



József Attila Katolikus Nyelvoktató Német Nemzetiségi Általános Iskola  
OM: 035154

Ikt.szám: 246-III / 2024.

Esztergom-Budapesti Főegyházmegye Katolikus  
Iskolai Főhatósága fenntartása alá tartozó  
**JÓZSEF ATTILA KATOLIKUS  
NYELVOKTATÓ NÉMET NEMZETISÉGI  
ÁLTALÁNOS ISKOLA**  
(1201 Bp. Attila u. 25-27.)

## HACCP KÉZIKÖNYV

Kiadás dátuma: 2024. április 30.

Kiadás száma: 1.

A következő felülvizsgálat: 2026.

### Készítette:

*Császárné Szappanos Szilvia*

**Császárné Szappanos Szilvia**  
HACCP rendszergazda

### Jóváhagyta:

*Krén-Poroszkó Jolán*

**Krén-Poroszkó Jolán**  
Iskolaigazgató



A kézikönyvben található valamennyi információ a JÓZSEF ATTILA KATOLIKUS  
NYELVOKTATÓ NÉMET NEMZETISÉGI ÁLTALÁNOS ISKOLA tulajdona.  
Felhasználásához a vezetőség előzetes engedélye szükséges.  
Engedély nélküli másolása, üzleti vagy egyéb célú felhasználása TILOS!



## TARTALOMJEGYZÉK

<b>1. A HACCP rendszer kialakításával és működtetésével kapcsolatos adatok, információk</b>	<b>2</b>
1.1. Az egység adatai	2
1.2. HACCP élelmiszerbiztonsági politika	3
1.3. A munkacsoport tagok kinevezése	4
1.4. A HACCP rendszer felülvizsgálata, igazolása, ellenőrzése	4
1.5. Reklamáció kezelése	5
1.6. A dokumentáció felépítése	6
1.7. Dokumentumok kiadása, módosítása és kezelése	6
1.8. Képzés, oktatás	7
<b>2. A HACCP rendszer elmélete</b>	<b>8</b>
2.1. A HACCP rendszer fogalma	8
2.2. A Magyar Élelmiszerkönyv előírása a HACCP rendszer alkalmazásáról	8
2.2.1. A HACCP rendszer kialakítása	11
2.2.2. A HACCP Codex Alimentarius által meghatározott 7 alapelv	11
2.2.3. A HACCP rendszer kialakításának logikai sorrendje	12
<b>3. A közétkeztető egység HACCP rendszere</b>	<b>21</b>
3.1. Termékleírás	21
3.2. A konyhatechnológiai helyiségek, gépek, berendezések	23
3.3. Folyamatábrák	24
3.3.1. Általános veszélyelemzés	29
3.3.2. Veszélyelemzés technológiai lépésenként	30
3.4. Szabályozás	36
3.4.1. Szabályozás, igazolás technológiai lépésenként	36
<b>4. Környezeti, személyi higiénia és egyéb utasítások</b>	<b>39</b>
4.1. Környezeti higiéniai utasítás	39
4.2. Személyi higiéniai utasítás	42
4.3. Mosogatási utasítások	45
4.4. Takarítási utasítás	48
4.5. A víz higiénája	53
4.6. Hulladékkezelési utasítás	54
4.7. Göngyölegkezelési utasítás	55
4.8. Rágcsáló- és rovarirtási utasítás	56
4.9. Diétás és speciális táplálkozási igényű közétkeztetés	57
4.10. Teendők ételmérgezés gyanúja esetén	59
4.11. Ételhőmérő (maghőmérő) használata	60
4.12. Dohányzási szabályzat	61
4.13. Vegyszerek biztonságos kezelése, tárolása	62
4.14. Karbantartás	64
<b>5. Mellékletek</b>	<b>65</b>
1. A tálalókonyha által használt adatlap, ellenőrző lapok és egyéb dokumentumok	65



### 1.3. A munkacsoport tagok kinevezése

A HACCP rendszer kiépítéséhez a külső szaktanácsadói feladatokat Császárné Szappanos Szilvia HACCP tanácsadó; a belső ellenőrzési feladatokat Lászlóné Molnár Márta látja el.

