

5.11. Képzés	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK II. melléklet XII. fejezet</p> <p>Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről:</p> <p>(1) az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljék, az élelmiszer-higiéniára vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képezzék;</p> <p>(2) az e rendelet 5. cikke (1) bekezdésében említett eljárás kialakításáért és fenntartásáért, vagy a vonatkozó útmutatók szerinti működésért felelős személyek megfelelő képzésben részesüljenek a HACCP elveinek alkalmazása terén; és</p> <p>(3) betartsák az egyes élelmiszer-ipari ágazatokban dolgozó személyek képzési programjára vonatkozó nemzeti jogszabályok bármely követelményét.</p> <p>2008. évi XLVI. Tv.</p> <p>22. § (1) Az élelmiszer-vállalkozás működése során</p> <p>a) ... az alkalmazott személyek egészségének, szakképesítésének, illetve szaktudásának alkalmasnak kell lennie az élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi előírások betartásának folyamatos garantálására</p> <p>c) az üzemelés teljes időtartama alatt jelen kell lennie egy – az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározott élelmiszer-biztonsági szaktudással rendelkező – azonnali intézkedésre feljogosított, felelős személynek</p>	<p>5.11.1. Oktatás</p> <p>Közfogyasztásra szánt élelmiszer, étel előállítását, forgalmazását csak olyan személy végezheti, aki a tevékenységére vonatkozó alapvető élelmiszer-biztonsági ismeretekkel rendelkezik.</p> <p>Az élelmiszeripari vállalkozó köteles gondoskodni az élelmiszerrel - közvetlen vagy közvetett - kapcsolatba kerülő dolgozók rendszeres, tevékenységüknek megfelelő élelmiszer-biztonsági oktatásáról.</p> <p>Az oktatásnak tartalmaznia kell a helyes higiéniai gyakorlattal, illetve a nemzeti útmutatókkal és az adott élelmiszeripari vállalkozásra vonatkozó minőségbiztosítási rendszerrel kapcsolatos ismeretanyagot.</p> <p>Az oktatásokat tervezett program szerint kell végrehajtani, és azokról nyilvántartást kell vezetni.</p> <p>Az oktatás megtartásáról, annak módjáról, dokumentálásáról, az oktatás hatékonyságának ellenőrzéséről az élelmiszeripari vállalkozó gondoskodik.</p> <p>Az oktatási napló javasolt adattartalma: Oktatás helye, ideje, résztvevők neve, beosztása, oktatott tematika, oktató neve, a számonkérés eredménye</p> <p>Az oktatásokat rendszeres időszakonként, szükség esetén soron kívül kell elvégezni.</p>

68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet

4. § (1) Valamennyi élelmiszer-vállalkozónak gondoskodnia kell arról, hogy az élelmiszerekkel foglalkozó dolgozók tevékenységüknek megfelelő módon higiéniai szempontból felügyelet alatt álljanak, és azokban az élelmiszer-higiéniai kérdésekben, amelyek munkájuk során érintik őket, rendszeresen megfelelő tájékoztatásban, oktatásban részesüljenek.

(2) Az élelmiszer-előállítás és forgalmazás folyamatában részt vevő személyeknek legalább külön jogszabály szerinti végzettséggel kell rendelkezniük.

(3) Az élelmiszeripari vállalkozó köteles a munkába állást követő egy hónapon belül a munkavállalót a munkakörének megfelelően az élelmiszer-előállításra és -forgalmazásra vonatkozóan megfelelő oktatásban részesíteni.

(4) Az oktatásnak tartalmaznia kell a helyes higiéniai gyakorlattal, illetve a nemzeti útmutatókkal és az adott élelmiszer-ipari vállalkozásra vonatkozó minőségbiztosítási rendszerrel kapcsolatos ismeretanyagot.

(5) Az oktatás megtartásáról, annak módjáról, dokumentálásáról, az oktatás hatékonyságának ellenőrzéséről az élelmiszer-ipari vállalkozó gondoskodik.

