

6.8. Készétel kezelés, tárolás

| JOGHÁTTÉR | GHP |
|---|---|
| <p>AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 852/2004/EK RENDELETE (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról <u>II. sz. Melléklet IX. fejezet (5) pont</u> „Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása, vagy mérgeanyagok keletkezése várható, nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségügyi kockázatot jelenthet...”</p> | <p>Élelmiszerbiztonsági szempontból meghatározó jelentősége van a készételek kezelésének, emiatt aki ilyen tevékenységet végez, legyen kioktatva a készétel kezelés alapvető higiénés szabályaira.</p> <p>Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia</p> <p>Az elkészült étel fogyasztásra már alkalmas, jellegének megfelelő tárolást igényel. Készen tartása során úgy kell eljárni, hogy minősége és biztonságossága a fogyaszthatósági időn belül ne sérüljön.</p> |
| <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről</p> <p>19. § (1) A tálaló-melegítő konyhára, illetve rendezvényre kiszállított 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 °C alá. A hűtést igénylő élelmiszereknél a hűtési lánc nem szakadhat meg.</p> <p>(2) Amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészítésüket követő 3 órán belül</p> | <p>A meleg étel készen tartásának megengedett lehetőségei:</p> <ul style="list-style-type: none">- környezeti hőmérsékleten tartás az elkészítéstől számított maximum 3 órán át,- melegen tartás +63 °C-on vagy ennél magasabb hőmérsékleten,- lehűtés és hűtve tárolás (0 és +5 °C közötti hőmérsékleten). <p>A fenti készen tartási lehetőségektől eltérni csak egyedi kockázatelemzés alapján lehet.</p> <p>A hidegen fogyasztandó, gyorsan romló ételt az elkészítéstől a kiszolgálásig hűtve (0 és +5 °C közötti hőmérsékleten) kell tartani.</p> <p>6.8.1. Melegen tartás</p> <p>A melegen fogyasztandó ételt legalább +63 °C-on kell tartani, hőmérsékletét maghőmérővel rendszeresen (ajánlottan legalább óránként) ellenőrizni kell.</p> <p>Ha a melegen tartás előírt hőmérséklete nem biztosítható folyamatosan, az étel az</p> |

| | |
|---|--|
| <p>adhatók ki.</p> <p>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>Étel: alapanyagokból, illetve feldolgozott élelmiszerekből konyhatechnológiai műveletek vagy azok részműveletei útján készített, vagy közvetlen fogyasztásra kész élelmiszer, beleértve az italokat és a cukrászati készítményeket is.</p> | <p>elkészítést követő 3 órán belül adható ki. A 3 órán át bizonytalan hőmérsékleten tárolt ételt újra forrosítás után sem szabad kiszolgálni.</p> <p>A melegen tárolásra szánt ételt közvetlenül a főzés-sütés, vagy újra hőkezelés után forrón kell a melegen tartó berendezésbe helyezni, melyet az étel behelyezése előtt üzemi hőmérsékletűre kell felmelegíteni.</p> <p>A meleg étel +63 °C –on (vagy e fölött) addig tartható, amíg az étel minősége nem károsodik (pl. a marha pörkölt több órán át tartható így, míg a hal rövid idő alatt szétesik ezen a hőfokon). Hőmérséklet csökkenés esetén az étel legfeljebb egyszer újra melegíthető, ekkor az étel maghőmérsékletének el kell érnie a 72 °C-ot 2 percen át, vagy az étel minden pontján a 75 °C-ot.</p> <p>A maghőmérőt minden mérés előtt fertőtleníteni kell. A fertőtlenítésre vegyi anyagok használata nem javasolt, megfelelő módszer a hőmérő alkohollal való áttörése.</p> <p>A melegen tartott ételeket a kiszolgálási szünetekben célszerű lefedve tárolni.</p> |
| <p>AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 852/2004/EK RENDELETE (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról <i>II. sz. Melléklet IX. fejezet (6) pont</i> „Amennyiben az élelmiszereket alacsony hőmérsékleten tartják, vagy szolgálják fel, azokat a hőkezelési folyamatokat, vagy amennyiben nem végeznek hőkezelést, a végső készítési szakaszt követően a lehető leggyorsabban olyan hőmérsékletre kell hűteni, hogy az az egészségre nézve ne eredményezzen kockázatot.”</p> <p>62/2011.(VI:30) VM rendelet 2.§ (1) 13. pontja: közzététel: olyan vendéglátó tevékenység, amelynek</p> | <p>6.8.2. Étél lehűtése, hűtve tárolása</p> <p>Későbbi fogyasztásra vagy felhasználásra szánt, hőkezelt ételek vagy ételösszetevők hűtését a főzést-sütést követő 30 percen belül el kell kezdeni, és további 90 percen belül +10 °C alá kell hűteni. Nagyobb mennyiségű ételt a gyorsabb lehűlés érdekében kisebb adagokra kell osztani.</p> <p>A lehűtésnél el kell kerülni az étel utószennyeződését. A lehető legkisebb mértékűre kell csökkenteni a +63 °C alatti, még le nem hűtött ételek mozgását, keverését, áttöltését. Ezeket a műveleteket célszerű forró állapotban elvégezni. Hűtés közben az ételek keveréséhez, átrakásához is tiszta edényeket, eszközöket kell használni.</p> <p>Az ételt hűtve tárolni csak csomagolt vagy lefedett állapotban, 0 - + 5 °C közötti</p> |

