

**PESTERZSÉBET ÖNKORMÁNYZATA
GAMESZ**

☒1201 Budapest, Baross u.73-77.
☎ 285-6507 fax. 421-1078,
email: gesz@gesz20ker.hu

Ikt. szám: 1609/2016.

**A GAMESZ ÜZEMELTETÉSI KÖRÉBE TARTOZÓ
JÓZSEF ATTILA ÁLTALÁNOS ISKOLA**
(1201 Bp. Attila u 25-27.)

HACCP KÉZIKÖNYV

Kiadás dátuma: 2016. november 24.

Kiadás száma: 1

A következő felülvizsgálat: 2017. november 24.

Készítette:

.....
Császárné Szappanos Szilvia
Tálalási és higiéniai ellenőr

Jóváhagyta:

.....
Horváthné Sebők Teréz
Igazgató

*A kézikönyvben található valamennyi információ a Pesterzsébet Önkormányzata
GAMESZ tulajdona. Felhasználásához a vezetőség előzetes engedélye szükséges.
Engedély nélküli másolása, üzleti vagy egyéb célú felhasználása TILOS!*

TARTALOMJEGYZÉK

1. A HACCP rendszer kialakításával és működtetésével kapcsolatos adatok, információk	2
1.1. Az egység adatai	2
1.2. HACCP élelmiszerbiztonsági politika	4
1.3. A munkacsoport tagok kinevezése	5
1.4. A HACCP rendszer felülvizsgálata, igazolása, ellenőrzése	5
1.5. Reklamáció kezelése	6
1.6. A dokumentáció felépítése	7
1.7. Dokumentumok kiadása, módosítása és kezelése	7
1.8. Képzés, oktatás	8
2. A HACCP rendszer elmélete	9
2.1. A HACCP rendszer fogalma	9
2.2. A Magyar Élelmiszerkönyv előírása a HACCP rendszer alkalmazásáról	9
2.2.1. A HACCP rendszer kialakítása	12
2.2.2. A HACCP Codex Alimentarius által meghatározott 7 alapelv	12
2.2.3. A HACCP rendszer kialakításának logikai sorrendje	13
3. A közétkeztető egység HACCP rendszere	22
3.1. Termékleírás	22
3.2. A konyhatechnológiai helyiségek, gépek, berendezések	24
3.3. Folyamatábrák	25
3.3.1. Általános veszélyelemzés	30
3.3.2. Veszélyelemzés technológiai lépésenként	31
3.4. Szabályozás	37
3.4.1. Szabályozás, igazolás technológiai lépésenként	37
4. Környezeti, személyi higiénia és egyéb utasítások	40
4.1. Környezeti higiéniai utasítás	40
4.2. Személyi higiéniai utasítás	43
4.3. Mosogatási utasítások	46
4.4. Takarítási utasítás	49
4.5. A víz higiénája	54
4.6. Hulladékkezelési utasítás	55
4.7. Göngyölegkezelési utasítás	56
4.8. Rágcsáló- és rovarirtási utasítás	57
4.9. Diétás és speciális táplálkozási igényű közétkeztetés	58
4.10. Teendők ételmérgezés gyanúja esetén	60
4.11. Ételhőmérő (maghőmérő) használata	61
4.12. Dohányzási szabályzat	62
4.13. Vegyszerek biztonságos kezelése, tárolása	63
4.14. Karbantartás	65
5. Mellékletek	66
1. A tálalókonyha által használt adatlap, ellenőrző lapok és egyéb dokumentumok	66

1. A HACCP rendszer kialakításával és működtetésével kapcsolatos adatok, információk

1.1. Az egység adatai

Az egység üzemeltetője: **Pesterzsébet Önkormányzata GAMESZ**
Az üzemeltető címe: **1201 Budapest, Baross u. 73-77.**
GAMESZ igazgatója: **Horváthné Sebők Teréz**
Elérhetősége: **06-1-421-10-70**

FELIR azonosító: AA5800160

Tevékenység besorolása: Közétkeztetés, gyermekétkeztetés

Fogyasztói kör: Gyermekek és felnőttek

Az egység tevékenységének csoportba sorolása: A beszállított ételek kitálalása helyben, hagyományos eszközökben. Gyermekétkeztetés.

A HACCP rendszer alkalmazási területe: A készétel beérkezésétől a készlet átadásáig történő területre, valamint a kapcsolódó kiegészítő tevékenységekre.

A HACCP rendszer frissítése: Az egységben végzett tevékenységek ismételt áttekintése, a jogszabályi környezet aktualizálása, az élelmiszerbiztonsági helyzet kialakult állapotának ellenőrzése a kiépítést követő 1 éven belül válik esedékessé.

1.1.1. Telephely bemutatása:

Intézmény neve	Címe	Vezető neve	Tálalókonyha mérete [m ²] ebédlővel	Tálalókonyha mérete [m ²] ebédlő nélkül	Kiszolgált gyermekek száma [fő/nap]	Dolgozók száma [fő]
József Attila Általános Iskola	1201 Bp., Attila u. 25-27.	Krén Józsefné	204	124,14	330*	3,5**

* az elmúlt 6 hónap átlaga alapján

** 3 fő 8 órában dolgozó, 1 fő 4 órában dolgozó

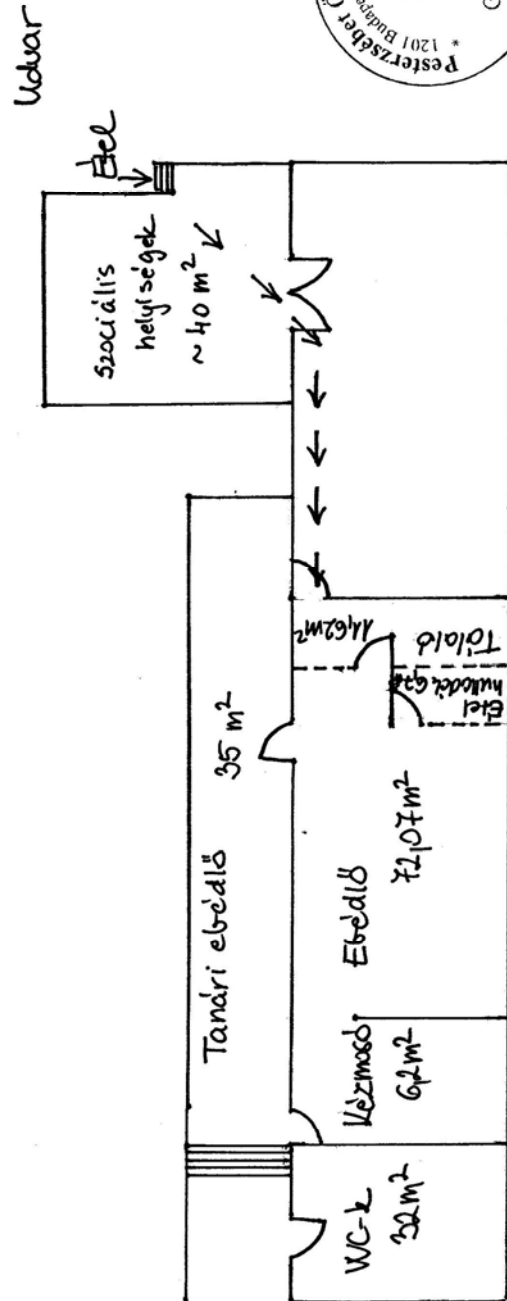
A tálalókonyha, az ebédlők és a hozzátartozó szociális helyiségek alaprajza

FŐZSEF ATTILA ÁLTALÁNOS ISKOLA

1201 Budapest; Attila u. 25-27

Tálaló konyha és helyiségei

össz: 203,59 m²



1106

2016.02.17.

1.2. HACCP Élelmiszerbiztonsági politika

A Pesterzsébet Önkormányzat GAMESZ célkitűzése: A beszállítótól átvett készétel szabályszerű adagolása és tálalása az étkezők számára. Ezért a **Tálalókonyháink** Élelmiszerbiztonsági rendszert működtet. Ennek rendszerszerű megteremtéséhez a következő intézkedéseket/lépéseket tesszük:

A Codex Alimentarius Hungaricus (Magyar Élelmiszerkönyv) 2-1/1969 rendelet alapján valamint a FAO/WHO Codex Alimentarius Commission ALINORM 97/13A ajánlása, továbbá nemzetközi szakismeretek figyelembevételével kiépítettük és működtetjük a Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) Élelmiszerbiztonsági Rendszert.

A HACCP Élelmiszerbiztonsági rendszer kiépítése során figyelembe vettük a 2008. évi XLVI. törvény, az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletről szóló előírást, és a 852/2004 EK rendelet, 62/2011 (VI. 30) VM rendelete valamint az EU higiéniai előírásait.

E megelőző rendszer **kiterjed az élelmiszerek tárolására**, a közétkeztető tevékenység **technológiájának minden lépésére**, az élelmiszerbiztonság szempontjából befolyással bíró **berendezések karbantartására és tisztítására**, valamint a **személyi és környezeti higiéniaira**.

Betartjuk/betartatjuk az élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos **mindenkori hatósági előírásokat**, folyamatosan követjük a szakismeretek bővülését. Ezeknek a technológiai változásoknak megfelelően **napra készen tartjuk a rendszert**, ehhez rendszeres **külső és belső felülvizsgálatokat** végzünk.

A tálalási folyamatot megfelelő higiéniai körülmények között végezzük, különös figyelmet fordítva a személyi és környezeti higiéniaira.

Budapest, 2016. november 24.

.....
Horváthné Sebők Teréz
Igazgató

1.3. A munkacsoport tagok kinevezése

A HACCP rendszer kiépítéséhez a külső szaktanácsadói feladatokat Gyuricza Ákos dietetikus, HACCP tanácsadó, Élelmezés-, és táplálkozás-egészségügyi szakértő; a belső ellenőrzési feladatokat Császárné Szappanos Szilvia tálalási és higiéniai ellenőr látja el.

A rendszer kialakítása során munkacsoportot hoztunk létre, amelynek munkájában az alábbi személyek vettek részt:

NÉV	BEOSZTÁS	ALÁÍRÁS
Horváthné Sebők Teréz	Igazgató	
Császárné Szappanos Szilvia	Tálalási és higiéniai vezető	
Győr Krisztina	Konyhai dolgozó	

A HACCP tervben előírt utasítások és feladatok tartalmáról, a HACCP rendszer lényegéről, a munkacsoport tagjai, majd a bevezetési fázisban a dolgozókat kioktattuk, az oktatás megtörténtét az oktatási jegyzőkönyvben rögzítettük.

1.4. A HACCP rendszer felülvizsgálata, igazolása, ellenőrzése

A HACCP rendszer hatékony működésének felügyelete és szükség szerinti javítása céljából évente legalább egy alkalommal a **rendszer teljes felülvizsgálatát el kell végezni** (szükség szerint külső szakértőket is bevonva), amelyről *jegyzőkönyvet* kell készíteni.

A felülvizsgálat célja annak eldöntése, hogy a HACCP-vel kapcsolatos tevékenységet megvalósították-e, és alkalmasak-e ezek az étel biztonságos felhasználására. A felülvizsgálat során helyszíni szemlével, a dokumentációk, feljegyzések átvizsgálásával, a dolgozók kikérdezésével, méréssel, vizsgálatok végzésével kell értékelni az eltéréseket, a Kritikus Pontok és a veszélyek megfelelő azonosítottóságát a vevői reklamációk, a hatósági észrevételek, a felügyelet által jegyzett eltérések, illetve a késztermék ellenőrzési adatok alapján.

A tapasztalt eltérések megszüntetésére *Feljegyzést* kell készíteni, amelyben meg kell határozni a szükséges **feladatokat** és az elvégzéséért **felelős személyeket**. Szükség esetén meg kell változtatni vagy módosítani a szabályozást.

A HACCP rendszer felülvizsgálataért a GAMESZ tálalási és higiéniai ellenőre a felelős.

1.5. Reklamáció kezelés

Fogyasztói (szülő, gyermek) reklamáció kezelése

A fogyasztó élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos reklamációja esetén a munkacsoport vezető azonnal gondoskodik a reklamáció kivizsgálásáról és a jogorvoslatról.

Hatósági észrevételek kezelése

A hatóság részéről tett észrevétel a GAMESZ igazgatójához érkezik. A hatósági észrevételek alapján az igazgató dönt a szükséges intézkedések megtételéről és a felelős személyekről.

A fogyasztó-biztonságát súlyosan veszélyeztető étel visszahívása

Amennyiben az étel biztonsági állapotával kapcsolatban a fogyasztók (gyerek, felnőtt) egészségét közvetlenül veszélyeztető információhoz jutunk, rendkívüli intézkedéseket kezdeményezhetünk.

Az információ általában

- a gyerekektől, a szülőktől
- pedagógusoktól
- a hatóságoktól érkezik.

A rendkívüli intézkedések során gondoskodunk a

- az étel felhasználásának átmeneti korlátozásáról,
- a hibás étel lehetőleg változatlan formában történő megőrzéséről a hatóságok megérkezéséig,
- szükség szerint az étel cseréjéről vagy pótlásáról,
- a hatóságok értesítéséről.

A rendkívüli intézkedések megtételéért a GAMESZ igazgatója felelős. A szükséges hibajavító intézkedéseket írásban kell rögzíteni.

1.6. A dokumentáció felépítése

A HACCP rendszer dokumentációjának felépítése:

A HACCP rendszer dokumentációja az alábbiak szerint épül fel:

HACCP terv: A HACCP alapelvekkel összhangban készített dokumentum, amelynek célja az ételbiztonság (tálalás, melegítés, mosogatás) szempontjából jelentős veszélyek azonosítása, értékelése és szabályozása a tevékenység folyamatában.

HACCP Kézikönyv: a költségvetési szerv élelmiszerbiztonsági politikáját, a szervezet bemutatását HACCP rendszer követelményeit, a tevékenységet és felelőségeket tartalmazza. Rögzíti a feladatokat a Codex Alimentarius Hungaricus 1-2-18/1993 előírásainak, valamint a vevői és az egyéb következmények teljesítése érdekében.

Egyéb utasítások: tevékenységek végrehajtásának folyamatát leíró dokumentumok, részletes feladat és felelős személy megjelöléssel.

Feljegyzések, ellenőrzési bizonylatok: a HACCP rendszerhez kapcsolódó tevékenységek végrehajtását igazoló iratok (pl. hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési, konyhai tálalási lapok).

1.7. Dokumentumok kiadása, módosítása és kezelése

Minden HACCP rendszerrel kapcsolatos belső dokumentumon (terv, utasítások) legalább a következő azonosítóknak kell szerepelni:

Dokumentum

- azonosító neve,
- kiadás dátuma,
- tényleges/összes oldalszám,
- jóváhagyó aláírása,
- a dolgozók kézjegye (pl. az újramelegítésről).

A dokumentumok kezelése a munkacsoport vezető által megbízott személy feladata.

A dokumentumok módosítása egyben történik az eredeti jóváhagyó aláírásával és az érvénytelenné vált dokumentumok egyidejű visszavonásával.

Az ellenőrző lapokat egy évig kell megőrizni.

A megőrzési idő elteltével az érvénytelen dokumentumok megsemmisítéséről az iratkezelési szabályzat szerint kell gondoskodni.

Külső dokumentumok kezelése

Az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos külső dokumentumok érvényességi állapotának folyamatos figyeléséért a tálalási és higiéniai ellenőr a felelős, aki gondoskodik arról, hogy az érintett munkatársakhoz a szükséges információk eljussanak.

1.8. Képzés, oktatás

Új belépők oktatása

A belépő új dolgozó(k) a munkavégzésükhöz szükséges ismeretek megszerzését biztosító képzésben részesülnek, amelyek a következők:

- általános cégbemutató
- higiéniai oktatás,
- általános HACCP ismeretek oktatása, vizsgáztatása,
- az adott munkahelyen végzendő tevékenység elvégzéséhez szükséges ismeretek oktatása,
- munkavédelmi oktatás.

Az oktatás megtartása a tálalási és higiéniai ellenőr feladata.

Az oktatás megtörténte az *Oktatási jegyzőkönyv*ben az oktatás tárgyát, helyét, idejét, az előadót és a résztvevők személyét és aláírásukat tartalmazó feljegyzésekben nyilván van tartva.

Rendszeres, ismétlődő HACCP és higiéniai oktatás

A HACCP rendszer gyakorlati bevezetése előtt, illetve az aktuális HACCP célkitűzésekről, az eredményekről, a HACCP rendszerben történő változásokról szükség szerint, de legalább évente egyszer HACCP oktatást szervezünk azoknak a munkatársaknak, akiknek a rendszer működtetésében szerepük van, különös tekintettel a CCP felügyelettel megbízott munkatársakra. Az oktatás megszervezéséért, a résztvevők körének kijelöléséért a munkacsoport vezető által megbízott személy a felelős. Az oktatás megtartását és a részvételt szintén az *Oktatási jegyzőkönyv*ben dokumentáljuk.

A higiéniai ismeretekről és feladatokról évente egyszer ugyancsak ismétlődő oktatást kell tartani az összes dolgozó számára, amelynek megszervezése, végrehajtása és dokumentálása az előbb meghatározott módon történik.

2. A HACCP RENSZER ELMÉLETE

2.1. A HACCP rendszer fogalma

A HACCP mozaikszó és a tevékenység angol szavainak kezdőbetűiből állították össze:

Hazard Analysis Critical Control Point = Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pont

A HACCP nemzetközileg elfogadott:

Módszer (minőség technika) arra, hogy a potenciális veszélyeket azonosítsa, értékelje, kezelje a biztonságos élelmiszer előállításának (étel készítésének) tervezése céljából, valamint

Rendszer/intézkedés arra, hogy meghatározza az egyes tevékenységeket.

A HACCP-vel kapcsolatban hangsúlyozni kell mind a *módszer*, mind a *rendszer* jellemzőinek fontosságát.

Ugyanakkor annak érdekében, hogy az alkalmazás során teendő intézkedéseket ellenőrizhető és igazolható módon, szabályozottan végezzük, ki kell alakítani az alkalmas élelmiszer-biztonsági rendszert.

Mindent összevetve csak a módszer és a rendszer együttes alkalmazásával érhetünk el megfelelően hatékony és igazolható eredményt. Ezért amikor a HACCP rendszer kiépítéséről beszélünk, mindig a módszer és a rendszer együttes alkalmazására kell gondolnunk.

2.2. A Magyar Élelmiszerkönyv előírása a HACCP rendszer alkalmazásáról

A hazai jogszabályi előírások szerint, ha valaki Magyarországon HACCP rendszert kíván kialakítani és működtetni, annak a Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969. számú előírása szerint kell ezt a feladatot végrehajtania. Az élelmiszerkönyvi szabályozás teljes egészében harmonizált a FAO/WHO Codex Alimentarius Bizottság ajánlásával, így biztosított, hogy az élelmiszerkönyvi előírásnak megfelelően kialakított HACCP rendszer a nemzetközi gyakorlatban elismert élelmiszer-biztonsági rendszer lesz. Ennek jelentősége különösen a nemzetközi kereskedelmi, szolgáltatási kapcsolatokban jelentős, hiszen alapja lehet a kölcsönös elismerésnek, elfogadásnak.

A HACCP sikeres alkalmazásához a vezetés és a dolgozók teljes elkötelezettsége és részvétele szükséges

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-1/1969 számú előírásának felépítése:

A HACCP alkalmazásáról szóló élelmiszerkönyvi előírás két főfejezetet tartalmaz:

1. a FAO/WHO Codex Alimentarius Bizottság által meghatározott HACCP alapelveket,
2. az alapelvek megvalósítását segítő alkalmazási útmutatót.

Míg az alapelvek betű szerinti betartása kötelező, az útmutató olyan ajánlás, amelynek tartalmát a HACCP rendszer kialakítása során figyelembe kell venni, de a szakmai sajátosságoknak megfelelően azoktól el lehet térni.

Bármely formában történik is a HACCP rendszer kiépítése, mindenképpen meg kell felelnie a Codex Bizottság által meghatározott alapelveknek, gyakorlati szabályzatnak és a vonatkozó élelmiszer-biztonsági előírásoknak.

Fogalom meghatározások

Dokumentum: a HACCP rendszer utasításkörnyezetét biztosító, alapvetően papírra nyomtatott formában megjelenő előírás, követelmény.

Eltérés: egy kritikus határérték elérésének sikertelensége.

Élelmiszerbiztonság: Annak biztosítása, hogy az élelmiszer nem okoz egészségi ártalmat a fogyasztónál, ha azt a tervezett módon készítik el és fogyasztják. Az élelmiszer olyan állapota, amelyben a fizikai, kémiai, biológiai veszély vagy károsodás bekövetkezésének valószínűségét egy elfogadható szint alatt korlátozzák. Az élelmiszerbiztonság a minőség legfontosabb eleme.

Érvényesítés (validálás): bizonyítékok gyűjtése arra vonatkozóan, hogy a HACCP-terv elemei hatékonyak-e.

Felügyelet (monitor): megfigyelések vagy mérések tervezett sorozatának végzésére irányuló tevékenység, annak megállapítására, hogy a CCP szabályozás alatt áll-e.

Felülvizsgálat: rendszeres és független belső vizsgálat annak meghatározására, hogy a HACCP tevékenységek, illetve ezek eredményei megfelelnek-e a tervezett intézkedéseknek, ezeket az intézkedéseket hatékonyan bevezették-e, valamint az intézkedések alkalmasak-e a célok elérésére.

Folyamatábra: valamely meghatározott élelmiszer előállításához vagy feldolgozásához használt lépések vagy műveletek sorrendjének módszeres ábrázolása.

