



Kiskun védjeggyel ellátott termékek minőségi kritériumai

2013. május

Elfogadta: Felső-Kiskunsági Gazdaságfejlesztő Alapítvány Kuratóriuma 9/K-2013 számú határozatával.



A minőségi kritériumok a védjegy szabályzat IV. fejezet 1. és 2. pontjában foglaltakra figyelemmel kerültek összeállításra.

„1. A minőségi kritériumrendszerrel szemben támasztott igények:

- Támogassa a védjegy céljainak elérését.
- A termelés és feldolgozás során a fenntarthatóság, a környezettudatosság szempontjait jutassa érvényre.
- Környezetkímélő technológiákat helyezze előtérbe.
- Járuljon hozzá a védjegy értékének megőrzéséhez.
- A védjeggyel ellátott termékeknek és előállítóinak nyújtson védelmet.
- Segítse a fogyasztók bizalmának elnyerését, megőrzését.

2. Minőségi kritériumok

A Védjegyhasználónak/élelmiszertermelőnek, előállítónak az élelmiszer biztonság érdekében jelen szabályzat elválaszthatatlan részét képező „Kiskun védjeggyel ellátott termékek minőségi kritériumai” dokumentumban rögzítetteket, továbbá a termék minőségére vonatkozó jogszabályi előírásokat kell betartania:

2.1. A Védjegytulajdonos a helyi élelmiszerek biztonságának, minőségének garanciáit a vonatkozó jogszabályi előírások élelmiszer termelő részéről történő betartásában látja.

2.2. Védjegyhasználó élelmiszertermelő-, előállító tevékenységét az alábbi rendeletekben foglaltak betartása mellett köteles végezni:

- Az alap élelmiszerek termelése tekintetében; az 50/2008. (IV. 24.) FVM rendelethez 1. számú mellékletében foglalt „Helyes Mezőgazdasági és Környezeti Állapot” előírásai, valamint a kölcsönös megfeleltetés jogszabályba foglalt követelményei
- A kistermelői élelmiszertermelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendeletben foglaltak, különös tekintettel az élelmiszerek biztonságát és nyomon követhetőségét célzó nyilvántartások (permetezési napló, állattartóhely telepi nyilvántartás, gyógyszeres kezelések nyilvántartása, hatósági állatorvosi bizonyítvány, hússzállítási igazolás, kistermelői nyilvántartás) vezetésére.
- Az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról.
- Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról.

Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK Rendelete (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról.

- A 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről.”

Jelen dokumentumban használt fogalmak magyarázata:

Alaptermék: Elsődleges termelésből származó termékek, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származó termékeket; pl. zöldség, gyümölcs, élőállat, nyerstej, tojás, méz.

Feldolgozatlan termék: olyan élelmiszerek, amelyeken még nem végeztek feldolgozást; ide tartoznak a szétválasztott, részekre osztott, elvágott, szeletelt, kicsontozott, darált, megnyúzott, őrölt, vágott, tisztított, darabolt, kifejtett, tört, hűtött, fagyasztott, mélyfagyasztott vagy kiolvasztott élelmiszerek; pl.: nyers hús, szeletelt zöldség.

Feldolgozás: az eredeti terméket lényegesen megváltoztató bármely tevékenység, beleértve a melegítést, füstölést, pácolást, érlelést, szárítást, marinírozást, kivonást, extrudálást vagy e folyamatok valamely kombinációját.

Feldolgozott termék: a feldolgozatlan termékek feldolgozásából származó élelmiszerek. Ezek a termékek tartalmazhatnak olyan összetevőket, amelyek az előállításukhoz szükségesek, vagy különleges tulajdonságokat adnak nekik; pl.: befőtt, savanyúság, őrölt fűszerpaprika, füstölt árú.

Húskészítmény: feldolgozott termékek, amelyek a hús feldolgozásából vagy az ilyen feldolgozott termékek további feldolgozásából származnak, és amelyek vágási felülete azt mutatja, hogy a termék már nem rendelkezik a friss hús tulajdonságaival.

