



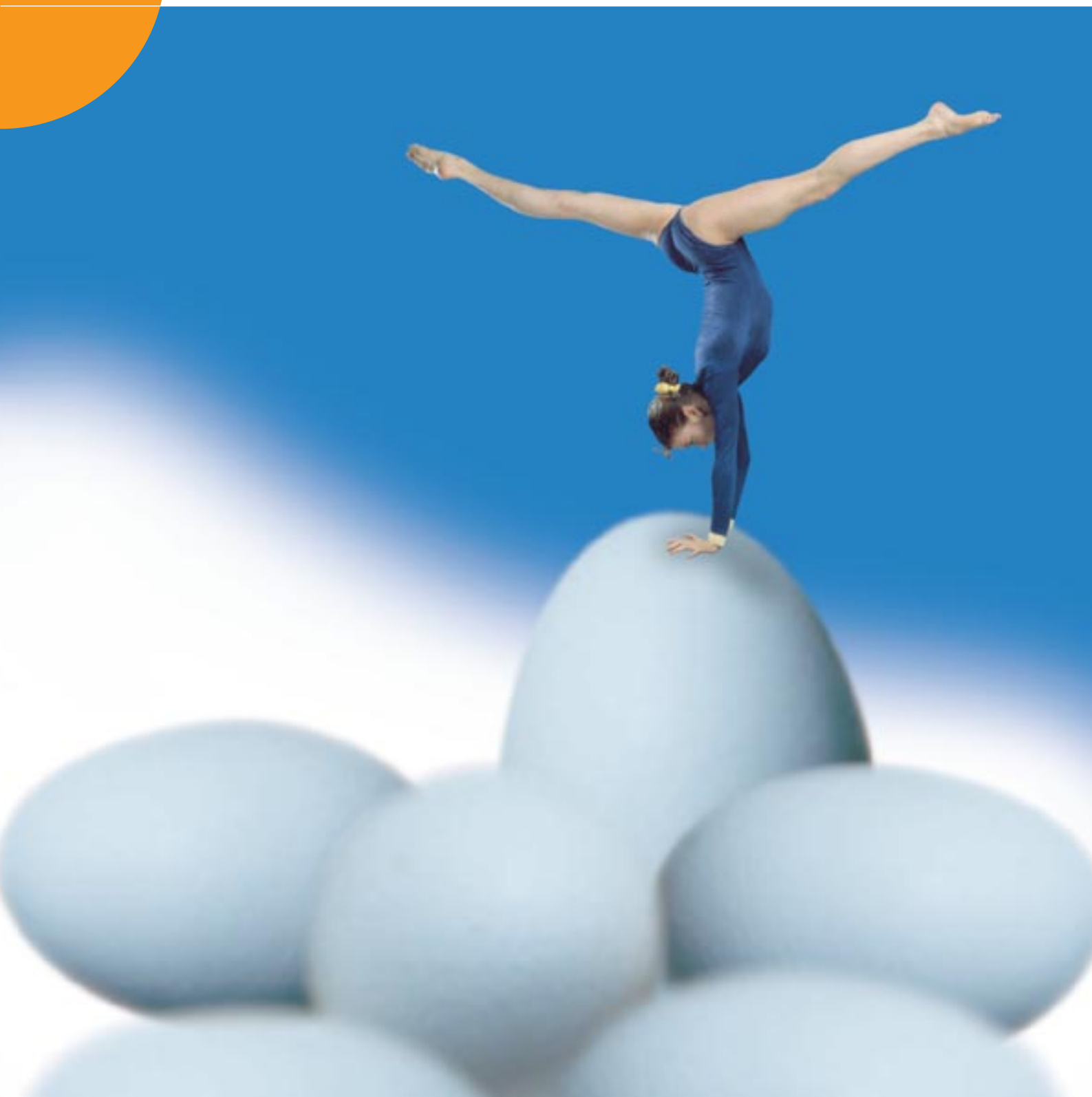
SumaExpert

Élelmiszerhigiéniai rendszer profiknak



DiverseyLever

WE TAKE CARE **EVERYWHERE**



A Jó Higiéniai Gyakorlat és a HACCP rendszer kapcsolata

A HACCP rendszer alapelveit és megvalósításának irányelveit leíró Codex Alimentarius Alinorma 97/A előírás, és ennek hazai megfelelője a Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-18/1993. sz. előírása kimondja, hogy a HACCP rendszer eredményes megvalósításának előfeltétele, hogy a rendszert alkalmazni kívánó üzem, vendéglátóipari egység működése feleljen meg a Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP) követelményeinek.

Mit jelent a valóságban a Jó Higiéniai Gyakorlat és előírásainak betartása, miért könnyíti meg a HACCP rendszer bevezetését és működtetését? Az ételkészítés során követendő higiéniai szabályok fokozatosan, több évezred, évszázad során alakultak ki. A kialakult szabályok közül azokat, amelyeket a szakma hozzáértő képviselői általánosan elfogadnak és a szakma jelenlegi gyakorlatában a biztonságos ételkészítés elengedhetetlen követelményének tartanak, jó higiéniai gyakorlatnak nevezzük. Ezeknek a szabályoknak a betartásával olyan külső feltételeket teremthetünk, amelyek mellett általában lehetővé válik a biztonságos ételkészítés, felszolgálat. Az általános feltételeknek ez a szabályozása nem tér ki az egyes ételek és ételkészítési módszerek egyedi veszélyforrásaira.

A HACCP (Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok) rendszer ehhez képest azt a többletet nyújtja, hogy egyedileg vizsgálja meg egy-egy étel alapanyagait, elkészítésének folyamatát, és a konyha és a felszolgálat környezeti feltételeit, és kimutatja, hogy az általános óvintézkedéseken túlmenően milyen különleges egyedi

óvintézkedésekre van szükség az adott étel adott alapanyagokból történő elkészítése során az adott konyhában, annak érdekében, hogy az étel elfogyasztása nem jelentsen veszélyt a vendég számára.

Míg az általános szabályok betartásának kialakult a szokványos ellenőrzési rendszere, amely nem igényel több lépéses elemzést és szoros felügyeletet - hanem a szokásos napi, heti, havi ellenőrzéseket tartalmazza -, addig a HACCP rendszer az étel biztonságosságát közvetlenül befolyásoló dolgokkal foglalkozik, melyek szigorú betartása elengedhetetlen az élelmiszer-biztonság eléréséhez. Ezért minden a HACCP körébe tartozó veszélyt, azok forrását és a megelőzésükkel, elhárításukkal kapcsolatos ellenőrzéseket, intézkedéseket szigorúan és pontosan dokumentálni kell. Ha tehát betartjuk az általános higiéniai szabályokat, ezzel kizárjuk a külső veszélyforrások döntő többségét, (pl. a kézmosás elmulasztásából származó veszélyek, hiányos takarítással, nem megfelelő fertőtlenítéssel származó veszélyek), így azok kézbentartásának bizonyítása bizonyos, a korszerű élelmiszer-biztonsági rendszerben sem igényel a helyes gyakorlatban megsokszorozottól több dokumentációt és odafigyelést. Ha azonban elhanyagoljuk ezen szabályok betartását, a kezeletlenül hagyott higiéniai problémák közvetlen élelmiszer-biztonsági veszélyt jelenthetnek, így azokat figyelembe kell venni a sokkal összetettebb elemzést és részletesebb ellenőrzést és dokumentációt igénylő HACCP rendszerben.

Vagyis számos olyan szigorú felügyeletet igénylő kritikus szabályozási pontot kapunk, amelyeket lényegesen egyszerűbb módszerrel is kezelni lehetne. Tehát az a vendéglátó-közétkeztető, aki gondosan és felelősen betartja a szakma által elvárt és elfogadott, a rendeletek által előírt általános higiéniai szabályokat a saját munkáját teszi egyszerűbbé, hiszen a nagy hatékonyságú, de szigorúbb szabályozást jelentő HACCP rendszert csak a ténylegesen legfontosabb, legnagyobb odafigyelést igénylő tevékenységekre kell alkalmazni, hogy amelyeknél az előírt paraméterektől történő minden eltérés közvetlenül befolyásolhatja az étel ártalmatlanságát.

Ezért egyszerűsíti és könnyíti meg a jó higiéniai gyakorlat szabályainak betartása a HACCP rendszer bevezetését és megvalósítását.



A HACCP-t előkészítő, a jó higiéniai gyakorlat megvalósítását elősegítő rendszer a vendéglátóipar egységei részére

A konyhai munka gyakorlata mindennapi kihívást jelent. Az igényes konyhafőnököt az jellemzi, hogy napról napra fenntartja a kreatív munka és a professzionális higiénia egyensúlyát. A SumaExpert egy segédeszköz, amelynek segítségével megvalósíthatja a Jó Higiéniai Gyakorlatot, így csökkenti a veszélyek számát megkönnyíti a HACCP rendszer kialakítását.

Fel van készülve arra, hogyan éllelmiszer-biztonsági kockázatokat vállalja?

Az élelmiszerek szennyeződése, fertőződése komoly megbetegedéseket, sőt a legrosszabb esetben még halált is okozhat. Egy ételmérgezés tönkreteheti az Ön hírnevét az üzleti életben, jogi eljárásokhoz, magas büntetésekhez, egyes esetekben az üzlet bezárásához is vezethet. Ez minden vezető rémálma.

Szervezett élelmiszer higiéniai rendszer?

A SumaExpert segít a kialakításban!

Minden igényes és hozzáértő vendéglátó számára a legfontosabb, hogy az általa elkészített és felszolgált étel ártalmatlan legyen a fogyasztó számára. A biztonságosan elkészített, tetszetős kinézetű és tápláló ételek biztosítása mellett, a vendéglátónak természetesen a gazdaságosságra és hatékonyságra is gondolnia kell. Biztonságos élelmiszerek? Gazdaságos higiéniai eljárások? Ez jól hangzik, de vajon hogyan valósíthatjuk meg, amikor a veszélyt jelentő mikroorganizmusok nem is láthatóak?

SumaExpert Veszélyelemző és HACCP előkészítő rendszer

A SumaExpert egy olyan higiéniai biztosító rendszer, amelynek kialakításakor a hozzáértő és a szakmát magas színvonalon művelő vendéglátóipari étkeztető egységek szükségleteit tartották szem előtt. Ez a kézikönyv amelyet most átnyújtunk Önnek részét képezi a SumaExpert eszköztárnak, amely segít abban, hogy konyhájában jó higiéniai gyakorlatot valósítson meg, ami előfeltétele a HACCP rendszer létrehozásának.

Szakemberek munkájának eredménye!

Felmerülhet a kérdés, hogy miért épp a DiverseyLever állította elő ezt a rendszert, az a vállalat, amely elsősorban a tisztító-, fertőtlenítőszeres és takarítási technológiák specialistája. Egyszerű a válasz: az utóbbi tíz év során mindig higiéniai foglalkoztunk, nemcsak a tisztítószeres gyártásában váltunk szakértővé, hanem

Hogyan kezdjük el?

A biztonságos élelmiszerek gyártásának legjobb módja, ha legelőször felmérünk minden fennálló veszélyt, ami veszélyezteti a biztonságos élelmiszerek gyártását, s kialakítjuk a megfelelő higiéniai ellenőrzési és a felügyeleti rendszereket. Ez már számos országban követelmény. Csak ilyen módon biztosítható, hogy vendégeink számára olyan élelmiszert állítsunk elő, amelyet biztonsággal fogyaszthatnak. A HACCP (Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok rendszer) bevezetésével módszeresen közelíthetjük meg a feladatot. Ezt a rendszert már évek óta alkalmazzák az élelmiszeriparban, de egyes részleteit módosítani kell, hogy az éttermekben és más vendéglátó ipari egységekben előállított sokféle étel készítésének is megfeleljen. Mivel minden üzlet más, a HACCP alapelveit a tevékenységre egyedileg kell alkalmazni, az adott konyha működési igényeinek megfelelően. A konyhai személyzetet be kell vonni a műveletekbe, hogy megismerjék, megértsék azokat és elkötelezetté váljanak. Ahhoz, hogy a feladatot megfelelő módon végezzük el, erőfeszítésekre és szakértelemre van szükség! A DiverseyLever kialakított egy rendszert, amelynek segítségével jól előkészítheti, ezáltal könnyebbé és olcsóbbá teheti a HACCP rendszer bevezetését.

A DiverseyLever konyhai higiéniai termékei, berendezései és ellenőrző eszközei mellett, most örömmel ajánlhatjuk Önöknek a

abban is, hogy megoldjuk vásárlóink egyéni higiéniai problémáit. A DiverseyLever – a tisztaságot és higiéniai biztosító megoldások és szolgáltatások egyik fő tárháza, – az Unilever részét képezi, amely a világ egyik legnagyobb vállalata és számos nemzetközileg elismert termékével vezető helyet foglal el az élelmiszergyártók között. Az Unilever már hosszú évek óta alkalmazza a HACCP alapelveit. Ma már valamennyi Unilever élelmiszergyár megfelel a HACCP követelményeinek. A DiverseyLever az Unilever tapasztalata és szakértelme felhasználásával alakította ki a SumaExpert rendszert, s most sűrített formában elérhetővé teszi az Ön számára professzionális vendéglátó- vagy élelmiszerelőállító tevékenységéhez.

A SumaExpert biztosítja az Ön számára azokat az eszközöket, amelyekkel megvalósíthatja a folyamatos higiéniai és jelentősen javíthatja az élelmiszer biztonságot.

A SumaExpert rendszere

Hogy Önnek kevesebb idejébe és erőfeszítésébe teljék a HACCP rendszer megvalósítása konyhájában, elemeztük és összefoglaltuk a HACCP rendszer legfontosabb elemeit. Leírjuk a HACCP rendszer megvalósításának folyamatát a maximális élelmiszer biztonság elérése érdekében. Segítséget adunk a „Kritikus Szabályozási Pontok” és határértékek meghatározásához és módszereket adunk ahhoz, hogy ellenőrizhesse az említett pontokat. A szöveg mellé táblázatot is adunk, amely végig követi az élelmiszer előállítás folyamatát, hogy meghatározhassuk a potenciális veszélyeket. A „Döntési fa” diagram a „Kritikus Szabályozási Pontok” (CCP) meghatározásához nyújt segítséget.

A mellékelt kérdőív segít abban, hogy tényleges képet kapjon konyhájának állapotáról, felmérheti a lehetséges veszélyforrásokat. Amennyiben őszinte választ ad a kérdésekre, könnyen megállapíthatja konyhájának higiéniai biztonsági színvonalát és rájöhet, hol van szükség-fejlesztésre. Az élelmiszerek biztonságát érintő különböző területek tárgyalásával, érintjük az élelmiszer biztonságot befolyásoló lehetséges veszélyek nagyrészét.