GHP (Good Hygiene Practice) – Jó Higiéniai Gyakorlat: Higiéniai eljárások, szabályozások összessége.

GCP (Good Catering Practice) – Jó Vendéglátó Gyakorlat: Mindazon technológiai, szervezési, műszaki eljárások, amelyek elvégzését a szakma képviselői a tudományos, gazdasági ismeretek alapján szükségesnek tartanak.

HACCP: olyan rendszer, amely meghatározza, értékeli és szabályozza az élelmiszerbiztonság szempontjából jelentős veszélyeket.

HACCP-terv: a HACCP-alapelvekkel összhangban készített dokumentum, amelynek célja, hogy biztosítsa az élelmiszerlánc figyelembe vett részében az élelmiszerbiztonság szempontjából jelentős veszélyek szabályozását.

Helyesbítő tevékenység: bármely olyan intézkedés, amelyet akkor kell megtenni, ha a kritikus szabályozási pont (CCP) felügyelete a szabályozottság csökkenését vagy elvesztését jelzi.

Hibajavító tevékenység: bármely olyan intézkedés, amelyet akkor kell megtenni, ha kritikus szabályozási pont (CCP) felügyelete a szabályozottság csökkenését, elvesztését jelzi.

Igazolás (verifikálás): a felügyelettől eltérő módszerek, eljárások, vizsgálatok és más értékelések alkalmazása, a HACCP-tervnek való megfelelés megállapítására.

Kritikus határérték: olyan előírás, amely elválasztja az elfogadhatóságot a nem elfogadhatóságtól.

Kritikus Szabályozási Pont (CCP): olyan pont (lépés), amikor szabályozást lehet alkalmazni és az lényeges valamely élelmiszerbiztonsági veszély megelőzéséhez, kiküszöböléséhez vagy elfogadható szintre csökkentéséhez.

Kockázat (risk): élelmiszerrel kapcsolatos egészségügyi károsodás tényleges előfordulási valószínűsége, és a bekövetkező hatás jelentősége.

Lépés: az élelmiszerlánc egy pontja, eljárása, művelete vagy szakasza, beleértve a nyersanyagokat, az elsődleges termeléstől a végső fogyasztásig.

Szabályoz (control): megtesz minden szükséges intézkedést a HACCP-tervben megállapított követelményeknek való megfelelés biztosítására és fenntartására.

Szabályozás (control): az az állapot, amelyben a helyes eljárásokat követik és betartják a követelményeket.

Szabályozó intézkedés: bármely intézkedés és tevékenység, amelyet egy élelmiszer-biztonsági veszély megelőzésére, kiküszöbölésére vagy elfogadható szintre, csökkentésére lehet alkalmazni/használni.

Veszély (hazard): az élelmiszerben előforduló biológiai, kémiai vagy fizikai hatású anyag, vagy az élelmiszer olyan állapota, amelynek káros egészségügyi hatása lehet.

Veszélyelemzés: a veszélyekről és a jelenlétükhöz vezető körülményekről való információgyűjtés és értékelés folyamata annak eldöntésére, hogy az élelmiszer-biztonság szempontjából, mely tényezők *jelentősek*, és ezért ezekkel kell foglalkozni a HACCP-tervben.

2.2.1. A HACCP rendszer kialakítása

A HACCP rendszer eredményes kialakításának és működtetésének alapfeltétele:

- **teljes elkötelezettség a vezetők és a dolgozók részéről,**
- **átfogó szemlélet,**
- **szakszerűség,**
- **elegendő idő,**
- **a feladatok rövid-, középtávú ütemezése.**

Az elkötelezettség az élelmiszerbiztonság magasabb szintre történő emelésében, biztonságos ételkészítésben való érdekeltségben kell, hogy megnyilvánuljon. Motiválója annak felismerése, hogy mindenki világosan látja a közfogyasztásra szánt étel készítésének szakmai, erkölcsi felelősségét.

Az átfogó szemlélet a több szakterületet felölelő ismeret alkalmazásának igényét jelenti a veszélyelemzés alkalmazása során.

A szakszerűség követelménye arra hívja fel a figyelmet, hogy az átfogó szemlélet eredményes alkalmazásához olyan szakértőket kell igénybe vennünk, akik a szakterületüket érintő élelmiszer-biztonsági problémákról kellő mélységű ismeretekkel rendelkeznek,

A HACCP rendszer kialakítása nem egyszerű feladat. Ezért már a munka tervezésekor gondolni kell arra, hogy mind az elemzésekhez, dokumentáció összeállításához, mind a bevezetéshez elegendő idő álljon rendelkezésre.

A rendszer kialakításával egyidejűleg állapotfelmérést kell végezni annak megállapítására, hogy az élelmiszer-biztonsági követelmények az adott tevékenységben hogyan valósuljanak meg. A felmérés alapján feltárt hiányosságok megszüntetésére intézkedési tervet kell készíteni.

A HACCP rendszer kiépítésének és működésének feltételeit a 7 alapelv alapján meghatározott 12 logikai lépésből álló alkalmazási sorrend megvalósításával lehet biztosítani.

2.2.2. A HACCP Codex Alimentarius által meghatározott 7 alapelv

1. Veszélyelemzés végzése

A HACCP módszer első alapelve előírja, hogy fel kell mérni és meg kell határozni mindazokat a veszélyeket, melyek az elkészített élelmiszerben (étel, ital) a fogyasztó egészség károsodását okozhatják. A veszélyek biológiai, kémiai és fizikai eredetű anyagok, melyek a veszélyforrásokon (hordozókon) keresztül juthatnak az élelmiszerbe. A veszélyelemzés hatálya ideális esetben az egész élelmiszerláncra kiterjed a nyersanyagtermeléstől a feldolgozáson és forgalmazáson keresztül a fogyasztásig. A veszélyelemzés része a veszélyek előfordulási valószínűségének értékelése és a szabályozásukra szolgáló megelőző intézkedések megállapítása is.

2. Kritikus Szabályozási Pontok (CCP-k) meghatározása

Azon pontok, eljárások, műveleti lépések meghatározása, amelyek szabályozásával a veszélyek kiküszöbölhetőek, megszüntethetőek, vagy előfordulásuk valószínűsége az elfogadható mértékre csökkenthető a „lépés” az élelmiszerlánc egy pontja, eljárása, művelete vagy szakasza, beleértve a nyersanyagokat, az elsődleges termeléstől a végső fogyasztásig. A CCP-k meghatározására leggyakrabban (de nem kizárólagosan) a döntési fát használják.

3. A kritikus határérték(ek) megállapítása

Annak érdekében, hogy a kritikus pontok (CCP-k) szabályozás alatt álljanak, határértékeket kell megállapítani, amelyek alkalmasak az egyértelmű „elfogadható” vagy „nem elfogadható” döntések meghozatalára. A CCP határértékek nem minden esetben azonosak a szerződésekben, előírásokban meghatározott értékekkel, hanem annál általában szigorúbb ún. célértékek, így ezek alkalmasak lehetnek arra, hogy időben megtörténjen a javító intézkedés.

4. A CCP szabályozását felügyelő rendszer felállítása

Minden olyan ponton, ahol szabályozás szükséges, megfelelően hatékony felügyelő rendszert kell felállítani és működtetni. A felügyelő rendszer felállítása során meg kell határozni, hogy az előírt határértékeket ki, milyen ütemterv, megfigyelések szerint állapítsa meg és az eredményeket milyen módon kezelje.

5. Azon helyesbítő tevékenység meghatározása, melyet akkor kell elvégezni, ha a felügyelet azt jelzi, hogy egy adott CCP nem áll szabályozás alatt.

Minden CCP felügyelő tevékenységhez ki kell dolgozni olyan eljárást, amelyben meghatározzák, hogy ki, mit és hogyan intézkedjen, ha a szabályozottság megszűnt, vagy nem teljes mértékű.

6. Az igazolásra szolgáló eljárások megállapítása, annak megerősítésére, hogy a HACCP rendszer hatékonyan működik.

Azon igazolásra szolgáló eljárások megállapítása, amelyek kiegészítő vizsgálatokat és módszereket tartalmaznak annak bizonyítására, hogy a HACCP rendszer hatékonyan működjön.

7. Olyan dokumentáció létrehozása, amely tartalmaz ezen alapelvekhez és alkalmazásukhoz tartozó minden eljárást és nyilvántartást.

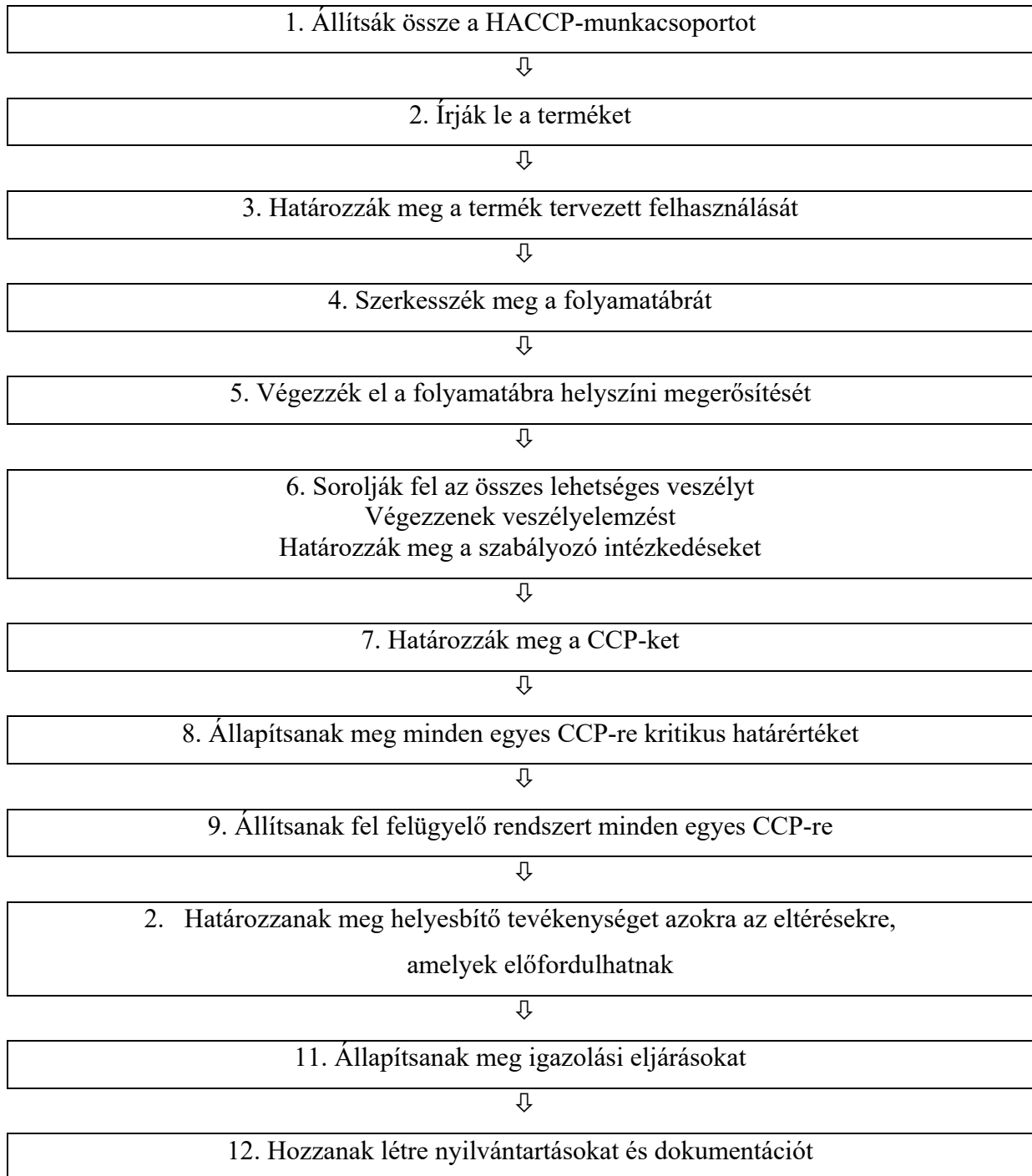
Olyan dokumentáció létrehozása szükséges, mely kellően áttekinthető, az egyes kapcsolatok, hivatkozások világosak, és az élelmiszer-biztonsági rendszer működtetéséhez szükséges valamennyi információt tartalmazza.

2.2.3. A HACCP rendszer kialakításának logikai sorrendje

A Codex Alimentarius Bizottsága által meghatározott 7 alapelv betartása a nemzetközi gyakorlatban biztosítja, hogy amennyiben a világon bárhol a Codex Alimentarius elvekre hivatkozva alakítanak ki HACCP rendszert, annak a 7 alapelvét kell megvalósítani. Ez tehát azt is jelenti, hogy lehetőség nyílt arra, hogy a nemzetközi kereskedelmi kapcsolatokban az élelmiszer-biztonsági intézkedések felülvizsgálata során is azonos elvárási rendszert alkalmazzanak.

A Magyar Élelmiszerkönyv HACCP rendszerre vonatkozó – MÉ 2-1/1969. sz. – előírása hangsúlyozza, hogy mielőtt a rendszert az élelmiszerlánc bármelyik szakaszára alkalmazzuk, a terület működésének meg kell felelnie a Codex Élelmiszer-higiénia általános alapelveknek, a Jó Higiéniai Gyakorlat követelményeinek. Ezeknek a szakmai követelményeknek a többsége egyidejűleg jogszabályi előírás is, ezért ezek megvalósítása emiatt is szükséges.

A HACCP-alapelvek megvalósítása a következő feladatok elvégzéséből áll, amelyeket a HACCP alkalmazásának logikai sorrendje tartalmaz.



1. munkafázis: A GAMESZ HACCP munkacsoport összeállítás

A hatékony HACCP elemzés érdekében az egységnek biztosítania kell, hogy rendelkezésre álljon a speciális tudás és szakértelem. Optimális esetben ehhez olyan emberek részvétele szükséges, akik megfelelő termelési, higiéniai, mikrobiológiai, köz-, állategészségügyi, kémiai, minőségbiztosítási ismeretekkel rendelkeznek. A különböző szakterületeket képviselő munkacsoportot kell létrehozni, ez a HACCP team. A csoport tagjaitól elvárt, hogy kellő képen ismerjék a HACCP rendszer kialakítás sajátosságait, a szabályozásban érintett fő-, és rész folyamatokat, képesek legyenek munkaközösségben dolgozni. Lényeges elvárás továbbá, hogy a team megfelelő helyi ismeretekkel rendelkezzen a HACCP elemzés által érintett területen.

2. munkafázis: A termék leírása

A HACCP rendszer megvalósítás logikája szerint a *következő feladat a meghatározott hatály alá tartozó termék(ek) teljes leírásának elkészítése, melynek tartalmaznia kell a biztonságra vonatkozó információkat.*

A termék leírás elkészítésének az alapvető célja az, hogy a veszélyek meghatározása és értékelése során minden olyan beltartalmi, összetételi (pl. allergének) tulajdonság, illetve technológiai, kezelési mód figyelembe vételre kerüljön, amely a fogyasztásra késztermék biztonságát akár kedvező akár kedvezőtlen irányban befolyásolja. Élelmiszer-biztonsági információ lehet még a fizikai/kémiai környezet, a baktériumok szaporodását gátló hőkezelések (forralás, fagyasztás) és a tárolási körülmények is.

3. munkafázis: A tervezett felhasználás meghatározása

A tervezett felhasználást a termék végső felhasználásának vagy fogyasztójának várható felhasználási szokásai, módjai alapján kell meghatározni. Különösen fontos a népesség érzékeny csoportjainak figyelembe vétele, mint amilyen a fiatalok és gyermekeké.

A tervezett felhasználást ugyancsak a veszélyelemzés során kell figyelembe venni. Különösen a mikrobiológiai veszélyek esetében lehet igaz, hogy miközben egyes mikroba csoportok jelenléte, illetve egyes típusok mennyisége az egészséges felnőtt szervezet számára nem jelent veszélyt, ugyanakkor a legyengült, vagy nagyon fiatal gyermek szervezetében már kifejti káros, betegséget okozó hatását.

4. munkafázis: A folyamatábra szerkesztése

A folyamatábrát a HACCP munkacsoportnak el kell készítenie, melynek a tevékenység minden műveletét/lépését tartalmaznia kell. Ha a HACCP-t egy adott tevékenységre alkalmazzuk, figyelembe kell venni az azt megelőző és követő lépéseket is.

A folyamatábra felvétele a HACCP elemzés előkészítésének egyik kiemelkedő fontosságú része. A folyamatábrán minden olyan műveletet, lépést ábrázolni kell, melyet a vizsgált tevékenység során a biztonság értékelése szempontjából figyelembe kell venni.

A HACCP terv készítésénél használt folyamatábra lépései nem feltétlenül azonosak egy technológiai folyamatábrán ábrázolt lépésekkel – részletesebb vagy éppen egyszerűbb is lehet. Részletesebb folyamat ábrázolására lehet szükséges, amikor egy technológiai művelet több olyan részműveletből épül fel, melynek élelmiszer-biztonsági értékelését külön is célszerű elvégezni. A folyamatábrán önálló lépésként kell szerepeltetni azt is, ha pl. két technológiai művelet között előfordulhat a termékrövidebb-hosszabb ideig történő tárolása. (A tárolás alatt mikrobiológiai változások történhetnek.) Illetve előfordulhat, hogy a termelés során több rész tevékenységből álló műveletsort egy lépésként vesszük figyelembe a folyamatábrán, amennyiben lehetséges veszélyek ebben az összevont formában is megfelelően értékelhetők.

A folyamatára felvétele során célszerű az egyes lépéseket megfelelő azonosító jelzésekkel, számokkal ellátni. Később, amikor az elemzést készítjük, célszerűen ugyanezeket az azonosító számokat használjuk a lépések egyértelmű azonosításához. Ezzel elkerülhetjük, hogy az elemzés során kimaradjon egy lépés.

A folyamatára felvétel során gyakori hiba, hogy egyes résztvevőkenységekről, anyagokról „elfelejtkeznek”, nem jelzik azokat. A vendéglátás, közétkeztetés során például igen sokszor és sok helyen használunk vizet. A víz biológiai, mikrobiológiai, kémiai, fizikai minősége jelentős mértékben befolyásolja az ételminőség-biztonságot is. Ezért a veszélyelemzés alkalmával erre oda kell figyelni. Hasonlóan nem lehet figyelmen kívül hagyni a tároló edényeket, csomagoló anyagokat.

5. munkafázis: A folyamatára helyszíni igazolása

A HACCP munkacsoportnak meg kell győződnie arról, hogy a termelő tevékenységet a folyamatára szerint végzik-e, annak minden lépése és teljes időtartama alatt és ahol szükséges helysbítenie kell a folyamatábrát.

A folyamatára helyszíni megerősítését azért emeli ki önálló pontban a Magyar Élelmiszerkönyv előírása, hogy ezzel is felhívja a figyelmet a folyamatára pontos felvételének fontosságára.

A folyamatára helyszíni igazolása során a munkacsoport tagjai végigjárják az egyes területek és meggyőződnek arról, hogy

- megtörtént-e minden szükséges lépés azonosítása és felvétele,
- az egyes lépések valóban a jelzett sorrendben követik egymást,
- szükség van-e egyes lépések megbontására a folyamatábrán
- van-e lehetőség egyes lépések összevonására.

A munkacsoportnak a folyamatára helyszíni igazolását dokumentálnia kell annak érdekében, hogy a későbbi külső auditokon ennek megtörténtét bizonyítani tudja.

Tapasztalataink szerint a munkacsoportok többsége a helyszíni folyamatára igazolásnak nem tulajdonít nagy jelentőséget, mivel a résztvevők úgy gondolják, hogy szakmai gyakorlatuk, helyi ismereteik miatt nagy biztonsággal tudják a folyamatábrát az „íróasztal mellett” is felvenni. Azonban a helyszíni bejárások alkalmával igen gyakori, hogy több-kevesebb módosításra mégiscsak sor kerül.

A folyamatára pontos felvételének jelentősége még jobban felértékelődik akkor, ha nem termékre, hanem tevékenységre készítjük. Ilyenkor fokozottan kell ügyelni arra, hogy a felvett tevékenységi lépések lefedjenek valamennyi felhasználásra kerülő anyagot és azok kezelését.

6. munkafázis: Minden egyes lépéshez tartozó összes lehetséges (és reális) veszély felsorolása, veszélyelemzés végzése és a meghatározott veszélyek szabályozására alkalmas intézkedések átgondolása (lásd 1. alapelv)

A HACCP munkacsoportnak fel kell sorolnia minden olyan veszélyt, amely minden egyes lépés során ésszerűen feltételezhető az elsődleges termeléstől a fogyasztás pillanatáig.

A munkacsoportnak át kell gondolnia, hogy vannak-e a feltárt valós veszélyekre alkalmazható szabályozó (megelőző) intézkedések. Egy szabályozó intézkedéssel előfordulhat, hogy több veszély szabályozására több intézkedés megtétele is indokolt.

A veszélyelemzésben lehetőség szerint minél körültekintőbben kell értékelni a veszélyek előfordulásának mértékét, módját és hatásait.

Az ételminőség-biztonságot fenyegető veszélyek biológiai/mikrobiológiai, kémiai és fizikai szervezetek, anyagok, vagy tényezők lehetnek.

A veszélyelemzés a HACCP-nek, mint módszeres tevékenységnek talán az egyik legnagyobb figyelmet és körültekintést igénylő feladata. A munkacsoport tagjainak ebben a fázisban különösen fontos az együttműködése, szakértelem.