Kistermelő gazdaságában nevelt állat: Olyan állat, amelyet a kistermelő a levágást közvetlenül megelőző – baromfi esetében legalább 3 hét, nyúlfélék esetében legalább 4 hét, sertés, szarvasmarha, juh, kecske esetében legalább 3 hónap – időtartam alatt a gazdaságában nevelt.

I. Alaptermékek előállítása során betartandó előírások

I.1. A „Helyes Mezőgazdasági és Környezeti Állapot” előírásai

- A szőlőültetvényekben kialakított teraszok megőrzése kötelező.
- Bizonyos kivételektől eltekintve egy adott növény ugyanazon a területen önmaga után nem termesztethető.
- A mezőgazdasági területeket gyommentesen kell tartani.
- A mezőgazdasági területeken a hasznosítás szempontjából nemkívánatos fás szárú növények megtelepedését és terjedését meg kell akadályozni.
- A tájképi elemek (gémeskutak, kunhalmok) megőrzése kötelező.
- Öntözési célú vízhasználat csak érvényes vízjogi üzemeltetési engedély esetén lehetséges.
- Vízvédelmi sávokban nem juttatható ki szerves, illetve műtrágya

I.2. Növényvédő szerek használatára vonatkozó követelmények

- Engedélyezett növényvédő szer felhasználása

Kizárólag Magyarországon hatályos felhasználási, kísérleti, eseti vagy párhuzamos behozatali engedéllyel rendelkező növényvédő szer használható fel.

- Növényvédő szer felhasználására vonatkozó előírások

A növényvédő szer címkéje, illetve használati utasítása tartalmazza azokat a legfontosabb szabályokat, korlátozásokat, amelyeket a gazdálkodóknak a növényvédő szer kijuttatása során be kell tartani.

- A KM helyszíni ellenőrzés az engedélyezett kultúrára, a kijuttatott szer dózisára és a munka-egészségügyi és élelmezés-egészségügyi várakozási időre vonatkozó előírások betartására irányul.

- Növényvédő szer felhasználásához szükséges végzettség
Az I. és II. forgalmi kategóriában sorolt növényvédő szereket hatósági engedély birtokában (fehér könyv, zöld könyv) lehet vásárolni, illetve felhasználni. A III. forgalmi kategóriába sorolt növényvédő szer vásárlása és saját célú felhasználása szakképesítéshez, engedélyhez nem kötött.

- Permetezési napló vezetése

Az értékesítési célra szánt növény, növényi termék előállítása, raktározása és feldolgozása során végzett növényvédő szeres kezelésekről permetezési naplót kell vezetni, amelyet az utolsó bejegyzést követő 3 évig meg kell őrizni.

- Nyilvántartás a növényvédő szerekről

Növényvédő szerek raktárkészletéről forgalmi kategóriájának megfelelő nyilvántartást kell vezetni.

- Növényvédő szerek tárolása

A növényvédő szereket elkülönített raktárban vagy szekrényben kell tárolni, amelyeket jól látható felirattal és előírt jelölésekkel kell ellátni.

- Növényvédő szerek átcsomagolása

Növényvédő szert más célra szolgáló csomagolóeszközbe (például élelmiszer, gyógyszer, kozmetikum, takarmány) tölteni és csomagolni tilos. Az átcsomagolt növényvédő szer csomagolóeszközén fel kell tüntetni a növényvédő szer nevét, engedélyokiratának számát, hatóanyagát, veszélyességi osztályba sorolását, forgalmi kategóriáját, az átcsomagolás időpontját és a felhasználhatósági időt.

- A növényvédő szer kijuttatásra alkalmazott gépek műszaki állapota

A növényvédő szer kijuttatásra alkalmazott gépeknek megfelelő műszaki állapotban kell lenniük.

