



**Magyarország-Szerbia**  
IPA Határon Átnyúló Együttműködési Program



A projekt az Európai Unió  
társfinanszírozásával valósul meg



*Húsfeldolgozás házilag*

## Kedves Olvasók!

Napjaink környezeti, társadalmi és gazdasági folyamatainak vesztesei közé tartoznak Magyarország és Szerbia kistelepülései, falvai és periférikus helyzetű térségei, ahol a negatív hatások halmozottan, felerősödve és tartósan érintik a helyi lakosságot. Vajdaságot és Bács-Kiskun megyét az erős hagyományokkal rendelkező mezőgazdasági termelés jellemzi, amely azonban nem biztosít elegendő bevételt a vidéken élő lakosság számára.

Ezzel a füzettel a vidék népességmegtartó képességéhez kívánunk hozzájárulni a Bács-Kiskun megyére és a Vajdaságra jellemző alternatív jövedelemszerzési lehetőségek bemutatásával. Az üzleti tervekkel segítséget kívánunk nyújtani az első lépések megtételéhez mindazoknak, akik jövedelemszerzési lehetőségeiket bővíteni akarják. Jelen kiadvány az ehhez szükséges döntéseik meghozatalához ad információkat, többek között a piaci környezet, a jogszabályi háttér és a technikai feltételek bemutatásával. Az üzleti terv segít az üzleti ötletek letisztázásában és azok alapos végiggondolásában.

A jövedelemszerzési tevékenység kiválasztása során olyan szempontokat tartottunk fontosnak, hogy az kis eszközigénnyel, viszonylag alacsony befektetéssel járjon, az előállított térségre jellemző, tradicionális termék versenyképes, a piacon eladható legyen, a kitartással rendelkezőknek sikerélményt adjon, és valóban segítse a kiegészítő tevékenységet folytatók jövedelmi viszonyainak javítását. Ezzel kívánunk hozzájárulni ahhoz, hogy hosszú távon megalapozzuk a vidéken élők életét.

A kiadvány szerb és magyar nyelven készült, és a tartalom kialakítása során figyelemmel voltunk mindkét ország sajátosságaira. Hisszük, hogy van mit tanulni szomszédjainktól. Reméljük, általános séma helyett az összegyűjtött információk alkalmasak a vállalkozás elindításához szükséges kérdések megválaszolására, és a vállalkozó szelleműeket kellően motiválják.

Jelen kiadvány a Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat és a Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány Ruralnet című projektje keretében készült. A projekt megvalósítására a Magyarország-Szerbia IPA Határon Átnyúló Együttműködési Program nyújtott lehetőséget.



Bányai Gábor

a Bács-Kiskun Megyei Önkormányzat elnöke



Bunford Tivadar

a „Háló” Vajdasági Fejlesztési Alapítvány igazgatója

## *Húsfeldolgozás házilag*

A dokumentum a „Hungary–Serbia IPA Cross-border Co-operation Programme” keretében készült a HUSRB/1203/213/085 számú és „Ruralnet - Joint farm diversification strategy in the Hungarian–Serbian borderline” című projekt részeként.

2014. január

Felelős kiadó: Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány, Szabadka

Szöveg: Kovács Sárkány Hajnalka, Kovács Vilmos

Felelős szerkesztő: Msc. Bunford Tivadar a Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány igazgatója

Szakmai lektor: Dovijarov Dušica

Képek forrása: Kovács Attila

Nyomdai munkák: Grafoprodukt Kft. Szabadka

Ez a dokumentum az Európai Unió pénzügyi támogatásával valósult meg. A dokumentum tartalmáért teljes mértékben a Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány vállalja a felelősséget, és az semmilyen körülmények között nem tekinthető az Európai Unió és/vagy az Irányító Hatóság állásfoglalását tükröző tartalomnak.

A kiadvány megtalálható a [www.vfhalo.eu](http://www.vfhalo.eu) valamint az [www.hu-srb-ipa.com](http://www.hu-srb-ipa.com) internet címen.

ISBN 978-86-89917-02-4

Példányszám: 150

## *Tartalomjegyzék*

<b>1.</b>	Bevezetés	3
<b>2.</b>	A házi készítésű hústermékek gyártásának általános kérdései	3
2.1.	Az iparág és piac	3
2.2.	Az előállítás technológiája	4
2.3.	A termékek csomagolása és raktározása	12
2.4.	Húskészítmények jelölése Magyarországon	13
<b>3.</b>	A házi készítésű hústermék gyártás technikai feltételei	15
<b>4.</b>	A házi készítésű hústermékek gyártás környezete Szerbiában és Magyarországon	16
4.1.	Szerbiai jogi szabályzás	16
4.2.	Magyarország jogi szabályzása	17
4.3.	Élelmiszerbiztonság	18
4.4.	Hatósági jogkörök	23
<b>5.</b>	A háztáji termékek gyártásának pénzügyi és finanszírozási terve	25
	Hasznos linkek	32

# 1. *Bevezetés*

Egyes szerzők szerint a rendszeres húsfogyasztás az egészséges ember számára szervesen hozzátartozik a teljes értékű táplálkozáshoz. A hús és húskészítmények gazdag mikroelem és vitamin tartalmuk következtében fontos szerepet töltenek be táplálkozásunkban. A hús évezredek óta nagy szerepet játszik az emberiség táplálkozásában (Szűcs, 2002)<sup>1</sup>.

A területi korlátok miatt jelen kiadványunkban elsősorban a hasított sertéshús feldolgozással foglalkozunk.

## 2. *A házi készítésű hústermékek gyártásának általános kérdései*

### 2.1. *Az iparág és piac*

A húsfeldolgozással kapcsolatosan Szerbiában nem állnak rendelkezésre megbízható statisztikai adatok. Azonban az iparág jelenléte és fontossága, valamint gazdag kínálata látható a helyi termékek eladását kínáló piacokon, kis boltokban, rendezvényeken.

Szerbiában a hústermékek előállításával jelenleg kizárólag bejegyzett cégek foglalkozhatnak, amennyiben azok eladási céllal készülnek.

Nem hivatalos adatok szerint Szerbiában mintegy 900-1.000 vágóhíd és húsfeldolgozó tevékenykedik. Az ipar havonta mintegy 125-140 ezer sertést és 10-12 ezer marhát vág le és dolgoz fel a Köztársasági Statisztikai hivatal adatai szerint.

A számos vágóhíd közül csak kevesen jogosultak az Európai Unióba történő kivitelre. Ezek aktuális listája az Európai Bizottság hivatalos honlapjáról letölthető.

Magyarországon két módja van a kistermelői hús értékesítésének:

1. piacokon, vásárokon;
2. falusi vendégasztal keretében. (Évente legfeljebb 12 saját sertést, 24 juhot, 24 kecskét és 2 szarvasmarhát dolgozhat fel a termelő).

A vágást és ételkészítési programot az állatvágás előtt 48 órával írásban be kell jelenteni az illetékes járási állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző hivatalnak az 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet értelmében.

---

<sup>1</sup> Szűcs Endre (2002): Bevezetés [in Vágóállat és húsminőség szerk. Szűcs Endre] Szaktudás Kiadó Ház, Budapest

A sertés húsát a húspan előforduló trichinella hatósági vizsgálatára vonatkozó különös szabályok megállapításáról szóló, 2005. december 5-i, 2075/2005/EK bizottsági rendelet (a továbbiakban: 2075/2005/EK rendelet) I. mellékletének I. vagy II. fejezete szerint meg kell vizsgálatni.