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

NEV	BEOSZTÁS	ALÁÍRÁS
Krén-Poroszka Jolán	Iskolaigazgató	Krén-Poroszka Jolán
Császárné Szappanos Szilvia	HACCP tanácsadó	Császárné Szilvia
Lászlóné Molnár Márta	Igazgató helyettes	Lászlóné Molnár Márta
Dányi Zoltánné	Konyhai dolgozó	
Portik-Szabó Szidónia	Konyhai dolgozó	

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

### A HACCP rendszer felülvizsgálata, igazolása, ellenőrzése

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

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

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

A HACCP rendszer felülvizsgálatáért az iskola Lászlóné Molnár Márta a felelős.



## **Reklamáció kezelés**

### **Fogyasztói (szülő, gyermek) reklamáció kezelése**

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

### **Hatósági észrevételek kezelése**

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

### **A fogyasztó-biztonságát súlyosan veszélyeztető étel visszahívása**

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

#### **Az információ általában**

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

#### **A rendkívüli intézkedések során gondoskodunk a**

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

A rendkívüli intézkedések megtételéért az iskola igazgatója felelős. A szükséges hibajavító intézkedéseket írásban kell rögzíteni.



## Képzés, oktatás

### Új belépők oktatása

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

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

Az oktatás megtartása röviden az iskola részéről Lászlóné Molnár Márta (igazgató helyettes) feladata, majd a megbízott HACCP tanácsadó is részletesen kioktatja az új dolgozót.

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

### Rendszeres, ismétlődő HACCP és higiéniai oktatás

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

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



## Fogalom meghatározások

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

**Eltérés:** egy kritikus határérték elérésének sikertelensége.

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

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

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

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

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

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

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

**HACCP:** olyan rendszer, amely meghatározza, értékeli és szabályozza az élelmiszer-biztonság szempontjából jelentős veszélyeket.

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

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

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

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

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

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



### 2.2.1. A HACCP rendszer kialakítása

A HACCP rendszer eredményes kialakításának és működtetésének alapfeltétele:

