



Higiéniiai szabályzat

Készítette: **Asztalos Árpád** _____

Asztalosné Csordás Krisztina _____

A tanulmány elkészítését a TÁMOP6.1.2.B-14/1-2015-0001 számú „Egészséges alapanyagok-egészséges táplálkozás” mintaprojekt a közétkeztetés minőségi fejlesztésére és a fogyasztói tudatosság növelésére a teljes ellátási láncban című projekt támogatta. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósult meg.

TÁMOP-6.1.2.B-14/1-2015-0001
„Egészséges alapanyagok-egészséges táplálkozás”
mintaprojekt a közétkeztetés minőségi fejlesztésére és
a fogyasztói tudatosság növelésére a teljes ellátási
láncban



Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFETÉS A JÖVŐBE



I. ÁLTALÁNOS ELŐÍRÁSOK

I.1. ÁLTALÁNOS FELTÉTELEK:

Vendéglátó egységet, üzletet ott szabad telepíteni, ahol:
a készített és forgalmazásra kerülő élelmiszereket a környezetből származó szennyezés **nem veszélyezteti;**

az élelmiszer-előállításához, ételkészítéshez szükséges vízellátás és energia biztosított;
a közegészségügyi, állategészségügyi és környezetvédelmi követelményeknek megfelelő szemét-, hulladék-, valamint szennyvízelvezetés **megoldott;**

a vendéglátóegység olyan kialakítású legyen, hogy a nedvesség elleni védelem, a **tevékenységhez, tároláshoz szükséges hőmérséklet, a megfelelő mértékű természetes és/vagy mesterséges szellőzés, valamint az élelmiszer eredeti színét meg nem változtató fényű megvilágítás, továbbá a tevékenységhez szükséges raktár, előkészítő, forgalmazó és egyéb helyiségek biztosítottak legyenek;**

A helyiségek kialakítása, mérete meg kell, hogy feleljen a bennük folytatni kívánt tevékenységnek. A helyiségek kapcsolata biztosítsa a tiszta és szennyezett műveletek elkülönülését. Az üzlet helyiségei lakással közvetlenül **nem nyílhatnak egybe.**

A dolgozók számára megfelelő szociális helyiségeket, öltözőt, WC használati lehetőséget kell biztosítani.

A rovarok és a rágcsálók bejutásának megakadályozására résmentes, jól záródó, könnyen tisztítható, fertőtleníthető ajtókat és ablakokat **kell beépíteni, a szellőzést is szolgáló ablakfelületekre rovarhálót kell felszerelni.**

A helyiségek padozata résmentes, jól tisztítható, fertőtleníthető, víz- és kopásálló, csúszásmentes legyen. A vizes helyiségekben, az előkészítő helyiségekben, valamint az egyéb helyeken, ahol a padozat fokozott szennyeződésnek van kitéve, a padozatot búzelzárával rendelkező csatornaszemmel, padlóösszefolyóval kell ellátni. Az épített hűtőkamrákat is ilyen padozattal kell létesíteni, de csatornaszem a hűtőkamrában nem építhető be, azt a külső ajtón kívül, annak közelében kell biztosítani. A hűtőberendezést a lecsapódó párárt felfogó alátéttel kell ellátni, melyről lehetőleg zárt rendszerben kell a csatornarendszerbe levezetni.

A falfelületeket a vizes szerelvények mögött, az előkészítő helyiségekben, a főzőtérben, mosogató és egyéb vizes helyiségekben, a takarítóeszköz és hulladéktárolókban a várható szennyeződés magasságáig, de legalább 2,1 méter magasságig világos, egyszínű, vizet át nem eresztő, mosható, fertőtleníthető, sík és résmentes felületet **biztosító anyaggal kell burkolni.**

A mosható falfelületek és a padozat találkozásának éleit és sarkait lehetőség szerint lekerekítetten **kell kiképezni.**

Az egységben minden olyan munkahelyen, illetve közelében, de legfeljebb 3 méteren belül, ahol élelmiszer előkészítését, készítését, kimérését, adagolását, csomagolását, felszolgálatát végzik, kézmosót kell felszerelni.

A tevékenység során élelmiszerekkel közvetlen érintkezésben **csak** élelmezés-egészségügyi szempontból megfelelőnek minősített gép, berendezés, eszköz, edény



használható. Ezt az előírást az új beszerzéseknél be kell tartani. A minősítést az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet (OGYÉI) végzi.

Az egységben használt asztalokat nem rozsdásodó anyagú, résmentes, világos színű, könnyen tisztítható és fertőtleníthető lappal kell borítani. A kiszolgálásra használt pultokat, asztalokat a fogyasztók, a vásárlók felőli oldalán átlátszó, szintelen lappal kell elhatárolni, hogy az élelmiszert az érintésétől és a cseppfertőződéstől védje.

A helyiségek világítására használt világítótesteknél olyan műszaki megoldásokat kell alkalmazni, mely kizárja a világítótest törése esetén darabjainak az ételbe történő beleesését.

A technológiai helyiségekben és az élelmiszerek szállítási útvonalain gondoskodni kell arról, hogy ablak vagy egyéb üveg törése esetén az élelmiszerek, ételek ne szennyeződjenek, pl. védőfóliák felragasztásával az ablakok belső felületére a szilánkos törés megakadályozására.

A vágódeszkákat, hústökét keményfából és egy darabból vagy engedélyezett kemény műanyagból, résmentesen, ép széllel, egyenletes sima felülettel kell kialakítani.

A vágódeszkákat, a késeket és egyéb edényeket használatuknak megfelelően, el nem távolítható módon meg kell jelölni, szín szerint megkülönböztetni. A deszkákat festeni vagy favédő anyaggal kezelni tilos.

Megfelelő műszaki állapotban lévő, fából és alumíniumból készített eszközök használata elfogadott, bár természetesen javasolt ezek kiváltása megfelelő műanyagból, illetve rozsdamentes acélból készütekkel.

A húsfogasokat és horgokat, valamint azok tartószerkezetének a hússal érintkező részeit rozsdamentes acélból vagy azzal azonos értékű anyagból kell készíteni.

Valamennyi eszköz, berendezés, edényzet és gép épségéről, különösen az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező felületeik vonatkozásában, folyamatosan gondoskodni kell. Az egyes technológiai folyamatokhoz használt eszközöket maradandóan meg kell jelölni és azokat kizárólag az adott célra szabad használni, a használat helyéről még mosogatás céljára sem szabad elvinni.

A használt eszközök, edények és gépek rendszeres tisztításához-fertőtlenítéséhez a mosogatás technológiájától függően két vagy három medencés csepptálcával ellátott mosogatót kell biztosítani.

A tiszta, használaton kívüli eszközök portól és szennyeződéstől védett tárolását biztosítani kell.

Ugyanilyen tárolási körülményeket kell biztosítani az élelmiszerekkel érintkező csomagolóanyagok számára is.

A takarítás céljára szolgáló, tömlővéges és légbeszívó szeleppel ellátott vízvételi és kiöntési helyet kell kialakítani.

A takarításhoz, a mosogatóshoz és a kézmosáshoz hideg-meleg folyóvíz, keverő csaptelep biztosítása szükséges.

Az előkészítéshez, ételkészítéshez, kézmosáshoz, tisztálkodáshoz, mosogatóshoz, takarításhoz csak ivóvíz minőségű víz használható. Ez vonatkozik az ételek és italok közvetlen hűtésére szolgáló jég készítésére is.



A keletkezett szennyvizeket zárt rendszerben kell elvezetni, ez vonatkozik a hűtőkamrákban keletkező kondenzvízre is. A zöldség-gyümölcs előkészítóből, a húselőkészítóből a szennyvizet közcsatornába vezetés előtt közvetlenül kialakított homok-, illetve zsírfogón át kell bevezetni.

A szemét és hulladék gyűjtését egységen belül és kívül úgy kell megoldani, hogy az élelmiszereket és a környezetet ne szennyezhesse. A hulladékgyűjtő és tároló edények jól záródó fedéllel ellátottak, résmentes kialakításúak legyenek, könnyen tisztítható és fertőtleníthető anyagból készüljenek. A gyűjtőedények fedele lábbal működtethető legyen.

A tárolóedények tárolására vízvételi és szennyvízelvezetési lehetőséggel kialakított zárható helyet kell kialakítani. A gyűjtő és tárolóedény rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről, valamint a hulladék szükség szerinti elszállításáról gondoskodni kell.

Olyan terméket, amelynek minőség-megőrzési ideje lejárt, forgalomba hozni, ételnyersanyagként felhasználni tilos. Ezért minden az egységben tárolt élelmiszer nyersanyag, terméken a minőség-megőrzési illetve az elkészítési időt fel kell tüntetni.

Az ételek készítésére csak az élelmezés-egészségügyi előírásoknak megfelelő technológiát szabad alkalmazni. A hagyományostól eltérő, az élelmiszer-biztonságot nem veszélyeztető új technológiát csak az OGYÉEI engedélyezheti.

A különleges táplálkozási igényeket kielégítő (pl. diétás, stb.) vendéglátó termékeket csak az OGYÉEI engedélyének birtokában szabad előállítani.

A korszerű és egészséges táplálkozás követelményeit kielégítő, a hagyományostól eltérő termékekről az Üzletvezetőnek a fogyasztókat tájékoztatnia kell.

Az élelmiszer minőségének megőrzéséhez szükséges követelményeket a vendég részére történő eladásig az előállítás valamennyi szakaszában biztosítani kell. Az előállítási, készletelési körülményeket, azoknak az élelmiszerre gyakorolt hatását a vendéglátók rendszeresen kötelesek ellenőrizni.

Az élelmiszer-előállítás során előállított termékek minőségéért a főszakács és az Üzletvezető felel.

Mindezek megléte esetén is az Üzletvezető és/vagy a főszakácsnak naponta - a műszakkezdés előtt - meg kell győződnie arról, hogy az élelmiszer-előállítás folytatásához szükséges tárgyi és személyi feltételek biztosítottak-e.

A munkakezdés előtti ellenőrzésen túlmenően, a munkavégzés közben is ellenőrizni kell a feltételek folyamatos fenntartását, valamint a munkavégzés után a helyiségek, berendezési tárgyak és munkaeszközök megfelelő tisztaságát.

Az elvégzett ellenőrzés tapasztalatait, nem megfelelés esetén az Eseménynaplóban rögzíteni kell, a vizsgálatokat az Ellenőrzési terv alapján kell elvégezni.

Az ellenőrzések során megállapított hiányosságokat, problémákat, a megszüntetésükre irányuló intézkedéseket, valamint azok eredményét is dokumentálni kell az Eseménynaplóban.



Az Eseménynaplóba tett bejegyzéseket dátummal és aláírással is el kell látni. Ugyanebben az Eseménynaplóban lehet nyilvántartani az egyéb ellenőrzések tapasztalatait, az élelmiszer előállításával és a kapcsolódó műveletekkel összefüggő problémákat, észrevételeket, az esetlegesen szükségessé váló intézkedéseket is.

I.2. VÍZHASZNÁLAT

A **VENDÉGLÁTÓ ÜZLET** konyhája működésének alapfeltétele, hogy valamennyi vizes szerelvénynél ivóvíz minőségű vizet biztosítsanak. Az ilyen víz nem tartalmazhat olyan anyagot vagy élő szervezetet, ami az ember (vendég, személyzet) egészségét veszélyeztetheti. Élelmiszer-biztonsági szempontból ivóvíz minőségűnek tekintjük azt a vizet, amely érzékszervi tulajdonságai, mikrobiológiai, kémiai és biológiai tisztasága alapján megfelel a mindenkor érvényben lévő előírásoknak. Ezt vezetékes ivóvízellátás esetén a szolgáltatóval kötött szerződés garantálja.

Az alább felsorolt esetekben köteles az Üzletvezető vízvizsgálatot végeztetni:

új egység működésének, illetve szezonálisan üzemelő egység újraindításának megkezdése előtt,
csőtörés és egyéb javítási munkák után,
csővezeték bővítéskor,
új szerelvények felszerelésekor,
a víz bármilyen egyéb szennyeződésének gyanúja esetén.

I.3. ÉTKEZTETÉSI TEVÉKENYSÉG SZEMÉLYI FELTÉTELEI

1. A VENDÉGLÁTÓ ÜZLET konyhájának termelőegységében és a kapcsolódó helyiségekben dolgozók egészségügyi alkalmasságának vizsgálata:

A munkaköri alkalmasság orvosi megállapítása többcélú, összetett feladat, amely során a következő szempontokat is figyelembe kell venni:

El tudja-e látni a dolgozó az adott munkakörét saját egészségének és testi épségének előrelátható károsodása nélkül?

Nem szenved-e olyan betegségben, amely miatt gyógykezelésre, vagy gondozásra szorul? Ennek meghatározása tulajdonképpen egy általános szűrővizsgálatot jelent.

Mentes-e meghatározott fertőző betegségektől, illetve tünetmentesen nem hordozza-e szervezetében és nem üríti-e a szervezetéből a meghatározott fertőző betegségek kórokozóit?



Ennek a meghatározását nevezzük járványügyi érdekből végzett orvosi vizsgálatnak.

2. Járványügyi érdekből végzett, úgynevezett személyi higiénés alkalmassági vizsgálat:

A járványügyi érdekből végzett orvosi vizsgálat során az alábbiakat vizsgálják:

Nem szenved-e a dolgozó fertőző gümőkórban?

Nem szenved-e a dolgozó heveny fertőző hasmenéses betegségben?

Nem szenved-e a dolgozó olyan fertőző bőrbetegségben, amely a foglalkozása során mások megbetegedését idézheti elő, illetve nincs-e undort keltő bőrelváltozása?

3. Az alkalmassági vizsgálat elvégzése

Az alkalmassági vizsgálatokat a termelőegységben és a kapcsolódó helyiségekben dolgozók esetében kizárólag foglalkozás-egészségügyi alapszolgáltatást nyújtó orvos végezheti el. A foglalkozás-egészségügyi alapszolgáltatást nyújtó orvos a **VENDÉGLÁTÓ ÜZLET**-tel szerződéses jogviszonyban álló vállalkozó.

Előzetes alkalmassági vizsgálat

Valamennyi ételkészítéssel, ételszállítással, előkészítéssel, raktározással, élelmiszerrel kapcsolatos munkakör betöltéséhez, még a munkába állás előtt előzetes alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie a VENDÉGLÁTÓ ÜZLET alkalmazottainak. Csak akkor állhat munkába, egy új belépő dolgozó, ha a vizsgálatot végző orvos alkalmasnak minősíti, mely dokumentálva van az Egészségügyi könyvben és az Egészségügyi Nyilatkozatban.

Az előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálat keretében alá kell írni az "Egészségügyi Nyilatkozatot", melyben a VENDÉGLÁTÓ ÜZLET alkalmazottja, az alábbiakra vonatkozóan köteles nyilatkozni:



Alulírott kötelezem magam arra, hogy	
1.	az alkalmassági vizsgálatot végző orvosnál soron kívüli alkalmassági vizsgálaton jelentkezem, ha magamon vagy velem közös háztartásban élő személyen az alábbi tünetek bármelyikét észlelem: sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkiütés, egyéb borelváltozás (a legkisebb bőrgennyesedés, sérülés stb. is) véladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás;
2.	az alkalmassági vizsgálatot végző orrossal (üzemorvos) a munka felvétele előtt közlöm, ha időszakos távollétem alatt (pl. szabadság) az 1. pontban felsorolt tünetek bármelyikét magamon észleltem.
Tudomásul veszem, hogy a fenti kötelezettségvállalás járványügyi érdekből kiemelt munkakörben történő foglalkoztatásom, ilyen munkaterületen tevékenységem folytatásának feltétele, és hogy az általam közölt adatokat szolgálati titokként kezelik.	

A járványügyi érdekből végzett alkalmassági vizsgálatot a munkaviszony megszűnését, valamint a dolgozónál a tevékenység megszűnését követő 30 napon belül az újabb munkába álláshoz, a tevékenység újabb gyakorlásához csak akkor kell megismételni, ha azt időközben lezajlott fertőző megbetegedés vagy annak gyanúja indokolja.

Soron kívüli személyi higiénés alkalmassági vizsgálat

A dolgozó köteles magát alávetni soron kívüli alkalmassági vizsgálatnak, ha a dolgozó az "Egészségügyi Nyilatkozatban" felsorolt tüneteket észleli magán vagy a vele közös háztartásban élőkön.

4.0. Személyi higiéné

A személyi higiéné három, szorosan összefüggő dolgot jelent:

- a dolgozó testének tisztántartása,**
- a dolgozó munka-, illetve védőruhájának a megléte és tisztántartása,**
- a dolgozó helyes magatartása.**

4.1. A dolgozó testének tisztántartása

Az egész test tisztántartása mellett elsődleges fontosságú a kéz megfelelő ápolása és tisztántartása.



Az egyik legfontosabb tényező a termelőegység és a kapcsolódó helyiségek dolgozóinak megfelelő állapotban lévő keze. A körmöket rövidre kell vágni és a munkavégzés során a köröm, nem lehet belakkozva (ugyanis a köröm alatti szennyeződés a színes lakkok használata esetén nem vehető észre és a lakk anyaga, mint idegen anyag szennyeződés forrása is szerepet játszhat). Vigyázni kell a körömvágásnál is a sérülések elkerülésére (pl. a körömágyra nőtt bőr levágásánál), a köröm sarkai benövésének megakadályozására a gennyes bőrfolyamatok megelőzése miatt.

Gondoskodni kell a kéz bőr kiszáradásának, berepedezésének megakadályozásáról, ugyanis a berepedezett bőr a gennykeltő baktériumok melegágya. Ezt elsősorban azzal biztosíthatjuk, hogy csak az előírt töménységben használjuk a tisztító és fertőtlenítő szereket, valamint a munka befejezése után kézapoló krémekkel visszapoljuk a bőr elvesztett zsírtartalmát.

A munkavégzés közben nem szabad gyűrűt viselni, mert alatta a kéz nem tisztítható, fertőtleníthető kellő hatáskorral, és magára a gyűrűre is számos szennyeződés tapadhat.

A kézmosás minden esetben kézfertőtlenítést is kell, hogy jelentsen, hiszen egyébként a kézen előforduló kórokozókat kellő biztonsággal nem tudjuk eltávolítani, elpusztítani.

Kezet kell mosni a munkavégzés megkezdése előtt, a különböző munkafolyamatok elvégzése között (főleg a nyers és a már kész termékekkel történő foglalkozás között), WC használat és orrfújás, illetve minden más olyan tevékenység után, amely során a kéz szennyeződhetett, fertőződhetett.

A kézmosás során először a kéz, folyó meleg vízben történő leöblítésével eltávolítjuk az esetlegesen ott lévő durva szennyeződéseket. Ezután a kézmosást legcélszerűbb kombinált, zsíroló-fertőtlenítő hatású szerekkel elvégezni. Ezeket a szereket töményen, hígítás nélkül kell használni. Alkalmazásukkor mindig be kell tartani a használati utasításban leírtakat, vagyis hogy mennyi szert kell egy kézmosáshoz felhasználni és mennyi ideig szükséges a kézen tartani. Ugyanis megfelelő mennyiségű szer adagolása nélkül és az előírt behatási idő hiányában a szükséges tisztító-fertőtlenítő hatás nem érhető el. A szükséges mennyiség általában 1-5 ml, azaz 0,25 - 1 kávéskanálnyi szer. A behatási idő, változó a korszerűbb, a betegellátásban is használt, szerek esetében, fél perc; a kevésbé hatásos szerek (pl. ULTRA-Sol) esetében ennél több is lehet. A behatási idő alatt a kezet alaposan átdörzsöljük a kézmosószerrel, majd ugyancsak folyó meleg vízben leöblítjük a kezünket.

