



5.4. Szállítás	JOGHÁTTÉR	GHP
<p><b>852/2004/EK rendelet</b> <i>II. melléklet IV. fejezet</i></p> <p>(1) Az élelmiszerek szállítására használt szállító járműveket, illetve szállító-tartályokat tisztán, jó állapotban kell tartani, az élelmiszerek szennyeződésének elkerülése végett, és szükség esetén ezeket úgy kell tervezni és összeszerelni, hogy megfelelően tisztíthatóak és/vagy fertőtleníthetőek legyenek.</p> <p>(2) A járművek tartályait és/vagy a szállító-tartályokat <b>élelmiszer szállításán kívül más szállítására nem szabad használni</b>, amennyiben ez szennyeződéshez vezetne.</p> <p>(3) Ha a szállítójárműben és/vagy a szállító-tartályban az élelmiszeren kívül <b>egyidejűleg más árut is szállítanak</b>, vagy pedig <b>egyidejűleg többféle élelmiszert szállítanak</b>, akkor szükség szerint hatékony elválasztást kell biztosítani a termékek között.</p> <p>(4) <b>Folyékony, granulált vagy porszerű ömlesztett élelmiszereket</b> élelmiszer szállítására fenntartott tartályokban és/vagy szállító-tartályokban/tartálykoszikban lehet szállítani. E szállító-tartályokon jól látható és kitérőmentes módon, egy vagy több közösségi nyelven fel kell tüntetni, hogy élelmiszer-szállításra szolgálnak, vagy a szállító-tartályokat „kizárólag élelmiszer szállítására” felirattal kell ellátni.</p> <p>(5) Ha a szállítójárművet és/vagy a szállító-tartályt élelmiszeren kívül valamely más áru szállítására, vagy pedig többféle élelmiszer szállítására használták,</p>	<p><b>5.4.1. Szállító járművek, szállító-tartályok</b></p> <p>A szállító jármű és a szállító-tartály legyen alkalmas az ételek minőségének és állagának megővésére.</p> <p>Élelmiszer – a csomagolatlan mezőgazdasági termény, a zárt tartályban, palackban szállított nyersanyagok kivételével – zárt rakterű, erre a célra alkalmas, az élelmezés-egészségügyi szempontoknak megfelelő járművön szabad szállítani.</p> <p>A szállító jármű alkalmasságát (tisztaságát, szagtalanságát és az élelmiszer-jellegének megfelelő hőmérséklet biztosítását) berakodás előtt ellenőrizni kell.</p> <p>A szállító-tartályok és -edények tisztításáról, fertőtlenítéséről annak használoja gondoskodik. A szállításra vonatkozó előírások végrehajtásáért a jármű vezetője a felelős.</p> <p>A be- és kirakodás során védeni kell az élelmiszert az időjárás és a környezet szennyező hatásaitól, a rakodás ideje a szükséges mértéket ne haladja meg.</p> <p><b>5.4.2. Élelmiszerek és egyéb áruk szállítása</b></p> <p>Élelmiszer-szállító járművön csak olyan termék szállítható, ami nem jelent veszélyt az élelmiszerre.</p> <p>A különböző árucsoportba tartozó termékek egymástól elkülönített elhelyezéséről a szállítás folyamán is gondoskodni kell.</p>	

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>az egyes szállítmányok közt a rakteret hatékonyan meg kell tisztítani a szennyeződések kockázatának elkerülése érdekében.</p> <p>(6) Az élelmiszereket a szállítójárművekben és/vagy a szállítótartályokban úgy kell elhelyezni és védeni, hogy a szennyeződés kockázatát a legkisebbre csökkentsék.</p> <p>(7) Szükség szerint az élelmiszerek szállítására szolgáló járműveknek és/vagy szállítótartályoknak alkalmasnak kell lenniük arra, hogy az élelmiszereket <b>megfelelő hőmérsékleten</b> tartsák, valamint, hogy lehetővé tegyék e hőmérsékletek figyelemmel kísérését.</p>	<p>Élelmiszer és használt göngyöleg egyidejű szállítása esetén gondoskodni kell azok elkülönítéséről úgy, hogy a göngyöleg az élelmiszert ne szennyezze.</p> <p>Kerülni kell az élelmiszerek és vegyi áruk egyidejű és közös légterű szállítását. Amennyiben ez nem oldható meg, gondoskodni kell arról, hogy a vegyiáru az élelmiszert ne szennyezhesse, annak szaghatása az élelmiszert ne érhesse.</p> <p>A raktér szállítmányfajták közötti fertőtlenítő tisztításáról gondoskodni kell.</p> <p>A félsertést, negyed marhát, birkát függesztve kell szállítani.</p> <p>A csomagolt és csomagolatlan, továbbá nyers élelmiszert, élelmiszer-nyersanyagot, félkész és készterméket egymástól elkülönítetten kell szállítani.</p> <p>Csomagolatlan félkész és készterméket (kenyér, pékáru, finompékáru és cukrásztermék) védeni kell a szállítás alatt is a szennyeződéstől.</p> <p>A szállító jármű és/vagy szállítótartály biztosítsa a megfelelő hőmérsékletet a szállítás teljes ideje alatt.</p> <p>A hűtött és gyorsfagyasztott termékek esetében a szállítási időt a hűtőtér kapacitása, illetve a raktérben (szállítótartályban) biztosítható hőmérséklet határozza meg.</p>





**JOGHÁTTÉR**

**GHP**

A berakodás megkezdése előtt meg kell győződni a raktér és a termékek megfelelő hőmérsékletéről:

- hűtött termékek: 0 – +5 °C vagy a gyártó által meghatározott hőmérséklet,
- tőkehúsok esetében 0 – +7 °C,
- belsekények esetében 0 – +3 °C,
- baromfitermékeknel 0 – +4 °C,
- nagyvad esetében 0 – +7 °C
- apróvadak esetében 0 – +4 °C
- friss halászati termékeknel az olvadó jég hőmérsékletét megközelítő hőmérséklet,
- gyorsfagyasztott termékeknel -18 °C alatt,
- fagyalt -8 °C vagy alacsonyabb hőmérséklet.

Termoszláda, hűtőláda stb. használatakor az útvonal tervezéséhez a hőntartást biztosító eszközök használati utasítását, a szállítási időt és a légtér nagyságát figyelembe kell venni. A termoszláda hőtartó képességét annak forgalmazója tanúsítvánnyal vagy a tárolási kísérleti eredmények írásos dokumentációjával igazolja.

Hideg és meleg étel azonos raktérben egyidejűleg csak akkor szállítható, ha a kétféle hőmérsékleti igény a szállítás alatt biztonságosan megtartható.

*(Kapcsolódó fejezet: 6.10. Kiszállítás)*