A vágásból származó hús, sertés esetében a 2075/2005/EK rendelet szerinti vizsgálatkedvező eredménye alapján, lefagyasztható, és a falusi vendégasztal keretében ételkészítésre felhasználható. A sertés vágását követő ételkészítési program során - amíg nem áll rendelkezésre 2075/2005/EK rendelet szerinti vizsgálat eredménye - az elkészített étel csak akkor kínálható fogyasztásra, ha a hústerméket, ételt biztonságos hőkezeléssel készítették el. A vágás és ételkészítési program keretében elkészített, de a helyszínen el nem fogyasztott ételt a kistermelő a továbbiakban csak magánfogyasztásra használhatja fel, vagy azt megfelelő módon meg kell semmisíteni. Szerbiában a húsok és a belőle készített termékek értékesítése kizárólag engedélyezett árusítóhelyekről történhet. Ezek lehetnek kis boltok, de multinacionális cégek áruházai is.

Magyarországon hetente csak 70 kg, évente legfeljebb 2.600 kg húskészítményt állíthat elő és értékesíthet a háztáji gazdaság. Az előállítással foglalkozó kistermelő a végső fogyasztónak, gazdaságának a helyén, Magyarország területén működő valamennyi piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen, a régióan belül (saját megye és Budapest) vagy a gazdaság helyétől légvonalban 40 km távolságon belül működő kiskereskedelmi, vendéglátó és közétkeztetési létesítménynek is értékesíthet.

A kistermelő a vevő kérésére a régióan belül vagy a gazdaság helyétől légvonalban 40 km távolságon belül házhozszállítással is értékesítheti élelmiszerét. A falusi vendégasztal szolgáltatás keretein belül a kistermelő a gazdaságába látogató turistákat házi élelmiszerekkel láthatja vendégül. Ugyanezt az ételkészítési szolgáltatást a gazdaság helye szerinti településen helyi rendezvény keretében is végezheti.

## 2.2 *Az előállítás technológiája*

### **Az alapanyagok**

Kiindulási nyersanyagként csak olyan hús felhasználható fel, amelyet a megfelelő szakhatóság felügyelete mellett állítottunk elő. Húsnak nevezzük a vágott melegvérű állatnak mindazon részeit, amelyek izomszövetből állnak és emberi fogyasztásra alkalmasak.

A hús a tulajdonképpeni vázizomzat, a közé rakodott kötőszövet, zsírszövet részekkel, véredényekkel és idegekkel. A hús kémiai

ailag vízből, fehérjéből, zsírból, szénhidrátból, vitaminokból és ásványi anyagokból tevődik össze (Incze,1996)<sup>2</sup>.

A hústermékek előállításának megkezdése előtt termékspecifikáció kialakítását írja elő a „Pravilnik o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa” (Sl. list br. 31/2013) szabályzat.

Ennek tartalmaznia kell a következőket:

1. A termék és a termékcsoporthoz való megnevezése
2. Az alapanyagok eredete és a termék összetétele
3. A gyártástechnológia leírása
4. A termék érzékszervi jellemzői
5. A termék minőségére vonatkozó leírás
6. A termék laboratóriumi megfelelőségének az értékelése
7. A termék előállításának kezdő dátuma
8. A termékcímkén szereplő adatok

A szabályzat meghatározza a felhasználható alapanyagok körét is, valamint a húsok és félig feldolgozott és feldolgozott húskészítmények minőségével szemben támasztott elvárásait is. Ennek értelmében hét termék kategóriát különböztet meg (szabaddfordításban): fermentált kolbászok, szárazárúk, füstölt árúk, párolt kolbászok, főtt kolbászok, húsételek, húskonzervek.

### **Az alapanyagok beérkezése és tárolása**

Az alapanyagok beérkezésekor mennyiségi és minőségi átvételnek is meg kell történnie. Be kell gyűjteni az anyagokkal érkező minőségi bizonyítványokat (specifikáció/termékanalízis), meg kell győződni a beérkezett termékek csomagolásának a sértetlenségéről, a külső csomagolás rovarmentességéről. Ha a beérkezett alapanyag külső megjelenése kielégítő és rendelkezik a megfelelő dokumentációval, akkor az átvétel során elvégezhető az érzékszervi vizsgálat is. Azt szemre, ízre, illatra is meg kell vizsgálni.

A hűtést igénylő alapanyagok és a hús átvételekor meg kell győződni arról, hogy az áru beérkezési hőmérséklete megfelelő. Ha az magasabb az előírtnál, el kell utasítani a termék átvételét. A húst elkülönítetten szabad csak tárolni. Ha a hússal egyi-

<sup>2</sup> Incze Kálmán (1996): Hús- és baromfifeldolgozási technológia [in .Élelmiszer feldolgozás, tartósítás. szerk. Szabó Zoltán] Info Prod, Budapest



dejűleg belsőség is érkezett, azt alacsonyabb hőmérsékleten engedélyezett tárolni (3-4°C). Csak a kifogástalan alapanyagok kerülhetnek feldolgozásra. Padlón tárolni alapanyagot, csomagolóanyagot még csomagoltan is szigorúan tilos, továbbá a falnak támasztani is tilos a termékeket!

Az alapanyagokat, csomagolóanyagokat és késztermékeket polcon, palettán, alátétlen a padlótól legalább 30 cm-re lehet tárolni. A hűtést igénylő termékeket hűtve kell tárolni. A tárolás hőfokát az adott hűtőtérben a legalacsonyabb hőfokot igénylő termék fogja meghatározni.

A tárolás során minden alapanyagnak jelöltnek kell lennie. A nyomon követés érdekében célszerű az egyes alapanyagok beérkezési tételét is külön jelölni. A tároló helységnek tisztának, kártevőmentesnek kell lennie.

A jogi szabályzás pontosan meghatározza a hústermékek csomagolására, töltésére használható anyagok körét, valamint a címkézésre, jelölésre vonatkozó előírásokat is. Csomagolóanyagnak csak az élelmiszeriparban elfogadott csomagolóanyag használható fel. Ez Szerbiában a „Pravilnik o uslovima u pogledu zdravstvene ispravnosti predmeta opšte upotrebe koji se mogu stavljati u promet” (Sl. list SFRJ br. 26/83, 61/84, 56/86, 50/89 i 18/91) szabályzatnak való megfelelést jelenti.

Magyarországon „Az Európai Parlament és a Tanács 1935/2004/EK rendelete (2004. október 27.) az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról” rendeletnek kell megfelelnie a csomagolóanyagnak. A termék csomagolására csak az élelmezés-egészségügyi előírásoknak megfelelő csomagolóanyag használható. Az egyedi csomagolású termékek engedélyezett tömeg- és térfogatértékeit az MÉ 1-1-75/106 számú előírás, a nettó tömeg vagy térfogat ellenőrzési módszereit az MÉ 1-1-76/211 számú előírás tartalmazza. A csomagolóanyag óvja meg a terméket, hogy annak beltartalmi értéke, higiéniés állapota és fizikai épsége megmaradjon. Kizárólag új csomagolóanyag használható fel a termék fogyasztói csomagolására.