A kéz szárítása egyszer használatos papírtörölközővel történhet. Textiltörölközőt azért nem javasolt használni, mert a nedves állapotban, főleg a meleg helyen tartott textiltörölközőben nagyon sok mikroorganizmus képes felhalmozódni, ami a kéztörölközéskor a már fertőtlenített kéz újraszennyeződését, fertőződését okozhatja.

A kézmosás során lehetőleg a legkevesebb olyan tárgyval érintkezünk a még szennyezett kezünkkel, amelyekhez majd később saját magunknak, vagy másoknak a már fertőtlenített kézzel hozzá kell nyúlni.



A kézmosás során gondoskodni kell annak megfelelő megtisztításáról is, hogy a csaptelep kinyitásakor az arra került szennyeződés ne kerülhessen vissza a már megtisztított-fertőtlenített kézre a csaptelep elzárásakor.

4.2. Munka- és védőruhák

A megfelelő ruházat biztosítása, annak viselése és tisztántartása alapvető feltétele termelőegység és a kapcsolódó helyiségekben, a személyi higiénia biztosításának.

A védőruha viselésének célja, hogy a munkavégzésből, a munkafolyamatból, illetve a technológiából eredő kockázatot, az egészséget nem veszélyeztető mértékűre csökkentse. (Ilyen például a húsbontáshoz használt lánckesztyű, a csúszásgátló lábbeli stb. Ezek biztosítását a dolgozók számára külön szabályozásban kell rögzíteni.)

A munkaruhát bár a jelenleg érvényben lévő jogszabályi értelmezés szerint azért adják a dolgozónak, hogy saját ruházatát kímélje a termelőegységben végzett technológiai folyamatok során, az élelmiszer-előállításban dolgozók munkaruházata (köpenyek, ingek, nadrágok, hajvédő, sapka stb.) egyben az élelmiszer védelmét is szolgálja.

A termék védelmét szolgáló munkaruhák a fehér ing, nadrág vagy szoknya, kabát, köpeny, a hajhullást meggátló sapka vagy kendő. Ezek közül is célszerű olyat kiválasztani, amelyek maguk nem lehetnek szennyeződés forrásai (pl. gomb és zseb nélküli köpenyek).

A munkaruha tisztántartása és karbantartása élelmiszer-biztonsági szempontból a munkáltató és a dolgozók feladata.

A munkaruha kezelése során az alábbiakat kell betartani:

A technológiai folyamatok valamennyi fázisában (szállítás, tárolás, mosás, stb.) biztosítani kell az elkülönített kezelést, a szennyeződéstől, fertőződéstől való védelmét.

A tisztítási folyamat során valamely fertőtlenítési eljárással biztosítani kell a munkaruha kórokozó-mentességét, ezek a következők lehetnek: mosás 85 °C feletti hőmérsékleten (pl. automata mosógépben 90 °C-on), fertőtlenítőszerben (hypo, Flóraszept, Sumatox, stb.) történő áztatás (a használati utasításban meghatározott töménységű, hőmérsékletű oldatban, valamint meghatározott ideig), alapos átvasalással.

A tiszta munkaruhát korábban más célra nem használt, zárt műanyag zacskóban kell a munkahelyre visszaszállítani és a használatba vételig tárolni.

Itt kell megemlíteni azt is, hogy a különböző technológiai folyamatokat végző dolgozók számára eltérő színű munkaruhát kell biztosítani (pl. amíg a főzőtérben dolgozók fehér színű köpenyt viselnek, addig a takarító személyzet köpenye legyen kék színű), ez is a megfelelő mikrobiológiai biztonság elérésének fontos eszköze. Amennyiben nem biztosított kettős öltözőszekrény a dolgozó utcai és munkaruhájának elkülönített tárolására, úgy a munka- és védőruhákat zárt tiszta műanyag tasakban vagy a vállfára húzott védőzsákban kell tárolni.

Amennyiben egy személy több munkafolyamatot végez a különböző színű munkaruhákat folyamatonként biztosítani kell.



4.3. A VENDÉGLÁTÓ ÜZLET által működtetett konyhai termelőegységben és a kapcsolódó helyiségekben dolgozók helyes magatartása

A dolgozó helyes magatartása az élelmiszerek megfelelő tisztasága, minősége biztosításának egyik legfontosabb tényezője. Az élelmiszerek által közvetített megbetegedések elkerülésében az élelmiszerekkel foglalkozó személy szerepe meghatározó.

Szűkebb értelemben a dolgozó helyes magatartásán többek között az alábbiakat értjük:

Minden egyes tevékenységet csak a megfelelő munka és védőruházatban szabad végezni (ide tartozik a sapkák és kendők viselése is).

Kerülni kell a nyitott élelmiszerek feletti felesleges beszédet, mert ennek során éppen úgy, mint a ráköhögés, a rátüsszentés esetén, kórokozók kerülhetnek bele. Hurutos orr-torok betegségek esetén célszerű szájkendőt viselni.

Az élelmiszerekkel való foglalkozás közben nem szabad a fülhöz, az orrhoz, a szájhoz, a hajhoz nyúlni, vagy utána fertőtlenítőszeres kézmosást kell végezni.

A termelőegységben csak a kijelölt helyen szabad étkezni (még pl. cukorkát szopogatni is), dohányozni. Munka közben tilos a rágógumizás is.

Az termelőegység és a kapcsolódó helyiségekben nem szabad semmi oda nem való tárgyat (személyes tárgyak) bevinni és főleg ott tartani. Az állatokra ugyanez a tilalom vonatkozik!

Munka közben gyűrű, fülbevaló, karóra, a munkaruha alól kilógó nyaklánc viselése, körömlakk és műköröm használata tilos.

Tágabb értelemben a dolgozó helyes magatartásához hozzátartozik valamennyi technológiai, élelmezés-egészségügyi és egyéb más, az adott élelmiszer-előállítási folyamatra vonatkozó előírás betartása. A dolgozótól helyes magatartás csak akkor várható el, ha rendelkezik a szükséges végzettséggel, illetve élelmezés-egészségügyi ismeretekkel.

II. RÉSZLETES ELŐÍRÁSOK TECHNOLÓGIAI LÉPÉSENKÉNT

1. ÁRUBESZERZÉS

1.1. Igények felmérése

Az árubeszerzés első lépése a beszerzendő áruk listájának összeállítása, figyelembe véve a **VENDÉGLÁTÓ ÜZLET** termelőegységének és a kapcsolódó helyiségek tárolási kapacitását, az egészség körülményeit, étel, italkínálatát.

1.2. Szállítók kiválasztása

Árubeszerzés kizárólag megfelelő működési engedéllyel rendelkező termelőtől és forgalmazótól vagy östermelőtől történhet.



Az egyes áruφέeleségek beszállítóinak kiválasztásánál a legalapvetőbb szempont, hogy olyan beszállítót válasszunk ki, aki azonos minőségű, az élelmiszer biztonsági követelményeknek maradéktalanul megfelelő termékek beszállítását szavatolni tudja. Ezért az élelmiszer-előállítók, forgalmazók közül azokat kell előnyben részesíteni, **akik HACCP élelmiszerbiztonsági rendszert üzemeltetnek, illetve ISO tanúsítással rendelkeznek.** Ellenkező esetben csak olyan beszállító fogadható el, amely esetében **megfelelő saját vagy egyéb hiteles referenciával rendelkezünk.**

A szállító legyen képes a beszállítás feltételeinek biztosítására is.

Az **új beszállítótól próbabeszállítást kérünk,** majd a termék további megrendeléséről a kipróbálás során tapasztalt felhasználói és fogyasztói vélemények, észrevételek alapján döntünk. A szállítási szerződések, megállapodásokat is a fentiek figyelembe vételével kell megkötöni.

A szerződések, megállapodások megkötése során a szerződésben rögzíteni kell:

1. az élelmiszerek minőségére,
2. a szállítás körülményeire vonatkozó követelményeket,
3. ki kell térni az egyes különböző megítélés alá eső termékek beszállítási időpontjára,
4. és a felhasználási időtartalmára is, hogy az átvétel helyén az áruátvételi szabályok (pl. szakosított áruátvétel, stb.) betarthatók legyenek.

Genetikailag módosított (GMO) élelmiszert csak olyan beszállítótól lehet beszerezni, amely biztosítja a megfelelő engedélyek és jelölések meglétét

1.3. Áruk megrendelése

Az árurendelés, árubeszállítás ütemezése során az egyik alapvető fontosságú tényező a szakosított áruátvétel biztosíthatósága, és a megfelelő betárolhatóság lehetőségének biztosítása (túlrendelés), a minőség-megőrzési, a várható felhasználási idő továbbá a nyomon követhetőség együttes figyelembe vétele.

1.4. Vásárlás

Az áru megvásárlásakor figyelembe kell venni a megrendelésre vonatkozó előírásokat (1.3.). Külön ügyelni kell a vásárlás során is az eltérő jellegű áruk megfelelő elkülönítésére, hőmérsékletére.

Mivel az áruátvétel ebben az esetben a vásárlás helyén már megtörténik, értelemszerűen alkalmazni kell a vásárlás során az Áruátvétel részben leírtakat.

1.5. Áruk beszállítása

**Élelmiszerek szállítása mosható fertőtleníthető rakterű gépjárművel történhet.
(Régebben ÁNTSZ engedélyhez kötött volt.)**

Az élelmiszereket - a csomagolatlan mezőgazdasági termények, a zárt tartályban, palackban szállított élelmiszerek kivételével - zárt rakterű, élelmiszer-szállítás céljára kiképzett járműveken kell szállítani.



A különböző árucsoportba tartozó áruk egymástól elkülönített, szakosított elhelyezéséről a szállítás folyamán is gondoskodni kell.

Csomagolatlan élelmiszer csak tiszta szállító járművön, zárt tartályban vagy edényben (ládában stb.) szállítható.

Élelmiszer és használt göngyöleg egyidejű szállítása esetén gondoskodni kell azok elkülönítéséről és arról, hogy a göngyöleg az élelmiszert ne szennyezhesse.

Csomagolatlan friss hús függesztve vagy megfelelő edényzetben szállítható.

Növényi eredetű csomagolatlan félkész és készterméket a termék jellegétől függően zárt járműben vagy edényzetben szabad szállítani, vagy úgy kell letakarni, hogy szállítás alatt ne szennyeződjön, ne fertőződjön.

A csomagolt és csomagolatlan, továbbá a nyers élelmiszert, az élelmiszer-nyersanyagot, a félkész és készterméket a szállítóeszközön egymástól elkülönítetten kell szállítani. Nem szabad élelmiszerral együtt szállítani olyan anyagot, amely azt szennyezheti, vagy egyéb módon károsíthatja. Ilyen járművel más árut, illetőleg a gépkocsi vezetőjén és a rakodáshoz szükséges dolgozón kívül más személyt szállítani tilos.

A csomagolatlan élelmiszert a szállító jármű be- és kirakodása alkalmával védeni kell az időjárás és a környezetkárosító, szennyező hatásától.

Tilos a szállító ládát közvetlenül a padozatra helyezni és azon továbbítani.

Élelmiszerek szállítására csak olyan szállítóeszközt vagy járművet szabad használni, amely az élelmiszer minőségének megőrzéséhez szükséges tárolási hőmérsékletet a szállítás teljes ideje alatt biztosítja.

A szállítóeszközök és szállítóedények higiénés követelményeknek megfelelő tisztításáról, fertőtlenítéséről a szállítónak kell gondoskodnia. Az élelmiszer-szállító jármű alkalmasságát és tisztaságát (beleértve a szagtalanságot és a hőmérsékleti követelmények betartását is) rakodás előtt ellenőrizni kell.

A szállításra vonatkozó előírások végrehajtásáért a jármű vezetője, üzemeltetője felelős.

1.5.1 Áruk beszállítása saját járművel

Saját gépjárművel történő árubeszerzés esetén is be kell tartani az egyes áruféleségek szállítására vonatkozó élelmezés-egészségügyi előírásokat.

A hűtött és mélyhűtött áruk esetében a szállításra lehetőleg aktív hűtéssel rendelkező gépjárművet kell használni. A berakodás megkezdése előtt meg kell győződni a raktér megfelelő hőmérsékletéről, ami a hűtött termékek szállítása esetén általában 0-5^oC, vagy a gyártó által meghatározott hőfok, tőkehúsok esetében 0-5^oC, belsőségek esetében 0-3^oC, baromfi esetében 0-4^oC, a gyorsfagyasztott termékek esetén pedig -18^oC alatti (fagyasztott baromfinál -12^oC alatti) kell, hogy legyen. Az ellenőrzés eredményét, tehát a raktér hőmérsékletét a menetlevélen fel kell tüntetni. Eltérés esetén a hűtést a kívánt mértékig kell fokozni.

Amennyiben nem rendelkeznek ilyen szállítójárművel, úgy a hűtést igénylő ételek szállítása is történhet megfelelő hőtartást biztosító edényzetben is. Megfelelőnek az edényzet akkor



tekinthető, ha a termékre előírt szállítási hőmérsékleteket a szállítás teljes időtartama alatt biztosítani tudja. Az edényzet hőtartási paramétereiről a forgalmazók tanúsítványt adnak, melynek hiányában kísérletes úton kell meggyőződni az edényzet tulajdonságairól. A kísérlet eredményét írásban dokumentálni kell. A megfelelő szállítóedényzet meglétét a menetlevélen dokumentálni kell. Új beszerzés esetén ezek az edények is OGYÉEI engedéllyel kell, hogy rendelkezzenek.

1.5.2. Áruk beszállítása szállító által

A beszállító általi áruszállítás során is értelemszerűen be kell tartani az 1.5.1 pontban leírtakat.

Minden beszállító esetében meg kell győződni arról is, hogy rendelkezik-e az adott termékek előírásoknak megfelelő (beleértve a hőmérsékleti követelményeket is), szakosított beszállítására alkalmas, ÁNTSZ engedéllyel rendelkező szállítóeszközzel, valamint arról, hogy a beszállítás egyéb higiénés feltételeit (pl. nem csomagolt termékek megfelelő védelme, szállítást végző dolgozók személyi higiénéje, stb.) biztosítja-e.

Az áruátvétellel megbízott személy az áruszállítás körülményeinek megfelelőségét az árukísérő dokumentumon aláírásával igazolja. Amennyiben a körülmények nem voltak megfelelőek, úgy a beszállított áru maghőmérsékletének mérésével és érzékszervi vizsgálatával kell dönteni az áru további sorsáról (további felhasználás, visszautasítás).

2. ÁRUÁTVÉTEL

2.1. Áruk átvétele (minőségi/mennyiségi)

Az áruk átvétele során gondoskodni kell azok élvezeti értékének megőrzéséről, és a fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről.

Csomagolt terméknek az előírások szempontjából kizárólag az iparilag csomagolt árut tekintjük.

Az élelmiszereket a kirakodás során védeni kell az időjárás és a környezetkárosító, szennyező hatásaitól.

Élelmiszert épületen kívül nyitott módon tárolni még átmenetileg sem szabad.

Az áru minőségi és mennyiségi ellenőrzését az áru átadásakor az átadónak, szállítónak és az átvevőnek egyaránt el kell végezni.

Beszállítótól csak az előírásoknak megfelelő körülmények között szállított élelmiszer vehető át.

Annyi árut szabad átvenni (rendelni), amelynek megfelelően szakosított átvétele biztosítható és megfelelő raktározásához elegendő kapacitás, rendelkezésre áll.

Élelmiszert közvetlenül a padozatra helyezni vagy falhoz támasztani átmenetileg sem szabad. Kivételt képeznek a földben termő zöldségek és gyümölcsök, földes áruk és palackozott italok, amelyen közvetlenül a földön és a padozaton is tárolhatók.



Áruátvételt az élelmiszer vagy az élelmiszert tartalmazó szállítóedény közvetlenül földön történő mozgatásával végezni tilos. Árumozgató segédeszközt kell használni, melyeknek tárolásáról, tisztításáról és fertőtlenítéséről gondoskodni kell.

Az áruátvételt lehetőleg úgy kell szervezni, hogy először a legnagyobb tisztaságú áruk átvétele történjen meg, és úgy haladjunk a kevésbé tisztább áruk átvétele felé. Ha ez valamely okból nem oldható meg, akkor a különböző tisztasági fokú áruféleségek átvétele között az áruátvételi hely és berendezései (különös tekintettel pl. a mérleg) megfelelő határfokú tisztításáról-fertőtlenítéséről gondoskodni kell.

Az áruátvétel alkalmával az érzékszervi ellenőrzésen túl ellenőrizni kell:

a csomagolás épségét,

csomagolatlan élelmiszer esetén a szállítóedény állapotát, az előírt jelölések meglétét, a fogyaszthatósági, minőség-megőrzési időtartamokat,

valamint a hűtött, fagyasztott vagy melegen tartást igénylő élelmiszer hőmérsékletét.

A gyorsfagyasztott, fagyasztott termékek maghőmérséklete a szállítás során legfeljebb 3 °C-val emelkedhet.

A hőmérséklet ellenőrzéséhez megfelelő hőmérőt biztosítani kell. Az átvételkor mért hőmérsékleteket a szállítólevélen (bejövő) fel kell tüntetni.

Amennyiben **állandó beszállítóval** rendelkezünk úgy elegendő a maghőmérséklet mérését a hűtött és fagyasztott áruk esetében csak az első öt beszállítás alkalmával elvégezni, ezek megfelelősége esetén ezzel a beszállítót megfelelőnek minősítjük, és ezt követően csak gyanú esetén kell elvégezni az ellenőrzést. A beszállító minősítését írásban dokumentálni az Eseménynaplóban és a Beszállítók nyilvántartásában.

A különböző árucsoportba tartozó árukat egymástól elkülönítve úgy kell átvenni, mérni és raktárba helyezni, hogy azok egymást ne szennyezzék. A csomagolatlan élelmiszert a méréskor védeni kell a szennyeződéstől, közvetlenül a mérlegre helyezni tilos, továbbá azokat az átvételük során a termékvédelem szabályainak betartása mellett az azonosíthatóságuk érdekében meg kell jelölni (pl. számla szám feltüntetésével, stb.).

Átvenni csak olyan nyers gyümölcsöt, zöldséget szabad, amelynek növényvédő szeres kezelésére előírt élelmezés-egészségügyi várakozási ideje letelt. A termelőtől való közvetlen felvásárlás esetén a permetezőszer használata utáni előírt élelmezés-egészségügyi várakozási idők betartásáról a termelő írásos nyilatkozatát kell beszerezni, és az árusítás helyén tartani. Nagybani kereskedőnek továbbértékesítésnél az élelmezés-egészségügyi várakozási idő betartását a kiskereskedő számára a szállítólevélen (a termék kísérlőiratán) - a termelői nyilatkozat alapján - írásban kell igazolnia.

A kiskereskedő által kiállított számla egyben e vonatkozásban is minőségi tanúsítványt jelent.



A termelőegységben az élelmiszer-előállítás során felhasználásra szánt gomba vásárlásakor a felhasználónak be kell szereznie:

a termesztési igazolást,

szabadon termő gomba esetében a szakellenőr által kiállított, a gomba fajtát, tiszta súlyát és az átadás időpontját tartalmazó, aláírással és bélyegzővel ellátott igazolást.

A termesztési igazolással nem rendelkező gombatételt a szabadon termő gombára vonatkozó rendelkezések szerint kell minősíteni.

Igazolás nélkül a gomba nem használható fel.

