

## A hús értékesítésének szabályai



- Forgalomba hozni csak a fogyaszthatósági időn belül, az egészségügyi követelményeknek megfelelő élelmiszert szabad.

- Az élelmiszerek elhelyezésére csak könnyen tisztítható, fertőtleníthető, az árusítás

közbeni szennyeződéssel, sérüléssel szemben védelmet nyújtó berendezések alkalmazhatók.



- A hűtve tárolandó élelmiszereket az árusítás során az előírt hőmérsékleti és szakosítási követelmények betartásával kell elhelyezni. A hűtőberendezések hőfokát folyamatosan ellenőrizni kell!



- Tilos árusítani olyan élelmiszert, amely romlott, romlásra gyanús, szennyezett vagy a csomagolása deformálódott, sérült!



- A nyers és fogyasztásra kész termékek vágására, szeletelésére, adagolására szolgáló eszközöket (kés, bárd, lapát, mérőedény), a vágódeszkákat, a tárolásra szolgáló edényeket (tál, tálca, kanna) maradandó módon, rendeltetésük szerint meg kell jelölni, és kizárólag a jelzés szerinti célra szabad használni, erre a célra szolgáló helyiségben és mosogatóban elmosogatni. Kiszolgálásos csomagoláshoz műanyag zacskót vagy papír + műanyag fólia kombinálásával készült lapokat használnak.

- A hús minőségének megóvására árusítás közben is vigyázni kell. Nyáron csak annyi húst szabad az árusító helyiségbe kirakni, amit rövid időn belül értékesíteni lehet. A horgokra vagy tálcákra kirakott tőkehúsdarabokat a legyek ellen is óvni kell.