



Helyi termék előállítás – szabályozás, higiénia, jelölés, védjegyek

Óriszentpéter, 2026.03.05, Szabadkai Andrea
HIGIÉNY

Interreg
AUSTRIA-HUNGARY



Co-funded by
the European Union

OrCon

A GREEN AND RESILIENT BORDER REGION



- <https://kisleptek.hu/hirek/segito-hatosag-dij/keressuk-az-ev-hatosagi-szakemberet/>
- Kislépték Egyesület **Hírlevél** <https://kisleptek.hu/hirlevel/>



A porta és az esemény

- Elsősegély hely
- Figyelmeztető, tájékoztató táblák
- Kézmosó, ivóvíz, WC
- Elzárt területek
- Útvonal, programhelyszínek



Megfelelő kézmosás és higiénia

- Ivóvíz minőségű víz
- Papírtörő, folyékony szappan (pl. öko) (nem elég a kézfertőtlenítő gél!)
- Jelzések a kézmosóhoz és a helyes használathoz



Fent: Táblák, amelyek emlékeztetik a látogatókat, hogy evés és ivás előtt mossanak kezet.

A fertőtlenítő **kézmosás** menete

Látható szennyeződés esetén végezzünk fertőtlenítő kézmosást, egyébként kézhigiénéhez alkalmazzunk alkoholos kézbedörzsölést.

 A művelet időtartama: 40-60 másodperc



Nedvesítsük be vízzel a kezünket.



Adagoljunk megfelelő mennyiségű (folyékony) szappant a tenyérbe.



Dörzsöljük össze a két tenyerünket.



Dörzsöljük az egyik tenyerünkkel a másik kéz kézfejét úgy, hogy közben az ujjakat összefonjuk. Váltott kézzel ismételjük meg.



Dörzsöljük össze a két tenyeret úgy, hogy az ujjakat összefűzzük.



Dörzsöljük az egyik kéz tenyerével a másik kéz ujjainak hátát úgy, hogy az ujjak horogszerűen összeakaszkodnak. Váltott kézzel ismételjük meg.



Markoljuk meg az egyik hüvelykujjat és körkörös mozdulattal dörzsöljük, majd váltunk kezet.



Az egyik kéz ujjbegyeit dörzsöljük a másik kéz tenyeréhez körkörös, oda-vissza, majd váltunk kezet.



Folyóvízzel alaposan öblítsük le a kezet.



Kézszárításhoz egyszerhasználatos papírtörőt alkalmazzunk.



A vízcsapot a papírtörő segítségével zárjuk el (vagy könyökkel a könyökáros orvosi csaptelepet).



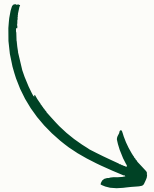
Kezeink biztonságosak.

Nyilatkozatok



Adatkezelés (GDPR)

Pl. Jelentkezési űrlapon, regisztrációnál aláírva....



Nyilvánosság

„Tudomásul veszem, hogy az esemény nyilvános, arról kép és hangfelvétel készülhet, ezek közzétételéhez hozzájárulok.”



Felelősségvállalás, tájékoztatás...

Saját felelősségre...., Balesetvédelmi tájékoztatást megkaptam....,

Felelősség, tennivalók megbetegedés (gyanú) esetén

Bejelentés, orvos és hatóság kihívása,.

információ adás, intézkedések

terület biztosítása

Az élelmiszerelőállító felelős az általa forgalomba hozott élelmiszer biztonságáért, a nyomonkövethetőség biztosításáért és dokumentálásáért, valamint egyéb jogszabályok betartásáért.

Az élelmiszerbiztonsági szempontból nem megfelelő élelmiszert **haladéktalanul ki kell vonni a forgalomból**, vissza kell hívni, **be kell gyűjteni, tájékoztatni kell** az illetékes hatóságokat, érintetteket.

- Megbetegedés, vagy annak **gyanúja** esetében
- meg kell tudni mondani, hogy **van-e még az adott élelmiszerből** készleten (ha van ételminta, azt **érintetlenül** kell hagyni), valamint,
- meg kell próbálni **azonosítani** azokat, **akikhez az eljuthatott**.
- saját hatáskörben, haladéktalanul **figyelmeztetnie kell** ezeket a vevőket
- Az **eseményről és a megtett intézkedésekről** haladéktalanul értesíteni a területileg **illetékes** kerületi állategészségügyi és élelmiszer ellenőrző hivatalt és együtt kell működni a hatóság szakembereivel.
- Az eseményről és a megtett intézkedésekről **haladéktalanul értesíti a területileg illetékes kerületi állategészségügyi és élelmiszer ellenőrző hivatalt** és együttműködik a hatóság szakembereivel.
- **A területen takarítani, fertőtleníteni a hatósági szakemberek engedélye, megérkezése előtt nem szabad!**

BEJELENTÉS: Helyi (illetékes) hatósági állatorvos, Orvos

Megyei kormányhivatal kistérségi népegészségügyi intézetéhez, szakigazgatási szervéhez



- A bejelentésben közölni kell
 - a) a **megbetegedettek számát**, nevét, elérhetőségét,
 - b) a **megbetegedés kezdetének idejét**, főbb **tüneteit**,
 - c) a megbetegedés okozásával **összefüggésbe hozható ételmiszer(ek)** (a továbbiakban: gyanús ételmiszer) **megnevezését, fogyasztásának helyét, idejét**,
 - d) lehetőség szerint az **előállítás, a forgalomba hozatal illetőleg a beszerzés helyét**,
 - e) a **vizsgálati anyag biztosítását és**
 - **f) a megtett intézkedéseket.**

Gyanú: többen hasonló tünetekkel, a fogyasztástól számítva közel azonos időben betegszenek meg, vagy a beteg, vagy orvosa összefüggésbe hozza a megbetegedést az adott étel fogyasztásával.