Az előírás szerint minden, a folyamatábrán feltüntetett lépésre meg kell vizsgálni valamennyi lehetséges biológiai/mikrobiológiai, kémiai, fizikai veszély előfordulásának lehetőségét, forrását, majd a szabályozó intézkedéseket. Annak érdekében, hogy a sokféle elvárásnak eleget tudjon tenni és eközben ne felejtkezzen el egyetlen terület elemzéséről sem, célszerű az adatokat megfelelően áttekinthető táblázatba foglalni. A táblázatban azonosítani kell a vizsgált lépést, a felmerült veszélyt és annak forrását, esetleg hatását és a megelőzése, megszüntetése, vagy elfogadható szintre történő csökkentése érdekében tett szabályozó intézkedéseket.

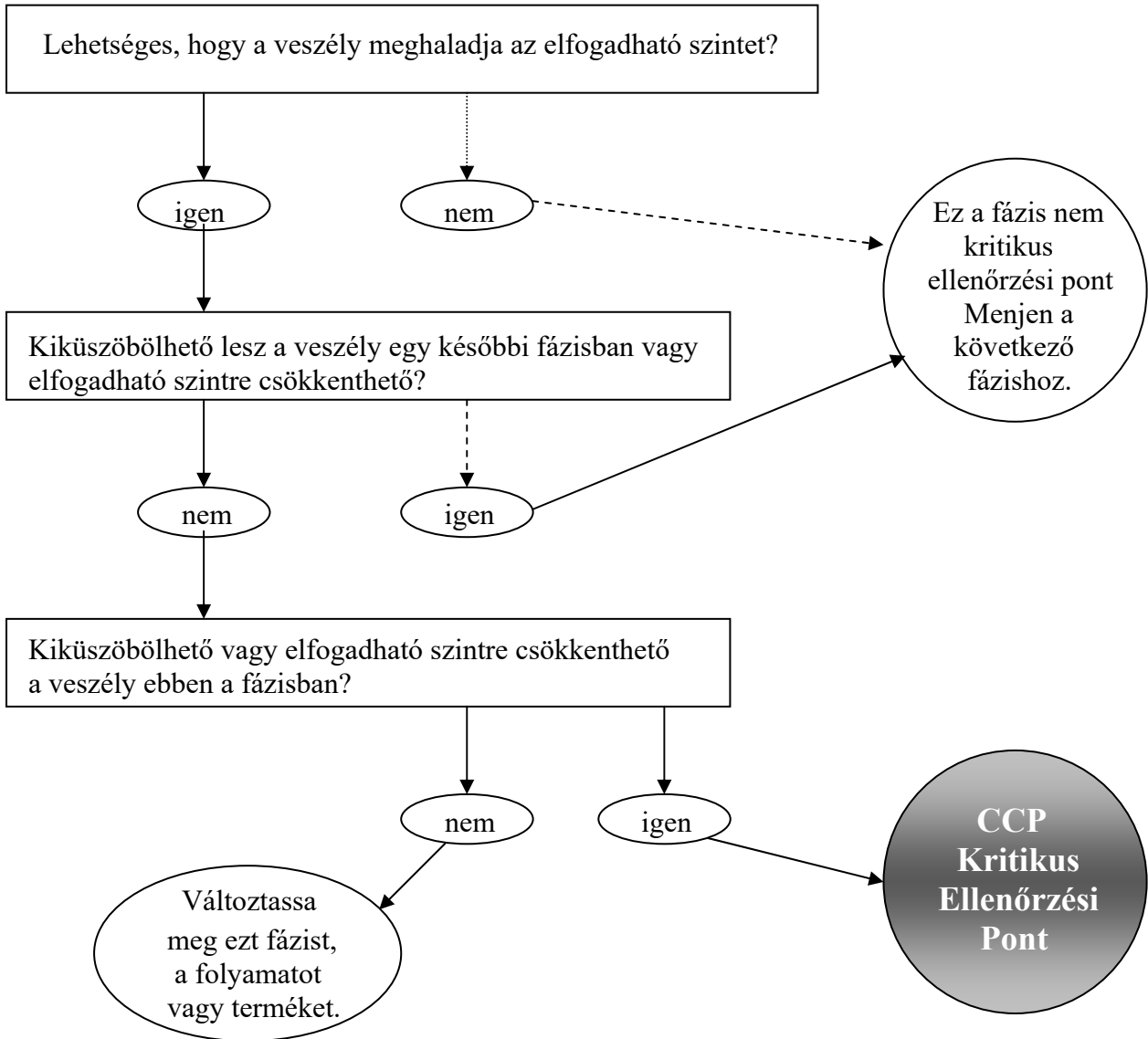
7. munkafázis: A Kritikus Szabályozási Pontok meghatározása (Isd. 2. alapelv)

A Kritikus Szabályozási Pontok (CCP-k) meghatározásával az alapvető célunk, hogy megvizsgáljuk, hogy az adott lépésben felmerült veszély előfordulása jelenthet-e olyan élelmiszer-biztonsági kockázatot, ami indokolttá teszi, hogy további szabályozó intézkedésekkel teszi, hogy további szabályozó intézkedésekkel kiküszöböljük, vagy elfogadható szintre csökkentjük a veszély bekövetkezésének, illetve továbbjutásának valószínűségét. Minden olyan pontot kritikusnak kell tekinteni, ahol a szabályozással az élelmiszer-biztonsági veszély megszüntethető. Így például a kórokozó mikroorganizmusok szaporodását gátló újra-hőkezelés CCP-nek tekinthető.

A CCP-k meghatározására a gyakorlatban, legjobban a döntési fa alkalmazása terjedt el. A döntési fa olyan, az adott problémát módszeresen vizsgáló segédeszköz, amellyel megfelelő szakismeret birtokában lehetőség nyílik tudományos megalapozottsággal eldönteni, hogy a lépés az adott veszély kezelhetősége érdekében kritikus szabályozási pontoknak tekinthető-e?

A döntési fa rendkívül tudatosan végiggondolt kérdésekkel és egyértelmű válaszokkal segíti a CCP meghatározását. A munkacsoport feladata, hogy az első kérdéstől elindulva sorrendben végighaladjon és a megfelelő választ kiválasztva haladjon tovább, figyelni kell arra, hogy az adott lépésben a felmerült veszélyt értékelve adjuk meg a megfelelő választ.

DÖNTÉSI FA



8. munkafázis: A kritikus határértékek megállapítása minden egyes CCP-re
(lásd 3. alapelv)

Minden egyes Kritikus Szabályozási Ponthoz (CCP) meg kell határozni, és ha lehetséges igazolni (validálni) a kritikus határértéket. Egyes esetekben egy meghatározott határértékhez nemcsak egy, hanem több kritikus határérték kidolgozása is szükséges lehet.

A CCP meghatározása során kitűzött célunkat csak úgy valósíthatjuk meg, ha élelmiszer-biztonsági veszélyek szabályozásához olyan paramétereket határozunk meg, melyek egyértelműen elválasztják a megfelelő és a nem megfelelő állapotot. A kritikus határértékeknek összhangban kell lenniük a tevékenység jogszabályi elvárásaival, illetve a vevői követelményekkel, azokkal azonos vagy annál szigorúbb, ún. célértékeket írhatunk elő. A célérték előírása általában növeli a biztonságot, mivel a szabályozott állapottól történő eltérést már akkor észlelhetjük, amikor még csak folyamathelyesbítésre van szükség, de az áthaladt termékre vonatkozó hibajavítása még nem szükséges.

A közvetkeztető tevékenységének szabályozásakor a célérték tapasztalati úton történő meghatározás is elegendő lehet.

A kritikus határértékként lehetőleg olyan paraméterek megadása célszerű, amely minél objektívebb döntést tesz lehetővé, ugyanakkor elegendően rövid idő alatt értékelhető eredményt ad a döntés meghozatalához. Gyakran szükséges, hogy az adott veszély szabályozásához olyan paramétert válasszunk, amelynek mérése közvetve igazolja a veszély bekövetkezésének elhárítását. A mikrobiológiai veszélyek esetén pl. inkább adott hőmérsékleti érték előírását alkalmazzuk a kritikus határérték megállapításához, mint a költségesebb, bonyolultabb, lényegesen időigényesebb, bár vitathatatlanul pontosabb mikrobiológiai határérték megadását.

A gyakorlatban több esetben előfordul az is, hogy határértékként nem konkrét értéket, hanem érzékszervi módszerekkel megállapítható tulajdonságot (pl. nem lehet nedves tapintású) határozzuk meg. Az ilyen döntés esetében azonban fokozott körültekintéssel kell eljárni annak érdekében, hogy a szubjektív döntés lehetőségét a lehető legkisebb mértékre szorítsuk.

9. munkafázis: A felügyelő rendszer felállítása minden egyes CCP-re
(lásd 4. alapelv)

A felügyelet egy kritikus szabályozási pont ütemterv szerinti mérése vagy megfigyelése a hozzá tartozó határértékekhez viszonyítva. A felügyelő eljárásoknak alkalmasaknak kell lenniük arra, hogy jelezzék a szabályozottság megszűnését, elvesztését vagy gyengülését a kritikus szabályozási ponton.

A felügyelő módszernek ideális esetben ezt az információt kellő időben kell nyújtania, hogy a kritikus határértékek túllépésének megelőzésére meg lehessen tenni azokat a helyesbítéseket, amelyek biztosítják a folyamat szabályozottságát. Ha lehetséges, a helyesbítéseket azelőtt kell végrehajtani, mielőtt az eltérés bekövetkezik. A felügyeleti tevékenységből származó adatokat erre kijelölt személynek kell értékelnie, aki megfelelő ismerettel és hatáskörrel rendelkezik a helyesbítő tevékenység időben történő megtételéhez. Ha a felügyelet nem folyamatos, a felügyelet mértékének vagy gyakoriságának elegendőnek kell lennie ahhoz, hogy garantálja a CCP szabályozást. A CCP-ket felügyelő eljárásoknak megfelelően gyorsaknak kell lenniük annak érdekében, hogy a helyesbítő tevékenység még a hiba bekövetkezése előtt végrehajtható legyen.

A kritikus határérték gyakran meghatározza az alkalmazható felügyelő módszereket. Amennyiben a meghatározott határértékhez nem tudunk elegendően gyors és kellő pontosságot jelentő módszert rendelni, más határérték előírást kell keresnünk.

A mikrobiológiai veszélyek megakadályozására gyakran a hőkezelés a szabályozó módszer. Ilyenkor nem a mikrobiológiai határértéket írjuk elő, hanem az elérendő hőmérsékletet, mivel ennek gyors mérése könnyebben megvalósítható. Súlyos hiba, ha a határértékhez nem a megfelelő felügyelő módszert választjuk.

A felügyelő módszerek lehetnek on-line rendszerek, amelyek folyamatos információt szolgáltatnak. Ilyen lehet pl., ha a hűtőszekrény hőmérsékletét egy regisztráló egység folyamatosan ellenőrzi.

Az off-line rendszerek a közétkeztető gyakorlatban inkább elterjedtek. Ennél az eljárásnál a határérték meghatározásához mintát kell venni és a mérést az alkalmas helyen kell elvégezni.

A felügyelő tevékenységet végző személy számára pontosan meg kell határozni, hogy az ellenőrzést milyen gyakorisággal végezze és a mérési adatokat milyen módon, hova rögzítse.

A felügyelő rendszer alkalmasságát megfelelő módszerrel igazolni kell. Ez az igazolás azt a célt szolgálja, hogy megállapítsuk, hogy az alkalmazott szabályozás, a megadott határérték és felügyelő módszer megfelelően hatékony-e a veszély bekövetkezésének megakadályozására.

10. munkafázis: A helyesbítő tevékenységek meghatározása **(lásd 5. alapelv)**

Minden egyes CCP-hez egyedi (specifikus) helyesbítő tevékenységeket kell kidolgozni az évforduló eltérések kezelésére, amelyeknek biztosítaniuk kell, hogy a CCP ismét szabályozott legyen. Ezeknek, az intézkedéseknek ki kell terjedniük az érintett termékek megfelelő további kezelésre is. Az eltérést és a nem megfelelő termék kezelésére vonatkozó eljárásokat a HACCP nyilvántartásban dokumentálni kell.

A helyesbítő tevékenységre akkor van szükség, amikor a felügyelet jelzi a szabályozott állapottól történő eltérést. Amennyiben a kritikus határérték megállapításakor célértéket határozunk meg várható, hogy a helyesbítő tevékenységet még azelőtt meg tudjuk tenni, mielőtt a termékben az élelmiszer-biztonsági veszély meghaladná a határértéket.

A helyesbítő tevékenység tervezett módját a HACCP elemzésben előre meg kell határozni. A szükséges intézkedéseket megfelelő szakértelmet, hatáskört igényelnek.

11. munkafázis: Az igazolási eljárások meghatározása **(lásd 6. alapelv)**

Eljárásokat kell megállapítani annak igazolására, hogy a HACCP rendszer megfelelően működik. Igazoló és felülvizsgáló módszereket, eljárásokat és vizsgálatokat lehet alkalmazni, beleértve a véletlenszerű mintavételt és elemzést. Az igazolás gyakoriságának elegendőnek kell lennie annak megerősítéséhez, hogy a HACCP rendszer megfelelően működik.

Az igazolási eljárásnak a felügyelő módszerektől eltérő, előre meghatározott eljárások keretében kell történniük.

Az igazolási eljárásnak ki kell terjednie:

- a HACCP rendszer dokumentumainak és nyilvántartásainak felülvizsgálatára,
- a dokumentumok, nyilvántartások és az alkalmazott tényleges gyakorlat összehasonlítására helyszíni szemle keretében,
- annak megerősítésére, hogy a CCP-k megfelelő szabályozás alatt állnak,
- az eltérések, helyesbítő intézkedések tevékenységeinek felülvizsgálatára,
- élelmiszerhigiéniai ellenőrző vizsgálatok elvégzésére,
- fogyasztói reklamációk okainak vizsgálatára tett intézkedések felülvizsgálatára,
- a hatósági ellenőrzések során tett észrevételek, határozatok megvalósításának áttekintésére.

Az igazolási eljárást le kell folytatni:

- a HACCP rendszer kialakítását és bevezetését követően,
- minden olyan esetben, amikor élelmiszer-biztonsági reklamáció történik, az okok felderítése céljából,
- minden alkalommal, ha új veszély jelentkezésével kell számolni,
- előre meghatározott terv szerinti rendszerességgel

A felülvizsgálat során nem szükséges minden esetben minden területet vizsgálni, de arról gondoskodni kell, hogy megfelelő gyakorisággal (általában évente legalább egyszer) minden terület átvizsgálásra kerüljön.

Az igazolási eljárás tervezésekor meg kell határozni, hogy ki, milyen gyakorisággal, milyen területeken és milyen módszerekkel végezzen felülvizsgálatot.

A HACCP rendszer felülvizsgálata szakértelmet igényel. Ezért ahol az indokolt, célszerű külső szakértők – esetleg tanúsító cégek – megbízása a felülvizsgálatok elvégzésével.

12. munkafázis: A nyilvántartás és a dokumentációlétrehozása **(lásd 7. alapelv)**

A HACCP rendszer alkalmazásához fontos a hatékony és pontos nyilvántartás. A HACCP eljárásokat dokumentálni kell. A dokumentáció része a működést igazoló feljegyzések, bizonylatok.

A dokumentáció részének kell tekinteni minden olyan eljárást, szabályzatot, utasítást, szerződést, amelynek a HACCP rendszer hatékony működtetése illetve a működés igazolása szempontjából jelentősége van.

Így a dokumentáció része lehet:

- a HACCP elemzés,
- a beszállítói és termék felhasználhatósági szerződések,
- a higiéniai, valamint a takarítási és fertőtlenítési utasításokkal kiegészítve,
- élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos szolgáltatói szerződések (táplálkozás-eü-i orvos, víz, rovar-, rágcsálóirtás, veszélyes hulladék elszállítás stb.)
- külső dokumentumok (jogszabályok, szabványok, szakmai irányelvek stb.)

A dokumentumokat olyan azonosító jelzésekkel kell ellátni, amelyekből kiderül

- a dokumentum, feljegyzés neve,
- a kiadás, jóváhagyás időpontja,
- a hatályba lépés kezdete,
- a kiadásért felelős neve,
- a módosítás, változás módja, időpontja.

Amennyiben egy dokumentumból több használati példány is készül, gondoskodni kell arról, hogy erről egy központi helyen nyilvántartás készüljön annak érdekében, hogyha módosításra kerül a sor, azt minden példányon átvezessék.

A működést igazoló feljegyzésektől elvárt, hogy

- azonosítható legyen, mire vonatkozik,
- egyértelmű bejegyzéseket tartalmazzon,
- legyen feltüntetve a feljegyzés időpontja,
- tartalmazza a feljegyzést végző aláírásokat,
- tartalmazza a feljegyzés eredményeként tett intézkedéseket (ha voltak ilyenek).

A dokumentáció kezelésével, nyilvántartások naprakész vezetésével az adott műszak konyhai dolgozói a felelősek.

3. A KÖZÉTKEZTETŐ EGYSÉG HACCP RENDSZERE

3.1. Termékleírás

Általános leírás, kiszolgálásra kerülő késztermékek:

- Levesek
- Készételek
 - pörköltök,
 - raguk,
 - tokányok stb.
- Frissensültek
 - Bundázott
 - Sült,
 - Töltött stb.
- Rakott ételek
- Köreték
 - főtt,
 - sült
- Főzelékek, mártások
- Gyümölcsök
- Kelt tészták
- Saláták

Étkezések száma: 3/nap (reggeli/tízórai, ebéd, uzsonna)

Beszállítás: a PENSIO Minőségi Közétkeztetés Kft. főzőkonyhájáról (1204 Bp. Ady E u 98.) az ételeket a cég a saját teherautóin szállítja ki a saját edényeiben (badellákban). Az iskola tálalókonyhájára az épület gazdasági bejáratán keresztül kerül átadásra a készétel. A hőntartásról és a megfelelő higiénéről a beszállító gondoskodik az átadásig.

Tálalás: a beérkezett ételek a badellából a melegentartó pultba kerülnek, mely biztosítja az étel melegen tartását. Minden edényzetből hagyományos eszközökbe kitálalva, a leves minden osztály számára, illetve adagonként szervírozva kerülnek a diákokhoz.

Minőség megőrzési idő:

A tálalókonyhára szállított meleg ételt a kiszolgálás, felszolgálat megkezdése előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, kivéve, ha az ételek hőmérséklete az étel elkészítésétől a kiszolgálás, felszolgálat megkezdéséig nem csökkent +63°C alá. A hűtést igénylő élelmiszereknél a hűtési lánc nem szakítható meg.

Amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, akkor azok az elkészítésüket követő 3 órán belül adhatók csak ki. A 3 órán át bizonytalan hőmérsékleten tárolt ételt újramelegítés után sem szabad kiszolgálni. Az újramelegítést maximum 1x szabad elvégezni úgy, hogy az étel maghőmérséklete 2 percen keresztül elérje a 72°C-ot, illetve az étel minden pontján legalább 75°C mérhető. A hőmérsékletet maghőmérővel kell mérni. A maghőmérőt minden használat után tisztítani, fertőtleníteni kell. A vegyszeres fertőtlenítés tilos, erre a célra legmegfelelőbb a tiszta alkohol.

A készítményeket lefedve kell tárolni. Szobahőmérsékleten tárolható élelmiszerek:

- Kenyerek, bizonyos pékáruk
- Zöldségek, gyümölcsök
- Egyes sütemények

Fokozottan figyelni kell a húsos ételek a rizs, és a tészták megfelelő hőmérsékleten történő tárolására. A hőmérséklet ellenőrzése maghőmérővel történjen, használata előírás szerint!

Az ételeket jellegüknek megfelelő hőfokon, tiszta edényzetben kell kiszolgálni a diákoknak.

Az ételeket tálalás előtt mindig meg kell kóstolni az ételeket. Érzékszervileg kifogásolt ételt nem szabad kiadni! A kóstolást és az érzékszervi vizsgálat eredményét dokumentálni kell az erre a célra rendszeresített füzetben. Nem megfelelőség esetén a főzőkonyhát is értesíteni kell.

Tálaláskor is ki kell zárni az utószennyeződést:

- A személyi higiéniai előírások betartásával,
- A szakosított evőeszköz használatával és
- Az evőeszközök megfelelő tisztaságával.

Kézrel tálni tilos! Szükség esetén, az étel jellegétől függően (rántott hús, gyümölcs) eldobható fogókesztyűt kell használni.

Illetéktelen személy a tálalókonyha területén nem tartózkodhat. A tálalóban virágot és egyéb díszítést alkalmazni tilos!

Közvetlenül a szállítóedényből tálni tilos, kivéve az olyan a termoszkonténerben és a GN (GasztrONorm) edényekben szállított ételeket, amelyek nem érintkeztek a főzőkonyha berendezéseinek kívül más tárggyal.

A hűtést igénylő élelmiszereket a tálalás megkezdéséig a termék előállítójának ajánlása szerinti hőmérsékleten kell tárolni.

A közétkeztetésre készített ételek, továbbá a felszolgálás, ételosztás végén a tálalásból megmaradt ételek másnapra vagy a következő étkezésre nem tehetőek el, nem fagyasztható le.

A sértetlen csomagolású tartós élelmiszerek a csomagoláson feltüntetett felhasználhatósági időn belül fel lehet használni.

Tálalás előtt a tányérokat, poharakat át kell vizsgálni, hogy nem törött, repedezett-e?