Igazolás megléte mellett is csak a jogszabályban meghatározott gombafajok használhatók fel

Az igazolást a vezetőségnek a felhasználástól számított 15 napig meg kell őriznie, és az ellenőrző szerv kívánságára fel kell mutatnia. A kiskereskedőtől számla egyben e vonatkozásban is minőségi tanúsítványt jelent, ha arról egyértelműen kiderül, hogy a megvásárolt gomba termesztett.

Ételkészítésre csak hatósági állatorvosi igazolással rendelkező nyers hús vehető át vagy annak származási helyét a számlával/szállítólevéllel igazolni kell.

Egyéb élelmiszerek megfelelő minőségének tanúsítására elfogadható az élelmiszer megfelelő jelölése (import élelmiszer esetében ez az OGYÉEI/ÁNTSZ engedélyszám feltüntetése is, ezek az engedélyk 3 évig érvényesek!), valamint a beszállító és a termék azonosítására is alkalmas számla vagy szállítólevél.

Bármilyen okból hibásnak ítélt termék átvételét meg kell tagadni, az árut vissza kell utasítani és ezt dokumentálni az Eseménynaplóban. Kivételt képez ez alól a minőségi bizonylat hiánya. Ebben az esetben - ha a várható felhasználás ideje és a minőség-megőrzési idő lehetővé teszi - az árut feltételesen át lehet venni, biztosítani kell a jól látható jelölés melletti elkülönített tárolását, és gondoskodni kell a minőségi bizonylat pótlásáról. Az ilyen módon átvett áru is csak a megfelelő minőségi bizonylat megléte mellett használható fel.

A hűtést igénylő élelmiszerek átvételét a lehető legrövidebb idő alatt kell elvégezni

2.2 Átvett áruk saját szállítóedénybe rakása

A csomagolatlan árut megfelelő épségű, tisztaságú saját szállítóedénybe úgy kell átrakni, hogy az esetlegesen egymásra rakott szállítóedények se okozhassák az áru szennyeződését vagy minőségromlását (pl. befűlledés).



2.2.1. Raktárba szállítás

Az átvételt követően az árukat haladéktalanul a megfelelően szakosított hűtőtérbe, raktárba kell szállítani úgy, hogy az ne szennyeződhessen, vagy mást ne szennyezzen (szükség esetén használjunk zárt edényzetet).

A közlekedési útvonalakat szabadon és tisztán kell tartani.

3. RAKTÁROZÁS

Az átvett árut haladéktalanul a megfelelő raktárba kell szállítani.

Az áruk raktározása során biztosítani kell:

Az élelmiszer minőségmegőrzéséhez szükséges tárolási körülményeket,

- gondoskodni kell azok élvezeti értékének megőrzéséről, és a fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről.
- Az egyes élelmiszereket a gyártó vagy forgalmazó által előírt körülmények között kell tárolni.
- A tárolt élelmiszert a romlás megelőzése céljából rendszeresen felül kell vizsgálni.

A fogyaszthatósági, minőség-megőrzési időtartamokat figyelemmel kell kísérni. A romlott, romlásra gyanús, lejárt fogyaszthatósági idejű, lejárt minőség-megőrzési idejű terméket a tárolótérből haladéktalanul el kell távolítani, a forgalmazásra kerülő áruktól teljesen elkülönítetten kell tárolni, jól láthatóan meg kell jelölni.

- A különböző tisztasági fokú árukat egymástól elkülönítetten úgy kell elhelyezni, hogy egymást ne szennyezzék, fertőzzék (nyershús, földes áru, vegyi áru, tojás stb.).
- Az árukat a FIFO elv ("először be-először ki") betartása figyelembe vételével kell elhelyezni. Ez azt jelenti, hogy azonos áruféleségek esetében azokat helyezük előre pl. a polcon, amelyek minőség-megőrzési ideje előbb jár le, így azok fognak először felhasználásra kerülni.

A különféle élelmiszereket és egyéb termékeket egymástól elkülönítetten szakosítva úgy kell a raktárban elhelyezni, hogy a tárolt termékek megközelíthetők, ellenőrizhetők és könnyen kitarolhatók legyenek.

- A csomagolt élelmiszereket nem szabad a falnak támasztva vagy közvetlenül a padozatra helyezve tárolni.

Élelmiszerral közös raktárban egyéb áruk, eszközök, berendezések, használaton kívüli tárgyak, személyes holmik nem tárolhatók.

A közlekedési útvonalakat szabadon és tisztán kell tartani.

3.1.1 Raktározás szobahőmérsékleten

1. A csomagolatlan nyers füstölt húsárut hűvös, jól szellőző helyen felakasztva, elkülönítetten kell tárolni. Külön helyiség hiányában ezek a termékek a szárazáru raktár elkülönített



- részében tárolhatók úgy, hogy az esetlegesen lecsöpögő zsiradék felfogására alájuk tálcát kell helyezni.
2. A kenyér tárolása e célra szolgáló polcokon, a padozattól legalább 50 cm-re, élére állítva, porszennyeződéstől védve történhet, vagy a szállítórekeszekben alátétre helyezve.
 3. Zöldséget, gyümölcsöt, tojást külön raktárhelyiségben kell tárolni.
 4. A nyers, hámozatlan burgonya hosszabb idejű tárolását hűvös, sötét helyen kell biztosítani a csírázása megakadályozása érdekében.
 5. Nyers gombát, amennyiben a szállító eltérő tárolási feltételeket nem garantál, a vásárlástól számított 24 órán belül fel kell használni és addig hűtőterben vagy szellős, hűvös, száraz helyen kell tárolni.
 6. Az iparilag fertőtlenített, hűtést nem igénylő tojás a szárazáru raktárban is elhelyezhető.
 7. A tojás tárolása során csak olyan rakatokat szabad képezni, ami biztosítja a tojáshéj épségének megőrzését.
 8. A termékek azonosíthatóságát teljes felhasználásukig biztosítani kell. Átcsomagolásuk esetén a megfelelő jelöléseket az új csomagolásra is át kell vinni.
 9. Az élelmiszerfestékek és egyéb adalékanyagokat eredeti csomagolásukban kell tárolni, illetve a csomagolást az anyag teljes felhasználásáig meg kell őrizni.
 10. Elkülönített göngyöleg tároló hiányában göngyöleg csak erre kijelölt helyen, ideiglenesen tartható, mielőbbi elszállításáról gondoskodni kell.
 11. Visszatérő göngyöleget az élelmiszerfajtának megfelelő szakosítással kell tartani, és elszállítani. Ahol a napi forgalom nagysága miatt nagy mennyiségű göngyöleg keletkezik, göngyöleg tárolót kell létesíteni.

Amennyiben a tárolási előírások nem megfelelőségét tapasztaljuk, a termék érzékszervi vizsgálatának elvégzése után, annak megfelelősége esetén haladéktalanul biztosítjuk a megfelelő tárolási feltételt.

3.1.2. Hűtve tárolás

A hűtést igénylő élelmiszerekből csak olyan mennyiségű készletet szabad tartani, amelyhez a hűtőkapacitás szakosított elhelyezés esetén is elegendő.

A hűtőberendezésben az élelmiszereket úgy kell elhelyezni, hogy a hűtőhatás megfelelően érvényesüljön.

A hűtve tárolandó élelmiszereket, az átvételt követően a haladéktalanul a megfelelő hűtőtérbe kell elhelyezni.

A hűtött élelmiszert 0-5 °C közötti, illetve a gyártó által előírt hőfokon kell tárolni.

A hűtő tárolókat működő hőmérővel kell ellátni, és hőmérsékletüket rendszeresen ellenőrizni, azt a **hőmérséklet ellenőrző lapon** dokumentálni kell.

Soron kívüli hőmérséklet ellenőrzést kell végezni minden műszaki jellegű probléma (pl. áramszünet, hűtőberendezés műszaki hibája, stb.) esetén.



A léghőmérsékleti paraméterek határérték túllépése esetén a termékek maghőmérsékletének mérésével kell meggyőződni azok megfelelőségéről. Az ilyen jellegű eseményeket dokumentálni kell. A tárolási hőmérséklet, illetve szükség esetén a maghőmérséklet ellenőrzésének eredményét rögzíteni kell.

A hűtőtárolók nem megfelelő belső léghőmérsékletének észlelése esetén, a termék maghőmérséklete, érzékszervi tulajdonságai alapján döntünk a termék további sorsáról. Pozitív döntés esetén haladéktalanul gondoskodunk a termék megfelelő hőmérsékletű hűtőtérben való tárolásáról vagy a felhasználásuk megkezdéséről.

Külön hűtőtérben helyezendők el:

**tőkehús,
baromfi hús,
hal,
vad,
zöldség-gyümölcs,
tojás,
tej és tejtermékek,
húskészítmények,
cukrászati készítmények,
hidegkonyhai termékek,
kész ételek,
ételminta,
italok.**

Az élelmiszer-előállító által gyártott egyedi fogyasztói zárt csomagolású tej és tejtermékek, húskészítmények, cukrászati készítmények, hidegkonyhai termékek egymástól elkülönítve közös hűtőtérben is elhelyezhetők.

3.1.3. Fagyasztva tárolás

1. A fagyasztva tárolást igénylő élelmiszerekből csak olyan mennyiségű készletet szabad tartani, amelyhez a fagyasztókapacitás szakosított elhelyezés esetén is elegendő.
2. A hűtőberendezésben az élelmiszereket úgy kell elhelyezni, hogy a hűtőhatás megfelelően érvényesüljön.
3. A fagyasztott készítményt $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ alatti, illetve a gyártó által meghatározott hőmérsékleten kell tárolni, hűtő tárolókat működő hőmérővel kell ellátni, és hőmérsékletüket rendszeresen ellenőrizni, azt a **Hőmérséklet ellenőrző lapon** dokumentálni kell.

Külön fagyasztótérben helyezendők el a fagyasztott

**tőkehús,
baromfi hús,
hal,**



vadhús.

4. A fagyasztott, csomagolt tisztított zöldség és gyümölcs, a félkész étel, a csak felmelegítést igénylő készétel (gyorsfagyasztással lefagyasztott), a fogyasztásra kész élelmiszer és a fagylalt, fagylaltjellegű készítmény közös fagyasztótérben is elhelyezhető, egymástól elkülönítve.
5. Az elválasztás rögzített, résmentes, könnyen tisztítható, fertőtleníthető válaszlappal történhet.
6. A hűtőtárolók nem megfelelő belső léghőmérsékletének észlelése esetén, a termék maghőmérséklete, érzékszervi tulajdonságai alapján döntünk a termék további sorsáról. Pozitív döntés esetén haladéktalanul gondoskodunk a termék megfelelő hőmérsékletű hűtőtérben való tárolásáról vagy a felhasználásuk megkezdéséről.

3.1.3.1. Általános raktározási előírások.

A feldolgozásra váró nyers és egyéb anyagokat a víztartalmuk, romlékonyságuk és a mikroflórájuk alapján különböző raktárakban kell tárolni.

3.1.3.2. Földesáru raktár.

- Tárolt zöldség: burgonya, hagyma, néha héjas gyümölcsök és más földdel szennyezett zöldségfélék
- Tárolás tárgyi feltételei:
 - ◆ Rekeszben: zöldség,
 - ◆ Ömlesztve, (de nem a padlón): burgonya, hagyma
 - ◆ Polc: héjas gyümölcsök
- A raktár jellemzői:
 - ◆ 10 °C hőmérséklet
 - ◆ (ha lehet) természetes megvilágítás, (ha nem) mesterséges fény
 - ◆ megfelelő szellőztetés, folyamatos légcseré biztosítása
 - ◆ közepes páratartalom

A földesáru raktárban a zöldségek és a gyümölcsök nem érintkezhetnek egymással. A raktárban tárolt áruk fizikai és kémiai jellemzőit állandóan figyelni, ellenőrizni kell, ami a raktáros és a főszakács feladata.

3.1.3.3. Szárazáru raktár.

- Tárolt anyagok: rizs, liszt, szárított tésztafélék, fűszerek, szárazhüvelyesek, cukor, só, konzervek, befőttek, egyéb tartósított húskészítmények,
- Tárgyi feltételek:



- ◆ feliratozott polcok (minden raktáron lévő terméknek meghatározott helye van, melyet a polcon feltüntetett nevek jelölnek)
- ◆ az élelmiszer földön tárolása szigorúan tilos
- ◆ a konzerveket a raktárak elkülönített helyén kell tárolni.
- A raktár jellemzői.
 - ◆ Száraz, pormentes
 - ◆ Jól szellőztethető
 - ◆ Egyenletes hőmérséklet

3.1.3.4. Hűtött raktárak, hűtők.

- A gyorsan romló élelmiszerek és alapanyagai tárolása szükséges.
- Hűtőkamrán vagy kisebb hűtő berendezéseken belül fontos a szakosított tárolás.
- Elkülönítve kell tárolni egymástól a: hal, baromfi, nyershús, húskészítményeket, zöldség és gyümölcs féléket, a tej és tejtermékeket, a cukrászárúkat, a készételeket, az italokat, a hidegkonyhai és mélyhűtött készítményeket.
- A gyorsan romló élelmiszereket 0 °C és 5 °C közötti hűtőben kell tárolni.
- A mélyhűtőkamrában és más mélyhűtőszekrényekben –18 °C-on kell tárolni az élelmiszereket.
- A hűtőtérben csak csiraszegény anyag tárolható.
- Az áru fogaszthatósági idejét folyamatosan vizsgálni kell.
- A kamrák és szekrények tisztaságát folyamatosan felügyelni kell és a takarításnál (előző fejezet) meghatározott időszakonként takarítani és fertőtleníteni szükséges.
- A karbantartást szerződés alapján alvállalkozó végzi.
- A tárolás lazán zsúfolás nélkül kell, hogy történjen.
- Ha a raktárban tárolt hús – hentesáru felfüggesztve van tárolva, azok egymástól 3-5 cm-re kell, hogy elhelyezkedjenek.
- A füstölt húskészítményeket hűtőben tárolni tilos.
- A mélyhűtőkamra előtérében a kevésbé alacsony hűtési hőmérsékletet igénylő árukat tároljuk, illetve a felolvasztás alatt álló húskészítményeket.
- A hűtőket hőmérővel kell ellátni, melyet időszakosan hitelesített hőmérővel ellenőrizni kell.

3.1.3.5. Tej és tejtermékek raktározása.

Önálló hűtött raktárhelyiségben történik a tárolásuk.

Szakosítás termékcsoportonként kell, hogy megvalósuljon.

Követelmény könnyű takaríthatóság és a szellőztethetőség.

0-5 °C tárolási hőmérséklet

A tárolt tejtermékeknek folyamatosan vizsgálni kell az eltarthatóságát

3.1.3.6. Hús és húskészítmények raktározása.



- Jól elkülönítve kell tárolni a különböző húsokat (baromfi: csirke, kacska,...; sertés, marha és egyéb húsokat)
- .Az elkülönítést célszerű ládákban, polcokon, rekeszekben megoldani.
- A füstölt húsokat száraz, hűvös 10 -15 °C, szellős, lehetőleg napfénytől elzárt helyen kell tárolni.
- Az élőhalat 6-16 °C-on tartva lehet tárolni (max. 14 napig)
- Tisztított halat 48 óráig szabad tárolni.
- A felengedett mélyhűtött húsokat visszafagyasztani tilos.
- A felengedett húsokat csak pár óráig szabad hűtőben tárolni, azután fel kell használni.
- 0-5 °C között a tőkehúst 4 napig, a friss előhűtött baromfihúst és a fagyasztott húst pedig 48 óráig lehet biztosan tárolni.
- A mélyhűtött húsokat lassú felengedéssel kell kiolvasztani. (defrostálás)

3.1.3.7. Tojásraktár.

- A tojást célszerű külön helyiségben tárolni, ha megoldható.
- A tojás fertőtlenítésére az itt elhelyezett mosómedencét kell használni.
- A megfelelő szellőzést biztosítani kell.
- A létojást hűtőkamrában vagy hűtőszekrényben kell tárolni, jól elkülönítve minden más élelmiszertől.

3.1.3.8. Fogyóeszköz raktár.

A termelés és értékesítés során elhasznált eszközök pótlásának folyamatosságát az fogyóeszköz raktárból lehet pótolni.

Feltételek:

- ◆ száraz,
- ◆ világos,
- ◆ szellős helyiséget biztosítani.
- Fajtánként, ezen belül cikkszoportonként kell tárolni.
- A könnyebb rendszerezhetőség érdekében feliratozni kell a tároló polcokat.
- A könnyen szennyeződő árukat csomagolva kell tárolni.

3.1.3.9. Ital és göngyöleg raktár

- Mind a két raktárt folyamatosan kell takarítani, melyet a legcélszerűbb, ha az éttermi takarító végez.
- Mind a két raktárnál biztosítani kell a természetes szellőzést és világítást.



- Biztosítani kell a göngyöleg raktárban a göngyölegek takarítását és a könnyű hozzáférhetőséget.
- Az italraktárban tárolt italfeleségek helyeit meg kell határozni és ezután minden ital helyét feliratozni kell.
- Az italraktárban biztosítani kell az italok tárolására alkalmas hőmérsékletet (10-15 °C)
- A göngyöleg raktárban göngyölegek visszaszállítását folyamatosan figyelemmel kell kísérni és a raktári nyilvántartásból ki kell vételezni.
- Cukrászati szállítókaréjokat és a zöldséges ládákat a göngyölegtároló elkülönített részében csak tárolni.

3.1.4. Előkészítőbe szállítás

A raktározást követően az árut haladéktalanul a megfelelő előkészítőbe kell szállítani úgy, hogy az ne szennyeződhessen, vagy mást ne szennyezzen (szükség esetén használjunk zárt edényzetet). Az elhúzódozó szállítás kizárására különös figyelmet kell fordítani a hűtést igénylő termékek esetében.

A közlekedési útvonalakat szabadon és tisztán kell tartani.

4. ELŐKÉSZÍTÉS

Az áruk előkészítése során gondoskodni kell azok élvezeti értékének megőrzéséről, és fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről. Ennek biztosítása érdekében az áruk előkészítésénél is biztosítani kell a folyamat szakosítottágát. Tehát **a különböző megítélés alá eső árufeleségek előkészítését csak a megfelelő előkészítő terekben lehet elvégezni szakosított eszközhasználat mellett.** Ezen belül is a munkafolyamat elején kell előkészíteni a legnagyobb, a legvégén pedig a legkisebb tisztasági fokú árufeleségeket. Az előkészítő műveletek során a nyersanyagokat, félkész és késztermékeket feldolgozásra kész állapotba kell hozni, el kell távolítani a szennyeződések.

Az előkészítőkre és az itt zajló műveletekre vonatkozó előírások:

Csak olyan műveleteket szabad végezni az egyes előkészítőkből, ami oda tartozik.

Az előkészítőkből használatos gépeket, eszközöket csak ott szabad használni.

Egy-egy művelet elvégzése után az eszközöket, gépeket tisztítani és fertőtleníteni kell.

A feldolgozásra kerülő anyagokon közvetlenül a felhasználás előtt szabad elvégezni az előkészítő műveleteket.

Ha az előkészített nyersanyagokat mégis tárolni kell, azt úgy kell elvégezni, hogy azokon semmilyen károsodás ne következzen be (érzékszervi, fizikai, kémiai).

Az előkészítő folyamatokban résztvevő személy a termelőegység más helyiségeiben nem dolgozhat, a az étellel kapcsolatba nem kerülhet.



Az előkészítőben használt eszközöket jelölni kell a rendeltetésének megfelelő megnevezéssel, vagy színekkel.

Fehér: általános konyhai (főzőtérben használt) hőkezelt élelmi anyagokhoz.

Sárga: házi szárnyasokhoz.

Kék: halakhoz.

Zöld: zöldségekhez, gyümölcsökhöz.

