



## Amit az étel elvitelre történő értékesítéséről tudni kell...

A koronavírusos járványból adódóan bezárni kényszerülő vendéglátó vállalkozások számára az étel elvitelre történő értékesítésére, illetve a házhoz szállításra vonatkozó legfontosabb élelmiszerbiztonsági szabályok elérhetők a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatáról szóló, NÉBIH által kiadott útmutatóban. Ez a kiadvány a hivatal honlapján és más felületeken is ingyenesen hozzáférhető a vendéglátóhelyek számára. <https://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp>

A fogyasztónak közvetlenül átadott vendéglátóipari termékkel kapcsolatban irányadó 1169/2011/EU rendelet és a 36/2014. (XII.17.) FM rendelet alapján a helyben történő értékesítésnél ismert tájékoztatási követelmények a házhoz szállítás esetében úgy módosulnak, hogy az étel kiválasztása előtt a fogyasztónak pl. a vendéglátóhely honlapján, szórólapon elérhetővé kell tenni az alábbi információkat:

- a vendéglátó termék nevét,
- nevéhez kapcsolódóan az „édesítőszerrel (édesítőszerekkel)” vagy „cukorral (cukrokkal) es édesítőszerrel (édesítőszerekkel)” megnevezést, amennyiben a termék édesítőszerrel (édesítőszereket) tartalmaz;
- amennyiben a vendéglátó termék az alábbi élelmiszer-színezékek közül valamelyiket tartalmazza, a következő kiegészítő feliratot: „a színezék(ek) megnevezése vagy E-száma: a gyermekek tevékenységére és figyelmére káros hatást gyakorolhat”; [(Narancssárga S (E 110), Kinolinsárga (E 104), Azorubin (E 122), Alluravörös (E 129), Tartrazin (E 102), Neukokcin (E 124)]
- a késztermékben jelen lévő allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokról szóló tájékoztatást, vagy a tájékoztatás elérhetőségének helyét.




Ezen kívül a fogyasztót kérésére kötelezően tájékoztatni kell a vendéglátó termék összetevőiről, tömegéről, fogyaszthatósági/minőségmegőrzési idejéről, tárolási feltételeiről. Az étel tápértékére vonatkozó adatok megadása viszont nem kötelező. A tájékoztatásnak minden esetben írásos dokumentáción kell alapulnia, amire megfelelő forma az anyaghányadnyilvántartás.

Az egyadagos, kiszállított ételek esetében a 178/2002/EK rendelettel és a 2008. évi XLVI. törvénnyel összhangban a fogyasztó figyelmet fel kell hívni a következőkre:

- fogyasztás előtt újra kell-e hőkezelti az ételt,
- az azonnal el nem fogyasztott ételt hűtve kell-e tárolni,
- az étel meddig fogyasztható.

A figyelemfelhívás elhelyezhető a csomagoláson, számlán, szállítólevélen, megrendelőlap, tájékoztatón és elhangozhat szóban is az átadóhelyen.