A főtt tésztákra, ételekre a sóratot csak adagoláskor szabad rátenni.

Ételminta eltevésére vonatkozó előírások:

- Közétkeztetésben, napi 29 adag fölött valamennyi ételféleségből külön-külön legalább 100 g ételmintát, szendvicskészítést követően magát a szendvicset kell ételmintás zacskóba csomagolva, 72 órán át 0 - +5°C hőmérsékletű hűtőtérben megőrizni, a pénteki ételmintát következő hét kedd reggelig;
- Az ételmintát a tálalás vagy étkeztetés végén kell elcsomagolni és hűtőbe helyezni.
- Ételmintához olyan tiszta, mikrobiológiai és kémiai szempontból megfelelő csomagolás használható, amely nem okozhatja az ételminta szennyeződését, és a tárolás során biztosítja az ételminta szennyeződéstől való védelmét.
- A csomagolást úgy kell lezárni és jelölni, hogy annak tartalma a zárás és a csomagolás látható megsértése nélkül ne legyen manipulálható.
- Az eredeti csomagolásban érkező élelmiszerekből (pl. joghurt) külön-külön nem kell ételmintát eltenni, de az erre rendszeresített füzetben fel kell tüntetni a termék:
 - kiadásának napját,
 - megnevezését,
 - gyártási számát,
 - darabszámát és
 - lejáratát idejét.

- Az ételminta jelölése tartalmazza:
 - az étel megnevezését,
 - a mintavételező személy nevét és
 - a mintavétel pontos időpontját (óra, perc is!).
- A főzőkonyhával azonos telephelyen belüli tálalókonyhán nem szükséges külön ételmintát eltenni.
- Más élelmiszer-vállalkozótól illetve telephelyről származó, a végső fogyasztónak eredeti csomagolásban kiadott termékek ételmintája a termék nevének, előállítójának vagy forgalmazójának, és a minőség-megőrzési vagy fogyaszthatósági ideje lejárat napjának és – amennyiben van – tételazonosító jelölésnek rögzítésével helyettesíthető.
- Tilos az ételmintán bármilyen utólagos kezelést végezni, amely a mikrobaszámot vagy a minta összetételét megváltoztathatja.

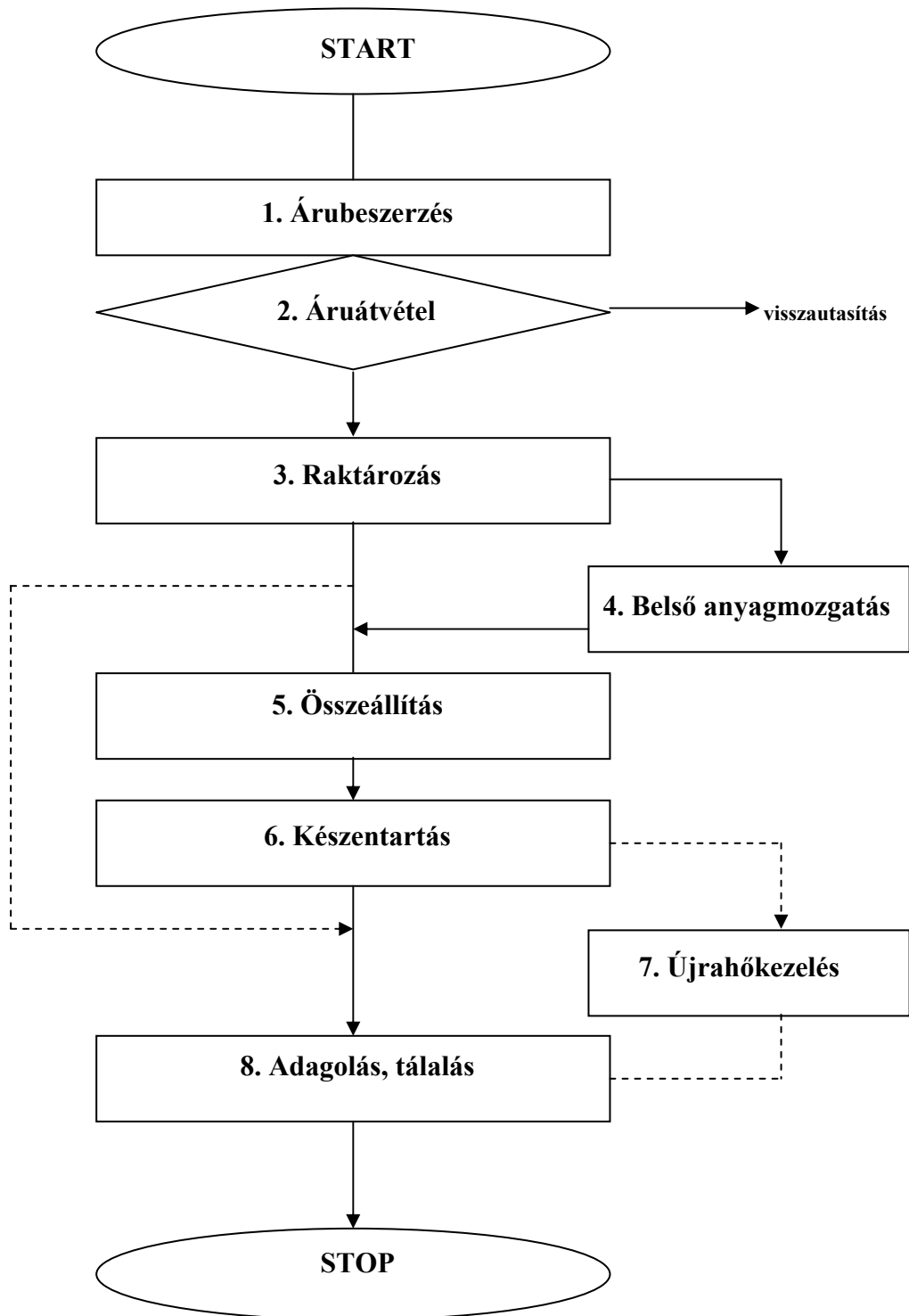
Hulladékkezelés

Az ételmaradékot jelölt, fedéllel ellátott tárolóban kell gyűjteni. Moslékot az ilyen felhasználásra engedéllyel rendelkező személyeknek, vállalkozásoknak át lehet adni, jelen esetben a PENSIO Minőségi Közétkeztetés Kft-nek a Biotrans Kft.-vel van szerződése.

3.2. A konyhatechnológiai helyiségek, berendezések, gépek

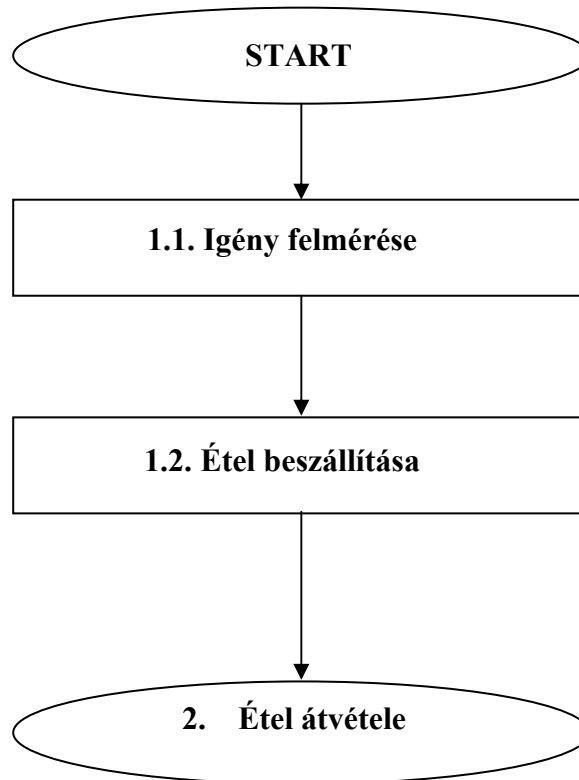
Helyiségek	Berendezések	Gépek
Tálalókonyha	Munkaasztalok, Szekrények, Polcok Fehér mosogató, csepegtető Kézmosó Fekete mosogató, csepegtető	Hűtőgépek, Szeletelő gép, Melegentartó pultok (1 db 3 medencés, 1 db 2 medencés), Gázszámolyok, Ipari sütő (gáz), Gáztűzhely Digitális mérleg
Ebédlő	Asztalok, székek és kézmosók	Hűtőszekrény, mikrohullámú sütő
Szociális helyiségek	Személyzeti WC, kézmosó, zuhanyzó, Öltözőszekrények, székek, Mosókonyha berendezései	Mosógép, Vasaló

3.3. Folyamatábrák

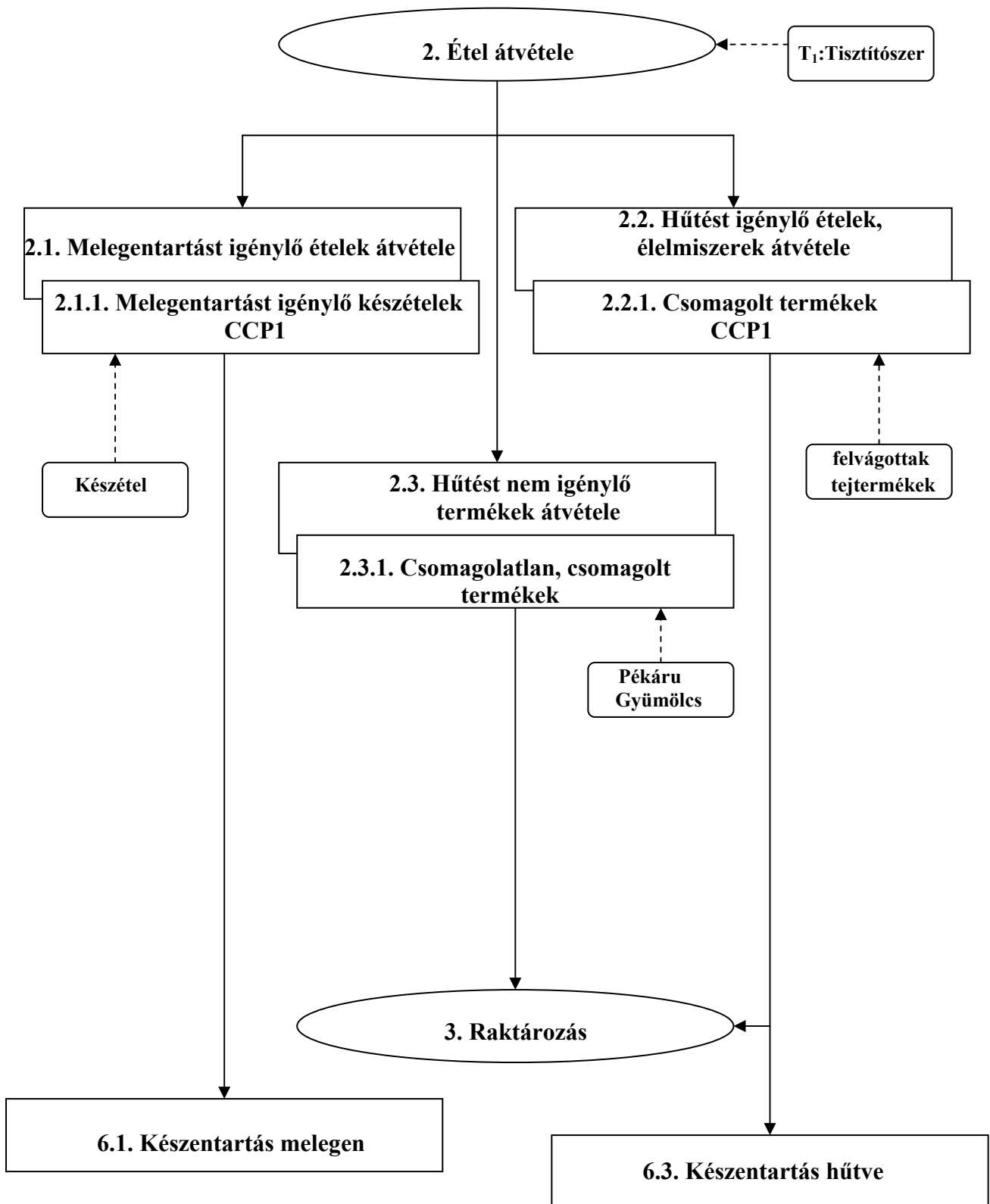


Kiegészítő tevékenységek: mosogatás, takarítás, hulladék- és moslékkezelés
(T₁)

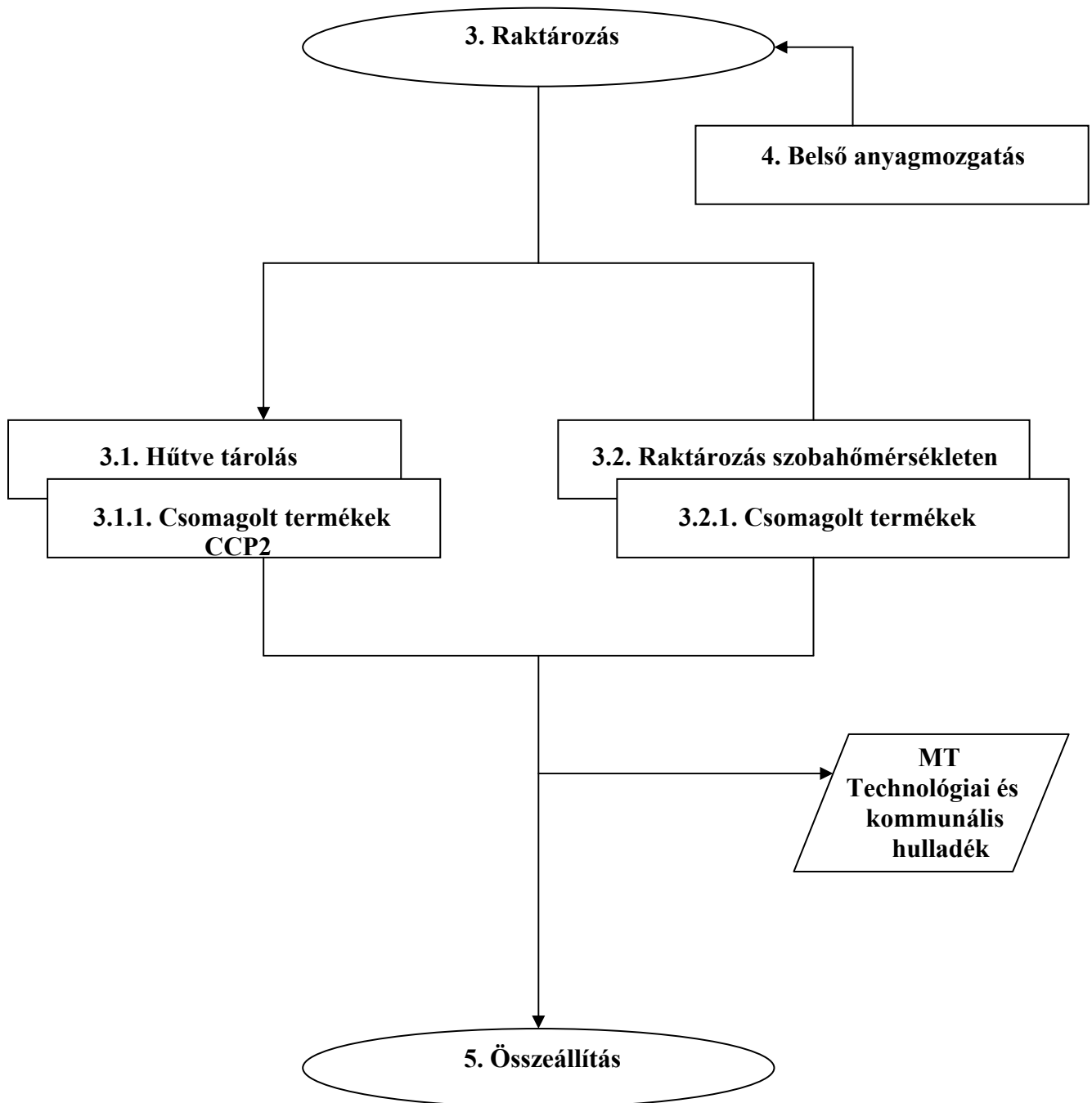
1. Árubeszerzés



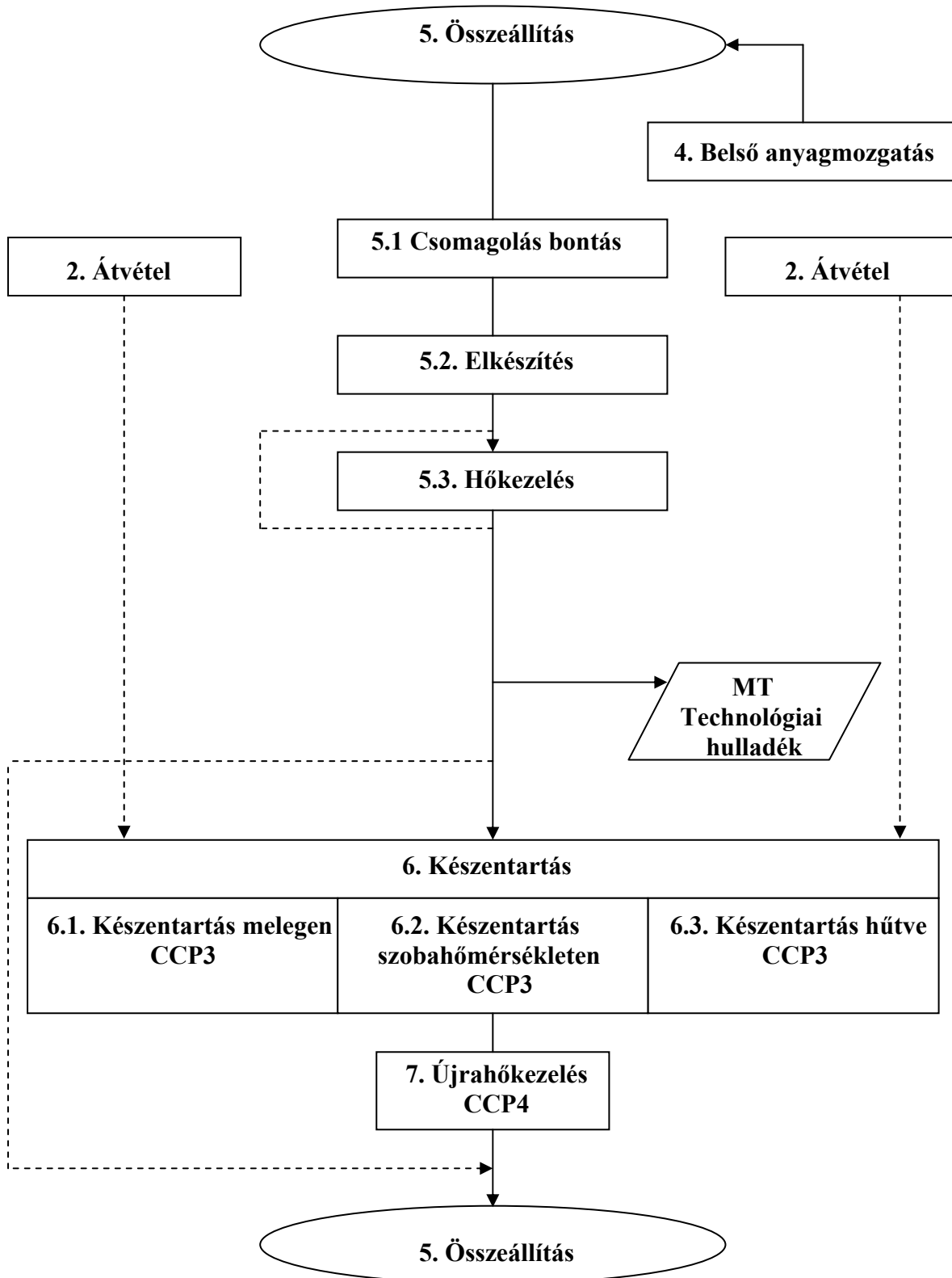
2. Áruátvétel



3. Raktározás



- 5. Összeállítás
- 6. Készentartás
- 7. Újrahőkezelés



3.4. VESZÉLYELEMZÉS

3.4.1. Általános veszélyelemzés

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírás	Veszély oka	V. t.	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntésfa alk.				CCP
							Q1	Q2	Q3	Q4	
Az egység minden tevékenysége		Biológiai veszély (mikroorganizmusok, toxintermelődés)	Higiéniiai utasításban leírtak be nem tartása	B	Higiéniiai, takarítási, karbantartási, mosogatási, rágsáló-, rovarirtási és hulladékkezelési utasítások betartása	Munka Utasítások	I	N	N		-
		Fizikai veszély (férgek, ízeltlábúak, rágcsálók, rovarok, porszennyeződés, vakolathullás)		F			I	N	N		-
		Kémiai veszély (szermaradvány, vegyi anyag kioldódás)		K			I	N	N		
Ivóvíz felhasználás		Fertőzött víz	Az egység vízhálózata fertőződött	B	A helyi vízművel kell szerződést kötni a rendszeres vízellenőrzésre	Vízmű szerződés, vízvizsgálati eredmények	I	N	N		-