Piros: nyers húsokhoz

Barna: vadhúsok

Az előkészítési folyamat megkezdése előtt **meg kell győződni arról, hogy a termék minőség-megőrzési ideje nem járt le**. Csak érzékszervileg is megfelelőnek ítélt termék készíthető elő.

A hűtve tárolást igénylő termékek előkészítését a lehető legrövidebb időn belül kell elvégezni. A termelőegységben és a kapcsolódó helyiségekben a tárgyi feltételek (a szükséges helyiségek, berendezések és eszközök megléte) mellett az előkészítés legalapvetőbb követelménye a megfelelő szakosítottság. Ebbe a követelménybe beletartozik az is, hogy az egyes előkészítő helyiségekben használt **eszközöket maradandóan meg kell jelölni**, és kizárólag az adott nyersanyag előkészítésére szabad használni. Ezeket az eszközöket a megfelelő előkészítő helyiségből kivinni nem lehet, mosogatásukat és a tiszta eszközök tárolását is ott kell biztosítani.

A szakosítottság vonatkozik a dolgozók ruhájára is. A különböző megítélés alá eső nyersanyagféléseket vagy külön személyzet végzi, vagy a tevékenység váltás során a ruhájukat is le kell cserélni.

Az előkészítési folyamat megkezdése előtt meg kell győződni a minőség-megőrzési, fogyaszthatósági idő betartásáról, továbbá érzékszervileg meg kell győződni a termék megfelelő minőségéről.

Csak megfelelő minőségű nyersanyag előkészítése kezdhető meg. **Az előkészítési folyamat során tilos minden olyan tevékenység, ami a nem megfelelő minőségű termék minőségének "javítását", minőségi hibáinak elfedését szolgálja.**

Az egyes alapanyagok előkészítését lehetőleg közvetlenül a felhasználás előtt kell végezni. Ennek kivitelezhetetlensége esetén legfeljebb a felhasználás előtti napon történhet meg az előkészítés, azonban ilyen esetben biztosítani kell a már előkészített termékek megfelelően szakosított, megfelelő hőmérsékletű tárolását.



4.1. Tisztítás, fertőtlenítés, mosás, csomagolásbontás, kimérés, formázás, darabolás, szeletelés, darálás, törés, stb.

Húselőkészítés

1. A húsok előkészítési folyamatait jellegüktől függően (tőkehús, baromfi, hal) időben elkülönítetten kell végezni.
2. A különböző típusú termékek előkészítése között biztosítani kell az előkészítő helyiség és berendezései, eszközei megfelelő hatásfokú tisztítását, fertőtlenítését.
3. Az előkészítési művelet a húsok mechanikai tisztításával kezdődik, mely során el kell távolítani a látható szennyeződések (pl. véralvadék, stb.), roncsolt és fogyasztásra alkalmatlan egyéb részeket, valamint az esetlegesen észlelt csontszilánkokat.
4. Ezt követi a húsok mosása, amit kizárólag a technológiailag szükséges ideig szabad végezni csaphideg vízben. A mosás nem jelentheti a húsok vízben történő áztatását. A mosás után a húsokat le kell csepegtetni.
5. Az így előkészített húsokat a készítendő étel jellegének megfelelően daraboljuk. Felszeletelni vagy felkockázni csak a várható napi felhasználásnak megfelelő mennyiséget szabad. Ha ez technológiai okokból nem valósítható meg, a darabolást legfeljebb a felhasználás előtti napon szabad elvégezni, és a felhasználásig biztosítani kell a megfelelően elkülönített, folyamatos hűtve tárolásukat.
6. Csontos húsok darabolását a csontszilánkok képződésének kizárása mellett kell végezni.
7. A húst csak közvetlenül a felhasználás előtt szabad ledarálni.
8. A húsok gépi darálása esetén meg kell győződni arról, hogy a gépből gépszírfolyás nem veszélyezteti-e a termék tisztaságát.
9. A technológiai folyamat közben rendellenes zaj észlelése esetén a darálást azonnal fel kell függeszteni, és meg kell vizsgálni a hibát (pl. alkatrésztörés, a húsok között visszamaradt fizikai szennyeződés, stb.), a zaj keletkezésének okát el kell hárítani, az esetlegesen szennyeződött termékeket ételek készítéséhez felhasználni tilos.
10. A gépi darálás befejezése után is meg kell győződni a berendezés felületeinek, alkatrészeinek épségéről a termék esetleges fizikai szennyeződésének kizárása érdekében. **Probléma észlelése esetén a termék nem használható fel.**
11. A gépi darálásra vonatkozó előírásokat értelemszerűen be kell tartani az egyéb géppel történő előkészítési folyamatok során is (pl. vagdalt massa gépi bekeverése).
12. A darált, darabolt formában (pl. apróhúsok) szállított húsok kizárólag a szállítás napján használhatók fel.
13. A húselőkészítőben végezhető a baromfi előkészítése is. Ezt a munkafolyamatot - a **baromfi hús jelentős szalmonella fertőzöttsége miatt - az egyéb húsok előkészítésétől legalább időben elkülönítve kell elvégezni**, és utána alaposan el kell mosni, valamint fertőtleníteni minden csak erre a célra használt maradandóan megjelölt eszközt.
14. Az élelmiszer-előállítás során lehetőleg kerülni kell belezetlen csirke beszerzését



15. Hálélőkészítés is itt történhet, ha ez nem rendszeres tevékenység, de ugyancsak szigorúan időben elkülönítve egyéb munkafolyamatoktól.
16. A hal előkészítéséhez - a szaghatás miatt - csak erre a célra használt és maradandóan megjelölt eszközöket kell használni, amelyeket a munka befejezése után haladéktalanul el kell mosogatni és fertőtleníteni.
17. Rendszeres hálélőkészítés és belezetlen vagy élőhal előkészítése csak külön erre a célra kialakított hálélőkészítőben történhet.

Az előkészítés további folyamatait (pl. töltés, panírozás, stb.) - hatósági hozzájárulás megléte esetén - a főzőtérben is el lehet végezni egy erre a célra elkülönített munkaasztalon, illetve konyhai berendezésben (pl. vagdalt massa bekeverése univerzális konyhagéppel).

Minden előkészítési folyamatra vonatkozóan van még egy fontos szabály: a tápanyagvesztés és a szennyeződés veszélyének csökkentése, valamint a nyersanyagokban lévő mikrobák szaporodásának megakadályozása érdekében **arra kell törekedni, hogy az előkészítés és a felhasználás között a lehető legrövidebb idő teljen csak el.**

A hűtést igénylő nyersanyagok előkészítésénél biztosítani kell, hogy az ilyen termékek csak a technológiailag legszükségesebb ideig, de legfeljebb 1-2 órán át maradjanak csak hűtés nélkül. Nagyobb mennyiségű nyersanyag előkészítését ezért csak szakaszosan szabad végezni, és az egyes előkészítési folyamatok között a termékeket a megfelelő hűtőtérbe vissza kell helyezni.

4.1.2 A zöldségek, és gyümölcsök előkészítése

1. A zöldségek előkészítése során történik a válogatásuk, a tisztításuk, a mosásuk, a darabolásuk, itt is figyelmet kell fordítani az egyes áruféleségek kezelésének sorrendjére, először a legtisztább, a legvégén a legszennyezettebb nyersanyag előkészítése történjen.
2. Az előkészítési folyamat első lépéseként ki kell válogatni, illetve el kell távolítani a romlásra gyanús vagy roncsolt termékeket, termékreszleteket. Csak ezt követően végezhető el a termék jellegének megfelelő tisztítási folyamat.
3. A megtisztított zöldségeket egészben kell tisztára mosni, mert a felaprított állapotban történt mosásakor sok értékes vitamint veszíthetünk el. Ugyanez vonatkozik az ásványi sókra is. Az áztatás során még nagyobb a vitamin és ásványanyag veszteség, ezért a megtisztított zöldségeket áztatni nem szabad, és különösen nem felaprított formában.
4. A mosási folyamat első fázisában a szennyeződéseket néhány perces áztatással fel kell lazítani, majd a fellazított szennyeződéseket folyóvízes öblítéssel, lehetőleg erős vízszugárral el kell távolítani.
5. A megmosott termékeket szűrőedényben le kell csepegtetni.
6. A mosási folyamat gondos elvégzésére, a felületi szennyeződések letávolítására különösen nagy gondot kell fordítani a nyersen fogyasztott termékek esetében.



7. A hőkezelés nélkül fogyasztandó zöldségek és gyümölcsök előkészítése csak tiszta előkészítő helyiségben végezhető el, az egyéb termékek előkészítésétől időben szigorúan elkülönítve.
8. Az iparilag előkészített zöldségeket a felhasználás előtt a zöldség-előkészítőben kizárólag erre a célra használt szűrőedényben alaposan át kell öblíteni.
9. *Gépi szeletelés esetén meg kell győződni arról, hogy a szeletelő gépből gépszírfolyás nem veszélyezteti-e a termék tisztaságát.*
10. A munkafolyamat közben rendellenes zaj észlelése esetén a szeletelést azonnal fel kell függeszteni, és meg kell vizsgálni a zaj keletkezésének okát (pl. alkatrésztörés, a zöldségek között visszamaradt fizikai szennyeződés, stb.), a zaj keletkezésének okát el kell hárítani, az esetlegesen szennyeződött termékeket ételek készítéséhez felhasználni tilos.
11. A gépi darabolás befejezése után is meg kell győződni a berendezés felületeinek, alkatrészeinek épségéről a termék esetleges fizikai szennyeződésének kizárása érdekében.
Probléma észlelése esetén a termék nem használható fel.

Az előkészítési folyamatokat lehetőleg közvetlenül a felhasználás előtt kell elvégezni. Amennyiben ez nem

biztosítható, gondoskodni kell az előkészített termékek megfelelően zárt, szükség esetén pedig hűtve tárolásukról is

(pl. gomba).

A **VENDÉGLÁTÓ ÜZLET** termelőegységében a saját termékei előállításához szükséges mennyiségben zöldséget, gyümölcsöt **tartósíthat** (pl. lefagyaszthat) a közegészségügyi és élelmiszer-higiéniai előírások betartásával. Természetesen ebben az esetben is biztosítani kell a termék azonosítását szolgáló jelöléseket.

4.1.3. Tojás előkészítése

1. A tojás előkészítését lehetőség szerint a kizárólag erre a célra szolgáló tojás előkészítőben kell elvégezni.
2. A tojások fertőtlenítése csak erre a célra használt, maradandóan megjelölt edényzetben történhet.
3. Repedt, törött héjú tojásokat nem szabad tárolni és felhasználni.
4. A tojás frissességét vízbemerítéssel kell ellenőrizni, ami azon alapszik, hogy a tárolás során a tojás lassan "beszárad" és így a benne lévő légkamra nagysága növekszik. Tehát a friss tojás elmerül a vízben; a vízben lebegő tojás már nem friss, de még fogyasztásra alkalmas; **a víz felszínén maradó tojás már nem fogyasztható**. A tojások frissességének ellenőrzését a **Tojásfelhasználás ellenőrzési lapon** dokumentálni kell.
5. Tükörttojás, lágytojás és egyéb nem kellően hőkezelt vagy nehezen hőkezelhető tojásétel (pl. sárgakrém), valamint majonéz készítésére kizárólag friss tojás használható fel.
6. A tojásokat a feltörésük előtt fertőtleníteni kell, amennyiben az nem ózonkezelt, melyet a gyártó igazol.



7. A fertőtlenítést megelőzően tojáshéjakon lévő esetleges mechanikai szennyeződéseket (pl. ürülék, szalma, stb.) lehetőleg száraz módon el kell távolítani, ha ez nem lehetséges, akkor legfeljebb gyors langyos vizes mosással.

A fertőtlenítéshez az alábbi, illetve olyan más fertőtlenítő szereket lehet alkalmazni, amit az OGYÉEI kimondottan erre a célra is engedélyezett, ilyenek például az alábbiak:

Anyagok	Koncentráció	Behatási idők (perc)	Öblítővíz hőmérséklete °C
Hypoclorit-lúg	1 %	5-10	40
Hypo	2 %	5-10	40
Jodofor típusú anyagok (pl. Incosan-W)	0,5 %	5-10	40
Bradophen-H	0,1 %	5-7	40
Sumatox 4D tableta	2 %	5-7	40

8. A tojásfertőtlenítés helyén ki kell függeszteni a fertőtlenítés menetét, az alkalmazott oldat töménységét és az előírt behatási időt.
9. A megfelelő töménységű oldat készítéséhez és a behatási idő méréséhez szükséges tárgyi feltételeket biztosítani kell a **VENDÉGLÁTÓ ÜZLET** vezetésének.
10. A tojásmosást közvetlenül a felhasználás előtt szabad csak elvégezni.
11. A fertőtlenített tojás tiszta edényzetbe szedve kerülhet a felhasználás helyére
- 12. A fertőtlenített tojásokat a tojástartóba visszahelyezni tilos.**
13. A tojásokat egyenként, külön edényzet használata mellett kell feltörni ügyelve arra, hogy héj ne kerüljön a tojáslébe.
14. A feltört friss tojást átlátszó fehérje, egészben maradó sárgája és jól látható jégzsinór jellemzi. Felhígult, zavaros fehérje, zöldes, vöröses, esetleg kellemetlen szagú, szétfolyt sárgája romlást jelent, ilyen tojás nem használható fel.
15. A feltört tojást lehetőleg ne, haladéktalanul fel kell dolgozni. Ha technológiai okokból ez nem biztosítható, akkor az a feltörést követő 3 órán belül még felhasználható folyamatos 0 és +5°C közötti tárolás mellett, e feltétel teljesülésének igazolására a tároló edényzetet a megfelelő jelölésekkel el kell látni.



4.1.4. Tészta-előkészítés

A tészta-előkészítés során az általános előírásokon túlmenően az alábbiak különös figyelmet igényelnek:

1. A tészta-előkészítés csak a konyhatér elkülönített részén történhet egy erre a célra kijelölt munkaasztalon.
2. A tésztákat előkészíteni csak közvetlenül a hőkezelésük előtt szabad, illetve azok hőkezelésük előtti pihentetése, stb. csak a technológiailag legszükségesebb ideig történhet.
3. Különösen szigorúan be kell tartani ezt az előírást a tojást is tartalmazó tésztaféleségek esetében.
4. A zsákos kimérésű lisztet a felhasználás előtt át kell szitálni.

4.1.5. Csomagolás bontása

1. A csomagolt termékek esetében azok megbontása előtt a külső csomagolást - esetleges szennyezettsége esetén - a szennyeződés jellegétől függő megfelelő módszerrel (pl. portalanítás, lemosás, stb.) meg kell tisztítani.
2. A csomagolás megbontásakor olyan módszert kell alkalmazni, amely kizárja a csomagolóanyag darabkáinak a termékbe történő belekerülését. Különösen nagy gondot kell fordítani az üveges és fémdobozos termékek megfelelő megbontására. Amennyiben felmerül a termék szennyeződésének gyanúja (pl. a befőttes üveg széle sérült, stb.) a termék nem használható fel.
3. A megbontott csomagolt termékeket csak megfelelő, a szennyeződést kizáró, visszazárás vagy átcsomagolás után szabad a megfelelő raktártérbe visszahelyezni.
4. **Átcsomagolás esetén az új csomagolásra a termék eredeti jelölését át kell vinni:**
 - A megbontott konzerveken fel kell tüntetni a felbontás időpontját, és el kell látni a felbontó személy kézjegyével is. Az ilyen bontott termékek kizárólag hűtve tárolhatók, és azokat, egyéb gyártói utasítás hiányában, legfeljebb a felbontást követő 3. napon lehet felhasználni. Ez az előírás nem vonatkozik a mustárra, majonézre, ketchupra, valamint a 45 ref % feletti gyümölcskonzervekre, amik a minőség-megőrzési idő lejártáig használhatók fel.

A fém dobozos konzervek tartalmát a felbontást követően azonnal fel kell használni, vagy megfelelő (pl. műanyag) zárt edényzetben kell tárolni a fentiekben felsorolt jelölési és felhasználási előírások betartása mellett.

4.1.6. Kimérés

Az áruk kimérése során gondoskodni kell azok élvezeti értékének megőrzéséről, és a fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről. Ennek biztosítása érdekében az áruk kimérésénél is biztosítani kell a folyamat szakosítottágát. Tehát a különböző megítélés alá eső áruféleségeket a megfelelő raktár vagy előkészítő terekben lehet csak elvégezni szakosított



eszközhasználat mellett. Ezen belül is a munkafolyamat elején kell kimérni a legnagyobb és a legvégeén pedig a legkisebb tisztasági fokú áruféleségeket.

A kimérési folyamat megkezdése előtt meg kell győződni arról, hogy a termék minőségmegőrzési ideje nem járt-e le, valamint hogy a termékek érzékszervileg megfelelő minőségűek-e.

A szemes termékek szemmel látható szennyeződések nem tartalmazhatnak (pl. idegen magvak, rovarkártevők, stb.). Az átválogatható magvas termékeket (pl. szárazbab, lencse, stb.) a kimérés előtt át kell válogatni.

Különös gondot kell fordítani főleg a cukrászatban használt adalékanyagok, színezékek kimérésére. Ezek pontos kiméréséhez az anyag jellegének és az adagolás mértékének megfelelő eszközt kell biztosítani. A kimérés pontatlanságának elkerülése érdekében célszerű oldatban lévő színezékeket használni.

Mesterséges adalékanyag és színezék csak a Magyar Élelmiszerkönyvben meghatározott korlátok figyelembe vételével használható.

4.2. Felengedtetés

A fagyasztott élelmiszerek felengedését az alábbi módon kell elvégezni:

A lehető legjobb megoldás, ha az élelmiszer jellege lehetővé teszi, hogy a fagyott állapotban lévő élelmiszert közvetlenül a forrásban lévő főzővízbe, vagy az előmelegített sütőzsiradékba helyezzük.

A felengedtetés történhet 0 és +5 °C közötti hőmérsékleten hűtőszekrényben, vagy mikrohullámú berendezésben. Figyelembe kell venni itt is a szakosítás szabályait, valamint azt, hogy az olvadó termékből bizonyos mennyiségű nedv mindig kifolyik, meg kell akadályozni ennek szétfolyását. A felengedtetés megkezdése és a hőkezelés között legfeljebb 48 óra telhet el, de a felengedtetett terméket a felengedés napján fel kell használni.

A felengedett élelmiszerek csak a felengedtetés napján használhatók fel folyamatos hűtve tárolásuk biztosítása mellett. Azok ismételt lefagyasztása nem megengedett.

A felengedtetésre használt hűtőberendezés léghőmérsékletét rendszeresen ellenőrizni, és azt a hőmérséklet ellenőrző lapon dokumentálni kell.

4.3. Pácolás

Gyengén vagy nem hőkezelt húskételek (pl. angolos marhaszelet, tatár bifsztek) kizárólag 0-5 °C-on legalább 4 napig lassú pácban (ez az olajréteg alatti), illetve legalább 2 napig gyors pácban (zsírpapírba csomagolva) pácolt a szakma szabályai szerint előkészített, érzékszervileg kifogástalan minőségű húsból készíthetők. A lassú pácolás során az olaj teljesen el kell lépje a húsdarabokat. A pácoláshoz használt olaj ismételt pácolásra nem használható fel. A pácolási



időt, illetve az így előkészített húsok felhasználását dokumentálni kell a **Pácolási idő ellenőrzési lapon**.

A nyomon követhetőség érdekében az egyes tételeket, illetve azok tároló edényeit meg kell jelölni.

A bepácolt hús a legcsekélyebb érzékszervi elváltozás észlelése után nem használható fel.