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

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

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

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

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

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

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

### 2.2.2. A HACCP Codex Alimentarius által meghatározott 7 alapelv

#### 1. Veszélyelemzés végzése

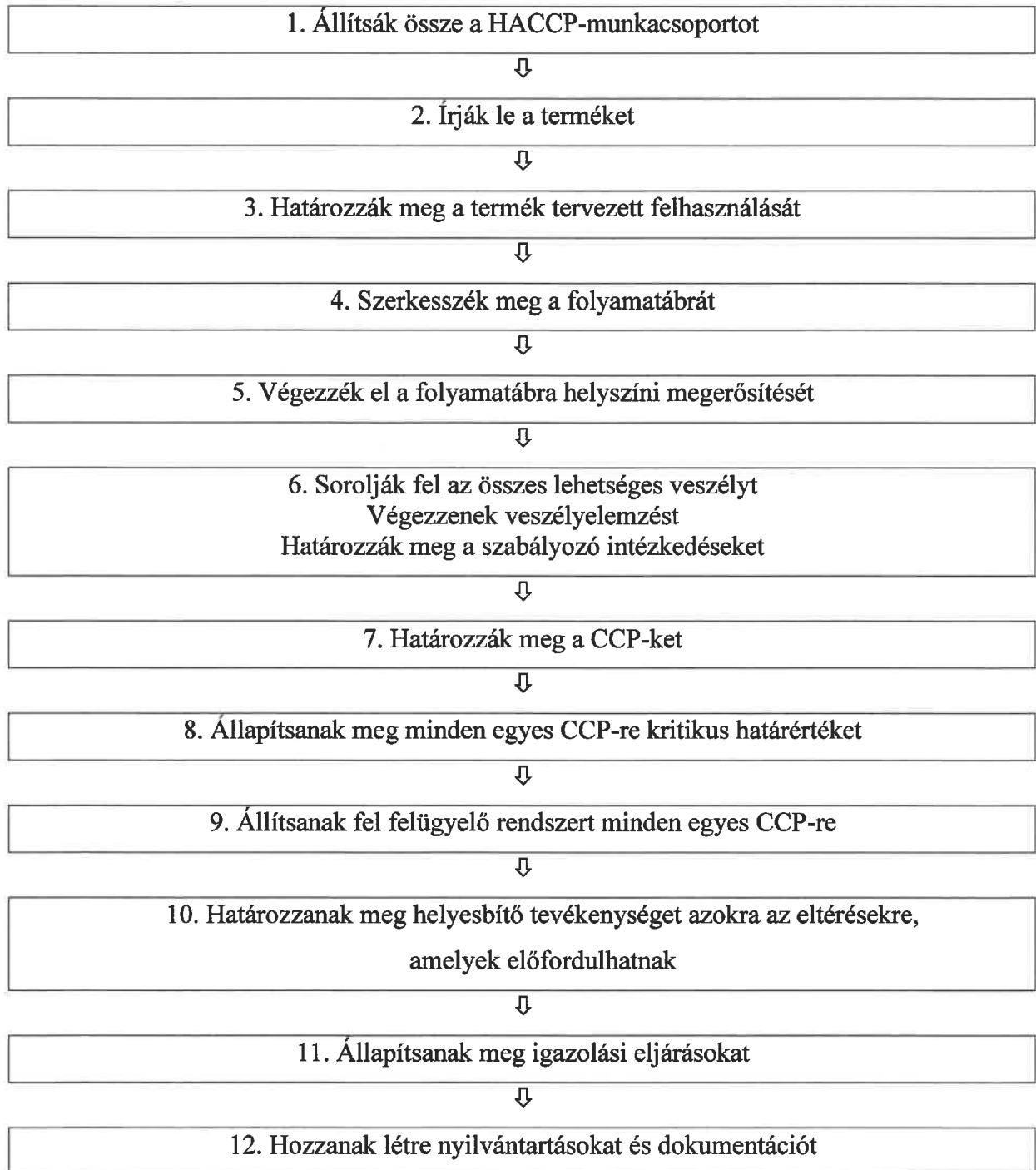
A HACCP módszer első alapelve előírja, hogy fel kell mérni és meg kell határozni mindazokat a veszélyeket, melyek az elkészített élelmiszerben (étel, ital) a fogyasztó egészség károsodását okozhatják. A veszélyek biológiai, kémiai és fizikai eredetű anyagok, melyek a veszélyforrásokon (hordozókon) keresztül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