3.4.2. Veszélyelemzés technológiai lépésenként

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírás	Veszély oka	V. t.	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntésfa alk.				CCP
							Q1	Q2	Q3	Q4	
1. Árubeszerzés											
Igények felmérése	1.1.	Nincs élelmiszerbiztonsági veszély									
Étel beszállítása	1.2.	Mikrobák szap., toxintermelés	Nem megfelelő szállítási hőmérséklet	B	Hőfokszabályozás és ellenőrzés	Szállítólevél, számla, kísérőjegy	I	N	N		-
		Vegyí anyag kioldódás, szennyeződés	Nem megfelelő csomagolóanyag, szállítási feltételek	K	OÉTI engedéllyel rendelkező csomagolóanyag, szállítóeszköz takarítása, fertőtlenítése	Takarítási napló	I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő szállítási feltétel, csomagolóanyag sérülés	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése	Szállítólevél, számla, kísérőjegy	I	N	N		-
2. Átvétel											
Melegentartást igénylő termékek átvétele	2.1. 2.1.1	Mikrobák jelenléte, szaporodása, toxintermelés	Nem megfelelő szállítási körülmények	B	Megfelelő szállító kiválasztása, hőmérséklet ellenőrzés	Számla, szállítólevél, Tálalásellenőrzési lap	I	N	I	N	CCP1 Átvétel
		Vegyí anyag kioldódás, szennyeződés	Nem megfelelő csomagolóanyag, szállítási és áruátvételi feltételek	K	Szállítóeszköz, átvételi hely takarítása, fertőtlenítése	Takarítási napló	I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő szállítási és áruátvételi feltételek, csomagolóanyag sérülése	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése	Szállítólevél, számla	I	N	N		-

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírás	Veszély oka	V. t.	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntésfa alk.				CCP
							Q1	Q2	Q3	Q4	
Hűtést igénylő termékek átvétele, Csomagolt termékek	2.2. 2.2.1	Mikrobák jelenléte, szaporodása	Nem megfelelő szállítási körülmények	B	Megfelelő szállító kiválasztása, hőmérséklet ellenőrzés	Számla, szállítólevél	I	N	I	N	CCP1 Átvétel
		Vegyí anyag kioldódás, szennyeződés	Nem megfelelő csomagolóanyag, szállítási és áruátvételi feltételek	K	Szállítóeszköz, átvételi hely takarítása, fertőtlenítése, áruvédelem		I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő szállítási és áruátvételi feltételek, csomagolóanyag sérülése	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése	Szállítólevél, számla	I	N	N		-
Hűtést nem igénylő termékek átvétele, csomagolt termékek	2.3. 2.3.1	Mikrobák jelenléte, szaporodása	Szakosítatlan áruszállítás, áruátvétel	B	Szállítóeszköz, átvételi hely takarítása, fertőtlenítése, áruvédelem	Takarítási napló	I	N	N		-
		Vegyí anyag kioldódás, szennyeződés	Nem megfelelő csomagolóanyag, szállítási és áruátvételi feltételek	K	Szállítóeszköz, átvételi hely takarítása, fertőtlenítése, áruvédelem		I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő szállítási és áruátvételi feltételek, csomagolóanyag sérülése	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése	Szállítólevél, számla	I	N	N		-

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírás	Veszély oka	V. t.	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntésfa alk.				CCP
							Q1	Q2	Q3	Q4	
3. Raktározás											
Hűtve tárolás	3.1. 3.1.1	Mikrobák jelenléte, szaporodása, toxintermelés	Nem megfelelő tárolási hőmérséklet, túl hosszú tárolási idő	B	Hőmérséklet, minőség megőrzési idő ellenőrzése	Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lap	I	N	I	N	CCP2 Rakt.
		Vegyai anyag kioldódás, szennyeződés	Nem megfelelő tárolási körülmények	K	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Csomagolóanyag sérülése, hiánya, nyitottan tárolt felbontott áru	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-
Raktározás szobahőmérsékleten	3.2. 3.2.1	Mikrobák jelenléte, szaporodása, toxintermelés	Nem megfelelő tárolási hőmérséklet, túl hosszú tárolási idő	B	Minőség megőrzési idő ellenőrzése		I	N	I		-
		Vegyai anyag kioldódás, szennyeződés	Nem megfelelő tárolási körülmények	K	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése	Takarítási napló	I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Csomagolóanyag sérülése, hiánya, nyitottan tárolt felbontott áru	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-
4. Belső anyagmozgatás											
Belső anyagmozgatás	4.	Vegyai anyagokkal szennyeződés	Nem megfelelő szállítási, anyagmozgatási körülmények	K	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése	Takarítási napló	I	N	N		-
		Fizikai anyagokkal szennyeződés	Csomagolóanyag sérülése, hiánya, nyitott szállítás	F	Áruvédelem biztosítása és ellenőrzése		I	N	N		-

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírás	Veszély oka	V. t.	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntésfa alk.				CCP
							Q1	Q2	Q3	Q4	
5. Összeállítás											
Csomagolásbontás	5.1.	Mikrobákkal szennyeződés	Csomagolóanyag szennyeződése, helytelen tárolás	B	Felbontás előtt a csomagolóanyag megtisztítása és szakosított tárolás		I	N	N		-
		Vegyianyaggal szennyeződés	Kémiai anyagok kioldódása a csomagolóanyagból	K	Megfelelő engedéllyel rendelkező csomagolóanyagok használata és szállító minősítés		I	N	N		-
		Fizikai szennyeződés	Csomagolóanyag sérülése felbontás előtt	F	Csomagolás ellenőrzése felbontás előtt		I	N	N		-
Elkészítés	5.2.	Mikrobiológiai szennyeződés, mikrobák szaporodása	A folyamat elhúzódása. Nem megfelelő személyi higiénia	B	Az összeállítási művelet a lehető legrövidebb ideig tarthat, a személyi higiénia rendszeres ellenőrzése	Napi ellenőrzési lap	I	N	N		-
		Vegyianyagszennyeződés	Gondatlan mosogatás	K	A mosogatószeresek kellő lemosása, takarítási, mosogatási utasítás betartása		I	N	N		-
Hőkezelés	5.3.	Mikrobiológiai szennyeződés	Nem megfelelő higiénia alkalmazása	B	A higiéniai, takarítási, mosogatási utasítás betartása	Napi ellenőrzési lap	I	N	N		-

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírás	Veszély oka	V. t.	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntésfa alk.				CCP
							Q1	Q2	Q3	Q4	
6. Készentartás											
Készentartás melegen	6.1.	Mikrobák szaporodása, toxintermelés	Helytelen tárolási hőmérséklet, túl hosszú tárolási idő	B	A megfelelő melegentartási körülmények biztosítása	Tárolás ellenőrzési lap	I	N	I	N	CCP3 Készentart.
		Vegyí anyagszennyeződés	Savas ételt alumínium edényben tárolnak	K	Alumínium edények fokozatos kiiktatása a forgalomból, Rozsdamentes edények használatának fokozatos bevezetése		I	N	N		-
		Fizikai szennyeződés	Fedetlen tárolási mód	F	Fedett tárolás rendszeres ellenőrzése		I	N	N		-
Készentartás szobahőmérsékleten	6.2.	Mikrobák szaporodása, toxintermelés	Melegentartást, illetve hűtést igénylő ételek esetében túl hosszú tárolási idő	B	A melegentartási, illetve hűtést igénylő ételeket a lehető legrövidebb ideig tárolhatók szobahőmérsékleten	Tálalás ellenőrzési lap	I	N	I	N	CCP3 Készentart.
		Vegyí anyagszennyeződés	Savas ételt alumínium edényben tárolnak	K	Alumínium edények fokozatos kiiktatása a forgalomból. Rozsdamentes edények használatának fokozatos bevezetése		I	N	N		-
		Fizikai szennyeződés	Fedetlen tárolási mód	F	Fedett tárolás rendszeres ellenőrzése		I	N	N		-

Műveleti lépés	Jele	Veszély leírás	Veszély oka	V. t.	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntésfa alk.				CCP
							Q1	Q2	Q3	Q4	
Készentartás hűtve	6.3.	Mikrobák szaporodása, toxintermelés	Helytelen tárolási hőmérséklet, túl hosszú tárolási idő	B	Minőségmegőrzési időn belüli tárolás, a tárolási körülmények ell.	Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapja	I	N	I	N	CPP3 Készentart.
		Vegyianyagszennyeződés	A berendezések megfelelő takarítása	K	A felületről a mosogatószer eltávolítása		I	N	N		-
		Fizikai szennyeződés	Fedetlen tárolási mód	F	Fedett tárolás rendszeres ell.		I	N	N		-
7. Újrahőkezelés											
Újrahőkezelés	7.	Mikrobák túlélése, szaporodása	Nem megfelelő mértékű újrahőkezelés alk.	B	Az újrahőkezelés a termékre jellemző módon, ideig tartson	Tálalás ellenőrzési lap	I	N	I	N	CCP4 Hőkezelés
8. Adagolás, tálalás											
Adagolás tálalás	8.1.	Mikrobák szaporodása, toxintermelés	A folyamat elhúzódnása miatt az étel kihűlt/felmelegszik	B	Az adagolás folyamata a lehető legrövidebb ideig tarthat		I	N	N		-
		Vegyianyagszennyeződés	A mosogatószer nem megfelelő leöblítése	K	A mosogatási utasítás betartása		I	N	N		-
		Fizikai szennyeződés	Személyi higiénia nem megfelelő	F	Higiéniai utasítás betartása	Napi ellenőrzési lap	I	N	N		-
Hagyományos módon	8.2.	Mikrobákkal fertőződés	Személyi higiénia nem megfelelő, cseppfertőzés a fogyasztótól	B	A tálaló személyzet kézmosási lehetőségének biztosítása és ell., az ételek védelme a cseppfertőzéstől	Napi ellenőrzési lap	I	N	N		-
		Vegyianyagszennyeződés	Mosogatószer nem megfelelő öblítése	K	A mosogatási utasítás betartása		I	N	N		-
		Fizikai szennyeződés	Személyi higiénia nem megfelelő	F	Higiéniai utasítás betartása	Napi ellenőrzési lap	I	N	N		-

3.5. SZABÁLYOZÁS

3.5.1. Szabályozás, igazolás technológiai lépésenként

CCP jelei	Műveleti lépés	Kritikus határ-érték	Felügyeleti eljárás				Helyesbítő eljárás			Időszakos CCP ellenőrzés		
			Eljárás	Gyakoriság	Felelős	Nyilvántartás	Tevékenység	Felelős	Nyilvántartás	Eljárás	Felelős	Gyakoriság/Nyilvántartás
CCP1 Átvétel	Hűtést/ melegentartást igénylő termékek átvétele	Az áru hőmérséklete: - hűtött: 0-5°C - meleg: > 63°C	Maghőmérsékletmérés és érzékszervi vizsgálat	Szállítmányonként szűrőpróbaszerűen	Megbízott személy	Árukísérő dokumentum, konyhai tálalási ellenőrzési lap	Maghőmérsékletmérés és érzékszervi vizsgálat alapján döntés az áru sorsáról, sz.e. a szállító újbóli minősítése	Megbízott személy	Átvétel ellenőrző lap, Szállítólevél	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése	Felelős vezető	Negyedévente az összes szállítónál, Műszak-napló
CCP2 Raktározás	Hűtve tárolás	Tárolási hőmérséklet: 0-5°C vagy a gyártó által meghatározott hőmérséklet	Tárolási hőmérséklet ellenőrzése	Naponta kétszer	Megbízott személy	Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapja	Maghőmérséklet mérés és érzékszervi vizsgálat alapján döntés az áru sorsáról, tárolási körülmények helyreállítása	Megbízott személy	Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapja	A felügyelő eljárások és a hozzátartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése, hűtőterek ellenőrzése kalibrált hőmérővel	Felelős vezető	Negyedévente minden hűtőnél, Műszaknapló

CCP jele	Műveleti lépés	Kritikus határ-érték	Felügyeleti eljárás				Helyesbítő eljárás			Időszakos CCP ellenőrzés		
			Eljárás	Gyakoriság	Felelős	Nyilvántartás	Tevékenység	Felelős	Nyilvántartás	Eljárás	Felelős	Gyakoriság/ Nyilvántartás
CCP3 Készentartás	Készentartás melegen	Az étel maghőmérsékletének > 63°C kell, hogy legyen	Maghőmérsékletmérés	Minden készentartás-kor: a tálalás kezdetekor, közepén és a végén.	Megbízott személy (tálalást végző)	Konyhai tálalási ellenőrzési lap	Érzékszervi vizsgálat, újra hőkezelés az étel érje el a 72°C maghőmérsékletet 2 percen keresztül, ill. az étel minden pontján legalább a 75°C-ot	Megbízott személy	Konyhai tálalási ellenőrzési lap és a konyhán vezetett füzetben	A felügyelő eljárások és a hozzátartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése, maghőmérséklet szűrőpróba ellenőrzése kalibrált hőmérővel	Felelős vezető	Negyedévente, Műszaknapló
	Készentartás szobahőmérsékleten	Hűtést/melegentartást igénylő ételek szobahőmérsékleten tárolása max. 1 óra, ha az étel hőtartása másképp nem megoldható	Szobahőmérsékleten tartás idejének ellenőrzése	Minden készentartás-kor	Megbízott személy (tálalást végző)		A melegen tartandó ételek érzékszervi megfelelése esetén újra hőkezelés: az étel érje el a 72°C maghőmérsékletet 2'-en percen keresztül, ill. az étel minden pontján legalább a 75°C-ot	Megbízott személy	Konyhai tálalási ellenőrzési lap és a konyhán vezetett füzetben	A felügyelő eljárások és a hozzátartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése	Felelős vezető	Negyedévente, Műszaknapló

CCP jele	Műveleti lépés	Kritikus határ-érték	Felügyeleti eljárás				Helyesbítő eljárás			Időszakos CCP ellenőrzés		
			Eljárás	Gyakoriság	Felelős	Nyilvántartás	Tevékenység	Felelős	Nyilvántartás	Eljárás	Felelős	Gyakoriság/ Nyilvántartás
CCP3 Készentartás	Készentartás hűtve	Tárolási hőmérséklet: 0-5°C	Tárolási hőmérséklet ellenőrzése	Naponta kétszer	Megbízott személy (tálalást végző egyén)	Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapja	Maghőmérséklet mérés és érzékszervi vizsgálat alapján döntés az étel sorsáról, tárolási körülmények helyreállítása	Megbízott személy	Hűtőterek hőmérséklet ellenőrző lap	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése, maghőmérséklet szűrőpróba ellenőrzése kalibrált hőmérővel	Felelős vezető	Negyedévente, Műszaknapló
CCP4 Hőkezelés	Újrahőkezelés újra	Az étel minden pontján a maghőmérsékletének el kell érnie a 75°C-ot, vagy 2 percen keresztül legyen 72°C-os az étel.	Maghőmérséklet mérés	Minden újrahőkezelt étel esetén maximum 1x	Megbízott személy (tálalást végző egyén)	Konyhai tálalási ellenőrzési lap	Az étel ismételt hőkezelése lehetőség esetén az étel ki-tálalásának letiltása	Megbízott személy	Konyhai tálalási ellenőrzési lap	A felügyelő eljárások és a hozzá tartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése	Felelős vezető	Negyedévente, Műszaknapló

4. KÖRNYEZETI, SZEMÉLYI HIGIÉNYIA és EGYÉB UTASÍTÁSOK

AZ UTASÍTÁS TERÜLETI ÉRVÉNYESSÉGE

Az utasítás érvényessége kiterjed az intézmény által üzemeltetett tálalókonyhák élelmiszer-kiszolgáló tevékenységére a működési területén a készételek átvételétől a fogyasztóknak történő átadásáig (tálalásáig), illetve az előtte és utána történő takarítási műveletekig.

AZ UTASÍTÁS HATÁLYA

Az utasítás hatálya kiterjed mindazon személyekre, akik az intézmény által üzemeltetett tálalókonyhákban folyó élelmiszer-kiszolgáló tevékenységben közvetlenül részt vesznek, továbbá akik a tevékenységet közvetlenül elősegítik.

4.1. Környezeti higiéniai utasítás

Általános előírások:

Az épületeket és a helyiségeket úgy kell megtervezni, kitélezni és berendezni, hogy megfeleljenek a bennük végezni kívánt műveleteknek, és ahol a készített és tálalt élelmiszereket a környezetből származó szennyeződés és károsodás (keresztzsennyeződés veszélye) nem veszélyezteti, biztosított a tevékenységhez szükséges energia és vízellátás. A köz-, állategészségügyi és környezetvédelmi követelményeknek megfelelő a hulladék-, szemét-, valamint szennyvízelhelyezés.

Az épület kialakításának olyannak kell lennie, 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 világítás, továbbá a tevékenységhez szükséges raktár, előkészítő – ha szükséges – és tálaló és egyéb helyiségek biztosítottak legyenek benne.

A helyiségek kialakításának, méretének meg kell, hogy feleljenek a bennük folytatni kívánt tevékenységeknek, kapcsolódásuk biztosítsa a tiszta és szennyezett műveletek elkülönülését. Az egység terei nem nyílhatnak egybe tanulóterekkel.

A dolgozók részére megfelelő méretű és minőségű szociális helyiségeket (mosdó, öltözőt, zuhanyzó), WC használati lehetőséget kell biztosítani.

A rovarok és rágcsálók bejutásának megakadályozására résmentes, jól záródó, könnyen tisztítható, fertőtleníthető nyílászáró szerkezeteket kell beépíteni, a szellőzést is szolgáló ablakfelületeket rovarhálóval kell ellátni.

A helyiségek padozata résmentes, jól, könnyen tisztítható, fertőtleníthető, víz- és kopásálló, csúszásmentes legyen.

A szennyeződéseknek, nedvességnek kitett falakat (vizes szerelvények mögött, mosogató, takarítóeszköz-, és hulladéktárolókban) a szennyeződés felső határáig, de legalább 2,1 m magasságig világos, egyszínű, mosható, vizet át nem eresztő, fertőtleníthető, sík és résmentes burkolattal vagy bevonattal kell ellátni.

A mosható falfelületek és a padozat találkozásának éleit és sarkait lehetőség szerint lekerekítetten kell kiképezni a könnyebb tisztántartás miatt.

Az egységben minden munkafolyamat helyén, illetve közelében, de legfeljebb 3 m-en belül, ahol élelmiszer kimérését, adagolását, és felszolgálatát végzik, kézmosót kell felszerelni.

A tevékenységek 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 minősítés az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI) végzi.

Az egységben használt asztalokat nem rozsdásodó anyagú, résmentes, világos színű, könnyen tisztítható és fertőtleníthető lappal kell borítani.

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.

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

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 hárommedencés, csepptálcával ellátott mosogatót kell biztosítani.

A tiszta, használaton kívüli eszközök portól és szennyeződéstől védett tárolását biztosítani kell. S ugyanilyen tárolási körülményeket kell biztosítani az élelmiszerekkel érintkező csomagolóanyagok számára is.

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

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

Az ételkészítéshez, kézmosáshoz, tisztálkodáshoz, mosogatóhoz, takarításhoz csak ivóvíz minőségű víz használható.

A keletkezett szennyvizet zárt rendszerben kell elvezetni. A szemet 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 elhelyezésére 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, ételnyersanyagként felhasználni tilos. Ezért minden az egységben tárolt élelmiszer-nyersanyagon, 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 OÉTI engedélyezheti.

A közétkeztető-termék minőségének megőrzéséhez szükséges követelményeket a fogyasztó részére történő átadásáig az előállítás valamennyi szakaszában biztosítani kell. Az előállítási, készen tartási körülményeket, azoknak a közétkeztető-termékre gyakorolt hatását a közétkeztetők rendszeresen kötelesek ellenőrizni.

Mindezek megléte esetén is az üzemeltetőnek naponta – a műszakkezdés előtt – meg kell győződni arról, hogy a közétkeztető tevékenysége folytatásához szükséges tárgyi és személyi feltételek biztosítottak.

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

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

4.2. Személyi higiéniai utasítás

Személyi higiéné

Kizárólag érvényes orvosi alkalmassági vizsgálattal, bőrgyógyászati szűrővizsgálattal, EGÉSZSÉGÜGYI NYILATKOZATOK ÉS VIZSGÁLATI ADATOK megnevezésű C.3151-2/A kiadvány (továbbiakban: egészségügyi kiskönyv) rendelkező és az alapvető személyi higiéniai ismeretekre kioktatott dolgozót szabad alkalmazni. Az oktatásról a tálalási és higiéniai ellenőrnek kell gondoskodni, és az Oktatási naplóban rögzíteni. Az egészségügyi könyveket a dolgozó őrzi, érvényességüket az erre kijelölt személy tartja nyilván az erre a célra rendszeresített „Munka alkalmassági nyilvántartás” dossziében illetve számítógépen is rögzíti. A konyhán először munkába álló dolgozóknak „Egészségügyi nyilatkozattal” kell rendelkezniük, melyet minden dolgozó a saját egészségügyi kiskönyvének 4. oldalán írja alá.

A dolgozó a munkaképtelenséggel nem járó, de másokat megbetegíthető állapotokról (fertőző betegségek pl. hasmenés, bőrelváltozások stb.), illetve a dolgozóval egy háztartásban élő személyek ilyen jellegű megbetegedéséről köteles tájékoztatni a munkahelyi vezetőjét. A dolgozót a munkáltató orvosi vizsgálatra küldi, és csak akkor engedi vissza az ételkészítéssel közvetlen kapcsolatban álló munkakörbe, ha a foglalkozás-egészségügyi alapszolgáltatást nyújtó orvos arra alkalmasnak tekinti.