A higiéniai veszélyelemzésben a kérdőív minden egyes tételére alapos magyarázatot talál.

Tárgyaljuk a személyi higiéniai követelményeit, az élelmiszerek megfelelő kezelését, az eszközök és a helyiségek takarítását, a fertőtlenítést. Elmagyarázzuk, miért fontosak a leírt intézkedések és hogy hogyan felelhetnek meg a követelményeknek.

A megállapított higiéniai állapot alapján intézkedési terv készíthető. A DiverseyLever szaktanácsadói segítséget nyújtanak a személyi higiéniai terv, konyhahigiéniai terv elkészítéséhez, amely magában foglalja az élelmiszer higiénit, tisztítást, fertőtlenítést, hulladékkezelést, rágcslóirtást stb. A kialakított technológiákhoz a professzionális szereket, berendezéseket, oktatást a Diversey-Lever biztosítani tudja.

Dokumentálja és ellenőrizze konyhája higiéniai színvonalát a SumaExpert segítségével!

Végül, de nem utolsó sorban, gyakorlati eszközöket kínálunk ahhoz, hogy könnyebben valósítsa meg a HACCP rendszert konyhájában. Hogy jól ösztönözzük a konyha dolgozóit, és hogy ellenőrizhetővé tegyük a tisztaságot konyhájában, rendelkezésére bocsátjuk a CheckPRO teszt készletet, amely lehetővé teszi, hogy bizonyítsa konyhája tisztaságát. Ennek segítségével néhány másodperc alatt ellenőrizheti, hogy takarítás, tisztítás után maradt-e az eszközökön vagy a felületeken fehérje részecske, amely fő táptalaja a kórokozó mikroorganizmusoknak. Ezen kívül, adunk kérdőíveket, a CheckPro eredmények, a CCP ellenőrzésének, valamint a rendszeres tisztítási és ellenőrzési feladatok elvégzésének dokumentálásához. Csak le kell másolnia ezeket az oldalakat és igen könnyen, megfelelő módon dokumentálhatja az Ön által alkalmazott eljárásokat.

HACCP

Fogalma és követelményrendszere

A HACCP (Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok rendszer megvalósítása) hatékony módja annak, hogy rendszeresen biztosítsuk az élelmiszerek biztonságos és higiénikus előállítását a vendéglátó egységekben. Azonban nincs olyan HACCP elemzés, amely minden konyhában egyformán alkalmazható, mivel minden konyhának megvannak a maga sajátosságai, követelményei. A veszélyelemzés, a veszélyek és a hozzájuk tartozó kockázatok azonosítása és felmérése, valamint a biztonságos élelmiszerek előállítási műveleteinek meghatározása minden esetben meg kell, hogy történjen.

A HACCP vendéglátóipari és közétkeztetési konyhákban történő alkalmazásának hét alapelve van:

■ I. Veszélyelemzés. Azonosítsuk a veszélyforrásokat és határozzuk meg az elhárításukhoz szükséges intézkedéseket!

Az élelmiszerek biztonságát veszélyeztető tényezők eredhetnek az alapanyagokból, az ételkészítési eljárásokból és lehetnek magában a végtermékben. Ezeket a lehetséges veszélyforrásokat gondosan kell elemezni és értékelni.

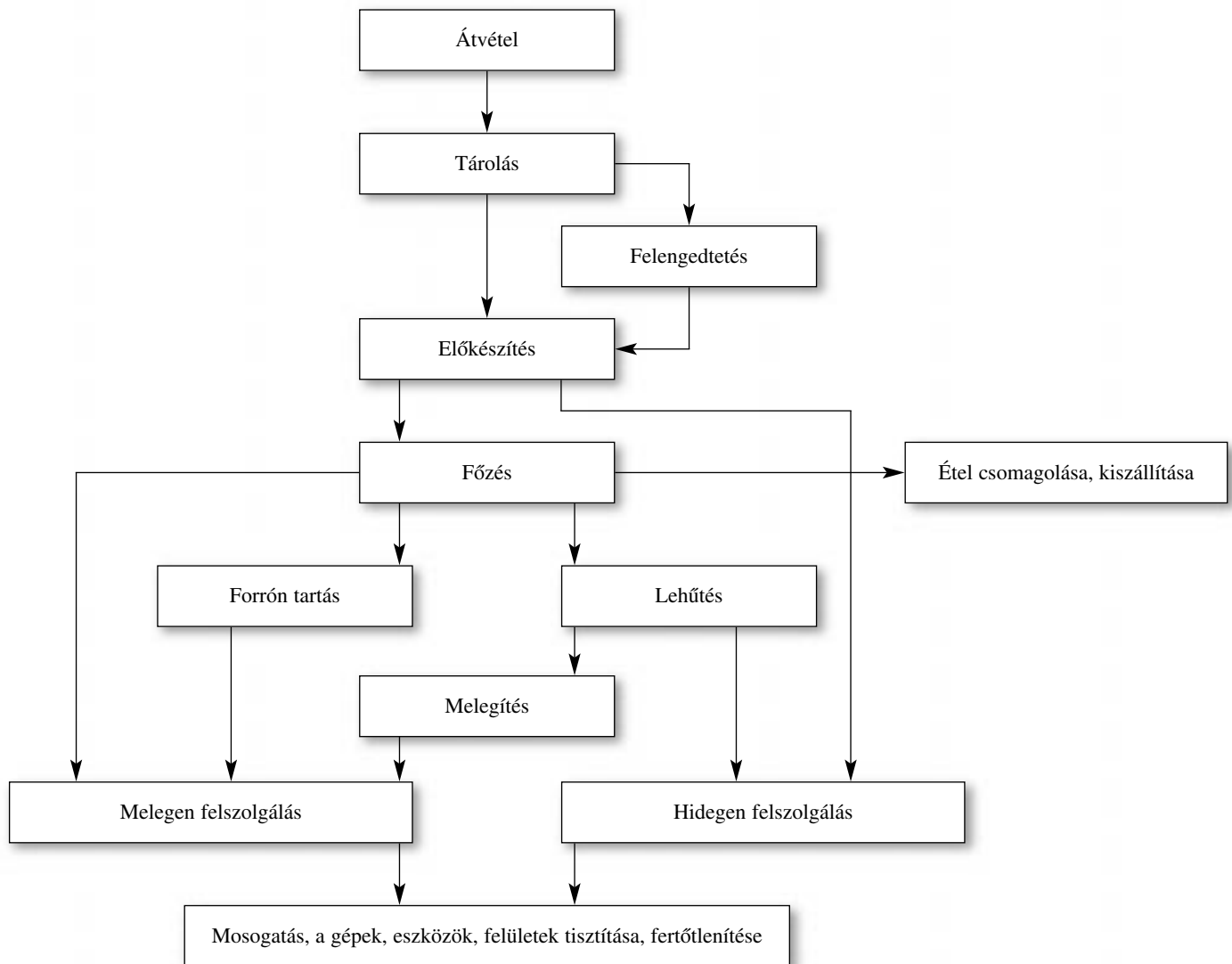
A lehetséges veszélyforrások három csoportra oszthatók:

- Biológiai és mikrobiológiai veszélyek: gomba, vírus, parazita vagy baktérium (pl. Salmonella)
- Kémiai anyagok: pl. tisztítószeres és rovarirtószeres maradványai, de természetes mérgek is, mint pl. a mogyoróban található aflatoxin
- Fizikai anyagok: idegen tárgyak, pl. fadarab, rovarok, fémek

A vezetőnek meg kell határoznia, hogy a lehetséges veszélyek konyháján belül hol és a folyamat melyik lépésében keletkeznek, és értékelnie kell a veszélyekhez tartozó kockázatokat (azaz csak előfordulásának gyakoriságát és súlyosságát).

Azonosítani kell az indirekt veszélyforrásokat is pl. a személyi higiénit, mivel ezek is potenciális kockázatot jelentenek az élelmiszer előállítás folyamatára. Ezután minden egyes veszélyhez meg kell határoznunk azokat az intézkedéseket, amelyek segítségével azok megelőzhetőek, kiküszöbölhetőek, vagy elfogadható szintre csökkenthetők. Ezeket az intézkedéseket hívjuk szabályozásnak.

A következő folyamatábra bemutatja az ételkészítés általános lépéseit és segítséget nyújt a veszélyelemzés folyamatához.



Az étlap minden egyes tételének részletes elemzéséhez hasznos, ha elkészítjük a hozzávalók listáját és meghatározzuk az étel elkészítésének lépéseit.

■ 2. A Kritikus Szabályozási Pontok (CCP) meghatározása

A Kritikus Szabályozási Pont olyan lépés, amelynél szabályozást lehet alkalmazni, és az lényeges valamely élelmiszerbiztonsági veszély megelőzéséhez, kiküszöböléséhez vagy elfogadható szintre csökkentéséhez.

Ahol ismertek a veszélyek azonosítani kell az ételek előállításának folyamatában rejlő kockázatokat és meg kell határozni a Kritikus Szabályozási Pontokat (CCP). Az ételek készítése során, minden olyan lépés, amit ha nem tartunk irányításunk alatt akkor veszélyeztetheti élelmiszereink biztonságát kritikus pontot jelent, amelyet szabályozni kell. Ezekon a pontokon lehetőségünknek kell lenni arra, hogy a lehetséges veszélyeket már az elején kiküszöböljük, vagy a folyamat során eltávolítsuk, vagy elfogadható szintre csökkentjük.

Ezeknél a Kritikus Szabályozási Pontoknál speciális ellenőrzést kell bevezetnünk (CCP), amennyiben az étel elkészítési folyamatának további részében a kockázat már nem küszöbölhető ki.

Az túloldali ábra segít a Kritikus Szabályozási Pontok (CCP) azonosításában az Ön konyhájában. Válaszoljon a kérdésekre, a „döntési-fa” útvonalát követve, s így azonosíthatja, hogy az Ön konyhájában az ételkészítés mely részei jelentik a Kritikus Szabályozási Pontokat (CCP).

■ 3. A kritikus határértékek meghatározása

Miután meghatároztuk a Kritikus Szabályozási Pontokat, meg kell állapítanunk azt, hogy ezeken a pontokon mikor működik jól a szabályozás, vagyis a korábban meghatározott szabályozó intézkedések mindegyikéhez meg kell állapítanunk a működési követelményeket és az azokat jellemző kritikus határértékeket. A kritikus határérték az az érték, amely elválasztja az elfogadhatót a nem elfogadhatótól.

A lehetséges szabályozó módszerek:

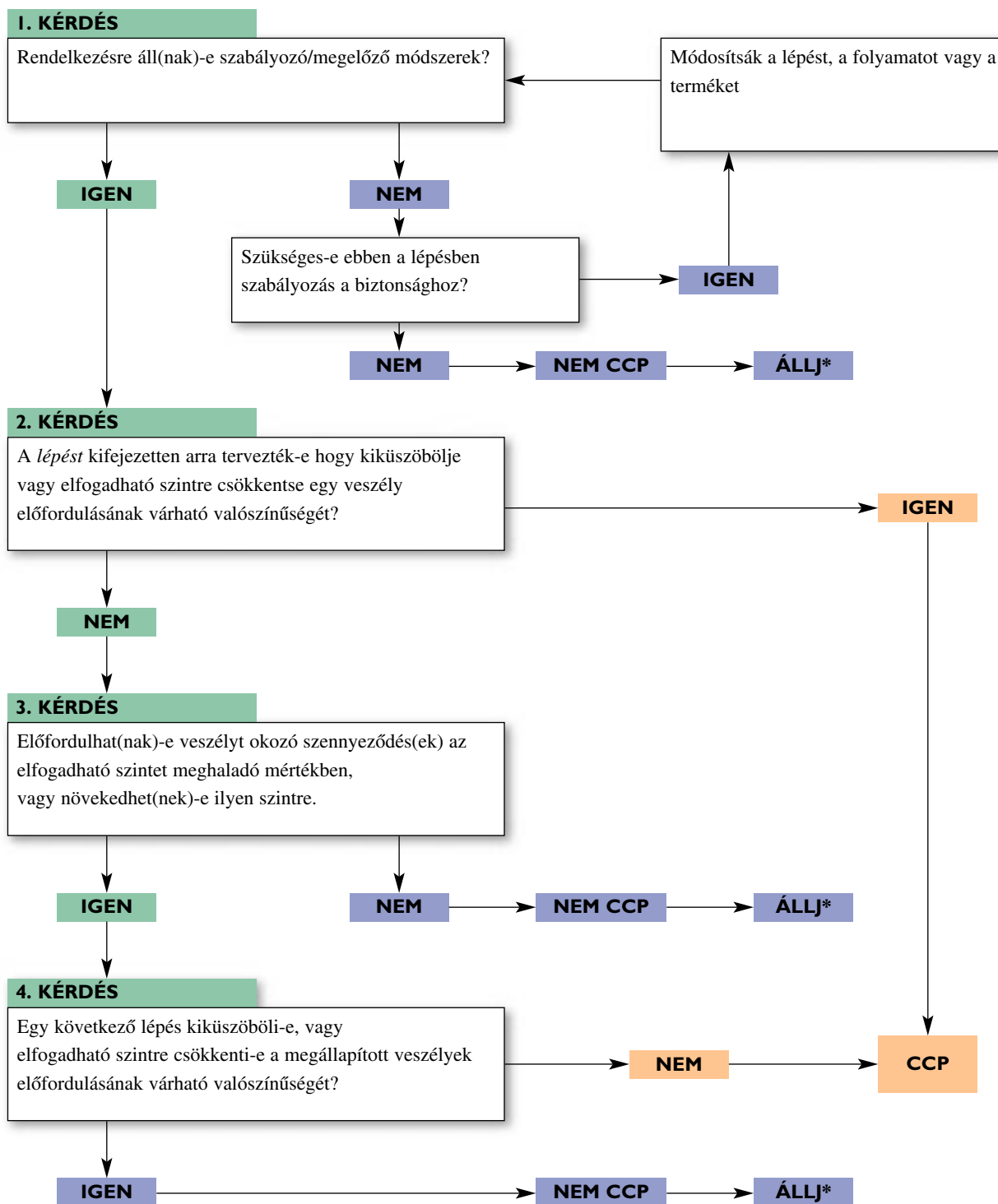
- a hőmérséklet szabályozása,
- az idő szabályozása,
- szemrevételezés,
- a vezetési /működtetési gyakorlat szabályozása,

HACCP fogalma és követelményrendszere

- a magas kockázatot jelentő élelmiszerek elkülönített kezelése (pl. nyers-főtt, szennyezett-tiszta),
- a keresztszennyezés szabályozása,
- az állati kártevők elleni védelem,
- a hulladékkezelés szabályozása,
- a személyi higiénia szabályozása,
- a takarítás, tisztítás/fertőtlenítés szabályozása.
- a tisztító- és fertőtlenítő szerek koncentrációjának és hatóidejének ellenőrzése
- a páratartalom nedvességtartalom szabályozása
- a pH érték szabályozása.