#### 2. Kritikus Szabályozási Pontok (CCP-k) meghatározása

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



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







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

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

### **5. munkafázis: A folyamatára helyszíni igazolása**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

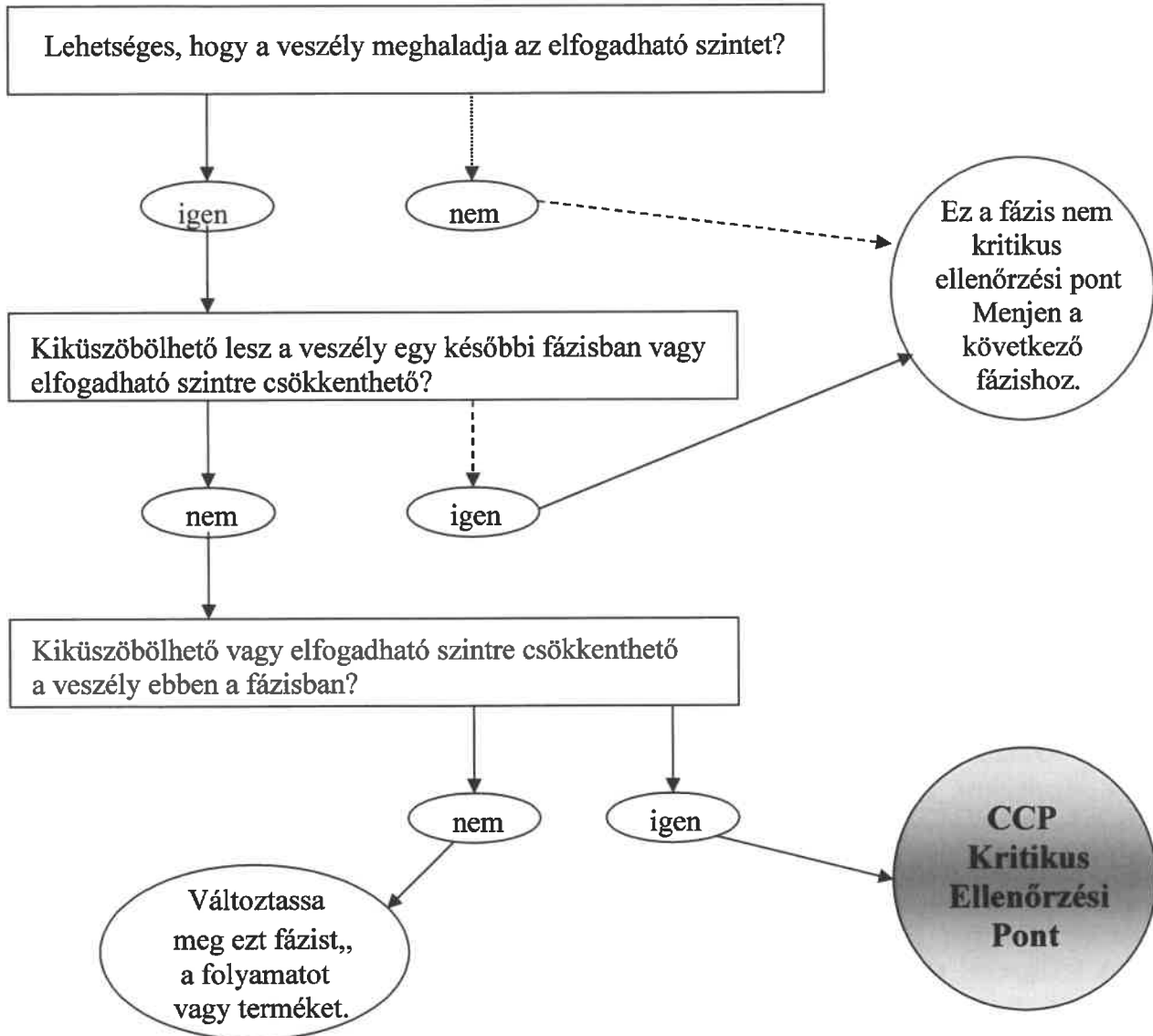
*A munkacsoportnak át kell gondolnia, hogy vannak-e a feltárt valós veszélyekre alkalmazható szabályozó (megelőző) intézkedések. Egy szabályozó intézkedéssel előfordulhat, hogy több veszély szabályozására több intézkedés megtétele is indokolt.*

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

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



## DÖNTÉSI FA





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

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

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

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

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

### **10. munkafázis: A helyesbítő tevékenységek meghatározása**

(lásd 5. alapelv)

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

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

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

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

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

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

Az igazolási eljárásnak ki kell terjednie:

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



### 3. A KÖZÉTKEZTETŐ EGYSÉG HACCP RENDSZERE

#### 3.1. Termékleírás

##### Általános leírás, kiszolgálásra kerülő késztermékek:

- Levesek
- Készételek
  - pörköltök,
  - raguk, tokányok stb.
- Frissensültek
  - Bundázott
  - Sült,
  - Töltött stb.
- Rakott ételek
- Köretek
  - főtt,
  - sült
- Főzelékek, mártások
- Zöldségek, gyümölcsök, saláták
- Kelt tészták

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

**Beszállítás:** a Honett Service Kft. főzőkonyhájáról az ételeket a cég a saját teherautóin szállítja ki a saját edényeiben (badellákban, GN edényekben). Az iskola tálalókonyhájára az épület gazdasági bejáratán keresztül kerül átadásra a készétel. A hőtartásról és a megfelelő higiénéről a szállító gondoskodik az átadásig.

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

##### Minőség megőrzési idő:

A tálalókonyhára szállított meleg ételt a kiszolgálás, felszolgálás megkezdése előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, kivéve, ha az ételek hőmérséklete az étel elkészítésétől a kiszolgálás, felszolgálás megkezdéséig nem csökkent  $+63^{\circ}\text{C}$  alá. A hűtést igénylő élelmiszereknél a hűtési lánc nem szakítható meg.