A személyi higiénia három alapvető összetevője, melyek szorosan összefüggnek:

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

A dolgozó testének tisztántartása

Az egész test tisztántartása mellett elsődleges fontosságú a kéz megfelelő tisztántartása és ápolása, **ami távolról sem csak a fertőtlenítőszeres kézmosást jelenti. Egyik legfontosabb tényező a dolgozó kezének megfelelő állapota.** Ez mit is jelent? Vegyük sorra:

- A körmöket rövidre kell vágni és a munkavégzés során sem lakkot, sem pedig műkörmöt (zselé sem!) nem lehet viselni, mivel ezek alatt nem vehető észre a szennyeződés, sérülés, illetve az idegen anyag lehet maga a szennyeződés forrása
- Körömvágásnál kerülni kell a sérüléseket (pl. körömágy bőr eltávolítás, benőtt körmök kivágása), mert ezek gennyes bőrfolyamatokat okozhatnak →**fertőzésveszély!!!**
- Gondoskodni kell a kéz bőr kiszáradásának, berepedezésének megakadályozásáról, mert ezek az elváltozások is a gennykeltő baktériumok melegágya lehet. Ezek megelőzhetőek, ha a tisztító és fertőtlenítő szereket csak az előírt töménységben használjuk, kesztyűben végezzük a műveleteket, valamint a munkafázisok között megfelelően leöblítjük, és szárazra töröljük a kezünket, és amikor az idő engedi, de a munka befejezését követően mindenképp kézápoló krémekkel visszapoljuk a bőr elveszített zsírtartalmát.

Munkavégzés közben nem szabad ékszert (gyűrűt, karkötőt és órát) viselni, mert alatta a kéz részei nem tisztítható és fertőtleníthető kellő hatásfokkal, s magára az ékszerekre is számos szennyeződés rátapadhat, illetve a réseiben megülhetnek a kórokozók.

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

A dolgozók kötelesek kezet mosni egészségük védelme és a konyha higiénia érdekében a munkavégzés megkezdése előtt, a különböző munkafolyamatok elvégzése között, WC használat, és minden olyan esetben, amikor a kezük szennyeződött/fertőződött (pl. orrfújás) illetve szennyeződhetett/fertőződhetett.

A kézmosás során először a kéz folyóvízes leöblítésével eltávolítjuk az esetlegesen ott lévő durva szennyeződések.

A kézmosást legcélszerűbb kombinált, zsiroidó-fertőtlenítő hatású szerekkel elvégezni, melyeket töményen, hígítás nélkül kell használni. Alkalmazásukkor mindig be kell tartani a használati utasításban leírtakat (mennyiség és behatási idő), mert megfelelő mennyiségű szer adagolása nélkül és az előírt behatási idő hiányában a szükséges tisztító-fertőtlenítőhatás nem érhető el. A behatási idő alatt a kezét alaposan átdörzsöljük a kézmosószerrel, majd a kezünket folyóvízben leöblítjük.

A kéz szárítása elektromos kézszáritóval, vagy egyszerhasználatos papírtörölközővel történhet. Textiltörölköző nem javasolt használni, mert a nedves állapotban, főleg a meleg helyen tartott textiltörölközőben sok mikroorganizmus képes felszaporodni, ami a kéztörölközéskor a már fertőtlenített kéz újraszennyeződését, fertőződését okozhatja.

A kézmosás során lehetőleg a legkevesebb olyan tárgygal érintkezünk a még szennyezett kezünkkel, amelyekhez majd később saját magunk, vagy mások a már fertőtlenített kezükkel hozzá kell nyúlni. Ha a kézmosó csaptelepe hagyományos, a kézmosás során gondoskodni kell annak megfelelő megtisztításáról is, hogy a kinyitáskor rákerült szennyeződés ne jusson vissza a már megtisztított/fertőtlenített kézre annak elzárásakor. Célszerű nem hagyományosan működtethető – ún. orvosi (könyökkel, lábbal illetve érintős) – csaptelepeket felszerelni a kézmosókhoz. Továbbá indokolt a tisztító-fertőtlenítő szereket adagolószervezettel ellátott flakonokban kihelyezni, vagy kézmosószer adagolókat felszerelni.

A dolgozó munka- és védőruhájának használata

A megfelelő munkaruházat biztosítása, annak viselése és tisztántartása egyik alapvető feltétele a személyi higiénának. A munka- és védőruházatot a munkáltató biztosítja a mindenkor hatályos VÉDŐ- ÉS MUNKARUHA SZABÁLYZAT alapján.

A munkaruhát bár a jelenleg érvényben lévő jogszabályi értelmezés szerint azért adják a dolgozónak, hogy saját ruházatát kímélje a munkavégzés során, az élelmezésben dolgozók munkaruházata (köpenyek, hajvédők, sapkák stb.) egyben az élelmiszer védelmét is szolgálja.

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

Dolgozni csak tiszta ruhában szabad, ezért az öltözék szükség szerinti mosásáról, tisztításáról a dolgozó a számára biztosított mosógéppel és vasalóval, illetve az ehhez szükséges tisztítószerekről a munkáltató gondoskodik. Az esetleges cseréjéről és a munka utáni elkülönített tárolásáról gondoskodni kell élelmiszer-biztonsági szempontból. A munka- és a védőruha megfelelően elkülönített tárolására szekrényt kell biztosítani. A ruhák pótlásáról az illetékes személynek kell gondoskodni.

A munkaruha kezelése során az alábbiakat kell betartani:

- a munkaruha kezelése valamennyi fázisában (szállítás, tárolás, mosás, stb.) biztosítani kell az elkülönített kezelést, a szennyeződéstől, fertőződéstől való védelmet.
- a tisztítási folyamat során valamely fertőtlenítési eljárással biztosítani kell a munkaruha kórokozó-mentességét, ezek lehetnek: mosás 85°C feletti hőmérsékleten, fertőtlenítőszeres áztatás (a használati utasítás szerint) és/vagy alapos átvasalással.
- a tiszta munkaruhát még használatlan, zárt műanyag zacskóban kell a munkahelyre bevinni (amennyiben otthonában mossa), és használatba vételig abban is tárolni. Ha a dolgozó a munkaruhái mosását saját maga biztosítja, akkor a munkaruha kezelésére vonatkozó szabályokról a dolgozót ki kell oktatni, és ezt dokumentálni is kell.

A különböző munkafolyamatokat végző dolgozók számára eltérő színű munkaruhát kell(ene) biztosítani vagy az ételosztás után végzett mosogatási, illetve takarítási műveletekhez műanyag kötényt, illetve a munkaruhától eltérő színű köpenyt kell biztosítani. Ez a megfelelő mikrobiológiai biztonság elérésének fontos eszköze. A munkahelyet védőruhában elhagyni TILOS.

Amennyiben nem biztosított a kettős öltözőszekrény a dolgozó utcai és munkaruházatának elkülönített tárolására, úgy a munka- és védőruhákat zárt tiszta műanyag tasakban vagy a vállfára húzott védőzsákban kell tárolni.

A dolgozó 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 magatartása többek között:

- minden egyes tevékenységet csak megfelelő munka- és védőruhában szabad végezni (ide tartozik a sapkák és kendők viselése is),
- a takarítást végző személyek a konyhába csak megfelelő tisztálkodás, a takarításhoz használt munkaruha váltása után dolgozhatnak,
- kerülni kell az olyan tevékenység végzése, amely az élelmiszert szennyezheti (pl. nyitott élelmiszerek feletti felesleges beszélgetés folytatása, ráköhögés és rátüsszentés kerülése, ha lehetséges, hurutos orr-torok betegségek esetén célszerű/ajánlott szájmaszk viselése).
- az élelmiszerekkel való foglalkozás közben nem szabad a fülhöz, az orrhoz, a szájhoz, a hajhoz nyúlni, vagy olyan tevékenységet végezni, amely az élelmiszert szennyezheti, ha ilyen megtörténik utána fertőtlenítőszeres kézmosás kötelező,

Élelmezési egységben csak a kijelölt helyen szabad étkezni (még cukorkát szopogatni is), s munka közben tilos a ráógumizás is.

Az egységek helyiségeibe nem szabad semmi oda nem való tárgyat (pl. táska, mobiltelefon) bevinni és főleg ott tartani, ide tartozik az állatok tilalma is.

A tálalókonyha területén tilos a dohányzás. A dohányzás esetén, az épületelhagyása előtt védőruházat felvétele, illetve lábbeli cseréje, illetve a tevékenység befejezése után a fertőtlenítőszeres kézmosás kötelező.

Tágabb értelemben a dolgozó helyes magatartásához hozzátartozik valamennyi technológiai, élelmezés-egészségügyi és egyéb más, az adott tevékenységre vonatkozó előírás betartása.

Karbantartási munkálatok a konyha leállítása nélkül, csak akkor végezhetők, ha ezzel nem szennyeződik az élelmiszer. A karbantartási munkálatok után gondoskodni kell a megfelelő tisztítási-fertőtlenítési folyamat elvégzéséről.

A dolgozótól helyes magatartás csak akkor várható el, ha rendelkezik a szükséges végzettséggel, illetve élelmezés-egészségügyi ismeretekkel.

4.3. Mosogatási Utasítás

Általános tevékenység

A tisztítási-fertőtlenítési tevékenység elvégzéséhez kizárólag az e célra az Országos Tisztiorvosi Hivatal vagy az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI) által engedélyezett zsiroló- és fertőtlenítőszer vagy zsirolót és fertőtlenítőt is tartalmazó szer alkalmazható az előírt használati utasítás szigorú betartása mellett.

A tisztító- és fertőtlenítőszeret eredeti vagy megfelelő felirattal ellátott, a véletlen összecserélést kizáró csomagolásban kell tárolni még használat közben is (pl. nem megfelelő az élelmiszertárolásra is használt edény).

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 termékekkel közvetlenül érintkező felületek tisztítása-fertőtlenítése

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

Fertőtlenítés (dezinfekció), minden olyan eljárás, amely a külső környezetben lévő kórokozók elpusztítására, illetve fertőzőképességük megszüntetésére, inaktiválásukra irányul.

Fertőtlenítéskor természetesen nem csak a kórokozók pusztulnak el, illetve inaktiválódnak, hanem a kezelt felületen levő egyéb más mikroorganizmusok döntő többsége is.

A fertőtlenítőszer minőség-megőrzési idejét folyamatosan nyomon kell kísérni (a hyponál ez csak 3-6 hónap!). A minőség-megőrzési idő lejártá után közvetlenül (1-2 hét) a fertőtlenítőszer felmosáshoz még igen, de mosogatáshoz már nem használható fel.

A tisztítási-fertőtlenítési tevékenységhez használt szerek jegyzékét a tálalási és higiéniai ellenőr utasításai alapján kell meghatározni és legalább évente felülvizsgálni szükséges.

A használatban levő szerek jegyzékét és alkalmazási módját jelen szabályzatban a **Tisztító-, fertőtlenítőszer felhasználása** táblázata összesíti.

Mosogatási tevékenység

E munkafolyamatoknál is az egyik legfontosabb előírás a szakosítottság betartása, illetve betartatása. Ennek megfelelően külön-külön kell mosogatni fekete-, a fehér- és a szállítóedényeket. Külön elkülönítést igényel a fehér edények közül a pohár mosogatása.

Feketeedény minden olyan edény és eszköz, amit kizárólag a személyzet használ az élelmiszerek kezelése, előállítás és tálalása során.

Fehéredény minden olyan edény és eszköz, amit a fogyasztók használnak.

Általános előírások

A mosogatás menetét, az alkalmazott szert és annak oldattöménységét és a behatási idejét a megfelelő mosogatási helyeken, jól látható módon ki kell függeszteni.

A mosogatáshoz kefért vagy fém, illetve műanyag „dörzsikét” kell használni, szivacs használata csak abban az esetben használható, ha az a műveletek után kidobásra kerül. A mosogatáshoz, mosogatásnál használt eszközök, rongyok naponta fertőtlenítendőek (kifőzéssel, vagy fertőtlenítőszeres áztatással).

A megtisztított edényeket, munkaeszközöket, felszerelési tárgyakat, amelyeket éppen nem használunk, védeni kell a szennyeződéstől, lehetőleg zárt tárolásukról gondoskodni kell.

A szállítóedények mosogatását külön, erre a célra szolgáló helyiségben kell elvégezni. Amennyiben erre nincs lehetőség, akkor a fehéredény mosogatóban is elmosogathatóak a többi edénytől szigorúan időben elkülönítetten.

A mosogatás történhet hagyományos szerekkel 3 fázisban (tisztítás-fertőtlenítés-öblítés), vagy kombinált hatású szerek használatával 2 fázisban (tisztítás + fertőtlenítés - öblítés).

Manapság a munkafolyamatok meggyorsítása érdekében, illetve gazdaságossági szempontok alapján előtérbe került a 2 fázisú mosogatás alkalmazása. De a termékekkel érintkező felületek esetében alkalmazandó tisztítási-fertőtlenítési eljárások az alábbi lépéseket mindenképp kell, hogy tartalmazzák:

- előtisztítás
- **tisztítás-fertőtlenítés**
- **utóöblítés**
- szárítás

Mosogatás két fázisban, azaz kombinált hatású szerek használatával

Előtisztítás

A felületeket a durva szennyeződésektől meg kell tisztítani.

Ez a folyamat általában valamilyen mechanikai tisztítási módot jelent, pl. a durva szennyeződések felszedése, lekaparása vagy erős vízsugárral való leöblítése stb.

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

Első fázis: zsíroldás-fertőtlenítés

Erre korszerű kombinált hatású tisztítószerek állnak rendelkezésre, amelyekkel egy fázisban hajtható végre a tisztítási és a fertőtlenítési folyamat.

A munkafázis valamilyen felületaktív anyag, detergens és valamely fertőtlenítő hatású vegyi anyag vizes oldatával történő kezeléssel is áll egy lépésben.

Ebben a fázisban megtörténik a felületen lévő szennyezőanyagok feloldása, eltávolítása, valamint a mikroorganizmusok közömbösítése, eltávolítása. Ez a munkafolyamat beáztatással történik.

A mosogatáshoz általában 40-50°C-os vizes oldatot kell használni, de mindenképp az alkalmazott szer előírásait betartva. Az előírtól magasabb hőmérsékletű víz használata esetén a szennyeződések „rásülhetnek” az edényzetre és az eszközökre, és ezután csak nagyon nehezen távolíthatók el.

A mosószeres oldat cserélendő, ha a zsíroldó és a fertőtlenítő hatása megszűnik. A zsíroldó hatás akkor szűnik meg, ha a víz felszínén zsírfoltok jelennek meg. A fertőtlenítő hatás megszűnését jelzi, ha a klórtartalmú fertőtlenítőszer-oldat szaga már nem érezhető.

Különösen nagy figyelmet kell fordítani a fertőtlenítőszer megfelelő töménységű oldatának a használatára és a szükséges behatási idő biztosítására. Az edényzet és az eszközöket az oldatnak teljesen el is kell fednie, ugyanis ezek nélkül a fertőtlenítő hatás nem biztosítható.

Az oldat lecserélését indokolhatja a láthatóan erős elszíneződés, kihülés, habzás megszűnése.

Műanyagból készült edények, és eszközök mosogatásához akár kétszeres mennyiségű fertőtlenítőszert is fel kell használni.

Második fázis: utóöblítés

Ahhoz, hogy mosogatószer maradvány ne kerülhessen az ételbe, a felületeket mindig megfelelő mennyiségű tiszta, kézmeleg kb. 40°C-os vízzel le kell öblíteni folyóvízzel.

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

Csepegtető szárítás

A technológiai mosogatóknál az eszközök, edények szárítását csepegtetőkön végezzük, a szárítási folyamat többféle módon végezhető (lecsurgatással, szárítószekrényben).

A szárítást leborítva, de a szellőzés biztosítása mellett célszerű végezni.

Hagyományos konyharuha használata nem engedélyezett, ha az edényeken és az eszközökön esetleg vízfolt marad, azt kizárólag papírtörlővel szabad csak eltávolítani, ha szükséges.

A mosogatóhoz használt kombinált hatású mosogatószer megnevezése:
INNOFLUID TF-KLÓR-M

A művelet leírása:

Valamennyi mosogatónál a mosogató befejezése után, illetve a szakosított mosogatósi műveletek között a felületeket zsíroldó szerekkel kezeljük, majd öblítjük.

Zsíroldás után a felületeket fertőtlenítő szerekkel kezeljük és öblítjük.

4.4. Takarítási Utasítás

Az utasítás érvényességi területe

A takarítási utasítás a Pesterzsébet Önkormányzata GAMESZ által üzemeltetett József Attila Általános Iskola tálalókonyhájára és ebédlőire vonatkozik.

Az utasítás célja, olyan higiéniai állapot megteremtése, mely kiküszöböli az élelmiszerek fertőződését, romlását, mérgezését okozó mikrobák jelenlétét.

Tisztítási-fertőtlenítési tevékenység

A takarítási utasításban előírt követelmények betartása a dolgozók feladata, az elvégzett takarítás ellenőrzését a *Higiéniai utasítás*ban, illetve az érintett dolgozók oktatását és képzését a *HACCP kézikönyv*ben leírtak szerint kell végezni.

A tisztítás-fertőtlenítés általános szabályai

A takarítást úgy kell végezni, hogy az ételek, termékek, és edények tisztaságát ne veszélyeztesse. A takarítás során védeni kell az egységben lévő élelmiszereket a szennyeződéstől, a fertőződéstől. Különösen vonatkozik ez, a munka közbeni takarításra. Ezért fontos gondoskodni a pormentes, freccsenés-mentes takarításról, illetve az élelmiszerek takarítás közbeni megfelelő lefedéséről, vagy más módon történő védelméről. A tisztítási-fertőtlenítési tevékenység elvégzéséhez kizárólag az Országos Tisztiorvosi Hivatal vagy az OÉTI által engedélyezett zsíroldó- és fertőtlenítő szer, vagy zsíroldó és fertőtlenítő anyagot egyaránt tartalmazó szer alkalmazható, a szerre előírt használati és munkavédelmi utasítás szigorú betartása mellett.

A tisztító- és fertőtlenítőszereket eredeti csomagolásban kell tárolni. A fertőtlenítőszer minőség-megőrzési idejét folyamatosan nyomon kell követni. A minőség-megőrzési idő lejárt (1-2 hét) után a fertőtlenítő mosogatószerek takarításhoz még igen, mosogatóshoz már nem használhatók.

A használt eszközöket, vegyszereket – a tárolási feltételek betartásával – erre a célra kialakított külön helyiségben, vagy erre a célra kijelölt szekrényben kell tárolni.

Takarításhoz, mosogatóshoz csak ivóvíz minőségű vizet szabad használni. A technológiai hatékonyságot növeli a vízhőmérséklet és az alacsony keménységi fok.

Az alkalmazott takarító eszközöknek alkalmasnak kell lenni a feladat elvégzésére. A keresztszennyezőség elkerülése érdekében a különböző helyiségekben használt eszközöket maradandó jelöléssel kell ellátni, biztosítva ezzel a takarítóeszközök szakosított használatát. Az eszközöket elkülönítetten kell tárolni is. Használat után gondoskodni kell az eszközök megfelelő tisztításáról (rendszeresen, legalább naponta, fertőtlenítőszeres áztatással fertőtleníteni), szükség esetén cseréjéről.

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

A tisztító-, fertőtlenítés folyamata

A tisztító-, fertőtlenítőszerekkel szemben támasztott követelmények

A tisztítószerekkel szembeni követelmény:

- a mosószereknek jó nedvesítő képességgel kell rendelkeznie
- a szernek a felületről leoldott szennyeződést oldatban kell tartania
- a mosószer ne okozzon korróziót

A fertőtlenítőszerrel szembeni követelmény:

- széles mikrobaölő hatásspektrum
- kis koncentrációban rövid idő alatt kifejtett elégséges hatás
- könnyű kezelhetőség
- stabil, vagy bomlástermékei nem veszélyesek
- környezetbarát, és az alkalmazott koncentrációban az emberre veszélytelen.

A takarítás típusai

Munka közbeni takarítás az egyes különböző tisztasági fokú műveletek közötti megfelelő tisztaság biztosítását szolgálja. Ezt a takarítási típust különösen nagy gondossággal kell végezni a megfelelő termékvédelem biztosítása érdekében. Ez a takarítási forma vonatkozik a váratlan szennyeződés megszüntetésére is.

Napi takarítás a napi munka befejeztével el kell végezni a napi tevékenység közben szennyeződött felületek, berendezések, eszközök takarítását kipakolás, a berendezések áthelyezése nélkül. A szociális helyiségek és a éttermi helyiségek takarítása is ide tartozik.

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 mosását is.

Havi takarítás alkalmával el kell végezni a csővezetékek, armatúrák, nyílászárók, párkányok takarítását is, valamennyi helyiségben.

Éves takarítást a helyiségek kipakolása mellett kell elvégezni minden felületre kiterjedően. Ezt a takarítási típust össze kell kötni a tisztítási meszeléssel (festéssel) és a szükséges nagyobb karbantartási munkák elvégzésével is.

A napi takarításon kívül egyéb takarítások elvégzését külön is dokumentálni kell.

A hűtők belső terének takarítását leolvasztásakor, de legalább hetente egyszer, valamint esetleges szennyeződésük alkalmával kell elvégezni. A takarítás ténye is dokumentálandó.

Takarított felületek, tárgyak és eszközök

A tálalókonyhákban az ételszállító badellák, tálalási eszközök és edények, melegentartó pult tartozékok, sütő-főző (melegítésre szolgáló) edények és berendezések, vágó eszközök és berendezések, evőeszközök, tányérok, folyadékok tárolására ill. felszolgálásra szolgáló edények, poharak és tálcák mosogatása történik.