I.3. Az állattartó telepek és állatok nyilvántartására vonatkozó előírások

- Az állattartónak, „A tartási helyek, a tenyészetek és az ezekkel kapcsolatos egyes adatok országos nyilvántartási rendszeréről” szóló 119/2007. (X. 18.) FVM rendeletben foglaltak szerint be kell jelentkeznie az országos Tenyészet Információs Rendszerbe. (TIR szám)
- Az állattartónak, a tartott állatfajokhoz igazodóan az állatállomány azonosítására nyilvántartására, nyomon követhetőségére vonatkozó jogszabályi előírásokat be kell tartani. (ENAR, BIR)

I.4. Állatvédelmi, állatjóléti követelmények

➤ A személyzetre, az állatok ellenőrzésére, és a nyilvántartásokra vonatkozó követelmények

- A telepen alkalmazott technológia figyelembevételével az állatokról elegendő számú állatgondozónak kell gondoskodnia. Az állatgondozóknak megfelelő szakismerettel (végzettség, tapasztalat) kell rendelkezniük az ellátandó állatfajra, állatfajokra nézve, ami lehetővé teszi a viselkedésbeli változások, betegségek, sérülések, állatjóléti problémák, technológiai hibák idejében történő észlelését. Ennek biztosítása érdekében célszerű a személyzetet rendszeres állatvédelmi képzésben részesíteni.
- Minden olyan tenyésztési rendszerben tartott állatot, amelyben az állatok jóléte a gyakori emberi figyelemtől függ, naponta legalább egyszer ellenőrizni kell. A más rendszerekben tartott állatokat olyan időközönként kell megvizsgálni, szemrevételezni, hogy elkerülhető legyen az állatoknak okozott szenvedés. Az állatokat bármely napszakban meg kell tudni figyelni minden nehézség nélkül. Ennek érdekében gondoskodni kell olyan működőképes, rögzített vagy hordozható kiegészítő fényforrásról, amellyel szükség esetén bármelyik állat akár éjszaka is megvizsgálható. Bármely betegnek vagy sérültnek tűnő állatról késedelem nélkül megfelelően gondoskodni kell, és ha egy állat nem reagál az ilyen gondoskodásra, a lehető legrövidebb időn belül állatorvos tanácsát kell kérni. Szükség esetén a beteg vagy sérült állatokat megfelelő helyen kell elkülöníteni, adott esetben száraz, alommal ellátott, férőhelyszükségletét kielégítő helyen kell elhelyezni.
- Az állattartónak minden elvégzett orvosi kezelésről és az egyes ellenőrzések során megállapított elhullások számáról naprakész nyilvántartást kell vezetnie. A kezelési naplót és elhullási naplót vagy az azzal egyenértékű nyilvántartásokat legalább három évig meg kell őrizni, és ellenőrzés alkalmával vagy kérésre az illetékes hatóság rendelkezésére kell bocsátani.

➤ A mozgásszabadságra vonatkozó követelmények

Az állat fajának és fajtájának megfelelő mozgásszabadságát tilos oly módon korlátozni, hogy az az állatnak szükségtelen szenvedést vagy sérülést okozzon. Ha egy állatot tartósan vagy rendszeresen lekötnek, vagy mozgását más módon jelentősen korlátozzák, annak is - szabadabb mozgása érdekében, élettani és viselkedésszerű szükségleteinek, a bevált gyakorlatnak és a tudományos ismereteknek megfelelően - elegendő teret kell biztosítani ahhoz, hogy akadály nélkül le tudjon feküdni, fel tudjon állni, valamint tisztálkodni tudjon.

➤ **Az épületekre és a mikroklimatikus viszonyokra vonatkozó követelmények**

- A szálláshelyek, és különösen a kutricák, illetve felszerelések építéséhez használt anyagok, amelyekkel az állatok kapcsolatba kerülhetnek, nem lehetnek károsak az állatokra nézve, és alaposan tisztíthatónak és fertőtleníthetőnek kell lenniük. Az állatok megkötésére használt szálláshelyeket és felszereléseket úgy kell kialakítani és fenntartani, hogy ne legyenek éles szegélyek vagy kiemelkedések, amelyek az állatok sérülését okozhatják.