■ A HACCP döntési fa

Minden egyes kérdést veszélyként, minden műveleti lépésnél sorban kell megválaszolni



* A folyamat következő lépése következik

HACCP fogalma és követelményrendszere

Egy Kritikus Szabályozási Ponthoz több szabályozandó paraméter is tartozhat, így több kritikus határérték meghatározására is szükség lehet. Például: a főzési folyamatot egy minimális hőmérséklettel lehet jellemezni, de csíráölő hatása csak akkor biztosított, ha azt a hőmérsékletet egy legalább egy meghatározott minimális ideig fenntartjuk.

Ebben az esetben tehát az időt és a hőmérsékletet együttesen kell ellenőrizni. Ha ezek közül a határértékek közül egyet nem tartunk be, az elfogadhatatlan mértékű kockázatot jelenthet az étel biztonsága szempontjából és ezért helyesbítő tevékenységet kell alkalmazni.

■ 4. A felügyelő eljárások felállítása

A Kritikus Szabályozási Pontok határértékeinek megállapítása mellett felügyelő eljárásokat kell kialakítani, amelyek biztosítják, hogy az előírt szabályozási paramétereket állandóan betartjuk. A felügyeletnél meg kell adni a módszert, a gyakoriságot és a felelős személyt.

A felügyelet magában foglalhatja:

- a hőmérséklet ellenőrzését,
- a mikrobiológiai gyors vizsgálatokat,
- a tisztaság vizsgálatot (mint pl. a CheckPRO vagy az ATP)
- az érzékszervekkel vizsgálatokat (küllem, szag, íz)
- különböző auditálási eljárásokat, stb.

A mellékletekben lévő formanyomtatványok segítenek Önnek szabályozó és felügyeleti rendszer kialakításában.

■ 5. Helyesbítő intézkedések, ha a CCP kikerül a szabályozás alól

Minden kritikus szabályozási pontokhoz előre megtervezett ellenintézkedéseket kell meghatározni, arra az esetre, ha a paraméterek nem felelnek meg az előírt kritikus szabályozási követelményeknek.

Pl. Amennyiben hibát észlelnek az áru átvételekor, azt el lehet utasítani. Legrosszabb esetben, ha a problémát nem lehet megoldani és/vagy az élelmiszer elfogyasztása nem lenne biztonságos, meg kell semmisíteni.

A kritikus határértékek meghatározása és a helyesbítő tevékenységek felállítása mellett fontos, hogy a kritikus szabályozási pontokon rendszeresen elvégzendő ellenőrzések végrehajtására kidolgozzuk a megfelelő eljárásokat, és hogy minden feladat elvégzéséhez felelős személy legyen kijelölve. A mellékletben található formanyomtatványok tartalmazzák a naponta illetve hetente elvégzendő feladatokat, és segítenek Önnek azok végrehajtásában.

■ 6. Nincs vége a munkának, amíg a dokumentálást nem végeztük el!

Ahhoz, hogy megerősítsük, hogy hatékony a HACCP rendszer a CCP-k szabályozását és felügyeletét rögzíteni kell.

A jó dokumentálás elősegíti az élelmiszer higiéniai eljárások minőségi színvonalát.

A mellékletben formanyomtatványokat találunk, amelyek segítenek a szükséges dokumentáció kialakításában

■ 7. Rendszeres felülvizsgálat

A HACCP terv működésének biztosítása érdekében rendszeresen vizsgáljuk felül az eljárásokat és szükség szerint, a műveletek minden új elemét és változását építjük be.

A HACCP megfelelő alkalmazásának biztosítása érdekében, az élelmiszer feldolgozó létesítményben dolgozó valamennyi alkalmazottat megfelelő oktatásban kell részesíteni az élelmiszer higiénia és biztonság alapelveiről, gyakorlatáról és a munkaköréhez kapcsolódó személyes felelősségeiről.

Mindenkinek együtt kell működnie ... de a végső felelősség mindig a konyhafőnöké!

Mérje fel és elemezze konyhájának veszélyforrásait és higiéniai színvonalát

Ez a részletes kérdőív segítséget nyújt Önnek abban, hogy felmérhesse konyhájának aktuális higiéniai állapotát és megállapíthassa azokat a területeket, ahol fejlesztésre van szükség. Minden kérdésre pontosan a valóságnak megfelelően válaszoljon, és a lapon jelölje be az igen, nem, részben válaszok közül azt amelyik az Ön esetére jellemző.

Veszélyelemző ellenőrzőív az általános rendelkezésekre	igen	nem	részben
1. A létesítmény telepítése megfelel-e a rendeletekben, állami szabványokban és az állategészségügyi előírásokban foglalt feltételeknek?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. A létesítmény egységei úgy kapcsolódnak-e egymáshoz, hogy a nyersanyag és az étel útja ne keresztezze egymást? A nyers élelmiszerek feldolgozási területe el van-e különítve a főtt és a kockázatos élelmiszerek részlegétől?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. A létesítmény helyiségei (előkészítő, termelő, mosogató) könnyen tisztítható, fertőtleníthető hézagmentes csúszásgátló felületű padozattal vannak-e ellátva?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. A vizes helyiségek falai legalább 210 cm-ig világos színű, mosható, fertőtleníthető, hézagmentes felülettel van borítva?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. A nem mosható felületek festése, meszelése legalább évente egyszer megtörténik-e?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. A sarkok a könnyebb tisztíthatóság érdekében áthajlással vannak kiképezve? (új létesítmény, korszerűsítés esetén lehetőség szerint biztosítani kell)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. A keletkezett szennyvíz szükséges előtisztítás, pl. zsírfogó után az engedélyokiratban meghatározott befogadóba kerül-e az előírt módon?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Csak ivóvíz minőségű víz kerül felhasználásra az előkészítés, feldolgozás, kézmosás, takarítás során?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Biztosítva vannak-e a személyi higiénia feltételei, pl. az üzemi helyiségekben elegendő számú kényelmesen hozzáférhető hideg-meleg vizes kézmosó, szappannal, körömkefével, kézszáritóval, vagy papír illetve textiltörölközővel, kézfertőtlenítési lehetőséggel, hogy a dolgozók minden alkalommal kezet moshassanak, amikor szükséges?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. A tevékenységi körének megfelelő mennyiségű raktárhelyiséggel, tárolóberendezéssel állvánnyal, polccal stb. rendelkezik-e?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. A göngyölegeket egy arra kijelölt helyen tárolják-e, elszállításukról folyamatosan gondoskodnak-e?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Veszélyelemző ellenőrzőív az áru átvétel, tárolás, raktározás, hűtés folyamataira	igen	nem	részben
1. Ellenőrzik-e az átvétel folyamán az áru minőségét, mennyiségét, hőmérsékletét, idegen anyag mentességét, esetleges károsodását?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Rendelkeznek-e a felhasználás helyén a beszállított húskészítmények, nyershús, gomba származási bizonyítvánnyal (számla)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Biztosított-e az elválasztás az átvevő és a tárolótér között?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SumaExpert Veszélyforrás Elemzés, Higiéniai Állapot Meghatározás

4. Előírásoknak megfelelő-e a tárolási kapacitás az árut sose tárolják a padlón?	0	1/2	1
5. Jelöletlen, dátum nélküli termék található-e a tároló helyen?	0	1/2	1
6. Eredeti csomagolásban tárolják az élelmiszerfestékeket és egyéb adalékanyagokat?	0	1/2	1
7. Vizsgálják-e rendszeresen a lejáratú időket?	0	1/2	1
8. Elkülönítve tárolják-e a romlott illetve romlásra gyanús nyersanyagot, félkész és késztermékeket?	0	1/2	1
9. Megfelelő-e az egység hűtő kapacitása? Biztosítani tudják-e a hűtési hőmérsékleteket?	0	1/2	1
10. Ügyelnek-e arra, hogy a készétel rövid idő alatt hűljön le a tárolási hőmérsékletre?	0	1/2	1
11. Vezetnek-e hőmérséklet nyilvántartási naplót legalább a kalibrált hőmérővel végzett napi ellenőrzéseket regisztrálva?	0	1/2	1
12. A hűtőterem belül külön légtérben tárolják-e a tőkehúst, húskészítményeket, tejes tejtermékeket, valamint a gyümölcs- zöldségfélét?	0	1/2	1
13. Egyszeri felhasználásra szolgáló adagokban kerül-e gyorsfagyasztásra a tőkehús, hal, vad, baromfi a megnevezés, származás, fagyasztás dátumának feltüntetésével?	0	1/2	1
Veszélyelemző ellenőrzőív nyersanyag előkészítés és késztermék előállítás folyamatára	igen	nem	részben
1. a. A nyersanyagok tisztítása és az egyéb előkészítő műveletek (darálás, szeletelés, tojásmosás stb.) az erre a célra kijelölt előkészítő helyiségben történnek-e, ahol nincs erre mód ott esetleg elkülönített munkaasztalon? (A húst, halat és a zöldségeket egymástól elkülönítve kell elő- és elkészíteni. Melegkonyha, hidegkonyha, magas kockázatú terület)	0	1/2	1
b. Az előkészítőben használatos munkaeszközök rendeltetésüknek megfelelően, maradandóan meg vannak-e jelölve? Pl. (kék fogantyú hal, piros hús)	0	1/2	1
c. A nyomósákot fertőtleníve, kifőzve, szárítva, szennyeződésektől mentes helyen tárolják-e?	0	1/2	1
d. A nyersanyagok mosásához a szabványban előírt számú engedélyezett anyagból készült mosogatómedencével rendelkeznek-e?	0	1/2	1
e. Az előkészített nyersanyaggal dolgozó létesítményben rendelkeznek-e a nyersanyagok mosására külön mosómedencével illetve megjelölt edénnyel?	0	1/2	1
2. a. A tojást felhasználás előtt tisztítják, fertőtlenítik-e?	0	1/2	1
b. Maradandóan jelölt-e a tojás fertőtlenítésére használt edényzet amennyiben nincs külön tojásmosó helyiség?	0	1/2	1
c. Előírás szerinti szerrel, koncentrációval, hatóidővel történik-e a tojásfertőtlenítés?	0	1/2	1
3. a. Törekednek-e arra, hogy az előkészítés és a felhasználás között az időtartam a lehető legrövidebb legyen?	0	1/2	1
b. Az előkészített nyersanyagokat romlástól és szennyeződéstől védve tárolják, szállítják-e?	0	1/2	1

SumaExpert Veszélyforrás Elemzés, Higiéniai Állapot Meghatározás

4. Munkakezdés előtt ellenőrzik-e a helyiségek és az eszközök állapotát, tisztaságát?	0	1/2	1
5. Az élelmiszert előállító egységekben a szükséges berendezéseket a technológiai műveleteknek megfelelően csoportosítják-e ?	0	1/2	1
6. Megfelelő-e a fagyasztott áru felengedtetésének módja, és sosem fagyasztják le újra?	0	1/2	1
7. Megfelelő-e a sütő-főzőkapacitás?	0	1/2	1
8. Megfelelő hőmérsékleten tartják-e a készételeket tálalásig? A főzési hőmérsékletek és idők helyes ellenőrzése biztosított és el is végzik?	0	1/2	1
9. Megfelelően kezelik-e azokat az élelmiszereket, amelyek további hőkezelést nem kapnak? (édességek, hidegtálak, szendvicsek)	0	1/2	1
10. A készételeket a nyers húsoktól, nyers élelmiszerektől elkülönítve tárolják-e?	0	1/2	1
11. A több funkciós területeket, berendezéseket tisztítják fertőtlenítik-e két használat között? A két fajta műveletet sosem végzik egy időben?	0	1/2	1
12. Alkalmazzák-e a folyamatos tisztántartás szabályát?	0	1/2	1
13. Megfelelő gondot fordítanak-e a kézzel érintkező tárgyak (kilincsek, telefonok, csapok) higiénés állapotára?	0	1/2	1

Veszélyelemző ellenőrzőív a tálalás, kiszolgálás folyamataira	igen	nem	részben
1. Önkiszolgáló rendszerű étkeztető hely esetén biztosított-e, hogy az ételeket a fogyasztó ne tudja beszennyezni?	0	1/2	1
2. A szeletelt kenyér, péksütemény védve van a cseppfertőzéstől, fogóvilla, szalvéta rendelkezésre áll az elvitelhez?	0	1/2	1
3. Az evőeszköz fajtánként elkülönítve van-e elhelyezve, hogy a válogatással ne legyen szennyezhető?	0	1/2	1
4. A melegen fogyasztható ételeket fogyasztásig 60°C fok feletti hőmérsékleten tárolják-e és a hőmérsékletet rendszeresen ellenőrzik-e?	0	1/2	1
5. A gyorsfagyasztott készételek tálalás előtt a forrásban levő víz hőfokára felhevítésre kerülnek-e?	0	1/2	1
6. Főtt tészára a szórat mák-, dió- csak adagoláskor kerül-e rá?	0	1/2	1
7. A létesítmény megfelelő számú evőeszkőzzel, ivóedénnyel rendelkezik-e? Szalvétát biztosítanak az étkeztetés során?	0	1/2	1
8. Az étel kiszolgálása az OÉTI által minősített anyagból készített tiszta edényből és tiszta adagoló eszközzel történik-e illetve eredeti csomagolásban?	0	1/2	1
9. Betartja-e az egység, hogy tilos eltenni a következő étkezésig vagy másnapig az előfizetéses étkezéshez készített, valamint gyorsan romló, élvezeti és tápértékét könnyen veszítő, melegen fogyasztandó ételt, amelyet nem lehet jelentős minőségi károsodás nélkül ismét felforralni vagy átsütni?	0	1/2	1
10. Gombás étel a hidegkonyhai termékek kivételével csak a készítés napján kerül-e értékesítésre?	0	1/2	1

SumaExpert Veszélyforrás Elemzés, Higiéniai Állapot Meghatározás

11. Érzékszervileg ellenőrzik-e a meleg étel elkészülte után 3 órán túl tárolt ételt, újbóli felhasználás előtt?	0	1/2	1
12. Menü rendszer keretében illetve 30 főnél nagyobb rendezvény esetén tesznek-e el ételmintát?	0	1/2	1