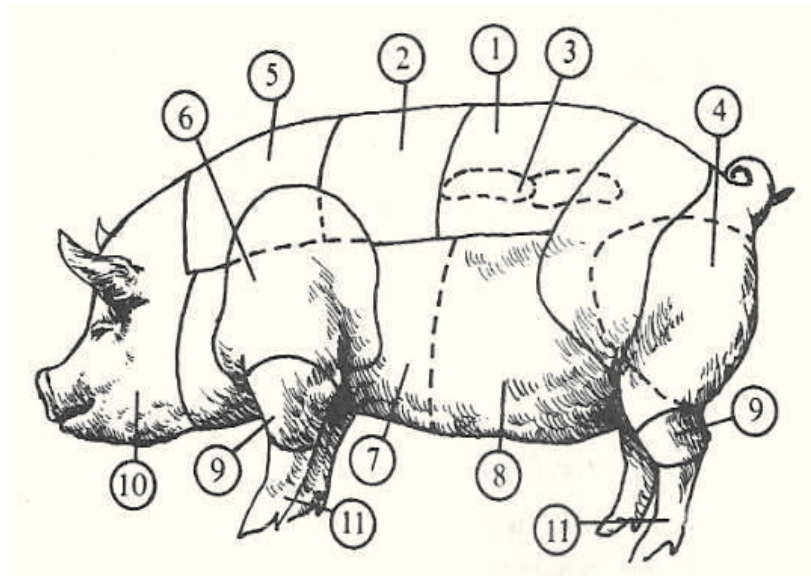
### **A húsfeldolgozás főbb műveletei**

*A hús bontása, darabolása, csontozása és osztályozása*

A kistermelői húsokat osztályozhatjuk konyhatechnikai felhasználás szerint:

1. szelethúsok (karaj, tarja, felsál stb.),
2. pecsenyehúsok (dió, fartő, oldalas, dagadó stb.),
3. kocsonyahúsok (fej, láb, csülök és farok).





1. kép. A sertés részei

1. rövidkaraj
2. hosszúkaraj
3. szűzpecsenye
4. comb
5. tarja
6. lapocka
7. oldalas
8. dagadó
9. csülök
10. fej
11. láb



2. kép. Elektomos és kézi húsdaráló

### Aprítás

Célja a húskészítmény szemcséinek a méretbeállítás. Kistermelői körökben az aprítást leginkább kézzel, kés segítségével végzik el. Az aprítást darálóval is el tudjuk végezni, amennyiben kisebb méretű darabokat szeretnénk kapni. A darálást jól lehűtött hússal célszerű elvégezni annak érdekében, hogy szép alakú darabokat kapjunk. A darálóba előzőleg apróbbra felszeletelt húsdarabokat rakjunk bele.

## Keverés

Az alapanyagok kimérése után következik a keverés. Ezt háztáji gazdaságokban kézzel szokták végezni. Ezt nevezik gyúrásnak. A leginkább ellenálló anyagot szokták adagolni először, majd a többi összetevőt a következő sorrendben: marhahús, fűszerek, sertéshús, ipari szalonna. A keverést az alkotóelemek homogén elkeveréséig kell folytatni. A só adagolás termékfajtajától függően 1,0-2,5% lehet. A sósság érzet függ a termék zsír és víztartalmától is. A zsírtartalom növekedésével kevésbé érezhető a sós íz a termékekben. A magasabb víztartalmú termékeket sósabbnak érezzük.

## Töltés, formázás

A töltésre leginkább töltő berendezéseket alkalmazunk. A burkoláshoz felhasználhatunk természetes beleket (amelyeket előzőleg meleg vízben átmostunk) és műbeleket is (amelyeket előzőleg kb. 20 percig langyos vízbe áztattunk). A töltés befejező művelete a töltött anyag botra szedése, azaz felakasztása, ezzel előkészítve a töltött anyagot a füstölésre. A sonkák, pástétomok, húskenyerek formázására speciális főző- és sütőformák léteznek.



3. kép. Kézi kolbász töltő berendezés

## Sózás és pácolás

Száraz sózás esetén a húst/szalonnát sózó edényben étkezési sóval bedörzsölik, majd állni hagyják. Ennek során a sólé a hús felületéről bediffundál a húsba, ahonnan víz lép ki. A felületen tömény sóoldat alakul ki. Hátránya, hogy a felületi rétegek túlsózódnak. Nedves sózáskor a félkész húskészítményt sóoldatba helyezik. Pácolásról akkor beszélünk, amikor a húskészítményt tartósítás, íz-és színi alakítás céljából étkezési só, nitriteket és/vagy nitrátokat és más összetevőket tartalmazó oldatba merítik, vagy felületüket ezen anyagok keverékével bedörzsölik és „pácérettségig” érlelik (Bajúsz et al, 2011)<sup>3</sup>.

## Füstölés

A füstölésnek három alapvető feladatot kell betöltenie:

1. A füsttel (és hővel) történő kezelés célja a nedvességtartalom egyenletes csökkentése, miközben a hőmérsékleti hatásokra, valamint az autolízisnek és az enzimeknek köszönhetően a termék megfüstölődik.

<sup>3</sup> Bajúsz et al. (2011): Húsfeldolgozás, húskészítmények kistermelői előállítására [in. Házi élelmiszerfeldolgozás szerk Véha A.- Csanádi J.- Gyimes E.] Szaktudás Kiadóház, Budapest

2. A termék ízletesebb lesz.
3. A terméket konzerváljuk.

A füstölésnek több technikája van:

#### *1. hidegfüstölés*

Ennél a módszernél 12-24°C közt füstöljük a húst. A húsnak száraznak kell lennie a füstölőbe kerülésekor. A füstölőanyag sem lehet nedves. A fűrészport összepréselve tegyük a húrok alá, hogy az ne lángoljon fel, lassan égjen. A relatív páratartalom nem mehet 75-85% fölé. Elsősorban a sonkák füstölésére alkalmas ez a módszer. A füstölés hat hétig is eltarthat.

#### *2. meleg füstölés*

Ennél a módszernél 30-50°C-os hőmérsékletet alkalmazunk, a füstölés időtartalma pedig 22-24 óráig tart. Sózott oldalas, főzősonka elkészítésére javasolt ez az eljárás. A füstöléshez keményfát kell használnunk, később tölgyforgácsot is szórhatunk a parázsra. Az így füstölt termékeket 2-3 héten belül el kell fogyasztani.

#### *3. forrófüstölés*

Csak félkész húrok, főtt sonka, sózott oldalas füstölése oldható meg ezzel az eljárással, hiszen az eltarthatósági ideje az így füstölt húrokéknak igen rövid. A füstöléshez használhatunk tölgyfát és nyírfát is. A füstölési idő 50-90°C hőmérsékleten 30 perctől maximum 2 óráig terjedő időtartamra korlátozódik.

#### *4. nedves füstölés*

A hőmérsékletnek itt 25-30°C-nak kell lenni. A füstölőkamrában egy víztartály révén gőz is keletkezik, így a levegő nedvesség tartalma 90% fölé emelkedik. A nyers kolbászok füstölésénél alkalmazzák leginkább ezt az eljárást. A füstölésre leginkább a tölgyfát, fehér bükköt, égert és a nyírfát használják (Binder, 1995)<sup>4</sup>.

A füstölés alapszabálya, hogy kezeletlen fát használjunk fel a füstöléshez.

A továbbiakban néhány termék receptjét és előállítását ismertetjük:

---

<sup>4</sup> Binder Egon (1995): Füstölés Hús, kolbászféleségek hal. Ulmer, Stuttgart



4. kép. Beltéri kisüzemű húsfüstölő szekrény 86 x 40 x 40 cm

### Kulen

70 kg I. osztályú sertéshúst (comb és lapocka) letisztítunk a zsírszövetektől és 30 kg kemény hátszalonnát 5 cm-es kockákra szeletelünk. Ehhez adagoljuk a fűszereket:

- 1,2 kg konyhasó és 1kg nitrites só,
- 0,3 kg bors,
- 1,5 kg őrölt erős paprika,
- 1 kg édes paprika,
- 0,3 kg fokhagymapor.