- Az állatok tartására szolgáló épületben megfelelő szellőzésről kell gondoskodni, amelynek következtében az istálló levegője friss, nem vizeletszagú (ammóniás) és alacsony páratartalmú, ugyanakkor az istállóban nem alakul ki túlzott mértékű huzat. A takarítási műveletek során biztosítani kell, hogy ne legyen – a légmozgástól könnyen felkavarodó – vastagon lerakódott por, valamint szemmel látható mennyiségű szálló por az istállóban. A káros gázok (pl. ammónia, szén-dioxid, kén-hidrogén) koncentrációját az állatok jólétét és egészségét veszélyeztető szint alatt kell tartani, a rendszeres takarítás és a megfelelő szellőztetés révén. Az épületben – figyelembe véve a faj- illetve korbelt sajátosságokat – megfelelő hőmérsékletet kell biztosítani, amely nem károsítja az állatok hőszabályozását többletenergia felhasználására, például összebújás, remegés, vagy izzadás, lihegés által.

- Az állatokat meg kell védeni a szélsőséges hőmérsékleti viszonyoktól. Az épületben tartott állatokat sem állandó sötétségben, sem a mesterséges világítás megfelelő megszakítása nélkül (azaz állandó világításban) nem lehet tartani. Ha a rendelkezésre álló természetes fény kevés az állatok élettani és etológiai szükségleteinek kielégítésére, megfelelő mesterséges világításról kell gondoskodni. Azon állatok számára, amelyeket nem épületben tartanak, ha ez szükséges és lehetséges, védelmet kell biztosítani a káros időjárási hatásokkal, ragadozókkal, és egészségi kockázatokkal szemben.

➤ **A műszaki berendezésekre, felszerelésre vonatkozó követelmények**

- Minden olyan automatikus vagy mechanikus berendezést, amely alapvető az állatok egészségéhez és jólétéhez, legalább naponta egyszer ellenőrizni kell. A műszaki berendezések megfelelő, működőképes állapotának biztosítása érdekében folyamatosan ellenőrizni kell az izzók, fénycsövek, lefolyók, itatószelepek stb. működését, a nyílászárók záródását. Az állatok környezetében található elektromos áramkörök és elektromos berendezések nem okozhatnak áramütést, ezért érintésvédelmi szempontból rendszeresen végzett felülvizsgálatuk, karbantartásuk indokolt.

- A felfedezett meghibásodásokat azonnal ki kell javítani, vagy – amennyiben ez nem lehetséges – a hiba kijavításáig meg kell tenni a megfelelő lépéseket az állatok egészségének és jólétének biztosítása érdekében. Ha az állatok egészsége és jóléte mesterséges szellőztető-berendezéstől függ, gondoskodni kell megfelelő tartalék rendszerről, amely a berendezés meghibásodása esetén biztosítja az állatok egészségének és jólétének megőrzéséhez szükséges légcserét, valamint a hibát jelző riasztórendszerrel. A riasztórendszert rendszeresen ellenőrizni kell, melyet a naprakészen vezetett dokumentációval lehet alátámasztani.

➤ **A takarmányozással és az ivóvízellátással kapcsolatos követelmények**

- Az állatokat koruknak és fajuknak megfelelő, egészséges táplálékon kell tartani, amelyet, jó egészségük megőrzése és táplálkozási szükségleteik kielégítése érdekében, elegendő mennyiségben kell adagolni. Egyetlen állatot sem lehet olyan takarmánnyal vagy folyadékkal ellátni, amely szükségtelen szenvedést vagy sérülést okoz. Minden állat számára hozzáférést kell biztosítani az élettani szükségleteinek megfelelő időközökben a takarmányhoz. A takarmányozás során különös körültekintéssel kell eljárni, és az összetétel kialakítása során figyelembe kell venni az állatok fajtát, fajtaját, életkorát, nemét, fiziológiai állapotát, valamint etológiai sajátosságait.

- Minden állat számára biztosítani kell a megfelelő vízellátást, vagy azt, hogy folyadék-beviteli igényét más módon ki tudja elégíteni. Ezért az itató-berendezések kialakítása során a fagy elleni védelemre is gondolni kell.

- Az etető- és itató-berendezéseket úgy kell megtervezni, kialakítani és elhelyezni, hogy a takarmány és az ivóvíz elszennyeződése és az állatok közötti versengés káros hatásai minimálisra csökkenjenek.