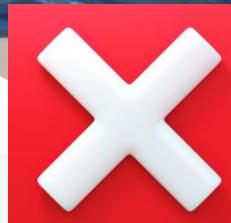
A leggyakoribb tünetek: hányinger, hányás, hasmenés, hasi fájdalom és görcsök, melyet kísérhet általános rosszullét, láz, néha fejfájás.

- **62/2003. (X. 27.) ESzCsM rendelet** az ételmiszer eredetű megbetegedések esetén követendő eljárásról <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=a0300062.esc>
- **18/1998. (VI. 3.) NM rendelet** a fertőző betegségek és a járványok megelőzése érdekében szükséges járványügyi intézkedésekről <https://net.jogtar.hu/jogszabaly?docid=99800018.nm>

Melyek a leggyakoribb buktatók?



Megbetegedések, gyanú



- A bejelentésben közölni kell
- a megbetegedettek számát, nevét, elérhetőségét,
 - a megbetegedés kezdetének idejét, főbb tüneteit,
 - az összefüggésbe hozható élelmiszer(ek) megnevezését, fogyasztásának helyét, idejét,
 - lehetőség szerint az előállítás, a forgalomba hozatal illetőleg a beszerzés helyét,
 - a vizsgálati anyag biztosítását
 - a megtett intézkedéseket.

62/2003. (X. 27.) ESzCsM rendelet az élelmiszer eredetű megbetegedések esetén követendő eljárásról

<https://nngyk.gov.hu/hu/kapcsolat.html>

Élelmiszer előállító hely (I. kategória, kistermelő)



+ 60/2023 AM rendelet!

El kell kerülni a tárolt alapanyagok és az előállított élelmiszernek bárhonnan származó szennyeződését.

IDŐBEN VAGY TÉRBEN EL KELL KÜLÖNITENI AZ ÉLELMISZER ELŐÁLLÍTÓ HELYET!

Időbeni elkülönítés mellett az értékesítés céljából történő élelmiszer előállításra kijelölt helyiség lehet pl. a konyha.

Ivóvíz minőségű hideg-meleg folyóvíz.

Az élelmiszer-előállításához **legalább egy helyiséget** és a szükséges kiegészítő helyiségeket (pl.: baromfi és nyúlfélék vágása) biztosítani kell.

Elegendő helynek kell lennie a helyes élelmiszerhigiéniai gyakorlat szerinti **gyártásra**, a műveletek elvégzésére, beleértve a **tisztítást, takarítást**

Az élelmiszert előállítása előtt és után takarítsuk ki a konyhát.

A tisztító- és fertőtlenítőszereket az élelmiszertől távol, megjelölve tároljuk.

I. És II. kategóriában is:

- Tej és tejtermék különleges követelmények
- A baromfi és nyúlfélék hújának kis mennyiségben történő előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó különleges követelmények

Élelmiszer előállító hely (II. kategória, kistermelő)



Kiegészítő higiéniai követelmények (6. melléklet) a 60/2023 AM rendelet szerint:

A nagyobb II. mennyiségi kategória (3. melléklet szerinti kistermelő) esetén:

- **kizárólag erre a célra használt helyiséget**, valamint a **szükséges kiegészítő helyiségeket biztosítani kell.**
- **alkalmazott** foglalkoztatása esetén **öltöző és szociális helyiség** biztosítása szükséges.
- Az előállítás helye szerint illetékes **járási hivatal által jóváhagyott mintavételi terv** – mintaszám és mintavételi gyakoriság – szerint **Salmonella** jelenlétére, valamint **Listeria monocitogenes** jelenlétére és mennyiségére irányuló **mikrobiológiai** vizsgálatot kell végeztetni a közvetlen fogyasztásra szánt **állati eredetű és a nem állati eredetű élelmiszerek esetében.**
- **Hústermék kis mennyiségben történő előállításának higiéniai feltételei**

Vendéglátó GHP (2018)

<https://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp>

Kistermelői GHP (2017)

<https://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp>

https://kisleptek.hu/tudastar/rel-hub/kistermeloi_jhgy_2017/

- SABLONOK!



HACCP / GHP

A vendéglátás jó higiéniai gyakorlatáról:

<http://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp> .

HACCP, azaz a Veszély Elemző Kritikus Ellenőrzési Pont rendszer.