Veszélyelemző ellenőrzőív az étel csomagolás, kiszállítás folyamataira	igen	nem	részben
1. A csomagolás megvédi-e az ételt minden káros hatástól szennyeződéstől, fertőződéstől?	0	1/2	1
2. A csomagológép könnyen tisztítható, fertőtleníthető-e?	0	1/2	1
3. Biztosított-e hogy kézi csomagolás esetén a dolgozó az ételt csak a legszükségesebb mértékben érintse?	0	1/2	1
4. Az étel megfelelő felirattal el van-e látva?	0	1/2	1
5. A meleg ételt szállító edények fedele plombálva van?	0	1/2	1
6. Megfelelő-e a szállító jármű védelme az időjárás és a környezet káros hatásaival szemben?	0	1/2	1
7. Speciális hőfokot igénylő ételek megfelelően vannak-e szállítmányozva pl. hűtőkocsi?	0	1/2	1
8. A tálaló-melegítő konyhában a szállítóedényből áthelyezve forralják, illetve a forrásban lévő víz hőfokára hevítik-e az ételt? Kivételt képeznek a termoszkonténerben szállított ételek!	0	1/2	1
9. A tálaló-melegítő konyhában csak fogyasztásra kész, előkészített, mosott élelmiszerek találhatóak-e?	0	1/2	1

Veszélyelemző ellenőrzőív a konyha higiénia (tisztítás, fertőtlenítés, hulladék kezelés, rágcsáló-, rovarirtás) folyamataira	igen	nem	részben
1. Tiszta, rendezett-e az élelmiszert előállító terület?	0	1/2	1
2. Rendelkeznek-e higiéniai tervvel?	0	1/2	1
3. A kritikus felületeket (munkaasztalok, kések, szeletelők, keverők, eszközök, ajtókilincsek)munkaközben és a munkafolyamat befejezése után tisztítják, fertőtlenítik-e?	0	1/2	1
4. Hetente végeznek-e nagy takarítást, amely magában foglalja a páraelszívók, lefolyók, általános felületek, polcok, hűtőkamrák, hulladéktartályok tisztítását, fertőtlenítését?	0	1/2	1
5. Ellenőrzik-e a tisztítószer koncentrációt és a behatási időt?	0	1/2	1
6. Betartják az előírt tisztítási technológiákat? Az élelmiszerral érintkező felületet öblítik-e?	0	1/2	1
7. A tisztítás előtt áramtalanítják-e a készülékeket, illetve kikapcsolják-e azokat?	0	1/2	1
8. A mosogatógépeket a kezelési útmutató alapján tartják-e karban és naponta takarítják-e (vízkötelenítés, vízkeménység mérés)?	0	1/2	1
9. Mosogatás előtt öblítik-e az edényzetet ?	0	1/2	1
10. Ellenőrzik-e a mosogató és az öblítővíz hőmérsékletét, és a szer adagolást minden ciklusnál?	0	1/2	1

SumaExpert Veszélyforrás Elemzés, Higiéniai Állapot Meghatározás

11. Nincs-e lerakódás, csík az elmosogatott edényzeten?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
12. A takarítóeszközöket, mopokat, keféket, rongyokat használat után tisztítják, fertőtlenítik-e és hagyják-e megszáradni?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
13. A tisztító-, fertőtlenítőszerket eredeti csomagolásban, felirattal ellátva külön helyiségben (fülkében) tárolják-e?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
14. Van-e kidolgozott rendszer a kártevők megjelenésének ellenőrzésére rendszeres megfigyeléssel, mely magában foglalja a repülő rovarok elleni védekezést is? A konyhában nincsenek-e háziállatok, csótányok, egyéb rovarok, rágcsálók?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
15. A konyha üzemelése közben nem végeznek-e vegyszeres kártevőirtást?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
16. Évente kétszer az irtás megtörténik-e?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
17. Zártak-e a kihelyezett csapdák?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
18. Van-e a konyha ablakán szúnyogháló, az ajtókat zárva tartják-e, azok jól tömítettek-e, minden nyílás védett-e az állati kártevők behatolása ellen?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
19. A tisztaságot higiénikus ellenőrzi-e?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
20. Ellenőrzik-e a tisztítás eredményességét objektív módszerekkel pl. Check Pro, mikrobiológiai vizsgálatok?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
21. A hulladék részére jól zárható, műanyag zsákkal bélelt, megfelelő méretű tárolóedényt használnak-e?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
22. A hulladék és mosléktárolóban a szemetesedény tetejét zárva tartják-e, szükség szerint ürítik-e?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
23. A hulladék eltávolítás nem keresztezi-e a folyamatban lévő ételkészítést?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
24. A szemetesvödröket naponta tisztítják, fertőtlenítik-e?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
25. Nem tartanak-e a létesítmény főzőterében, cukrászati és hidegkonyhai termelő részében más hulladékgyűjtő edényt csak a technológiai hulladék tárolására szolgálót?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1

Veszélyelemző ellenőrzőív a személyzeti higiéniára	igen	nem	részben
1. A munkahelyi és utcai ruházat számára megfelelő öltözőszekrény biztosítva van-e az élelmiszert előállító résztől szeparáltan?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
2. Az ékszereket és az órát leveszik-e munkakezdés előtt?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
3. A személyzet haját fejfedővel befedik?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
4. Minden konyhába belépő személy visel-e védőruhát? Nincs-e utcai ruha a védőruha alatt? Cserélik-e rendszeresen a védőruhát?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
5. Utcai cipőben nem lépnek-e a konyhába?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
6. A személyzet speciális csúszásgátló cipőt visel-e?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
7. A személyzet a konyhában nem dohányzik?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1

SumaExpert Veszélyforrás Elemzés, Higiéniai Állapot Meghatározás

8. WC használata után és munkakezdekskor kezet mosnak, fertőtlenítenek-e?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
9. Ismételt munkakezdekskor újból kezet mosnak-e?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
10. Ha piszkosról tiszta munkára térnek át előírás szerűen kezet mosnak-e?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
11. A forró ételek edényeit tiszta fogóruhával vagy kesztyűvel fogják-e meg?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
12. A kis sérüléseket ellátják-e vízálló sebtapasszal és arra műanyag kesztyűt vagy ujjvédőt húznak-e?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
13. Kötözést igénylő nagyobb sérüléssel vagy fertőző bőrbetegséggel nem dolgoznak-e?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
14. Jelzik-e a dolgozók ha torokgyulladásuk, több napja tartó vagy lázzal járó hasmenésük, bőr fertőzésük van? Történik-e orvosi vizsgálat ilyen esetekben?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
15. Belépéskor a munkaalkalmassági vizsgálat megtörtént-e?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
16. Rendszeres orvosi vizsgálaton résztvesznek-e?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1
17. Rendszeres higiéniai oktatásban részesülnek-e a dolgozók illetve az új belépők?	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 1/2	<input type="checkbox"/> 1

Kiértékelés: Minden nem válaszra adjon 1 pontot, minden részben válaszra adjon 1/2 pontot, minden igen válaszra 0 pontot. Adja össze a pontszámokat.

Összes pontszám

A teszt eredménye:

0 pont	Gratulálunk! Ön kiváló higiéniai színvonalú szolgáltatást nyújt. Használja a SumaExpert termékeket, hogy tarthassa ezt a szintet.
1-10 pont	Ön jó úton halad, de szükség lenne még további erőfeszítésekre, hogy megfeleljen az élelmiszerhigiéniai előírásoknak. A SumaExpert segít Önnek ebben.
10 pont fölött	Ez a higiéniai színvonal sajnos nem megfelelő, sürgősen fejlesztésre szorul. Azt javasoljuk, vegyen részt egy higiéniai tréningen, alkalmazottai úgyszintén. Alkalmazza a SumaExpertet. Kérje a DiverseyLever szaktanácsadóinak segítségét. Néhány hét múlva ismétlje meg ezt a tesztet.

A Jó Higiéniai Gyakorlat Követelményei

Ebben a részben megadjuk az előbbieken feltett kérdésekre a részletes válaszokat, ennek segítségével el tudja dönteni, hogy megfelelően mérte-e fel egysége higiéniai színvonalát, jól válaszolt-e a kérdésekre, ismeri-e a konyhában szükséges kritikus határértékeket. Az egyes folyamatokra feltett kérdésekre a válaszok az egyező számok (kérdés, felelet száma megegyezik) alapján könnyen megtalálhatók.

■ Általános rendelkezések

1. A létesítmény telepítése előtt konzultálni kell a helyi ÁNTSZ-szel, hogy a helyiség megfeleljen az előírásoknak.
2. Vigyázni kell, nehogy baktériumok kerüljenek azokra a területekre és azokra az eszközökre, amelyeket a főtt/különösen veszélyeztetett ételek készítéséhez használunk. Az az ideális, ha a nyers és a kész (főtt) ételt külön helyen kezeljük (s a különböző területeket színekkel jelöljük). Bármilyen kettős célra használt területet alaposan takarítsunk ki és fertőtlenítsünk, minden egyes használat után. Lehetőség szerint a nyersanyag és a késztermék ne keresztezze egymást. A nyitható ablakokat megfelelő hálóval kell ellátni. A réseket és a potenciális bejárásokat le kell zárni. Élő növény nem lehet olyan területen, ahol étel készül, mivel vonzza a rovarokat és a földjében kórokozók lehetnek
3. A padozat legyen ép, a járófelületek ne legyenek csúszósak. A meglazult, repedt járólapokat meg kell javítani, illetve ki kell cserélni a rögzített berendezések alatt vagy legyen elegendő hely a takarításhoz, vagy legyen megfelelően odarögzítve, hogy ne kerülhessen alá szennyeződés. Amint kifolyik valami, takarítsuk fel. A talaj lejtése legyen megfelelő, hogy az a szennyvízelvezető csövekbe vezesse a vizet. Minden szennyvízelvezető cső és lefolyó legyen jól működő, tiszta és szagmentes.
4. A vizes helyiségek falait legalább 210 cm-ig magasságig világos színű, mosható, fertőtleníthető, hézagmentes felülettel kell borítani. A kezeletlen fa magába szívja a nedvességet és nem lehet megfelelő módon tisztán tartani. Ezért ne alkalmazzuk a konyhában. Minden felület legyen olyan állapotban, hogy könnyen tudjuk tisztítani. A pattogzó festék, a repedések és a lyukak lehetőséget adnak arra, hogy rovarok és szennyeződések kerüljenek oda. A csempelapok közti fűgázás legyen vízálló. A világítótestek és a fent futó vezetékek legyenek tiszták.
5. A nem mosható felületeket évente legalább egyszer ki kell festeni, meszelni.
6. Lehetőség szerint a fallal való érintkezések íveltek legyenek, mert úgy könnyebb a tisztítás.

Az új létesítményeknél mindenképpen törekedjünk erre a kialakításra.

7. A keletkezett szennyvizet az engedély okiratban előírt módon kell kezelni.
8. Az élelmiszerek készítésekor, a tisztálkodás, takarítás során alkalmazott víznek ivóvíz minőségűnek kell lennie.
9. Külön mosogatót, ill. mosdót használjunk az ételek készítéséhez, az eszközök elmosásához és a kézmosáshoz, s az adott mosogatót (mosdót) mindig csak ugyanarra a célra használjuk. A mosogatókban megfelelő módon menjen le a víz, ne csöpögjön a csap és ne szivároгjon, s minden egyes része legyen megfelelő tisztaságú és állandó. Biztosítani kell a hideg-melegvizet kézmosáshoz a szappant, körömkéft, kézszáritóval vagy kéztörölővel (textil, papír) és a fertőtlenítési lehetőséget.
10. A létesítményben megfelelő mennyiségű raktár-, tárolóhelyiséget, polcot stb. kell biztosítani. A helyiségekben mindig legyen megfelelő világítás, hogy könnyen megfigyelhessük az ételeket, s észrevegyük a szennyeződések és a rovarokat. A szellőzés legyen megfelelő, hogy ne keletkezzenek lecsapódások, hogy csökkenjen az élelmiszereket veszélyeztető kockázat és kényelmes legyen a személyzetnek is. Valamennyi szellőzőnyílás, szűrő és rács legyen tiszta és pormentes.
11. A göngyölegeket egy arra kijelölt helyen kell tárolni és folyamatosan el kell szállíttatni.

■ Áruátvétel, tárolás, raktározás, hűtés

1. A minőségi élelmiszer vásárlása rendkívül fontos az élelmiszerek biztonsága szempontjából. A beérkező árut alaposan nézzük meg. Nézzük meg, nincsenek-e benne idegen anyagok, szennyeződések. Ellenőrizzük a hidegen tartott ill. fagyasztott élelmiszerek hőmérsékletét, a szavatossági időt és a csomagolás legyen érintetlen állapotban. Minden tételt küldjük vissza, ami nem felel meg az előírásoknak és készítsünk feljegyzést észrevételeinkről.
2. A felhasználás helyén kell tartani a húskészítmények, nyershús, gomba származási bizonyítványát, számláját.
3. Az átvevő és tárolótér között biztosítani kell az elválasztást. Mivel a padozat igen szennyezett, az élelmiszereket vagy tárolóedényeiket soha ne helyezzük a földre. Ezenkívül a talaj legyen mindenütt takarítható és rendszeresen vizsgáljuk meg, hogy nincsenek-e kártevők a polcok alatt.

A gyűjtőcsomagolás külső részén lehet föld vagy egyéb szennyeződés. Ezeket távolítsuk el a konyhában lévő valamennyi tartó-, tárolóedény legyen tiszta, mosható, ne legyen rozsdás, horpadt, stb.

4. Gondoskodjunk az előállított étel mennyiségének megfelelő tárolási kapacitásról.

5. Jelöletlen, dátum nélküli termék a tároló helyen nem tartható.

6. Az élelmiszerfestékeket és egyéb adalékanyagokat csak az eredeti csomagolásban szabad tárolni.

7. A minőség-megőrzési időt mindig figyeljük és azt az élelmiszert használjuk fel legelőször, amely a legrégebben érkezett.

A száraz élelmiszerek tároló helyisége legyen hűvös és száraz és ellenőrizzük a lehetséges élőszó fertőzést. Minden élelmiszert takarjunk le, amennyire csak lehet, hogy csökkentsük a fertőzésveszélyt és megóvjuk a minőséget.

8. A romlott vagy romlásra gyanús nyersanyagot, félkész és késztermékeket, elkülönítve kell tárolni.

9. A biztonságos élelmiszer előállításához megfelelő hűtő berendezés szükséges, amelyet rendszeresen és alaposan le kell olvasztani.

A megfelelő hőmérsékletet biztosítani szükséges, <math>< 5\text{ °C}</math>-t, gyorsfagyasztás esetén a -18 °C-t.

Javasolt hőmérsékletek:

főtt ételek hidegen tartására	<math>< 3\text{ °C}</math>,
nyers hús, hal	<math>< 2\text{ °C}</math>,
tálaló egységek	<math>< 5\text{ °C}</math>.

A hűtőszekrényt ne terheljük túl és ne tegyünk bele meleg ételt. Az ajtó szigetelése és zárása legyen tökéletes. A poros, szennyezett hőcserélő rontja a hatékonyságot. A kondenzáló cső csöpögjön megfelelő módon és a ventilátorok fedőjét tartsuk tisztán. Azonnal intézkedjünk, amennyiben a hőmérséklet a megengedett értéktől eltér. A hőmérőket rendszeresen kalibráljuk és az étel szondákat minden használat után fertőtlenítsünk.

