

59/1999. (XI. 26.) EüM rendelet

a vásári, piaci és vásárcsarnoki árusítás közegészségügyi szabályairól

A vásárokról és a piacokról szóló 35/1995. (IV. 5.) Korm. rendelet 9. §-ának (3) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján - a gazdasági miniszterrel, valamint a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszterrel egyetértésben - a következőket rendelem el:

1. § (1) E rendelet előírásait a vásárokról, a piacokról és a bevásárlóközpontokról szóló kormányrendelet szerinti vásár, piac (vásárcsarnok) és bevásárlóközpont létesítése és üzemeltetése során kell alkalmazni.

(1a) Az 1. § (4) bekezdését, a 2. §-t, a 3. § (1) és (2) bekezdését, a 4. § (1) és (2) bekezdését, az 5. §-t, a 6. § (2) bekezdését, a 8-14. §-t, a 15. § (2) bekezdését, a 16-19. §-t, a 20. § (5) bekezdését, valamint a 21. §-t nem kell alkalmazni a kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. törvény szerinti helyi termelői piac tekintetében.

(1b) Ha jogszabály másként nem rendelkezik, e rendelet előírásainak betartásáról a vásár rendezője, a piac (vásárcsarnok), illetve a bevásárlóközpont fenntartója gondoskodik.

(2) Vásár, piac, vásárcsarnok - a település általános rendezési tervének figyelembevételével - csak olyan helyen létesíthető és működtethető, ahol az ott lévő személyeket, élelmiszereket, élelmiszer-nyersanyagokat a környezetből származó káros mértékű szennyezés nem veszélyezteti. Káros mértékű légszennyezés gyanúja esetén levegőtisztasági vizsgálat eredménye alapján kell dönten.

(3) A vásár, piac, illetve vásárcsarnok befogadóképességét az országos településrendezési és építési követelményekről szóló 253/1997. (XII. 20.) Korm. rendelet (a továbbiakban: OTÉK) előírása szerint, az árusítóhelyek és a várható vásárlóközönség száma alapján kell megállapítani a vásár rendezőjének, illetve a piac és a vásárcsarnok fenntartójának.

(4) A vásár, piac, vásárcsarnok létesítéséhez és nyilvántartásba vételéhez előírt kérelemhez a melléklet szerinti adatokat és tervrajzokat kell csatolni.

a)-b)

2. § A vásár, piac területét por- és sármentesen, könnyen tisztán tartható módon kell kiképezni. A napi élelmiszerpiac és az élelmiszer-nagypiac területét szilárd, könnyen tisztítható burkolattal kell ellátni. A vásárcsarnok padozatát szilárd, résmentes, tisztítható és fertőtleníthető, csúszásmentes burkolattal kell ellátni, és gondoskodni kell a takarításkor keletkező szennyvíz elvezetésére alkalmas, az építési szakmai követelményeket kielégítő szennyvízelvezető rendszerrel való ellátásáról. A piac területét körül kell keríteni.

3. § (1) A vásár, piac, vásárcsarnok ivóvíz minőségű, megfelelő mennyiségű vízellátásáról gondoskodni kell.

(2) Amennyiben a vásár, piac területén vízközművezeték van - az árusító személyek becsült számát alapul véve - az OTÉK előírásainak megfelelő számú vízvételi helyet kell kialakítani, valamint kézmosási lehetőséget kell biztosítani. Vízvezeték hiányában ivóvíz minőségű vizet szolgáltató kutat kell létesíteni. A kút környezetét, nyomásfokozó berendezését a közegészségügyi előírásnak megfelelően kell karbantartani, az elcsurgó víz, valamint a csapadékvíz elvezetéséről közcatorna hiányában is gondoskodni kell.

(3) Vásárcsarnokban - az árusító személyek becsült számát alapul véve - az országos építési követelményeknek megfelelő számú, vízvezetékéről biztosított vízvételi helyről és kézmosási lehetőségről kell gondoskodni.

4. § (1) Takarítás céljára a terület legtávolabbi részeinek elérésére is alkalmas elrendezésben vízvételi helyeket kell kialakítani. A takarítás céljára szolgáló vízvételi helyekre légbeszívó szelepes, tömlővéges csatlakozót kell felszerelni.

