	Ellátottak pénzbeli juttatásai visszatérülése
151	Működési célú pénzeszközátadás az államháztartáson belül
156	Működési célú pénzeszközátadás az államháztartáson belül visszatérülése
152	Működési célú pénzeszközátadás az államháztartáson kívülre
157	Működési célú pénzeszközátadás az államháztartáson kívülre visszatérülése
153	Társadalom- és szociálpolitikai juttatások és egyéb társadalombiztosítási ellátások
158	Társadalom- és szociálpolitikai juttatások és egyéb társadalombiztosítási ellátások visszatérülése
160	Kamatkiadások
167	Kamatkiadások visszatérülése
210	Intézményi beruházási kiadások
217	Intézményi beruházási kiadások visszatérülése
220	Felújítás
227	Felújítás visszatérülése
231	Felhalmozási célú pénzeszközátadás az államháztartáson belül
236	Felhalmozási célú pénzeszközátadás az államháztartáson belül visszatérülése
232	Felhalmozási célú pénzeszközátadás az államháztartáson kívülre
237	Felhalmozási célú pénzeszközátadás az államháztartáson kívülre visszatérülése
233	Intézményi egyéb felhalmozási kiadások
238	Intézményi egyéb felhalmozási kiadások visszatérülése
240	Egyéb beruházás
247	Egyéb beruházás visszatérülése
250	Lakástámogatás
257	Lakástámogatás visszatérülése
260	Lakásépítés
267	Lakásépítés visszatérülése
270	Beruházási célprogram
277	Beruházási célprogram visszatérülése
280	Kiemelt jelentőségű beruházások
287	Kiemelt jelentőségű beruházások visszatérülése
290	Kölcsönnyújtás és törlesztése pénzügyi befektetések kiadásából, részesedések vásárlása

297	Kölcsönnyújtás és törlesztése pénzügyi befektetések kiadásából, részesedések vásárlása visszatérülése	382	Felhalmozási célú pénzeszközátvétel az államháztartáson belül
410	Tárgyévi függő, átfutó, kiegyenlítő kiadások	387	Felhalmozási célú pénzeszközátvétel az államháztartáson belül visszautalása
417	Tárgyévi függő, átfutó, kiegyenlítő kiadások visszatérülése	383	Felhalmozási célra átvett pénzeszközök az államháztartáson kívülről
420	Előző évi maradványhoz kapcsolódó függő, átfutó, kiegyenlítő kiadások	388	Felhalmozási célra átvett pénzeszközök az államháztartáson kívülről visszautalása
427	Előző évi maradványhoz kapcsolódó függő, átfutó, kiegyenlítő kiadások visszatérülése	390	Maradvány bevétel (csak a Kincstár használja)
002	Költségvetési támogatás csökkentés	540	Kölcsönök igénybevétele és visszatérülése
004	Előirányzat-felhasználási keret átadás	547	Kölcsönök igénybevétele és visszatérülése visszautalása
006	Számlatulajdonos Kincstárban vezetett számlái közötti keretátadás	300	Adók és adójellegű bevételek
310	Működési bevételek	307	Adók és adójellegű bevételek visszautalása
317	Működési bevételek visszautalása	000	Nem azonosítható bevétel
320	Kamatbevételek	007	Nem azonosítható bevétel visszautalása
327	Kamatbevételek visszatérülése	510	Tárgyévi függő, átfutó, kiegyenlítő bevételek
330	Működési célú pénzeszközátvétel a társadalombiztosítási alapoktól	517	Tárgyévi függő, átfutó, kiegyenlítő bevételek visszautalása
337	Működési célú pénzeszközátvétel a társadalombiztosítási alapoktól visszautalása	520	Előző évi maradványhoz kapcsolódó függő, átfutó, kiegyenlítő bevételek
340	Működési célú pénzeszközátvétel az elkülönített állami alapoktól	527	Előző évi maradványhoz kapcsolódó függő, átfutó, kiegyenlítő bevételek visszautalása
347	Működési célú pénzeszközátvétel az elkülönített állami alapoktól visszautalása	001	Költségvetési támogatás növelés
351	Költségvetési kiegészítések, visszatérülések	003	Előirányzat-felhasználási keret átvétel
356	Költségvetési kiegészítések, visszatérülések visszautalása	005	Számlatulajdonos Kincstárban vezetett saját számlái közötti keret átvétel
352	Működési célú pénzeszközátvétel az államháztartáson belül		<i>A fejezeti befizetési számlához kapcsolódó tranzakciós kódok</i>
357	Működési célú pénzeszközátvétel az államháztartáson belül visszautalása	600	Eredeti előirányzatot meghaladó bevétel utáni befizetés
353	Működési célra átvett pénzeszközök az államháztartáson kívülről	607	Eredeti előirányzatot meghaladó bevétel utáni befizetés visszautalása
358	Működési célra átvett pénzeszközök az államháztartáson kívülről visszautalása	620	Bevételek meghatározott köre utáni befizetés
360	Felhalmozási célú pénzeszközátvétel a társadalombiztosítási alapoktól és kezelőitől	627	Bevételek meghatározott köre utáni befizetés visszautalása
367	Felhalmozási célú pénzeszközátvétel a társadalombiztosítási alapoktól és kezelőitől visszautalása	630	Befektetett eszközökkel kapcsolatos befizetési kötelezettség
370	Felhalmozási célú pénzeszközátvétel az elkülönített állami alapoktól	637	Befektetett eszközökkel kapcsolatos befizetési kötelezettség visszautalása
377	Felhalmozási célú pénzeszközátvétel az elkülönített állami alapoktól visszautalása	640	Vállalkozási tevékenység eredménye utáni befizetés
381	Felhalmozási és tőke jellegű bevételek, osztalékok, koncessziós díjak	647	Vállalkozási tevékenység eredménye utáni befizetés visszautalása
386	Felhalmozási és tőke jellegű bevételek, osztalékok, koncessziós díjak visszautalása	650	Egyéb befizetési kötelezettség
		657	Egyéb befizetési kötelezettség visszautalása

*A fejezeti maradvány-elszámolási számlához
kapcsolódó tranzakciós kódok*

660	Felügyeleti szerv javára teljesített egyéb befizetési kötelezettség
667	Felügyeleti szerv javára teljesített egyéb befizetési kötelezettség visszautalása
670	Normatív állami hozzájárulás maradványának visszafizetése
677	Normatív állami hozzájárulás maradványának visszafizetése visszautalása
680	Egyéb központi támogatás maradványának visszafizetése
687	Egyéb központi támogatás maradványának visszafizetése visszautalása
690	Pénzmaradványt terhelő egyéb befizetési kötelezettség
697	Pénzmaradványt terhelő egyéb befizetési kötelezettség visszautalása
151	Működési célú pénzeszközátadás az államháztartáson belül
156	Működési célú pénzeszközátadás az államháztartáson belül visszatérülése
231	Felhalmozási célú pénzeszközátadás az államháztartáson belül
236	Felhalmozási célú pénzeszközátadás az államháztartáson belül visszatérülése

*Az elkülönített állami pénzalapok
számláihoz kapcsolódó tranzakciós kódok*

Valamennyi elkülönített állami pénzalap számlájához kapcsolódó tranzakciós kódok:

000	Nem azonosítható bevétel
007	Nem azonosítható bevétel visszautalása

*Munkaerőpiaci Alap számláihoz kapcsolódó
tranzakciós kódok*

801	Munkaadói járulék
851	Munkaadói járulék visszautalása
802	Munkavállalói járulék
852	Munkavállalói járulék visszautalása
803	Egyéb bevétel
853	Egyéb bevétel visszautalása
808	Rehabilitációs hozzájárulás
858	Rehabilitációs hozzájárulás visszautalása
809	Visszterhes támogatások törlesztése
859	Visszterhes támogatások törlesztése visszautalása
810	Szakképzési hozzájárulás
860	Szakképzési hozzájárulás visszautalása

811	Szakképzési kamatmentes kölcsön visszafizetése
861	Szakképzési kamatmentes kölcsön visszafizetésének visszautalása
812	Bérgarancia támogatás törlesztése
862	Bérgarancia támogatás törlesztése visszautalása
831	Tárgyévi függő, átfutó, kiegyenlítő bevétel
881	Tárgyévi függő, átfutó, kiegyenlítő bevétel visszautalása
832	Előző évi függő, átfutó, kiegyenlítő bevétel
882	Előző évi függő, átfutó, kiegyenlítő bevétel visszautalása
003	Előirányzat-felhasználási keret átvétel
701	Foglalkoztatási és képzési támogatások
751	Foglalkoztatási és képzési támogatások megtérítése
717	Gazdasági Minisztérium célelőirányzatnak átadás
767	Gazdasági Minisztérium célelőirányzatnak átadás visszatérítése
702	Szakképzési célú kifizetések
752	Szakképzési célú kifizetések megtérítése
703	Munkanélküli ellátások
753	Munkanélküli ellátások megtérítése
704	Jövedelempótló támogatás
754	Jövedelempótló támogatás megtérítése
705	Bérgarancia kifizetések
755	Bérgarancia kifizetések megtérítése
706	Munkahelyteremtő támogatás
756	Munkahelyteremtő támogatás megtérítése
714	Megváltozott munkaképességű személyek foglalkoztatásának támogatása
764	Megváltozott munkaképességű személyek foglalkoztatásának támogatásának megtérítése
707	Alapkezelőnek átadott pénzeszköz
757	Alapkezelőnek átadott pénzeszköz megtérítése
709	Országos munkaerőpiaci szervezetnek átadott pénzeszköz
759	Országos munkaerőpiaci szervezetnek átadott pénzeszköz megtérítése
712	Országos munkaerőpiaci szervezet fejlesztési program
762	Országos munkaerőpiaci szervezet fejlesztési program megtérítése
711	Működési célú tartalék
761	Működési célú tartalék megtérítése
731	Tárgyévi függő, átfutó, kiegyenlítő kiadás
781	Tárgyévi függő, átfutó, kiegyenlítő kiadás megtérítése
732	Előző évi függő, átfutó, kiegyenlítő kiadás
782	Előző évi függő, átfutó, kiegyenlítő kiadás megtérítése
004	Előirányzat-felhasználási keret átadás

Központi Nukleáris Pénzügyi Alap

801	Paksi Atomerőmű Rt.	952	Egyszeri nyugdíjelőleg átfutó bevétel visszatérítése
851	Paksi Atomerőmű Rt. visszautalása	903	Egyszeri szociális segély átfutó előleg bevétel
802	Költségvetési támogatás	953	Egyszeri szociális segély átfutó előleg bevétel visszatérítése
852	Költségvetési támogatás visszautalása	904	Postaköltség átfutó bevétel
803	Egyéb bevétel	954	Postaköltség átfutó bevétel visszatérítése
853	Egyéb bevétel visszautalása	905	Megtérített ellátások átfutó bevétel
804	Radioaktív hulladékok végleges, eseti elhelyezése	955	Megtérített ellátások átfutó bevétel visszatérítése
854	Radioaktív hulladékok végleges, eseti elhelyezése visszautalása	906	Jövedelempótló és jövedelemkiegészítő szoc. támogatás a költségvetésből bevétel
805	Előző évi függő, átfutó, kiegyenlítő bevétel	956	Jövedelempótló és jövedelemkiegészítő szoc. támogatás a költségvetésből bevétel visszatérítése
855	Előző évi függő, átfutó, kiegyenlítő bevétel visszautalása	907	Munkáltatói befizetésekből Munkaerőpiaci Alapból finanszírozott korengedményes nyugdíj (rég) bevétel
831	Függő, átfutó, kiegyenlítő bevétel	957	Munkáltatói befizetésekből Munkaerőpiaci Alapból finanszírozott korengedményes nyugdíj (rég) bevétel visszatérítése
881	Függő, átfutó, kiegyenlítő bevétel visszautalása	908	Munkaerőpiaci Alapból finanszírozott előnyugdíj bevétel
701	Kis- és közepes aktivitású hulladékártalók létesítésének előkészítése	958	Munkaerőpiaci Alapból finanszírozott előnyugdíj bevétel visszatérítése
751	Kis- és közepes aktivitású hulladékártalók létesítésének előkészítése megtérítése	909	ÁPV Rt. által finanszírozott életjáradék tulajdoni kárpótlás bevétel
702	Nagy aktivitású hulladékártalók létesítésének előkészítése	959	ÁPV Rt. által finanszírozott életjáradék tulajdoni kárpótlás bevétel visszatérítése
752	Nagy aktivitású hulladékártalók létesítésének előkészítése megtérítése	910	Pénzbeli kárpótlás bevétel
703	Kiegészített fűtőelemek átmeneti tárolójának bővítése	960	Pénzbeli kárpótlás bevétel visszatérítése
753	Kiegészített fűtőelemek átmeneti tárolójának bővítése megtérítése	911	Hadigondozottak Közalapítványa által finanszírozott ellátás bevétel
704	Püspökszilágyi hulladékártaló működtetése	961	Hadigondozottak Közalapítványa által finanszírozott ellátás bevétel visszatérítése
754	Püspökszilágyi hulladékártaló működtetése megtérítése	912	Egyszeri nyugdíjelőleg átfutó kiadás
705	Önkormányzatok támogatása	962	Egyszeri nyugdíjelőleg átfutó kiadás visszatérítése
755	Önkormányzatok támogatása megtérítése	913	Egyszeri szociális segély átfutó kiadás
706	Alapkezelőnek működési célra átadott pénzeszköz	963	Egyszeri szociális segély átfutó kiadás visszatérítése
756	Alapkezelőnek működési célra átadott pénzeszköz megtérítése	914	Postaköltség átfutó kiadás
707	Egyéb működési célra átadott pénzeszköz	964	Postaköltség átfutó kiadás visszatérítése
757	Egyéb működési célra átadott pénzeszköz megtérítése	915	Megtérített ellátások átfutó kiadás
708	Előző évi függő, átfutó, kiegyenlítő kiadás (ÁFA)	965	Megtérített ellátások átfutó kiadás visszatérítése
758	Előző évi függő, átfutó, kiegyenlítő kiadás (ÁFA) megtérítése	916	Jövedelempótló és jövedelemkiegészítő szociális támogatás a költségvetésből kiadás
731	Függő, átfutó, kiegyenlítő kiadás	966	Jövedelempótló és jövedelemkiegészítő szociális támogatás a költségvetésből kiadás visszatérítése
781	Függő, átfutó, kiegyenlítő kiadás megtérítése	917	Munkáltatói befizetésekből Munkaerőpiaci Alapból finanszírozott korengedményes nyugdíj (rég) kiadás
<i>A Nyugdíjbiztosítási Alap számláihoz kapcsolódó tranzakciós kódok</i>		967	Munkáltatói befizetésekből Munkaerőpiaci Alapból finanszírozott korengedményes nyugdíj (rég) kiadás visszatérítése
901	Egyszeri nyugdíjelőleg „aconto”		
951	Egyszeri nyugdíjelőleg „aconto” visszatérítése		
902	Egyszeri nyugdíjelőleg átfutó bevétel		