4.4. Előkészített anyagok csomagolása

Az előkészített anyagok csomagolására kizárólag OGYÉEI engedéllyel rendelkező, megfelelő tisztaságú, a termék jellegének megfelelő csomagolóanyag használható.

A termékek csomagolása során biztosítani kell azok szennyeződésének, fertőződésének kizárását.

A hűtést igénylő termékek csomagolását a lehető leggyorsabban kell elvégezni, majd a csomagolt terméket haladéktalanul a megfelelő hűtőtérben kell elhelyezni.

A csomagolt termékeket az azonosíthatóságuk érdekében a szükséges jelölésekkel (megnevezés, tételazonosító jelölés, csomagolás időpontja, csomagoló aláírása) el kell látni.

4.5. Lefagyasztás

A termelőegység területén az alábbi feltételek mellett megengedett egyes élelmiszerek lefagyasztása:

Tőkehús, baromfi, hal, belseg, zöldségféle csak előkészített, teljesen konyhakész állapotban fagyasztható le, az előre látható egyszeri felhasználás szerinti adagokban.

Félkész ételek (pl. halászlé-, pörkölt-, tokányalap) ugyancsak lefagyaszthatók az előző pont szerint adagokban.

Darált hús, húsipari készítmény (pl. vörös áru, felvágott), tej és tejtermék, valamint ezek felhasználásával készült félkész- és késztermékek nem fagyaszthatók le.

A lefagyasztás csak élelmiszerek tárolására engedélyezett edényzetben, csomagolóanyagban történhet, amelyen fel kell tüntetni:

**a lefagyasztott élelmiszer pontos elnevezését (pl. kockázott sertéshús pörköltöz),
a tétel azonosítását biztosító jelölést (pl. számla/szállítólevél száma, félkész-készétel elkészítési időpontja),**

a lefagyasztás időpontját,

a lefagyasztó kézjegyét.

A lefagyasztás kizárólag fagyasztó programmal rendelkező mélyhűtőszekrényben vagy speciális gyorsfagyasztó berendezésben történhet, a használati utasításban leírtak szerint.

Rendkívül fontos az elérhető legalacsonyabb hőmérséklet biztosítása a fagyasztás megkezdése előtt, továbbá a lefagyasztást csak az úgynevezett fagyasztó centrumban, illetve annak hűtőlemezén szabad elvégezni.



1. Egyszerre legfeljebb csak a megadott fagyasztóteljesítménynek megfelelő mennyiségű élelmiszer fagyasztható le.

A fagyasztás nem végezhető azonos légtérben a már lefagyasztott termékekkel.

Az élelmiszerek fagyasztás előtti csomagolásakor törekedni kell arra, hogy a csomagok vastagsága - a realitás határain belül - a lehető legkisebb legyen a gyorsabb átfagyás biztosítása érdekében.

2. Különösen fontos a -1 és a -5 °C közötti hőmérsékleti tartomány mielőbbi túllépése a már korábban leírtak miatt.

3. A lefagyasztás során is be kell tartani a szakosítás szabályait.

4. Ha a lefagyasztást hagyományos hűtőberendezésben végezzük, akkor a lefagyasztás megkezdése előtt, majd a teljes lefagyás eléréséig naponta kétszer ellenőrizzük a fagyasztótér léghőmérsékletét, és azt a **Hőmérséklet ellenőrző lapon**.

Az ételek lefagyasztására a legjobb megoldás speciális gyorsfagyasztó berendezések alkalmazása (sokkoló). Ezek használata esetén is - ha szükséges- a lefagyasztás paramétereit dokumentálni kell.

4.6. Előkészített anyagok tárolása

Az előkészített anyagok tárolása során értelemszerűen alkalmazni kell a raktározásra vonatkozó előírásokat (lásd: **3. Raktározás**).

A létojás, a pácolt húsok, és a lefagyasztott termékek kivételével az előkészített anyagok legfeljebb 24 óráig tárolhatók az eredeti minőség-megőrzési időn belül. Ez feltételezi azt, hogy a termék azonosítását biztosítani kell (feliratozás).

Fagyasztott húsokat a fagyasztást követően egy hónapon belül, a fagyasztott zöldségeket és gyümölcsöket pedig fél - egy éven belül javasolt felhasználni.

4.7. Termelőhelyre szállítás

Az előkészítést követően az árut haladéktalanul a megfelelő raktározási, vagy termelőhelyre kell szállítani úgy, hogy az ne szennyeződhessen, vagy mást ne szennyezzen. Szükség esetén használjunk zárt edényzetet. Az elhúzódozó szállítás kizárására különös figyelmet kell fordítani a hűtést igénylő termékek esetében. A közlekedési útvonalakat szabadon és tisztán kell tartani.

5. TERMELÉS

A munkafolyamatokat úgy kell szervezni, hogy az előállító helyen (pl. főzőtér) belül a különböző munkafolyamatok során a kész termékek ne szennyeződhessenek. Ennek biztosítására alapvető előírás a **nyers-, a félkész- és a készételek elkülönített kezelése, különösen nagy figyelmet kell fordítani a szakosított eszköz és ruha használatra, valamint a megfelelő gyakoriságú kézmosásra, még akkor is, ha a készétel általában kézzel közvetlenül már nem érinthető.**



1. Az étel - sütemény, kevert ital készítéséhez felhasznált alapanyagok (nyersanyagok) érzékszervileg kifogástalan minőségűek kell, hogy legyenek.
2. Az ételek készítése során gondoskodni kell azok élvezeti értékének megőrzéséről, és a fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről:

Ennek biztosítása érdekében az ételkészítésnél is biztosítani kell a folyamat szakosítottóságát különös tekintettel az eszközhasználatra,

valamint a nyers, illetve félkész termékek és a kész ételek kezelésének térbeli, vagy időbeli elkülönítésére.

Amennyiben csak az időbeli elkülönítés oldható csak meg, akkor a munkafolyamatok között biztosítani kell a használt eszközök és berendezések megfelelő hatásfokú tisztítását-fertőtlenítését. Ezt az előírást értelemszerűen a dolgozók személyi higiéniéje vonatkozásában is be kell tartani.

3. A készételek csomagolására csak az OGYÉEI által engedélyezett csomagolóanyag, edényzet használható.
 4. A csomagoló anyagokat zárt, szennyeződéstől védett helyen kell tárolni.
 5. A készételek csomagolásának megkezdése előtt a konyhafőnök, vagy az általa megbízott megfelelő szakképesítéssel rendelkező dolgozó meg kell győződjön az ételek megfelelő minőségéről.
 6. Érzékszervileg kifogás alá eső étel csomagolása nem történhet meg.
- A csomagolásnál értelemszerűen be kell tartani a 4.4. Előkészített anyagok csomagolása pontban leírtakat.
7. Ételkészítés higiéniája.

Az előkészítőkből feldolgozásra kerülő anyagokat gondosan megválasztott konyhatechnológiai eljárásokkal lehet tálalásra kész állapotba hozni.

A fogyasztó igényeinek kielégítése és egészségének megóvása érdekében a következő előírásokat szigorúan be kell tartani:

Csak emberi fogyasztásra alkalmas, kifogástalan érzékszervi tulajdonságú, megfelelően megtisztított anyagok kerülhetnek felhasználásra.

Meg kell határozni a termelőegységben dolgozók feladatköreit, melyek alapján az egyes munkafázisok jól elkülöníthetők egymástól.

A termelőegységben található berendezési és felszerelési tárgyak az ételkészítési technológiai műveletek sorrendjében, a munkafolyamatok egyirányúságát vegyék figyelembe.

A munkafolyamatok megkezdése előtt meg kell győződni a felhasználásra kerülő gépek, eszközök tisztaságáról, használhatóságáról.

A termelőegység csak az itt előírt folyamatokat, műveleteket szabad végezni.

A termelőegység gépeihez, berendezéseihez tartozó utasításokat szigorúan be kell tartani.

Az egyes konyhatechnológiai eljárásokat úgy kell kialakítani, hogy az, az ételek minőségét nem károsíthatja.

TÁMOP-6.1.2.B-14/1-2015-0001

„Egészséges alapanyagok-egészséges táplálkozás”
mintaprojekt a közétkeztetés minőségi fejlesztésére és
a fogyasztói tudatosság növelésére a teljes ellátási
láncban



Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE



Az étel tálalása és a konyhai műveletek között eltelt idő nem haladhatja meg a 3 órát, főtt tésztáknál a 2 órát.

Az elkészített ételeket minimum +65°C-on kell tartani tálalásig.

A sütésre használt olajat állandóan cserélni kell és az elhasznált olaj tárolásáról és elszállításáról az Üzletvezető gondoskodik.

A készételeket védeni kell az utószennyeződéstől (letakarás, lefedés,...).

Minden kóstoláshoz csak tiszta evőevőeszköz használható.

A készételeket tartalmazó edényeket a földön tárolni tilos, ezen edényeket zsámolyon vagy asztalon szabad tárolni.

A főzőtérben idegenek nem tartózkodhatnak.

Biztosítani kell a technikai hulladékok tárolására megfelelő edényt, melyet szükség szerint naponta többször ürítenek és fertőtlenítenek.

Levesek tárolásának higiénája.

- *Az elkészített levesek tárolása +65°C-on vagy hidegen tálalt levesek esetén +10°C-on kell, hogy történjen*
- *Másnapra eltett, hűtve tárolt leveseket*
 - ◆ *kifogástalan érzékszervvizsgálat, és*
 - ◆ *20 perces forralás**után szabad csak kitálalni, fogyasztásra kiadni.*
- *A legirozással és habarással készült leveseket nem szabad másodjára felforralni.*
- *A savanyú leveseket hűtve kell tárolni és fogyasztás előtt fel kell forralni.*
- *Minden levesbetéttel rendelkező levest meg kell szűrni, és a levesbetétet külön kell tárolni.*

Előételek tárolásának higiénája.

- *A meleg előételeket csak frissen szabad kitálalni.*
- *A készítésükhöz szükséges nyersanyagot alaposan meg kell tisztítani, megfelelően elő kell készíteni.*
- *A kész előételeket meg kell óvni az utószennyeződésektől.*
- *A húsból készült előételeket csak kifogástalan, jól előkészített nyersanyagokból szabad elkészíteni.*
- *A tojásos előételeket csak kellően fertőtlenített friss tyúktojásból szabad készíteni.*
- *A tyúktojásból készült ételeket hosszabb ideig tárolni tilos. (maximum 3 óra)*



Köreték, főzelékek tárolásának higiénája.

- *Minden köretet a technológiai előírásoknak megfelelően kell hőkezeln.*
- *A kész köreteket, főzelékeket megfelelő körülmények között (+65°C-on) maximum 2-3 óráig szabad tárolni.*
- *A köreteket, főzelékeket a felhasználáshoz igazodva 2-3 óránként kell frissen elkészíteni.*
- *Csak tökéletesen megtisztított, kifogástalan nyersanyagból készíthetők a köreték és a főzelékek.*

Húsételek tárolásának higiénája.

- *Húsokat, tőkehúsokat megfelelő körülmények között, szakosított raktárakban kell tárolni.*
- *A húsokat a technológiai előírásoknak megfelelő formában (darabban, szeletként) kell a hőbehatásnak kitenni.*
- *A hőbehatást a technológiai műveleteknek megfelelő ideig kell végezni.*
- *Az idő előtti fűszerezés elkerülendő.*
- *A frissensülteket tálalás előtt kell elkészíteni, hőbehatásnak kitenni.*
- *Az elkészített húsételeket – ha nem tálalják ki - a kihűlés után szabad csak a hűtőbe tenni.*
- *A kész húsételek tárolása zárható műanyag vagy rozsdamentes edényekben kell, hogy történjen, feliratozva a készítés időpontjával.*
- *A felengedett húsokat még egyszer lefagyasztani tilos.*
- *A nyers húsokat hosszabb ideig, nem hűtött térben tárolni tilos.*

Tésztafélék tárolásának higiénája.

- *Az elkészített tésztaféléket maximum 2 órán át szabad +65°C-on tárolni.*
- *A tésztaféléket folyamatos fogyasztás esetén folyamatosan kell készíteni.*
- *A kész tésztákat védeni kell a fizikai szennyeződésektől.*
- *A szórót csak tálaláskor szabad tésztára tenni.*



Egyéb ételek, élelmianyagok kezelésének higiénája.

saláták:

gondosan ki kell válogatni

alaposan meg kell mosni, a különböző szennyeződések el kell távolítani

gyümölcsök:

gondosan meg kell mosni

ki kell válogatni – csak érzékszervileg kifogástalan gyümölcsök kerülhetnek felhasználásra –

szükség esetén a gyümölcsöket meg kell hámozni

fűszerek:

- ◆ *a készülő ételleket meg kell fűszerezni, de a fűszerekben található szennyeződések csak az ételken végzett megfelelő (technológiailag előírt) hőbehatással lehet elpusztítani.*
-

Tálalás higiénája.

- *Olyan körülmények között kell megvalósítani, hogy az ételek minőségi, táplálkozási és élvezeti értékbeli károsodást ne szenvedjenek.*
- *A készételeket meg kell óvni az utó és fizikai szennyeződésektől.*
- *Biztosítani kell a tálaláshoz szükséges kenyér és péksüteményfélék védelmét a fizikai szennyeződésektől (takarás).*
- *A tálalásra és értékesítésre kerülő ételek jellegüktől függően legalább +65°C vagy maximum +10°C-on - a hideg ételek kerülnek kitalálásra.*
- *A menüs étkezések során az ételleket úgy kell elkészíteni, hogy a maximum melegtartási idő ne haladja meg a 2-3 órát.*
- *A három órán túl tárolt ételleket csak kifogástalan érzékszervi vizsgálat után és minősítés esetén, alapos forralás vagy sütés után szabad felhasználni, kitalálni.*
- *A köreteket, tésztákat szakaszosan – a fogyasztás figyelembe vételével – kell elkészíteni, úgy hogy három órán túl ne legyenek tárolva.*
- *Folyamatosan kell biztosítani a vendég asztalánál a fűszertartókat, szalvétákat és a steril (csomagolt) fogpiszkálókat.*
- *A készételeket csak kifogástalan állapotban és kifogástalan eszközön szabad felszolgálni.*
- *A tálaló és a pincérforgó kifogástalan tisztasága előfeltétele a higiénikus felszolgálásnak.*
- *A megmaradt és a másnapra eltett ételleket a készétel hűtőben kell tárolni, jól elkülönítve és zárható tartályokban, dobozokban, melyeket dátummal, vagy színes etikett ragasztó szalagokkal kell megjelölni.*

Színes etikett szalagok jelölési formája:



Hétfő: fehér
Kedd: citromsárga
Szerda: narancssárga
Csütörtök: piros
Péntek: kék
Szombat: zöld
Vasárnap: barna

➤ **Tilos másnapra eltenni:**

- ◆ *a menüs étkeztetésről megmaradt készételeket,*
 - ◆ *gyorsan romló készételeket,*
 - ◆ *olyan készételeket, melyeket nem lehet minőségi romlás nélkül újra fogyasztható állapotba hozni,*
 - ◆ *gombából készült ételeket*
 - ◆ *olyan gyorsfagyasztott készítményeket, melyeket egyszer már felmelegítettek.*
- **Tilos ételmaradékot, illetve olyan romlásra hajlamos/gyanús anyagokat felhasználni más ételekhez, díszítéshez tenni vagy átdolgozni, amelyeknek romlását a különböző műveletek elfedik.**

Az ételmintával kapcsolatos higiéniai előírások.

Kötelező ételmintát venni:

a menüs étkeztetési rendszerben készített ételek esetén, azokból az ételekből, melyekből 30 adagnál többet készítenek, előzetes megrendelés alapján készült ételekből, melyeket rendezvényekre vagy nagyobb csoportok részére készítenek.

Az ételminta vételének feltételei:

- ◆ *Minden ételkomponensből, melyet a tálalásra készített tartalmaz kötelező ételmintát venni.*
- ◆ *Az ételmintát közvetlenül a tálalás végén az utolsó tálalt adag során kell venni.*
- ◆ *Minden ételkomponensből egyenként 50-100 g-ot kell ételmintaként elrakni.*
- ◆ *Az ételmintákat 48 órán, esetenként 72 órán, vagy pl. ünnepnapok esetén ezt meghaladó időn keresztül kell megőrizni.*
- ◆ *Az ételmintákat külön megjelölt, kifőzött edényben, légmentesen zárható üvegedénybe, vagy egyszer használatos ételmintás zacskóba kell eltenni.*
- ◆ *Minden ételminta oldalán fel kell tüntetni, feliratozva az ételkomponens nevét, a mintavétel időpontját, a mintát eltevő dolgozó nevét.*
- ◆ *Az ételmintát külön hűtőszekrényben kell tárolni 0 – 5 Celsius fokon.*



5.1. Összeállítás

Ezen munkaművelethez tartoznak:

az ételek összeállítása a még nyers konyhakész alapanyagokból, melyeket még hőkezelésnek vetünk alá (pl. tészták, levesek, fagylalt stb.),

nem hőkezelt anyagok hozzáadása már hőkezelt, vagy hőkezelés alatt álló félkész- vagy készételekhez (pl. gyümölcs hozzáadása a hőkezelt folyékony fagylaltnak, az ételek habarása, ízesítés, fűszerezés, hidegkonyhai készítmények stb.),

hőkezelés nélkül készített ételek, italok összeállítása (nyers zöldség- és gyümölcssaláták, majonéz, kevert italok stb.),

hőkezelt összetevőkből ételek összeállítása (pl. különböző raguval készült ételek, kisült tésztalapok főzött krémmel való töltése)

Az összeállítás során ügyeljünk arra, hogy a folyamat lépései csak a technológiailag legszükségesebb ideig tartsanak, különösen vonatkozik ez a hűtést vagy melegen tartást igénylő termékekre.

A húsok bundázása is összeállítási folyamat, az erre felhasznált tojásspanírt is szakaszosan kell készíteni, hogy biztosítható legyen az egy órán belüli felhasználása.

Különösen nagy gondot kell fordítani az alapanyagok és más összetevők utószennyeződésének kizárására, illetve arra, hogy a technológiai folyamatokat a lehető legrövidebb időn belül hajtsuk végre. A hűtést igénylő ételek összeállításának ideje nem haladhatja meg az egy órát.

5.1.1. Majonéz alapú mártások összeállítása

A majonéz alapú mártások összeállításánál a legfontosabb élelmiszer-biztonsági tényező a megfelelően friss, és fertőtlenített héjas tojás vagy pasztörözött létojás felhasználása mellett a termék megfelelő mértékű savanyítása, pH 4 alatt, amelyet indikátor pappírral rendszeresen ellenőrizni kell.

5.2. Formázás

1. Formázás történhet hőkezelés előtt, hőkezelés közben vagy után.
2. A formázási műveletek közé tartoznak például a húspogácsa formázása, tekercselés, felszeletelés, áttörés, mixelés, stb.
3. Különös figyelmet érdemelnek azok a formázási folyamatok, amelyeket már hőkezelt vagy nyersen fogyasztandó ételekkel végeznek.
 - Ezeknek az ételeknek az esetében nagy gondot kell fordítani az utószennyeződések kizárására, a személyi higiénés előírások betartására, a megfelelő tisztaságú és szakosított eszközhasználatra.
4. A formázás során ügyeljünk arra, hogy a folyamat lépései csak a technológiailag legszükségesebb ideig tartsanak, különösen vonatkozik ez a hűtést vagy melegen tartást igénylő termékekre.
5. Például a megfőtt zöldségek passzírozása után nagy figyelmet kell fordítani a termék újbóli megfelelő hőkezelésére, az ilyen technológiával készült ételeket a forrásig kell újrabehevíteni



6. Az egyben főtt, illetve sült húsok szeletelésekor is nagy figyelmet kell fordítani, ezért azokat a szeletelést követően a főzőlével, vagy a sütőzsiradékkal leöntve újra át kell hevíteni.