(6) Amennyiben az élelmiszer-ellenőrző hatóság vizsgálatai során úgy ítéli meg, hogy a dolgozók nem rendelkeznek a területet érintő – a (4) bekezdés szerinti – kielégítő ismeretekkel, előírja az újbóli oktatás szükségességét, amelyet egy hónapon belül teljesíteni kell. Az ellenőrző hatóság ellenőrizheti a megismételt oktatás eredményességét.

(7) A nem megfelelő oktatásból származó minden felelősség az élelmiszer-ipari vállalkozót terheli.

Célszerű saját cégre szabott oktatási anyagot készíteni, amelyet a jogszabályi előírásokhoz és az adott tevékenységhez kell igazítani.

A hatékony oktatás a gyakorlatban zajlik, a dolgozó munkahelyén és feladatköre, munkaköre alapján.

Az oktatás hatékonyságát ajánlott tesztekkel, vagy gyakorlati vizsgálással ellenőrizni, és meg kell győződni arról, hogy a dolgozók betartják-e az oktatáson tanultakat.

Az oktatásoknak ki kell térniük a technológiában bekövetkezett olyan változásokra, amelyek élelmiszerbiztonsági veszélyt jelenthetnek.

Új technológia bevezetése esetén soron kívüli oktatást kell tartani.

A személyzet minden tagját megfelelően be kell tanítani a feladataik elvégzésére.

A dolgozóknak személyre szabottan ismerni kell:

- tevékenységük, munkájuk által befolyásolt folyamat alapelveit,
- az étel, élelmiszer szennyeződések okait, forrásait és megelőzésük lehetőségét,
- az élelmiszertárolás és a hűtés élelmiszer-biztonsági jelentőségét,
- a hőkezelés, sütés műveletének fontosságát,

- az egyes kritikus pontok jelentőségét, a kritikus határértékeket, a felügyelő eljárásokat, eltérés esetén a végrehajtandó intézkedéseket, nyilvántartások vezetését
- az állati kártevők elleni óvintézkedéseket,
- a hulladékkezelést,
- a személyi higiénés előírásokat,
- az egységben alkalmazott fertőtlenítési és kézmosási szabályokat,
- az élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos vevői, fogyasztói reklamációk, ételmérgezés, fertőzés vagy gyanúja esetén tőle elvárt feladatokat

	<ul style="list-style-type: none"> • a berendezések, mérőeszközök helyes használatát. <p>Fontos, hogy a dolgozó tisztában legyen az élelmiszerek higiénikus kezelésében játszott saját felelősségével és ismerje az esetleges hibáik lehetséges következményeit.</p> <p>A takarítást végző dolgozókat a tevékenységükre vonatkozó szabályokról külön ki kell oktatni, hogy ismerjék a hatékony tisztítás és fertőtlenítés módjait.</p> <p>Alkalmi dolgozók, diákok, kölcsönzött munkaerő, alvállalkozó, ideiglenesen a létesítményben munkát végző bármely személy a kioktatása nélkül a létesítményben önállóan, felelős felügyelte nélkül munkát nem végezhet.</p> <p style="text-align: center;">5.11.2. Vezetők, felelősök oktatása, tudása</p> <p>Az élelmiszer-biztonságért felelős személynek, a személyzet irányítását és felügyeletét ellátó vezetőnek minden esetben élelmiszer-biztonsági szaktudással, ezen belül élelmiszer-ismereti, -biztonsági, -minőségi, -higiéniai ismeretekkel kell rendelkeznie, ezt dokumentumokkal kell igazolnia.</p> <p>A vállalkozó felelőssége gondoskodni arról, hogy az élelmiszerekkel foglalkozó dolgozók munkájuk ellátásához szükséges élelmiszer-higiéniai kérdésekben rendszeresen megfelelő tájékoztatásban, oktatásban részesüljenek, a tevékenység jellege szerinti alapvető élelmiszerhigiéniai ismertek birtokában legyenek.</p>
<p>21/2010 (V.14.) NFGM rendelet</p> <p>1. § (1) A rendelet mellékletében meghatározott tevékenységek ...</p>	<p style="text-align: center;">5.11.3. Képzettség</p>

csak az ott megjelölt képesítéssel, ... végezhető.
 (2) A rendelet mellékletében * jelöléssel ellátott tevékenységek esetén a rendeletben meghatározott szakképesítés helyett elfogadható a szakiránynak megfelelő más szakképesítés, illetve a magasabb szintű szakirányú végzettség is.