10. Gyors hűtő szükséges a nem azonnali fogyasztásra készült ételek lehűtéséhez. Ez 90 perc alatt le kell, hogy hűtse az ételt a tárolási hőmérsékletre.

11. A hőmérsékletet naponta ellenőrizzük és jegyezzük fel.

12. A hűtőtérben belül külön légtérben kell elhelyezni a tökehúst, húskészítményeket, tejes, tejtermékeket, valamint a gyümölcs és zöldségfélét.

13. A tökehús, hal, vad, baromfi csak egyszeri felhasználásra szolgáló adagokban kerülhet gyorsfagyasztásra. Fel kell tüntetni a megnevezést, származást és a fagyasztás dátumát.

■ A nyersanyag előkészítés és késztermék előállítás folyamata

1. Az ételeket mindig a megfelelő, kijelölt helyen készítjük. A nyersanyagok tisztítása és egyéb előkészítő műveletek (darálás, szeletelés, tojásmosás stb.) az erre a célra kijelölt előkészítő helyiségben történjen. Ahol nincs erre mód ott elkülönített munkaszakt kell biztosítani. A húst, halat, zöldségeket egymástól elkülönítve kell elő-és elkészíteni. Ugyanez vonatkozik a meleg- és hidegkonyhai eljárásokra is. Az az ideális, ha a főtt és a nyers ételeket külön helyen készítjük, más- más berendezésekkel. Ha ez nem lehetséges, a különböző eljárásokat időben különítsük el, s minden eljárás után végezzünk alapos takarítást és fertőtlenítést. Az étel készítéséhez használatos berendezéseket szintén tartsuk külön, ha lehet és rendeltetésüknek megfelelően maradandóan jelöljük meg . Ebben segíthet a színkódok alkalmazása A nyomózsákokat kifőzve, fertőtlenítve, szárítva kell tárolni. Minden berendezést és felületet tartsunk tisztán és használat után fertőtlenítsünk.

A nyersanyagok mosásához csak engedélyezett anyagból készült mosómedencét szabad alkalmazni. Amennyiben nincs mosómedence megjelölt edényt kell erre a célra alkalmazni.

2. A tojást felhasználás előtt tisztítani és fertőtleníteni kell. Ha nincs külön tojásmosó helyiség akkor a zöldség előkészítőben kell elvégezni, a felhasznált edényzetet maradandóan meg kell jelölni. A fertőtlenítést csak engedélyezett szerrel, adott hőmérsékleten és hatóidővel végezzük.

3. Az előkészített nyersanyagokat romlástól és szennyeződéstől védve kell tárolni és ügyelni kell arra, hogy az előkészítés és a felhasználás közötti idő a lehető legrövidebb legyen.

4. Munkakezdés előtt rendszeresen ellenőrizzük szemrevételezéssel és Check Pro-val a helyiségek és eszközök állapotát, tisztaságát.

5. A folyamatos munkavégzés érdekében célszerű az élelmiszerelőállító berendezéseket a technológiai folyamatoknak megfelelően csoportosítani.

6-7. A megfelelő főzéshez alapvetően fontos a fagyasztott ételek megfelelő módon történő felengedtetése. Hűtőszekrényben engedessük fel az árut. A sürgős felengedtetéshez használjunk hideg folyóvizet. Ha lehetséges, kerüljük a túl nagy darabok felengedtetését, mert nehéz őket ellenőrizni. Ha elkerülhetetlen, a nagy darabokat speciális hűvös helyen engedessük fel. Olvadás közben az étel ne csöpögjön, nehogy más ételt beszennyezzen. SOHA ne fagyasszuk le újra az ételt felengedtetés után!

Amikor az étel teljesen felolvadt, tartsuk hidegen és 24 órán belül főzzük meg.

Az élelmiszerek biztonsága szempontjából elengedhetetlen, hogy az ételt megfelelő módon megfőzzük. Tartsuk be a szükséges hőmérséklettel és idővel kapcsolatos kívánalmakat és ellenőrizzük az összes étel belsejének hőmérsékletét. Készítsünk feljegyzést a rendkívül veszélyeztetett termékekről, pl. az egyben sült húsokról. Törekedjünk arra, hogy az ételek elkészítése és elfogyasztása közötti idő ne haladjon meg a 3 órát. Ehhez megfelelő mennyiségű sütő-főzőkapacitást biztosítsunk.

8. Az étel ne maradjon szobahőmérsékleten, csak ameddig feltétlenül szükséges, hogy minimális legyen a mikroorganizmusok növekedésének veszélye. Előkészítés után a nyersanyagot gyorsan vigyük a hűtőbe, vagy főzzük meg illetve a kész ételt szolgáljuk fel. A főzés során (pl. pároláskor) az étel hőmérsékletét mindig tartsuk a veszélyes zóna fölött, egészen a felszolgálásig. A melegen fogyasztandó ételt rögtön előmelegített tartóedényekbe kell tenni, meleg fürdőbe, sütőbe, meleg lapra stb., a kiszolgálásig. Javasoljuk, hogy a melegen tartott ételek hőmérsékletét rendszeresen ellenőrizzük, és jegyezzük fel.

A készételeket tálalásig tartsuk legalább 60 °C fok hőmérsékleten.

9. Külön veszélyforrást jelentenek azok az élelmiszerek amelyek további hőkezelésben nem részesülnek (szendvicsek, sütemények, hidegtálak). Az előírt hőmérsékleten maximum 5 °C fok elkülönítve csak rövid ideig tároljuk.

10. A nyers húsok az ételmérgezésekért felelős fertőző mikrobákat hordozhatnak, amelyek a főzés során elpusztulnak, ezért a készételeket és a nyers húsokat elkülönítve kell tárolni.

11-12-13. A higiénia alapja a folyamatos tisztán tartás ezzel elérhetjük, hogy a csíraszám a fertőzési küszöb alatt maradjon. A több funkció területet, berendezéseket két használat között tisztítani és fertőtleníteni szükséges. Külön figyelmet igényel a kézzel érintkező tárgyak (csapok, telefonok, kilincsek) higiénés állapota.

■ Tálalás, kiszolgálás folyamata

1. A fogyasztásra kihelyezett élelmiszerek esetében igen nagy a szennyeződés veszélye, ha nem garantált a megfelelően gyors forgalom és védelem, hogy a fogyasztó ne tudja beszennyezni az ételt. SOHA ne forgassuk át ilyenkor az ételt, mert így kis mennyiségű régi étel folyamatosan belekerül a frissen hozottba.

2. A szeletelt kenyérhez, péksüteményhez kézzel hozzáérni tilos, csak fogóvillával, szalvétával vehető el.

3. Az evőeszközt mindig fajtánként elkülönítve helyezzük ki, hogy a válogatással ne szennyeződjön be.

4-5. Rendszeresen ellenőrizni kell, hogy a melegen fogyasztható ételeket 60°C fok feletti hőmérsékleten tárolják. Ideális esetben az élelmiszert elkészítés után rögtön fogyasztják a gyorsfagyasztott készételeket felszolgálás előtt a forrásban lévő víz hőfokára kell melegíteni.

6. A főtt tésztára a szórat – mák, dió – csak adagoláskor kerülhet.

7. A fogyasztó saját étkezésért nem használhat. A mosogatási ciklusok figyelembevételével megfelelő számú evőeszközt, tányért és poharat kell biztosítani. A szalvétáról sem szabad megfeledkezni.

8. Mindig használjunk tiszta eszközöket a készétel kiosztásához és kezeléséhez. Ahol feltétlenül meg kell érinteni az ételt, használjunk eldobható kesztyűt. Az étel kiszolgálásához használt edényeket az OÉTI-val vizsgáltassuk be, vagy csak engedéllyel rendelkező edényzetet vásároljunk

9. Állás közben a könnyen romló élelmiszerekben felszaporodhatnak a mikroorganizmusok. Amennyiben az étel nem kerül átsütésre, felforralásra ételmérgezést okozhat. Ezért az érzékeny ételeket (hal, belsőség, tészta, burgonya stb.) TILOS másnapra eltenni.

10. Külön figyelmet igényelnek a gombás ételek amelyeket az elkészítés napján értékesíteni kell. A tartósított, gombát tartalmazó hidegkonyhai készítményeket a lejáratú időn belül el kell fogyasztani.

11. A 3 órán túl tárolt meleg ételt, újbóli felhasználás előtt érzékszervileg ellenőrizni kell. Kifogástalan minőség esetén is csak további forralás, átsütés után szabad kiszolgálni. A fertőzés és szennyeződés veszélye miatt, egynél többször ne melegítsük újra és ne használjuk fel ismételt a fogyasztásra kihelyezett élelmiszereket. TILOS az ételmaradékot, illetve romlásra gyanús nyersanyagot más ételhez hozzákeverni vagy olyan átdolgozásnak (ízésítés, színezés) alávetni, amely a romlás jeleit elfedi. Az ételt

mindig csakis tiszta kanállal kóstoljuk, amelyet minden alkalommal fertőtlenítünk, mielőtt az ételbe tesszük.

12. Menü rendszer keretében, vagy 30 főnél nagyobb rendezvény esetén ételmintát kell eltenni. Valamennyi ételféleségből külön-külön 50 g mennyiséget 48 órán át hűtőtérben meg kell őrizni, a mintavétel mindig a tálalás megkezdése előtt történjen.

Az ételminta tárolására csírátlanítható, légmentesen zárható üvegedényt kell rendszeresíteni, amelyet használat előtt 10 percig forrásban lévő vízben ki kell főzni.

Az üvegdugót leragasztó papíron fel kell tüntetni az üveg tartalmát, mintavétel időpontját, a mintát eltevő dolgozó kézjegyét.

■ **Étel csomagolás, kiszállítás**

1. A kiszállításra kerülő ételt úgy kell csomagolni, hogy megvédje minden káros hatástól, szennyeződéstől és megakadályozza a fertőződés lehetőségét.

2-3-4. Csak jól tisztítható és fertőtlenítő csomagológépet szabad használni. Kézi csomagolás esetén az ételt csak a legszükségesebb mértékben szabad érinteni.

A csomagolt élelmiszert megfelelő felirattal kell ellátni.

A csomagolóanyagot tiszta, száraz helyiségben, szennyeződéstől védve kell tárolni.

5-6-7. Az ételek szállítása alatt, valamint fel- és lerakodásuknál, hogy a szállított ételek romlás, szennyeződés, fertőződés veszélyének lehetnek kitéve. Ennek megelőzése érdekében a szállító edényeket le kell kötni és a meleg ételt szállító edények fedelét le kell plombálni.

Az ételt csak tiszta járművön szabad szállítani és biztosítani kell az időjárás hatásaival szembeni védelmet. A speciális hőfokot igénylő ételeket jellegüknek megfelelően kell szállítani.

8. A kiszállított ételeket a tálaló-melegítő konyhán a szállítóedényből áthelyezve fel kell forralni, illetve a forrásban levő víz hőfokára kell hevíteni, kivéve a termoszkonténerrel szállított ételeket.

9. A tálaló-melegítő konyhában csak fogyasztásra kész élelmiszert szabad tárolni.

■ **Tisztítás, fertőtlenítés, hulladékkezelés, rágcsáló-, rovarirtás**

1. A konyhát tartsuk rendben és tisztán, hogy mindig megfelelő legyen a higiénia. Ahol a tisztaság nem felel meg a szabványoknak, fennáll a szennyeződés és a fertőzés veszélye.

2. Minden felület és berendezés legyen megfelelő állapotban, s tervezzük meg rendszeres tisztításukat, hogy fenntartsuk a megfelelő színvonalat. Pl. a padozat legyen láthatóan tiszta, ne legyen rajta zsiradék, vagy egyéb csúszós anyag. Rendkívül fontos, hogy ne csak a kézzel érintett területeket tisztítsuk meg és fertőtlenítsünk alaposan minden használat után, hanem valamennyi kritikus felületet, legalább egyszer egy nap, a keresztfertőzések elkerülése érdekében. A takarítási tervben azonosítsuk ezeket a területeket és írjuk le a higiéniaát biztosító eljárásokat.

3. A munka közben folyamatosan és az egyes munkafolyamatok befejeztével tisztogatást kell végezni. A napi munka befejezése után a létesítmény összes helyiségében takarítást kell végezni a termelő résztől a szennyezettebb helyiségek felé haladva. Fontos, hogy a tisztítandó berendezéseket és tárgyakat tisztítás előtt amennyire lehet részekre szedjük, hogy alaposan meg tudjuk tisztítani őket. A gépek és egyéb berendezések (pl. szeletoleők stb.) eldugott részei nem elérhetőek, úgyhogy a szennyeződést nem tudjuk jól kitisztítani, ha nem szedjük szét őket.

4. Hetente egyszer valamennyi helyiségre és berendezésre kiterjedő nagytakarítást kell végezni.

5. Fontos, hogy minden tisztító - és fertőtlenítő szert a használati utasítás szerint adagoljunk. A megfelelő fertőtlenítéshez /tisztításhoz megfelelő koncentráció és hatóidő szükséges. A termékek címkéin látható utasítások a termékek megfelelő kezelésére és használatára vonatkoznak.

6. A felület vagy berendezés megfelelő tisztításához először távolítsuk el a nagyobb szennyeződést, majd a megfelelő mosószeres oldattal távolítsuk el a normál szennyeződést. Tisztítás után alaposan öblítsük le a tisztított felületet vagy tárgyat. Szükség esetén, az erősen veszélyeztetett felületeket öblítés után fertőtlenítsük. A fertőtlenítéshez kövessük a használati utasítást, amely a termékek címkéjén látható és alkalmazzuk a jogszabályban megkövetelt módszereket. A letisztított felületeken hagyjuk a levegőn megszáradni, vagy papírtörülővel töröljük le. SOHA ne használjunk normál törülörongyot, mert újra

szennyezhetjük a felületet. Azonosítsuk a tisztítási eljárás fázisait minden tárgy és felület esetében és dokumentáljuk, hogy elértük-e a megfelelő eredményt. A DiverseyLever biztosítja a megfelelő dokumentációt.

7. A berendezéseket tisztítás előtt áramtalanítani és gáztalanítani kell. Takarítás után az ellenőrző lángokat megfelelő módon helyre kell állítani.

8-9-10-11. A mosogatógép működjké megfelelő módon.

A fertőtlenítés nem megfelelő, amennyiben az öblítővíz hőmérséklete nem megfelelő 80-85°C. A szórófejek ne legyen eltömítve.

