



Panzió üzemeltetés feltételei

Tisztelt Szálláshely-üzemeltető!

Jelen tájékoztató azon szálláshely-üzemeltetőket érintheti, akik panziót szeretnének majd a jövőben működtetni.

A kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV. törvény (továbbiakban: Kertv.) és a szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről szóló 239/2009. (X. 20.) Korm. rendelet (továbbiakban: Korm.rend) tartalmaz szabályozásokat a szálláshelyek működését érintően.

A Korm. rend.2.§ 7. pontja értelmében **panzióknak minősül** az

- a **kizárólag szálláshely-szolgáltatás folytatása céljából létesített** szálláshelytípus, amelyben
- a szálláshely szolgáltatása mellett a **reggeli szolgáltatás kötelező**, és
- ahol a **hasznosított szobák száma legalább hat, de legfeljebb huszonöt**,
- az **ágyak száma legalább tizenegy**.

Míg **magánszálláshelyek** (Kertv. 2.§ 39. pont) esetében a nem kizárólag szálláshely-szolgáltatás folytatása céljából, magánszemély vagy egyéni vállalkozó által hasznosított lakás vagy üdülő, illetve azok egy lehatárolt részének és hozzátartozó területének hasznosítása történik és **egyéb szálláshelyeken** (Kertv. 2.§ 40. pont) a nem kizárólag szálláshely-szolgáltatás folytatása céljából létesített épületben, de szálláshely-szolgáltatási céllal és nem magánszemély vagy nem egyéni vállalkozó által hasznosított, önálló rendeltetési egységet képező épületrész jelenti a szálláshelyet, addig **panzió esetében kizárólag szálláshely-szolgáltatás folytatása céljából létesített szálláshely típus minősíthető ilyen jellegű szálláshelynek**.

Így **magánszálláshely esetében** a lakást vagy üdülőt, illetve **egyéb szálláshely esetében** a nem kizárólag szálláshely-szolgáltatás folytatása céljából létesített épületben, de szálláshely-szolgáltatási céllal és nem magánszemély vagy nem egyéni vállalkozó által hasznosított, önálló rendeltetési egységet képező épületrészt - amennyiben ez lehetséges - panzióvá válás esetén **át kell első lépésben minősíteni**.

Míg magánszálláshely és egyéb szálláshely esetében nem feltétele a működésnek a **reggeli szolgáltatás**, addig **panzió esetében ez már kötelező eleme a szálláshely szolgáltatásnak**. Ennek részleteit itt olvashatják.¹

Panzió esetében a szobák száma 6-tól 25-ig terjedhet és az ágyak száma legalább 11. Magánszálláshely esetében legfeljebb 8 szoba és az ágyak száma legfeljebb 16 lehet, egyéb szálláshely esetében a szobák száma legfeljebb 25 és ágyak száma legfeljebb 100 lehet.

Heves Vármegyei Kormányhivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Főosztályától kapott tájékoztató értelmében a reggeli szolgáltatás során az alábbi feltételeket kell tudni teljesíteni a panzió szálláshely üzemeltetőnek:

¹ A vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet tartalmaz szabályozást (lásd honlap: https://eger.hu/public/uploads/62-2011-vi-30-vm-rendelet_66fbc55fa6e.pdf)

Minimálisan kialakítandó helyiségek a fogyasztók által használt étkező téren kívül:

Konyhatér:

- Ahova kizárólag előkészített alapanyagokat lehet beszállítani (pl. tisztított zöldségek, gyümölcsök, fertőtlenített tojás-ezeket más, engedéllyel rendelkező élelmiszer-vállalkozótól megvásárolhatják) és felhasználni a reggeli készítéséhez.
- Ezen alapanyagok, élelmiszerek raktározását amennyiben a helyiség mérete és adottságai lehetővé teszik ebben a helyiségben is meg lehet oldani (pl.: megfelelő számú, kapacitású hűtő/fagyasztó berendezés, szekrények, polcok biztosításával).
- A konyhatérben hideg-meleg folyóvíz ellátással rendelkező megfelelő méretű kézmosót, és legalább 2 medencés mosogatót kell biztosítani az üzemi (régente fekete, vagy konyhai) edények mosogatására, valamint az edények higiénikus szárításának biztosítására csepegtetési lehetőséget.
- A főző- és sütő berendezéseket, edényeket a helyben készíteni kívánt ételkínálatnak és a vendégszámnak megfelelően kell beszerezni. Az üzemi edények szennyeződéstől védett tárolását biztosítani kell, pl. konyhaszekrényben.
- A műveletek higiénikus elvégzéséhez megfelelő számú/méretű munkaasztalt kell biztosítani.
- A helyiséget úgy kell kialakítani/ berendezni, hogy a útvonalak, műveletek egyirányúsága biztosított legyen (beérkező alapanyag→tálalás).