- 962 Terhességi-gyermekágyi segély és postaköltség visszatérítése
- 913 Betegséggel kapcsolatos segélyek és postaköltség
- 963 Betegséggel kapcsolatos segélyek és postaköltség visszatérítése
- 914 Pénzbeli ellátások bankköltségei
- 964 Pénzbeli ellátások bankköltségeinek visszatérítése
- 915 Kártérítési járadék
- 965 Kártérítési járadék visszatérítése
- 916 Egyéb kiadás
- 966 Egyéb kiadás visszatérítése
- 917 Családi pótlék, iskoláztatási támogatás és postaköltség
- 967 Családi pótlék, iskoláztatási támogatás és postaköltség visszatérítése
- 918 Anyasági támogatás és postaköltség
- 968 Anyasági támogatás és postaköltség visszatérítése
- 919 Gyermekgondozási segély és postaköltség
- 969 Gyermekgondozási segély és postaköltség visszatérítése
- 920 Megváltozott munkaképességűek keresetkiegészítése
- 970 Megváltozott munkaképességűek keresetkiegészítése visszatérítése
- 921 Háziorvosi, h. o. ügyeleti ellátás
- 971 Háziorvosi, h. o. ügyeleti ellátás visszatérítése
- 922 Védőnői szolg. anya-gy., ifj. véd.
- 972 Védőnői szolg. anya-gy., ifj. véd. visszatérítése
- 923 Visszaérkezett ellátás újbóli kiutalása
- 973 Visszaérkezett ellátás újbóli kiutalás visszatérítése
- 924 Gondozó int. ellátás
- 974 Gondozó int. ellátás visszatérítése
- 925 Betegszállítási és o. r. h. sz.
- 975 Betegszállítási és o. r. h. sz. visszatérítése
- 926 Járóbeteg-szakellátás
- 976 Járóbeteg-szakellátás visszatérítése
- 927 CT, MRI
- 977 CT, MRI visszatérítése
- 928 Művesekezéssel
- 978 Művesekezéssel visszatérítése
- 929 Házi szakápolás
- 979 Házi szakápolás visszatérítése
- 930 Fekvőbeteg-szakellátás
- 980 Fekvőbeteg-szakellátás visszatérítése
- 931 Működési költség előleg
- 981 Működési költség előleg visszatérítése
- 932 Felmentés, végkielégítés
- 982 Felmentés, végkielégítés visszatérítése
- 933 Célelőirányzatok
- 983 Célelőirányzatok visszatérítése
- 934 Gyógyászati segédeszközök
- 984 Gyógyászati segédeszközök visszatérítése
- 935 Gyógyszer-finanszírozási előleg
- 985 Gyógyszer-finanszírozási előleg visszatérítése
- 936 Gyógyászati segédeszközök finanszírozási előleg
- 986 Gyógyászati segédeszközök finanszírozási előleg visszatérítése
- 937 Kézpénzfelvétel ellátásra
- 987 Kézpénzfelvétel ellátásra visszatérítése
- 941 Fogászati ellátás
- 991 Fogászati ellátás visszatérítése
- 945 Közgyógyellátás kiadás
- 995 Közgyógyellátás kiadás visszatérítése
- 946 Előző évi kiadás megtérülése
- 996 Előző évi kiadás megtérülése visszatérítése
- 947 Célszámlák fedezetbiztosításával kapcsolatos kiadás
- 997 Célszámlák fedezetbiztosításával kapcsolatos kiadás visszatérítése
- 940 Költségvetésbe beépülő kv-i hozzájárulások
- 990 Költségvetésbe beépülő kv-i hozzájárulások visszatérítése
- 942 Tb-járadék bevétele
- 992 Tb-járadék bevétele visszatérítése
- 943 Egészségügyi hozzájárulás bevétele
- 993 Egészségügyi hozzájárulás bevétele visszatérítése
- 944 Jövedéki adóból átvett pénzeszközök
- 994 Jövedéki adóból átvett pénzeszközök visszatérítése
- 948 Bérfizetés megelőlegezésének bevétele
- 998 Bérfizetés megelőlegezésének bevétele visszatérítése

3. számú melléklet

a 6/1999. (II. 10.) PM rendelethez

[3. számú melléklet

a 42/1996. (XII. 28.) PM rendelethez]

**KITÖLTÉSI ÚTMUTATÓ
az Átutalási megbízás kiegészítő szelvény elnevezésű
úrlaphoz**

Fejrovatok

Bizonylat kódja: PF1—K (előnyomtatott).

Bizonylat sorszáma: A Kincstárhoz benyújtott átutalási megbízás kiegészítő szelvények éven belüli folyamatos sorszámozására szolgál.

Kifizetési bizonylat száma: Amennyiben az átutalási megbízás kiegészítő szelvény fizetési megbízással együtt

kerül benyújtásra, ebben a rovatban a fizetési megbízás (átutalási megbízás, készpénzfelvételi utalvány, postai kifizetési utalvány) sorszámát kell feltüntetni. Ha a kiegészítő szelvényt önmagában nyújtják be, ebben a rovatban az első kockában X-et kell feltüntetni.

Tényleges teljesítés dátuma: Ezt a rovatot a költségvetési szervek nem tölthetik ki. A Kincstár tölti ki.

Költségvetési szerv neve: A költségvetési szerv fizetési megbízáson használt neve, a nemzetgazdasági előirányzat esetében a megfelelő nemzetgazdasági számla neve.

Költségvetési szerv számlaszáma: Az érintett számla számanak feltüntetésére szolgál (1—24 pozíció).

Kötelezettségvállalás hivatkozási száma: A kincstári körbe tartozó (mind a kincstári költségvetéssel rendelkező, mind a kincstári költségvetéssel nem rendelkező) költségvetési szerv a közbeszerzési törvény hatálya alá tartozó közbeszerzések költségvetési törvényben meghatározott értékhatárát elérő dologi és felhalmozási kiadások előirányzatát terhelő, — előzetes bejelentést követő — kiadás teljesítésekor a Kincstár által adott hivatkozási számot kell feltüntetni a rovatban.

Programazonosító: A programfinanszírozási körbe bevont előirányzat terhére történő kifizetéskor fel kell tüntetni a Kincstár által a program indításakor megadott azonosítószámot. A programazonosító első 9 pozíciója a program/részprogram azonosítószám, a 10. pozíciója a rovat szám, az utolsó három pozíciója a szerződésszám (gyűjtős tétel esetén 000).

Az átutaló számlára vonatkozó részletezés

KTK: A hatályos kincstári tranzakciós kódok jegyzékében szereplő, az adott számlatípusnál alkalmazható gazdasági műveletekhez kapcsolódó kincstári tranzakciós kódok feltüntetésére szolgál.

ÁHT(T)-azonosító: A rovatban csak a fejezeti kezelésű — programfinanszírozásba be nem vont — előirányzatok és a nemzetgazdasági előirányzatok terhére benyújtott fizetési megbízások, valamint ezen előirányzatok rendezése esetén kell feltüntetni az érintett előirányzat államháztartási egyedi azonosító számát. A költségvetési szerv intézményi államháztartási egyedi azonosító számát feltüntetni ebben a rovatban nem lehet.

Tételes elszámolás összege: Az egyes KTK-khoz, ÁHT(T)-khez tartozó összegek feltüntetésére szolgál a rovat. A rovatban az összeget jobbra igazítva kell feltüntetni. A rovatban előjeleket nem szabad feltüntetni. A rovat összesen sorában pénzforgalmi bizonylattal együtt történő benyújtás esetében a kifizetéssel megegyező összegnek, egyéb rendezések esetében 0-nak kell szerepel-

nie, amely összeget az egyes KTK-khoz, ÁHT(T)-khez kapcsolódó tételeknek számszakilag ki kell adniuk.

Kötelezettségvállalás alszám: A rovatban az adott kifizetéshez kapcsolódó, a kötelezettségvállalás bejelentésére szolgáló KT—01 jelű nyomtatványon feltüntetett megfelelő alszámot kell feltüntetni.

Kötelezettségvállalás záró: A rovatot abban az esetben kell kitölteni, ha kötelezettségvállalás bejelentés alá tartozó kifizetés teljesítése során az előzetesen bejelentett egy alszám(ok)hoz kapcsolódó várható kifizetés összegére más további kifizetés nem történik a későbbiekben. Ebben az esetben a rovatba X-et kell feltüntetni.

A jogosult számlára vonatkozó részletezés

Az átutalási megbízás kiegészítő szelvény e rovatait a fejezeti kezelésű előirányzatokhoz kapcsolódó számlák esetében ki kell tölteni. Egyéb esetben csak akkor kell kitölteni, ha a jogosult számláján több KTK-ra kell jóváírni az utalást.

A rovatok adattartama megegyezik az átutaló számlára vonatkozó részletező táblázat megfelelő rovataival.

A tételes elszámolás összege oszlop összesen sorában lévő adatnak számszakilag meg kell egyeznie az egyes ÁHT(T)-khez kapcsolódó adatok összegével, valamint az átutaló számlára vonatkozó részletezést tartalmazó táblázat összesen sorában feltüntetett adattal.

A kincstári körbe tartozó ügyfélnek előzetes információkérés útján gondoskodnia kell a jogosult nemzetgazdasági vagy fejezeti kezelésű — programfinanszírozásba be nem vont — előirányzat ÁHT(T)-jének feltüntetéséről, ennek hiányában a Kincstár az átutalást nem teljesíti.

Záró rovatok

Dátum: A kiegészítő szelvény benyújtásának dátuma. (Abban az esetben, ha a fizetési megbízással együtt kerül benyújtásra a kiegészítő szelvény a dátumnak a fizetési bizonylaton feltüntetett dátummal azonosnak kell lennie.)

Pecsét: A kincstárnál bejelentett bélyegző lenyomatának feltüntetésére szolgál.

Aláírás: Az adott számla felett rendelkezési jogot gyakorló, kincstárnál bejelentett módon történő aláírásának feltüntetésére szolgál.

Megjegyzés: Az államháztartási egyedi azonosító szám (ÁHT-azonosító) utáni zárójeles (T) betűjel a törvényi előirányzati sorra való megkülönböztető utalást jelöli a Kincstár nyilvántartásában.