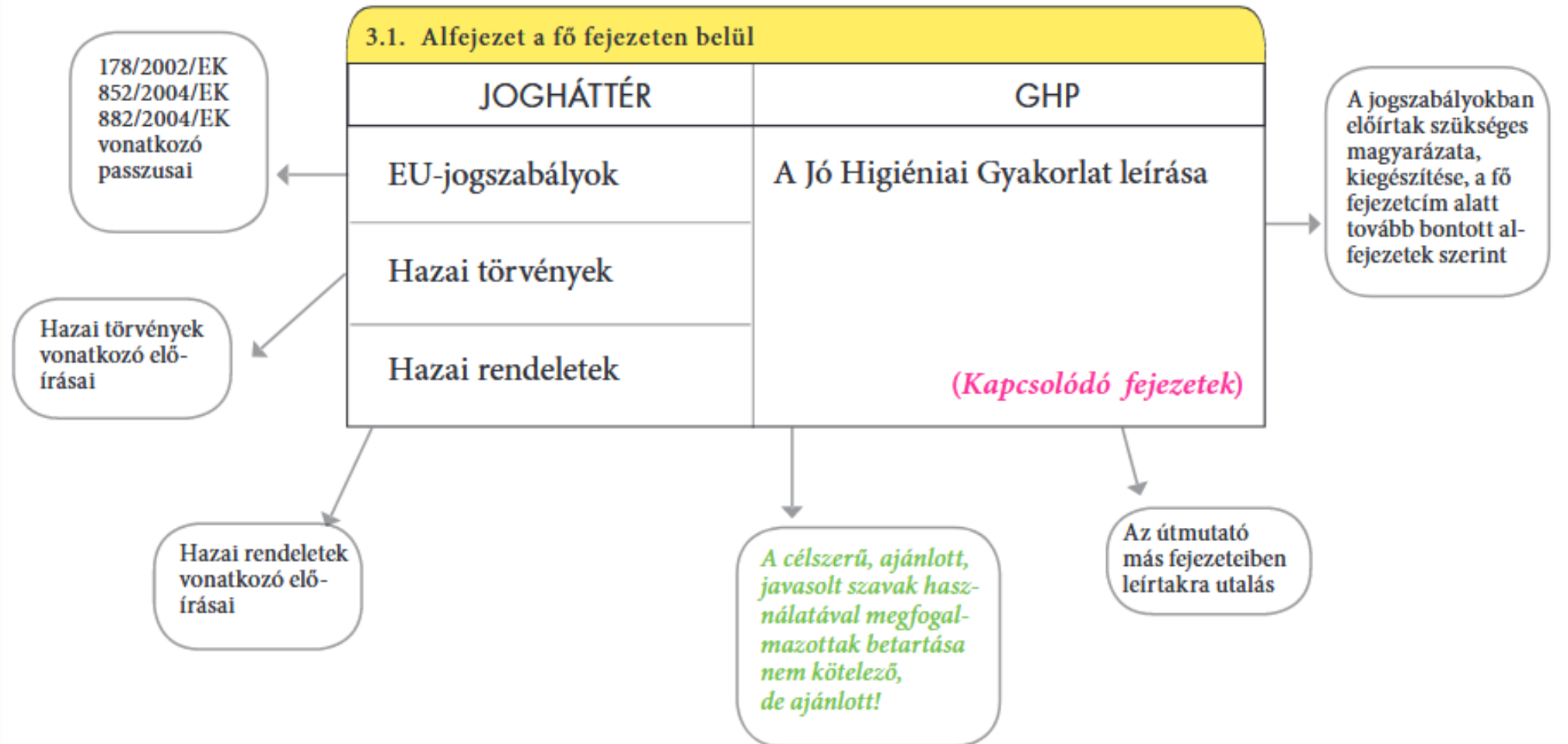
Lényege: Minden **élelmiszerforgalmazó és –előállító** egységnél fel kell mérni, hogy tevékenységük során

- milyen egészségre **ártalmas anyagok** kerülhetnek az élelmiszerbe.
- Meg kell határozniuk, hogy milyen **intézkedésekre** van szükség ahhoz, hogy a veszélyes anyagok **ne kerüljenek** az élelmiszerbe, ill.
- ha már belekerültek, akkor **ártalom lecsökkenjen** vagy megszűnjön a technológia alkalmazása során.
- Fel kell mérniük, hogy milyen **belső ellenőrzésekre** van szükség ahhoz, hogy a fentieket el tudják érni.

<https://elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar-elelmiszerkonyv>

<https://elelmiszerlanc.kormany.hu/jo-higieniai-gyakorlat-utmutatok>

3. Fő fejezetcím



Tradicionális vágás

A tradicionális vágás helye a **Vendéglátó GHP 8.6.1** alapján:

- A vágáshoz a vendéglátóhely **udvarán** elkülönített, tiszta helyet kell biztosítani.
- A tradicionális vágás **szabadban végezhető**, mozzanatai:
 - kábítás, leölés, • véreztetés, • pörzsölés, nyúzás
 - mosás, utótisztítás (kolompolas), • hasítás, • zsigerelés
- A beleket felhasználni tilos!!!!
- A hús előkészítést **időben, vagy térben elkülönítve** kell végezni.
- A levágott állat húsát lehetőleg azonnal vagy
 - legfeljebb **2 órán belül (akár hűtés nélkül is tárolva)**
 - fel kell használni az ételkészítéshez.