2. § E rendelet rendelkezései nem érintik a rendelet hatálybalépését megelőzően hatályban lévő jogszabályok alapján elismert képesítések, mentesítések, valamint a rendelet hatálybalépését megelőzően megszerzett szakképesítést tanúsító bizonyítványok érvényességét, illetve további alkalmazhatóságát.

Melléklet a 21/2010. (V. 14.) NFGM rendelethez

3. KISKERESKEDELEM (VENDÉGLÁTÁS)

	A) Tevékenység	B) Választható szakképesítések az Országos Képzési Jegyzék szerint	C) E rendelet hatálybalépését megelőzően az egyes ipari, kereskedelmi és idegenforgalmi tevékenységek gyakorlásához szükséges képesítésekről szóló 5/1997. (III. 5.) IKIM rendelet mellékletében előírt szakképesítés
21.	Meleg és hideg ételek, italok készítése (kivétel: palacsinta, lángos, hamburger, hot-dog, melegszendvics, hurka, kolbász, pecsenye sütése, illetve készítése, valamint gyorséttermi és ételleadás keretében való	Szakács Diétás szakács Vendéglős Étkezdés Mixer Cukrász	Szakács, pincér

A dolgozónak megfelelő végzettséggel, képzettséggel, ismeretekkel kell rendelkeznie feladatának ellátásához.

Minden munkavállalónak fizikailag is és pszichésen is alkalmasnak kell lennie a kijelölt munka elvégzésére.

A betölthető munkakörök szerint szükséges és elvárható képzettségeket írásos dokumentációban célszerű rögzíteni.

Közétkeztetést irányító élelmezésvezetőnek lehetőség szerint szakirányú végzettséggel kell rendelkezni.

Kapcsolódó fejezetek: VII. sz.melléklet

	ételkészítés)*			
22.	Meleg és hideg ételek, cukrászati készítmények, italok kiszolgálása (kivétel: palacsinta, lángos, hamburger, hot-dog, melegszendvics, hurka, kolbász, peccsenye sütése, illetve készítése, valamint gyorséttermi- és étteleadás keretében való ételkészítés)*	Vendéglős Étkezés Vendéglátó-eladó Gyorséttermi és étteleadó Pincér Mixer	Szakács, pincér	
23.	Cukrászati készítmények, sütemények, fagyalt készítése*	Cukrász Édesipari termékgyártó Cukorkagyártó Csokoládétermékgyártó Kávé- és pótkávégyártó Keksz- és ostyagyártó Pék-cukrász Mézeskalács-készítő	Cukrász	
24.	Gyorséttermi, büfé szolgáltatás*	Vendéglős Vendéglátó eladó Étkezés Gyorséttermi eladó Pincér	Gyorséttermi –és étteleadó	
25.	Munkahelyi, intézményi főzőkonyhás, konyhai szolgáltatás*	Élelmezésvezető Szakács Diétás szakács Pincér	Szakács, pincér	
26.	Munkahelyi, intézményi büfé*	Vendéglős Vendéglátó eladó Étkezés Gyorséttermi és étteleadó Szakács	Szakács	

GHP munkacsoportnak vitára kiadva: 2011.11.21.
GHP munkacsoport elfogadta: 2011.11.21.

Nyilvános vitára kiadva: 2011.11.23.
Hozzászólási határidő: 2011.12. 22.

		Kereskedő Élelmiszer és vegyi áru eladó Élelmiszer és vegyi áru kereskedő			

GHP munkacsoportnak vitára kiadva: 2011.11.21.
GHP munkacsoport elfogadta: 2011.11.21.

Nyilvános vitára kiadva: 2011.11.23.
Hozzászólási határidő: 2011.12. 22.