KITÖLTÉSI ÚTMUTATÓ**az EG—03F számú, „Adatlap a költségvetési előirányzatok módosítására” elnevezésű űrlaphoz**

A felügyeleti szerv az Országgyűlés és a Kormány hatáskörében végrehajtott módosítás végrehajtását szolgáló előirányzat-módosításról, valamint a felügyeleti szervi hatáskörben végrehajtott előirányzat-módosításról az EG—03F számú, „Adatlap a költségvetési előirányzatok módosítására” elnevezésű űrlapon — minden egyes módosításról külön-külön — tájékoztatja a Magyar Államkincstárt a módosítást követő 5 munkanapon belül.

A Belügyminisztérium a helyi, helyi kisebbségi önkormányzatok „Helyi önkormányzatok támogatásai, hozzájárulásai” előirányzataiban a külön jogszabályokban kapott felhatalmazás alapján végrehajtott módosításokról ugyancsak az EG—03F számú adatlapon tájékoztatja a Kincstárt.

Az űrlapot két példányban kell benyújtania a felügyeleti szervnek (vagy a Belügyminisztériumnak) a Kincstár központja részére. A Kincstár központ az előirányzat-módosítás kincstári nyilvántartásban történő átvezetését követően az adatlap egy példányának visszaküldésével visszaigazolja a módosítást.

Az űrlap adatai

— *A bizonylat sorszáma:* A Fejezet (vagy a Belügyminisztérium) által a fenti hatáskörű módosításokról a Kincstár központjához benyújtott űrlapok éven belüli folyamatos sorszámozására szolgál.

— *Összes oldal:* Amennyiben az előirányzat-módosítás feltüntetésére az adott oldalon lévő sorok száma nem elegendő (több költségvetési szervet érint a módosítás), az ahhoz kapcsolódó összes oldal száma.

— *Fejezet száma:* A tárgyévi költségvetési törvénynek megfelelő fejezetrend szerinti sorszám.

— *Fejezet neve:* A felügyeleti szerv (vagy a Belügyminisztérium) nevének feltüntetésére szolgál.

— *Tételszám:* A tételszám oszlopában az összetartozó előirányzat-módosításokat ugyanazzal a sorszámmal kell ellátni.

— *Költségvetési szerv, fejezet vagy fejezet kezelésű előirányzat államháztartási egyedi azonosítószáma:* Az államháztartási egyedi azonosítószám alkalmazásáról szóló PM rendelet alapján a pénzügyminiszter által adott azonosítószám.

— *Költségvetési szerv vagy Fejezet megnevezése:* A költségvetési szerv vagy a fejezet nevének feltüntetésére szolgál.

— *Cím, alcím, előirányzat-csoport, kiemelt előirányzat száma:* A rovatokban a tárgyévi költségvetési törvény szerkezetének megfelelő sorszámozásokat kell feltüntetni.

— *Kincstári tranzakciós kód 1—2 pozíciója:* A fejezeti kezelésű előirányzatok kiemelt előirányzatok szerinti megbontásakor kell kitölteni.

— *Módosítás jogcíme:* A kincstári körbe tartozók költségvetési előirányzatai tervezésének, módosításának és várható teljesítésének adatszolgáltatási és nyilvántartási rendjéről szóló PM tájékoztatóban meghatározott megfelelő előirányzati kódszámot kell feltüntetni a rovatban.

— *A módosítás előjele:* Az előirányzat növekedése esetén + jelet, az előirányzat csökkenése esetén — jelet kell a rovatban feltüntetni.

— *A módosítás összege:* A módosítás összegét ezer forintban kell feltüntetni.

— *A K/B/T oszlopban* kell feltüntetni, hogy kiadásra, bevételre vagy támogatásra vonatkozik a módosítás.

— *(+) módosítás esetén a forrás ÁHT-azonosítója:* Előirányzat-növekedés esetén fel kell tüntetni az előirányzat forrásának államháztartási azonosítószámát is. Más esetben ezt a rovatot nem kell kitölteni.

— *Dátum, aláírás, iktatószám:* Az előirányzat-módosításról történő adatszolgáltatás dátumát, a kincstárnál bejelentett aláíró aláírását, a Fejezet (vagy Belügyminisztérium) pecsétjét és iktatószámát kell feltüntetni.

5. számú melléklet a 6/1999. (II. 10.) PM rendelethez

[4/b. számú melléklet a 42/1996. (XII. 28.) PM rendelethez]

Intézményi előirányzatok módosítása

EG—031

Intézmény neve:

címe:

Bizonylat sorszáma:

Államháztartási egyedi azonosítószám:

Számlaszám:

Sor- szám	Kiemelt előirányzat		Előirányzat módosítási jogcíme																	
	megnevezése	KTK 1—2. p.	+/-	összege ezer forintban																
01	Személyi juttatások	11																		
02	Munkaadókat terhelő járulékok	12																		
03	Dologi és egyéb folyó kiadások (kamatkiadások nélkül)	13																		
04	Ellátottak pénzbeli juttatásai	14																		
05	Egyéb működési célú támogatások, kiadások	15																		
06	Kamatkiadások	16																		
07	Felújítás	22																		
08	Intézményi beruházási kiadások	21																		
09	Egyéb intézményi felhalmozási kiadások	23																		
10	Egyéb beruházás	24																		
11	Lakástámogatás	25																		
12	Lakásépítés	26																		
13	Beruházási célprogram	27																		
14	Kiemelt jelentőségű beruházások	28																		
15	Központi beruházások (10+11+12+13+14)																			
16	Kölcsönök nyújtása és törlesztése, pénzügyi befekt. kiadásaiból részes. vásárlása	29																		
17	Törvény szerinti kiadások (01+02+03+04+05+06+07+08+09+15+16)																			
18	Működési bevételek	31																		
19	Kamatbevételek	32																		
20	Működési célú pénzeszköztétel a társadalombiztosítási alapoktól	33																		
21	Működési célú pénzeszköztétel az elkülönített állami alapoktól	34																		
22	Egyéb működési célú pénzeszköztétel, bevétel	35																		
23	Felhalmozási célú pénzeszköztétel a társadalombiztosítási alapoktól és kezelőitől	36																		
24	Felhalmozási célú pénzeszköztétel az elkülönített állami alapoktól	37																		
25	Egyéb felhalmozási célú pénzeszköztétel, bevétel	38																		
26	Kölcsönök igénybevétele és visszatérülése	54																		
27	Adók és adójellegű bevételek	30																		
28	Törvény szerinti bevételek (18+19+20+21+22+23+24+25+26+27)																			
29	Törvény szerinti kiadások és bevételek egyenlege (17—28)																			
30	Előző évi előirányzat-maradvány, pénzmaradvány igénybevétele	39																		

P. H.

.....199.....

.....
alíráss (a Magyar Államkincstárnál bejelentett módon)

KITÖLTÉSI ÚTMUTATÓ**az EG—03A számú, „Elkülönített állami pénzalapok előirányzat-módosítása” elnevezésű űrlaphoz**

Az elkülönített állami pénzalappal rendelkezni jogosult és a felhasználásért felelős a végrehajtott előirányzat-módosításról az EG—03A számú, „Elkülönített állami pénzalapok előirányzat-módosítása” elnevezésű űrlapon — minden egyes módosításról külön-külön — tájékoztatja a Magyar Államkincstárt a módosítást követő 5 munkanapon belül.

Az űrlapot 2 példányban kell benyújtani a Magyar Államkincstár Alapok és Önkormányzati Alrendszerek Főosztálya részére. A Kincstár az előirányzat-módosítás kincstári nyilvántartásban történő átvezetését követően az adatlap 1 példányának visszaküldésével visszaigazolja a módosítást.

Az űrlap adatai

— *A bizonylat sorszáma:* A benyújtott űrlapok éven belüli folyamatos sorszámozására szolgál.

— *Az elkülönített állami pénzalap neve:* Megegyezik az elkülönített állami pénzalap átutalási megbízáson használt nevével.

— *Az elkülönített állami pénzalap egyéb azonosító adatai (államháztartási egyedi azonosító, szektor, Fejezet stb.):* Kitöltésükre a kincstári körbe tartozók költségvetési előirányzatai tervezésének, módosításának és várható teljesítésének adatszolgáltatási és nyilvántartási rendjéről szóló PM tájékoztatóban foglaltak az irányadók.

— *Kiemelt előirányzat/jogcím megnevezése:* Az elkülönített állami pénzalap költségvetési törvényben meghatározott kiemelt előirányzatai, ezek részletezése esetén a kiemelt előirányzaton belüli jogcímek pontos megnevezése.

— *Rovat kód:* Az elkülönített állami pénzalapok kiemelt előirányzatai, jogcímei azonosítására szolgáló kétszámjegyű kód, amely az alapokkal közösen került kialakításra.

— *Az előirányzat módosítás jogcíme:* Előzőekben hivatkozott PM tájékoztató előírásai szerint a megfelelő előirányzati kódszámot kell feltüntetni a rovatban.

— *Az előirányzat módosítás összege:* A módosítás összegét ezer forintban kell feltüntetni a módosítással érintett megfelelő kiemelt előirányzati sorban.

— *Dátum, aláírás:* Az előirányzat-módosításról történő adatszolgáltatás dátumát, a kincstárnál bejelentett aláíró aláírását és pecsétjét kell feltüntetni.

Az adatlap kitöltésénél figyelemmel kell lenni arra, hogy végrehajtott előirányzat-módosítás esetében a módosítás egyenlege vagy 0 (előirányzatok közötti átcsoportosítás), vagy a kiadási és bevételi oldal változása ugyanolyan összegű lehet (pl. többletbevétel, maradvány terhére történő módosítás). Ellenkező esetben a Kincstár nem vezeti át az előirányzat-módosítást a nyilvántartásában.

Intézmény neve:

címe:

Bizonylat sorszáma:

Államháztartási egyedi azonosítószám:

2. oldal

Számlasszám:

Adatok ezer forintban

Sor- szám	Kiemelt előirányzat		Hónapok												
	megnevezése	száma													
29	Működési bevételek	310													
30	Kamatbevételek	320													
31	Működési célú pénzeszközátvétel a társadalombiztosítási alapoktól	330													
32	Működési célú pénzeszközátvétel az elkülönített állami alapoktól	340													
33	Költségvetési kiegészítések, visszatérítések	351													
34	Működési célú pénzeszközátvétel az államháztartáson belül	352													
35	Működési célra átvett pénzeszközök az államháztartáson kívülről	353													
36	Egyéb működési célú pénzeszközátvétel, bevétel (33+34+35)														
37	Felhalmozási célú pénzeszközátvétel a társadalombiztosítási alapoktól és kezelőitől	360													
38	Felhalmozási célú pénzeszközátvétel az elkülönített állami alapoktól	370													
39	Felhalmozási és tőkejellegű bevételek, osztalékok, koncessziós díjak	381													
40	Felhalmozási célú pénzeszközátvétel az államháztartáson belül	382													
41	Felhalmozási célra átvett pénzeszközök az államháztartáson kívülről	383													
42	Egyéb felhalmozási célú pénzeszközátvétel, bevétel (39+40+41)														
43	Kölcsönök igénybevétele és visszatérülése	540													
44	Adók és adójellegű bevételek	300													
45	Fejezeti kezelésű előirányzatok														
46	Törvény szerinti bevételek (29+30+31+32+36+37+38+42+43+44+45)														
47	Törvény szerinti kiadások és bevételek egyenlege (28—46)														

P. H.

KITÖLTÉSI ÚTMUTATÓ**az EF—01 számú, „Negyedéves előirányzat teljesítési terv” elnevezésű űrlaphoz**

A kincstári költségvetéssel rendelkező költségvetési szerv negyedéves előirányzat-teljesítési tervre vonatkozó adatszolgáltatását az EF—01 számú, „Negyedéves előirányzat teljesítési terv” elnevezésű űrlapon köteles a Kincstár fiókja részére benyújtani a tárgynegyedévet megelőző 5. naptári napig, az első negyedévre vonatkozóan január 15-ig.

Az űrlapot egy példányban kell benyújtani a Kincstár fiókjához.

Az adatszolgáltatásnak magában kell foglalnia a kincstári költségvetéssel rendelkező költségvetési szervhez kapcsolódó kincstári költségvetéssel nem rendelkező részben önállóan gazdálkodó költségvetési szerv adatait is.

A Fejezet felügyeletét ellátó szerv külön űrlapon köteles benyújtani a fejezeti kezelésű előirányzatain — ideértve a központi beruházás és a programfinanszírozás körébe tartozó előirányzatait is — várható teljesítési adatokat. A fejezeti kezelésű előirányzatokról nem kell külön előirányzatonként kitölteni az űrlapot, az adott Fejezethez tartozó valamennyi fejezeti kezelésű előirányzat várható teljesítési adatait egy űrlapon kell benyújtani.

