

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-89/108 számú előírása a gyorsfagyasztott élelmiszerekről

1. Ez az előírás a gyorsfagyasztott élelmiszerekre vonatkozik.
2. Ezen előírás szerint gyorsfagyasztott élelmiszer az olyan élelmiszer, amelyet
 - a) olyan gyorsfagyasztási folyamatnak vetnek alá, amely során a termék a maximális kristályképződés tartományán a termék jellegétől függően, de a lehető leggyorsabban halad át; ennek eredményeként a termikus kiegyenlítődést követően a termék minden pontjának hőmérséklete -18 °C , vagy ennél kisebb érték lesz, és
 - b) erre utaló megnevezéssel forgalmazznak.
3. Ezen előírás értelmében az étkezési jég és a jégkrém nem gyorsfagyasztott élelmiszer.
4. Csak a 2. pont szerinti gyorsfagyasztott élelmiszert szabad a 12-14. pontokban megadott jelöléssel ellátni.
5. A gyorsfagyasztott élelmiszer nyersanyagának épek, egészségesnek és frissnek kell lennie.
6. A kémiai, biokémiai és mikrobiológiai változások minimumra csökkentése érdekében a nyersanyagok előkészítését és a gyorsfagyasztást – megfelelő gépekkel, illetve berendezésekkel – haladéktalanul el kell végezni.
7. A gyorsfagyasztott élelmiszerekkel a következő fagyasztó közegek kerülhetnek közvetlen kapcsolatba:
 - a) levegő,
 - b) nitrogén,
 - c) szén-dioxid.
8. A gyorsfagyasztott élelmiszer hőmérsékletének a termék minden pontján állandóan -18 °C -osnak, vagy kisebbnek kell lennie. Szállításkor rövid ingadozással maximum 3 °C -kal lehet nagyobb.
9. A termék hőmérséklete a jó tárolási és szállítási gyakorlat betartásával a helyi elosztás (szállítás) és a kiskereskedelmi tárolás során -18 °C -nál
 - a) legfeljebb 3 °C -kal lehet nagyobb,
 - b) a kiskereskedelmi hűtőpultokban legfeljebb 6 °C -kal lehet nagyobb,
 - c) 2010. december 31-ig a kiskereskedelemben történő helyi kiszállítás során legfeljebb 6 °C -kal lehet nagyobb.

10. Biztosítani kell,

- a) hogy a gyorsfagyasztáshoz, tároláshoz, szállításhoz és a helyi áruelosztáshoz használt berendezések, valamint a hűtőpultok alkalmasak legyenek az előírások betartására,
- b) a gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének ellenőrzését.

11. A gyorsfagyasztott élelmiszert úgy kell csomagolni, hogy a csomagolás védje a terméket a mikrobiológiai és egyéb szennyeződésektől, valamint a kiszáradástól.

12. A további feldolgozás nélkül a végső fogyasztóhoz – beleértve a vendéglátást, kórházakat, üzemi étkeztetést és hasonló létesítményeket – kerülő gyorsfagyasztott termékekre az általános jelölési előírásokon túl a következők vonatkoznak:

- a) a megnevezést a „gyorsfagyasztott” szóval kell kiegészíteni,
- b) a minőségmegőrzési időtartam mellett meg kell adni a tárolási feltételeket (tárolási hőmérséklet és/vagy a tárolásra alkalmas berendezés), amelynek betartása biztosítja a termék minőségének megőrzését,
- c) a címkén szerepelnie kell a tétel azonosítását lehetővé tevő megjelölésnek,
- d) egyértelműen fel kell tüntetni, hogy a terméket felengedtetés után nem szabad újrafagyasztani.

13. Az 2. pontban meghatározott azon termékek jelölésének, amelyek nem kerülnek közvetlenül sem végső fogyasztóhoz, sem a vendéglátáshoz, kórházakhoz, üzemi étkezdékhez és hasonló intézményekhez, csak a következőket kell tartalmaznia:

- a) megnevezés, kiegészítve a gyorsfagyasztott szóval,
- b) nettó tömeg,
- c) a tétel azonosítására szolgáló megjelölés,
- d) az előállító vagy csomagoló vagy forgalmazó cég neve (címe).

14. A 13. pont szerinti megjelöléseket a termék burkolatán, a tartályán, a csomagolásán vagy megfelelő címkén kell feltüntetni.

15. A gyorsfagyasztott élelmiszerek, valamint a szállítási és raktározási, tárolási hőmérsékletük ellenőrzését az emberi fogyasztásra szánt gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének a szállítóeszközökben, raktárakban és tárolókban történő ellenőrzéséről szóló, 2005. január 12-i 37/2005/EK bizottság rendelet és a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-92/2 számú előírása szerint kell végezni.