

ÜZEMELTETÉSI SZABÁLYOK

6.1. Kínálat, étlap tervezés	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>852/2004/EK 3. cikk Általános kötelezettségek Az élelmiszeripari vállalkozók biztosítják, hogy az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának az ellenőrzésük alá tartozó valamennyi szakasza megfeleljen az e rendeletben megállapított vonatkozó higiéniai követelményeknek.</p> <p>62/2011. (VI:30.) VM rendelet</p> <p>2 §. (1) 4. pont: biztonságos hőkezelés: az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-t biztosít;</p> <p>16. § (1) Közétkeztetésre szánt, illetve rendezvényre kiszállított meleg ételt biztonságos hőkezeléssel kell előállítani. (2) Vendéglátó-ipari terméket – beleértve a hidegkonyhai és a cukrászati készítményt, a fagyalt kivételével – alapanyagot, félkész- vagy készterméket fagyasztani a</p>	<p>Étlap tervezés</p> <p>A kínálat és étlapok megtervezésekor a szokásos üzleti és táplálkozási megfontolások mellett pl. elhelyezkedés, helyi árualap, helyi specialitások, évszakok kínálata, célközönség, fogyasztási trendek, divatok, adag méretek, pénz keretek, szaktudás, stb. – figyelembe kell venni az ételek és italok biztonságos elkészítésének kezelésének rendelkezésre állását is.</p> <p>Ennek során ismerni és mérlegelni kell az ételkészítéshez szükséges és rendelkezésre álló személyi és tárgyi feltételeket, a tároló, előkészítő, sütő-főző, készétel kezelő helyiségeket, eszközöket és azok kapacitásait, adottságait, a rendelkezésre álló személyzetet is.</p> <p>A kapacitás túllépése bármely területen az élelmiszerbiztonság kockázatával jár!</p> <p>A választék nagysága, összetétele, a tárolt élelmiszerek, az előkészített alapanyagok és elkészített ételek mennyisége, a munka során megválasztott technológia legyen arányban a személyi és tárgyi feltételekkel.</p> <p>A dolgozók ismerjék meg kínálatuk biztonságos kezeléséhez szükséges feltételeket, feladatokat.</p> <p>Ételkiszállítás, rendezvények ellátása, kiszállítás esetén úgy kell meghatározni a kínálatot, hogy az ételek a tevékenység teljes időtartama alatt biztonságosak maradjanak, hűtéstől, fűtéstől, újra melegítéstől ne károsodjanak.</p> <p>Más üzemeltető kezelésében működő tálalókonyha részére szállított étel esetében is meg kell győződni arról, hogy ott a biztonságos ételfogadás és kezelés feltételei rendelkezésre állnak-e?</p> <p>Rendkívül kockázatosak és ezért a közétkeztetésben és kitelepüléseken kiszállítva</p>

GHP munkacsoportnak vitára kiadva: 2011. 09. 12.
GHP munkacsoport elfogadta: 2011. 09. 26.

Nyilvános vitára kiadva: 2011. 09. 28.
Hozzászólási határidő: 2011. 10. 24.

Hozzászólások alapján módosítva: 2011. 10. 24.

<p>3. mellékletben meghatározottak szerint szabad. Fagyasztott – kivéve a fagylaltot –, vagy fagyasztást követően felengedett termék más vendéglátó részére nem adható át. (3) Napi 29 adagot meghaladó mennyiségben fagyasztásra szánt készterméket elkészülte után 2 órán belül +10 °C alá kell hűteni, és az ételkészítés befejezését követő 12 órán belül le kell fagyasztani. (4) Tilos a kiszolgálásból és felszolgálásból megmaradt vendéglátó-ipari terméket, illetve annak maradékát friss termékhez keverni abba bedolgozni, vagy azt ismételtelen kiszolgálni, felszolgálni.</p>	<p>kizárólag egyedi veszélyelemzés alapján hozhatók forgalomba az alábbi ételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tojásos galuska - különféle sodók - vanília öntet - madártej - somlói galuska - angolosan sütött húsok - lágytojás és tükörtojás - erőleves nyers tojással - tatárbifsztek - friss tojással készült majonéz, tartármártás - sárgakrémek, máglyarakás.