A felületek előírt mikrobiológiai tisztasági fokát kizárólag olyan tisztítási eljárással lehet biztosítani, ami fertőtlenítést is magában foglal, ez alól az ételszállító badellák képeznek kivételt. E munkafolyamatok esetében is fontos előírás a szakosítottság betartása.

Élelmiszerekkel közvetlenül érintkező felületek (edények, eszközök) takarítása, tisztítása-fertőtlenítése

Eszközök, edények mosogatása

A mosogatás menete, az alkalmazott mosogatószer oldattöménysége, a behatási idő a mosogatási helyeken ki van függesztve.

A mosogatáshoz kefét, vagy fém, illetve műanyag dörzsit, vékony fertőtleníthető textilt kell használni. Mosogatószivacs csak úgy használható, ha használat után kidobásra kerül!

A mosogatáshoz használt eszközöket fertőtlenítőszerben történő áztatással naponta fertőtleníteni kell.

A termékekkel érintkező felületek esetében alkalmazandó tisztítási-fertőtlenítési eljárások során alkalmazni kell:

- az előtisztítás,
- a tisztítószeres tisztítás és fertőtlenítés és
- az utóöblítés, szárítás műveleteit.

A mosogatás fázisainál az általános szabályokat kell betartani.

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

Élelmiszerekkel közvetlenül érintkező felületek (gépek, berendezések) takarítása, tisztítása-fertőtlenítése

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

A tisztítás megkezdése 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, illetve kendővel történő letöreléssel.

Elsőként választandó a porszívózás. Felseprés és a kendővel letörés 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 egyszerűhasználatos papírtörölővel 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, illetve bele az ételbe.

NEDVES TISZTÍTÁS (MOSÁS)

A nedves tisztítás alapvetően kétféle módon végezhető el, a szét nem szedhető és fix berendezések nedves tisztítása lemosással. A szétszedhető berendezések, valamint a kisebb eszközök nedves tisztítása bemerítéssel történik.

A nedves tisztítási folyamat alapfázisai általánosságban:

- ***Előmosás***

A berendezések és eszközök felületét, ha lehetséges folyó 40-45°C-os vízzel lemossuk 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 és módon (sorrend betartása!) 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

Az előírt behatási idő letelte után a felületekről folyóvízzel leöblítjük a tisztító- és 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.

Élelmiszerekkel közvetlenül érintkező badellák takarítása, tisztítása

Az ételszállító badellák tisztítása időben elkülönítve a fekete mosogatóban kell elmosogatni két fázisban, de ennél az edénycsoportnál nem kell feltétlenül fertőtlenítő hatású szert alkalmazni, de minden esetben a zsíroldás szükséges. Mosatlan állapotban nem kerülhet visszaadásra a badella az ételszállító személyzet részére.

Élelmiszerekkel közvetlenül nem érintkező felületek (padozat, hűtőberendezés belső felülete) takarítása, tisztítása-fertőtlenítése

Az élelmiszerekkel közvetlenül nem érintkező felületek tisztasága, ha nem is olyan nagymértékben, mint az élelmiszerekkel közvetlenül érintkezők, de mégis befolyásolhatják a termékek mikrobiológiai tisztaságát, pl. úgy hogy ezekről a felületekről a szennyeződés behullik az élelmiszerbe az előkészítés és/vagy tárolás során. Ezen felületek takarítási technológiája lényegében, megegyezik a termékekkel közvetlenül érintkező felületek tisztítási-fertőtlenítési technológiájával.

A művelet leírása

Valamennyi helyiség padozatát, oldalfalát, gépeit, berendezéseit az alábbiak szerint kell takarítani, tisztítani, fertőtleníteni:

Darabos szennyeződések összesöprése és kommunális szemétküjtőbe helyezése.

Fizikai szennyeződések eltávolítása öblítéssel.

A padozat és a csempeburkolat tisztítása és fertőtlenítése naponta zsíroldó-fertőtlenítőszer melegvízes oldatával. Végül a szermaradványok eltávolítása, 60°C-os vizes lemosás folyóvízes tömlővel, vagy öblítés vödörrel, majd felmosás.

A műveletek elvégzéséhez használandó műanyag eszközök:

- seprű
- lapát
- kefe
- vödör
- felmosó mop.

Textíliák (kenyérruhák, abroszok) mosása

- Csak akkor végezhető a létesítményben, ha arra a feltételek a szükséges berendezésekkel (pl. mosógép, szárítási és vasalási lehetőség) biztosítottak,
- Biztosítani kell a textíliák fertőtlenítését is (pl. 90°C-on való mosási, fertőtlenítőszeres áztatási és alapos átvasalási lehetőséget),
- Elkülönítetten kell megoldani a tiszta és a szennyezett textíliák tárolását, a technológiai helyiségben szennyes textília huzamosabb ideig nem tárolható,

Egy műszakban szükséges tiszta textília, és az egy műszakban keletkező szennyes textília technológiai helyiségben tartása – egymástól elkülönítve – megengedett.

A takarítás végeztével az ahhoz használatos eszközöket is ki kell tisztítani, fertőtleníteni.

Takarítási utasítás a József Attila Általános Iskola Tálalókonyhán

Használt tisztító- és fertőtlenítőszer felsorolása:

Sorszám	Megnevezés	Hatása
1.	Innofluid TF-klór M	Fertőtlenítő hatású mosogatószer, tisztít és fertőtlenít 1 lépésben
2.	Háztartási hypo	Fertőtlenítő hatású, de nem tisztít
3.	Glanc	Ecetes általános tisztítószer
4.	Flórasept	Fertőtlenítő hatású folyékony tisztítószer
5.	Ecet	Univerzális tisztító-, fertőtlenítőszer, vízkőoldó és penészölő
6.	Varázs ablaktisztító	Alkoholos ablaktisztító

Takarítandó felület, berendezés, eszköz	Takarításhoz használt szer						Gyakorisága	Felelős
	Megnevezés	Hatás ¹	Töménység	Behatási idő	Eszköz	Módszer		
Üzemi edények, eszközök	1.	T + F	10 l vízhez 30 ml	5-7 perc	Mosogató kefe, szivacs	Mosogatás	Haszn. után	Megbízott személy
Fogyasztói edények mosogatása	1	T + F	10 l vízhez 30 ml	5-7 perc	Kendő, mosogató gép	Mosogatás	Haszn. után	
Hulladékgyűjtők	4.	T + F	320 ml 10 l vízhez	5 perc	Mosogató kefe, szivacs	Mosogatás	Haszn. után	
Hűtők	4.	T + F	320 ml 10 l vízhez	5 perc	Mosogató kefe, szivacs	Le mosás	hetente	
Padozat	4.	T + F	320 ml 10 l vízhez	15 perc rá-szá- rítva	Felmosó mop	Felmosás	Sz. sz., legalább naponta, műszak után	
Csempe falburkolatok, ajtók	3.	T + F	Tömén- nyen	Rá- szá- rítva	Vileda kendő	Le- mosás	Sz. sz., legalább hetente	
Üveg felületek	6.	A	Tömén- nyen	1-2 perc	Papírtörő	Le- mosás	Sz. sz., havonta	
Vizes szerelvények, mosdók,	3.- 5.	V	Tömén- nyen	30 perc	Vileda kendő,	Le- törés	Sz. sz., legalább naponta	

⁽¹⁾ T – tisztító, F – fertőtlenítő, A – ablaktisztító, V – vízkőoldó,

4.5. A víz higiéniája

Általános szempontok

Közétkeztetésben alapvető követelmény – 852/2004/EK rendelet -, hogy a felhasznált víz ivóvíz minőségű legyen mindenütt, ahol az ételkészítés közvetlenül érintkezik a vízzel, vagy a vízzel kezelt felülettel (takarítás, kézmosás). Emellett azonban a tálalókonyha körülményeit úgy kell kialakítani, hogy a víz a felhasználás alatt ne fertőződhessen, ne érje szennyeződés.

A vízminőség megővésének szempontjai:

- azokon a vízkivételi helyeken, ahol vízvisszaszívás veszélye fennáll, látható és ellenőrizhető módon víz-visszaszívást gátló berendezést kell elhelyezni,
- e berendezések karbantartására programot kell készíteni,
- a minden olyan helyen, ahol a technológia szerint vizes, vízzel való művelet folyik, a használat utáni fázisban annak elvezetéséről és csatornahálózatba való közvetlen bevezetéséről gondoskodni kell,
- minden jellegű vízcsöpögést, vízösszegyűjtést (hűtőbattériák leolvasztása, padozaton hibák miatti tócsaképződés, csatornaszem eldugulás stb.) megfelelő módon ki kell küszöbölni,
- a különleges szennyeződést okozó vizes műveleteket a termékszórótól elkülönített helyeken kell elvégezni,
- a vízminőség-vizsgáló helyek kijelölését és a mintavétel módját és idejét higiéniai program alapján kell végezni.

A vízminőségvizsgálatot akkreditált labor szakembere és a tálalási és higiéniai ellenőr közösen veszik.

A vizsgálat kiterjed a víz

- fizikai,
- kémiai,
- bakteriológiai és
- biológiai tulajdonságainak vizsgálatára.

Fizikai tulajdonságok vizsgálata során bírálni kell a víz:

- színét,
- szagát,
- ízét,
- zavarosságát és
- hőmérsékletét.

A fiziko-kémiai tulajdonságokat illetően a víz elektromos vezetőképességének és pH-jának van jelentősége.

A vizsgálatot minden esetben végre kell hajtani:

- vízszolgáltató berendezés használatának megkezdése előtt,
- javítások után,
- minden olyan esetben, amikor a víz szennyeződésének vagy fertőződésének a gyanúja merül fel,
- meghatározott időszakonként.

A vizsgálati eredmények jegyzőkönyveit a tálalási és higiéniai ellenőr lefűzi. A mintavételt gyanú esetén kell elvégezni előzetes megállapodás vagy bejelentés alapján.

Ha az akkreditált labor vizsgálati eredményei azt indokolják, el kell végezni az ivóvíz vezetékrendszerének fertőtlenítését. A fertőtlenítést a Vízmű szakirányú képesítéssel rendelkező szakembere a vízmű klóradozó automatájával végzi.

A fertőzés megtörténtének eredményét dokumentálják.

4.6. Hulladékkezelési Utasítás

A szemét és hulladék gyűjtését úgy kell megoldani, hogy a tárolandó ételt, élelmiszert, és a környezetet ne szennyezhesse. A hulladékgyűjtő és tároló edények jól záródó fedővel ellátottak, résmentes kialakításúak, könnyen tisztítható és fertőtleníthető anyagból készüljenek. A gyűjtő edények lehetőség eszerint lábbal működtethetőek legyenek.

A hulladékgyűjtő edények rendszeres tisztításáról, fertőtlenítéséről a konyhai alkalmazottak gondoskodnak.

Ha a gyorsan romló hulladékok megfelelő gyakoriságú elszállítása nem oldható meg, az elszállító cégnek gondoskodni kell azok megfelelő hűtve tárolásáról. Ez különösen vonatkozik a moslékra. A keletkezett hulladékokról és kezelésükről írásos dokumentációt (hulladékszállítási nyilatkozat) kell vezetni. Ezt az József Attila konyha esetében a Biotrans nevű cég végzi, naponta szállítja el a saját műanyag hordóiban.

Kommunális hulladékok

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

Az élelmiszer-forgalmazási tevékenység során keletkezett nem veszélyesnek minősített hulladékká vált és takarmányozási vagy egyéb célokra nem hasznosítható élelmiszer-hulladékokat meg kell semmisíteni, vagy megfelelő módon ártalmatlanítani.

Veszélyes hulladékok

Veszélyesnek tekintendő az a hulladék, amely, vagy amelynek bármely összetevője, illetve átalakulási terméke a jogszabályban meghatározott veszélyességi jellemzők valamelyikével rendelkezik, és a veszélyes összetevő olyan koncentrációban van jelen, hogy ez által 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.

A közétkeztetési tevékenység során nagyon kevés veszélyes hulladék keletkezik. Bár ebbe a hulladék csoportba tartoznak, pl. a szárazelemek, de jelentősebb mennyiséget a sérült csomagolású vegyszerek 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.

Fertőzőési veszélyt jelentő állati hulladékok

Állati hulladék a József Attila Konyhán nem keletkezik.

Ételmaradék, élelmiszer-hulladék kezelése

Élelmiszer-hulladékként kell kezelni:

- a tálalásból, kiszolgálásból megmaradt élelmiszert,
- a lejárt élelmiszereket (ételminta is).

A hulladék, melléktermék gyűjtését és tárolását úgy kell megoldani, hogy az élelmiszereket és a környezetet ne szennyezhesse.

4.7. Göngyölegkezelési Utasítás

A 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 9. § (2) szerint „A használaton kívüli göngyöleget az élelmiszerektől elkülönítve, az e célra kijelölt helyen kell tárolni és rendszeres elszállításról gondoskodni kell”.

Göngyöleg nem más, mint az élelmiszer csomagoló anyaga (pl. doboz, üveg, láda stb.), amely általában több szállítás során is felhasználható, vagy kiürülése után eldobható. Tárolásuk úgy történik, hogy az élelmiszereket nem szennyezik.

A belső használatú göngyöleget jelöléssel meg kell különböztetni a beszállítók által használt göngyölegektől. A göngyölegeket jellegüknek megfelelően, lehetőleg csoportosítva kell összegyűjteni és minél előbb el kell távolítani az üzemi területről.

4.8. Rovar- és rágcsálóirtási Utasítás

A rovarok és rágcsálók az élelmiszerkészletben okozott gazdasági károkon kívül számtalan fertőző betegséget terjesztenek.

Élelmezés-egészségügy szempontjából:

- *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 átvinni az élelmiszerekre. Ellenük védekezhetünk a nyílászárókra rovarhálók felszerelésével, az élelmiszerek megfelelően zárt tárolásával, rendszeres, alapos takarítással, megfelelő hulladéktárolással, valamint rendszeres megelőző irtásukkal. A megelőző irtást akkor is el kell végezni, ha az egységben rovarok jelenlétét nem észlelték.

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). Az ellenük való védekezés során a legalapvetőbb tényező az egységben és a környezetében a hulladékok megfelelő tárolása, lehetséges bűvőhelyeik felszámolása (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 kártevők elleni védekezést rendszeresen, erre szakosodott céggel (**LUX-irt Kft.**) végezteti a GAMESZ.

A hatékony védelem a megelőzésen alapul ezért:

- a környezetet és az egység tisztaságát fenn kell tartani
- az ajtók udvarra való nyitva tartását a szükséges minimumra kell korlátozni, vagy szűnyoghálós ajtóval kell ellátni
- az egység nyitható ablakait és a szellőzőnyílásokat sűrű szövetű hálóval kell ellátni
- a helységek padozatát, mennyezetét és falait résmentes állapotban kell tartani
- szükség esetén, az üzemidőn belüli irtásra eredményesen használhatók az elektromos rovarcsapdák vagy a rágcsálók számára ragasztós csapdák, illetve az ultrahangos rágcsálóriasztó berendezések.

A vegyszeres rovar- és rágcsálóirtást követően, a behatási idő letelte után az elpusztult legyeket, csótányokat, rovarokat, rágcsálókat, össze kell gyűjteni. Még az étkeztetési tevékenység megkezdése előtt, alapos takarítást kell végezni annak érdekében, hogy azokon a felületeken, melyek a tálalásra kerülő élelmiszerekkel érintkezésbe kerülhetnek, ne maradjon vissza mérgező anyag. A vegszerrel szennyezett valamennyi felületet alaposan tisztítani és bő folyóvízzel öblíteni kell.

4.9. Diétás és speciális táplálkozási igényű közétkeztetés

A köznevelési intézményekben egyre több olyan gyermek tanul, aki orvos által diagnosztizált betegség miatt diétás étrendre szorul, ezért fontos szempont tálalókonyhai egységeknél a diétás étkeztetés, melyet a HACCP-ben is szabályozni kell, illetve a kezelésükről ki kell oktatni a munkavállalókat.

A 37/2014.(IV.30.) EMMI rendelet szigorúan előírja a diétás és az egyéb speciális táplálkozási igények (ételallergia, felszívódási zavarok) kiszolgálására vonatkozó szabályokat.

A diétás étrend fogalma és szabályozása a rendeletben

A diétás étrend: olyan ételekből összeállított étrend, amely különleges összetételre vagy az előállítása során alkalmazott egyedi eljárásra tekintettel olyan fogyasztók speciális táplálkozási igényeit elégíti ki, akik számára sajátos egészségi állapotuk bizonyos anyagok ellenőrzött mértékben történő fogyasztását teszi indokolttá.

Allergének az étel olyan komponensei, amelyek allergiás reakciókat váltanak ki. A felnőttek 1-2%-a, a gyermekeknek pedig 5-8%-a ételallergiában szenved.

A Közétkeztető a diétás étrendet a nem diétás étrendtől elkülönítetten tünteti fel az étlapon.

A nevelési-oktatási intézményekben minden, szakorvos által igazolt diétás étkezést igénylő személy számára az állapotának megfelelő diétás étrendet kell biztosítani.

A diétás étrend úgy is biztosítható, hogy ha a diétás ételek előállításához szükséges személyi, tárgyi, műszaki feltételek az adott intézményt ellátó főzőkonyhán nem biztosítottak, akkor egy olyan közétkeztetőtől rendeli meg, akinél adottak a feltételek ehhez.

A diétás étrend összeállítása során csak olyan élelmiszer használható fel, amely az adott diétás célra feltétel nélkül alkalmas. A diétás étrendet alkotó ételeket a megadott diétára való alkalmasságot negatívan befolyásoló anyag kizárásával kell elkészíteni, tárolni, szállítani, átadni a végső fogyasztónak, kizárva az ételek ilyen anyaggal való szennyeződésének lehetőségét.

Az EMMI rendeletnek megfelelően a diétás étrend biztosításához dietetikus igénybevétele szükséges az étrendtervezéshez és a diétás étlap összeállításához.

Fontos kiemelni, hogy a diétás étkeztetést nem a szülőknek kell biztosítani a rászoruló beteg gyermeknek, ez a gyermekétkeztetésért felelős szervezet kötelezettsége.

Számos esetben szülői anamnézis alapján háziorvos által kiállított igazolással igyekeznek a szülők diétás étkezést igényelni a közétkeztetőtől, ugyanakkor a nem megfelelő körülményekkel végzett vizsgálatok kockázatot rejtenek magukban. Dietetikusok számolnak be arról a sajnálatos tendenciáról, hogy ez egyre gyakrabban fordul elő. Ez pedig azt eredményezheti, hogy megalapozott vizsgálatok nélkül vonunk meg élelmiszertípusokat, így hiánybetegségek alakulhatnak ki. Az EMMI rendelet is alátámasztja a szakorvosi igazolás szükségességét.

Diétás étrend típusok:

- Cukorbeteg, inzulinrezisztencia is, natív CH mentes;
- Gluténmentes;
- Tejcukormentes (laktóz-intolerancia);
- Tejmentes (tejfehérjementes);
- Kalóriaszegény;
- Sertéshúsmentes (vallási okokra tekintettel).

A diétás étel rendelési menete:

- Szakorvosi (gasztroenterológus, endokrinológus, diabetológus, allergológus) javaslat, szülői nyilatkozat (vallási hovatartozás kapcsán felmerülő speciális étrend esetén) eljuttatása az ebédbefizetést végző személyzet részére,
- A nyilatkozatokat összegyűjtve az adott főzőkonyhára kiküldése,
- A főzőkonyha (megbízott diétás konyha) dietetikusa átnézi a javaslatokat és nyilatkozatokat, s azok alapján, ha indokolt a diétát besorolja a konyhán elkészíthető diéták valamelyikébe.
- A besorolás tényét a főzőkonyha kiküldi az ételmezéssel foglalkozó személyzet számára, hogy milyen néven, milyen diétákat fognak kiküldeni a tálalókonyhákra.

A diétás ételek kezelése a József Attila tálalókonyhán

Az érintett tanulóknak külön, személyre szabva készítik el az ételüket, hogy annak pontos összetétele megfeleljen a speciális étrendjének.

A kiérkezett ételek még meleg állapotban érkeznek, melyeket a tényleges kiosztás előtt mikrohullámú sütőben hőkezelik, s csak ezek után adják ki az érintett tanuló számára. A étel kiadásig az eredeti csomagolásban van, amelyben a tálalókonyhára érkezett.

A speciális étrendű gyermekek számára külön megjelölve vannak tárolva, mosogatva az evőeszközök, poharak és tányérok, azok semmilyen körülmények között sem érintkezhet a normál étrendű edényzettel.

Amennyiben a gyermek olyan speciális diétával rendelkezik, melyet a főzőkonyha nem tud biztosítani, akkor is megfelelő körülményeket kell biztosítani a diák számára, hogy a szülő által beszállított, beszállítatott élelmiszert el tudja fogyasztani. A edényzetét ugyanolyan gondossággal kell kezelni, mint a tálalókonyha által kiadott ételek esetén.

Ady főzőkonyháról érkező diétás élelmiszereket a Hofherr Konyhán (1191 Bp. Hofherr Albert u. 20-22.) készítik el, s csomagolják, onnan kerül átszállításra a József Attila tálalókonyhára.

A normál és a diétás ételek, élelmiszerek esetében is az étlapon külön fel vannak tüntetve az allergének piktogramm formájában.

4.10. Teendők ételmérgezés gyanúja esetén

Ételfertőzés vagy -mérgezés gyanúja akkor merül fel, ha

- a megbetegedett saját maga kapcsolatba hozza megbetegedését valamilyen élelmiszer, 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.