5.3.1 Hőkezelés

A készételek előállításánál során leggyakrabban két konyhatechnológiai eljárást használunk, ezek a sütés és a főzés. Az élelmiszerekben a hőközlés hatására különböző folyamatok játszódnak le, megváltozik élvezeti értékük, általában javul emészthetőségük (kivétel pl. a tojás, ugyanis a keményre főzött tojás nehezebben emészthető, mint a lágy, bár az utóbbi fogyasztása fertőzésveszéllyel jár), és ami nagyon fontos, hogy a nyersanyagokban előforduló mikroorganizmusok is elpusztulnak. Általában az alapos hőkezelésen átesett kész ételekben nem marad élő baktérium.

Ahogy az élelmiszert a mikroorganizmusok szaporodásának felső hőmérsékleti határa fölé melegítik, a mikroorganizmusok viszonylag gyorsan pusztulni kezdenek. Tehát a biztonságos hőkezelés egyik legfontosabb tényezője a **megfelelően magas hőmérséklet, a másik pedig a hőkezelés időtartama.**

A hőkezelés szükséges időtartama élelmiszer-biztonsági szempontból alapvetően a hőkezelendő élelmiszerben lévő mikroorganizmusok számától függ, valamint attól, hogy az élelmiszer teljes vastagságában mennyi idő alatt képes felvenni az alkalmazott hőközlő közeg (pl. forró víz, olaj) hőmérsékletét. Nem szabad elfelejteni, hogy az élelmiszer belseje szinte sohasem lesz olyan hőmérsékletű, mint a külső rétege a hőkezelés folyamán.

Tehát egy kevés mikroorganizmust tartalmazó, vékony rétegvastagságú, jó hővezető élelmiszert, ugyanolyan hőfokon, lényegesen kevesebb ideig kell hőkezelni, mint egy sok mikroorganizmust tartalmazó, vagy nagy rétegvastagságú, vagy rossz hővezető élelmiszert. Ezért kell például a húsokat legfeljebb 2 kg-os és legfeljebb 10-15 cm vastagságú darabokban hőkezelni.

Ugyanezért kell fokozott óvatossággal hőkezelni a fagyasztott élelmiszereket is, mivel ezek főleg nagyon nehezen melegednek át. Itt kell megjegyeznünk azt is, hogy a különböző gyorsan sütő-főző berendezésekben (pl. ilyen a háztartási olajsütő is) készült ételek esetében az ételek "túl gyorsan" készülnek el, tehát a hőkezelés ideje esetleg mikrobiológiai szempontból elégtelen lehet. Ezért az így készült ételeket tárolni nem ajánlatos, tehát ezekkel a berendezésekkel az ételt "készítsd el gyorsan, de gyorsan edd is meg"!

Az élelmiszerek mikrobiológiai szempontból szükséges hőkezelésének meghatározása során figyelembe kell még venni néhány más körülményt is. A zsiradékok és a cukrok védő hatást fejtenek ki, a mikroorganizmusok hőtűrését általában növelik. Kis töménységben a konyhasó is csökkenti a spórás formák hőpusztulását. A savanyúbb (pH kisebb, mint 4) élelmiszerekben a mikroorganizmusok alacsonyabb hőmérsékleten pusztulnak el.



Általában az ételek esetében elégségesnek tekinthető mikrobiológiai szempontból az olyan hőkezelés, amely során az étel felforr és/vagy az élelmiszer maghőmérséklete legalább két percig 70 °C felett van, vagy meghaladja a 75 °C-ot.

Mivel a különböző ételféleségek esetében a 75 °C-os maghőmérséklet eléréséhez szükséges idő nagyon különböző lehet, azt kísérletileg kell meghatározni egyes ételtípusok esetében.

Ha a biztonságos hőkezeléshez nem fér kétség mérést nem kell elvégezni pl: a levesek, a főzelékek, a köretek, a bő folyadék hozzáadásával készített apróhúsokat tartalmazó ételek, valamint minden más olyan étel vonatkozásában, amelyek hőkezelési módja során az elégtelen hőkezelés lehetősége nem merülhet fel, mivel az étel fogyasztásra kész állapota garantálja a megfelelő mértékű hőkezelés megtörténtét.

Ha a kísérletileg meghatározott hőkezelési idő nem alkalmazható az étel károsodása nélkül (pl: megpörkölődés), az csak a maghőmérséklet ellenőrzésének elvégzése után, annak megfelelő értéke (> 75 °C) esetén szolgálható ki.

A mérés minden olyan ételféleség készítésekor elvégzendő, amely előállítási technológiája során kétség merülhet fel a hőkezelés hatékonyságával kapcsolatban. Minden ilyen ételféleség készítése során legalább három minta esetében el kell végezni a mérést úgy, hogy először meg kell határozni a 75 °C-os maghőmérséklet eléréséhez szükséges időt, majd az így kapott időparamétert összevetjük az étel érzékszervi szempontból való készenlétéhez szükséges idővel. Ha a biztonságos hőkezeléshez szükséges idő lényegesen kisebb, mint az étel elkészültéhez szükséges idő (annak 75 %-nál kisebb), az adott ételkészítési technológiát biztonságosnak tekintjük. Amennyiben ennél hosszabb idő szükséges az adott étel biztonságos hőkezeléséhez, tehát fennáll annak a veszélye, hogy az étel érzékszervi szempontból hamarabb készül el, akkor az adott étel készítésénél nem az érzékszervi készenlétét vesszük figyelembe, hanem azt a kísérletileg meghatározott biztonságos hőkezeléshez szükséges ideig hőkezeljük, és azt eltérés esetén dokumentáljuk az Eseménynaplóban.

Az élelmiszer-biztonsági szempontból elégséges minimális hőkezelési idő meghatározását a terméklapon határozzuk meg.

A héjában főtt tyúktojás biztonságos hőkezelési ideje - mérettől függően - a forrástól számított 7-9 perc. Ezért a gyakorlatban 10 perces forralást kell alkalmazni.

Az olajban, zsírban sütés szabályai

A különféle sütőzsiradék nem megfelelő használata során az egészségre káros anyagok keletkezhetnek bennük, amelyek felszívódhatnak a sült élelmiszerekbe. Ezek az anyagok főleg daganatkeltő hatásuk miatt lehetnek veszélyesek.

Ennek megelőzésére az alábbi szabályokat kell figyelembe venni:

TÁMOP-6.1.2.B-14/1-2015-0001
„Egészséges alapanyagok-egészséges táplálkozás”
mintaprojekt a közétkeztetés minőségi fejlesztésére és
a fogyasztói tudatosság növelésére a teljes ellátási
láncban



A sütőzsiradék hőmérséklete nem emelkedhet 160-180 °C fölé. Ennek biztosítására a legalkalmasabbak az automata hőfokszabályozóval ellátott sütő berendezések.

Nem szabad a zsiradékot füstölésig hevíteni, ez friss zsiradék esetében 200 °C felett következik be. Ha a zsiradék alacsonyabb hőfokon is füstöl, akkor az az elhasználtságát jelenti, le kell cserélni.

A megfelelő hőmérséklet elérésekor azonnal helyezzük a zsiradékba az élelmiszert, és lehetőség szerint folyamatosan végezzük a sütést. A zsiradék gyakori lehűtése-felmelegítése fokozottan igénybe veszi a zsiradékot, hamarabb válik használhatatlanná. Ha rövid időre (1-2 óra) szüneteltetjük csak a sütést, akkor a fűtés kikapcsolása helyett állítsuk a hőmérsékletet 30-40 °C alacsonyabbra a sütési szünet idejére.

A zsiradék levegővel érintkező szabad felülete a lehető legkisebb legyen, tehát lehetőség szerint kis átmérőjű, de mély edényzetben süssünk, vastag zsiradék rétegben.

Megfelelő gyakorisággal szűrjük át a zsiradékot, és az edényzetet tisztítsuk meg a lerakódott szennyeződésektől. A következő sütésig (hosszabb idő eltelte esetén) a sütőzsiradékot tároljuk hűtőszekrényben.

Lehetőleg ne pótoljuk a sütés során a csökkenő sütőzsiradék mennyiséget, ha mégis megtesszük, a használhatósági idő az első feltöltéstől számít.

Gondos kezelés esetén a napraforgó olaj kb. 8 -10 órás sütési ideig használható.

Az elhasználódott, sütésre már nem alkalmas zsiradék minősége semmilyen módszerrel nem javítható meg, a zsiradék nem regenerálható.

Az elhasználódott, vagy a sütésre más okok (pl. túlhevítés) miatt alkalmatlanná vált zsiradék állatok etetésére sem alkalmas, valójában veszélyes hulladéknak minősül, és ennek megfelelően is kellene kezelni.

A sütőzsiradék használatra való alkalmasságát érzékszervileg rendszeresen vizsgálni kell a sütési folyamat során. Érzékszervi eltérés esetén (pl. füstölés, erős habzás), illetve nyolc órás sütési idő elérésekor Oxifrit vagy egyéb alkalmas teszttel meg kell vizsgálni a sütőzsiradék minőségét. A benne sült étel csak annak megfelelősege esetén adható ki, nem megfelelőség esetén az ételtételt meg kell semmisíteni.

Nyolc órán túli sütőzsiradék használat csak úgy történhet, még annak érzékszervi megfelelése esetén is, ha annak két óránkénti teszttel történő vizsgálata is megfelelő eredményt ad.

A fentiekben leírt követelményeknek megfelelő maximum 4 órát használt sütőzsiradékot egyéb ételek készítéséhez is fel lehet használni. Célszerű a sütőzsiradék használatának kezdetén azt pl. hasáburgonya sütésére használni, majd annak még megfelelő minősége esetén a továbbiakban húst sütni benne.

A sütőzsiradékok túlhevítése során keletkező káros anyagokkal azonosak vagy hasonlóak képződhetnek az egyéb ételkészítési technológiák során is (pl. párolás, pirítás, stb.), amikor az ételek egyes részei túlhevülnek, leégnek, megpörkölődnek. Ez ritka esetben még a főzéskor is előfordulhat. Ezért egyrészt a hőkezeléseket úgy kell végezni, hogy ez kizárható legyen,



másrészt pedig a sütésekhez használt edényzetet (pl. sütőlap) ismételt felhasználása előtt megfelelő módon meg kell tisztítani.

A sütőzsiradékot használatának kezdeti időpontját, elhasználásának záró időpontját dokumentálni kell az Eseménynaplóban.

5.3.3 Hűtés

Egyes ételeket a hőkezelésük után le kell hűteni vagy a jellegük miatt (pl. melegen készített, de hidegen fogyasztott gyümölcslevesek), vagy a megfelelő körülmények közötti tárolhatóságuk biztosítása miatt (pl. levesbetét tészták, a vendéglátó tevékenység során a la carte módon kiszolgálásra kerülő köretek, készételek).

Az elhúzódó hűtési folyamat során kedvező körülmények alakulhatnak ki a baktériumok szaporodásához. Ezért gondoskodni kell arról, hogy az ilyen ételek hűtését az elkészítésük után a legrövidebb idő alatt kezdjük meg és olyan módon végezzük, hogy a termék teljes tömegének hőmérséklete a lehető legrövidebb időn belül, de legfeljebb 2 órán belül, 5 °C alatti legyen.

A különféle ételféleségek fenti követelményt kielégítő módját kísérlettel kell megállapítani. A hűtést speciális hűtőberendezés, úgynevezett sokkoló, hiányában hidegvizes öblítéssel, illetve jeges vízbe merítéssel lehet elvégezni. Amennyiben a kísérletek nem járnak megfelelő eredménnyel egy ételféleség esetében, azt ilyen módon kezelni tilos.

A fogyaszthatósági idők nyomon követése érdekében az egyes ételféleségek elkészültének idejét azok csomagolásán, tárolóedényzetén fel kell tüntetni.

5.4. Egyéb műveletek

Ha a kifőtt tésztákat öblítjük, akkor azt a főzés után azonnal el kell végezni, majd azt követően haladéktalanul el kell kezdeni a visszamelegítését vagy 0-5 °C-ra történő lehűtését.

Egyéb hűtést vagy melegen tartást igénylő étel esetében is törekedni kell, hogy az ide sorolt ételkészítési művelet csak a technológiailag szükséges ideig tartson a mikrobák elszaporodása és a toxintermelődés kizárása érdekében.

6. KÉSZENTARTÁS

Gyakran fordul elő, hogy az elkészült ételek nem kerülnek azonnal értékesítésre, így azokat jellegüknek megfelelően készen kell tartani.

Tilos eltenni a következő étkezésig, vagy másnapig az előfizetéses étkeztetéshez (menü rendszerben) készített készételeket, és minden olyan más készételt, ami gyorsan romló, élvezeti és tápértékét könnyen elveszíti, vagy amelyet jelentős minőségkárosodás nélkül nem lehet újra átsütni, vagy felforralni. Ez utóbbiak közé a következők tartoznak: kifőtt tészta, burgonya, hal, belsőségből és gombából készített ételek, kivéve a hidegkonyhai készítményeket.



6.1. Készentartás melegen

A melegen kiszolgálásra kerülő ételeket – ha azokat átmenetileg hűtve nem akarjuk tárolni – +65 °C feletti hőmérsékleten kell tárolni.

A tárolási hőmérsékletet rendszeresen (legalább óránként) ellenőrizni kell, eltérés esetén rögzíteni kell azt az Eseménynaplóban.

El lehet tekinteni a fentiekben leírt nagyon gyakori hőmérséklet ellenőrzéstől, ha beállítható és ellenőrizhető melegen tartó berendezést használnak. Azonban ebben az esetben az üzemeltetőnek írásban dokumentálnia kell, hogy az általa alkalmazott beállítások mellett az étel hőmérséklete valóban nem csökken +65 °C alá.

A melegentartott ételek minőség-megőrzési ideje az elkészültük után 3 óra, ezt követően megfelelő érzékszervi tulajdonságuk estén végzett újrahőkezelés után forgalmazhatók még legfeljebb 3 órán keresztül.

6.2 Készentartás szobahőmérsékleten

A hűtést vagy melegentartást nem igénylő élelmiszereket szobahőmérsékleten tároljuk.

Ilyen körülmények között ezeknek az ételeknek a tárolása szobahőmérsékleten nem haladhatja meg az egy órát.

Természetesen ez csak abban az esetben tehető meg, ha a termék maghőmérséklete ezt megelőzően megfelelt a vonatkozó követelményeknek.

6.3. Készentartás hidegen

1. Alapszabályként a készentartás 0-5 °C-on kell, hogy történjen. Eltérő hőmérséklet kizárólag megfelelően dokumentált tárolási kísérlet elvégzése után határozható meg. Ugyanez vonatkozik az egyedileg meghatározott minőség megőrzési időkre is.
2. Megfelelő körülmények között lehűtött készételek általában legfeljebb 72 órán át tárolhatók, de a köretek, főtt tészták csak 3 óráig.
3. A hidegkonyhai termékek fogyaszthatósági ideje 0-5 °C-on történő tárolásuk mellett a jellegüktől függően általában 24-72 óra (pl. 24 óra az angolosan készített bélszín, 72 óra a főtt saláták, pástétomok).
4. A fogyaszthatósági idő meghatározásánál azonban mindig a legrövidebb fogyaszthatósági idejű összetevő a mértékadó, így a meghatározott fogyaszthatósági idő a fentieknél kevesebb is lehet.
5. Figyelembe kell venni azt is, hogy a fogyaszthatósági idő a konyha által hőkezelt összetevők esetében a hőkezelés befejezésékor kezdődik, és ez sem lehet több, mint 72 óra.
6. Az előre felszeletelt felvágottak, egyéb húsipari termékek, sajtok fogyaszthatósági ideje 0-5°C-on 12 óra.
7. Ugyan ez vonatkozik a különféle gyümölcssalátákra, a különféle öntetekkel készített friss zöldségsalátákra, valamint a kifőtt tésztát tartalmazó hidegkonyhai készítményekre is.

8. Az egyes sütemények fogyaszthatósági idejének meghatározása a termelő feladata és felelőssége. A szakmai tapasztalatok alapján, általában az alábbi általános paraméterek használatosak, de hangsúlyozzuk, hogy ezek a paraméterek egyedileg határozandók meg.

Teasütemények	száraz, hűvös helyen	7 nap
Vajkrémes sütemények	0-5 °C-on	72 óra
Főzött krémes (kivéve sárgakrémes) sütemények	0-5 °C-on	48 óra
Tejszínes és sárgakrémes sütemények	0-5 °C-on	24 óra

A fogyaszthatósági idők nyomon követése érdekében az egyes ételféleségek elkészültének idejét azok csomagolásán, tárolóedényzetén fel kell tüntetni, vagy a fogyaszthatósági idő megállapítására is alkalmas nyilvántartást kell vezetni.

6.4 Készentartás fagyasztva

A félkész és készételek fagyasztva tárolása $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ alatt kell történnjen. Ezek tárolási ideje ne haladja meg a lefagyasztást követő egy hónapot. A tárolási hőmérsékletet rendszeresen ellenőrizni és a **Hőmérséklet ellenőrző lapon** dokumentálni kell.

7. ADAGOLÁS, TÁLALÁS, ÉRTÉKESÍTÉS

7.1. Adagolás, tálalás

A tálalási műveletek során is be kell tartani az adott ételekre vonatkozó előírásokat, különös tekintettel a szennyeződésüktől, romlásüktől való védelmére és a baktériumok elszaporodásának, toxintermelésének megakadályozására. Ezért a folyamat során is ügyelni kell a tevékenység elhúzódnásának kizárására.

- A tálalás során is biztosítani kell az élelmiszerek külső szennyeződéstől való védelmét.
- A tálalás kizárólag megfelelő tisztaságú eszközökből, eszközökkel és eszközökbe történhet.
- A kifőtt tésztákra a szóratot (pl. mákot, diót) csak a kiszolgáláskor szabad rátenni.

7.2. Tálalás szállítóedénybe

E művelet során is értelemszerűen be kell tartani az előző pontban foglaltakat.

Mivel a szállítás során az ételek hőmérséklete változhat, ezért a szállítóedénybe tálalás során törekedni kell arra, hogy a melegen fogyasztandó ételeket a lehető legforróbban, a hűtést igénylőket pedig a lehető leghidegebben tálaljuk.

Az élelmiszerek szállítására csak tiszta, szagtalan, szennyeződéstől és fertőző anyagoktól mentes, könnyen tisztítható, fertőtleníthető szállítóeszközt, járművet, szállítótartályt szabad használni, amely alkalmas a vendéglátó-termék minőségének és állagának megővésére.



A tálalás csak a közegészségügyi követelményeket kielégítő zárt edényzetben, OGYÉEI engedéllyel rendelkező csomagolásban történhet, melyeket a szállítóedénybe történő tálalás után le kell plombálni, ha nem saját egységben történik az értékesítés
A kísérőjegyen tanúsítani kell az ételkészítés és a minőségmegőrzés idejét.

7.3. Értékesítés helyben

Az értékesítés során is be kell tartani az adott ételekre vonatkozó előírásokat, különös tekintettel a szennyeződésüktől, romlásuktól való védelmére és a baktériumok elszaporodásának, toxintermelésének megakadályozására. Ezért a folyamat során is ügyelni kell a tevékenység elhúzódásának kizárására.

Az értékesítés során is biztosítani kell az élelmiszerek külső szennyeződéstől való védelmét.
Az értékesítés kizárólag megfelelő tisztaságú eszközökből, eszközökkel és eszközökbe történhet.

