

| 5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények  |  |
|--|--|
| JOGHÁTTÉR  | GHP  |
| <p><b>852/2004/EK II. melléklet V. fejezet</b></p> <p>(1) Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerral kerül kapcsolatba:</p> <p>a) hatékonyan meg kell <b>tisztítani</b>, és szükség szerint <b>fertőtleníteni</b> kell. A tisztítást és fertőtlenítést olyan gyakorisággal kell elvégezni, hogy a szennyeződés bármilyen kockázata elkerülhető legyen;</p> | <p><b>5.5.1. Berendezésekre vonatkozó követelmények</b></p> <p>Minden <b>eszköznek és berendezésnek</b>, amely érintkezésbe kerülhet a feldolgozott élelmiszerekkel, sima felületűnek, résmentesnek, könnyen tisztíthatónak, fertőtleníthetőnek, jó állapotúnak és tisztának kell lennie.</p> <p>Törött, csorba, repedezett eszköz nem használható.</p> <p>Az eszközöket tároláskor is védeni kell minden szennyeződéstől.</p>   |
| <p><b>852/2004/EK II. melléklet V. fejezet</b></p> <p>(1) b) úgy kell <b>kialakítani</b>, olyan <b>anyagból kell készíteni</b>, és úgy kell <b>rendben- és karbantartani</b>, hogy bármilyen szennyeződés kockázata a legkisebb legyen;</p>  | <p>A berendezések számát és méretét a tervezett adagszám, a készítendő ételek, az alkalmazandó technológia figyelembe vételével kell meghatározni.</p> <p>A berendezések <b>kapacitását</b> a konyha maximális adagszámához kell igazítani.</p> <p>Az élelmiszerral érintkező felületek olyan <b>anyagból</b> készüljenek, melyekből semmilyen egészségre ártalmas vagy egészségre ártalmas mennyiségű anyag nem oldódik ki, és felületük mosható, résmentes.</p> <p>A meghibásodott, anyaghibás, törött, megrepedt gépet, eszközt, berendezést javítani, cserélni vagy selejtezni kell és eltávolításig, javításig egyértelmű jelzéssel kell ellátni.</p> |

|  |  |
|--|--|
|  | Törekedni kell, hogy a gépeken lévő adattábla tartalmazza a gyártó neve, telephelye, típusjelzés, gyártási év, gyártási szám adatokat.   |
| <p><b>852/2004/EK II. melléklet V. fejezet</b></p> <p>(1) c) a vissza nem váltható tartályok és csomagolások kivételével úgy kell <b>összeállítani</b>, olyan anyagokból kell készíteni, és úgy kell rendben- és karbantartani, hogy alaposan tisztíthatók, és szükség szerint fertőtleníthetők legyenek; és</p> |  |
| <p><b>852/2004/EK II. melléklet V. fejezet</b></p> <p>(1) d) úgy kell <b>elhelyezni</b>, hogy a berendezés és a környező terület megfelelő tisztítására lehetőség legyen.</p>  | <p>A berendezéseket <b>úgy kell elhelyezni</b>, hogy</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehetőleg a technológiai műveletek sorrendjének megfelelően, azaz a tiszta és szennyezett útvonalak a munkavégzés során ne kereszteződjenek,</li> <li>• ne gátolja a helyiség alapos takarítását és</li> <li>• a berendezés tisztítása is könnyen kivitelezhető legyen.</li> </ul> <p>Csak az élelmiszerek előállításához feltétlen szükséges mennyiségű és darabszámú eszköz és berendezés lehet az üzemi helyiségekben. A munkavégzéshez nem szükséges eszközöket, berendezéseket el kell távolítani..</p> |
| <p><b>852/2004/EK II. melléklet IV. fejezet</b></p> <p>(2) A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni.</p>  |  |
| <p><b>852/2004/EK II. melléklet IV. fejezet</b></p> <p>(3) Amennyiben a berendezések és tárolótartályok korróziójának</p>  |  |

## Jó Higiénés Gyakorlat vendéglátók részére

|  |  |
|--|--|
| elkerüléséhez vegyi adalékanyagokat kell alkalmazni, azokat a helyes gyakorlatnak megfelelően kell alkalmazni. |  |
|--|--|