2

Fogyasztói edény mosogató:

- A fogyasztók étkezéshez használt edényeinek, eszközeinek, mosogatását térben el kell különíteni az ételkészítéstől és a táálalástól.
- Ehhez egy külön helyiséget kell biztosítani, melyben hideg-meleg folyóvíz ellátással rendelkező megfelelő méretű kézmosót, és legalább 2 medencés mosogatót csepegtetési lehetőséggel ellátva kell biztosítani. A mosogatógép nem helyettesíti a mosogatómedencét.
- A fogyasztói edényeket, eszközöket fertőtlenítő mosogatással kell mosogatni.
- Az élelmiszer-hulladék gyűjtésére zárt, megjelölt edényzetet kell biztosítani. Javasolt a szennyes edény beadásnál „moslékoló asztal”-t biztosítani.
- A tiszta fogyasztói edények szennyeződéstől védett tárolását biztosítani kell.

Zöldség-előkészítő:

- Amennyiben a tisztított zöldségek, gyümölcsök, gomba, a fertőtlenített tojás beszerzése nem megoldható, ezek előkészítésére (tisztítására, fertőtlenítésére) külön, a keresztszennyeződés kockázatának elkerülését biztosító légtérben elkülönített zöldség-előkészítő helyiség kialakítása szükséges.
- Biztosítani kell hideg-meleg folyóvíz ellátással rendelkező megfelelő méretű kézmosót, és legalább 2 medencés mosogatót csepegtetési lehetőséggel ellátva. A mosogatást fertőtlenítő mosogatással kell végezni.
- Az alapanyagok tárolására külön raktárhelyiség, vagy az előkészítő-helyiségben történő tárolásnál polcok és szükség szerint hűtőberendezés(ek) biztosítása szükséges.

A kialakítás során követendő általános előírások:

Az egyes helyiségeket úgy kell közlekedő utakkal, nyílászárókkal, átadó ablakokkal összekapcsolni, hogy az élelmiszer-biztonságot ne veszélyeztesse az áru- és személymozgás, a levegőáramlás és biztosított legyen a technológia egyirányúsága.

A munkaterületeket úgy kell kialakítani, hogy legyen elegendő hely minden művelet biztonságos, higiénikus elvégzéséhez. A berendezések, gépek olyan távolságra legyenek egymástól, hogy egymás működését karosan ne befolyásolhassák, és biztosított legyen karbantartásuk, a környezetük tisztán tartása.

A felületeket úgy kell kiképezni, hogy:

- azok könnyen tisztíthatók és fertőtleníthetők legyenek,
- gátolják a kártevők és környezeti szennyezők (füst, por stb.) bejutását, megtelepedését, megtapadását, felhalmozódását,
- meggátolják a páralecsapódást, a nemkívánatos nedvesedést, penészesedést.

A kialakítás során gondoskodni kell a megfelelő szellőzésről és megvilágításról (természetes és mesterséges), a megfelelő közmű ellátottságról (pl. megfelelő energia ellátás, ivóvíz minőségű víz, zárt szennyvízelvezetés).

A padozat kialakításának résmentesnek, moshatónak, fertőtleníthetőnek kell lennie, a technológia által megkívánt helyeken a falfelületnek könnyen tisztíthatónak, résmentesnek, fertőtleníthetőnek kell lennie. A mennyezetnek könnyen tisztántarthatónak kell lennie.

Az ajtóknak és az ablakoknak mosható felületűnek és jó műszaki állapotúnak kell lenniük, a szellőztetés céljából nyitva tartott nyílászárókat rovarhálóval kell ellátni.

A munkafelületek simák, résmentesek, ezért könnyen tisztíthatók, fertőtleníthetők, kopás- és korrózióállóak legyenek, olyan anyagból készüljenek, amelyekből egészségre káros mennyiségben ártalmas anyag nem oldódik ki.

A dolgozóknak ruhaváltási lehetőséget (pl.: öltözőt), a vendégektől elkülönített kézmosási lehetőséggel ellátott illemhelyet kell biztosítani.

A kézmosóknál fertőtlenítő hatású kéztisztítót, a kézszáritásra papírtörülőt vagy szárítógépet, előkészítőbe körömkéfé, a használt papírtörülő gyűjtésére hulladékgyűjtő edényt kell biztosítani.