Áttekintő táblázat a vendéglátó termékekre vonatkozó információátadásokról

| Értékesítési lehetőségek  | Példák  | Kapcsolat a vendéglátó és fogyasztó között   | Mit kell írásban  | Allergén információ közlése (36/2014. (XII.17.) FM rendelet 4-7. §)   | Tájékoztatás a fogyasztó kérésére  |
|---|---|--|---|---|--|
| a vendég helyben fogyasztja az ételt vagy kéri és elviszi   | „étterem, kávéház, cukrászda stb.”  | KÖZVETLEN<br>   | „helyszínen kiírni a 36/2014. (XII.17.) FM rendelet 3. § (3) bekezdés értelmében:<br>– termék neve,<br>– táj. az édesítőszerrel,<br>– kieg. információ az azo-színezék tartalomról”   | helyszínen kiírni az ételekben előforduló allergéneket vagy azt, hogy hol érheti el a fogyasztó az ételek allergén tartalmára vonatkozó információkat   | Tájékoztatás a fogyasztó kérésére  |
| a vendég nem jön be, a vendéglátó* (az ételt előállító) közvetlenül adja át a terméket a fogyasztónak   | „házhöz szállítás (étteremből közvetlenül rendelt étel, pizza stb.)”        | KÖZVETLEN<br>   | „szórólapon, hirdető lapon, honlapon kiírni a 36/2014. (XII.17.) FM rendelet 3. § (3) bekezdés értelmében:<br>– termék neve,<br>– táj. az édesítőszerrel,<br>– kieg. információ az azo-színezék tartalomról”  | „szórólapon, hirdető lapon, honlapon kiírni az ételekben előforduló allergéneket vagy azt, hogy hol érheti el a fogyasztó az ételek allergén tartalmára vonatkozó információkat, étel átadásának pillanatában (amennyiben az allergén tartalmaz), ezt az információt is át kell adni pl. mellékelt címkén, számlán vagy szóban. Fontos, hogy szóbeli tájékoztatás esetén is legyen írásos információ kéznl a tájékoztatást adónál.” | „összetétel, lejárati tárolási követelmények<br>a termék tápérték tartalmára vonatkozó információk átadása nem kötelező (36/2014. (XII.17.) VM rendelet 3. § (4))” |
| a termék átadása más vendéglátónak vagy 40 km-en belül kiskereskedőnek, csomagolatlanul                 | süteménybolt, élelmiszerbolt, pultból, hűtőszekrény, cukrász termékek       | „KÖZVETLEN /és van mögötte vendéglátó és vendéglátó/ kereskedő üzlet kapcsolat”<br> | szállítólevélben, kísérő dokumentációban a 1169/2011/EU rendelet 9. cikkében felsorolt kötelező adatok: termék neve, tájékoztatás a megnevezéshez kapcsolódóan az édesítőszer tartalomról, kiegészítő információ az azo-színezékekről, összetevők felsorolása, allergén információ, bizonyos összetevők vagy összetevőcsoportok mennyisége, nettó mennyiség, minőségmegőrzési/fogyasztási idő, különleges tárolási/használati feltételek, élelmiszer-vállalkozás neve és címe, amennyiben szükséges: felhasználási útmutató |   |  |
| fogyasztói csomagolásban 40 km-en belüli kiskereskedelmi egységbe vagy más vállalkozásnak kiszállításra | „egyasdagos étel a kiskereskedésben, vagy alvállalkozóval házhoz szállítva” | NEM KÖZVETLEN  | teljes csomagolt élelmiszer jelölés a 1169/2011/EU rendelet előírásai szerint + a gyártás helye (62/2011. (VI.30.) VM rendelet 18. §)   |   | nem értelmezhető   |

\* aki az étellel vonatkozó információk „adatgazdája”, és kérésre, kérdésre közvetlenül képes választ adni.

Forrás: NÉBIH (szerk.) 2018: Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jól higiéniai gyakorlatához. [207. o.]

Az ételhordóban való elvitelre az említett útmutatóban lévő szabályok betartásával van lehetőség, de várhatóan az egészségügyi kockázat miatt ettől sok helyen a vendéglátósok tartózkodni fognak, így gyakorlatilag az egyszer használatos csomagolóanyagokat használhatják.

A napokban számos ételkiszállítással foglalkozó cég tájékoztatta a fogyasztókat arról, hogy van lehetőség az érintkezésmentes rendelés igénybevételére. Ennek megfelelően az interneten való fizetést biztosítani tudó vendéglátóhelyek számára ez a speciális házhoz szállítási forma valós alternatíva lehet a működés fenntartása és az ellátási, illetve fogyasztói igények kielégítése érdekében. Amennyiben elrendelik a vendéglátóhelyek bezárását, akkor ott a lakáséttermi megoldás sem jöhet szóba. A nemzetközi gyakorlat alapján először korlátozhatják a nyitva tartást, ahogyan az holnaptól Magyarországon is életbe lép, majd a járványügyi helyzet alakulásától függően zárásra kerülhet sor. Ezután pedig biztosíthatják az elvitelre történő értékesítést és/vagy a házhoz szállítás lehetőségét. Ugyanakkor fontos hangsúlyozni, hogy a helyben fogyasztással ellentétben az elvitelre és a házhoz szállításra nem vonatkozik a kedvezményes, 5%-os Áfa-kulcs, tekintettel arra, hogy ezekben az esetekben nem szolgáltatásnyújtásról, hanem termékértékesítésről van szó.