(2) A vásár, piac területén - ha attól 50 méter távolságon belül kellő számú nyilvános WC nem áll rendelkezésre - az OTÉK előírásának megfelelő számú és kialakítású, nemek szerint elkülönített, vízöblítésű WC-t és vizeldét kell létesíteni. A rendelet hatálybalépésekor engedéllyel működő nem vízöblítésű WC-nek az élelmiszerek árusítására szolgáló helyektől és a kuttaktól legalább 15 m távolságra kell lennie. Csomagolatlan állati eredetű élelmiszer forgalmazása ott engedélyezhető, ahol az árusok részére megfelelő külön WC áll rendelkezésre.

(3) Vásárcsarnokban külön az árusok és vásárlók részére nemek szerint elkülönített WC-t kell létesíteni, melyet előtérrel, szellőzővel, továbbá az előtérben kézmosóval kell ellátni.

5. § (1) Közművesített területen a keletkező szennyvizet közcatornába kell elvezetni. Közcatorna hiányában a keletkező szennyvíz elhelyezésére az OTÉK előírása szerinti zárt szennyvíztárolót kell létesíteni.

(2) Az elegendő és ivóvíz minőségű víz biztosítása, szennyvíz, csapadékvíz elvezetése a vásár rendezőjének, illetve a piac, vásárcsarnok fenntartójának kötelessége.

6. § (1) Vásáron, piacon, vásárcsarnokban a szemét és hulladék gyűjtésére, tárolására a közegészségügyi, állat-egészségügyi és hulladékgazdálkodási szabályoknak megfelelő számú, mosható, fertőtleníthető, jól záró fedéllel ellátott hulladékgyűjtő edényzetet kell beállítani.

(2) A hulladéktárolók helyben történő tisztítása és fertőtlenítése érdekében tisztító, fertőtlenítő területet kell kijelölni vízvételi és szennyvízelvezetési lehetőséggel. A szennyvízelvezetésnél homokfogó beépítése szükséges.

(3) Az illemhelyek, WC-k és hulladéktárolók működőképességének, tisztán tartásának, fertőtlenítésének biztosítása a vásár rendezőjének, a piac, vásárcsarnok fenntartójának a feladata.

7. § (1) Az árusok járműveinek elhelyezésére szolgáló gépkocsi-parkolóhelyeket a vásár, piac, vásárcsarnok területén kívül kell kialakítani.

(2) Ha a vásáron, piacon járműről, mozgóboltból történő árusítást engedélyeznek, úgy erre a célra külön területet kell kijelölni.

(3) Az állatok itatására vízvételi helyet kell biztosítani.

8. § (1) Vásáron, piacon az alkalmilag árusító mozgóbolt és mozgóárus részére ivóvízvételi, szennyvízelvezetési és a 6. § (1) bekezdésének megfelelő hulladékelfelejtési lehetőséget kell biztosítani.

(2) A mozgóbolt és -árus tevékenységét az engedélyében meghatározott módon végezheti. Ennek ellenőrizhetősége érdekében az árusításra vonatkozó engedélyét és a közegészségügyi, valamint állat-egészségügyi hatóság hozzájárulását a helyszínen kell tartani.

9. § (1) Vásáron, piacon, vásárcsarnokban élelmiszer-nyersanyagok, élő állatok és egyéb árucikkek árusítására külön-külön területet kell kijelölni, hogy a különböző természetű áruk káros egymásra hatását elkerüljék. Külön helyet kell biztosítani a

- tej, tejtermék,
- aszalt gyümölcs, méz (lépes méz),
- sertéshúsból előállított füstölt hús, étkezési szalonna, olvasztott étkezési zsír,
- vásárcsarnokban a tőkehús,
- vágott baromfi, tojás,
- hal,
- zöldség, gyümölcs, gomba,
- kimért savanyúság és
- élő állat

árusítására.

Nyílt piaci árusításban tőkehús nem forgalmazható.

(2) Az élelmiszerek elhelyezésére árusítóasztalokat kell felállítani. Az asztalok fedőlapjának résmentesnek vagy széles részűnek, sima felületűnek, könnyen tisztíthatónak, moshatónak, fertőtleníthetőnek kell lenni. Az árusítóasztalokat védőtetővel kell ellátni, és a csomagolatlan élelmiszereket - tejet, tejterméket, sertéshúsból előállított füstölt húst és étkezési szalonnát, olvasztott étkezési zsírt, mézet (lépes mézet), kimért savanyúságot - az árusítás időtartama alatt védetten kell tárolni és elhelyezni. Az állati eredetű élelmiszerárusító-helyeket konzolüveggel kell felszerelni.

(3) Vásáron, piacon és vásárcsarnokban csak olyan helyiségekben szabad élelmiszert tárolni és árusítani, amelynek kialakítása, berendezése és felszerelése megfelel a közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai és állat-egészségügyi előírásoknak, rendeltetés szerinti használatuk biztosítja a forgalomba kerülő élelmiszerek jó minőségének és tisztaságának megőrzését, valamint szükség szerinti hűtését.