A húst, a szalonnát és a fűszereket alaposan elkeverjük, majd +7°C fokos hűtőbe állni hagyjuk 24-48 órát. Ezután 12-15 mm átmérőjű szitán ledaráljuk a masszát, majd ismét alaposan megkeverjük. Levegőáteresztő műbélbe, vagy természetes bélbe töltjük a keveréket. A töltés során a húsrétegek közt nem maradhat levegő. Az így betöltött kulent állni hagyjuk felakasztva 12-24 órán át, majd tölgyfa forgácson füstöljük 7-10 napon át 10-15°C-on. A füstölés befejeztével a kulent 15°C-os

helységben érleljük 60-90 napig. A technológiai veszteség 30-40%-ot tesz ki.

A jelenlegi szabályzás értelmében a húsból származó proteintartalomnak 22%-nak kell lennie, a proteinek kollagén tartalma legfeljebb 15% lehet és a termék pH értékének legalább 5,3-nak kell lennie.

### Szerémségi kolbász

70 kg I. osztályú sertéshúst (comb és lapocka) letisztítunk a zsírszövetektől és 30 kg kemény hátszalonnát 5 cm-es kockákra szeletelünk. Ehhez adagoljuk a fűszereket:

- 1 kg konyhasó és 1kg nitrites só,
- 0,3 kg bors,
- 1kg őrölt erős paprika,
- 1kg édes paprika,
- 1kg aprított fokhagyma
- 0,5kg dextróz.





A húst, a szalonnát és a fűszereket alaposan elkeverjük, majd +7°C-on hűtőbe állni hagyjuk 12-24 órát. Ezután 12-15 mm átmérőjű szitán ledaráljuk a masszát, majd ismét alaposan megkeverjük. 30-32 mm átmérőjű természetes bélbe töltjük a keveréket, majd párokat alakítunk ki. A töltés során a húsrétegek közt nem maradhat levegő. Az így betöltött terméket állni hagyjuk felakasztva 12-18 órán át, majd tölgyfa forgácson megfüstöljük 4-6 napon át 15-20°C-on. Ahhoz hogy sötétvörös színt kapjunk a füstölés során időnként meg kell vizezni kicsit a faforgácsot.

A füstölés befejeztével a kolbászt 15-18°C-os jól szellőző helyiségben érleljük 20-30 napig. A technológiai veszteség 30-40%-ot tesz ki.

### **Csevapcsicsa és pljeskavica**

A termék alapanyaga a hűtött marhahús.

10 kg gyártásához 5 kg lapocka, 4kg tarja, 1 kg hasalja szükséges, valamint 2% só, 0,4% cukor, és 0,05% citromsav, ízlés szerint bors. A húst 3-5 cm darabokra vágjuk, majd 200g sót adunk hozzá. Jól összekeverjük, majd 5-6 órán át állni hagyjuk. Ezután 8-10 mm-es szitán ledaráljuk, összekeverjük, majd ismét állni hagyjuk 4-7°C-on.

Ezután 3-4mm-es szitaátmérőjű darálón ismét ledaráljuk a masszát. Ennek a darált húsnak ismét állni kell +4-7°C-on 2-3 órát. Ekkor következhet a formázás a kívánt alakra (Stojšić-Nastasijević, 2004)<sup>5</sup>.

### **2.3. A termékek csomagolása és raktározása**

A raktározás csak erre kialakított helyiségben engedélyezett. A tárolás hőfoka a termékek fajtájától eltérő. Például a füstölt kolbászt 15-16°C-on lehet tárolni. A jelölést a „Pravilnik o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa” (Sl. list br. 31/201, 43/2013) szabályzattal összhangban kell elvégezni. Általános szabálynak tekinthető az, hogy a raktárhelyiségnek tisztának, világosnak, teljesen száraznak, talajnedvességtől jól szigeteltnek, nyáron hűvösnek, jól szellőztethetőnek, fénytől, kártevőktől és penész spóráktól mentesnek kell lennie. A raktárhelyiség levegőjének megengedett páratartalma legfeljebb 60-65% lehet. A raktárhelyiségekben nedvszívó, erős szagú vagy porló anyagok tárolása tilos (Gergely et al, 1996)<sup>6</sup>. A raktárhelyiségben kizárólag élelmiszert lehet tárolni.

<sup>5</sup> Stojšić Miroslav -Nastasijević Ivan (2004): Zanatska prerada mesa, bolesti zoonoze i sistem kontrole bezbednosti hrane. Sd Publik, Beograd

<sup>6</sup> Gergely Péter et al. (1996): Tésztagyártás [in Élelmiszerfeldolgozás, tartósítás. szerk Szabó Z.] Info-prod, Budapest

## 2.4. *Húskészítmények jelölése Magyarországon*

Az élelmiszereken tisztán láthatóan és jól olvashatóan, és – a Magyarországon forgalomba hozott termékeken – magyar nyelven kell elhelyezni mindazokat a jelöléseket, amelyeket a jogszabályok előírnak. A szabályozásban történő eligazodás, a megfelelő fogyasztói tájékoztatás és a hatósági ellenőrzéseknek való megfelelés egysége azt kívánja, hogy kerüljön kialakításra az előrecsomagolt húskészítmények, egyes friss és előkészített húsok, húskészítmények helyes (legjobb) jelölési gyakorlata.

Az élelmiszerlánc területén kötelező előírások és ajánlott szakmai irányelvek gyűjteményei kiadásának rendjéről szóló 220/2008. (VIII. 30.) Korm. Rendelet 3. § (4) bekezdése szerint: A 2. § (5) bekezdése szerinti szakbizottságok a szakterületük szerinti termékcsoportok vonatkozásában a jogalkalmazói gyakorlat kiszámíthatóságának növelése érdekében a szabályozás alapjait ismertető tájékoztatókat adhatnak ki, amelyeknek kötelező ereje nincs. Ezeket a tájékoztatókat a Hivatalos Értesítőben, valamint a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium hivatalos lapjában közzé kell tenni.

Ezen felhatalmazás alapján a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Húskészítmények Szak-bizottsága a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 Húskészítmények előírása és a kapcsolódó jogszabályok alapján elkészítette és elfogadta ezt az Útmutatót.

### **A húskészítmények jelölését érintő kiemelt jogszabályok jegyzéke:**

- Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (továbbiakban: Élt.),
- Az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II.26.) FVM-ESZCSM –GKM rendelet és módosításai,
- Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 előírása a húskészítményekről (továbbiakban MÉ 1-3/13-1 előírás),
- Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-89/108 előírása a gyorsfagyasztott élelmiszerekről,
- Az előrecsomagolt termékek névleges mennyiségére vonatkozó szabályok megállapításáról és azok ellenőrzési módszereiről szóló 13/2008. (VIII. 8.) NFGM-FVM együttes rendelet.

Az Élt. 10. § (1) bekezdése alapján a forgalomba hozatalra kerülő élelmiszer csomagolásán, magyar nyelven, közérthetően, egyértelműen, jól olvashatóan fel kell tüntetni a fogyasztók tájékoztatásához szükséges – az élelmiszerek jelöléséről szóló külön jogszabályokban meghatározott – jelöléseket.