## Információk a Netpincértől:

### Tisztelt Étterem Tulajdonosok!

A vendéglátóhelyekre vonatkozó nyitvatartási korlátozások és a vendégek csökkenő száma miatt a NetPincér csapata nevében szeretnénk felhívni a figyelmet a változatlanul működő kibővített körű kiszállítási szolgáltatásunkra.

Az elmúlt egy hétben közel 500 új étterem kereste fel csatlakozási szándékával vállalatunkat, mely jelenleg több, mint 2000 éttermi partnerrel dolgozik országszerte. Weboldalunk látogatottsága napi több százezer fő, közel 2000 futárt számláló flottánkat pedig csak az elmúlt 2 hétben 135 új partnerrel bővítettük a további zavartalan működés érdekében.

A biztonság számunkra első Minden felhasználó által igénybe vehető érintkezésmentes kiszállításnak köszönhetően lehetőség van arra, hogy futárjaink egyáltalán ne találkozzanak megrendelőinkkel. Több mint 20 éve a magyar piacon jelenlévő felelős vállalatként úgy érezzük, hogy jelen helyzetben kiemelt kötelességünk minden rendelkezésünkre álló eszközzel segíteni meglévő és újonnan csatlakozó éttermi partnereinket, ezért:

- csatlakozási folyamatunkat lerövidítettük,
- meglévő partnereink részére ideiglenesen, heti elszámolási lehetőséget biztosítunk, így kompenzálva a beülső éttermi forgalom-csökkenés miatt felmerülő likviditási problémákat,
- egy-egy népszerű termékre vagy menüre számos kedvezmény bevezetését tesszük lehetővé, így téve még elérhetőbbé az online ételrendelést felhasználóink számára.

### **Milyen jogszabályoknak kell megfelelni a kiszállításhoz?**

- Alapvetően a kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. törvény alapján a NetPincér GO szolgáltatását igénybe vevő cégeknek szükséges, hogy kereskedelmi tevékenységüket, a GO szolgáltatás igénybevétele esetén a csomagküldő kereskedelmi tevékenységüket a szolgáltatás megkezdését megelőzően a cég székhelye szerinti illetékes önkormányzat jegyzőjéhez bejelentsék.
- A most kijött 48/2020 Korm. rendelet alapján azonban ezt az előírást átmenetileg felfüggesztették, eszerint lakosság ellátása céljából végzett üzleten kívüli kereskedelmi tevékenység bejelentés és nyilvántartásba vétel nélkül folytatható vendéglátó üzlettel, illetve napi fogyasztási cikket értékesítő üzlettel kötött szerződés alapján. Továbbá csomagküldő kereskedelem bejelentés és nyilvántartásba vétel nélkül folytatható. Üzleten kívüli kereskedelem során élelmiszer is forgalmazható.
- Amennyiben saját kiszállítást szeretnének indítani, akkor további élelmiszerbiztonsági, csomagolási és higiéniai előírásoknak kell megfelelni a kiszállítás során.

A csatlakozás menete: Csatlakozási szándék esetén kérjük szíveskedjenek egy üzenetet küldeni a **sales@netpincer.com** email címre, melyben az ügymenet gördülékenysége érdekében pontosan megnevezik:

- A csatlakozni kívánó étterem nevét,
- A csatlakozni kívánó étterem címét,
- Az éttermet üzemeltető cég nevét,
- A kapcsolattartó nevét,
- A kapcsolattartó telefonos elérhetőségét,
- Azt hogy éttermük rendelkezik-e saját kiszállítással.

Ezt követően egy saleses munkatársunk 24 órán belül felveszi Önökkel a kapcsolatot és bővebb információt nyújt a csatlakozás feltételeiről, további lépéseiről és a NetPincér kínálta lehetőségekről.