Lakásétterem (V. GHP 9.2)

Lakásétterem fogalma

Nem nyílt árusítást végző, háztartási körülmények között üzemelő vendéglátó-létesítmény.

A szervező:

- profitszerzési céllal;
- aktív vagy passzív promóció (például: hirdetés, saját honlap) útján;
- vendégeket helyben (akár a vendégek előtt, akár a vendégek közreműködésével) készülő ételek elfogyasztására toboroz.

A lakásétterem működtetése élelmiszer-vállalkozás, így vezetőjének ismernie kell a jogszabályi előírásokat, a tevékenységre vonatkozó szakmai szabályokat. Kivételes esetekben – a hatóság előzetes beleegyezésével – eltérhet a szabályoktól, ha írásos élelmiszer-biztonsági tervet készít a felmerülő kockázatokról és azok kezeléséről (HACCP). A saját HACCP-rendszer előírásainak betartása kötelező.

A tevékenység végzéséhez a járási hivatal külön engedélyre van szükség!

A lakásétterem személyzetének meg kell felelnie a vendéglátó dolgozókra vonatkozó higiéniai szabályoknak (például foglalkozás-egészségügyi vizsgálat, rendszeres élelmiszer-biztonsági továbbképzés).

Törekedni kell az áruk elkülönített tárolására, a hűtőben lezárt dobozokban kell tárolni a különböző típusú élelmiszereket.

62/2011. (VI. 30.) VM rendelet (Vendéglátó)

(3)* A háztartási körülmények között végzett vendéglátó tevékenységre kizárólag a 2. §, 4. §, 6. § (2) és (3) bekezdése, 7. §, 9. § (1) bekezdése, 12. §, 14. §, 15. §, 16. § (4)-(6) bekezdése, a 17. § (1) bekezdése és a 21. § (2)-(3) bekezdése rendelkezéseit kell alkalmazni.

Az így előállított élelmiszer kizárólag az előállítás helyén hozható forgalomba.

- Nem kell alkalmazni:

- alkalmi kezelésére, elkészítésére, egyházi, oktatási intézményi, családi, települési rendezvényeken
- Kistermelői vendégasztal
- egyéb szálláshelyen végzett tevékenységre;

21§ (2) A fogyasztói edények és az ételkészítéshez és tálaláshoz használt üzemi edények és eszközök (a továbbiakban együtt: üzemi edény) mosogatását térben vagy időben el kell különíteni egymástól, a keresztszennyeződést kizáró módon.

(3) Fertőtlenítő mosogatással kell mosogatni:

- a) a fogyasztói edényeket, eszközöket,
- b) az előkészítőkben használt edényeket, eszközöket,
- c) a fogyasztói edényekkel azonos helyen, de azoktól időben elkülönítve mosogatott üzemi edényeket.

68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet
az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről ● ● ● ● www.kisleptek.hu

Kártevők elleni védekezés

Repülő rovarok

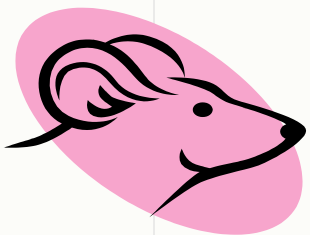


A kistermelő maga is elvégezheti a kártevők elleni védekezést, nem kell hivatásos céget erre megbízni.

Előzzük meg az épületbe való bejutásukat.

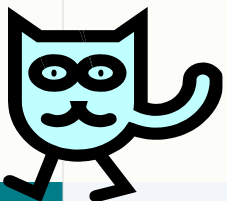
- A szúnyoghálókat évente ellenőrizzük, ha szükséges cseréljük.
- A kihelyezett molycsapdákat hetente ellenőrizzük.
- Légyragacsot rendszeresen cseréljük.
- **Kiipermetezést csak és kizárólag akkor lehet végezni, ha a helyiségben nincs élelmiszer.** A hatásidő letelte után a munkafelületet, edényszárítót, mosogatót vízzel, alaposan **öblítsük le!**

Rágcsálók



- A megjelölt irtószert tartjuk távol az élelmiszertől.
- A csapdákat hetente ellenőrizzük.
- Károsításuk esetén takarítsuk ki a helyiséget.
- Az élelmiszer előállítása alatt háziállat ne tartózkodjon a konyhában.

Háziállat



GHP sablonok

VII. Melléklet: kártevő-ellenőrzési terv

Kistermelő neve, címe: Regisztrációs száma:

Kártevő	Helyiség (sorolja fel minden kártevő esetén, mely helyiségekben tesz intézkedést)	Megtett intézkedés	Gyakoriság	Megjegyzés
Rágcsáló (egér, patkány)	Kamra	Egérfogó kihelyezése	Ellenőrzést végezni hetente	Nincs egér
Hangya, csótány	Konyha	Irtószer kihelyezése zárt egységben, távol az élelmiszertől	Megjelenést követően ellenőrzés naponta	Nincsenek hangyák
Repülő rovarok (légy)	Konyha, kamra	Nyitható ablakra szúnyogháló felszerelése, a bejárat fölé légyragacs elhelyezése, rendszeresen cserélve.	Ellenőrzés naponta	Nincs légy a konyhában
Molylepke	Kamra	Molycsapda kihelyezése, rendszeres cseréje	Ellenőrzés hetente	Nincs molylepke a csapdában

higiénia, ivóvíz



KÖZÜZEMI FÚRT KÚT TARTÁLYOS

38/1995. (IV. 05.) Kormány rendelet a közműves ivóvíz ellátásról és a közműves szennyvízelvezetésről
201/2001. (X. 25.) kormány rendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről

VÍZ



IVÓVÍZ minőségű hideg és/vagy meleg vizet kell felhasználni az élelmiszer előállító helyiségben, illetve **minden felhasználási helyen.**

A saját kútból származó víznek meg kell felelnie az ivóvízre vonatkozó vízminőségi előírásoknak (fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságokban).