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

A készítményeket lefedve kell tárolni. Szobahőmérsékleten tárolható élelmiszerek:

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



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

### Hulladékkezelés

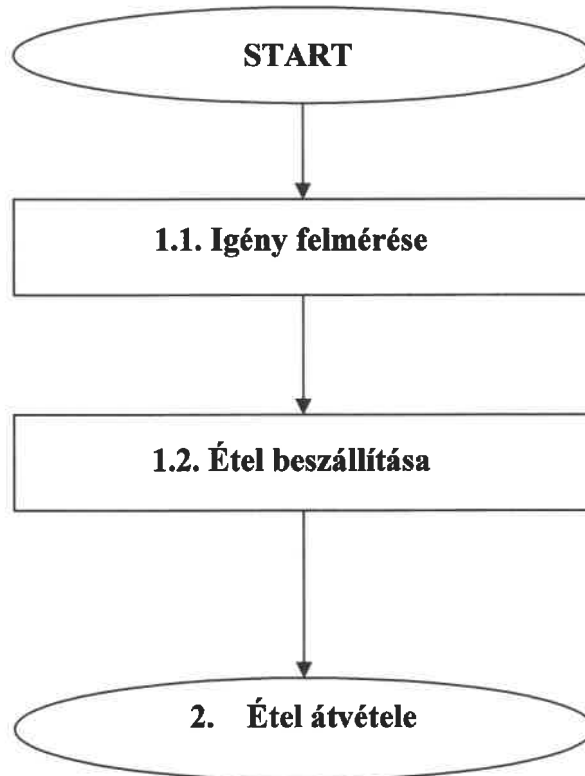
Az ételmaradékot jelölt, fedéllel ellátott tárolóban kell gyűjteni. Moslékot az ilyen felhasználásra engedéllyel rendelkező személyeknek, vállalkozásoknak át lehet adni.

### 3.2. A konyhatechnológiai helyiségek, berendezések, gépek

Helyiségek	Berendezések, eszközök	Gépek
Tálalókonyha	Munkaasztalok, Szelekrények, Polcok Fehér mosogató, csepegtető Kézmosó Fekete mosogató, csepegtető Ipari edényzet (lábas, fazék)	2 db Hűtőgép, Szeletelő gép, Melegentartó pultok : <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 db 3 medencés,</li><li>• 1 db 2 medencés),</li></ul> Gáz- és villanyzsámoly Ipari sütő (villany), 2 db mikrohullámú sütő Gáztűzhely, 2 db Főző üst (gáz) Digitális mérleg
Ebédlő	Asztalok, székek kézmosók	Hűtőszekrény, Mikrohullámú sütő
Szociális helyiségek	Személyzeti WC, kézmosó, zuhanyzó, Öltözőszekrények, székek, Mosókonyha berendezései	Mosógép, Vasaló