Mosogatás előtt távolítsuk el a tárgyról a nagyobb szennyeződések, hogy a mosogatógép a lehető leghatékonyabban működjön. Az evőeszközöket úgy helyezzük a mosogatógép tartórácsára, hogy ne takarják el egymást, az evőeszközöket nyelvükkel lefelé, alaposan összekeverve tegyük a gépbe. Vigyázzunk, hogy a géppel mosogatott eszközök, edények ne szennyeződjenek újra. Különítsük el a tiszta és a piszkos tárgyakat, mossunk kezet, mielőtt a gépet kipakoljuk. Szárításhoz és fénysítéshez SOHA ne használjunk törlőrongyot. A géppel lemosott tárgyakat amint lehet, tegyük a helyükre és közben amennyire lehet, kerüljük a kézzel való érintést.

A mosogatóvízben található sok zsír és szennyeződés csökkenti a mosogatás hatékonyságát. A mosogatókat szükség szerint eresszük le és töltjük újra, s ürítsük ki az alátét tálcákat.

A mosogatógép belsejét ki kell tisztítani és vízköteleníteni kell a rácsokat és a felső sarkokat is beleértve. A gép belsejében lerakódott szennyeződés vissza kerülhet a tiszta edényre.

Kézi mosogatás esetén ne feledkezzünk meg a három fázisról. zsiroidás, fertőtlenítés, öblítés.

Két-fázisú szerek használatával helytakarékossgot érhetünk el.

Kézi mosogatóhoz a műanyag kefék a legalkalmasabbak amelyek 90°C-on fertőtleníthetők. A mosogató textíliák közül csak az OÉTI által engedélyezettakat szabad használni. A szükséges hatás eléréséhez a mosogató oldatot rendszeresen cserélni kell és a hőfoknak 40°C alá nem szabad esnie. Az induló hőmérséklet 50°C legyen.

12-13. A tisztításhoz használt berendezéseket, mopokat, keféket le kell tisztítani és fertőtleníteni kell, nehogy a következő használatnál újra szennyezzék a tiszta edényt. A tisztítószeres oldatokat tartalmazó vödröket és egyéb tartóedényeket soha ne azokban a helyiségekben ürítsük, ahol ételt készítünk és főleg soha ne a mosogatókba és a mosdókba. Erre a célra külön mosogatót, vagy szennyvízlevezetőt használjunk ha lehet. Minden tárgyat úgy helyezzünk el, hogy a lehető leghamarabb megszáradhasson és ételtől távol tartsuk. A tisztító-, fertőtlenítőszeret eredeti csomagolásban, külön helyiségben kell tárolni.

Fontos, hogy minden tárolóedényen és csomagoláson, amelyben tisztítószert vagy vegyi anyag van, tisztán látható címke legyen

amelyen rajta van a szer neve és a használatára vonatkozó utasítások. A személyzet biztonsága érdekében kövessük a helyi szabályokat. Soha ne töltsünk tisztítószert vagy vegyszert olyan tartóedénybe, amelyben ételt is tárolhatunk.

14-15-16-17. Évente kétszer kártevőirtást kell végezni. A konyha üzemelése közben irtást végezni nem szabad. Az elpusztult rovarokat, rágcsálókat visszamaradt vegyszert meg kell semmisíteni. Csak zárt csapdák helyezhetők ki.

18. Repülő rovarok ellen a nyitható ablakokat szúnyoghálóval kell védeni.

19-20. A tisztítás hatékonyságát könnyen ellenőrizhetjük olyan felügyelő rendszerekkel, mint a DiverseyLever Check PRO vagy ATP nevű terméke. A Check PRO a szemmel nem látható fehérje maradvékokat mutatja ki, jelezve, hogy a tisztítás nem volt elég alapos. A fehérje maradvány táplálhatja a baktériumokat és így veszélyeztetheti az élelmiszert. A szennyeződés maradványok kimutatása arra utal, hogy a felületet újra kell tisztítani. A személyzetnek rendszeresen oktassuk a hatékony tisztítási eljárásokat. A Check PRO megmutatja az elérendő eredményt.

21-22-23-24-25. A szeméttartók legyenek láthatóan tiszták és fertőtlenítsük őket, tetejüket tartsuk lefedve. A hulladék eltávolítás ne keresztezze a folyamatban lévő ételkészítést. A létesítmény főzőterében hulladékgyűjtő edényt nem szabad tartani, csak a technológiai hulladék tárolására szolgálót. A szennyvízleeresztők legyenek láthatóan tiszták, legyen szabad a lefolyás és a lefolyók legyenek szagmentesek.

■ Személyi higiénia

1. Mindenki, aki a konyhába lép, viseljen tiszta felsőruhát, az étel és az eszközök beszennyezésének elkerülése végett és mindig álljon a dolgozók rendelkezésére tiszta váltóruha, hogy rendszeresen átöltözhessenek. A munkahelyi és az utcai ruházat számára megfelelő öltözészekrényt kell biztosítani elkülönítve az élelmiszert előállító résztől.

Minden személyes tárgy tartalmazhat szennyeződést, úgyhogy távol kell tartani az élelmiszerektől. Az öltözöket tisztán kell tartani és a szennyes védőruhákat mindig megfelelő tartóedényekbe kell dobni.

2. Az ékszeren, az órán könnyen megtelepednek a kórokozók és szintén megfertőzhetik az élelmiszert. A dolgozók körme mindig

legyen rövid, könnyen tisztítható. A körömlakk könnyen lepattogzik, illetve, alatta nem jól látható a köröm szennyezettsége. A túl sok kölni, vagy szemfesték rákerülhet az ételre, tehát konyhai dolgozó ne alkalmazza.

3. A hajon is lehetnek baktériumok, s nem higiénikus, ha hajszáj esik az ételbe. A dolgozók csak tiszta, rendezett hajjal lépjenek a konyhába, s hajukat megfelelő módon kössék hátra, hogy se az ételre, se az eszközökre ne hulljon hajszáj.

4. Utcai ruhát még a védőruha alatt se viseljünk .

5-6. Utcai cipőben TILOS a konyhában dolgozni, a balesetek elkerülése érdekében a személyzet speciális csúszásgátolt cipőt viseljen.

7. A konyhában TILOS a dohányzás. Baktérium kerülhet a szájából az ételre és a cigarettavég is könnyen beleeshet, szennyezheti az ételt.

8-9-10. A személyzet mosdóhelyiségei legyenek távol a konyhától és a raktárhelyiségektől és máshová szellőzzenek. Minden lefolyó és WC működjék megfelelően. A területet tartsuk rendben és tisztán, s rendszeresen fertőtlenítsük a kézzel érintett területeket, mint a WC lehúzó és a csapok. Mindig álljon rendelkezésre elegendő WC papír és javasoljuk, hogy felirattal figyelmeztessük a személyzetet a kézmosás fontosságára Mindenütt legyenek könnyen megközelíthető mosdók, hogy mindenki, gyorsan, kényelmesen kezet tudjon mosni. A kézről sok fertőzés kerülhet az ételre, ha nem mossák meg, miután szennyezett dolgokat, vagy felületeket érintettek. Aki élelmiszerekkel dolgozik, mindig mosson kezet a munka elkezdése előtt, WC használata után, szünet után, ha nyers élelmiszerhez, vagy hulladékhoz hozzáért, ha szennyezett felületet, vagy csomagolást érintett, illetve miután a szájához, arcához, stb. nyúlt. A kezet az ujjak között, a hüvelykujj környékén különös gonddal meg kell mosni, valamint a tenyeret és a csuklót

is. Ahol veszélyeztetett élelmiszert kell kezelni, szükséges a kéz fertőtlenítése. Amennyiben kesztyű használatával védik az ételeket, a kesztyűket ki kell dobni, vagy fertőtleníteni kell, amint beszennyeződtek.

11. A szennyezett konyharuha, fogóruha, kesztyű mikrobiológiai veszélyforrás lehet. Gondoskodjunk a megfelelő mosatásukról, fertőtlenítésükről.

12. Az emberi bőrön lévő vágás és horzsolás baktériumokat tartalmazhat, amelyektől az étel megfertőződhet, úgyhogy vízálló réteggel kell leragasztani, majd gumikesztyűt, vagy ujjvédőt kell ráhúzni. Ezek jó, ha élénk színűek, úgy jól látható, ha esetleg leesnek.

13-14. Fertőzéssel rendelkező ember ne dolgozzék a konyhában, mert megfertőzheti az élelmiszert. Amennyiben a dolgozónak gyomor bántalmai, láza, hasmenése, torokgyulladás vagy bőrfertőzése van, azonnal jelentse a felettesének. Szükség esetén a dolgozó forduljon orvoshoz, aki megállapítja, hogy felveheti-e a munkát vagy sem.

15-16. Belépéskor minden dolgozónak munkaalkalmassági vizsgálaton kell részt venni és az egészségügyi nyilatkozatot ki kell tölteni.

17. Az egész személyzet legyen tudatában annak, hogy felelős az élelmiszerek szennyeződéstől való védelméért, s tájékoztassuk őket arról, hogy saját munkaterületükön milyen higiéniai teendők vannak. A tájékoztatást végezzük rendszeresen, hogy a dolgozók mindig a legfrissebb információval rendelkezzenek és mielőtt bárki munkába áll, kapja meg a megfelelő tájékoztatást.

A beérkező anyagok átvétele

A szállítmány	igen	nem
A megrendelésnek megfelelő áruk	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
A megrendelt mennyiség	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
A termék megfelelő jelölése, a termék azonosítható	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
A szállítmány teljes	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Időben érkezett	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
A minőség-megőrzési idő megállapítható és megfelelő	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Külső megjelenés/illat	igen	nem
Sérülés	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Szennyezettség	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Penész	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Állati kártevőkre utaló jel	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Gyanús anyag	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
A jármű állapota és a vezető megjelenése megfelelő	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Egyéb	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Az áru folyamatos hűtése	igen	nem
Hőmérséklet átvételkor: • fagyasztott áru <input type="text"/> °C • hűtött élelmiszer <input type="text"/> °C	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
A szállítmány megfelelő	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Visszautasítva	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Megjegyzés és intézkedések

Dátum:

Aláírás:

Kritikus Szabályozási Pontok

Műveleti lépés	Veszély	Kritikus határérték	Felügyelő módszer	Felügyelet gyakorisága	Helyesbítő tevékenység

Dátum:

Aláírás:

Oktatási nyilvántartó lap

Név:

Munkahely:

Képzettség

Korábbi oktatások tárgya, időpontja:

Oktatás tárgya	Időpontja	Az oktató aláírása	A dolgozó aláírása

HACCP felügyelet nyilvántartó lap

A vállalat neve: _____ HACCP Kézikönyv: _____ Hivatkozási szám: _____

Kiadás dátuma: _____ Kiadás száma: _____ Oldal/Oldalból _____ Jóváhagyta: _____

Termék: _____

Felügyeleti tevékenység: _____

A CCP helye, száma: _____

Előírt gyakoriság: _____

Dátum, időpont	Eredmény/megfigyelés	Intézkedések	Aláírás

Felülvizsgálva:

Dátum:

Aláírás:

Higiéniai felülvizsgálat/ Nem megfelelési űrlap

Hely/Üzem:

Dátum:

Vizsgált terület:

Hivatkozási szám a HACCP tervben:

A nem megfelelés leírása:

A helyesbítő tevékenység javasolt határideje:

Felülvizsgáló aláírása:

Felelős vezető aláírása:

Dátum:

Dátum:

A helyesbítő tevékenység:

Megfelelően elvégezve

Nem megfelelő, új határidő

Nem megfelelő, új intézkedés

Ellenőrizte:

Dátum:

Aláírás:

Intézkedési terv

A vállalat neve:

Hivatkozási szám:

Kiadás dátuma:

Oldal/Oldalból

Jóváhagyta:

Feladat	Felelős	Határidő	Ellenőrizte	Dátum	Helyesbítő tevékenység szükséges-e

Közegészségügyi hatósági eljárások jogszabályai

- **1991. évi XI. tv.** – az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálatról (ÁNTSZ)
- **7/1991. (IV. 26.) NM r.** – az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat szervezetéről és működéséről
- **21/1998. (IV. 8.) FM-BM-HM-İKIM-NM együttes r.** – az élelmiszerek ellenőrzési rendjéről
- **1957. évi IV. tv.** – az államigazgatási eljárás általános szabályairól (többször módosított)
- **1999. évi LXIX. tv.** – a szabálysértésekről
- **11/2000. (II. 23.) BM r.** – a szabálysértésekről szóló 1999. évi LXIX. tv. végrehajtásáról
- **218/1999. (XII. 28.) Korm. r.** – az egyes szabálysértésekről
- **10/2000. (II. 23.) BM r.** – a helyszíni bírságolás részletes szabályairól
- **1997. évi LXXVIII. tv.** – az épített környezet alakításáról és védelméről
- **253/1997. (XII. 20.) Korm. r.** – az országos településrendezési és építési követelményekről (OTÉK)
- **46/1997. (XII. 29.) KTM r.** – az egyes építményekkel, építési munkálatokkal és építési tevékenységekkel kapcsolatos építésiügyi hatósági engedélyezési eljárásokról
- **45/1997. (XII. 29.) KTM r.** – az építészeti műszaki tervdokumentáció tartalmi követelményeiről
- **17/1999. (VI. 16.) EüM r.** – az élelmiszerek vegyi szennyezettségének megengedhető mértékéről
- **4/1998. (XI. II.) EüM r.** – az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről
- **55/1997. (VIII. 14.) FM-İKIM-NM-PM er.** – az egyes élelmiszerellenőrzési igazgatási szolgáltatásokért fizetendő díjakról, valamint a díjak és a minőségvédelmi bírság megfizetésének és felhasználásának módjáról.
- **50/1996. (XII. 27.) NM r.** – a népjóléti ágazatba tartozó egyes államigazgatási eljárásokért és igazgatási jellegű szolgáltatásokért fizetendő díjakról
- **56/1997. (VIII. 14.) FM-İKIM-NM r.** – az élelmiszerek megsemmisítésének feltételeiről és módjáról
- **1993. évi X. tv.** – a termékefelelősségről