Az élelmiszerek, így a húsipari termékek jelölésén az alábbi adatokat kell feltüntetni:

- megnevezés,
- összetevők felsorolása,



- bizonyos összetevők vagy összetevőcsoportok mennyisége,
- előrecsomagolt hús és húskészítmény esetén a nettó mennyiség,
- minőség megőrzési időtartamának lejárat dátuma, illetve gyorsan romló húsok és hús-készítmények esetén a fogyaszthatóság lejáratának időpontja,
- a minőség (fogyaszthatóság) megőrzéséhez szükséges tárolási vagy felhasználási feltételek,
- előállító neve és címe vagy az Európai Gazdasági Térség valamely államában székhellyel rendelkező, forgalmazó neve és címe,
- az eredet vagy származás helye, amennyiben megjelölésének hiánya a fogyasztót megtévesztheti az adott hústermék tényleges származása vagy valódi eredete felől,
- felhasználási útmutató,
- egyéb, külön rendeletek által előírt adatok.



### 3. *A házi készítésű hústermék gyártás technikai feltételei*

Élelmiszer előállításával Szerbiában csak olyan vállalkozások foglalkozhatnak, amelyek infrastrukturálisan is megfelelnek az előírásoknak. A létesítményről és annak berendezéséről a „Pravilnik o veterinarsko-sanitarnim uslovima, odnosno opštim i posebnim uslovima za higijenu hrane životinjskog porekla, kao i o uslovima higijene hrane životinjskog porekla” (Sl. glasnik RS br. 25/2011) rendelkezik.

A termékek minőségével kapcsolatos követelményeket a „Pravilnik o kvalitetu usitnjenog mesa, poluproizvoda od mesa i proizvoda od mesa” (Sl. list br. 31/2013) szabályzat határozza meg.

A hústermékek előállításához a jogi szabályzás nem ír elő semmilyen felsőfokú végzettséggel rendelkező személyt, hiszen a folyamatot az állategészségügyi hatóság tartja szabályzás alatt.

Élelmiszer előállításával és forgalmazásával Magyarországon is csak olyan személy foglalkozhat, akinek az egészségi állapota orvosilag igazolt (termelő, előállításban vagy értékesítésben segítő családtagja is).

#### **Kistermelői regisztráció, őstermelői igazolvány**

A kistermelőnek a tevékenységének (kivéve kis mennyiségű nem állati eredetű alaptermék termelését, vadon termő alaptermék összegyűjtését és betakarítását – ebben az esetben őstermelői igazolvány szükséges) megkezdését, tevékenységében bekövetkezett lényeges változásokat, szüneteltetését és megszűnését a gazdaság helye szerint területileg illetékes kormányhivatal kerületi állategészségügyi és élelmiszer ellenőrző hivatalánál írásban be kell jelentenie, a következő adatok feltüntetésével:

- a) a kistermelő neve, címe,
- b) a gazdaság vagy élelmiszer-előállítás helye,
- c) az értékesíteni kívánt élelmiszerek megnevezése.

A kerületi hivatal illetékes munkatársa helyszíni bejárás során a kistermelőt nyilvántartásba veszi, és regisztrációs számmal látja el. Erről a kistermelő határozatot kap.

Az őstermelői igazolványt a falugazdásznál kell kiváltani a 228/1996. (XII. 26.) Korm. rendelet alapján, amely csak az értékesítési betétlappal érvényes. A 2012-ben elfogadott módosítással az őstermelői igazolvány három évig érvényes, azonban a hozzá kapcsolódó betétlapokat évente kell megújítani.

### **A kereskedelmi tevékenység bejelentésének igazolása**

Amennyiben a kistermelő a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről szóló 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet hatálya alá tartozó kereskedelmi tevékenységet kíván folytatni, úgy azt a 210/2009. Korm. rendelet szerint, a gazdaság helye szerinti illetékes jegyzőnek köteles bejelenteni, amely erről igazolást ad.

### **Agrárkamari nyilvántartás**

Amennyiben a kistermelő bejelenti a 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet szerinti kereskedelmi tevékenység végzését is a területileg illetékes önkormányzatnál, úgy nyilvántartásba kell vetetnie magát az Agrárkamara területi szervezeténél is. ([www.agrarkamara.hu](http://www.agrarkamara.hu))

A kistermelő csak az érvényes igazolványok és nyilvántartásba vételi határozatok birtokában kezdheti meg a tevékenységét. Az engedélyeit és okmányait mindig a gyártó telephelyen kell tartania és esetleges hatósági ellenőrzés során azokat be kell tudnia mutatni. Ha a kistermelő a piacon árusít, akkor az iratainak legalább a másolatával rendelkeznie kell.

## **4. *A házi készítésű hústermékek gyártási környezete Szerbiában és Magyarországon***

### **4.1. *Szerbiai jogi szabályzás***

Szerbia jogi szabályzása a háztáji gazdálkodásnak hústermékek előállítását csak saját használatra engedélyezi. Az előállítás egyetlen hivatalos módja a bejegyzett élelmiszerüzem létesítése.

Az általános közegészségügyi feltételeket az épületre vonatkozóan a „Pravilnik o opštini sanitarnim uslovima koje moraju da ispune objekti koji podležu sanitarnom nadzoru” (Sl. glasnik RS br. 47/2006) írja elő. A szabályzat többek közt előírja azt, hogy az épületben biztosítani kell az ivóvizet, biztosítani kell az épület szellőzését, a szeméttároló edényeket le kell fedni.

E mellett konkrétabb instrukciókat adó szabályozás a „Pravilnik o sanitarno-higijenskim uslovima za objekte u kojima se obavlja proizvodnja i promet životnih namirnica i predmeta opšte upotrebe” (Sl. glasnik RS br. 6/97 i 52/97) rendeletben van, miszerint például a feldolgozó helységek belmagasságának legalább 3 méternek kell lennie, míg a raktárhelységek minimális belmagassága 2,80 m. Külön szanitáris és öltözőhelyiséget kell biztosítani a női és a férfi dolgozóknak is. A WC ajtaja nem

nyílnak közvetlenül a termelőhelyiségekre. A készárut és az alapanyagokat nem lehet a falnak támasztani, azokat a padozattól legalább 30 cm-re lehet tárolni. A „Pravilnik a uslovima higijene hrane” (Sl. glasnik RS br. 73/2010)-ban található további instrukciókat az épületre és az általános élelmiszer higiénéjével kapcsolatban. Ez a szabályzat látja elő a HACCP rendszer alkalmazását és a kötelező termék nyomon követést is. Ezen túlmenően kitér a dolgozói munkaruházatra, az élelmiszerek szállítási körülményeire, a hulladékkezelésre stb.

Szerbiában a termékcímkének tartalmaznia kell a jelöléssel kapcsolatos rendeletben feltüntetetteket a „Pravilnik o deklarisanju, označavanju i reklamiranju hrane” (Sl. Glasnik RS br.85/13) alapján.

#### 4.2. *Magyarország jogi szabályzása*

A Magyar Országgyűlés annak érdekében, hogy meghatározza az élelmiszer-vállalkozások működésének feltételeit, biztosítva ezzel a fogyasztók egészségének, érdekeinek, valamint a piaci verseny tisztaságának védelmét, a fogyasztók megfelelő tájékoztatását és az élelmiszereknek az EU tagállamai közötti szabad áramlását, illetve segítve az élelmiszerek nemzetközi kereskedelmét, megalkotta a 2003. évi LXXXII. törvényt az élelmiszerekről.