Érzékszervi elváltozás esetén tilos a vizet felhasználni.

DOKUMENTÁCIÓ:

- Ivóvíz ellátást biztosító vízművel: ha a vízellátás hálózathoz történik, (lakossági vízmű számla befizetések).
- Vízjogi engedély: ha a vízellátás saját kutas.
- Vízvizsgálati eredmény

JOG:

38/1995. (IV. 05.) Kormány rendelet a közműves ivóvíz ellátásról és a közműves szennyvízelvezetésről
201/2001. (X. 25.) kormány rendelet az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről

Kútmoratórium!

ILLEMHELY



- Az élelmiszer előállítás során a lakóházban lévő **fürdőszoba és WC** használható.
- Ezeket a helyiségeket és berendezéseit is szükség szerint, de legalább **hetente ki kell takarítani**.
- Havonta gondoskodjunk a **vízkezelés** eltávolításáról.
- A közforgalmú **vegyszerek** utasításában leírtak szerint járjunk el (koncentráció, hőmérséklet).
- A fürdőszoba-WC takarításához használt **takarítóeszközök** nem lehetnek azonosak a konyhában használt eszközökkel (seprő, lapát, felmosó szett) és ezeket elkülönítve **tároljuk**. A takarítóeszközöket is használat után tisztítsuk, fertőtlenítsük, és az elhasználadottakat cseréljük.
- **WC nem nyílhat közvetlenül a konyhából, élelmiszer előállító helyiségből!**

Az épület

- Legyen jó műszaki **állapotú**,
- az épület és a felületek kialakításakor olyan anyagokat kell felhasználni, melyekből semmilyen **károsító anyag** hatás nem érheti az élelmiszert és az ott dolgozókat.

A helyiségek számát, méretét a tevékenység és termelési mennyiség alapján kell meghatározni. (**kapacitás**)

A helyiségek elrendezése, **méreteik és kialakítása** tegye lehetővé:

- a **biztonságos** munkavégzést,
- a különböző szennyezettséggel járó tevékenységek elkülönülését ,
- a nyersanyagok, a félkész és késztermékek **elkülönített** tárolását, az elegendő kapacitású hűtött terek (kamrák, hűtőberendezések) biztosításával,
- a megfelelő **tisztítást, fertőtlenítést és karbantartást**,
- **kártevők** bejutásának megakadályozását

Munkafelületek kialakítása

Legyen **elegendő hely** minden művelet biztonságos, higiénikus elvégzéséhez. A berendezések, gépek olyan távolságra legyenek egymástól, hogy egymás működését károsan ne befolyásolhassák, és biztosított legyen karbantartásuk, a környezetük tisztán tartása.

A felületeket úgy kell kiképezni, hogy:

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

A nem megfelelő, kedvezőtlen épület adottságok esetében a kockázattal arányos, átgondolt, egyedileg kidolgozott, szennyezettségi fokként időben jól elkülönülő technológiai lépéseket kell alkalmazni.

Hőmérséklet mérő eszközt mindig, szükség esetén hűtő berendezést kell biztosítani.



2006/03/31



2006/03/31



25

2006/03/31

Világítás

A mesterséges fényforrás beállításánál figyelembe kell venni az alábbiakat:

- a megvilágítás tegye lehetővé a terület tisztaságának ellenőrzését, az elváltozások, szennyezések észlelését,
- a fényforrás **egyenletes**, vibrálás, árnyék és vakítás mentes fényt biztosítson,
- a csomagolatlan élelmiszerek kezelésére használt területeken a világító testeket törés- és robbanás **biztos** burkolattal javasolt ellátni,
- a megvilágítás fénye közelítsen a **természetes** fényhez,
- ahol szükséges, ott helyi megvilágításról is gondoskodni kell.

Energiaellátás

- Az üzemeléshez, beleértve az üzlethelyiségen kívüli tevékenységet is, (hőkezelés, hűtés, fűtés, megvilágítás, épületgépészet stb.) megfelelő mennyiségű, az élelmiszert **nem szennyező** energiaforrásról kell gondoskodni, amely lehet elektromos áram, gáz, egyéb energiaforrás.
- Alternatív energia forrása lehet pl. biogáz, napelem, szélkerék, geotermikus, stb.

Szennyvízelvezetés

Hatékony és megfelelő lejtéssel rendelkező szennyvízelvezető rendszert kell kiépíteni és jó műszaki **állapotban** kell tartani.