- Csoportosan tartott állatok esetében legalább akkora legyen a takarmánykiosztó-berendezés, hogy minden egyed számára biztosítsa a takarmányhoz való egyidejű hozzáférés lehetőségét, és így megakadályozza a takarmányért folyó versengés kialakulását, az egyes állatok fejlődésben való visszamaradását. A csoport összeállítása során kerülni kell az olyan fokú kor- és testtömegbeli különbségeket, amelyek gátolhatják a takarmányhoz való egyidejű hozzáférést.

Az állattartó saját tevékenységi és felelősségi körében köteles biztosítani, hogy az állatnak adott takarmány és folyadék ne tartalmazzon olyan anyagot, amely annak szenvedést vagy fájdalmat okozhat. Az állatnak - a terápiás, megelőzési vagy tenyésztéstechnikai beavatkozás céljából adott anyagok kivételével – csak olyan takarmány adható, amely a tudomány jelenlegi állása szerint nem befolyásolja kedvezőtlenül egészségét vagy jólétét. A takarmány vagy az ivóvíz nem tartalmazhat sem fizikai (pl.: üveg- vagy fémszilánkok), sem kémiai (pl.: tisztító- vagy fertőtlenítőszer), sem biológiai (pl.: túlszaporodott kórokozó baktériumok, penészgomba mikotoxinok) ártalmas anyagot.

➤ **Az érzéstelenítés nélkül végzett beavatkozásokra vonatkozó követelmények**

Érzéstelenítés nélküli beavatkozást minden esetben kizárólag megfelelő szakértelemmel rendelkező személy végezhet. Amennyiben az állattartó nem rendelkezik megfelelő szakértelemmel és nincs megfelelő szakértelemmel rendelkező

alkalmazottja (megbízottja), úgy állatorvosi szolgáltatást köteles igénybe venni, amelyet a kiállított bizonylat bemutatásával kell igazolni.

II. Kistermelőkre vonatkozó általános higiéniai követelmények

A fejezet az elsődleges termelésre és az alaptermékek kezelésére, tárolására, szállítására vonatkozik, feltéve, hogy ez a kezelés lényegesen nem változtatja meg a termék jellegét.

1. Az élelmiszer-előállításához legalább egy helyiséget – amely célra felhasználható elsődlegesen magánlakóház részét képező, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres kezelésére, tárolására használt helyiség is, időbeni elkülönítés mellett –, illetve a szükséges kiegészítő helyiségeket biztosítani kell.
2. Az elsődleges termelés és az ehhez kapcsolódó műveletek során használt helyiségeket, berendezéseket, eszközöket, tárolókat, ládákat, járműveket tisztítani, szükség szerint fertőtleníteni kell. A berendezéseket, eszközöket, tárolókat kizárólag az élelmiszer kezelésére, előállítására lehet használni.
3. Élelmiszert csak tiszta, szükség szerint fertőtlenített, az adott élelmiszer csomagolására megfelelő csomagolóanyagban, edényzetben tartva, tárolva lehet árusítani. Kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmény részére értékesített feldolgozott élelmiszer csomagolására újrafelhasznált csomagolóanyag nem alkalmazható.
4. Az elsődleges termeléshez és az ehhez kapcsolódó műveletekhez kézmosási lehetőséget kell biztosítani.
5. Az alaptermékeket védeni kell a szennyeződésekkel szemben. A vágásra, termelésre szánt állatokat és azok környezetét tisztán kell tartani.
6. Az élelmiszer előállításával és forgalmazásával csak olyan személy foglalkozhat, akinek az egészségi állapota erre orvosilag igazoltan megfelelő. A tudottan vagy feltehetően beteg, illetve kórokozó hordozó személyek, akik olyan betegségben szenvednek, amelyek élelmiszerekkel is átvihetők, valamint azok, akiknek elfertőződött sebeik, bőrfertőzések, lázas megbetegedésük vagy lázzal járó torokfájásuk, hasmenésük van, illetve akik füléből, szeméből, orrából váladék ürül, nem dolgozhatnak olyan helyeken, ahol élelmiszerekkel foglalkoznak és ahol bármilyen kisély is van arra, hogy az élelmiszerek közvetlenül vagy közvetetten kórokozó mikroorganizmusokkal szennyeződjenek.
7. Az állati kártevők ellen hatékony módon védekezni kell.
8. A hulladékot és szennyvizet úgy kell tárolni és kezelni, hogy megakadályozzák az alaptermék és a környezet szennyeződését.
9. A takarmány-adalékanyagokat, az állatgyógyászati készítményeket és a növényvédő szereket az előírásoknak megfelelően kell használni, felhasználásukról és az élelmezés-egészségügyi várakozási időről, valamint az előforduló betegségekről, a növények esetében kártevőkről, a kistermelőnek nyilvántartást kell vezetni, melyet 5 évig köteles megőrizni.