A tevékenység végzése során általánosságban betartandó előírások:

A vendéglátó tevékenységet (élelmiszer-előállító és forgalmazó tevékenységet) HACCP kézikönyvben szabályozni szükséges.

Az élelmiszerek nyomon-követhetőségét folyamatosan biztosítani kell, eredetüket hitelt érdemlően tudni kell igazolni.

A fogyasztókat a jogszabályban meghatározottak szerint a felszolgált ételek allergiát és intoleranciát okozó anyagok tartalmáról tájékoztatni kell.

A reggeliztetésből megmaradt ételeket a konyha területére nem szabad visszavinni.

Tilos a kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari terméket, illetve annak maradékát friss termékhez keverni abba bedolgozni, vagy azt ismételtelen kiszolgálni, felszolgálni.

Az élelmiszer-kezelésben részt vevő dolgozóknak érvényes egészségügyi-vizsgálattal kell rendelkezniük, magas fokú személyi higiénia-t kell fenntartani, rendszeres élelmiszer-higiéniai és biztonsági oktatásban kell részesíteni.

A helyiségek takarítását és a berendezések tisztítását az alkalmazni kívánt tisztító- és fertőtlenítőszer megnevezésével és technológiájával tisztítási-fertőtlenítési utasításban kell meghatározni, ami a HACCP kézikönyv része is lehet.

A működés során követendő főbb jogszabályok:

- Az élelmiszer-higiénia-ról szóló, az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete
- Az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről szóló 178/2002/EK rendelet (2002. január 28.)
- Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény
- A vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. VM rendelet (VI. 30.):
- A 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról

A tevékenység végzése során segítséget nyújt a NÉBIH kiadványa az „**Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához**” című kézikönyv, amely a Nébih² honlapján díjmentesen elérhető.

Panzió üzemeltetésére vonatkozó lényegesebb szabályok

A panzió üzemeltetésére irányuló szolgáltatási tevékenység a szálláshely-szolgáltatások körébe tartozik. Egy szálláshelyre csak egy típusú szálláshely-üzemeltetési engedély adható. Ennek megfelelően egy panzió nem tartozhat egyszerre több szálláshely-kategóriába is.

Szálláshely-üzemeltetési tevékenység csak olyan szálláshelyen folytatható, amely megfelel azon szálláshelytípus szerinti minőségi, műszaki és szolgáltatási követelményeknek, amely tekintetében a szálláshely-szolgáltatási tevékenységet folytatni kívánják.

A nyilvántartásba vétel bejelentését a szálláshely-üzemeltető indítja. **Az eljárás indítása illetékmentes.**

A bejelentés az alábbi adatokat kell, hogy tartalmazza

- a szálláshely-szolgáltató nevét, címét, illetve székhelyét,
- a szálláshely-szolgáltató adóazonosító számát, statisztikai számjelét,
- a szálláshely címét, helyrajzi számát, helyszínrajzát,
- a szálláshely befogadóképességét:
- a vendégszobák,
- az ágyak számát,
- a szálláshely használatának jogcímét,
- a szálláshely elnevezését,
- azt, hogy a szálláshely-szolgáltatási tevékenységet mely szálláshelytípus tekintetében kívánja folytatni,
- azt, hogy a szálláshely-szolgáltató a szálláshelyen kíván-e élelmiszert, élelmiszer-nyersanyagot előállítani, felhasználni vagy forgalomba hozni,
- azt, ha a szálláshely-szolgáltató helyszíni szemle tartását kéri.

A bejelentéshez mellékelni kell

- nem a kérelmező tulajdonában lévő szálláshely esetében **a szálláshely használatának jogcímére vonatkozó igazoló okiratot** vagy annak másolatát a tulajdoni lap kivételével,
- haszonélvezet esetében – ha nem a tulajdonos vagy a haszonélvező a szálláshely-szolgáltató – a haszonélvező hozzájárulását igazoló okiratot,
- közös tulajdonban álló szálláshely esetében, ha nem valamennyi tulajdonostárs a szálláshely-szolgáltató, a tulajdonostársak hozzájárulását igazoló okiratot,
- **a szálláshelykezelő szoftver meglétét igazoló dokumentumot**,
- a szálláshely-minősítő szervezet által **kiadott minősítő dokumentumot**.