A konyhai elvezető után kell a WC szennyvíz elvezetését a fő szennyvízelvezetőhöz csatlakoztatni.

Ki kell alakítani és biztosítani kell a **padlóösszefolyók** és a csatorna összefolyók bűzelzárását.

Technológiai helyiségben, élelmiszer raktárban szennyvíz tisztító akna nem lehet. A padlóösszefolyókat fedővel kell ellátni.

Öltözők, tárolók

A **dolgozók részére** megfelelő ruhaváltási lehetőséget kell biztosítani.

Meg kell oldani az utcai ruha, a személyes tárgyak, valamint a munka közben használt ruházat elkülönült tárolását. Ez megvalósítható **külön szekrények** beállításával, vagy **jól záródó ruhazsákokkal** is.

Az öltöző nem nyílhat közvetlenül az élelmiszerkezelő helyiségekből.

Az élelmiszerre, vagy a fogyasztóra veszélyes anyagokat élelmiszertől elkülönítve, lehetőleg az eredeti zárt csomagolásban (üveg, doboz, stb.) kell tartani, speciálisan erre a célra használt zárható helyiségben vagy szekrényben.

Élelmiszerbiztonsági okból elrendelt különleges feltételek.

Padozat

- Ahol szükséges, technológiától és kapacitástól függően, (pl.: konyhai üstök mosogatásának helyén, vízigényes előkészítő helyiségekben) megfelelő padlóösszefolyót kell építeni a padozatba. Ebben az esetben a padozatnak lejtene olyan szögben, hogy a felületi víz és egyéb folyadékok lefolyhassanak az elvezetőkbe. Ahol erre nincs lehetőség, olyan technológiát kell kialakítani, hogy a **padlón ne keletkezessen pangó víz** és a padlóra kifolyó víz gyorsan és higiénikusan, az ételkészítést és élelmiszerbiztonságot nem veszélyeztető módon legyen eltávolítható (pl.: vízszívó berendezés, nagy felületen használható moppok stb. alkalmazásával). Célszerű a fal-padozat találkozásokat lekerekítetten kiképezni.

Falfelületek

- Legyenek **világos színűek, résmentesek**. Javasolt, a folyadék-elvezető és egyéb csöveket, vezetékeket a falban elvezetni. Ha a csövek, vezetékek a falakon kívül vannak, ne legyenek az egyes helyiségek közötti átvezetéseknel nyílások, amelyekben a kártevők megbújhatnak, és a csővezetékek kiképezése tegye lehetővé a takarítást. Ahol fennáll a fal élek sérülésének veszélye, megfelelő él-védelemről kell gondoskodni.

Mennyezet

- Könnyen tisztántarthatónak kell lennie. Technológiai helyiségekben **kerülendő az álmennyezet**, alkalmazása esetében az álmennyezet kizárólag résmentes lehet.

Nyílászárók

- A szellőztetésre használt ablakoknak a padlószintről könnyen kezelhetőnek kell lenniük.
- Az ajtóknak **mosható felületűnek** és jó műszaki **állapotúnak** kell lenniük. Az üzemi helyiségek **kültérbe nyíló** ajtajait célszerű önzáródóan kiképezni, és lehetőség szerint zárva tartani, vagy **rovarhálóval** ellátni. A kültérbe nyíló ajtóknak **résmentesen** kell záródniuk.

2017.04.04.

29

2006/03/31



Munkafelületek

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

Mosogató berendezések

- A mosogatómedencék környezetében a szennyeződésnek kitett falfelület mosható, fertőtleníthető legyen. Javasolt korrózióálló anyagból készült medencék felszerelése.
- A medencék mérete olyan legyen, hogy azokban a használatos edények biztonságosan elmoshatók legyenek.
- Valamennyi medencét elegendő mennyiségű folyó hideg-meleg vízzel kell ellátni, a keletkezett szennyvíz biztonságos, zárt elvezetéséről gondoskodni kell.
- Az elmosott eszközök, edények lecsepegtetéséhez megfelelő helyről kell gondoskodni, a medencék mellett vagy fölött.
- Az előkészítőkben használatos eszközöket a használat helyén kell elmosni és fertőtleníteni, ehhez legalább 1 medencét kell biztosítani.

Mosogatás

- **A fogyasztói edények mosogatását térben** el kell különíteni az ételkészítéshez és tároláshoz használt üzemi edények mosogatásától.
- A fogyasztói edények tisztításához és fertőtlenítéséhez legalább **2** medencét kell felszerelni.
- Az üzemi edények és a szállítóedények mosogatásához is legalább **2** medencét kell biztosítani.
- Az **üzemi edények** és a szállító edények –**időben elkülönítve**– elmoshatók a fogyasztói edények mosogatására szolgáló medencékben is.
- **Mosogatógép alkalmazása esetén is szükséges az előáztatáshoz 1 medence**