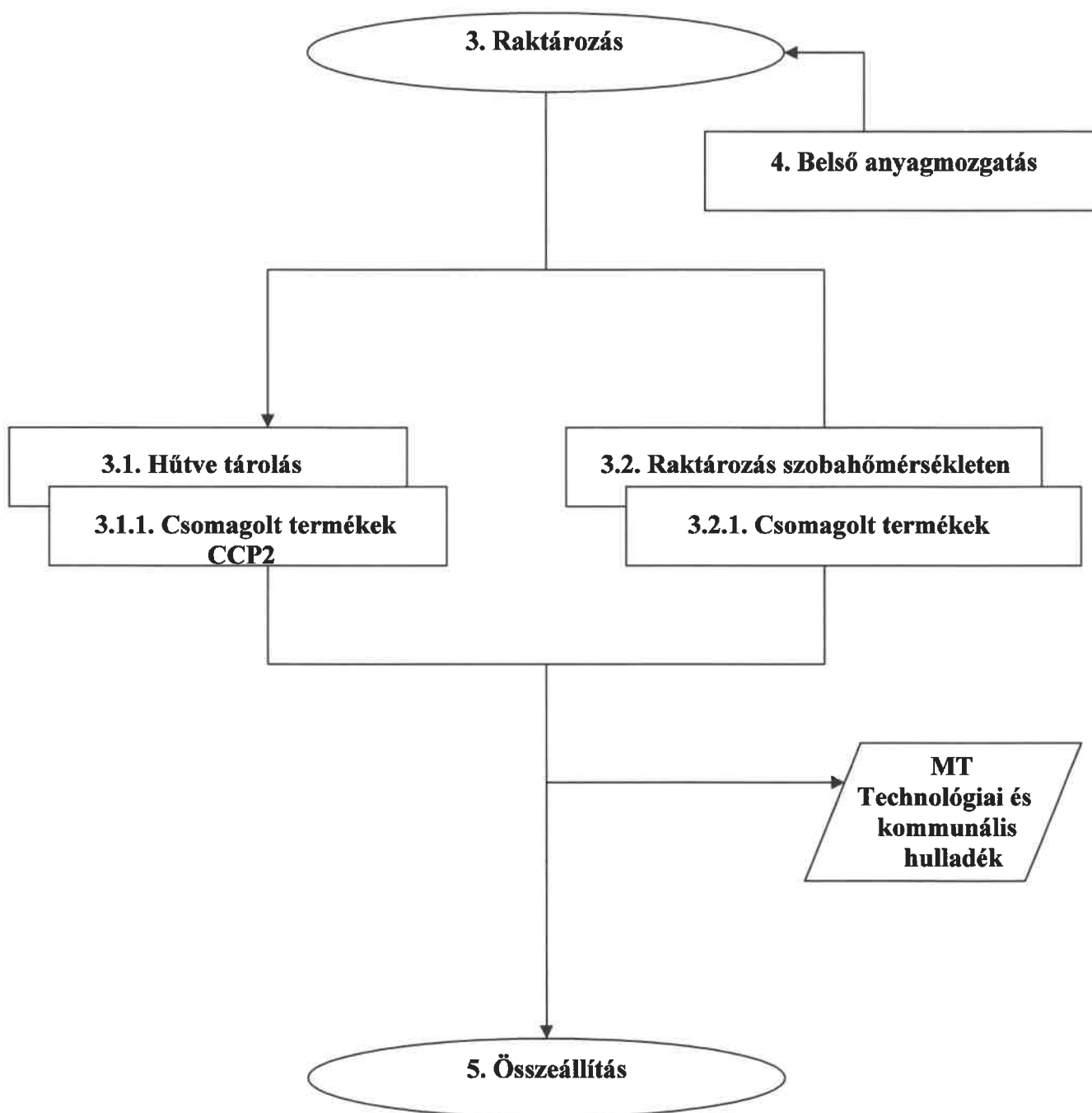


## 1. Árubeszerzés





### 3. Raktározás





### 3.4. VESZÉLYELEMZÉS

#### 3.4.1. Általános veszélyelemzés

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





*József Attila Katolikus Nyelvvoktató Német Nemzetiségi Általános Iskola*

OM: 035154

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



## József Attila Katolikus Nyelvtanító-Német Nemzetiségi Általános Iskola

OM: 035154

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



## József Attila Katolikus Nyelvvoktató Német Nemzetiségi Általános Iskola

OM: 035154

Művelési lépés	Jele	Veszély leírás	Veszély oka	V. t.	Megelőző intézkedés	Egyéb dokumentáció	Döntésfa alk.				CCP				
							Q1	Q2	Q3	Q4					
Készletartás hűtve	6.3.	Mikrobák szaporodása, toxintermelés	Helytelen tárolási hőmérséklet, túl hosszú tárolási idő	B	Minőség megőrzési időn belüli tárolás, a tárolási körülmények ell.	Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapja	I	N	I	N	CCP3 Készletart.				
							Vegyianyagszennyeződés	A berendezések megfelelő takarítása	K	A felületről a mosogatószer eltávolítása		I	N	N	-
												Fizikai szennyeződés	Fedett tárolás rendszeres ell.	F	N
<b>7. Újraohékolás</b>															
Újraohékolás	7.	Mikrobák túlélése, szaporodása	Nem megfelelő mértékű újraohékolás alk.	B	Az újraohékolás a termékre jellemző módon, ideig tartson	Tálalás ellenőrzési lap	I	N	I	N	CCP4 Hőkezelés				
<b>8. Adagolás, tálalás</b>															
Adagolás tálalás	8.1.	Mikrobák szaporodása, toxintermelés	A folyamat elhúzódása miatt az étel kihűlt/felmelegszik	B	Az adagolás folyamata a lehető legrövidebb ideig tarthat		I	N	N	-					
							Vegyianyagszennyeződés	A mosogatószer nem megfelelő leöblítése	K	A mosogatósi utasítás betartása	I	N	N	-	
Hagyományos módon	8.2.	Mikrobákkal fertőződés	Személyi higiénia nem megfelelő	F	Higiéniai utasítás betartása	Napi ellenőrzési lap	I	N	N	-					
							Vegyianyagszennyeződés	Személyi higiénia nem megfelelő, cseppfertőzés a fogyasztótól	B	A tálaló személyzet kézmunkai lehetőségének biztosítása és ell., az ételek védelme a cseppfertőzéstől	I	N	N	-	
		Fizikai szennyeződés	Mosogatószer nem megfelelő öblítése	K	A mosogatósi utasítás betartása	Napi ellenőrzési lap	I	N	N	-					
							Fizikai szennyeződés	Személyi higiénia nem megfelelő	F	Higiéniai utasítás betartása	I	N	N	-	