A háztáji és a helyi élelmiszer előállítás támogatása érdekében született meg a 52/2010 (IV.30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről, melyet a 4/2010 (VII.5) VM rendelet tovább finomított.

Magyarországon a kistermelő gazdaságának a helyén, piacon, vásáron, rendezvényeken, ideiglenes árusító helyen és házhozszállítás útján történő csomagolt termék értékesítése esetén a terméken fel kell tüntetni:

- kistermelő nevét,
- címét vagy a gazdaság helyének címét,
- a termék nevét,
- a fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési dátumot,
- a tárolási hőmérsékletet,
- a termék tömegét.

A kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmények számára értékesített csomagolt terméken: az élelmiszerek jelöléséről szóló rendeletben (Az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II.26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet szerint) meghatározott jelölést kell alkalmazni. A csomagoláson, a termék megnevezése előtt fel kell tüntetni a „kistermelői” jelzõt.





### 4.3. *Élelmiszerbiztonság*

Az élelmiszerbiztonság meglétét csakis kifogástalan minőségű hús szavatolhatja.

A hús nagy víztartalma és kiváló tápanyagtartalma miatt a mikrobák számára tökéletes táptalajnak tekinthető, így a vágás pillanatában sterilnek tekinthető hús gyorsan romlásnak indulna, ha azok szaporodását hűtéssel nem akadályoznánk meg.

A húsminőség tekintetében, amely a hús vízfelvevő képességére hat ki, két „húshibát” különböztethetünk meg:

1. Világos színű PDE hús. Ha a sertés a vágás előtt érzékenyen reagál a környezeti hatásokra, a hús vízfelvevő képessége csökken, vizenyős lesz a hús. Nem használható fel tökehúsként, pácolni, de hőkezelt húskészítmény gyártására sem előnyös a felhasználása.
2. Sötét színű DFD hús. Itt a hús nagyobb vízfelvevő képességgel bír, de az romlásra hajlamos lesz, tökehús és nyers termékek előállítására nem alkalmas (Incze,1996)<sup>7</sup>.

A húsminőségre, annak biztonságosságára a vágóállatok egészségi állapota is kiemelkedő jelentőséggel van.

A továbbiakban bemutatunk néhány kórokozót, amelynek a jelenlétére különösképpen ügyelni kell:

#### **Trichinellózis**

A trichinella spiralis 1,5-5 mm hosszú hátrafelé enyhén vastagodó fonálféreg. A bélben kifejlett féreg formájában van jelen, az izomban pedig lárva alakban.

<sup>7</sup> Incze Kálmán (1996): Hús- és baromfifeldolgozási technológia [in .Élelmiszerfeldolgozás,tartósítás szerk. Szabó Zoltán] Info Prod, Budapest

Előfordul sertésben, vaddisznóban, kutyában, macskában, rókában, borzban, lóban és patkányban.

Az izomtrichinella 60°C-on 10 perc alatt elpusztul, fagyasztás hatására 10-20 nap alatt életképtelenné válik. A sózás, pácolás, füstölés bizonytalan hatású az elpusztításukra. A trichinella fertőzés sokszor halálos kimenetelű, az elhalálozás a 2-7. héten következik be.

**A kockázat magas fokára való tekintettel a sertések húsát minden esetben célszerű bevizsgálatni még akkor is, ha a húst saját felhasználásra szánjuk** (Szita, 1993)<sup>8</sup>.

Az emberek általában a nyers hús fogyasztása során betegedhetnek meg.

<sup>8</sup> Szita Géza (1993): Élelmiszer mikrobiológia [in: Élelmiszer-higiénia szerk. Bíró Géza], Agroinform, Budapest



## Botulizmus

A megbetegedés (amely halálos kimenetelű is lehet a toxinmennyiségtől függően) elnevezése a latin kolbász=botulus szóból ered (Bíró-Bíró, 2000)<sup>9</sup>. A *Clostridium botulinum* baktérium obligát anaerob viszonyok közt növekedő baktérium az okozója ennek a betegségnek. Megfelelő körülmények közt toxint termel, amely igen erős idegméreg.

A baktériummal fertőzött kolbász, disznósajt stb. nem megfelelő tömörségűre töltése során, vagy a fertőzött késsel megszórt sonka belsejében anaerob körülmények keletkezhetnek, és megindulhat a toxintermelés.

A termékek mikrobiológiai megfelelőségére vonatkozóan hústermékek esetében a „Pravilnik o opštini i posebnim uslovima higijene hrane u bilo kojoj fazi proizvodnje, prerade i prometa” (Sl. glasnik RS br. 72/2010) ad pontos szabályozást.

A következő táblázat erről a táblázatos szabályzatról ad képet a teljesség igénye nélkül:

Termék kategória	Mikroorganizmus	Ellenőrzési terv		Határértékek	
		<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>
Nyersen fogyasztható hústermékek	<i>Salmonella</i>	5	0	0/10g	

Ennek értelmében az öt minta 10 grammjában nem lehet *Salmonella*.

A Szerb Köztársaság Mezőgazdasági, Kereskedelmi, Erdészeti és Vízgazdálkodási Minisztériuma által kiadott Útmutató (Vodič za primenu mikrobioloških kriterijuma za hranu) meghatározásában a több fajta mikroorganizmus bevizsgálását látja elő. Ilyen pl. a kulen, szárazárúk, disznósajt, füstölt sonka stb. esetében *L. monocytogenes* jelenlétének a vizsgálatát.

A Magyarországon érvényben lévő szabályzat ettől némileg eltér, a 4/1998. (XI.11.) EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről határozza meg a vonatkozó 2073/2005/EK rendeletet kiegészítve.

E szerint a teljesség igénye nélkül:

<sup>9</sup> Bíró Géza-Bíró György (2000): Élelmiszer biztonság Táplálkozás egészségügy, Agroinform Kiadó Budapest



Termék kategória	Mikroorganizmus	Ellenőrzési terv		Határértékek	
		n	c	m	M
Kolbász, nyers füstölt és érlelt termék	<i>S. aureus</i>	5	1	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>

A termékekből öt-öt mintát kell venni a mikrobiológiai megfelelőség értékeléséhez. A mikrobaszám az **m** alatti érték lehet azzal, hogy egy esetben **m** és **M** közti értéket is elérheti (**c**), de egy esetben sem haladja meg a **M** által megadott határértéket. A szabályozás előírja a munkafelületekre, felszerelésekre, személyi tisztaságra és munkaruhára vonatkozó konkrét paramétereket. Szerbiában erre csak az Útmutató ad irányelvet, de az előállító felelőssége a munkafelületekre, felszerelésekre, személyi tisztaságra és munkaruhára vonatkozó előírás meghatározása. Természetesen számos más törvény és szabályzat is vonatkozik a hústermékek előállítására.

Ilyen az Élelmiszerbiztonsági Törvény „Zakon o bezbednosti hrane” (Sl. glasnik RS br. 41/2009), amely kötelezően előlátja a HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alkalmazását, vagy az Állategészségügyi Törvény „Zakon o veterinarstvu” (Sl. glasnik RS br. 91/2005, 30/2010 i 93/2012).

A HACCP rendszert 1975-ben mutatták be egy élelmiszerbiztonsági konferencián. A HACCP a FAO/WHO (ENSZ Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Szervezete és az Egészségügyi Világszervezet) Codex Alimentarius Bizottsága által első változatban 1991-ben közzétett egyik eljárása, amely tartalmazza a HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point- Veszélyelemzés, Kritikus Kontroll Pont) rendszer alkalmazásának az alapelveit és gyakorlati szabályait.