A vendéglátóipari tevékenység főbb jogszabályai

- **1. 1995. évi XC. törvény – Az élelmiszerekről**
mód.: 1998. évi XXVII. törvény
A törvény megfogalmazza, hogy az élelmiszerek előállítása és forgalmazása során olyan műszaki, technológiai, közegészségügyi és élelmiszerhigiéniai feltételeket kell alkalmazni, amelyek biztosítják, hogy az élelmiszer megfeleljen a követelményeknek, a fogyasztása biztonságos legyen. A törvény meghatározza a felhasználásra kerülő és az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő anyagokkal szemben támasztott követelményeket is. Feltételül szabja a dolgozók alkalmasságát a betöltött munkakörre, valamint a közegészségügyi élelmiszerhigiéniai, minőségügyi és környezetvédelmi alapismeretek elsajátítását.
Az előállítók, forgalmazók kötelezettségévé teszi a tevékenységük során rendszeresen ellenőrizni az élelmiszerek minőségét.
Meghatározza az élelmiszer ellenőrző hatóságok ellenőrzési, intézkedési feladatait.
- **2. 1/1996. (I. 9.) FM-NM-İKM együttes rendelet az élelmiszer-törvény végrehajtásáról**
mód.: 35/1996. (XI. 30.) FM-NM-İKM r.
45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM r.
16/2000. (IV. 6.) FVM-EüM-GM r.
77/2000. (X. 6.) FVM-EüM-GM r.
A törvény végrehajtási rendelete az élelmiszerek előállítására és forgalmazására vonatkozó általános – egyes esetekben részletekbe menő – előírásokat tartalmaz a törvényben megfogalmazott alapkövetelmények megvalósítására. Új eleme a végrehajtási rendeletnek, hogy az élelmiszer előállítás folyamatában kötelezővé teszi a veszélyelemző és elhárító rendszer alkalmazását az élelmiszerbiztonság megerősítésére.
- **3. 40/1995. (XI. 16.) FM rendelet – A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól**
Az élelmiszertörvény által előírt Magyar Élelmiszerkönyv – MÉ – (Codex Alimentarius Hungaricus) az élelmiszerekre vonatkozó kötelező előírások és ajánlott irányelvek gyűjteménye három kötetben került kiadásra.
Az I. kötete a kötelező előírásokat tartalmazza, melyek rendelettel kerülnek kiadásra.
A II. kötetben ajánlott irányelvek találhatóak, melyeket a MÉM értesítőben tesznek közzé.
A III. kötet Hivatalos Élelmiszervizsgálati Módszertani Gyűjtemény.
Az előírások, illetve az ajánlások azonosító számában az első helyen lévő számjegy utal az Élelmiszerkönyv kötetére.
Pl.: I. kötet 1-2-95/2 Az élelmiszerekben használható adalékanyagok (1997. július 1.)
II. kötet 2-81 Sütőipari termékek (1997. július 1.)
III. kötet 3-1-1265/69 A cukor fő minőségi jellemzőinek vizsgálati módszerei (1996. jan. 1.)
- **4. 4/1997. (I.22.) Korm. rendelet – Az üzletek működéséről és a belkereskedelmi tevékenység folytatásáról**
mód.: 136/1997. (VII. 29.) Korm. rendelet
102/1998. (V. 22.) Korm. rendelet
160/2000. (IX. 21.) Korm. rendelet
A kereskedő csak meghatározott üzletkörű üzletre kiadott működési engedéllyel kezdheti meg és folytathatja tevékenységét. A tevékenység során az üzletkörben felsorolt termékek értékesíthetők. A működési engedély kiadásához be kell szerezni az előzetes szakhatósági hozzájárulásokat: a tevékenységtől függően az ÁNTSZ, az állategészségügyi, a tűzvédelmi, a környezetvédelmi, a növényegészségügyi, az építési, a közlekedési felügyeleti szakhatóságoktól, a rendőrhatságtól és külön jogszabályban meghatározott hatóságtól, ha az szükséges. A működési engedélyben feltüntetett adatokban történő változás vagy eltérő tevékenység esetén új működési engedélyt kell kérni.
A rendelet szabályozza az üzleten kívüli, a közterületi, az idény jellegű, az alkalmi, a mozgóárusítás, a csomagküldő kereskedés, a szeszesital kimérésének feltételeit. Az utolsó módosítás többek között megszabja, hogy fűszerpaprika-őrlemény kizárólag üzletben árusítható, zárt csomagolásban, melyen az előírt adatokat feltüntették. A módosítás új mellékletben határozta meg az üzletköröket, és valamennyi vendéglátóipari

üzletben lehetővé tette a tejtital, teaital, kávéital, gyümölcs, dohánytermék, gyufa, postai cikk, folyóirat, napilap értékesítését.

■ **5. 33/1998. (VI. 24.) NM r. – A munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről**
mód.: 27/2000. (IX. 30.) EüM r. (hatályos a kihirdetést követő 60. naptól)

A munkáltató által foglalkoztatni kívánt személynél a munkavégzés megkezdését megelőzően előzetes munkaköri alkalmassági vizsgálatot kell végezni. A járványügyi érdekből kiemelt munkaterületeken, (ilyen az élelmiszerellátás területe is) az előzetes vizsgálatok kiegészülnek a járványügyi érdekből kötelezően előírt külön vizsgálatokkal. A betöltött munkakörtől függően a járványügyi vizsgálatok köre: bakteriológiai, bőrgyógyászati, TBC (ernyőképszűrés), nemibetegség (lues serológia). Egyidejűleg a munkavállalónak a vizsgáló orvos által kiadott „Egészségügyi Nyilatkozat”-ot is ki kell töltenie, melyben kötelezi magát arra, hogy meghatározott tünetek észlelése esetén szoron kívüli alkalmassági vizsgálatra jelentkezik. Ezek a tünetek: sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrkütiés, egyéb bőrelváltozás, váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás. A kitöltött nyilatkozat a vizsgáló orvosnál marad.

Az alkalmassági vizsgálatot első fokon a foglalkozás-egészségügyi alapszolgáltatást végző (FESZ) orvos végzi. A vizsgálatok alapján alkalmassági véleményt ad ki, melyen a munkáltatóval közli, hogy a dolgozó „alkalmas”, „ideiglenesen nem alkalmas” vagy „nem alkalmas”. A munkaviszony megszűnését követő 30 nap után az újabb munkába álláshoz a járványügyi érdekből előírt vizsgálatokat ismét el kell végezni.

A szakma elsajátítását megelőzően, illetve a képzés, átképzés időszakában a tanuló, hallgató szakmai alkalmasságát orvosi vizsgálatokkal kell megállapítani. A vizsgálatot az oktatást végző intézmény orvosa végzi. A járványügyi érdekből kiemelt munkaterületen végzendő szakmai gyakorlat megkezdése előtt 1 héttel az előírt járványügyi vizsgálatokat a tanulóknál is el kell végezni és az egészségügyi nyilatkozatot is ki kell tölteni.

Személyi higiénés alkalmassági vizsgálatot a nem szervezett munkavégzés keretében tevékenységet folytatók esetében kell előzetesen elvégeztetni akkor, ha járványügyi érdekből kiemelt területen történik a munkavégzés. Ebben az esetben a járványügyi érdekből előírt vizsgálatok alapján kell az alkalmasságot megállapítani. A kitöltött egészségügyi nyilatkozatban felsorolt tünetek észlelése esetén a tevékenységet folytatónak szoron kívüli vizsgálaton kell megjelenni. A tevékenység megszüntetését követően 30 nap után az újabb munkába álláshoz a személyi higiénés alkalmassági vizsgálatot meg kell ismételni.

A járványügyi érdekből kiemelt munkaterületeken (melyeket a rendelet 1. sz. melléklete tartalmaz) a vizsgálatok során az „Egészségügyi Nyilatkozat”-on kívül az „Egészségügyi nyilatkozat és vizsgálati adatok” című könyvecskét is ki kell tölteni. A könyvecskét a vizsgált személy őrzi meg.

■ **6. 65/1999. (XII. 22.) EüM r. – A munkavállalók munkahelyen történő egyéni védőeszköz használatának minimális biztonsági és egészségvédelmi követelményeiről**

A rendelet a szervezett munkavégzés keretében történő munkavégzésre (munkáltatóra és munkavállalóra) terjed ki.

Nem minősül védőeszköznek az a ruha, melyet nem a munkavállaló biztonságának, egészségének védelmére terveztek, vizsgáltak. A különböző élelmezési tevékenységekre kiadott jogszabályok előírásának megfelelően azonban – az élelmiszerek védelmének érdekében is – kötelező a dolgozók részére a védőruha használata.

■ **7. 80/1999. (XII. 28.) GM–EüM–FVM együttes rendelet – A vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás és -forgalmazás feltételeiről** (hatályos 2000. márc. 28-tól)

A rendelet meghatározza a vendéglátás, közétkeztetés és a különböző vendéglátó termékek fogalmát.

A vendéglátó és közétkeztető tevékenység során előállított termékek minőségéért a vendéglátó, a közétkeztető felel. A vendéglátó termék előállítójának a HACCP rendszer előírásai szerinti saját minőségbiztosítási rendszert kell működtetnie (2002. január 1-től).

A vendéglátó termékekről az előállítás helyén nyilvántartást kell vezetni, mely tartalmazza az összetételre, csomagolásra vonatkozó adatokat. A nyilvántartást az előállítás megszűnését követő 2 évig meg kell őrizni. A vendéglátó termékek minőségi és közegészségügyi megfelelőségének tanúsítása az előállítás kötelezettsége. A csomagoláson feltüntetett és az előírt adatokat tartalmazó jelölés, kiszállításkor a kísézőjegyben közölt gyártási és minőségmegőrzési idő a megfelelőség tanúsítását jelenti.

A fagyalt előállításáról fagyaltkönyvet kell vezetni. A fagyalt előállító helyiségekben csak a fagyalt gyártásához szükséges anyagok tárolhatók, illetve a gyártással összefüggő műveletek végezhetők. Az előállításához használt edényeket, eszközöket maradó jelöléssel kell ellátni. Az előállítás részletes feltételeit a rendelet 1. sz. melléklete tartalmazza.

A 2. sz. melléklet a közétkeztetésre vonatkozó energia-, tápanyagbeviteli, illetve élelmiszernyersanyag felhasználási javaslatokat tartalmazza.

■ **8. 9/1985. (X. 23.) EüM–BkM rendelet – Az étkeztetéssel kapcsolatos közegészségügyi szabályokról**
52390/1985. (EüK. 21.) szakmai irányelv (mosogatás, tojásfertőtlenítés)

A rendelet vendéglátás és minden más étkeztetési forma keretében történő ételkészítés (előállítás), tárolás, szállítás, feldolgozás és a forgalombahozatal szabályait tartalmazza. Meghatározza a létesítményekre, a berendezésekre és az üzemelésre vonatkozó feltételeket. A rendelet mellékletével kiadott szabályzat fejezetei:

- I. Általános rendelkezések – a létesítménynek telepítése, tervezése, a tevékenységnek megfelelő számú és kapcsolódású és belső kialakítású helyiségek, melyek meghatározzák a működés körülményeit.
- II. Üzemelési előírások – az élelmiszerek védelmét szolgáló szakosított árutárolás, a hűtési hőfokok (0–+5 °C, illetve –18 °C) folyamatos ellenőrzése
 - gondos előkészítés és biztonságos ételkészítés
 - a készételek védelme a forgalmazás során, a tárolás, a tálalás, kiszolgálás alatt
 - mosogatás menete
 - védelmet biztosító csomagolás, szállítás
- III. Takarítás – a munka közbeni folyamatos és a munkafolyamatok, napi munkavégzés utáni tisztítás, fertőtlenítés, rovarok – rágcsálók elleni védekezés
- IV. Dolgozókra vonatkozó előírások – egészségi állapot, védőruha, személyi tisztaság, élelmezésegészségügyi képzés, továbbképzés.

■ **9. 41/1997. (V. 28.) FM rendelet – Az Állategészségügyi Szabályzat kiadásáról**

Az üzletekre vonatkozó élelmiszerhigiéniai vizsgálatokat a szabályzat második része tartalmazza. A rendelet hatálya az állati eredetű élelmiszerek előállításának, tárolásának, forgalombahozatalának vizsgálatára terjed ki. Nem terjed ki a vendéglátó, közétkeztető helyeken történő ételkészítésre és a cukrásztermékek előállítására. A vendéglátóipari raktárban lévő állati eredetű élelmiszerek vizsgálatára és ellenőrzésére azonban igen.

A szabályzat meghatározza, hogy nyershús, húskészítmény eredetét a felhasználás helyén számlával (hússzállítási igazolással) kell igazolni. Meghatározza a nyershúsok és mélyhűtött termékek szállítási feltételeit. Előírja a különböző fajú állatok húsának egymástól és más élelmiszerektől való elkülönített hűtését. A húsok tárolási hőfoka 0–+5 °C, a fagyasztott termékeké –18 °C. A vendéglátó és közétkeztetést végző helyen lehetőség van a friss előhűtött tokehús, baromfi-, nyúl-, hal-, vadhús egyszeri felhasználást szolgáló adagokban légmentes csomagolásban, a fagyasztás dátumának,

húsféleség megnevezésének és származásának feltüntetése mellett a -18 °C-on való lefagyasztására és tárolására.

■ 10. 16/1982. (XII. 30) EüM rendelet – A gombával kapcsolatos közegészségügyi szabályokról

Forgalomba hozni, feldolgozni, illetőleg vendéglátás során felhasználni csak természetis igazolással ellátott (vagy szállítólevéllel átadott) természet gombát szabad.

Szabadon termő gombából élelmiszer csak akkor készíthető, ha azt gomba- vizsgálgó szakellenőr emberi fogyasztásra alkalmasnak minősítette. Az erről szóló igazolást a felhasználás helyén kell tartani. A nyers gombát 24 órán belül fel kell használni. Gombás étel (hidegkonyhai termék kivételével) csak a készítés napján értékesíthető.

■ 11. 1/1987. (I. 15.) EüM-BkM-KkM sz. együttes rendelet – A külföldi élelmiszerek behozatalának egészségügyi feltételeiről

A rendelet hatálya a külföldről származó és kereskedelmi forgalomba kerülő élelmiszerek élelmezésegészségügyi szempontból történő vizsgálatára terjed ki. A vendéglátásban a felhasználásra kerülő különleges nyers élelmiszerek, valamint a hazánkban még nem engedélyezett adalékanyagok vizsgálatát érinti a rendelet.

A nyers, a félkész élelmiszerek, élelmiszer nyersanyagok vizsgálatáról külön jogszabályok rendelkeznek. A közegészségügyi szempontból való megfelelés vizsgálatát az élelmiszertörvény írja elő. Ezen kívül az Állategészségügyi Szabályzat és a növényvédelemről szóló jogszabályok tartalmaznak ide vonatkozó rendelkezéseket.

Minden hazai forgalomba kerülő élelmiszer csomagolásán – egyedi és nagy fogyasztói csomagoláson egyaránt – jól olvashatóan, magyar nyelven kell feltüntetni a tájékoztatáshoz és az ellenőrzéshez szükséges jelöléseket (Élelmiszertörvény).