(4) Alkalmi vásáron csak olyan élelmiszerek forgalmazhatók, amelyek árusításához az élelmiszer jellege által megkívánt közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai és állat-egészségügyi előírások betartása biztosítható.

10. § (1) A tárolás, raktározás alatt az élelmiszert védeni kell a szennyeződéstől, romlástól.

(2) Olyan élelmiszereket, amelyek szag, íz vagy tisztaság szempontjából egymásra káros hatással lehetnek, ugyanabban a helyiségben nem szabad tárolni, vagy zárt tárolóedényben kell elhelyezni.

(3) Az egyes árucsoportba tartozó termékeket egymástól elkülönítetten szakszerűen úgy kell a raktárban elhelyezni, hogy a tárolt termékek megközelíthetők, ellenőrizhetők és könnyen kitarolhatók legyenek. A közlekedési útvonalakat szabadon és tisztán kell tartani.

(4) A raktárhelyiség szellőztetéséről, megvilágításáról, szükség esetén légkondicionálásáról gondoskodni kell.

11. § (1) A nyers füstölt árut hűvös, jól szellőző helyen felakasztva kell tárolni.

(2) Élelmiszer nem helyezhető közvetlenül fal mellé és a padozatra.

(3) Bűzös vagy mérgező anyagot tilos élelmiszerral közös raktárban tárolni.

12. § Az egészségügyi szempontból káros rágcsálók és rovarok megtelepedése ellen a fenntartónak, üzemeltetőnek rendszeresen védekeznie kell. Legalább évente két alkalommal kötelező a szakemberrel elvégzett megelőző jellegű irtás akkor is, ha rovar, rágcsáló jelenlétét nem észlelik.

13. § (1) Az élelmiszert, élelmiszer-nyersanyagot az árusítás egész időtartama alatt a szennyeződéstől védve kell tartani. Élelmiszert tiszta asztalról, állványról, edényből szabad árusítani. Gyümölcs és zöldségféle tiszta ládából, kosárból, alátéttel ellátott zsákból vagy kocsiából árusítható.

(2) A vásáron, piacon üzletet működtető kereskedő az üzlet homlokzatával érintkező vásári, piaci területen élelmiszert csak közegészségügyi - állati eredetű élelmiszert állat-egészségügyi - hozzájárulásban meghatározottak szerint árusíthat.

14. § (1) Piacon, vásáron élelmiszer készítésére és árusítására szolgáló árusítóhely energiaellátására robbanómotoros áramfejlesztő nem használható.

(2) Élelmiszer árusítása során csak olyan, az élelmiszerral közvetlenül érintkező berendezést, eszközt, gépet, tárolóedényt szabad használni, amely nem tartalmaz az egészségre káros mértékben kioldódó anyagot, vagy nem rontja az élelmiszer minőségét, érzékszervi tulajdonságait és jól tisztán tartható, fertőtleníthető.

(3) A berendezést, eszközt, gépet, tárolóedényt használat előtt élelmezés-egészségügyi szempontból minősíteni kell. A minősítést az Országos Közegészségügyi Központ Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézete (OÉTI) végzi.

15. § (1) Forgalomba hozni csak olyan nyers gyümölcsöt, zöldséget szabad, amelynek növényvédőszeres kezelésére előírt élelmezés-egészségügyi várakozási ideje letelt, és a határértéket meghaladó növényvédőszer-maradékot nem tartalmaz. Az erre vonatkozó külön jogszabályban előírt nyilvántartást (permetezési naplót) az ellenőrző hatóság kérésére be kell mutatni. Nyers zöldség, gyümölcs felvásárlásakor a termelő írásos nyilatkozatát kell beszerezni, amelyben igazolja, hogy az előírt élelmezés-egészségügyi várakozási időket betartotta. Az írásos nyilatkozatot az árusítás helyén kell tartani.

(2) Olyan piacon és vásáron, ahol közüzemi vezetékes ivóvíz és csatornázás nincs, az alábbi élelmiszerek árusíthatók:

- a) nyers gyümölcs és zöldségféle,
- b) zárt csomagolású, nem romlékony élelmiszer, valamint
- c) palackos, dobozos ital.

16. § (1) Az árusítóhelyen az élelmiszereket és egyéb árukat szakosítva kell tartani úgy, hogy egymásra káros hatást ne gyakorolhassanak. A szakosított tárolást a hűtő és mélyhűtő berendezésekben is biztosítani kell.