A fejezeti kezelésű előirányzatok Fejezeten belül címekhez történő átcsoportosítása esetében az átcsoportosított előirányzatokon várható teljesítésekre vonatkozó adatszolgáltatást az átcsoportosított előirányzat jogosultja építi be az előirányzat teljesítési tervébe.

Az űrlap adatai

— *Bizonylat kódja* [EF—01 (Előrenyomtatott)]: Amennyiben az adatszolgáltatás költségvetési szerv várható teljesítési adataira vonatkozik a kód után I betűjelet, amennyiben fejezeti kezelésű előirányzatok teljesítési adataira vonatkozik F betűjelet kell feltüntetnie az adatszolgáltatónak.

— *Bizonylat sorszáma*: A költségvetési szerv által a Kincstár fiókjához benyújtott űrlapok éven belüli folyamatos sorszámozására szolgál.

— *Államháztartási egyedi azonosító (ÁHT-azonosító)*: A költségvetési szerv részére a Pénzügyminisztérium által megállapított államháztartási egyedi azonosító számot, a fejezeti kezelésű előirányzatok esetében a fejezeti kezelésű előirányzatok címhez kapcsolódó ÁHT-azonosítószámot kell feltüntetni a rovatban.

— *Költségvetési szerv neve*: Az adatszolgáltató költségvetési szerv nevének feltüntetésére szolgál.

— *Költségvetési szerv számlaszáma*: A költségvetési szerv számlaszámának és a fejezeti kezelésű előirányzathoz kapcsolódó számlaszám 1—16 pozíciójának feltüntetésére szolgál.

— *Hónapok*: A tárgynegyedév hónapjait arab számmal kell beírni a táblázatba.

— *A kiemelt előirányzatokon várható teljesítési összegeket* a megfelelő kiemelt előirányzati soron az egyes hónapokban ténylegesen várható bontásban, ezer forintban kell szerepeltetni.

— A költségvetési szerv adatszolgáltatása során a 27, 45 sorokon nem szerepelhet adat.

— Fejezeti kezelésű előirányzatok cím adatszolgáltatása esetén csak a 27, 28, 45, 46, 47 sorok tölthetők ki.

— *Dátum, aláírás*: A negyedéves előirányzat teljesítési tervről történő adatszolgáltatás dátumát, a Kincstárnál bejelentett aláíró aláírását és a költségvetési szerv pecsétjét kell feltüntetni.

8. számú melléklet a 6/1999. (II. 10.) PM rendelethez

[6/a. számú melléklet a 42/1996. (XII. 28.) PM rendelethez]

KITÖLTÉSIÚTMUTATÓ

az EG—01 számú, „Tervezett havi előirányzat-felhasználási keret kiutalása” elnevezésű űrlaphoz

1. A Magyar Államkincstár Központja (a továbbiakban: Kincstár Központ) az államháztartás működési rendjéről szóló 217/1998. (XII. 30.) Korm. rendelet 109. §-ának (1) bekezdése alapján automatikusan megállapított havi előirányzat-felhasználási keretekről, valamint a köztartozások miatt zárolt keretről a Fejezetet az erre a célra kialakított „Tervezett havi előirányzat-felhasználási keret kiutalása” tárgyú, EG—01-es jelű nyomtatvány felhasználásával tájékoztatja.

2. A tárgyhavi megállapított előirányzat-felhasználási keret mindig tartalmazza az EG—03-as jelű, „Éves előirányzat módosítása” elnevezésű űrlapon a tárgyhót megelőző hónap 15-ig (amennyiben 15-e nem munkanapra esik a megelőző munkanapig) a Kincstár Központhoz benyújtott előirányzat-módosítás tárgyhónapra vonatkozó összegét, valamint az EG—02-es és EG—02/B jelű, „A Pénzügyminisztérium által engedélyezett, az időarányos havi ütemezéstől eltérően folyósítandó előirányzat-felhasználási keret-eltérés” űrlapokon jelzett eltérés tárgyhónapra vonatkozó összegét, amennyiben az űrlap beérkezése 3 munkanappal megelőzi az EG—01-es űrlap Naptári rend szerinti kiküldési határidejét. A havi előirányzat-felhasználási keret kiutalásával kapcsolatos feladatok határidőit (az EG—01-es űrlap Fejezetekhez kiküldése, a Fejezetek által a Kincstár Központ részére visszaküldése ...) a Kincstár elnöke által tárgyévre kiadott Naptári rend tartalmazza.

3. A nyomtatvány három példányban készül, melyből:

— egy példány a Kincstár Központnál marad,

— két példányt a Kincstár Központ a Naptári rendben megállapított határidőben (6., 7., 8. oszlop kivételével) kitöltve eljuttat a Fejezethez. A Fejezet mindkét példányon kitölti a Fejezet által engedélyezett előirányzat-felhasználási keret korrekció előjele, összege és a kiutalandó keret összege (6., 7., 8.) oszlopokat, valamint a lap alján található igazoló részt. Amennyiben a Fejezet az automatikusan megállapított kereten nem kíván korrekciót végrehajtani, költségvetési szervei között mindhárom oszlopot balról jobbra felfelé haladva átlós irányban át kell húzni. (A Fejezet cégserű aláírása ebben az esetben is szükséges!)

— A kitöltött űrlap egy példánya a Fejezetnél marad, a másik példányát a Naptári rend szerinti határidőben vissza kell küldeni a Kincstár Központ Előirányzat-gazdálkodási Igazgatóság Központi Fejezetek Főosztálya részére, illetve a társadalombiztosítási alapok pedig az Alapok és Önkormányzati Alrendszer Főosztálya részére.

4. A táblázat adatai

4.1. *Év, hónap:* Naptári év tárgyhónapja, amelyre a havi keret kiutalása vonatkozik.

4.2. *Fejezet száma, megnevezése:* A Magyar Köztársaság tárgyévi költségvetéséről szóló törvényben (a továbbiakban: költségvetési törvény) található fejezetszám és megnevezés.

4.3. *Lapszám:* A kétjegyű szám beírására alkalmas rovatot akkor kell kitölteni, ha a nyomtatványon lévő sorok nem elegendőek a kincstári költségvetéssel rendelkező ügyfelek beírására.

4.4. *Sorszám:* A három pozíció a kincstári költségvetéssel rendelkező ügyfelek folyamatos számozását biztosítja.

4.5. *Költségvetési szerv megnevezése:* 32 pozícióban a kincstári költségvetéssel rendelkező (önállóan vagy részben önállóan gazdálkodó) számlatulajdonos megnevezése található.

4.6. *Előirányzat-felhasználási keret számlaszáma:* 24 pozícióban a kincstári ügyfél előirányzat-felhasználási keret számlaszámát tartalmazza.

4.7. *Időarányos előirányzat-felhasználási keret összege:* a 8 pozíció a tárgyhóra kiutalandó, a Kincstár Központ által automatikusan számított előirányzat-felhasználási keret összegét tartalmazza ezer forintban.

4.8. *A köztartozás miatt zárolt összeg:* Az állammal vagy társadalombiztosítási alapokkal szembeni tartozás 217/1998. (XII. 30.) Korm. rendelet 109. §-ának (2) bekezdése alapján meg nem nyitott előirányzat-felhasználási keret összegét tartalmazza ezer forintban. Az oszlopot a Kincstár Központ tölti ki.

4.9. *A Fejezet által engedélyezett előirányzat-felhasználási keret korrekció és a kiutalandó keret:*

4.9.1. *Előjele:* Az előirányzat-felhasználási keret előző oszlopban feltüntetett összegéhez viszonyított korrekció növelő vagy csökkentő szándékát + vagy — előjel beírásával kell megadni. Az oszlop összesen sorába a korrekciók darabszámát kell feltüntetni.

4.9.2. *Előirányzat-felhasználási keret eltérés összege:* A 8 pozícióban a Fejezet által engedélyezett előirányzat-felhasználási keret eltérés összegét tartalmazza ezer forintban. A 7. oszlop összesenje minden esetben 0.

4.9.3. *Kiutalandó előirányzat-felhasználási keret összege:* A Kincstár Központ által számított, 4. oszlopban található előirányzat-felhasználási keret összege csökkentve a köztartozások miatt zárolt keret összegével, és növelve vagy csökkentve a Fejezet által engedélyezett eltérés (7. oszlop) összegével ezer forintban. Az oszlop (8.) összesen sorában szereplő összegnek meg kell egyeznie az időarányos előirányzat-felhasználási keret összege (4.) oszlop összesen sorában lévő összeg és a zárolt keret összege (5.) oszlop összesen sorában lévő összeg különbségével.

4.9.4. A Fejezet által engedélyezett korrekció határidőben történő visszapótlásáról az érintett költségvetési szerveknél a Fejezet köteles gondoskodni a következő hónapokra vonatkozó EG—01 űrlap kitöltésekor.

5. Igazoló rész

5.1. *Igazolás a Kincstár részéről:* A nyomtatvány bal alsó sarkában elhelyezett igazolások rögzítésére kialakított rovatban a Kincstár Központ illetékes munkatársa aláírásával hitelesíti a táblázatban foglaltakat, és elhelyezi a Magyar Államkincstár pecsétjét, valamint feltünteti a Kincstár iktatószámát.

5.2. *Igazolás a Fejezet részéről:* A nyomtatvány jobb alsó sarkában kialakított rovat a Fejezet cégszerű aláírására és az adatközléshez kapcsolódó információk megadására szolgáló rész.

9. számú melléklet a 6/1999. (II. 10.) PM rendelethez

[6/b. számú melléklet a 42/1996. (XII. 28.) PM rendelethez]

1/15

A Nyugdíjbiztosítási Alap tervezett hitelállománya

1999. negyedév

Millió forint

Nap	Hitelállomány		
	... hó	... hó	... hó
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			

Budapest, 1999.....

Benyújtó:

.....

cégszerű aláírás

A Nyugdíjbiztosítási Alap finanszírozási terve

Bevételi forgalom 1999. hó

Millió forint

Nap	APEH-től érkező járulékv.	Központi kötségvetési hozzájárulások	Kifizetések visszatérülése egyéb bevétel	Vagyongazdál- kodási bevételek	Működési célú bevételek	Egyéb bevételek	Az Alap saját bevételei össz.	E. Alap által finanszírozott ellátások megtérítése	Nem az Alapot terhelő ellátások megtérítései		Bevételek összesen
									közp. költségv.	egyéb befizetés	
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											
31											
Tárgyhó összesen											

A Nyugdíjbiztosítási Alap finanszírozási terve

Bevételi forgalom 1999. hó

Millió forint

	Megnevezés	APEH-től érkező járulékbv.	Központi kötségvetési hozzájárulások	Kifizetések visszatérülése egyéb bevétel	Vagyongazdál- kodási bevételek	Működési célú bevételek	Egyéb bevételek	Az Alap saját bevételei össz.	E. Alap által finanszírozott ellátások megtérítése	Nem az Alapot terhelő ellátások megtérítései		Bevételek összesen
										közp. költségv.	egyéb befizetés	
1	Megelőző hónap végéig várható											
2	Tárgyhavi várható											
3	Tárgyévben a tárgyhó végéig várható											
4	Előirányzat 1/12 (havi)											
5	Előirányzat időarányos (aktuális hó × 1/12)											
6	Eltérés 1/12-től 6 = 2—4											
7	Eltérés az időarányostól 7 = 3—5											

Budapest, 1999.

Benyújtó: ONYF

P. H.

.....
cégszerű aláírás

Magyar Államkincstár

Ellenőrizte:

Rögzítette:

Dátum:

A Nyugdíjbiztosítási Alap finanszírozási terve

Kiadási forgalom 1999. hó

Millió forint

Nap	Nyugellátások	Működési kiadások	Vagyon-gazdálkodási kiadások	Egyéb kiadások	Az Alap kiadásai összesen	E. Alap által finanszírozott ellátások folyósítása	Nem az Alapot terhelő ellátások	Kiadások összesen	Bevétel—Kiadás	
									hitel felvét	hitel visszaf.
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										
Tárgyhó összesen										

A Nyugdíjbiztosítási Alap finanszírozási terve

Kiadási forgalom 1999. hó

Millió forint

Megnevezés	Nyugellátások	Működési kiadások	Vagyon-gazdálkodási kiadások	Egyéb kiadások	Az Alap kiadásai összesen	E. Alap által finanszírozott ellátások folyósítása	Nem az Alapot terhelő ellátások	Kiadások összesen	Bevétel—Kiadás	
									hitel felvét	hitel visszaf.
1	Megelőző hónap végéig várható									
2	Tárgyhavi várható									
3	Tárgyévben a tárgyhó végéig várható									
4	Előirányzat 1/12 (havi)									
5	Előirányzat időarányos (aktuális hó × 1/12)									
6	Eltérés 1/12-től 6 = 2—4									
7	Eltérés az időarányostól 7 = 3—5									

Budapest, 1999.