Ez az eljárás tulajdonképpen az „Élelmiszer- higiéniai alapelvek (General Principles Of Food Hygiene) CAC/RCP 1-1969”, amelyet először 1997-ben, majd 1999-ben és 2003-ban módosítottak.

Ezt vette át a Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) a 2-1/1969 számú irányelvének értelmében, (amelyet az Európai Unió által kiadott Élelmiszer- higiéniai alapelvek irányelvvel összhangban alakítottak ki).

A HACCP rendszernek hét alapelve és 12 kialakítási lépése van:

1. lépés: A HACCP-munkacsoport összeállítása
2. lépés: A termék leírása
3. lépés: A tervezett felhasználás meghatározása
4. lépés: A folyamatábra szerkesztése

5. lépés: A folyamatábra helyszíni megerősítése
6. lépés: Veszélyelemzés végzése. 1. alapelv
7. lépés: A Kritikus Szabályozási Pontok (a továbbiakban CCP) meghatározása. 2. alapelv
8. lépés: A kritikus határérték(ek) megállapítása. 3. alapelv
9. lépés: A CCP szabályozását felügyelő rendszer felállítása. 4. alapelv
10. lépés: Azon helyesbítő tevékenység meghatározása, amit akkor kell elvégezni, ha a felügyelet azt jelzi, hogy egy adott CCP nem áll szabályozás alatt. 5. alapelv
11. lépés: Az igazolásra szolgáló eljárások megállapítása, annak megerősítésére, hogy a HACCP-rendszer hatékonyan működik. 6. alapelv
12. lépés: Olyan dokumentáció létrehozása, amely minden eljárást és nyilvántartást tartalmaz ezen alapelvekhez és alkalmazásukhoz. 7. alapelv (Erdei, 2012; Ehiri-Morris,1995)<sup>10</sup>.

Mindkét előzőekben említett szerbiai törvény értelmében az előállítónak biztosítania kell az előállított termékek nyomonkövethetőségét, de ez vonatkozik a magyarországi előállítókra is. A termékek nyomonkövetése tulajdonképpen dokumentációs rendszer létrehozását feltételezi. Dokumentált módon bizonyítani kell a gyártónak azt, hogy mely gyártási tételbe mely beérkezési tételű alapanyagokat használt fel. Továbbá termelési tételenként be kell tudnia bizonyítani azt, hogy meg tudja határozni az egyes termelési tételekből származó áruk vevői körét és kiszállítási időpontját.

Élelmiszerbiztonsági kérdéskörbe sorolható a termékek allergén tartalma. Ezt számos esetben nem mint alapanyagot adjuk a termékekhez, a fűszerkeverékek összetevőjeként kerül a termékbe. Ezért alaposan ismerni kell az adagolt anyagok pontos összetevőit.

Magyarországon és Szerbiában is a jelölésre kötelezett allergének a következők:

- a) Glutént tartalmazó gabonafélék (búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza stb.) és a belőlük készült termékek
- b) Rákfélék és a belőlük készült termékek
- c) Tojás és a belőle készült termékek
- d) Hal és a belőle készült termékek

<sup>10</sup> Erdei I.-Gagić- S. - Jovičić A.- Tešanović D .: 2012. Proper food handling: HACCP implementationn, rules for food handling personnel, 6th International Quality Conference, Kragujevac, Serbia  
Ehiri JE, Morris GP. 1995. HACCP implementation in food businesses: the need for a flexible approach. J R Soc Health. ;115(4):249-53.



- e) Földimogyoró és a belőle készült termékek
- f) Szójabab és a belőle készült termékek
- g) Tej és az abból készült termékek
- h) Diófélék
- i) Zeller és belőle készült termékek
- j) Mustár és a belőle készült termékek
- k) Szezám-mag és belőle készült termékek
- l) Kén-dioxid
- m) Csillagfürt és belőle készült termékek
- n) Puhatestűk és az abból készült termékek.

A termékek allergén tartalma számos esetben nem az összetevők allergén tartalmából fakad, hanem az olyan adalék,- és technológiai segédanyagokkal kerül be a termékbe, amelyek tartalmaznak allergént, vagy olyan üzemben készültek, ahol azok allergénekkal szennyeződhetnek.

#### 4.4. *Hatósági jogkörök*

Szerbiában az Élelmiszerbiztonsági Törvény értelmében az állati fehérjét tartalmazó élelmiszerek hatósági ellenőrzéséért az állategészségügyi *hatóság* az illetékes.

Az egész élelmiszer feldolgozó vertikumot lefedő, *közegészségügyi hatóság* ellenőrzési hatóköre is (ugyan korlátozott módon, de) kiterjed a húsfeldolgozást végzőkre.

A vállalkozásnak, vagy vállalatnak számos más törvényi előírásnak is meg kell felelnie, úgy, mint például a tűzvédelem, munkavédelem, környezetvédelem, amelynek a betartását a vonatkozó hatóság ellenőrzi.

Magyarországon a hatósági ellenőrzésért a NÉBIH (Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal) a felelős. (A hatósági élelmiszer-ellenőrzést végző személyek és a külön jogszabályban foglaltak szerint az Európai Bizottság szakértői jogosultak különösen az élelmiszer-vállalkozás területére belépni, az élelmiszer-vállalkozó birtokában lévő, az ellenőrzés tárgyát képező iratokat, adathordozókat megismerni és azokról másolatot, illetve kivonatot készíteni, a vizsgálatok céljára térítésmentesen mintát venni. Az élelmiszer-ellenőrző hatóságok ellenőrző munkáját a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal koordinálja. A nyilvántartott kistermelőknél az élelmiszerhigiéniai és –biztonsági követelmények tekintetében az élelmiszerlánc-felügyeleti hatóság ellenőrei helyszíni szemlével és szükség esetén mintavétellel egybekötött ellenőrzést tarthatnak. Az ellenőrzés gyakorisága nincs meghatározva, azt a kistermelő által végzett tevékenység kockázata határozza meg.



## 5. A háztáji termékek gyártásának pénzügyi és finanszírozási terve

### Üzleti terv

A vállalkozás jogi formája:

Egyéni vállalkozó                       Magánszemély                       Gazdasági társaság

A tervek megnevezése:

Sajt előállítás	<input type="checkbox"/>	Méztermelés	<input type="checkbox"/>
Savanyúság előállítás	<input type="checkbox"/>	Szárított zöldség-gyümölcs termelés	<input type="checkbox"/>
Gyümölcs tartósítása	<input type="checkbox"/>	Gyógynövénytermesztés	<input type="checkbox"/>
Házi készítésű tésztatermékek	<input type="checkbox"/>	Falusi turizmus	<input type="checkbox"/>
Olajpréselés	<input type="checkbox"/>	Kézműves termékek	<input type="checkbox"/>
Húsfeldolgozás	<input checked="" type="checkbox"/>	Megújuló energia használata kis gazdas.	<input type="checkbox"/>

Minden vállalkozás értelemszerűen a saját tevékenységének, vállalkozói környezetének és földrajzi területének megfelelően tölti ki konkrét adatokkal a táblázatot.