(2) Tilos a hűtendő élelmiszert és élelmiszer-nyersanyagot az árusító pulton, továbbá nyitott kirakatban elhelyezni.

17. § A vásáron, piacon, vásárcsarnokban működő kereskedelmi és vendéglátó üzletekben az élelmiszer-forgalomra, illetve az étkeztetésre vonatkozó közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai és állat-egészségügyi előírásokat is be kell tartani.

18. § (1) A mezőgazdasági kistermelő

- saját termelésű tejet és tejterméket csak nyers állapotban és az Állategészségügyi Szabályzat szerinti hatósági állatorvosi igazolás birtokában hozhat forgalomba,
- csak olyan saját tenyésztésű bontatlan vágott baromfit árusíthat, amelyet hatósági állatorvos fogyasztásra alkalmasnak minősített, és bélyegzőjével megjelölt,
- baromfihúst daraboltan nem árusíthat,
- kizárólag sertésbútorból előállított füstölt húst, étkezési szalonnát és olvasztott étkezési zsírt abban az esetben árusíthat, ha a készítmény húsvizsgálaton átesett állatból származik, és ezt a lakhelye szerint illetékes állatorvosi igazolással tanúsítja.

(2) A hatósági állatorvosi igazolás beszerzése, a vágott baromfi hatósági állatorvosi vizsgálatra történő bemutatása a mezőgazdasági kistermelő kötelessége.

19. § (1) Tejet, tejterméket kimérve forgalomba hozni csak kifogástalanul tiszta edényben, szállítótartályban szabad. Tejeskannák és tejszállító edények fedelének tömítésére csak tiszta, szennyezést nem okozó anyagot szabad használni. Árusítás közben a szennyeződéstől való védelem céljából a mérés, árusítás szünetelése alatt a tejet, tejtermékeket fedve, takarva kell tartani, óvni kell a napsütéstől, illetve felmelegedéstől.

(2) Tejbe, tejtermékbe, továbbá közvetlen fogyasztásra szolgáló élelmiszert tartalmazó edénybe kézzel belenyúlni tilos. A kimérés, adagolás csak tiszta mérőedénnyel, eszközzel történhet. Tilos a vásárló edényébe kimért árut az árusító tartályába visszaönteni.

(3) Nyers tej árusítása esetén a fogyasztást megelőző hőkezelés szükségességére „Nyers tej, fogyasztás előtt fel kell forralni!” felirattal kell felhívni a vevő figyelmét.

20. § (1) Kacsa- és libatojás árusítása esetén jól olvasható „A tojás legalább 10 perces főzés után, vagy alaposan átsütve fogyasztható!” szövegű feliratot kell elhelyezni.

(2) Piacon, vásárcsarnokban a gyűjtött, szedett gombát csak az erre kijelölt helyen és más áruktól elkülönítve szabad árusítani.

(3) Száritott gomba piacon, vásárcsarnokban csak az előállító által lezárt, előírásoknak megfelelően jelölt csomagolásában árusítható.

(4) A piacon, vásárcsarnokban működő gomba-szakellenőr szakképesítési követelményét külön jogszabály határozza meg.

(5) A gomba-szakellenőr részére a piacon, vásárcsarnokban a gombaárusításra kijelölt árusítóhelyek mellett a vizsgálathoz megfelelő méretű, természetes és mesterséges megvilágítású gombavizsgáló helyiséget kell létesíteni. A helyiséget a gombavizsgálat elvégzésére legalább 1 mx0,80 m méretű, mosható, sima, résmentes felületű asztallal és az elkobzott gomba elhelyezésére szolgáló megfelelő méretű, biztonságosan zárható hulladékgyűjtővel kell felszerelni.

(6) Az elkobzott gomba felhasználást kizáró és környezetkímélő módon történő megsemmisítésének feltételeit a piac, vásárcsarnok fenntartója köteles biztosítani.

(7) Gomba árusításánál a külön jogszabály előírásait is figyelembe kell venni.

21. § (1) Élelmiszer-árusítással a mezőgazdasági kistermelők kivételével csak olyan személy foglalkozhat, akit a külön jogszabályban a munkakörére előírt személyi higiénés alkalmassági vizsgálaton alkalmasnak nyilvánítottak.

(2) Az élelmiszer-árusítással foglalkozó személy az áru tisztaságának megóvása érdekében köteles személyi tisztaságára, az üzlethelyiség, az árusítóhely tisztán tartására folyamatosan gondot fordítani. A munka megkezdése előtt és minden olyan esetben, amikor a kéz szennyeződhet, a kereskedő, az árusító köteles a kezét tisztára mosni.