Benyújtó: ONYF

P. H.

.....
cégszerű aláírás

Magyar Államkincstár

Ellenőrizte:

Rögzítette:

Dátum:

**A Nyugdíjbiztosítási Alap finanszírozási terve
(nem az Alap forrásaiból finanszírozott ellátások)**

**Bevételi forgalom 1999. hó
(részletező tábla)**

Millió forint

Nap	Jöv.pótló és jöv.kiegészítő szoc. támogatások	Munkált. befiz.-ből koreng. nyugdíj új (52/1995.V.10.)	Munkált. befiz.-ből, ill. MPA-ból koreng. ny. régi (5/1990.I.18.)	Munkaerőpiaci Alapból finanszírozott előnyugdíj	ÁPV Rt. által finanszírozott életjáradék	Hadigondozottak Közalapítványa által finansz. járadék	Életjáradék szem. kárpótlás alapján Pénzbeli/1947-es...	Bevételek összesen
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								
Tárgyhó összesen								

**A Nyugdíjbiztosítási Alap finanszírozási terve
(nem az Alap forrásaiból finanszírozott ellátások)**

**Bevételi forgalom 1999. hó
(részletező tábla)**

Millió forint

Megnevezés	Jöv.pótló és jöv.kiegészítő szoc. támogatások	Munkált. befiz.-ből koreng. nyugdíj új (52/1995.V.10.)	Munkált. befiz.-ből, ill. MPA-ból koreng. ny. régi (5/1990.I.18.)	Munkaerőpiaci Alapból finanszírozott előnyugdíj	ÁPV Rt. által finanszírozott életjáradék	Hadigondozottak Közalapítványa által finansz. járadék	Életjáradék szem. kárpótlás alapján Pénzbeli/1947-es...	Bevételek összesen
1	Megelőző hónap végéig várható							
2	Tárgyhavi várható							
3	Tárgyévben a tárgyhó végéig várható							
4	Előirányzat 1/12 (havi)							
5	Előirányzat időarányos (aktuális hó × 1/12)							
6	Eltérés 1/12-től 6 = 2—4							
7	Eltérés az időarányostól 7 = 3—5							

Budapest, 1999.

Magyar Államkincstár

Benyújtó: ONYF

P. H.

.....
cégszerű aláírás

Ellenőrizte:

Rögzítette:

Dátum:

**A Nyugdíjbiztosítási Alap finanszírozási terve
(nem az Alap forrásaiból finanszírozott ellátások)**

**Kiadási forgalom 1999. hó
(részletező tábla)**

Millió forint

Nap	Jöv.pótló és jöv.kiegészítő szoc. támogatások	Munkált. befiz.-ből koreng. nyugdíj új (52/1995.V.10.)	Munkált. befiz.-ből, ill. MPA-ból koreng. ny. régi (5/1990.I.18.)	Munkaerőpiaci Alapból finanszírozott előnyugdíj	ÁPV Rt. által finanszírozott életjáradék	Hadigondozottak Közalapítványa által finansz. járadék	Életjáradék szem. kárpótlás alapján Pénzbeli/1947-es...	Kiadások összesen	Bevétel—Kiadás	
									hitel felvét	hitel visszaf.
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										
Tárgyhó összesen										

**A Nyugdíjbiztosítási Alap finanszírozási terve
(nem az Alap forrásaiból finanszírozott ellátások)**

**Kiadási forgalom 1999. hó
(részletező tábla)**

Millió forint

Megnevezés	Jöv.pótló és jöv.kiegészítő szoc. támogatások	Munkált. befiz.-ből koreng. nyugdíj új (52/1995.V.10.)	Munkált. befiz.-ből, ill. MPA-ból koreng. ny. régi (5/1990.I.18.)	Munkaerőpiaci Alapból finanszírozott előnyugdíj	ÁPV Rt. által finanszírozott életjáradék	Hadigondozottak Közalapítványa által finansz. járadék	Életjáradék szem. kárpótlás alapján Pénzbeli/1947-es...	Kiadások összesen	Bevétel—Kiadás	
									hitel felvét	hitel visszaf.
1	Megelőző hónap végéig várható									
2	Tárgyhavi várható									
3	Tárgyévben a tárgyhó végéig várható									
4	Előirányzat 1/12 (havi)									
5	Előirányzat időarányos (aktuális hó × 1/12)									
6	Eltérés 1/12-től 6 = 2—4									
7	Eltérés az időarányostól 7 = 3—5									

Budapest, 1999.

Magyar Államkincstár

Benyújtó: ONYF

P. H.

cégszerű aláírás

Ellenőrizte:

Rögzítette:

Dátum:

Az Egészségbiztosítási Alap tervezett hitelállománya

1999. negyedév

Millió forint

Nap	Hitelállomány		
	... hó	... hó	... hó
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			

Budapest, 1999.....

Benyújtó:

.....

cégszerű aláírás

Az Egészségbiztosítási Alap finanszírozási terve

Pénzforgalommal teljesülő bevételek 1999. hó

Millió forint

Nap	Járulékbevétel	Egészségügyi hozzájárulás	Központi költségvetési hozzájárulások	Egészségbiztosítási tevékenységgel kapcs. bevételek	Működési bevételek	Vagyongazd. kapcsolatos bevételek	Az Alap saját bevételei össz.	Nem az Alapot terhelő ellátások megtérítései	Bevételek összesen
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									
Tárgyhó összesen									

Az Egészségbiztosítási Alap finanszírozási terve

Pénzforgalommal teljesülő bevételek 1999. hó

Millió forint

Megnevezés	Járulékbevétel	Egészségügyi hozzájárulás	Központi költségvetési hozzájárulások	Egészségbiztosítási tevékenységgel kapcs. bevételek	Működési bevételek	Vagyongazd. kapcsolatos bevételek	Az Alap saját bevételei össz.	Nem az Alapot terhelő ellátások megtérítései	Bevételek összesen
1	Megelőző hónap végéig várható								
2	Tárgyhavi várható								
3	Tárgyévben a tárgyhó végéig várható								
4	Előirányzat 1/12 (havi)								
5	Előirányzat időarányos (aktuális hó × 1/12)								
6	Eltérés 1/12-től 6 = 2—4								
7	Eltérés az időarányostól 7 = 3—5								

Budapest, 1999.

Benyújtó: OEP

P. H.

.....
cégszerű aláírás

Magyar Államkincstár

Ellenőrizte:

Rögzítette:

Dátum:

Az Egészségbiztosítási Alap finanszírozási terve
Pénzforgalommal teljesülő kiadások 1999. hó

Millió forint

Nap	Korh. alatti rokkant- sági nyugellá- tás	Pénzbeli ellátások	Természetbeni ellátások						Egyéb kiadások	Működési kiadások	Vagyon- gazdálk. kiadásai	Az Alap saját kiadásai összesen	Nem az Alapot terhelő ellátások kiadásai	Kiadások összesen	Bevétel—Kiadás	
			gyógyító- megelőző ell.*	gyógy- fürdő- szolgál- tatás	anyatej- ellátás	gyógy- szer- támoga- tás*	gyógyá- szati segéd- eszköz*	utazási ktsz. tér.							hitel felvét	hitel visszaf.
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
13																
14																
15																
16																
17																
18																
19																
20																
21																
22																
23																
24																
25																
26																
27																
28																
29																
30																
31																
Tárgyhó összesen																

Megjegyzés: a túl nem léphető előirányzatok *-gal jelölve.

Az Egészségbiztosítási Alap finanszírozási terve

Pénzforgalommal teljesülő kiadások 1999. hó

Millió forint

Megnevezés	Korh. alatti rokkant- sági nyugellá- tás	Pénzbeli ellátások	Természetbeni ellátások						Egyéb kiadások	Működési kiadások	Vagyon- gazdálk. kiadásai	Az Alap saját kiadásai összesen	Nem az Alapot terhelő ellátások kiadásai	Kiadások összesen	Bevétel—Kiadás	
			gyógyító- megelőző ell.*	gyógy- fürdő- szolgál- tatás	anyatej- ellátás	gyógy- szer- támoga- tás*	gyógyá- szati segéd- eszköz*	utazási ktsg. tér.							hitel felvét	hitel visszaf.
1	Megelőző hónap végéig várható															
2	Tárgyhavi várható															
3	Tárgyévben a tárgy hó végéig várható															
4	Előirányzat 1/12 (havi)															
5	Előirányzat időarányos (aktuális hó × 1/12)															
6	Eltérés 1/12-től 6 = 2—4															
7	Eltérés az időarányostól 7 = 3—5															

Megjegyzés: a túl nem léphető előirányzatok *-gal jelölve.

Benyújtó: OEP

P. H.

cégszerű aláírás

Engedélyező:

P. H.

Pénzügyminisztérium

Magyar Államkincstár

Ellenőrizte:

Rögzítette:

Dátum:

Dátum:

Dátum:

Az Egészségbiztosítási Alap finanszírozási terve

Gyógyító-megelőző ellátások pénzforgalommal teljesülő kiadásai 1999. hó

Millió forint

Megnevezés	Házi-orvosi h. ügyel. ellátás	Védőnői szolg. anya. gy. ifj. véd.	Fogászati ellátások	Gondozó intéz. gondozás	Betegszállítás orv. r. betegsz.	Járóbeteg-szak-ellátás	CT, MRI	Művese-kezelés	Házi szak-ápolás	Fekvő-beteg-szak-ellátás	Működési költség-előleg	Felmen-téssel, végki. járó kiad.	Cél-előirány-zatok	Gyógy.-meg.ell. előir. cél-tartalék	13. havi	Kiadások összesen
Tárgyhavi várható																
1 Megelőző hónap végéig várható																
2 Tárgyhavi várható																
3 Tárgyévben a tárgyhó végéig várható																
4 Előirányzat 1/12 (havi)																
5 Előirányzat időarányos (aktuális hó × 1/12)																
6 Eltérés 1/12-től 6 = 2—4																
7 Eltérés az időarányostól 7 = 3—5																
Éves előir.																

Benyújtó: OEP

P. H.

cégszerű aláírás

Engedélyező:

P. H.

Pénzügyminisztérium

Magyar Államkincstár

Ellenőrizte:

Rögzítette:

Dátum:

Dátum:

Dátum:

**Az Egészségbiztosítási Alap ellátási kiadásainak nem túlléphető előirányzatai
1999. évi finanszírozási terv**

Hónap	Gyógyító-megelőző ellátás			Gyógyszertámogatás			Gyógyászati segédeszköz		
	időarányos előirányzat	tervezett előirányzat felhasználás	eltérés az időarányostól az éves előirányzat %-ában	időarányos előirányzat	tervezett előirányzat felhasználás	eltérés az időarányostól az éves előirányzat %-ában	időarányos előirányzat	tervezett előirányzat felhasználás	eltérés az időarányostól az éves előirányzat %-ában
I.									
II.									
I—II. összesen									
III.									
I—III. összesen									
IV.									
I—IV. összesen									
V.									
I—V. összesen									
VI.									
I—VI. összesen									
VII.									
I—VII. összesen									
VIII.									
I—VIII. összesen									
IX.									
I—IX. összesen									
X.									
I—X. összesen									
XI.									
I—XI. összesen									
XII.									
I—XII. összesen									

Benyújtó: OEP

.....

P. H. cégszerű aláírás

Engedélyező:

.....

P. H. pénzügyminiszter

Magyar Államkincstár

Ellenőrizte:

Rögzítette:

Dátum:

Dátum:

Dátum:

Központi költségvetésből finanszírozott ellátások megtérítésének és az Alap költségvetésében jóváhagyott központi költségvetési támogatások igénybevételének éves finanszírozási terve

Nyugdíjbiztosítási Alap

..... év

	Jogcímek	Éves előirányzat	Éves előirányzat 1/12 rész	I. hó	II. hó	III. hó	IV. hó	V. hó	VI. hó	VII. hó	VIII. hó	IX. hó	X. hó	XI. hó	XII. hó	Összesen
	Központi költségvetés															
01	Rokkantsági járadék															
02	Megváltozott munkaképességűek járadéka															
03	Egészségkárosodási járadék															
04	Bányásznyugdíj															
05	Szénjárandóság pénzbeli megváltása															
06	Mezőgazdasági járadék															
07	Vakok személyi járadéka															
08	Politikai rehabilitációs és más nyugdíjkiegészítések															
09	Házastársi pótlék és házastárs után járó jövedelempótlék															
10	Cukorbetegek támogatása															
11	Lakbér-hozzájárulás															
12	Katonai családi segély															
13	Jövedelempótló és -kiegészítő támogatások összesen (1+...+12)															
14	Pénzbeli kárpótlás															
15	Párizsi békeszerződés alapján fizetett életjáradékok															
16	Ellátások megtérítése összesen (13+14+15)															
17	Gyes.-ben részesülők központi költségvetési térítés															
18	Magánnyugdíjpénztárba átlépők miatti járulékkiesés pótlására költségvetési támogatás															
19	Központi költségvetésben tervezett pénzeszközátadás															
20	Működési költség SzCsM fejezetből															
21	Működési költség PM fejezetből															
22	Támogatások összesen (17+...+21)															

Benyújtó: OEP

.....