7.3.1. Értékesítés helyben hagyományos módon

1. Az értékesítés e formájánál különös gondot kell fordítani a pincér kézmosási lehetőségének biztosítására pl. az ételek kiszolgálása, és a szennyes edények leszedése között.

Az ételminta kezelése

A menürendszer keretében készített, illetve 30 vagy ennél nagyobb adagszámú rendezvény kiszolgálása esetén valamennyi ételféleségből külön-külön legalább 50 g ételmintát kell venni és azt hűtőszekrényben 48 órán át megőrizni.

Külön-külön mintát kell elteni a köretekből és a feltétekből, a kifőtt tésztából és a szórataból.

Az ételmintát az étel tálalásának megkezdése előtt kell venni egy legalább 10 percre forrásban lévő vízben kifőzött, légmentesen záródó üvegedénybe, úgynevezett porüvegbe. Az üveg dugóját papírszalaggal le kell ragasztani és rá kell írni az üveg tartalmát, a mintavétel időpontját, valamint a mintát eltevő dolgozó kézjegyét.

8. ÚJRAHŐKEZELÉS

A termelőhelyről nem 60 °C feletti hőmérsékleten beérkező melegen fogyasztandó ételeket a kiszolgálás megkezdése előtt annak megfelelő érzékszervi minősége megállapítása után újra fel kell forralni vagy át kell sütni, úgy, hogy az étel minden része elérje a legalább 75 °C-ot.

A hűtve tárolt melegen fogyasztandó ételek kiszolgálás előtti megfelelő újra hőkezelését ugyanolyan módon kell megoldani. A mikrohullámú berendezést csak abban az esetben alkalmazzuk, ha az átforralás, átsütés nem lehetséges. Mikrohullámú sütő használata esetén biztosítani kell, hogy az étel különböző hőmérsékletű pontjai között a hőmérséklet kiegyenlítődjön.



A mikrohullámú berendezés vagy gőzsütő használata esetén a megfelelő maghőmérséklet (legalább 75 °C) eléréséhez szükséges beállításokat (teljesítmény, idő) kísérleti úton is meghatározzuk ételcsoportonként. Ettől kezdve a minden tételre előírt hőmérsékletméréstől eltekinthetünk.

Az újra hőkezelést közvetlenül a kiszolgálás előtt végezzük el. Az egyszer már a fenti módon újra hőkezelt ételeket tovább nem szabad tárolni.

9. KISZÁLLÍTÁS

1. Az elkészült élelmiszerek szállítására csak tiszta, szagtalan, szennyeződéstől és fertőző anyagoktól mentes, könnyen tisztítható, fertőtleníthető szállítóeszközt, járművet, szállítótartályt szabad használni, amely alkalmas az élelmiszerek minőségének és állagának megővására.
 2. A szállítás során is biztosítani kell a megfelelő szakosítottságot és a megfelelő hőmérsékleti követelmények betartását.
 3. A kiszállítás megkezdése előtt meg kell győződni a fenti követelmények betartásáról.
 4. A gyorsan romló cukrászati és hidegkonyhai készítmények csak a hűtlánc megtartásával szállíthatók, ennek hiányában csak az előállítás helyéhez közvetlenül csatlakozó, illetve ugyanazon épületben lévő üzletben hozhatók forgalomba.
 5. Az elkészült élelmiszerek egyedi kiszállítását a NÉBIH engedélyével szabad végezni.
- A szállításra vonatkozó egyéb előírások megegyeznek az 1.5.1. és 1.5.2. szakaszban leírtakkal.

10. BEFEJEZŐ MŰVELETEK

E műveletek közé sorolható a díszítés, a kifőtt tésztáknál a szóratás, stb.

Az étel utófertőződésnek, valamint a hűtött ételek felmelegedése, illetve a melegentartást igénylő ételek kihülése esetén jelentkező mikrobaszaporodás, toxintermelés kizárására.

A befejező műveletek csak a technológiailag legszükségesebb ideig szabad végezni, ügyelni kell a folyamat elhúzódásának megakadályozására.

E műveleteknél is nagy gondot kell fordítani az utószennyeződések kizárására, a személyi higiénés előírások betartására, a megfelelő tisztaságú és szakosított eszközhasználatra.



KIEGÉSZÍTŐ TEVÉKENYSÉGEKRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

TISZTÍTÁSI-FERTŐTLENÍTÉSI TEVÉKENYSÉG

A tisztítási-fertőtlenítési tevékenység elvégzéséhez kizárólag az e célra az Országos Tisztifőorvosi Hivatal (OTH) vagy az OGYÉEI által engedélyezett zsiroidó- és fertőtlenítőszer vagy zsiroidó és fertőtlenítő anyagot egyaránt tartalmazó szer alkalmazható a szerre előírt használati utasítás szigorú betartása mellett.

A tisztító- és fertőtlenítőszereket eredeti vagy megfelelő felirattal ellátott, a véletlen összecszerelést kizáró csomagolásban kell tárolni még használat közben is (pl. nem tárolhatók élelmiszerek csomagolására használt edényzetben).

A mosogatáshoz és takarításhoz használt szerek közül több veszélyes anyagnak minősül, ezért az azokkal folytatott tevékenységet, illetve annak változásait a területileg illetékes ÁNTSZ-nek be kell jelenteni.

A tevékenység folytatásához szükséges egyéb feltételek biztosítása mellett, gondoskodni kell a használt edényzet kalibrálásáról, a tisztító és fertőtlenítő szerek megfelelő mennyiségű kimérésének lehetőségéről és az előírt behatási idők ellenőrzéséről.

A felületek előírt mikrobiológiai tisztasági fokát kizárólag olyan tisztítási eljárással lehet biztosítani, ami fertőtlenítést is magában foglal.

Fertőtlenítésnek (dezinfekciónak) nevezünk, minden olyan eljárást, amely a külső környezetben lévő kórokozók elpusztítására, illetve fertőzőképességük megszüntetésére, inaktiválásukra irányul.

A fertőtlenítés során természetesen nem csak a kórokozók pusztulnak el, illetve inaktiválódnak, hanem a kezelt felületen lévő egyéb más mikroorganizmusok döntő többsége is.

A fertőtlenítőszer minőség-megőrzési idejét folyamatosan nyomon kell kísérni (pl. a hypo esetében ez csak 3 hónap!). A minőség-megőrzési idő lejártá után a fertőtlenítőszer takarításhoz, mosogatáshoz nem használható.

A tisztítási-fertőtlenítési tevékenységhez használt szerek jegyzékét az Üzletvezető utasításai alapján kell meghatározni és legalább évente felül kell vizsgálni.

Amennyiben a tisztítási, takarítási, fertőtlenítési munkákat külső vállalkozó végzi, a felelőségeket szerződésben kell rögzíteni.



III. TERMÉKEKKEL KÖZVETLENÜL ÉRINTKEZŐ FELÜLETEK TISZTÍTÁSA-FERTŐTLENÍTÉSE

MOSOGATÁS

E munkafolyamat esetében is az egyik legfontosabb előírás a szakosítottság betartása. Ennek megfelelően külön-külön kell mosogatni a fekete-, a fehér- és a szállítóedényeket, de a fehér edények közül még a poharakat is elkülönítve kell mosogatni.

Feketeedénynek minősül minden edény és eszköz, amit kizárólag a személyzet használ az élelmiszerek kezelése, előállítása és forgalmazása során.

Fehéredények azok az edények és eszközök, amelyeket a fogyasztók használnak. Ilyennek minősülnek az egyedi ételhordók is.

Általános előírások:

A mosogatás menetét, az alkalmazott oldattöménységeket és a behatási időt megfelelő mosogatási helyeken ki kell függeszteni és az utasítások szerint kell elvégezni.

A mosogatáshoz keféket vagy fém, illetve műanyag dörzsikét kell használni, pl. szivacsot használni tilos. A mosogatáshoz használt eszközöket is rendszeresen, legalább naponta, fertőtleníteni kell kifőzéssel, vagy fertőtlenítőszerben való áztatással.

A megtisztított edényeket, munkaeszközöket, felszerelési tárgyakat az újbóli használatbavételig védeni kell a szennyeződéstől, lehetőleg zárt tárolásukról gondoskodni kell.

A szállítóedények mosogatását külön erre a célra szolgáló helyiségben kell elvégezni. Amennyiben erre nincs lehetőség elmosogathatók a fehéredény mosogatóban is az egyéb edényzet mosogatásától szigorúan időben elkülönítetten.

Fehér- és feketeedények mosogatása három fázisban

A termékekkel érintkező felületek esetében alkalmazandó tisztítási-fertőtlenítési eljárások az alábbi lépéseket kell, hogy tartalmazzák:

Előtisztítás

A felületeket a durva szennyeződésektől meg kell tisztítani. Ez a tisztogatási folyamat általában valamilyen mechanikai tisztítási módot jelent, például a durva szennyeződések felszedése, lekaparása vagy erős vízszugárral való leöblítése stb.

Erre a fázisra azért van szükség, hogy a következő fázisban alkalmazott tisztítószer hatása érvényesülni tudjon.



Első fázis: zsiroidás

Ez a munkafázis a felület valamilyen felületaktív anyag, detergens (pl. Ultra, Trisó stb.) vizes oldatával történő kezeléséből áll. Ez a kezelése elvégezhető lemosással, beáztatással stb.

Ebben a fázisban megtörténik a felületen lévő szennyanyagok feloldása, eltávolítása, valamint a mikroorganizmusokat körülvevő védő réteg fellazítása, így biztosítjuk, hogy a későbbi fázisban alkalmazott fertőtlenítőszer közvetlen kapcsolatba tudjon kerülni a mikrobákkal és ki tudja fejteni a hatását.

A zsiroidáshoz általában 40-50 °C-os oldatot kell használni, magasabb hőmérsékletű vizet használni általában nem szabad, mert annak hatására a szennyeződések szinte "rásülnek" az edényzetre és az eszközökre, és csak nagyon nehezen távolíthatók el.

A zsiroidószeres oldatot akkor kell kicserélni, amikor a zsiroidó hatása megszűnik, tehát amikor a felszínén zsírfoltok jelennek meg. Az oldat lecserélését indokolhatja még látható erős elszennyeződése, kihülése, habzásának megszűnése is.

Második fázis: fertőtlenítés

A fertőtlenítés általában valamely fertőtlenítő hatású vegyi anyag vizes oldatával történő kezelésből áll.

Bár a tisztítószer esetében is nagyon fontos, de itt különösen nagy figyelmet kell fordítani a fertőtlenítő szer megfelelő töménységű oldatának a használatára és a szükséges behatási idő biztosítására. Ugyanis ezek nélkül a fertőtlenítő hatás nem biztosítható.

Műanyagból készült edények és eszközök mosogatásához kétszeres mennyiségű fertőtlenítőszer kell használni. A klórtartalmú fertőtlenítőszeres oldat addig hatásos, amíg a klór szaga érezhető. Az oldat fertőtlenítő hatása gyorsan megszűnik, ha a zsiroidószer lúgos vegyhatású oldata kerül át a fertőtlenítőszeres medencébe, ezért figyelni kell ennek megakadályozására.

Az edényzetet és az eszközöket a fertőtlenítő oldatnak teljesen el kell fednie, és abban legalább az előírt behatási ideig kell, hogy benne ázzanak.

Harmadik fázis: öblítés

Hogy a fertőtlenítő szer maradványai ne kerülhessenek be a termékbe, a felületet megfelelő mennyiségű tiszta vízzel le kell öblíteni.

Az öblítést mindig kézmeleg, kb. 40 °C-os folyóvízzel kell végezni.

Ha az edényzetnek, vagy az eszközöknek a leszáradásuk után is fertőtlenítőszer szaga marad, az azt jelenti, hogy a mechanikus tisztítás, vagy a zsiroidás nem megfelelő hatásfokú volt, ekkor a mosogatást újra kell kezdeni, és sokkal nagyobb odafigyeléssel elvégezni.



Szárítás

A szárítási folyamat többféle módon végezhető el (pl. lecsurgatással, szárítószekrényben stb.). Célszerű a szárítást leborítva, de a szellőzés biztosítása mellett végezni.

Hagyományos törölgető ruha azonban nem használható. Az edényeken és az eszközökön esetleg rajtamaradó vízfoltokat kizárólag papírtörölővel szabad eltávolítani.

Külön figyelmet kell fordítani a cukrászatban, de esetleg egyéb helyeken is használt textilből készült úgynevezett nyomózsákok tisztítására. Ezeket alapos elmosásuk után 10 percig ki kell főzni, majd függesztve kiszárítani. Fertőtlenítésükre vegyszerek használata nem javasolt.

Különleges tisztogatást, fertőtlenítést igényelnek még az ételmezésben használatos húsvágó tőkék:

Gondoskodni kell a felületük megfelelő gyakoriságú gyalulásáról.

A munka befejezése után forró zsíroldószeres oldattal, drótkefével alaposan meg kell tisztítani, fertőtlenítő oldattal lemosni, majd tiszta vízzel leöblíteni.

A vegyi anyagok használata helyett, lehetőség esetén, helyesebb legalább 82 C-os forró vizet használni a húsvágó tőke fertőtlenítésére. A folyamat végén a tőkét konyhasóval 0,5-1 cm-es rétegben kell beszórni.

Mosogatás két fázisban

(kombinált hatású szerek használatával)

Vannak azonban olyan korszerű kombinált hatású tisztítószerek, amelyekkel egy fázisban hajtható végre a tisztítási és a fertőtlenítési folyamat.

Ezek alkalmazása esetén 2 fázisra rövidíthető le a fentiekben vázoltak:

Előtisztítás

Első fázis: tisztítás-fertőtlenítés

Második fázis: öblítés

Szárítás



TÁMOP-6.1.2.B-14/1-2015-0001
„Egészséges alapanyagok-egészséges táplálkozás”
mintaprojekt a közétkeztetés minőségi fejlesztésére és
a fogyasztói tudatosság növelésére a teljes ellátási
láncban



Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFECTETÉS A JÖVŐBE

SZÉCHENYI 2020



Mosogatás mosogatógéppel

A mosogatógéppel történő mosogatás esetén is alkalmazni kell az előző pontokban meghatározott követelmények betartását.

A mosogató géphez kizárólag a használati utasításban szereplő vagy a gyártó által is elfogadott mosogatószer használható.

Ha a mosogatógépben fertőtlenítőszer nem használható, vagy ha a gép programideje rövidebb, mint a szer behatási ideje, akkor az öblítő fázisban a víznek 82 °C feletti hőmérsékletűnek kell lennie vagy forró levegős szárítást kell alkalmazni.

A mosogatási folyamat során folyamatosan figyelni kell a gép használati utasításában szereplő paraméterek betartását.

IV. A GÉPEK, BERENDEZÉSEK TERMÉKEKKEL KÖZVETLENÜL ÉRINTKEZŐ FELÜLETEINEK TISZTÍTÁSA-FERTŐTLENÍTÉSE

A gépi berendezéseket a használati utasításukban foglalt előírások figyelembe vételével szabad tisztítani-fertőtleníteni.

A tisztítás előtt áramtalanítani kell, csak áramtalanított készüléken szabad a tisztítási műveletek elvégzését megkezdeni.

Minden tisztítási-fertőtlenítési folyamat az alábbi fázisokból kell, hogy összetevődjön, amelyek közül egyet sem szabad kihagyni:

Mechanikus (száraz) tisztítás (A porszerű hulladékok eltávolítása)

A porszerű anyagok eltávolítása történhet porszívózással, felsepréssel (cirokseprű nem használható), illetve kendővel történő letöreléssel.

Elsőként választandó eltávolítási mód a porszívózás. Felseprés és a kendővel letörlés kizárólag akkor alkalmazható, ha más módszerrel nem oldható meg az ilyen jellegű szennyeződés eltávolítása.

A durva szennyeződések eltávolítása

Olajszennyeződés: A gépek felületén jelentkező olajszennyeződések az erre a célra rendszeresített egyszer használatos törlőkendővel távolítjuk el.

A felületekre tapadt szennyeződések eltávolítása kemény sörtéjű műanyag kefével, vagy szükség esetén kaparóeszközzel végezhető el. A tisztítási folyamat során gondoskodni kell arról, hogy az eltávolított szennyeződések ne szóródjanak szét.

Nedves tisztítás (mosás)

A nedves tisztítás alapvetően kétféle módon végezhető el, a szét nem szedhető és fix berendezések nedves tisztítása lemosással, a szétszedhetőké, valamint a kisebb eszközöké bemelegítéssel történik.



A nedves tisztítási folyamat általában a következő alapfázisokból áll:

Előmosás

A berendezések és eszközök felületét folyó 40-45 °C-os vízzel lemosuk mindaddig, amíg az elfolyó víz láthatóan szennyezett. Amennyiben a berendezés jellege miatt szórófejes, vagy tömlővéges adagolóval víz nem juttatható a gép felületére a beázás veszélye miatt, úgy egy tiszta vízbe mártott kefével végezzük el a felület előmosását.

Tisztító-, fertőtlenítő hatású oldattal történő mosás. Az előmosott berendezéseket és eszközöket a mosogatásnál leírt oldatokkal mossuk, az alábbi technológiák egyikének alkalmazásával.

Lemosás

Lemosásos technológiával mossuk a szét nem szedhető, nagyméretű és fix berendezéseket, eszközöket. A tisztítandó felületre szórófejes adagolóval vagy kefe alkalmazásával felvisszük a megfelelő oldatot, és rajta hagyjuk az előírt behatási idő elteltéig. Szükség esetén a tisztítás-fertőtlenítés hatásfokának növelése érdekében a mosókefével elősegíthetjük a szennyeződések eltávolítását, majd a felületre ismét tiszta oldatot viszünk.

Bemerítés

Bemerítéssel mossuk a szétszerelhető, vízzel mosható kisméretű alkatrészeket, eszközöket. Ezek mosási technológiája megegyezik a mosogatásnál leírtakkal.

Öblítés

A előírt behatási idő letelte után a felületekről folyóvízzel eltávolítjuk a tisztító-, fertőtlenítő szer maradékokat. Amennyiben ilyen módon víz nem juttatható a gép felületére a beázás veszélye miatt, úgy egy tiszta vízbe mártott kefével végezzük el a felület lemosását.

Szárítás

A mosási folyamat végén a felületeket levegőn, esetleg csepegtetve szárítjuk.

Higiénés mikrobiológiai vizsgálatok

A termékekkel közvetlenül érintkezésbe kerülő felületek tisztaságát, a tisztítás-fertőtlenítés hatásfokát javasolt évente mikrobiológiai vizsgálat elvégzésével is ellenőrizni.

Nem megfelelőség esetén az okokat fel kell deríteni (dokumentálni kell az Eseménynaplóban), és meg kell szüntetni, valamint ismételt vizsgálatokat kell végeztetni.

V. A TERMÉKEKKEL NEM ÉRINTKEZŐ FELÜLETEK TISZTASÁGA-FERTŐTLENÍTÉSE

A termékekkel nem érintkező felületek (pl. padozat, oldalfalak, szállító járművek raktere, hűtőberendezések belső felülete, stb.) tisztasága, ha nem is olyan nagymértékben, mint a termékekkel közvetlenül érintkezők, de mégis befolyásolhatják a termékek mikrobiológiai tisztaságát, például úgy hogy ezekről a felületekről a szennyeződés behullik a termékbe a gyártás nyitott szakaszában. Ezért tisztításuk-fertőtlenítésük megfelelő hatásfokkal történő



elvégzése ugyancsak alapkövetelmény. A takarítás technológiája lényegében megegyezik a termékekkel közvetlenül érintkező felületek tisztítási-fertőtlenítési technológiájával.