## József Attila Katolikus Nyelvvoktató-Német Nemzetiségi Általános Iskola

OM: 035154

CCP jele	Műveleti lépés	Kritikus határérték	Felügyeleti eljárás		Helyesbítő eljárás		Időszakos CCP ellenőrzés		Gyakoriság/ Nyilvántartás			
			Eljárás	Nyilván-tartás	Tevékenység	Felelős	Nyilván-tartás	Eljárás		Felelős		
CCP3 Készentartás	Készentartás melegen	Az étel maghőmérsékletének > 63°C kell, hogy legyen	Mindhőmérsékletmérés	Minden készentartáskor: a tállalás kezdete-kor, közepén és a végén.	Megbízott személy (tállalást végző)	Konyhai tállalási ellenőrzési lap	Érzékszervi vizsgálat, újra hőkezelés az étel érje el a 72°C maghőmérsékletet 2 percen keresztül, ill. az étel minden pontján legalább a 75°C-ot	Megbízott személy	Konyhai tállalási ellenőrzési lap és a konyhán vezetett füzetben	A felügyelő eljárások és a hozzátartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése, maghőmérséklet szűrőpróba ellenőrzése kalibrált hőmérővel	Felelős vezető	Negyedévente, Műszaknapló
	Készentartás szobahőmérsékleten	Hűtési/melegen-tartást igénylő ételek szobahőmérsékleten tárolása max. 1 óra, ha az étel hőntartása másképp nem megoldható	Szobahőmérsékleten tartás idejének ellenőrzése	Minden készentartáskor	Megbízott személy (tállalást végző)	Konyhai tállalási ellenőrzési lap és a konyhán vezetett füzetben	A melegen-tartandó ételek érzék-szeri meg-felelősége esetén újra-hőkezelés: az étel érje el a 72°C maghőmérsékletet 2'-en percen keresztül, ill. az étel minden pontján legalább a 75°C-ot	Megbízott személy	Konyhai tállalási ellenőrzési lap és a konyhán vezetett füzetben	A felügyelő eljárások és a hozzátartozó dokumentációk időközönkénti ellenőrzése	Felelős vezető	Negyedévente, Műszaknapló

☒ 1201 Budapest Attila utca 25-27.

☎ 06-1-283-07-60, +36-30-358-1455

E-mail: jozsef20@t-online.hu

honlap: www.jozsef20.hu



## 4. KÖRNYEZETI, SZEMÉLYI HIGIÉNYIA és EGYÉB UTASÍTÁSOK

### AZ UTASÍTÁS TERÜLETI ÉRVÉNYESSÉGE

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

### AZ UTASÍTÁS HATÁLYA

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

#### 4.1. Környezeti higiéniai utasítás

##### *Általános előírások:*

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

Az épület kialakításának olyannak kell lennie, hogy a nedvesség elleni védelem, a tevékenységhez, tároláshoz szükséges hőmérséklet, a megfelelő mértékű természetes és/vagy mesterséges szellőzés, valamint az élelmiszer eredeti színét meg nem változtató fényű világítás, továbbá a tevékenységhez szükséges raktár, előkészítő – ha szükséges – és tálaló és egyéb helyiségek biztosítottak legyenek benne.

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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



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

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

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

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

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

### ***A dolgozó munka- és védőruhájának használata***

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

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

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

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

A munkaruha kezelése során az alábbiakat kell betartani:

- a munkaruha kezelése valamennyi fázisában (szállítás, tárolás, mosás, stb.) biztosítani kell az elkülönített kezelést, a szennyeződéstől, fertőződéstől való védelmet.