P. H. cégszerű aláírás

Engedélyező:

.....

P. H. pénzügyminiszter

Magyar Államkincstár

Ellenőrizte:

Rögzítette:

Dátum:

Dátum:

Dátum:

Központi költségvetésből finanszírozott ellátások megtérítésének és az Alap költségvetésében jóváhagyott központi költségvetési támogatások igénybevételének éves finanszírozási terve

Egészségbiztosítási Alap

..... év

	Jogcímek	Éves előirányzat	Éves előirányzat 1/12 rész	I. hó	II. hó	III. hó	IV. hó	V. hó	VI. hó	VII. hó	VIII. hó	IX. hó	X. hó	XI. hó	XII. hó	Összesen
01	Családi pótlék															
02	02-i megtérítéssel															
03	10-i megtérítéssel															
04	Anyasági támogatás															
05	02-i megtérítéssel															
06	10-i megtérítéssel															
07	Gyermeknevelési támogatás															
08	02-i megtérítéssel															
09	10-i megtérítéssel															
10	Gyermekgondozási segély															
11	02-i megtérítéssel															
12	10-i megtérítéssel															
13	Megváltozott munkaképességűek keresetkiegészítése															
14	Közgyógyellátás															
15	02-i megtérítéssel															
16	10-i megtérítéssel															
17	Ellátások megtérítése összesen (1+4+7+10+13+14)															
18	Egészségügyi feladatok ellátásával kapcsolatos költségvetési hozzájárulás															
19	Terhességmegszakítás költségvetési térítése															
20	Működési költségtérítés															
21	Jövedéki adóból átadott pénzeszköz															
22	Támogatások összesen (18+...21)															

Benyújtó: OEP

.....

P. H. cégszerű aláírás

Engedélyező:

.....

P. H. pénzügyminiszter

Magyar Államkincstár

Ellenőrizte:

Rögzítette:

Dátum:

Dátum:

Dátum:

11. számú melléklet a 6/1999. (II. 10.) PM rendelethez

[7/a. számú melléklet a 42/1996. (XII. 28.) PM rendelethez]

KITÖLTÉSI ÚTMUTATÓ

az EG—02 számú, „Előirányzat-felhasználási keret (támogatás) előrehozása” elnevezésű űrlaphoz

1. A Fejezet minden, a Pénzügyminisztérium által engedélyezett, az időarányos havi ütemezéstől eltérően folyósítandó előirányzat-felhasználási keret eltérést a Pénzügyminisztériumon keresztül eljuttatott EG—02-es jelű nyomtatvány kitöltésével adja meg a Magyar Államkincstár Központja (a továbbiakban: Kincstár Központ) részére. Minden PM által engedélyezett esetben külön adatlapot kell készíteni!

Az EG—02 űrlapon kell kezdeményezni az államháztartás működési rendjéről szóló 217/1998. (XII. 30.) Korm. rendeletben foglalt összes korrekciót, így például

- előrehozást és annak visszapótlását rendkívüli finanszírozási feladatok miatt,
- bevételek nem ütemes teljesülése miatti előirányzat-felhasználási keret korrekciókat,
- évközi előirányzat-módosításokból adódó, az időarányostól eltérő finanszírozási igényt,
- költségvetési szerv nem teljes éves működéséből adódó keret eltéréseket.

2. Az eljárás menete

Az űrlapot három példányban kitöltve az eltérés indokolását tartalmazó kérelem két példányával együtt a Fejezet megküldi a Pénzügyminisztérium fejezet szerint illetékes főosztályához engedélyezésre.

A Pénzügyminisztérium a nyomtatvány jobb alsó sarkában található igazoló rész kitöltésével engedélyezi az időarányostól eltérő folyósítást, ezt követően a nyomtatvány két példányát és a kérelem egy példányát továbbítja a Kincstár Központja részére a finanszírozás lebonyolítása végett. A Kincstár Központ a beérkezést követő 5 munkanapon belül a táblázat bal alsó sarkában található igazoló részt kitöltve visszaküldi az űrlap egy példányát a Fejezet részére, a másik példány a Kincstár Központnál marad.

3. Az űrlap adatai

3.1. *Bizonylat sorszáma:* A Fejezet által a Kincstár Központjához benyújtott űrlapok éven belüli folyamatos sorszámozására szolgál.

3.2. *Összes oldal:* Amennyiben az előrehozások feltüntetésére a lapon található sorok száma nem elegendő, a lapok számát kell feltüntetni.

3.3. *Oldalszám:* Amennyiben az előrehozások feltüntetésére a lapon található sorok száma nem elegendő, az adott lap sorszámát kell feltüntetni a lapon.

3.4. *Fejezet száma, neve:* A Magyar Köztársaság tárgyévi költségvetéséről szóló törvényben (a továbbiakban: költségvetési törvény) található fejezetszám és megnevezés.

3.5. *Tételszám:* A három pozíció az engedélyezett eltéréssel érintett kincstári ügyfelek sorszámozására szolgál.

3.6. *Költségvetési szerv fejezeti kezelésű előirányzat államháztartási egyedi azonosítója:* Az államháztartási egyedi azonosító szám alkalmazásáról szóló PM rendelet alapján a pénzügyminiszter által adott azonosítószám.

3.7. *Költségvetési szerv, fejezeti kezelésű előirányzat megnevezése:* A 32 pozícióban a kincstári költségvetéssel rendelkező (önálló vagy részben önállóan gazdálkodó) számlatulajdonos, fejezeti kezelésű előirányzatok címbe beépült, volt alapok esetében a költségvetési törvénynek megfelelő elnevezés szerepel.

3.8. *Előirányzat-felhasználási keret számlaszáma:* 24 pozícióban a kincstári ügyfél előirányzat-felhasználási keret számlájának (fejezeti kezelésű előirányzatok címbe beépült, volt alapok esetében az alszámlaszáma) számát tartalmazza.

3.9. *Utalás kért időpontjában még ki nem utalt éves előirányzat-felhasználási keret:* Az éves (módosított) előirányzat-felhasználási keretből az engedélyezett előrehozás folyósításának kért időpontjáig még ki nem utalt összeg feltüntetésére szolgál az oszlop.

3.10. *Előrehozás összege:* Az engedélyezett előrehozás összegét kincstári ügyfelenként egymás alatt ezer forintban kell megadni.

3.11. *Utalás kért időpontja:* Az engedélyezett előrehozás folyósításának kért időpontját (hónap, nap) 2×2 arab szám beírásával kell kitölteni.

3.12. *Előrehozás összesen:* Az előrehozni kívánt összeget tartalmazza összesenben.

4. *Igazoló rész*

4.1. *Igazolás a Kincstár részéről:* A nyomtatvány bal alsó sarkában elhelyezett igazolások rögzítésére kialakított rovatban a Kincstár Központ illetékes munkatársa aláírásával hitelesíti a táblázatban foglaltakat, és elhelyezi a Magyar Államkincstár pecsétjét. Az ellenőrizte és rögzítette rovatok szerepeltetése az adatfeldolgozás munkamenetéhez kapcsolódnak.

4.2. *Igazolás a Fejezet részéről:* A nyomtatvány igazoló részének közepe a Fejezet cégszerű aláírására és az adatközléshez kapcsolódó információk megadására szolgál.

4.3. *Az időarányostól eltérő folyósítást a Pénzügyminisztérium részéről engedélyezte:* Az űrlap jobb alsó sarkában található igazoló rész a Pénzügyminisztérium engedélyezésre illetékes vezetőjének aláírására, a Pénzügyminisztérium pecsétjének elhelyezésére szolgál.

5. *Iktatószám*

A Kincstár Központ, a Fejezet és a Pénzügyminisztérium iktatószámát tartalmazza.

12. számú melléklet a 6/1999. (II. 10.) PM rendelethez

[7/b. számú melléklet a 42/1996. (XII. 28.) PM rendelethez]

KITÖLTÉSI ÚTMUTATÓ

az EG—02/B számú „Az időarányos havi ütemezéstől eltérően folyósítandó előirányzat-felhasználási keret ütemezése” elnevezésű űrlapokhoz

1. A Fejezet minden, a Pénzügyminisztérium által engedélyezett, az időarányos havi ütemezéstől eltérően folyósítandó előirányzat-felhasználási keret eltérés rendelkezésre bocsátásának ütemezését a Pénzügyminisztériumon keresztül eljuttatott EG—02-es jelű nyomtatvány kitöltésével adja meg a Magyar Államkincstár (a továbbiakban: Kincstár) részére. Minden PM által engedélyezett esetben külön adatlapot kell készíteni!

Az EG—02 űrlapon kell kezdeményezni az államháztartás működési rendjéről szóló 217/1998. (XII. 30.) Korm. rendeletben foglalt összes korrekciót, így például

- előrehozást és annak visszapótlását rendkívüli finanszírozási feladatok miatt,
- bevételek nem ütemes teljesülése miatti előirányzat-felhasználási keret korrekciókat,
- évközi előirányzat-módosításokból adódó, az időarányostól eltérő finanszírozási igényt,
- költségvetési szerv nem teljes éves működéséből adódó keret eltéréseket.

Az EG—02 adatlap két változatban (A és B) készül. Az „A” változatot kell kitölteni abban az esetben, ha a Pénzügyminisztérium által engedélyezett előrehozás visszapótlása a hátralévő hónapokban időarányosan történik. Amennyiben az előrehozás vagy a visszapótlás ütemezése időtartamban vagy/és összegben időarányostól eltérő, az „EG—02/B” űrlapot kell kitölteni.

2. Az eljárás menete

Az űrlapot három példányban kitöltve az eltérés indoklását tartalmazó kérelem két példányával együtt a Fejezet megküldi a Pénzügyminisztérium fejezet szerinti illetékes főosztályához engedélyezésre.

A Pénzügyminisztérium a nyomtatvány jobb alsó sarkában található igazoló rész kitöltésével engedélyezi az időarányostól eltérő folyósítást, ezt követően a nyomtatvány két példányát és a kérelem egy példányát továbbítja a Kincstár részére a finanszírozás lebonyolítása végett. A Kincstár Központ a beérkezést követő 5 munkanapon belül a táblázat bal alsó sarkában található igazoló részt kitöltve visszaküldi az űrlap egy példányát a Fejezet részére, a másik példány a Kincstárnál marad.

3. Az űrlap adatai

3.1. *Fejezet száma, neve:* A Magyar Köztársaság tárgyévi költségvetéséről szóló törvényben (a továbbiakban: költségvetési törvény) található fejezetszám és megnevezés.

3.2. *Lapszám:* Amennyiben az előrehozások feltüntetésére a lapon található sorok száma nem elegendő, az adott lap sorszámát kell feltüntetni a lapon.

3.3. *Sorszám:* A három pozíció az engedélyezett eltéréssel érintett kincstári ügyfelek sorszámozására szolgál.

3.4. *Intézmény (fejezeti kezelésű előirányzat) megnevezése:* 32 pozícióban a kincstári költségvetéssel rendelkező (önállóan vagy részben önállóan gazdálkodó) számlatulajdonos, fejezeti kezelésű előirányzatok címbe beépült, volt alapok esetében a költségvetési törvénynek megfelelő elnevezés szerepel.

3.5. *Előirányzat-felhasználási keret számlaszáma:* 24 pozícióban a kincstári ügyfél előirányzat-felhasználási keret számlájának számát tartalmazza.

3.6. Az úrlapon a 12 hónapnak megfelelő oszlopba az időarányos havi ütemezéstől eltérően folyósítandó előirányzat-felhasználási keret eltérés kiutalásának és visszafizetésének ütemezését havi bontásban az eltérés jellegének megfelelő (előrehozásnál +, visszafizetésnél —) előjel feltüntetésével ezer forintban kell beírni.