Általános előírások:

A takarítás során védeni kell az egységben lévő élelmiszereket a szennyeződéstől, a fertőződéstől. Különösen vonatkozik ez a munka közbeni takarításra. Ezért kell gondoskodni a pormentes, freccsenés mentes takarításról, valamint az élelmiszerek takarítás közbeni megfelelő lefedéséről, vagy más módon történő védelméről.

Csak engedélyezett tisztító és fertőtlenítő szereket szabad használni, azokat is a használati utasításnak megfelelő módon és töménységben.

A takarítás elvégzése során mindig a tisztább felületektől a szennyezettek felé, illetve fentről lefelé irányban kell haladni.

Biztosítani kell a takarítóeszközök szakosított használatát, ami azt jelenti, hogy a különböző tisztasági fokú helyiségek, berendezések takarításához, tisztogatásához külön-külön, maradandóan megjelölt eszközöket kell használni, amelyek elkülönített tárolását is meg kell oldani.

A takarításhoz használt eszközöket rendszeresen, legalább naponta, fertőtleníteni kell fertőtlenítőszerben való áztatással.

A takarítóeszközöket elkülönített helyiségben vagy az erre a célra rendszeresített szekrényben kell tárolni. A tisztító- és fertőtlenítőszereket eredeti vagy megfelelő felirattal ellátott, a véletlen összecszerélést kizáró csomagolásban kell tárolni még használat közben is (pl. nem tárolhatók élelmiszerek csomagolására használt edényzetben).

A takarítás fő típusai

Munka közbeni takarítás

A munkák közbeni takarítás az egyes különböző tisztasági fokú műveletek és műszakok közötti, és a rendkívüli (csorgás, szóródás) szennyeződés előfordulása esetén a megfelelő tisztaság biztosítását szolgálja. Ezen takarítási típus során a takarítást különösen nagy gondossággal kell végezni a megfelelő termékvédelem biztosítása érdekében.

Napi takarítás

A napi munka befejeztével szennyeződött felületek, berendezések, eszközök takarítását el kell végezni a helyiségek kipakolása, a berendezések áthelyezése nélkül.

Heti takarítás

Lényegében megegyezik a napi takarítással, de a könnyen elmozdítható berendezési tárgyak alatt, illetve mögött is el kell végezni a szükséges takarítási műveleteket, valamint el kell végezni a mosható falfelületek takarítását is.



A hűtőberendezések belső terének takarítását azok leolvasztásakor, de legalább hetente egyszer, valamint esetleges látható szennyeződésük alkalmával kell elvégezni

A szállítójárművek rakterét naponta a munka befejeztével, illetve látható szennyeződésük alkalmával a telephelyre való visszaérkezéskor azonnal, még a következő berakodás megkezdése előtt ki kell takarítani az általános szabályok szerint.

Havi takarítás

A havi takarítás magában kell foglalja a csővezetékek, armatúrák, nyílászárók, párkányok takarítását is.

A takarítások elvégzésének tényét dokumentálni kell a Takarítási lapon.

Éves takarítás

Az éves takarítást a helyiségek kipakolása mellett kell elvégezni minden felületre kiterjedően. Ezt a takarítási típust össze kell kötni a tisztasági meszeléssel és a szükséges nagyobb karbantartási munkák, valamint rovar-rágcsáló irtás elvégzésével is.

TEXTÍLIÁK MOSÁSA

A textíliák mosása az egységen belül megvalósítható, ezért az Üzletvezető ellenőrzi a megfelelő higiéniai tisztítás elvégzését. A textíliák mosására, fertőtlenítésére az ÁNTSZ által elfogadott fertőtlenítő és tisztítószerrel lehet alkalmazni.

KARBANTARTÁS

A **VENDÉGLÁTÓ ÜZLET** termelőegységének közvetlen környezetét, helyiségeit, berendezési tárgyait és a tevékenység során használt eszközöket folyamatosan karban kell tartani.

A gépi berendezések karbantartását a kapcsolódó dokumentumokban megfogalmazottak szerint kell végrehajtani.

A folyamatos, gondosan elvégzett karbantartási munkálatok különösen fontosak a termékekkel közvetlenül érintkező és sérülésre hajlamos felületek esetében (pl. fa eszközök, felületkezelte/festett, zománczott, stb./ eszközök, stb.).

A karbantartási munkálatokat lehetőleg a termelésen kívül kell elvégezni. Amennyiben ez nem valósítható meg, a karbantartási munkálatok végzése során nagy figyelmet kell fordítani a termékvédelemre.



A karbantartási munkálatok után a munkakezdés csak a megfelelő tisztítási-fertőtlenítési folyamat elvégzése után történhet meg.

Ha a berendezésről kenőanyag a termékre juthat, akkor az ételkészítéshez használt gépi berendezések forgórészeinek kenésére csak élelmiszer-előállításához engedélyezett kenőanyag használható.

HULLADÉKKEZELÉS

A szemét és hulladék gyűjtését az egységen belül és kívül úgy kell megoldani, hogy a forgalmazott élelmiszereket és a környezetet ne szennyezhesse. A hulladékgyűjtő és tároló edények jól záródó fedéllel ellátottak, résmentes kialakításúak legyenek, könnyen tisztítható és fertőtleníthető anyagból készüljenek. A gyűjtőedények fedele lábbal működtethető legyen.

A hulladékok szelektív, típusonként elkülönített gyűjtését a keletkezésük helyén kell biztosítani. A tárolóedények tárolására vízvételi és szennyvízelvezetési lehetőséggel kialakított zárható helyet kell kialakítani. A gyűjtő és tárolóedény rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről, valamint a hulladék szükség szerinti elszállításáról gondoskodni kell.

Az ételmezési egységekben keletkező hulladékokat alapvetően az alábbi csoportokba sorolhatjuk:

települési (kommunális) hulladékok, amit köznyelven szemétnek is szoktunk nevezni,

veszélyes hulladékok,

fertőzési veszélyt jelentő állati hulladékok.

Kommunális hulladékok

A hulladékoknak ebbe a csoportjába a legkülönbözőbb hulladékok sorolhatók, az a közös tulajdonságuk, hogy nem tekinthetők veszélyesnek. Ide tartoznak a hagyományos tüzelőberendezésekben keletkező hamu, üveg, papír, fa, textil, egyes fertőzési veszélyt nem jelentő élelmiszer hulladékok stb.

Az egységben keletkező kommunális hulladékokat az Üzletvezető köteles a rendszeresen, illetve a keletkezésük mértékében engedélyezett ártalmatlanító helyre elszállíttatni.

Az étkeztetés során keletkezett nem veszélyesnek minősített hulladékká vált és takarmányozási vagy egyéb célokra nem hasznosítható élelmiszer-hulladékokat meg kell semmisíteni.

Amennyiben az Üzletvezető, konyhafőnök saját hatáskörben dönt a fogyasztásra való alkalmatlanságáról (pl. fogyaszthatósági idő lejárt, az élelmiszer érzékszervileg kifogás alá esett), az ilyen élelmiszert a többi élelmiszertől el kell különíteni, jól látható módon meg kell jelölni és csak fogyasztásra alkalmatlanná tétele után (pl. hypoval leöntve) szabad az egyéb kommunális hulladék közé vagy külön hulladékgyűjtő-tároló edénybe tenni.



A húselőkészítés során keletkező kis mennyiségű nyesedék és egyéb hulladék csak fertőtlenítő szerrel történt kezelés után helyezhető az egyéb hulladékok közé. A hulladékokról köteles az üzlet nyilvántartást vezetni.

Veszélyes hulladékok

Veszélyesnek tekintendő az a hulladék, amely, vagy amelynek bármely összetevője, illetve átalakulás terméke az egy jogszabályban meghatározott veszélyességi jellemzők valamelyikével rendelkezik és a veszélyes összetevő olyan koncentrációban van jelen, hogy ezáltal az élővilágra, az emberi életre és egészségre, a környezet bármely elemére veszélyt jelent, illetve nem megfelelő tárolása és kezelése esetében károsító hatást fejt ki.

Ilyen veszélyességi jellemzőnek tekintendő például a robbanásveszélyesség, gyúlékonyság, maró hatás, heveny mérgező hatás, fertőzőképesség, környezetkárosító hatás, stb.

Az étkeztetés során nagyon kevés veszélyes hulladék keletkezik, bár ebbe a hulladékcsoporthoz tartoznak, pl. az adminisztratív tevékenység során keletkező fénymásoló gép vagy számítógép-nyomtató festékek, szárazelemek is, a legjelentősebb mennyiséget az elhasznált sütőzsiradékok teszik ki.

A veszélyes hulladékokat, akinél keletkezik, az köteles az ártalmatlanításukról gondoskodni, valamint ennek megtörténteig megfelelő, környezet- és egyéb károsodást kizáró módon tárolni. A hulladékok szállítása során is biztosítani kell az ártalommentesség feltételeit.

Az egységben esetlegesen keletkező elhasznált sütőzsiradékok elszállítására egy erre a tevékenységre engedéllyel rendelkező céggel szerződést kell kötni, és a szállítást dokumentálni kell.

Fertőzési veszélyt jelentő állati hulladékok

Az állati eredetű nyersanyagot, félkész vagy készterméket tartalmazó konyhahulladék nagy fertőzési veszélyt jelentőnek minősül.

Az ilyen hulladékok az állategészségügyi hatóság által előírt és ellenőrzött hőkezelés után állatok takarmányozására használhatók. A hőkezelést a keletkezés helyén kell elvégezni. Ezen előírás alól az illetékes állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomás felmentést adhat, amennyiben az állattartó vagy vállalkozó rendelkezik az ilyen hulladékok megfelelő kezelésére alkalmas feltételekkel.

A fogyasztásra alkalmatlanná vált (pl. megromlott vagy kiolvadt fagyasztott húsok) - különösen, ha nem jelentéktelen mennyiségről van szó - már egyértelműen nagy fertőzési veszélyt jelentő hulladékként kezelendők. Ezek ártalmatlanítását engedélyezett állati hulladékgyűjtőben, hulladéktemetőben, hulladékemésztő veremben való elhelyezéssel vagy állati hulladék feldolgozását végző üzemnek történő átadással kell biztosítani.



ROVAR- ÉS RÁGCSÁLÓ IRTÁS

A rovarok és a rágcsálók az élelmiszerkészletekben okozott gazdasági károkon kívül számtalan fertőző betegséget is terjesztenek.

A rovarok elleni védekezés

A rovarok élelmezés-egészségügyi szempontból két csoportba sorolhatók:

Élelmiszer-kártevők azok a rovarok, amelyeknek szaporodásához, vagy élettevékenységük fenntartásához elengedhetetlen közeg az élelmiszer. Ilyenek például a zsiszik, a lisztbogár.

Az ellenük való védekezés legfőbb eszköze a helyes termelési gyakorlat, a helyes raktározás, tárolás biztosítása.

Élelmiszerlátogatók azok a rovarok, amelyek csak időszakosan és nem szükségszerűen kerülnek kapcsolatba az élelmiszerekkel. Közéjük tartoznak például a legyek, a csótányok, a hangyák.

Jelentőségük abban rejlik, hogy a testükkel, esetleg a váladékaikkal (pl. a legyek) számos kórokozót képesek átvenni az élelmiszerekre.

Ellenük védekezhetünk a nyílászárókra rovarhálók felszerelésével, az élelmiszerek megfelelően zárt tárolásával, rendszeres, alapos takarítással, megfelelő hulladéktárolással, valamint rendszeres megelőző (legalább évente kétszeri) irtásukkal. A megelőző irtást akkor is el kell végezni, ha az egységben rovarok jelenlétét nem észlelték.

A rágcsálók elleni védekezés

A rágcsálók, elsősorban az egerek és a patkányok, az élelmiszerek megrágásán kívül komoly járványügyi veszélyt is jelentenek, mintegy 30 féle fertőző betegséget terjeszhetnek (pl. szalmonellózis, leptospirózis).

Az ellenük való védekezés során a legalapvetőbb tényező az egységben és a környezetében a hulladékok megfelelő tárolása, lehetséges búvóhelyeik felszámolása (ide tartozik pl. a lomtalanítás), valamint az egység nyílászáróinak megfelelő kialakítása (pl. jól záródó, lemezelt ajtók), rendszeres, legalább évente kétszeri, megelőző irtásuk biztosítása. A megelőző irtást akkor is el kell végezni, ha az egységben rágcsálók jelenlétét nem észlelték.



A rovar- és rágcsálóirtási tevékenységet több rendelet és ezek alapján évente-kétévente kiadott "Tájékoztató az engedélyezett irtószerekről és felhasználásukról, szakmai irányelveiről" szabályozzák.

Ártalom jelentkezése esetén az irtást, megfelelő engedéllyel rendelkező alvállalkozó végezheti. Mérgezett csalétket tartalmazó irtóeszközt üzemidő alatt az egység helyiségeiben kihelyezni és kint tartani nem javasolt.

Az üzemidőn belüli irtásra eredményesen használhatók az elektromos vagy ragacsos rovarcsapdák, illetve ragacsos egércsapda.

Veszélyes irtószerezrel irtást a szakcég is csak külön ÁNTSZ engedély alapján végezhet.

Az irtás elvégzéséről a felhasznált irtószerek felsorolása és az irtás módjának feltüntetése mellett a szakcég igazolást kell adjon.

VI. TEENDŐK ÉTELMÉRGEZÉS GYANÚJA ESETÉN

Ételmérgezésre vagy ételfertőzésre kell gondolni a következő esetekben:

A megbetegedett saját maga kapcsolatba hozza megbetegedését valamilyen étel-miszer, ital fogyasztásával.

Ha azonos ételt, italt fogyasztók között hasonló tünetekkel járó megbetegedések jelentkeznek halmozottan.

Több beteg jelentkezik hasonló heveny gyomor-bél, vagy egyéb ételmérgezésre, ételfertőzésre utaló tünetekkel.

Ételmérgezés gyanúja esetén

Az ételmérgezés gyanújának felmerülésekor az ételmezési egységben az első és legfontosabb teendő a gyanúsítható étel-miszer, vagy ha ez nem tisztázható, akkor valamennyi étel-miszer forgalmazásának azonnali beszüntetése.

Ha a gyanúsítható ételek kiszállításra is kerültek, gondoskodni kell azok forgalmazásának felfüggesztéséről is.

Az étel-miszer-előállító, az étkeztető, az étel-miszerforgalmazó, vagy bárki, aki ételmérgezés gyanúját észleli, köteles azt haladéktalanul bejelenteni telefonon, vagy személyesen az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (ÁNTSZ) területileg illetékes városi, vagy kerületi intézetének; munkaidőn kívül és munkaszüneti napokon a jelentést az ÁNTSZ területileg illetékes megyei, vagy fővárosi intézetének kell megtenni.

Ezt követően intézkedni kell a meglévő készletek (nyersanyagok, készételek), az étel-minták, a helyiségek, a gépek, a berendezések és az eszközök változatlan állapotban történő megőrzésére a hatóság helyszínre érkezéséig.

A gyorsan romló étel-miszerek esetében ebbe beletartozik az elkülönített, folyamatos hűtve tárolásuk biztosítása is, hogy a baktériumok a laboratóriumi vizsgálat megkezdésekor ugyanolyan számban legyenek jelen az étel-miszerben, ha nem is, mint az ételmérgezés keletkezésekor, de legalább, mint az ételmérgezés észlelésekor.



Felhasznált irodalom:

- Asztalos Árpád: HACCP kézikönyv
- Jó higiéniai gyakorlat a vendéglátásban

1. számú melléklet

TAKARÍTÓSZEREK ÉS ESZKÖZÖK:

Flóraszcept
Clorox
Domestos
Bref Wc tableta
Ultravill E
Saniquat 44
X/T fertőtlenítő hatású mosogató
Suma D4 fertőtlenítő tableta
Ciff
Tiret lefolyó tisztító
Mohagumis víztoló
Cleanisept
Vízkeőoldó
Sósav
Hypo
Hyperdol
Raid rovarirtó
Mr Muscle tűzhelytisztító
Cillit ablaktisztító
Vanish szőnyegtisztító
Hideg zsíroldó koncentrátum
Hideg zsíroldó
Ultra por
Fertőtlenítő ultrapor
Klórmentés

KÉZMOSÓ ÉS FERTŐTLENÍTŐ SZEREK:

Ulta sol kézfertőtlenítő
Descoderm kézfertőtlenítő
Septoderm kézfertőtlenítő

TÁMOP-6.1.2.B-14/1-2015-0001
„Egészséges alapanyagok-egészséges táplálkozás”
mintaprojekt a közétkeztetés minőségi fejlesztésére és
a fogyasztói tudatosság növelésére a teljes ellátási
láncban



*Krémszappan
Csíraszám csökkentő folyékony szappan
Folyékony szappan*

2. számú melléklet

Fehéredények mosogatása:

ELSŐ FÁZIS: (ZSÍROLDÁS)

40-45°C-os vízben

- *zsírolószer használata a tájékoztatón feltüntetett mennyiségben rongyot használni tilos
csak ételmaradéktól mentes edényeket szabad a mosogató medencébe helyezni*

MÁSODIK FÁZIS: (FERTŐTLENÍTÉS)

- *Fertőtlenítőszer (1%-os hypo vagy nátrium-hypoklorit-90, ÁNTSZ által elfogadott más fertőtlenítőszer)*
- *40-45°C-os víz*
- *2 perces áztatás*
- *a fertőtlenítőszeres vizet kimerülése után cserélni kell*

HARMADIK FÁZIS: (ÖBLÍTÉS)

- *40-45°C-os folyóvízzel*
- *a szermaradványok maximális eltávolítása*

SZÁRÍTÁS:

a fehéredényeket törölgetni TILOS

TÁMOP-6.1.2.B-14/1-2015-0001
„Egészséges alapanyagok-egészséges táplálkozás”
mintaprojekt a közétkeztetés minőségi fejlesztésére és
a fogyasztói tudatosság növelésére a teljes ellátási
láncban



3. számú melléklet

FEKETEEDÉNYEK MOSOGATÁSA:

ELSŐ FÁZIS: FERTŐTLENÍTÉS, ZSÍROLDÁS)

kombinált zsíroldó és fertőtlenítőszer (Saniquat 44, Ultravill, Trax)

40-45°C víz

rongyot használni TILOS

csak az ételmaradéktól kellően megtisztított edényeket lehet a medencébe helyezni

MÁSODIK FÁZIS: (ÖBLÍTÉS)

40-45°C-os folyóvízzel

a szermaradványok maradéktalan eltávolítása

A feketeedény mosogatás két fázisban csak egy fázisú-kombinált, zsíroldó-fertőtlenítő szerrel történhet. Minden egyéb mosogató szerrel csak három fázisban lehet mosogatni, az előírásoknak megfelelően.

4. számú melléklet

MOSOGATÓSZEREK:

Saniquat 44

Ultravill E

X/T fertőtlenítő hatású mosogató

Trax

Hypo

Suma D4 fertőtlenítő tableta

Prill

Sunlicht

Dosia

Ultra por

Fertőtlenítő ultra

Ultra daisy

Prilon

TÁMOP-6.1.2.B-14/1-2015-0001

„Egészséges alapanyagok-egészséges táplálkozás”
mintaprojekt a közétkeztetés minőségi fejlesztésére és
a fogyasztói tudatosság növelésére a teljes ellátási
láncban



Pur
TIP kombi
Caraform D
Trump Des
Suma Super L1

TÁMOP-6.1.2.B-14/1-2015-0001
„Egészséges alapanyagok-egészséges táplálkozás”
minta projekt a közétkeztetés minőségi fejlesztésére és
a fogyasztói tudatosság növelésére a teljes ellátási
láncban



Európai Unió
Európai Szociális
Alap



SZÉCHENYI 2020

BEFECTETÉS A JÖVŐBE