■ 12. 18/1988. (VI. 3.) NM r. – A fertőző betegségek és a járványok megelőzése érdekében szükséges járványügyi intézkedésekről

Az egészségügyi kártevők ellen védekezni kell. A védekezéssel az épület (terület) tulajdonosa, használója, üzemeltetője köteles gondoskodni. Élelmezési egységekben védekezni kell a házilegyek, a csótányok, a rágcsálók ellen. A védekezés módja a zárt hulladéktárolás, a keletkezett hulladékok folyamatos elszállítása, a tárolóedények tisztántartása. A csótányok és rágcsálók megtelepedésének, elszaporodásának megelőzésére évente legalább két alkalommal vegyszeres kezelést kell végezni.

■ 13. 2000. évi XXXV. tv – A növényvédelemről (hatályos a kihirdetést (V. 18.) követő 90. naptól)

A termelő köteles növényvédelmi tevékenységéről, a növények vegyszeres kezeléséről nyilvántartást vezetni, és az ellenőrzéskor azt bemutatni. Tilos olyan növényt, növényi terméket forgalomba hozni, amely a jogszabályban megállapított, megengedett határértéknél magasabb növényvédő szermaradékot vagy termésvédelmi anyagból származó toxikus vegyi anyagot tartalmaz. Növényvédő szerrel (egyéb engedélyköteles anyaggal) kezelt élelmiszert csak a szerre megállapított élelmezés-egészségügyi várakozási idő elteltével lehet forgalomba hozni, felhasználni. Tilos növényvédő szereket élelmiszerekkel együtt szállítani, tárolni árusítani.

■ 14. 5/1990. (II. 28.) SZEM rendelet – Az ételmérgezés esetén követhető eljárásról

Az előállító, forgalmazó, étkeztető ha tudomására jut, hogy az általa készített, forgalomba hozott ételtől megbetegedés (élelmiszermérgezés, élelmszerfertőzés) fordult elő, haladéktalanul bejelentést köteles tenni a tisztiorvosi szolgálat helyileg illetékes intézetéhez. A gyanúsított étel forgalmazását, kiszolgáltatását azonnal meg kell szüntetni, és intézkedni kell a hatósági vizsgálat megkezdéséig a helyszín változatlan állapotban történő megőrzésére. A vizsgálatban mindenki köteles együttműködni az ellenőrzést végzőkkel, és a vizsgálat érdekében minden anyagot, iratot rendelkezésre kell bocsátani.

■ 15. 1999. évi XLII. tv – A nemdohányzók védelméről és a dohánytermékek fogyasztásának egyes szabályairól

A törvény a dohánytermékek fogyasztásának alapvető szabályaként határozza meg azokat az intézményeket, ahol:

1. csak a dohányzásra kijelölt helyeken lehet dohányozni (közforgalmú intézményben, közlekedési eszközön, zárt terű rendezvényen, munkahelyen),
2. nem lehet dohányozni és nem jelölhető ki dohányzóhely (az egészségügyi alapellátást nyújtó, illetve járóbeteg ellátó, a gyermekjóléti és szociális intézményekben, a helyi tömegközlekedési eszközökön, a sportlétesítmények sporttevékenységre használt zárt helyiségeiben),
3. dohányzóhely kijelölése nélkül is lehet dohányozni. A szórakoztató vendéglátó helyeken a vendégforgalom számára nyitva álló, élelmiszerek, italok kiszolgáltatására, helyben történő fogyasztásra szolgáló helyeken dohányzóhely kijelölése nélkül is lehet dohányozni – ha ott meleg – és hidegkonyhai, cukrászati készítményeket nem szolgálnak ki, illetve azokat csak kiégésztő jelleggel forgalmazzák.

A kijelölt dohányzóhelyek megfelelőségét az ÁNTSZ illetékes városi, fővárosi kerületi intézetei, tűzvédelmi szempontból a tűzvédelmi hatóság jogosultak ellenőrizni. Aki a törvényben foglalt korlátozást, kötelezettséget megszegi, egészségvédelmi bírság megfizetésére köteles. A dohánytermékek kereskedelmi forgalmazásával kapcsolatos rendelkezések betartását a megyei (fővárosi) fogyasztóvédelmi felügyelőség ellenőrzi. Ide vonatkozó tilalmak megszegése esetén fogyasztóvédelmi bírságot kell fizetni.

Hatályos 1999. nov. 1-től, a már működő, szórakoztató, vendéglátó helyeken a dohányzás korlátozása, dohányzóhely kijelölésére vonatkozó előírások 2001. jan. 1-től.)

■ 16. 43/1998. (VI. 24.) IKIM r. – A vendéglátó üzletek kategóriába sorolásáról, valamint ártájékoztatásáról (többször módosított)

A vendéglátó üzlet üzemeltetője köteles üzletét kategóriába sorolni (I–IV. kat.). A kategóriába sorolást az üzlet megnyitása előtt (a már működő üzletek 1998. dec. 31-ig) be kell jelenteni. A kategóriába sorolásról a vendéget tájékoztatni kell.

Azt, hogy az üzlet megfelel a kategóriába sorolás feltételeinek – a jegyző, a Gazdasági Minisztérium Engedélyezési és Közigazgatási Hivatala (GM EKH) és a Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség ellenőrzi. Az EKH alacsonyabb kategóriába sorolhatja az üzletet, a jegyző pedig, ha az üzlet egyik kategória követelményeinek sem felel meg, a működési engedélyt visszavonja.

(Lezárva: 2000. október 31.)

Ellenőrzés és hatósági intézkedés

Élelmiszer-ellenőrzést végző hatóságok:

FM – megyei/fővárosi állategészségügyi és élelmiszer ellenőrző állomások,
– Országos Borminősítő Intézet

BM – a Belügyminisztérium által kijelölt szerv
HM – Magyar Honvédség Egészségügyi Szolgálat
NM – Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi illetékes intézetei
IKIM – Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség és a megyei/fővárosi felügyelőségek

Az ellenőrzéshez szükséges iratok

A hatósági ellenőrzés általában mindig előzetes bejelentés nélkül történik. Az üzletben mindig jelen kell legyen vagy az üzlet vezetője, vagy távolléte alatt a vezetői teendőkkal megbízott személy. Bizonyos iratokat is állandóan az üzletben kell tartani, számítva egy esetleges ellenőrzésre: a működési engedélyt, az üzemeléshez kiadott szakhatósági hozzájárulásokat, az áruk eredetét igazoló dokumentumokat (számlák, szállítólevelek, egyéb árukísérő iratok), vendéglátóhelyeken az előállított termékek anyagkiszabatára, összetételére vonatkozó dokumentációt, nyilvántartást.

A közegészségügyi ellenőrzés menete

A közegészségügyi ellenőrzéseket tisztiorvosok, vagy főiskolát végzett közegészségügyi-járványügyi felügyelők végzik. Ellenőrzéskor személyi igazolvánnyal együtt érvényes, a tisztiorvos pecsétjével és aláírásával ellátott igazolvánnyal igazolják magukat. Az ellenőrzés során vizsgálják az üzlet általános higiéniai állapotát, állagát, a felhasznált alapanyagokat, az árutárolás módját, a technológiát, a dolgozók egészségügyi kivizsgáltságát és személyi higiéniáját, valamint sok más közegészségügyi szempontból fontos feltétel teljesülését. Az ellenőrzéssel egyidejűleg sok esetben mintavételezésre is sor kerül.

Az ellenőrzést követő intézkedések

Rendelkező határozat

Amennyiben olyan hiányosságot tapasztal az ellenőrzés, melynek felszámolása időt és beruházást igényel, de nem indokolja az üzlet azonnali felfüggesztését, az üzemeltetővel történő előzetes konzultáció figyelembevételével határozatban rendelik el a hiányosság felszámolását, egyidejűleg megnevezve a teljesítésért felelős személyt. Ha a határozatban foglaltakkal a kötelezett nem ért egyet, a kézhezvételtől számított 15 napon belül fellebbezést nyújthat be. Ezt a másodfokon eljáró államigazgatási szerv – a közegészségügyi, járványügyi vonatkozású szabálysértéseknél az ÁNTSZ fővárosi/megyei intézete bírálja el. A másodfokú határozat a bíróságon megtámadható. A fellebbezésnek a végrehajtásra halasztó hatálya van, kivéve, ha a határozatot az ügy súlyosságára való tekintettel azonnal végrehajthatónak nyilvánították. Amennyiben a határozat jogerőre emelkedett, és az abban előírtakat a megadott határidőre nem hajtják végre, 100 000 Ft végrehajtási pénzbírság szabható ki. Jó tudni, hogy – még a határidő letelte előtt – alapos indokra hivatkozva kérhető a határidő módosítása. Az eljárásra az államigazgatási eljárásról szóló, többször módosított 1957. évi IV. törvény előírásai vonatkoznak.

Szabálysértési eljárás

A szabálysértés jogszabályi előírásokkal ellentétes tevékenységben vagy mulasztásban megnyilvánuló cselekmény, mely lehet szándékos vagy gondatlan. Az ellenőrzések során tapasztalt szabálytalanságokért felelős személyt a szabálysértési hatóság eljárás alá vonja. A szabálysértések miatt alkalmazható büntetések a pénzbírság és az elzárás.

A pénzbírság legalacsonyabb összege 1000 Ft, legmagasabb összege 150 000 Ft. A meg nem fizetett pénzbírságot (amennyiben nem hajtható be) közérdekű munkára, illetve elzárásra kell változtatni.

A szabálysértési hatóság határozata ellen kifogás nyújtható be, melyet a helyileg illetékes bíróság bírál el. A bírósági végzés ellen fellebbezni nem lehet.

Helyszíni bírság

A helyszíni bírság a szabálysértési bírság helyszínen alkalmazható egyszerűsített formája. Akkor alkalmazható, ha az előírások kisebb

mértékű megsértését tapasztalja az ellenőrzés, és az elkövető a helyszínen van, mulasztását elismeri. A helyszíni bírság esetén nincs jogorvoslati lehetőség. Mértéke 500 Ft-tól 10 000 Ft-ig terjedhet, melyet 30 napon belül a helyszínen átadott csekken kell befizetni. A meg nem fizetett helyszíni bírságot is a szabálysértési eljárás szabályai szerint kell behajtani.

Minőségvédelmi bírság

Ha a vizsgálat során az élelmiszerellenőrző hatóság megállapítja, hogy az előállított illetve forgalomba hozott élelmiszer nem felel meg az előírt, illetve a jelölt minőségi jellemzőknek, vagy az engedélyezett szintet meghaladó mértékben az egészségre káros anyagot tartalmaz, minőségvédelmi bírságot szab ki.

A minőségvédelmi bírság kiszabásáról az 1995. évi XC. törvény (az élelmiszerekről) rendelkezett, de konkrét alkalmazására vonatkozó rendelet csak 1997-ben látott napvilágot.

A 55/1997. (VIII. 14) FM–IKIM–NM–PM rendelet leírja azokat a tényállásokat, melyek esetén a minőségvédelmi bírságot ki kell szabni (gyártmánylaptól eltérő összetétel, érzékszervi hiba, határérték feletti toxikus anyag, kórokozó mikroorganizmusok jelenléte, határérték feletti mikrobiológiai, kémiai, fizikai, radiológiai szennyezők jelenléte, élelmiszerek minőségmegőrzési idejének önkényes meghosszabbítása, lejárt fogyaszthatósági, minőségmegőrzési idejű élelmiszer forgalmazása, hibás jelölés, tömeg-, illetve térfogathiány, (élelmiszerhamisítás).

A bírság mértéke egy szorzattal számítható ki:

$$\text{Bírság} = \text{Egységár} \times \text{Mennyiség} \times \text{Faktor}$$

A sorozatfaktor tényállástól függően 0,6–1,0 lehet. A kiszabott bírság 20 000 Ft-nál kevesebb nem lehet, és nem haladhatja meg az 1 000 000 Ft-ot. A bírságot kiszabó határozat ellen fellebbezni a rendelkező határozatnál leírtaknak megfelelően lehet. Minőségvédelmi bírsággal együtt a szabálysértési pénzbírság és helyszíni bírság is kiszabható.

Egyéb intézkedések

Indokolt esetben az adott egység tevékenységének teljes vagy részleges felfüggesztése, a dolgozó munkavégzéstől való eltiltása, élelmiszerek zárolása, megsemmisítése is elrendelhető.

Meg kell tiltani a forgalmazását, felhasználását, ha:

- az határértéket meghaladó mennyiségű mikroorganizmust, kórokozót tartalmaz,
- a csecsemők és gyermekek táplálására szolgáló és diétás élelmiszerek esetében ha mikotoxinnal kimutatható mértékben szennyezett, valamint,
- ha a járványügyi vizsgálat alapján valószínűsíthetően kórokozóval szennyezett,
- amely érzékszervileg is megállapíthatóan romlott, vagy más vizsgálatok alapján fogyasztásra alkalmatlan, továbbá amelynek fogyaszthatósági ideje lejárt. (ezekben az esetekben az élelmiszereket nem kell vizsgálni mikrobiológiai szempontból – kivéve a megbetegedések esetét).

A rendeletben előírt határértékeket meghaladó mennyiségű vegyi (kémiai) szennyező anyagot tartalmazó élelmiszert tilos forgalomba hozni, forgalomban tartani. A határértéket meghaladó kioldást mutató felületet, edényeket tilos az élelmiszerekkel érintkezésben felhasználni. A szennyező anyagot tartalmazó (vagy arra gyanús) élelmiszert zárolni kell, és más élelmiszerektől elkülönítetten tárolni. Vegyi szennyezésnek kell tekinteni az élelmiszerben nem engedélyezett adalékanyagok, hozzáadott anyagok jelenlétét, illetőleg a határértékeket meghaladó mennyiségű adalékanyagot is.

(Lezárva: 2000. október 31.)

Csúcsminőség a takarításban

TASKI

Housekeeping

A DiverseyLever nagy hatékonyságú, könnyen használható, teljeskörű housekeeping rendszert fejlesztett ki, padlóápoló-tisztító és karbantartó termékeit a higiéniai ipar vezető termékeiként tartják számon.

E csúcsminőség a tisztítószeres intenzitásának, a készülékek széles skálájának és a kitűnő tréningeknek az összhangjára épül.



Konyhai higiénia

Biztosan állíthatjuk, hogy mosogató-rendszerünknek nemigen akad versenytársa. Mosogató és fertőtlenítő koncentrátumaink minden tisztítási feladatot látványos és tökéletes eredménnyel oldanak meg.



Textilápolás

A mosodaiparban szerzett széleskörű tapasztalataink lehetővé teszik, hogy szinte minden igényét hatékonyan ki-elégítsük, legyen az Ön cége kis üdülő-helyi motel, vagy nagy, világszerte ismert nemzetközi szállodalánc tagja.



Személyi higiénia

A Lever személyi higiéniai termékeket kéz-, haj-, és testápolásra fejlesztették ki. A termékínálatban ugyanakkor szerepelnek speciálisan foglalkozásokhoz kifejlesztett bőrápoló termékek is.