12. Gomba árusítása esetén a gombával kapcsolatos közegészségügyi szabályokról szóló jogszabály előírásait is be kell tartani.

III. Kistermelőkre vonatkozó különleges higiéniai követelmények

1. Azokat a helyiségeket, ahol nyers tejet tárolnak, térben el kell különíteni azoktól a helyiségektől, amelyekben állatokat tartanak.

2. Fejés előtt a tőgyet meg kell tisztítani. A kifejt nyers tejet meg kell szűrni, kizárólag erre a célra használt és megjelölt edényzetben, fedetten, hűtve kell tárolni. Különböző fajú állatok tejét egymástól elkülönítve kell kezelni.

3. A nyers tejet $+6 - +8\text{ °C}$ között tárolva 24 óráig, $0 - +6\text{ °C}$ között tárolva 48 óráig lehet értékesíteni. A tejet hűtés nélkül a fejés befejezésétől számított 2 órán belül lehet értékesíteni. A nyers tej csomagolása csak tiszta, fertőtlenített csomagolásra alkalmas edényzetbe történhet. Újrafelhasznált edényzet alkalmazása esetén, azt használat előtt és azt követően tisztítani és fertőtleníteni kell, ivóvízzel el kell öblíteni, és tiszta, száraz, utószennyeződéstől védett helyen kell tárolni.

4. A fejés és a tejkezelés eszközeit használat után tisztítani és fertőtleníteni kell, ivóvízzel el kell öblíteni, és tiszta, száraz, utószennyeződéstől védett helyen kell tárolni.

5. A tejelő állat betegsége, láza, hasmenése esetén, vagy ha a kifejt tej rendellenes, a tej értékesítése tilos, és az állatorvost haladéktalanul értesíteni kell. A nyerstejnek olyan állatból kell származnia, amely

a) nem mutatja a tejen keresztül az emberre átvihető fertőző betegségek tüneteit,

b) jó általános állapotban van, nem mutatja olyan betegség tüneteit, amely a tej szennyeződését eredményezheti, nem szenved váladékképződéssel járó, fertőző ivarszervi megbetegedésben, hasmenéssel és lázzal járó bélgyulladásban vagy tőgygyulladásban,

c) tőgyének bőrén nincs olyan sérülés, seb vagy elváltozás, amely befolyásolja a tej fogyasztathatóságát.

6. Nyers tej értékesítésekor dokumentált módon tájékoztatni kell a vásárlót, hogy a nyers tej csak forralás után fogyasztható.

7. A nyers tejként értékesítésre kerülő, illetve feldolgozásra kerülő tejnek meg kell felelnie az alábbi, két hónapos időszak (havi 2 minta alapján) mértani átlagán alapuló kritériumoknak:

a) nyers tehéntej: összcsíraszám 30 °C -on ml-ként 100 000 vagy kevesebb,

b) más állatfajtól származó nyers tej: összcsíraszám 30 °C -on ml-ként 1 500 000 vagy kevesebb.

8. A kistermelő egészséges állattól származó, friss, ép, nem repedt, nem törött, szennyeződéstől mentes tojást árusíthat. Keltetett, mosott, főtt tojás nem értékesíthető.

9. A tojást értékesítésig és felhasználásig tiszta, hűvös, száraz, jól szellőző, napfénytől védett helyen kell tárolni, a tojásokat a tojásrakást követően, 21 napon belül kell értékesíteni.