Az élelmiszerekkel érintkező felületek, eszközök

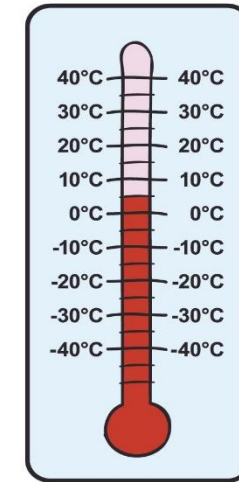


- A magáncélra is használt eszközöket az élelmiszer előállításának megkezdése előtt **tisztítsuk és fertőtlenítsük, ellenőrizzük épek-e.**
- A konyha asztalt, pultot, mosogatót, edényszárítót, eszközöket, berendezéseket (hűtőszekrényt, szállítótartályokat, hűtőtáskák) **használat előtt le kell tisztítani.**
- **Tisztításhoz csak ivóvíz** használható élelmiszer előállítási helységeken, eszközök tisztításához, az élelmiszer előállító személyi higiéniájának biztosításához.
- Az anyag **sima felületű, mosható, korróziómentes** (nem rozsdás), **korrózióálló** (nem rozsdásodó) és **nem mérgező** legyen (ilyenek a fából, fémből készült konyhai eszközök is, ha nem rozsdásak, korrodáltak).
- Mosogatásához, tisztításához és fertőtlenítéséhez megfelelő berendezésnek, edényzetnek kell lennie. **Kizárólag az élelmiszer-előállítás céljára gyártott eszközöket lehet használni!**

Hűtés, tárolás

Az egyes hűtött élelmiszer csoportokat: 0 – +5 °C hőmérsékleten, vagy a gyártó által meghatározott hőmérsékleten kell tárolni

- tökehúsok esetében 0 – +7 °C,
- darálthúsok esetében 0 – +2 °C,
- belsőségek esetében 0 – +3 °C,
- baromfitermékekénél 0 – +4 °C,
- nagyvad esetében 0 – +7 °C
- apróvadak esetében 0 – +4 °C
- friss halászati termékek 0 - +2 °C, illetve az olvadó jég hőmérsékletét megközelítő hőmérséklet,
- gyorsfagyasztott termékekénél -18 °C alatt,
- fagylalt -8 °C vagy alacsonyabb hőmérséklet
- Előkészített hús: 0 - +4 °C



A hűtőszekrény polcain az eltérő hőmérséklet miatt más-más jellegű élelmiszert javasolt tartani.

A felső polcon 0 - +2°C,

a középső polcon +5°C hőmérsékleti tartományban tárolandó élelmiszereket helyezünk el.

Általában az **alsó polc +10 °C** körüli hőmérsékletű, ezért itt helyezzük el a hűtendő zöldséget és gyümölcsöt.

Az **ajtó polcain**, a **+5 - +10°C** hőmérsékletű részben a margarin, az italok, mustár, lekvár tárolása megfelelő.

Hűtőszekrény polcán: tejtermékek, savanyúságok, erre alkalmas tárolóban,

Hűtő alsó részében: a csomagolt friss hús, tároló dobozban, vagy a hűtő kosarában legyen elhelyezve.



Tisztító és fertőtlenítő szerek



Nem szabad ott tárolni, ahol élelmiszer alapanyagot raktároznak, vagy élelmiszert állítanak elő, illetve a készterméket tárolják.

Kizárólag kereskedelmi forgalomban kapható tisztító- és fertőtlenítőszert vásároljunk.

Az élelmiszertől távol, **elkülönítetten**, ha lehet **szekrényben** tároljuk.

A **használati utasításukat** tartsuk meg!

A **minőség-megőrzési idejük alatt** használjuk fel.

Ne keverjük össze a különböző szereket!

Minden tisztító-és fertőtlenítőszeres üveg **címkézett** legyen.

A **hígított** tisztító- és fertőtlenítőszert tartalmazó üveg is címkéjén **legyen ráírva a szer neve, a hígítás vagy koncentráció, a hígítás napja és a készítő neve.**

Füstölő, üst, aszaló, kemence, pince, kamra, verem, padlás, szín, a rá jellemzően legyen kialakítva.

A **kemence** lehet szabadtéri, vagy beltéri, mobil vagy fix. Mikrobiológiai veszély nem jellemző a hőkezelés miatt. **Tapasztott kemencét évente újítsuk** tapasztással szükség szerint. A **lángteret** évente mechanikus **súrolással koromtalanítsuk**. Kemencei tűztérben sütés esetén, a **parázs**, ha bennmarad, akkor fedett edényben lehet sütni. A kemence **tüzelőanyaga**, ipari, vegyi anyagtól mentes szervesanyag (pl.: natur fa, rőzse, csutka, papír...) lehet. Nyitott, fedett helyen történő élelmiszer előállítás megkezdése előtt (Pl. üstben való főzés, szín alatti munkafolyamatok, stb.), **pókhálózunk le, portalanítsuk** a mennyezetet, **akadályozzuk meg a szálló anyagok élelmiszerbe jutását**. Gyümölcs, zöldség mosásakor képződő szennyeződött vizet kiönthetjük a komposztra, vagy a termőföldre.