(3) Az élelmiszer-árusítással foglalkozó személy köteles munka közben a munkakörére előírt, világos színű, tiszta védőruhát és hajvédőt viselni. A védőruhát csak munka közben szabad hordani.

(4) Mezőgazdasági kistermelő részére - a tejet, tejterméket, vágott baromfit árusító kivételével - a védőruha használata nem kötelező.

22. § (1) A kereskedő az új dolgozót köteles munkába lépés előtt kioktatni a munkakörére vonatkozó alapvető munkavédelmi és tűzvédelmi előírásokra.

(2) A kereskedő és minden dolgozója köteles az üzemeltetésre vonatkozó előírásokat betartani, továbbá az üzemeltetést befolyásoló, károsító körülményt elhárítani, illetőleg a dolgozó arra a vezető figyelmét felhívni.

23. § A vásár, piac, vásárcsarnok területét a nyitva tartás időtartama alatt folyamatosan tisztán kell tartani, zárás után általános takarítást kell végezni.

24. § (1) A vásár rendezője, a piac, vásárcsarnok fenntartója köteles az e rendeletben foglalt előírások megtartását rendszeresen ellenőrizni, illetve ellenőriztetni és hiányosság esetén saját hatáskörében vagy szükség esetén a hatóságok bevonásával intézkedni a hiányosságok felszámolására. Köteles továbbá a hatóságok rendelkezésének megfelelően eljárni, és a hatósági ellenőrzésben közreműködni.

(2) Ha a vásár rendezője, a piac, a vásárcsarnok fenntartója vagy az élelmiszer-árusító tudomást szerez az ott forgalomba hozott élelmiszertől, italtól eredő megbetegedésről vagy annak gyanújáról, haladéktalanul értesíteni köteles

a) munkaidőben a járási hivatal járási állat-egészségügyi és élelmiszer ellenőrző hivatalát, valamint járási (fővárosi kerületi) népegészségügyi intézetét,

b) munkaidőn kívül a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának készenléti ügyeletét, valamint a fővárosi és megyei kormányhivatal népegészségügyi szakigazgatási szervét, továbbá gondoskodni köteles az árusítás megszüntetéséről, valamint az árukészlet megőrzéséről.

25. § (1) Ez a rendelet a kihirdetését követő 8. napon lép hatályba, ezzel egyidejűleg hatályát veszti a piaci és utcai élelmiszer-árusítás közegészségügyi szabályainak megállapítása tárgyában kiadott 2/1952. (II. 16.) EüM rendelet, valamint az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat szervezetéről és működéséről szóló 7/1991. (IV. 26.) NM rendelet 10. §-ának negyedik francia bekezdése.

(2)

Melléklet az 59/1999. (XI. 26.) EüM rendelethez

Vásár rendezésének, piac, vásárcsarnok létesítésének elbírálásához szükséges dokumentáció követelményei

1. A létesítés helye a terület azonosíthatósági adataival.
2. A vásár, illetve piac típusának meghatározása a 35/1995. (IV. 5.) Korm. rendelet melléklete szerint.
3. A forgalmazásra tervezett árucsoportok és élelmiszerfajták jegyzéke.
4. Méretarányos helyszínrajz az árusítóhelyek és üzletek, valamint az egyéb létesítmények és nem árusítási célra kiképzett területrészek tervezett rendeltetés szerinti meghatározásával, a vevőforgalmi és árubeszállítási, -feltöltési útvonalak kijelölésével.
5. A vásár, illetve piac víz- és energiaellátási terve a vízvételi- és energiacsatlakozási helyekre kiterjedő részletességgel, közműnyilatkozatokkal (víz-, elektromos, gáz-, távhőszolgáltatás).
6. A vásár, illetve piac területén keletkező szennyvíz- és csapadékvízlevezető helyeinek, elvezetésének, továbbá közcsatorna hiányában közműpótló berendezés elhelyezésének terve az illetékes közmű- és hatósági nyilatkozatokkal.
7. A por- és sármentesség érdekében tervezett terület kiképzési megoldás ismertetése.
8. A keletkező szemét és hulladék gyűjtésére, elhelyezésére, az elkobzott élelmiszer kezelésére, elhelyezésére, elszállításának módjára, gyakoriságára, továbbá a vásár, illetve piac takarítására-fertőtlenítésére vonatkozó, a vásár rendezője, illetve a piac fenntartója által meghatározott rendtartási előírás.