Szálláshely minősítésről itt találnak bővebb információkat:

https://szallashelyminosites.hu/docs/panzio_kriteriumrendszer.pdf

https://szallashelyminosites.hu/docs/panzio_kriteriumrendszer_utmutoval.pdf

https://szallashelyminosites.hu/docs/panzio_eljarasrend.pdf

A szálláshely-szolgáltató az adatokban bekövetkezett változást haladéktalanul köteles írásban bejelenteni a jegyzőnek. A szálláshely-szolgáltató a szálláshely-minősítésben bekövetkezett változást követően, valamint a szálláshely-minősítés megújítása során kiállított dokumentumot haladéktalanul köteles megküldeni a jegyzőnek.

² Nyitóoldal - Nébih (gov.hu) https://eger.hu/public/uploads/10-17-haccp_66fbc40e0e3a.pdf

A jegyző a nyilvántartásba vett szálláshely-szolgáltatót hatósági ellenőrzés keretében ellenőrzi.

Tájékoztatjuk arról is, hogy a jegyző szálláshely-szolgáltatási tevékenységgel összefüggésben – a magánszálláshely kivételével – **a hatósági ellenőrzés lefolytatása céljából**

a) a higiénés és egészségvédelmi, táplálkozás-egészségügyi és dietetikai, az ivóvíz minőségi – ide nem értve a b) pont szerinti esetet –, a települési hulladékkal és nem közművel összegyűjtött háztartási szennyvízzel kapcsolatos közegészségügyi, járványügyi vonatkozású követelmények, valamint a kémiai biztonságra és a dohányzóhelyek kijelölésére vonatkozó jogszabályi előírások érvényesítésével kapcsolatban

aa) a honvédelmi és katonai célú ingatlanon kívül működtetni kívánt szálláshely esetében – elsőfokú eljárásban a fővárosi és megyei kormányhivatal népegészségügyi feladatkörében eljáró járási (fővárosi kerületi) hivatalát,

ab) a honvédelmi és katonai célú ingatlanon működtetni kívánt szálláshely esetében – elsőfokú eljárásban a honvédelemért felelős minisztert,

b) ha a szálláshelyen élelmiszert, élelmiszer-nyersanyagot állítanak elő, használnak fel, hoznak forgalomba – az élelmiszer-higiéniai, -biztonsági, -minőségi követelményeknek való megfelelés kérdésében – elsőfokú eljárásban megyei kormányhivatalnak a szálláshely helye szerint illetékes élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi feladatkörében eljáró járási (fővárosi kerületi) hivatalát,

c) a 10 fő feletti befogadóképességű szálláshely esetében annak elbírálása kérdésében, hogy a szálláshely a tűzvédelmi követelményeknek megfelel-e

ca) a honvédelmi és katonai célú ingatlanon kívül működtetni kívánt szálláshely engedélyezése esetében – első- és másodfokú eljárásban az első- és másodfokú tűzvédelmi hatóságot,

cb) a honvédelmi és katonai célú ingatlanon működtetni kívánt szálláshely engedélyezése esetében – az elsőfokú hatósági eljárásban a honvédelemért felelős minisztert, valamint

d) ha arra az építményre, amelyben a szálláshelyet működtetni kívánják, ugyanarra a rendeltetésre vonatkozóan a kérelem benyújtását megelőző hat hónapon belül használatbavételi engedélyt vagy fennmaradási engedélyt nem adtak ki – az általános építésügyi követelményeknek való megfelelés kérdésében

da) a honvédelmi és katonai célú ingatlanon kívül működtetni kívánt szálláshely engedélyezése esetében az elsőfokú eljárásban az építésügyi hatáskörében eljáró fővárosi és megyei kormányhivatalt,

db) a honvédelmi és katonai célú ingatlanon működtetni kívánt szálláshely engedélyezése esetében az elsőfokú hatósági eljárásban a honvédelemért felelős minisztert,

e) a honvédelmi és katonai célú ingatlanon működtetni kívánt szálláshely esetében a honvédelmi ágazati munkavédelmi követelményeknek való megfelelés kérdésében az elsőfokú hatósági eljárásban a honvédelemért felelős minisztert

a tevékenység megkezdéséről a bejelentés megtörténtéről szóló igazolás megküldésével értesíti.

Eger, 2024. október hó.

Üdvözlettel:

Korsós László s.k.

Eger Megyei Jogú Város Polgármesteri Hivatal Adóiroda vezetője

E-mail cím: szallashely@ph.eger.hu, Honlap cím: www.eger.hu Telefonszám: +36 (36) 523-700

Ügyfélfogadás helye: Eger Megyei Jogú Város Polgármesteri Hivatal, Eger, Dobó István tér 2. Ügyfélfogadási idő: hétfő: 13.00-16.00 óráig, szerda: 8.00-12.00 óráig és 13.00-17.00 óráig, péntek: 8.00-12.00 óráig