4. *Igazoló rész:*

4.1. *Igazolás a Kincstár részéről:* A nyomtatvány bal alsó sarkában elhelyezett igazolások rögzítésére kialakított rovatban a Kincstár illetékes munkatársa aláírásával hitelesíti a táblázatban foglaltakat, és elhelyezi a Magyar Államkincstár pecsétjét. Az ellenőrizte és rögzítette rovatok szerepeltetése az adatfeldolgozás munkamenetéhez kapcsolódik.

4.2. *Igazolás a Fejezet részéről:* A nyomtatvány igazoló részének közepe a Fejezet cégszerű aláírására és az adatközléshez kapcsolódó információk megadására szolgál.

4.3. *Az időarányostól eltérő folyósítást a Pénzügyminisztérium részéről engedélyezte:* Az úrlap jobb alsó sarkában található igazoló rész a Pénzügyminisztérium engedélyezésre illetékes vezetőjének aláírására, a Pénzügyminisztérium pecsétjének elhelyezésére szolgál.

5. *Iktatószám*

A Kincstár, a Fejezet és a Pénzügyminisztérium iktatószámát tartalmazza.

13. számú melléklet a 6/1999. (II. 10.) PM rendelethez

[10. számú melléklet a 42/1996. (XII. 28.) PM rendelethez]

Havi jelentés a kiadások és bevételek előirányzatának és teljesítésének alakulásáról

PJ—02

Magyar Államkincstár

Intézmény

neve:

címe:

Készült:

Lapszám:

Államháztartási egyedi azonosítószám:

Számlasszám:

Adatok ezer forintban

Megnevezés	Sor- szám	Eredeti előirányzat	Aktuális előirányzat	Tárgyhavi forgalom	Halmazott forgalom	Index %-ban
Személyi juttatások	01					
Társadalombiztosítási járulék, egészségügyi és táppénzhozzájárulás	02					
Munkaadói járulék	03					
Munkaadókat terhelő járulékok (02+03)	04					
Dologi kiadások	05					
Egyéb folyó kiadások (kamatkiadások nélkül)	06					
Dologi és egyéb folyó kiadások (kamatkiadások nélkül) (05+06)	07					
Ellátottak pénzbeli juttatásai	08					
Működési célú pénzeszköztáadás az államháztartáson belül	09					
Működési célú pénzeszköztáadás az államháztartáson kívülre	10					
Társadalom-, szociálpolitikai juttatások és egyéb társadalombiztosítási ellátások	11					
Egyéb működési célú támogatások, kiadások (09+10+11)	12					
Kamatkiadások	13					
Felújítás	14					
Intézményi beruházási kiadások	15					
Egyéb beruházás	16					
Lakástámogatás	17					
Lakásépítés	18					
Beruházási célprogram	19					
Kiemelt jelentőségű beruházások	20					
Központi beruházások (16+17+18+19+20)	21					
Felhalmozási célú pénzeszköztáadás az államháztartáson belül	22					
Felhalmozási célú pénzeszköztáadás az államháztartáson kívülre	23					
Intézményi egyéb felhalmozási kiadások	24					
Egyéb intézmény felhalmozási kiadások (22+23+24)	25					
Kölcsönök nyújtása és törlesztése, pénzügyi befektetések kiadásaiból részesedések vásárlása	26					
Törvény szerinti kiadások (01+04+07+08+12+13+14+15+21+25+26+27)	27					
Működési bevételek	28					
Kamatbevételek	29					
Működési célú pénzeszköztávételek a társadalombiztosítási alapoktól	30					
Működési célú pénzeszköztávételek az elkülönített állami pénzalapoktól	31					
Költségvetési kiegészítések, visszatérítések	32					
Működési célú pénzeszköztávételek az államháztartáson belül	33					
Működési célra átvett pénzeszközök az államháztartáson kívülről	34					
Egyéb működési célú pénzeszköztávételek, bevétel (32+33+34)	35					
Felhalmozási célú pénzeszköztávételek a társadalombiztosítási alapoktól és kezelőitől	36					
Felhalmozási célú pénzeszköztávételek az elkülönített állami alapoktól	37					
Felhalmozási és tőke jellegű bevételek, osztalék, koncessziós díjak	38					
Felhalmozási célú pénzeszköztávételek az államháztartáson belül	39					
Felhalmozási célra átvett pénzeszközök az államháztartáson kívülről	40					
Egyéb felhalmozási célú pénzeszköztávételek, bevétel (38+39+40)	41					
Kölcsönök igénybevétele és visszatérítése	42					
Adók és adójellegű bevételek	43					
Törvény szerinti bevételek (28+29+30+31+35+36+37+41+42+43)	44					
Törvény szerinti kiadások és bevételek egyenlege (27—44)	45					
Költségvetési támogatás	46					
Köztartozások miatt visszatartott keret	47					
Keretátadás-átvétel alintézmény és főintézmény között	48					
Keretátadás-átvétel saját számlák között	49					
Nem azonosított bevétel	50					
Előző évi előirányzat-maradvány, pénzmaradvány igénybevétele	51					
Tárgyévi függő, átfutó, kiegyenlítő kiadások	52					
Tárgyévi függő, átfutó, kiegyenlítő bevételek	53					
Előző évi maradványhoz kapcsolódó függő, átfutó, kiegyenlítő kiadások	54					
Előző évi maradványhoz kapcsolódó függő, átfutó, kiegyenlítő bevételek	55					

III. rész HATÁROZATOK

A Köztársasági Elnök határozatai

A Köztársaság Elnökének 24/1999. (II. 10.) KE határozata

**dr. Bratinka József rendkívüli és meghatalmazott
nagykövet megbízás alóli felmentéséről**

A külügyminiszter előterjesztésére *dr. Bratinka József* rendkívüli és meghatalmazott nagykövetet — érdemei elismerése mellett — felmentem a Magyar Köztársaság vatikáni nagykövetségének vezetésére kapott megbízása alól.

Budapest, 1998. december 10.

Göncz Árpád s. k.,
a Köztársaság elnöke

Ellenjegyzem:

Dr. Martonyi János s. k.,
külügyminiszter

A Köztársaság Elnökének 25/1999. (II. 10.) KE határozata

**Szalay Zsolt rendkívüli és meghatalmazott nagykövet
megbízás alóli felmentéséről**

A külügyminiszter előterjesztésére *Szalay Zsolt* rendkívüli és meghatalmazott nagykövetet — érdemei elismerése mellett — felmentem a Magyar Köztársaság zágrábi nagykövetségének vezetésére kapott megbízása alól.

Budapest, 1999. január 12.

Göncz Árpád s. k.,
a Köztársaság elnöke

Ellenjegyzem:

Dr. Martonyi János s. k.,
külügyminiszter

A Köztársaság Elnökének 26/1999. (II. 10.) KE határozata

**Herman János rendkívüli és meghatalmazott nagykövet
megbízás alóli felmentéséről**

A külügyminiszter előterjesztésére *Herman János* rendkívüli és meghatalmazott nagykövetet — más fontos megbízására tekintettel — felmentem a Magyar Köztársaság Ciprusi Köztársaságban való képviselőre kapott megbízása alól.

Budapest, 1998. november 9.

Göncz Árpád s. k.,
a Köztársaság elnöke

Ellenjegyzem:

Dr. Martonyi János s. k.,
külügyminiszter

A Köztársaság Elnökének 27/1999. (II. 10.) KE határozata

**Csóti György rendkívüli és meghatalmazott nagyköveti
kinevezéséről és megbízásáról**

A külügyminiszter előterjesztésére *Csóti Györgyöt* kinevezem rendkívüli és meghatalmazott nagykövetté, és megbízom a Magyar Köztársaság zágrábi nagykövetségének vezetésével.

Budapest, 1999. január 12.

Göncz Árpád s. k.,
a Köztársaság elnöke

Ellenjegyzem:

Dr. Martonyi János s. k.,
külügyminiszter

**A Köztársaság Elnökének
28/1999. (II. 10.) KE
határozata**

Tar Pál rendkívüli és meghatalmazott nagykövet
megbízásáról

A külügyminiszter előterjesztésére *Tar Pál* rendkívüli és meghatalmazott nagykövetet megbízom a Magyar Köztársaság vatikáni nagykövetségének vezetésével.

Budapest, 1998. december 11.

Göncz Árpád s. k.,
a Köztársaság elnöke

Ellenjegyzem:

Dr. Martonyi János s. k.,
külügyminiszter

**A Köztársaság Elnökének
30/1999. (II. 10.) KE
határozata**

Pordány László rendkívüli és meghatalmazott
nagykövet megbízásáról

A külügyminiszter előterjesztésére *Pordány László* rendkívüli és meghatalmazott nagykövetet megbízom a Magyar Köztársaság pretóriai nagykövetségének vezetésével.

Budapest, 1998. december 11.

Göncz Árpád s. k.,
a Köztársaság elnöke

Ellenjegyzem:

Dr. Martonyi János s. k.,
külügyminiszter

**A Köztársaság Elnökének
29/1999. (II. 10.) KE
határozata**

dr. Pataki István rendkívüli és meghatalmazott
nagykövet megbízásáról

A külügyminiszter előterjesztésére *dr. Pataki István* rendkívüli és meghatalmazott nagykövetet — a Magyar Köztársaság athéni nagykövetségének vezetésére kapott megbízása érintetlenül hagyása mellett — megbízom a Magyar Köztársaság képviselőjével a Ciprusi Köztársaságban.

Budapest, 1998. november 2.

Göncz Árpád s. k.,
a Köztársaság elnöke

Ellenjegyzem:

Dr. Martonyi János s. k.,
külügyminiszter

**A Köztársaság Elnökének
31/1999. (II. 10.) KE
határozata**

Kótai Géza főkonzuli kinevezéséről és megbízásáról

A külügyminiszter előterjesztésére *Kótai Gézát* kinevezem főkonzullá, és megbízom a Magyar Köztársaság Szentpétervár város, valamint a Karel Köztársaság területére, a Leningrádi-, a Murmanszki-, a Novgorodi-, a Pszkovi- és az Arhangelszki-területekre (ez utóbbiba nem értendő bele a Kanyin-félsziget és a Kolgujev-sziget) kiterjedő hatáskörrel működő szentpétervári főkonzulátusa vezetésével.

Budapest, 1998. december 15.

Göncz Árpád s. k.,
a Köztársaság elnöke

Ellenjegyzem:

Dr. Martonyi János s. k.,
külügyminiszter

**A Köztársaság Elnökének
32/1999. (II. 10.) KE
határozata**

bíró felmentéséről

Az Országos Igazságszolgáltatási Tanács előterjesztésére

dr. Füredi Károlyt

1999. február 15-i hatállyal — lemondására tekintettel — bírói tisztségéből felmentem.

Budapest, 1999. február 8.

*Göncz Árpád s. k.,
a Köztársaság elnöke*

**A Köztársaság Elnökének
33/1999. (II. 10.) KE
határozata**

Farkaslyuk községgé nyilvánításáról

A belügyminiszter előterjesztésére Ózd város Farkaslyuk elnevezésű településrészét Farkaslyuk néven községgé nyilvánítom 1999. május 1. napjával.

Budapest, 1999. január 26.

*Göncz Árpád s. k.,
a Köztársaság elnöke*

Ellenjegyzem:

*Dr. Pintér Sándor s. k.,
belügyminiszter*

**A Köztársaság Elnökének
34/1999. (II. 10.) KE
határozata**

Nagykeresztúr községgé nyilvánításáról

A belügyminiszter előterjesztésére Lucfalva község Nagykeresztúr, Kiskeresztúr és Kisfalud elnevezésű tele-

pülésrészeit Nagykeresztúr néven községgé nyilvánítom 1999. május 1. napjával.

Budapest, 1999. január 26.

*Göncz Árpád s. k.,
a Köztársaság elnöke*

Ellenjegyzem:

*Dr. Pintér Sándor s. k.,
belügyminiszter*

**A Köztársaság Elnökének
35/1999. (II. 10.) KE
határozata**

**Berente településrész Kazincbarcika várossal való
egyesítésének megszüntetéséről**

A belügyminiszter előterjesztésére Berente településrész Kazincbarcika várossal való egyesítését megszüntetem, és a településrészt Berente néven községgé nyilvánítom 1999. május 1. napjával.

Budapest, 1999. január 26.