		Leírás
Kik lesznek az Ön vásárlói?	Magánszemélyek, lakosság:	
	Jogi személyek, cégek:	

## A konkurencia elemzése:

<i>A konkurencia megnevezése</i>	<i>Jelölje meg a konkurencia erősségeit és gyengeségeit</i>	<i>Jelölje meg a saját előnyeit a konkurenciával szemben</i>
	Erősségek:	
	Gyengeségek:	
	Erősségek:	
	Gyengeségek:	

## A beszállítók elemzése:

<i>A beszállító megnevezése</i>	<i>Nyersanyag, szolgáltatás megnevezése</i>	<i>Miért őt választotta?</i>

## Ár, disztribúció, forgalmazás, promóció, reklámozás:

Írja le, hogy hogyan fogja kialakítani az árat, milyen árat fog alkalmazni?	
Hogyan fogja megoldani a disztribúciót?	
Hogyan fogja a termékét bemutatni a vásárlóknak?	



Szükség van-e az üzlethelység átalakítására, felújítására?

Nem	<input type="checkbox"/>		
Igen	<input checked="" type="checkbox"/>	Szükséges összeg?	800 EUR

### *Pénzügyek:*

Példánkban évi 200 darab 110 kg-os sertés feldolgozásával kalkuláltunk, amely folyamán 22% hulladék, 33% csont, zsiradék, kötőszövet illetve 45% csont nélküli hús keletkezik. A késztermékeknél figyelembe vettük pl. a kolbász, a kulen vagy a füstölt hús esetében a 30%-os súlyvesztést. Ekkora mennyiség feldolgozása Szerbiában vállalkozóként megengedett.

Magyarországon a falusi vendégasztal keretében évente legfeljebb 12 saját sertést dolgozhat fel a vállalkozó. Kifejlett vagy növendék sertés vagy juh vagy kecske vagy strucc vagy emu levágása és húsának értékesítése tekintetében heti 6 db, összesen évi 72 db engedélyezett.

A szükséges berendezéseknél átlagos berendezés szükségletet terveztünk, valamint egy 800 EUR értékű üzlethelység átalakítást.



Szükséges felszerelés a tevékenység elvégzéséhez:

<i>Felszerelés, berendezés neve</i>	<i>Mennyiség</i>	<i>Egységár</i>	<i>Felszerelés értéke (EUR)</i>
Hűtőkamra nyers hús tárolására	1	2.000	2.000
Kés, fűrész, asztal, edények	1	800	800
Mérleg	1	100	100
Húsdaráló kézi/gép	1	100	100
Kézi kolbász töltő	1	200	200
Húsfüstölő szekrény	1	1.200	1.200
Hőmérő	1	100	100
A belsőségek főzésére használt főzőedény	1	500	500
Szárító	1	1.500	1.500
Hűtőkamra a készáru tárolására	1	2.000	2.000
Késfertőtlenítő	1	150	150
<b>Összesen:</b>		<b>8.650</b>	<b>8.650</b>

A vállalkozás beindításához szükséges pénzeszközök (EUR):

<i>A beruházás megnevezése:</i>	<i>Értéke</i>
Felszerelés, berendezés	8.650
Felújítás	800
Alkaltrészek	
Nyersanyag és anyagbeszerzés (2 havi nyersanyag szükséglet értéke alapján $41.800 : 6 = 6.967$ EUR)	6.967
Egyéb (pl. apróeltár)	400
Immateriális javakba való befektetés (pl. HACCP rendszer, élelmiszerbiztonsági és munkabiztonsági dokumentáció-, környezeti hatástanulmány elkészíttetése)	1.800
Összesen:	18.617

## A kiadások évi terve (EUR):

<i>Kiadás megnevezése</i>	<i>Mértékegység</i>	<i>Egységár</i>	<i>Évi mennyiség</i>	<i>Össz évi kiadás</i>
Anyagjellegű költségek (nyers-anyag)	200 darab sertés x 110 kg	1,5	22.000	33.000
Anyagjellegű költségek (fűszerek: bors, paprika, bél stb.)				8.800
Anyagjellegű költségek, áram, víz, üzemanyag, bérleti díj, egyéb				4.000
Nem anyagjellegű költségek (rek- lám, biztosítás, reprezentáció)				600
Értékcsökkenés, ha a beruházás 5 év alatt évül el				1.730
Bruttó fizetés (400 EUR/hó)	Fő 1	400	12	4.800
Vágási költség				2.000
Egyéb, pl. laboratóriumi bevizs- gálás				600
Rovar és rágcsálóirtás				400
Higiénia				480
Összesen:				56.410

Az éves bevétel előrevetítése (EUR):

Az alábbi kalkulációban a 110 kg sertésből 45 kg kolbász készíthető, ez évi szinten 200 sertésre vonatkoztatva 9.000 kg, erre 10%-os száradási veszteséget kell számolni. A megmaradt nyersanyagot, ami 20 kg sertésenként (fej, belső részek, csont stb.) a termelő eladásra kínálja.

<i>Termék neve</i>	<i>Mértékegység</i>	<i>Egységár</i>	<i>Évi mennyiség</i>	<i>Össz bevétel</i>
Kolbász	kg	7,00	8.100	56.700
Egyéb termék (fej, belső részek, csont stb.)	kg	1,00	4.000	4.000
Összesen:				60.700

Pénzügyi mutatószámok:

<i>Leírás</i>	<i>Kiszámolt érték</i>
Bruttó nyereség = össz árbevétel - össz kiadás	$60.700 - 56.410 = 4.290$ EUR
Nettó árbevétel = bruttó árbevétel – nyereségi adó	$4.290 \times 10\% = 429$ EUR $4.290 - 429 = 3.861$ EUR
Gazdaságossági mutató = $\frac{\text{Éves össz árbevétel}}{\text{Éves össz kiadás}}$	$60.700 : 56.410 = 1,07$
Megtérülési idő = $\frac{\text{Befektetés össz értéke}}{\text{Nettó árbevétel}}$	$18.617 : 3.861 = 4,82$ év

## Hasznos linkek

1. Tájékoztató a kistermelők élelmiszer-előállítással kapcsolatos lehetőségeiről. Budapest, 2013. 2. kiadás  
(<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/3/7e/50000/Kistermel%C5%91i%20t%C3%A1j%C3%A9koztat%C3%B3%202013.pdf>)
2. 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV.30.) FVM rendelet és az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsMGKM együttes rendelet módosításáról  
[http://www.kormany.hu/download/9/45/70000/MR\\_2010\\_004\\_\(VII\\_5\)\\_VMrendelet.pdf](http://www.kormany.hu/download/9/45/70000/MR_2010_004_(VII_5)_VMrendelet.pdf)
3. 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről  
(<http://vendegasztal.files.wordpress.com/2012/01/tc3b6rvc3a9nyi-rendelet.pdf>)
4. [www.minpolj.gov.rs](http://www.minpolj.gov.rs)

CIP - Katalogizacija u publikaciji  
Biblioteka Matice srpske, Novi Sad

637.5(035)

KOVÁCS Sárkány, Hajnalka

Húsfeldolgozás házilag / [szöveg Kovács Sárkány Hajnalka, kovács Vilmos ; képek Kovács Attila]. - Szabadka : Háló Vajdasági Fejlesztési Alapítvány. 2014 (Szabadka • Grafoprodukt). - 32, 32 str. : ilustr. ; 21 cm

Nasl. str. prištampanog prevoda: Prerada mesa u domaćinstvu - Izvorni tekst i prevod štampani u međusobno obrnutim smerovima. - Podatak o autorima preuzet iz kolofona - Tiraž 150.

ISBN 978-86-89917-02-4

1. Kovács, Vilmos [аутор]

a) Месне прерађевине - Приручници

COBISS.SR-ID 286158343