### 4.3. Mosogatási Utasítás

#### Általános tevékenység

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

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

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

#### A termékekkel közvetlenül érintkező felületek tisztítása-fertőtlenítése

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

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

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

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

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

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

#### Mosogatási tevékenység

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

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

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

#### Általános előírások

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

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





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

#### **Csepegtető szárítás**

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

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

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

#### **A mosogatóhoz használt kombinált hatású mosogatószer megnevezése:**

**TIP KOMBI**

#### **A művelet leírása:**

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

Zsíroldás után a felületeket fertőtlenítő szerekkel kezeljük és öblítjük.



*A fertőtlenítőszerrel szembeni követelmény:*

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

*A takarítás típusai*

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

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

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

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

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

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

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

**Takarított felületek, tárgyak és eszközök**

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

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

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

**Eszközök, edények mosogatása**

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

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

A mosogatáshoz használt eszközöket fertőtlenítőszerben történő áztatással naponta fertőtleníteni kell.

Termékekkel érintkező felületek esetén alkalmazandó tisztítási-fertőtlenítési eljárások során alkalmazni kell:

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



## ÖBLÍTÉS

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

## SZÁRÍTÁS

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

## Élelmiszerekkel közvetlenül érintkező badellák takarítása, tisztítása

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

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

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

## A művelet leírása

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

Darabos szennyeződések összesöprése és kommunális szemégyűjtőbe helyezése.

Fizikai szennyeződések eltávolítása öblítéssel.

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

### A műveletek elvégzéséhez használandó műanyag eszközök:

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

### Textíliák (kenyérruhák, abroszok) mosása

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

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

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



#### 4.5.A víz higiéniája

##### Általános szempontok

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

A vízminőség megóvásának szempontjai:

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

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

A vizsgálat kiterjed a víz

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

Fizikai tulajdonságok vizsgálata során bírálni kell a víz:

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

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

A vizsgálatot minden esetben végre kell hajtani:

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

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

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

A fertőzés megtörténtének eredményét dokumentálják.



#### **4.5. Göngyölegkezelési Utasítás**

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

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

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



#### 4.8. Diétás és speciális táplálkozási igényű közétkeztetés

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

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

##### *A diétás étrend fogalma és szabályozása a rendeletben*

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

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

A diétás étrendet a nem diétás étrendtől elkülönítetten tünteti fel külön étlapon, honlapon megjelölve.

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

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

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

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

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

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

##### Lehetséges diétás étrend típusok:

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



#### 4.9. Teendők ételmérgezés gyanúja esetén

Ételfertőzés vagy -mérgezés gyanúja akkor merül fel, ha

- a megbetegedett saját maga kapcsolatba hozza megbetegedését valamilyen élelmiszer, ital fogyasztásával,
- ha azonos ételt, italt fogyasztók között hasonló tünetekkel járó megbetegedések jelentkeznek halmozottan,
- több beteg jelentkezik hasonló heveny gyomor-bél, vagy egyéb ételmérgezésre, ételfertőzésre utaló tünetekkel.

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

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

A bejelentésnek tartalmaznia kell:

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

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

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



#### **4.6. Dohányzási szabályzat**

Az 1999. évi XLII. törvény értelmében a Pesterzsébeti József Attila Katolikus Nyelvoktató Német Nemzetiségi Általános Iskola egész területén (udvar technológiai helyiségeiben, szociális részein), illetve a külső határvonaltól számított 5 méteres távolságon belül **„TILOS A DOHÁNYZÁS”, elektronikus cigaretta, dohányzást imitáló elektronikus eszköz vagy/és vízpipa használata. Nyílt légtérben sem jelölhető ki dohányzóhely közoktatási intézményben.**

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

#### A belső dohányzási szabályzat betartásának ellenőrzése

Az ellenőrzésért felelős személy: Balogh Rita

Az ellenőrzés gyakorisága: naponta





### ***A veszélyesnek minősített készítmények helyes kezelése***

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

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

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

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

### ***Fogalom meghatározás***

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

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

Az adatlap tartalmazza a készítményre vonatkozó H és P mondatokat.

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

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