Személyi higiénia

Illemhelyek

- Biztosítani kell a **dolgozóknak a kellő számú, vízöblítéses** megfelelő szellőzéssel (mesterséges vagy természetes) valamint bűzelzáróval ellátott illemhelyet, kézmosási lehetőséggel.
- A **személyzet** számára fenntartott **WC**-t, mosdót idegenek, vagy a vendégek nem használhatják.
- **Vendég WC (illemhely)**
- Női illemhelyen lábpedálos, fedeles **hulladékgyűjtőt** kell elhelyezni



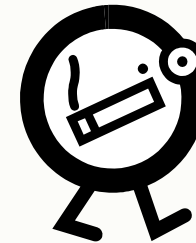
Személyi feltételek

- A személyi higiénia fenntartásához szükséges személyi és tárgyi feltételeket **az üzemeltető felelőssége** biztosítani.
- A személyi higiénia követelményeit és betartandó szabályait célszerű írásban rögzíteni, azt a dolgozóknak átadni, rendszeresen **oktatni** és dokumentálni.
- **A dolgozó kötelessége:**
 - a magas fokú személyi higiénia,
 - a helyes magatartás,
 - a megfelelő, tiszta védő és munkaruha használata.

Személyi higiéniai utasításnak tartalmaznia kell az alábbiakat:

- **egészségi** állapot szűrése és jelentése,
- kötelező **munka-és védőruha** leírása és kezelésének szabályai,
- **Kézmosás** szabályai (részletesen),
- sérülések kezelése, **elsősegélynyújtás**,
- higiénikus **viselkedés** szabályai, dohányzás és dolgozói étkezés szabályozása,
- ellenőrzések és felelősségek.

- Naponta alapos tisztálkodás
- Rendszeres hajápolás. Hajhálóval, kendővel védett haj.
- Rendszeres szakáll-és bajuszápolás
- Rövidre vágott, tiszta köröm (körömkefével).
- Tartsuk tisztán a védőruhát, munkacipőt
- Az élelmiszer előállító helyiségben ne dohányozzunk!
- Az élelmiszer előállítás közben ne étkezzünk!
(csak erre kijelölt helyen)
- Élelmiszer előállítás közben ékszert, karórát ne viseljünk!



A dolgozó helyes magatartása

- Minden olyan **viselkedés** tilos, amely a termék tisztaságát és biztonságát veszélyezteti, így kerülni kell a nyitott élelmiszerek feletti **felesleges beszédet, ráköhögést, rátüsszentést**.
- Élelmiszerekkel foglalkozás közben nem szabad a **fülhöz, orrhoz, szájhoz, hajhoz nyúlni**, vagy utána fertőtlenítőszeres kézmosást kell végezni.
- Nem szabad **erős illatú parfümöt** és erős illatú dezodort használni, **műkörmöt, körömlakkot, műszempillát**, látható, ruhával nem fedett testfelületeken **testékszereket** viselni.
- **Rágógumizni** az üzemi helyiségekben tilos.
- A helyiségekbe nem szabad nem oda való/személyes tárgyat –a szemüveg kivételével –illetve **állatot bevinni**, ott tartani.



Tojás előkészítése

- Javasolt a tojás fertőtlenítése, ha a tojásból olyan étel készül, amely nem kap biztonságos hőkezelést. **Általánosan elfogadott a háztartási Hypo 2 %-os oldatának (10 liter vízbe 2 dl Hypo) használata**, melybe 5-10 percre kell a tojásokat behelyezni.
- A fertőtlenített tojást tiszta edényzetbe kell tenni, a tojástartóba visszahelyezni tilos.
- A tojásokat javasolt egyenként, külön edénybe feltörni vigyázva, hogy héj ne kerüljön a tojáslébe.
- A feltört tojást haladéktalanul fel kell dolgozni. Ha technológiai okokból ez nem biztosítható, akkor az -0 és $+5$ °C között, lefedve tárolva -a feltörést követő 3 órán belül még felhasználható.
- Megfelelő előkészítő helyiség/hely hiányában csak ipari eljárással fertőtlenített héjú tojás, vagy iparilag előállított pasztörözött tojáslé illetve tojáspor használható.

Nyers tej előkészítése

- A kistermelőnek a vendéglátót dokumentált módon kell tájékoztatnia a nyers tej tárolási hőmérsékletéről és fogyaszthatósági időtartamáról.
- **A nyers tejet a fejéstől számított 24 órán belül** (+6 -+8 C között tárolva), vagy 48 órán belül (0 -+6 C között tárolva), illetve **hűtetlenül 2 órán belül** szabad a kistermelőtől átvenni.
- Az átvett nyers tejet lehető legrövidebb időn belül fel kell forralni, majd a meleg tejet a lehető legrövidebb időn belül fel kell használni. Ez az időtartam a 3 órát ne haladja meg.
- A felforralt és 2 órán belül lehűtött tej 0-5°C-on, védetten tárolva több napig eltartható. A forralt tejhez utólag csak hőkezelt ízesítők keverhetők (pl.: kakaó).

Köszönjük a figyelmet!

szabadkai.andrea@kisleptek.hu



ÉLMÉNYGAZDA WORKSHOP



LEHET ÉLMÉNY A
GAZDÁLKODÁS?

ÍZEK, ILLATOK,
CSEND, VAGY ÉPP
NYÜZSGÉS A
KEMENCE KÖRÜL.



SZERVEZNÉL TE IS
ÉLMÉNYPROGRAMOT,
FŐZŐ WORKSHOPOT?

JELENTKEZZ!