*Göncz Árpád s. k.,
a Köztársaság elnöke*

Ellenjegyzem:

*Dr. Pintér Sándor s. k.,
belügyminiszter*

A Kormány határozatai

**A Kormány
1014/1999. (II. 10.) Korm.
határozata**

**a PHARE program végrehajtását szolgáló
Központi Pénzügyi és Szerződéskezelő Egység
és Nemzeti Alap létrehozásáról**

A Kormány

1. elrendeli, hogy az Európai Unióval kötött megállapodás alapján a PHARE intézményfejlesztési programok, valamint az Európai Unióval egyeztetett egyéb programok tendereztetési, szerződéskezelési számviteli és pénzügyi adminisztrációs feladatainak ellátására a Magyar Állam-

kincstárban Központi Pénzügyi és Szerződéskötő Egységet kell létrehozni;

Felelős: pénzügyminiszter
PHARE programot koordináló
tárca nélküli miniszter

Határidő: azonnal

2. elrendeli, hogy az Európai Unióval kötött megállapodás alapján az EU-segélyforrások minisztériumok és intézmények részére történő eljuttatására, a segélyprogramokkal kapcsolatos pénzügyi és statisztikai adatszolgáltatás biztosítására, valamint az EU-segélyprogramok lebonyolítása során az Európai Unió által előírt közbeszerzési és pénzügyi szabályok betartásának ellenőrzésére a Magyar Államkincstárban Nemzeti Alapot kell létrehozni;

Felelős: pénzügyminiszter
PHARE programot koordináló
tárca nélküli miniszter

Határidő: azonnal

3. felhívja a PHARE programot koordináló tárca nélküli minisztert, készítsen előterjesztést az Európai Unió magyarországi segélyprogramjainak végrehajtását szolgáló intézményrendszerben a Központi Pénzügyi és Szerződéskötő Egység és a Nemzeti Alap létrehozása következtében szükségessé váló további intézkedésekről.

Felelős: PHARE programot koordináló
tárca nélküli miniszter

Határidő: azonnal

Orbán Viktor s. k.,
miniszterelnök

A Kormány 1015/1999. (II. 10.) Korm. határozata

**a köztisztviselők jogállásáról szóló
1992. évi XXIII. törvény hatálya alá tartozó szervek
jegyzékéről szóló 1034/1992. (VII. 1.) Korm. határozat
módosításáról**

1. A Kormány a köztisztviselők jogállásáról szóló 1992. évi XXIII. törvény 73. §-ának (2) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján a köztisztviselők jogállásáról szóló 1992. évi XXIII. törvény hatálya alá tartozó szervek jegyzékéről szóló 1034/1992. (VII. 1.) Korm. határozat mellékletét a Gazdasági Minisztérium Engedélyezési és Közigazgatási Hivatalával egészíti ki.

2. Ez a határozat a kihirdetése napján lép hatályba, de rendelkezését 1999. február 1. napjától kell alkalmazni.

Orbán Viktor s. k.,
miniszterelnök

VI. rész NEMZETKÖZI SZERZŐDÉSEK

Sorszám: 2.

A külügyminisztertől

**Jegyzőkönyv
a Magyar Köztársaság Külügyminisztériuma
és a Szlovák Köztársaság Külügyminisztériuma között
a Magyar Köztársaság és a Szlovák Köztársaság között
a jószomszédi kapcsolatokról és baráti
együttműködésről, 1995. március 19-én, Párizsban
aláírt Szerződés teljesítésének elősegítését szolgáló
mechanizmus létrehozásáról**

A Magyar Köztársaság és a Szlovák Köztársaság között a jószomszédi kapcsolatokról és baráti együttműködésről, 1995. március 19-én, Párizsban aláírt Szerződés (a továbbiakban: Szerződés) 5. Cikkének 1. bekezdésével összhangban, amely szerint „a Szerződő Felek e szerződés céljainak megvalósítása érdekében a közös érdeklődés számot tartó minden területen megteremtik az együttműködés megfelelő feltételeit”, a Magyar Köztársaság Külügyminisztériuma és a Szlovák Köztársaság Külügyminisztériuma (a továbbiakban: Felek) a szóban forgó szerződés teljesítésének elősegítésére az alábbi mechanizmusban alapodtak meg:

I. Cikk

1. A Szerződés maradéktalan teljesítését a jelen jegyzőkönyv mellékletében felsorolt területekkel foglalkozó Vegyes Bizottságok segítik elő.

2. A Vegyes Bizottságok a létrehozásra kerülő mechanizmus keretében azonos státusszal rendelkeznek.

3. A Vegyes Bizottságok a Szerződés szellemével és betűjével összhangban azokkal a kérdésekkel foglalkoznak, amelyek az adott Vegyes Bizottságokban képviselt tárcák és főhatóságok hatáskörébe tartoznak.

4. A Vegyes Bizottságok tevékenységének tartalma abban áll, hogy rendszeresen értékeljék a Szerződésben megfogalmazott feladatok teljesülését, kicserélik a két országnak a Szerződés megfelelő cikkei által meghatározott területeken folyó együttműködésben szerzett tapasztalatait és információit, feltárják az együttműködést segítő tartalékokat, valamint ajánlásokat teygenek ezen együttműködés javítására.

II. Cikk

1. A Szerződés maradéktalan végrehajtásának komplex kiértékelését, valamint a végrehajtást segíteni hivatott Ve-

gyes Bizottságok munkáját a külügyminiszterek koordinálják.

2. A Vegyes Bizottságok tapasztalataikról és ajánlásaikról jelentést készítenek, amelyet tájékoztatás céljából megküldenek kormányaik adott területekért felelős tagjainak, valamint külügyminisztereinek.

3. A külügyminiszterek a Szerződés 5. Cikkének 3. bekezdésével összhangban a Szerződés teljesítésének kiértékelése és a további teendők meghatározása céljából évente legalább egy alkalommal találkoznak.

III. Cikk

1. A Vegyes Bizottságok magyar és szlovák tagozatainak társelnökeit az érintett együttműködésért felelős miniszterek, illetve főhatóságok vezetői kormányuk egyetértésével nevezik ki.

2. A Vegyes Bizottságokat az együttműködésben érintett tárcák, illetve főhatóságok legalább államtitkári vagy ennek megfelelő beosztású munkatársai vezetik.

IV. Cikk

1. A Vegyes Bizottságok szlovák és magyar tagozatait a Szerződő Felek önállóan, olyan módon állítják össze, hogy azokban megfelelő szinten és számban képviselve legyenek az érintett együttműködési területeket felügyelő minisztériumok, illetve főhatóságok munkatársai, szakemberei.

2. Az egyes Vegyes Bizottságok létszámát a társelnökök határozzák meg.

3. A nemzetiségi kisebbségi Vegyes Bizottság nemzeti tagozataiban helyet kap a Magyar Köztársaságban élő szlovák és a Szlovák Köztársaságban élő magyar kisebbség által delegált képviselő is.

V. Cikk

1. A Vegyes Bizottságok évente két alkalommal vagy igény szerint találkoznak, felváltva a Szlovák Köztársaság, illetve a Magyar Köztársaság területén.

2. A társelnökök egyikének javaslatára és kölcsönös egyetértése esetén lehetőség van a Vegyes Bizottságok rendkívüli ülésének összehívására is.

3. A Vegyes Bizottságok ülésének időpontjáról és programjáról a társelnökök legkésőbb az ülés előtt egy hónappal döntenek.

4. A Vegyes Bizottságok üléseinek és tárgyalásainak előkészítését annak a nemzeti tagozatnak a társelnökei végzik, amelynek területén az ülést megrendezik.

5. A Vegyes Bizottságok ülésével kapcsolatos költségeket az a Szerződő Fél állja, amelynek területén az ülést rendezik, kivéve a közlekedési, elszállásolási és ételmezési kiadásokat.

VI. Cikk

1. A jelen Jegyzőkönyv az aláírás napján lép hatályba.
2. A Jegyzőkönyvet a külügyminiszterek egyetértésével lehet megváltoztatni.

3. A jelen Jegyzőkönyv a Magyar Köztársaság és a Szlovák Köztársaság között a jószomszédi kapcsolatokról és baráti együttműködésről 1995. március 19-én, Párizsban aláírt Szerződés érvényességének lejártáig vagy addig marad érvényben, amíg azt az egyik Szerződő Fél diplomáciai úton fel nem mondja. A felmondás az arról szóló értesítés kézhezvételét követő 6 hónap elteltével lép hatályba.

Kelt Pozsonyban, 1998. november 24-én, két példányban, magyar és szlovák nyelven, amelyek azonos érvénnyel bírnak.

A Magyar Köztársaság
Külügyminisztériuma
részéről:

Martonyi János s. k.

A Szlovák Köztársaság
Külügyminisztériuma
részéről:

Eduard Kukan s. k.

**A Magyar Köztársaság Külügyminisztériuma
és a Szlovák Köztársaság Külügyminisztériuma között
a Magyar Köztársaság és a Szlovák Köztársaság között
a jószomszédi kapcsolatokról és baráti
együttműködésről, 1995. március 19-én, Párizsban
aláírt Szerződés teljesítésének elősegítését szolgáló
mechanizmus létrehozásáról szóló
jegyzőkönyv melléklete**

Az I. Cikk 1. pontjában foglaltak értelmében a Vegyes Bizottságok a következő területeken fognak tevékenykedni:

1. Az európai és euro-atlanti integráció, illetve egyéb külpolitikai kérdések.
2. Katonai, valamint egyéb biztonságpolitikai kérdések.
3. Gazdasági-együttműködési kérdések.
4. Környezet- és természetvédelem.
5. Közlekedési és távközlési kérdések, valamint ezek infrastruktúrája.
6. Mezőgazdasági, állat- és növényegészségügyi kérdések.
7. Kulturális és sajtóügyek.
8. Oktatási, tudományos ügyek, sport- és ifjúsági kérdések.
9. Kisebbségi ügyek.
10. Egészségügyi, társadalombiztosítási és szociális-ellátási kérdések.
11. A belügyminisztériumok felügyelete alá tartozó területeken folytatott együttműködési kérdések.

K Ö Z L E M É N Y

A Magyar Közlöny különszámaként megjelent a

BIZTOSÍTÁSI JOG

című, A/4 formátumú, 344 oldal terjedelmű kiadvány. A kiadvány tartalmazza a biztosítóintézetekkel és a biztosítási tevékenységgel, az életbiztosítással és a nyugdíj-előtakarékossági betétekkel, az élet- és nem életbiztosítási ágak elkülönítésével, a biztosítási intézetek belső adatszolgáltatásával, a biztosítási felügyeleti díjakkal, a biztosítástechnikai tartalékokkal, a biztosítási alkuszi jelentés szabályaival, a nagykockázatok és nagykárok határértékeivel, a kötelező gépjármű-felelősségbiztosítás díjkalkulációjával és eredményelszámolásával kapcsolatos legfontosabb jogszabályokat, a kötelező gépjármű-felelősségbiztosítás 1999. január 1-jétől 1999. december 31-ig terjedő időszakra érvényes alapidíjait, és az egyes biztosítók számára az Állami Biztosításfelügyelet által elfogadott díjait.

A kézirat lezárva: 1998. október 31.

Ára: 3360 Ft áfával.

Megrendeléseket a Magyar Hivatalos Közlönykiadó címére (1085 Budapest, Somogyi Béla u. 6.) lehet feladni. Fax: 266-5190.

M E G R E N D E L Ő L A P

Megrendeljük a

BIZTOSÍTÁSI JOG

című kiadványt példányban.

A megrendelő (cég) neve:

Címe (város, irányítószám):

Utca, házsám:

Az ügyintéző neve, telefonszáma:

A megrendelő (cég) bankszámlaszáma:

A megrendelt példányok ellenértékét a postaköltséggel együtt a szállítást követő számla kézhezvétele után 8 napon belül a Magyar Hivatalos Közlönykiadónak a számlán feltüntetett pénzforgalmi jelzőszámára átutaljuk.

Keltezés:

.....
cégszerű aláírás

K Ö Z L E M É N Y

A Magyar Közlöny különszámaként megjelent

AZ ÁLLAMIGAZGATÁSI ELJÁRÁS ÉS A SZABÁLYSÉRTÉS

című, A/4 formátumú, 96 oldal terjedelmű kiadvány.

A kézirat lezárva: 1998. május 10.

Ára: 952 Ft áfával.

Megrendeléseket a Magyar Hivatalos Közlönykiadó címére (Budapest VIII., Somogyi Béla u. 6.) lehet feladni. Fax: 266-5190.

M E G R E N D E L Ő L A P

Megrendeljük

AZ ÁLLAMIGAZGATÁSI ELJÁRÁS ÉS A SZABÁLYSÉRTÉS

című kiadványt példányban.

A megrendelő (cég) neve:

Címe (város, irányítószám):

Utca, házsám:

Az ügyintéző neve, telefonszáma:

A megrendelő (cég) bankszámlaszáma:

A megrendelt példányok ellenértékét a postaköltséggel együtt a szállítást követő számla kézhezvétele után 8 napon belül a Magyar Hivatalos Közlönykiadónak a számlán feltüntetett pénzforgalmi jelzőszámára átutaljuk.

Keltezés:

.....
cégszerű aláírás