Baromfi és nyúlfélék hújának kis mennyiségben történő előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó különleges követelmények

1. A kistermelő a gazdaságában nevelt és tulajdonában lévő baromfit és nyúlfélét a tartás helyén levághatja.

2. A baromfi, nyúlfélék vágására (elvéreztetés, forrázás, kopasztás, nyúzás, zsigerelés) külön, kizárólag erre a célra használt helyiséget kell biztosítani, melynek megfelelő méretűnek, könnyen tisztíthatónak, fertőtleníthetőnek, hideg-meleg folyó ivóvízzel ellátottnak kell lennie. A toll és a vágási melléktermék gyűjtését, elszállítását és a szennyvízkezelést a külön jogszabályoknak megfelelően kell végezni.

3. Az 1. pont szerint levágott baromfi és nyúlféle húsvizsgálatát a levágás helyén kell elvégezni. A kistermelő a vágást megelőzően köteles egyeztetni a vágás időpontját az állatorvossal.

4. Az 1. pont szerint levágott állatok hújának belső hőmérsékletét haladéktalanul le kell hűteni 0 – +4 °C, belsősegeit pedig 0 – +3 °C közötti hőmérsékletre, és a hűtláncot folyamatosan fenn kell tartani a tárolás, szállítás és árusítás ideje alatt. Vizes hűtés alkalmazása esetén, vizes-átfolyósos módszer alkalmazható.

5. A kistermelő baromfihús fagyasztást nem végezhet, a baromfihúst tilos festeni.

IV. Élelmiszer biztonság

Állattartókra és növénytermesztőkre egyaránt vonatkozó követelmények:

- Nyomon követhetőség biztosítása:
 - A nyomon követhetőség érdekében az élelmiszeripari vállalkozó naprakész nyilvántartást vezet az általa előállított, forgalmazott termékekkel kapcsolatosan. A nyilvántartás tartalmazza az alapanyag beszállítókra, illetve a vállalkozás által előállított végterméket, élelmiszert, illetve takarmányt vásárolókra vonatkozó jogszabályban előírt információkat.
 - Az élelmiszereket (a zöldség-gyümölcs termékek esetében a speciális szabályok figyelembevételével), takarmányokat a nyomon követhetőség érdekében el kell látni címkével vagy azonosító eszközökkel.
 - A zöldség-gyümölcs termékek esetében a termelő által saját gazdaságában történő, közvetlenül a fogyasztónak személyes felhasználásra történő eladás kivételével a terméket jelöléssel kell ellátni.

- Az előírt jelölési információkat (a termékek nevét és származási országát, adott esetben – ha a termékspecifikus forgalmazási minőségsszabvány megköveteli – a minőségi osztályt, fajtát vagy kereskedelmi típust, vagy azt a tényt, hogy a terméket feldolgozásra szánták) a csomagolás egyik oldalán jól látható helyen, olvashatóan kell feltüntetni, vagy egy címkén, amely a csomagolási egység szerves része, vagy a csomagolási egységhez van rögzítve.

- Nem biztonságos termék kivonása a piacról, visszahívás, tájékoztatás Amennyiben a gazdálkodó értesült arról, hogy terméke nem tesz eleget az élelmiszerbiztonsági követelményeknek, megteszi a szükséges intézkedéseket, és szükség esetén kivonja a piacról az érintett terméket.

- Dokumentáció

A nyomon követés biztosításához szükséges bizonylatok, dokumentációk megőrzése, ellenőrzés során történő bemutatása. A vállalkozók intézkedéseit (pl. termék visszahívása) alátámasztó dokumentációk vezetése és megőrzése.

Ezek közül kiemelt fontossággal bír:

- Permetezési napló

- Állattartás telepi nyilvántartásai

- Hatósági állatorvosi bizonyítvány

- Húszállítási igazolás

- Kistermelői nyilvántartás

- Gyártmánylap, terméklap

- Hulladékok és veszélyes anyagok megfelelő tárolása Az előállítónak gondoskodnia kell arról, hogy a veszélyes anyagokat és hulladékokat az előírásoknak megfelelően tárolja és semmisítse meg, továbbá a veszélyes anyagok ne kerüljenek kapcsolatba a vállalkozásból kikerülő termékekkel.