A 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről, mely rendelet hatálya kiterjed a vendéglátó és a közétkeztetési tevékenységre, ideértve az egyéb ellenszolgáltatás nélkül végzett étkeztetést.

E rendelet 4. § (1) bekezdése előírja, hogy az ételmérgezés gyanújának felmerülésekor a tálalókonyhában az első és legfontosabb teendő a gyanúsítható élelmiszer, vagy ha ez nem tisztázható, akkor valamennyi élelmiszer kiszolgálásának azonnali beszüntetése. Ha a gyanúsítható ételek kiadásra is kerültek, gondoskodni kell azok elfogyasztásának megakadályozásáról is. A (2) bekezdés szerint az élelmiszer-előállító, a közétkeztető vagy bárki, aki az ételmérgezés gyanúját észleli, azaz a felelős személy köteles azt haladéktalanul bejelenteni telefonon, vagy személyesen munkaidőben a járási állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző hivatalnak; munkaidőn kívül és munkaszüneti napokon a jelentést a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának készenléti ügyeletén kell megtenni. Ezt követően intézkedni kell a meglévő készletek (készételek), az ételminták, a helyiségek, a gépek, a berendezések és az eszközök változatlan állapotban történő megőrzésére, a hatóság helyszínre érkezéséig. A gyorsan romló élelmiszerek esetében ebbe beletartozik az elkülönített, folyamatos hűtve tárolásuk biztosítása is, hogy a baktériumok a laboratóriumi vizsgálat megkezdésekor ugyanolyan számban legyenek jelen az élelmiszerben, ha nem is, mint az ételmérgezés keletkezésekor, de legalább, mint az ételmérgezés észlelésekor. Nem halasztható kötelezettség, a gyanút is haladéktalanul jelenteni kell.

A bejelentésnek tartalmaznia kell:

- a megbetegedettek számát, nevét, elérhetőségét;
- a megbetegedés kezdetének idejét;
- a főbb tüneteket;
- a megbetegedés okozásával összefüggésbe hozható élelmiszer(ek) megnevezését,
- a fogyasztás helyszínét, idejét,
- lehetőség szerint az előállítás, a forgalomba hozatal, illetőleg a beszerzés helyét,
- a vizsgálati anyag biztosítását és
- a megtett intézkedéseket.

Ha a fenti információk közül, valamely nem áll rendelkezésre, az nem késleltetheti a bejelentés megtételét, ilyen esetben, a rendelkezésre álló adatok közlése mellett kell a bejelentést megtenni a következő számon:

- Járási állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző hivatal: 06-1-236-3990 kp-i szám
- Megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának készenléti ügyelete: 06-1-236-3990 kp-i szám

4.11. *Ételhőmérő (maghőmérő) használata*

Maghőmérséklet: az étel belsejében, annak legnagyobb keresztmetszetén mért hőmérséklet, ahol az étel hőmérséklete a külső hőmérséklet változását a leglassabban követi.

A tálaló-melegítő konyhára kiszállított meleg ételt a kiszolgálás, felszolgálás megkezdése előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, kivéve, ha az ételek hőmérséklete az étel elkészítésétől a kiszolgálás, felszolgálás megkezdéséig nem csökkent $+63^{\circ}\text{C}$ alá. A hűtést igénylő élelmiszereknél a hűtési lánc nem szakadhat meg, az ilyen ételek előírt maghőmérséklete $0-5^{\circ}\text{C}$ közötti hőmérsékleti tartomány.

Amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészítésüket követő 3 órán belül adhatók ki.

Biztonságos hőkezelés: az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72°C -os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75°C -t biztosít.

Az ételek tálalása során az ételféleségek maghőmérséklete mérendő a készétel megérkezésekor (átvételi hőmérséklet), a tálalás megkezdése előtt, az étkezési idő alatt, főként annak vége felé. A mérési adatok minden esetben rögzítésre kerülnek a „Konyhai tálalási ellenőrzési lap”-on.

A MAGHŐMÉRŐ

Használata (mérés):

A készülék bekapcsolását követően a kötőtű-szerű részét kb. 6-10 cm mélyen kell az ételbe meríteni (szűrni).

A kijelzőn pár másodperc múlva megjelenik a beálló hőmérséklet, melyet le kell olvasni, majd rögzíteni a megfelelő helyen.

Amennyiben az étel hőmérséklete 63°C alatti, az ételt újra kell biztonságosan hőkezelné, ha pedig 5°C feletti, de még nem érte el a 8°C -ot tartósan, akkor hűteni kell. Ilyen eset esetén a mérést meg kell ismételni.

Ha az étel tudomásunk szerint hosszabb ideig (fél óra, vagy annál több) 63°C alatti hőmérsékleten állt, akkor azt érzékszervileg minősíteni kell, és kedvező eredmény esetén újra fel kell melegíteni, úgy hogy maghőmérséklete 2 percen keresztül elérje a 72°C -ot, vagy az étel minden pontján elérje a legalább 75°C -ot.

Tisztítása, fertőtlenítése, tárolása:

A mérések előtt és között is a mérő részt le kell törölni, és fertőtleníteni is kell, a keresztszennyeződés elkerülése érdekében.

4.12. Dohányzási szabályzat

Pesterzsébet Önkormányzata GAMESZ által üzemeltetett tálalókonyhák egész területén (technológiai helyiségeiben, szociális részein) „**TILOS A DOHÁNYZÁS**”. **Nyílt légtérben sem jelölhető ki dohányzóhely közoktatási intézményben.**

A nem dohányzó területeket tiltó tábla jelzi, ami a belépőkre és az egység dolgozóira egyaránt vonatkozik. A dohányzást tiltó tábla, piktogramok kihelyezése megtörtént.

A belső dohányzási szabályzat betartásának ellenőrzése:

Az ellenőrzésért felelős személy: tálalási és higiéniai ellenőr

Az ellenőrzés gyakorisága: naponta

4.13. Vegyszerek biztonságos kezelése, tárolása

A közétkeztetésben dolgozóknak rendelkezniük kell a munkájukhoz szükséges alapvető kémiai ismeretekkel, ismerniük kell az anyagok vegyi hatását, tárolásuk szabályait és a tisztítandó felületek fajtáit. A munkavégzés során különböző szerekkel (tisztító/fertőtlenítő) találkoznak a konyhai dolgozók, melyeket biztonságosan kell használniuk, kezelniük.

Mitől lesz veszélyes egy anyag, vagy készítmény? Egy anyag akkor minősül veszélyesnek, ha olyan tulajdonságokkal rendelkezik (biológiai, kémiai, radioaktív, stb.), ami miatt az emberi egészségre, a környezetre kockázatot jelent. Sok veszélyes termék egyszerre több ilyen tulajdonsággal is rendelkezik.

A 2000. évi XXV. törvény 3. § szerint veszélyesnek minősül, az az anyag, illetve az a keverék, amely a CLP szerinti osztályozás során a veszélyességi osztályok és/vagy kategóriák bármelyikébe besorolható.

Az anyagok és készítmények mérgező (toxikológiai) tulajdonságai alapján, toxikológiai sajátosságok szerint:

Nagyon mérgezőek – azok az anyagok és készítmények, amelyek belégzésük, lenyelésük vagy a bőrön történő felszívódásuk esetén igen kis mennyiségben halált vagy heveny, illetve idült egészségkárosodást okoznak, pl. klór.

Mérgezőek – azok az anyagok és készítmények, amelyek belégzésük, lenyelésük vagy a bőrön történő felszívódásuk esetén kis mennyiségben halált vagy heveny, illetve idült egészségkárosodást okoznak, pl. oxálsav.

Ártalmasak – azok az anyagok és készítmények, amelyek a belégzésük, lenyelésük vagy a bőrön történő felszívódásuk esetén halált vagy heveny, illetve idült egészségkárosodást okozhatnak, és nem sorolhatóak a nagyon mérgező és a mérgező veszélyességi osztályba.

Maró (korrozív) anyagok és készítmények – amelyek élő szövettel érintkezve azok elhalását okozzák, pl. kénsav, ecetsav.

Irritáló vagy izgató anyagok és készítmények – olyan nem maró anyagok és készítmények, amelyek a bőrrel, szemmel vagy a nyálkahártyával való pillanatszerű, hosszan tartó vagy ismételt érintkezésük esetén gyulladást okoznak, pl. Háztartási hypo bőrre, szembe kerülve.

Túlérzékenységet okozó (allergizáló) anyagok és készítmények – amelyek ismételt belégzésüket, illetőleg a bőrön vagy a nyálkahártyán történő felszívódásukat követően túlérzékenységet okoznak. A túlérzékenység gyulladós (bőr, nyálkahártya, kötőhártya), fulladásos reakcióban (tüdő) vagy a keringés összeomlásának formájában jelenhet meg pl. aldehidek.

Fontosabb teendők veszélyes anyagokkal és készítményekkel

A veszélyes jelzéssel ellátott anyagokkal, készítményekkel **foglalkozásszerűen végzett** tevékenységet telephelyenként a tevékenység megkezdése előtt, illetve az abban bekövetkezett változást be kell jelenteni a területileg illetékes ÁNTSZ kistérségi intézetéhez. (44/2000 EüM rendelet 9. §).

Minden esetben biztosítani kell, az ún. HASZNÁLATI UTASÍTÁST, mely tartalmazza mindazon fontos információkat, melyek lehetővé teszik a szabályszerű, balesetmentes felhasználást, és a tárolási feltételeket, mellyel megelőzhetőek a balesetek.

A veszélyesnek minősített készítmények helyes kezelése

Veszélyes anyagok és veszélyes készítmények tárolását és rakodását az alábbi közegészségügyi szempontok figyelembe vételével kell megoldani: biztonságos legyen (pl. zártan tárolva, megbízott személynél legyen a kulcsa), a testi épséget és a környezetet ne veszélyeztesse (pl. kármentő tálca és anyag elhelyezése, stb.).

A vegyi anyagok kémiai szennyeződést (esetenként mérgezést) okozhatnak, ha élelmiszerbe kerülnek. Ennek elkerülése érdekében ezeket, az anyagokat, készítményeket az élelmiszerektől elkülönítetten, lehetőleg távol tőlük, zárt módon kell tárolni, azaz, a legjobb, ha egy külön vegyi anyag raktárunk van. Ha ez nem megoldható, akkor egy zárható szekrényt kell biztosítani a készítmények tárolására, de a szekrény sem állhat a tálalótérben! A raktár/szekrény ajtajára **figyelemfelhívó feliratot** kell tenni pl.: „VESZÉLYES ANYAGOK”, valamint célszerű elhelyezni a **veszélyességre utaló kis úbrákat** is.

Azokban a helyiségekben ahol élelmiszer előkészítés, tálalás folyik vegyi anyagot tárolni TILOS. Tehát elsősorban a tálaló, mosogató helyiségek tartoznak ide. Ez nem azt jelenti, hogy a folyamatos tevékenységhez (pl. mosogatás) szükséges mennyiség sem lehet ott!

Minden veszélyes (és nem veszélyes) készítményről, amit egy konyhában felhasználnak, be kell szerezni a BIZTONSÁGI ADATLAPJÁT.

Fogalom meghatározás

Biztonsági adatlap: a veszélyes anyag, illetve a veszélyes készítmény azonosítására, veszélyességére, kezelésére, tárolására, szállítására, a hulladékkezelésre, valamint az egészséget nem veszélyeztető munkavégzés feltételeire vonatkozó dokumentum.

Tehát a biztonsági adatlap „megmondja” hogyan kell az adott készítményt szakszerűen tárolni, milyen veszélyei vannak, hogyan kell rendeltetésszerűen felhasználni, mi a teendő a kiürült csomagolóanyaggal, és sérülés esetén az alkalmazandó elsősegélyt is. Sérülés, allergiás reakció esetén célszerű ezt az adatlapot az orvosnak is megmutatni!

Az adatlap tartalmazza a készítményre vonatkozó H és P mondatokat.

H-mondat: Egy adott veszélyességi osztályhoz és kategóriához rendelt mondat, amely leírja a veszélyes anyag vagy keverék jelentette veszély természetét, beleértve adott esetben a veszély mértékét is. Pl. H317: Allergiás bőrreakciót válthat ki; H332: Belélegezve ártalmas.

P-mondat: Óvintézkedésre vonatkozó mondat, egy veszélyes anyag vagy keverék használatából vagy ártalmatlanításából eredő expozíció káros hatásainak a lehető legkisebbre csökkentése vagy megelőzése céljából javasolt intézkedés(eket) leíró mondat. Pl: P262: Szembe, bőrre, ruhára nem kerülhet; P281: Az előírt egyéni védőfelszerelés használata kötelező. A biztonsági adatlapokat a konyhán kell tartani!

4.14. Karbantartás

A tálalókonyha (közétkeztetési létesítmény) közvetlen környezetét, helyiségeit, berendezési tárgyait és a tevékenység során használt eszközöket folyamatosan karban és jó állapotban kell tartani.

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

A víz és csatorna-vezetékek, szellőzőrendszer karbantartásáról, javításáról nyilvántartást kell vezetni – vagy hitelt érdemlően dokumentálni (pl. számla, munkalap) – amelyben fel kell tüntetni a karbantartás/javítás:

- irányát (mire vonatkozik)
- időpontját
- eredményét.

A karbantartási munkálatokat lehetőleg üzemidőn kívül kell elvégezni vagy az érintett helyiség átmeneti használaton kívül helyezésével, kerüljön rá sor. Amennyiben ez nem valósítható meg, a karbantartási munkálatok végzése során nagy figyelmet kell fordítani az élelmiszerek védelmére és a karbantartó személynek megfelelő munka/védőruhát kell felvennie. Lehetőség szerint az étel előkészítésre használt területektől eltávolítva, az erre kijelölt helyen kell végezni.

5. MELLÉKLETEK

5.1. A tálalókonyha által használt adatlapok, ellenőrző lapok és egyéb dokumentumok

Dokumentumlista:

- 5.1.1. Napi ellenőrzési lap
- 5.1.2. Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapja
- 5.1.3. Konyhai tálalási ellenőrzési lap
- 5.1.4. Takarítási napló
- 5.1.5. Munkaruha kezelése

5.1.1. Napi ellenőrzési lap (.....Általános Iskola)

ÉV:

Vizsgált terület	Követelmények		Ellenőrzés eredménye						
			H	K	Sz	Cs	P	Sz	V
Személyi higiéné	Hideg melegvíz megléte; Fertőtlenítőszer, papírtörölköző; Munka és védőruha előírás szerinti megléte, viselése; Szociális helyiségek állapota, felszereltsége, tisztasága,	... hét							
		... hét							
		... hét							
		... hét							
		... hét							
Hűtőtároló	Hőmérők, hőmérsékletkijelzők megléte; Termékek szakosítása, tárolása; Hűtőtárolók műszaki állapota; Minőségmegőrzés és fogyaszthatósági idő;	... hét							
		... hét							
		... hét							
		... hét							
		... hét							
Konyha	Fal, padozat tisztasága Gépek, berendezések tisztasága, műszaki állapota; Evőeszköz tisztasága; Termékek szakosítása; Hulladékgyűjtők állapota;	... hét							
		... hét							
		... hét							
		... hét							
		... hét							
Mosogatás, takarítás	Eszközök, tisztítószer megléte, állapota; Mosogatás menetének kiírása; Tiszta eszközök tárolása; Takarítás menetének kiírása;	... hét							
		... hét							
		... hét							
		... hét							
		... hét							
Karbantartás	Karbantartás utáni tisztítás; Rovar és rágcsáló elleni védelem	... hét							
		... hét							
		... hét							
		... hét							
		... hét							
Aláírás	Az ellenőrzést végezte	... hét							
		... hét							
		... hét							
		... hét							
		... hét							
Nem megfelelés esetén tett intézkedések	... hét								
	... hét								
	... hét								
	... hét								

Ha az adott kritériumok teljesülnek a megfelelő naphoz ✓ vagy + jelet, ha valami hiányosság van akkor ✗ vagy – jelet kell tenni és a nem megfelelésének esetén tett intézkedések rovatba beírni, hogy mi volt a hiányosság és milyen intézkedésre került sor.

A napló vezetéséért felelős:

5.1.2. Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapja

O Ady	O Zrínyi	PESTERZSÉBET ÖNKORMÁNYZAT GAMESZ HŰTŐTEREK HŐMÉRSÉKLET ELLENŐRZÉSI LAPJA
O József A.	O Gyulai	
O Lázár	O Tátra	
O Vörösmarty	O Hajós	
Telephelyet x-szel jelölni		

Hőmérsékleti követelmény hűtve tárolás esetén 0-5°C

2016.

Nap	Hűtő berendezés	MÉRT HŐMÉRSÉKLET °C				Eltérés esetén maghőmérséklet °C
		Műszak kezdéskor		Műszak végén		
		Hőmérséklet °C	Aláírás	Hőmérséklet °C	Aláírás	
1.	Ételmintás					
	Egyéb					
2.	Ételmintás					
	Egyéb					
3.	Ételmintás					
	Egyéb					
4.	Ételmintás					
	Egyéb					
5.	Ételmintás					
	Egyéb					
6.	Ételmintás					
	Egyéb					
7.	Ételmintás					
	Egyéb					
8.	Ételmintás					
	Egyéb					
9.	Ételmintás					
	Egyéb					
10.	Ételmintás					
	Egyéb					
11.	Ételmintás					
	Egyéb					
12.	Ételmintás					
	Egyéb					
13.	Ételmintás					
	Egyéb					
14.	Ételmintás					
	Egyéb					
15.	Ételmintás					
	Egyéb					

O Ady	O Zrínyi	PESTERZSÉBET ÖNKORMÁNYZAT GAMESZ HŰTŐTEREK HŐMÉRSÉKLET ELLENŐRZÉSI LAPJA
O József A.	O Gyulai	
O Lázár	O Tátra	
O Vörösmarty	O Hajós	
Telephelyet x-szel jelölni		

Hőmérsékleti követelmény hűtve tárolás esetén 0-5°C

2016.

Nap	Hűtő berendezés	MÉRT HŐMÉRSÉKLET °C				Hibaesetén maghőmérséklet
		Műszak kezdéskor		Műszak végén		
		Hőmérséklet °C	Aláírás	Hőmérséklet °C	Aláírás	
16.	Ételmintás					
	Egyéb					
17.	Ételmintás					
	Egyéb					
18.	Ételmintás					
	Egyéb					
19.	Ételmintás					
	Egyéb					
20.	Ételmintás					
	Egyéb					
21.	Ételmintás					
	Egyéb					
22.	Ételmintás					
	Egyéb					
23.	Ételmintás					
	Egyéb					
24.	Ételmintás					
	Egyéb					
25.	Ételmintás					
	Egyéb					
26.	Ételmintás					
	Egyéb					
27.	Ételmintás					
	Egyéb					
28.	Ételmintás					
	Egyéb					
29.	Ételmintás					
	Egyéb					
30.	Ételmintás					
	Egyéb					
31.	Ételmintás					
	Egyéb					

5.1.3. Konyhai tálalási ellenőrzési lap

<input type="radio"/> Ady <input type="radio"/> Zrínyi <input type="radio"/> József A. <input type="radio"/> Gyulai <input type="radio"/> Lázár <input type="radio"/> Tátra <input type="radio"/> Vörösmarty <input type="radio"/> Hajós <p style="text-align: center;">Telephelyet x-szel jelölni!</p>	<p>PESTERZSÉBET ÖNKORÁNYZATA GAMESZ</p> <p>KONYHAI TÁLALÁSI ELLENŐRZÉSI LAP</p> <p>DÁTUM:</p>
--	---

Étel megnevezése	Étel átvétele beszállítótól		Meleg étel maghőmérséklete						A hűtést igénylő étel, szoba hőmérsékletre való helyezése nek időpontja, tálalásának kezdete.	Konyhai dolgozó aláírása	Az étel újra hőkezelése		
			Tálalás										
			Kezdése		Közepe		Vége						
ÓRA, PERC	°C	ÓRA, PERC	°C	ÓRA, PERC	°C	ÓRA, PERC	°C	ÓRA, PERC	ÓRA, PERC	°C	ALÁÍRÁS		

5.1.4. Takarítási napló

Év:.....

Nap	Végezte (aláírás)			Ellenőrizte (aláírás)
	Tálalókonyha	Étkező	Szociális blokk	
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				
26.				
27.				
28.				
29.				
30.				
31.				

A takarítást naponta a Takarítási utasításban leírtak szerint végezzük.

A napló vezetéséért felelős az aktuális műszak dolgozója.

Az ellenőrzéséért felelős a tálalási és higiéniai ellenőr.

5.1.5. Munkaruha kezelése

A dolgozók számára rendelkezésre bocsátott munkaruhák tisztítása a dolgozó feladata, mely során az alábbi higiénés szabályokat folyamatosan és maradéktalanul be kell tartani:

- 5.1.5.1 A munkaruha kezelése valamennyi fázisában (szállítás, tárolás, mosás) biztosítani kell az elkülönített kezelést, a szennyeződéstől, fertőzéstől való védelmét.
- 5.1.5.2 A tisztítási folyamat során valamely fertőtlenítési eljárással biztosítani kell a munkaruha kórokozó-mentességét, ezek a következők lehetnek:
 - mosás 85°C feletti hőmérsékleten ,
 - fertőtlenítőszerben (hypo, Flóraszept stb.) történő áztatás alapos átvasalással, a már mosott ruhát.

Budapest, 2016. november 24.

.....
Horváthné Sebők Teréz
Igazgató