| | |
|---|--|
| <p>során meghatározott fogyasztói csoportot, vendéglátóipari termékekkel, többnyire előre megrendelés alapján a nap egy-egy meghatározott időszakában, meghatározott időtartamban látnak el különösen oktatási, gyermek-, szociális-, egészségügyi-, bentlakásos intézményben, táborban, munkahelyen;</p> | <p>hőmérsékleten szabad. A csomagolás és fedés alól kivételt képeznek a cukrásztermékek, amikor egy hűtőberendezésen belül csak cukrászati félkész és késztermék kerül elhelyezésre.</p> <p>Az ételek fogyaszthatósági idejének meghatározása a vállalkozó felelőssége és feladata, melyet az anyaghányad nyilvántartásban dokumentálnia kell.</p> <p>Közétkeztetésben csak az étkezés napján készített ételek adhatók ki, kivéve a későbbi felhasználásra speciális technológiával előállított ételeket (pl. „cook chill” technológiával, a főzést követő gyorsfűtéssel).</p> <p>Kapcsolódó fejezet: IV. sz. melléklet – Új technológiák a vendéglátásban</p> <p>Készételeket 0- +5 C-on hűtve tárolni, - kivéve a gyorsfűtéssel vagy gyorsfagyasztással készített ételeket – maximum 48 óráig szabad.</p> <p>Az ételek készítéséhez használt, helyben hőkezelt összetevők (pl. húslé, halászlé alap, besamel mártás, stb.) felhasználhatósági ideje szintén 48 óra lehet. Ettől eltérő időtartam tárolási kísérlet alapján határozható meg, az anyaghányad nyilvántartásban feltüntetve.</p> <p>A tárolásra szánt ételek elkészítési idejét a csomagoláson, tároló edényen fel kell tüntetni.</p> |
| <p>852/2004/EK RENDELET <i>II. sz. Melléklet XI. fejezet</i> (7) Az élelmiszerek kiolvasztását úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszerben a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy méreganyagok képződésének kockázata a legkisebbre csökkenjen. A kiolvasztás során az élelmiszereket olyan hőmérsékletnek kell kitenni, amelyek az egészségre nézve nem eredményeznek kockázatot. Amennyiben a kiolvasztási folyamatból származó elfolyó folyadék kockázatot jelenthet az egészségre, azt megfelelően el kell vezetni. A kiolvasztást követően az élelmiszert úgy kell kezelni, hogy az a lehető legkisebbre csökkentse a kórokozó</p> | <p>6.8.3. Fagyasztott ételek felengedtetése, felmelegítése</p> <p>Felmelegítés előtt ellenőrizni kell az étel csomagolásának épségét, sérülés- és szennyeződésmentességét, az étel érzékszervi megfelelőségét, valamint a minőségmegőrzési idejét.</p> <p>Felolvasztás után hőkezeltet nem igénylő, fogyasztásra kész termékeket 0 és +5 °C közötti hőmérsékleten kell felengedtetni és 24 órán belül ki kell szolgálni. Ettől eltérni csak a gyártó utasítása szerint szabad.</p> <p>A fagyasztott ételt felmelegítéskor biztonságos hőkezeltetésnek kell kitenni.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>mikroorganizmusok szaporodásának vagy a méreganyagok képződésének kockázatát.</p> <p>62/2011. (VI.30.) VM rendelet 2. § (1) 4. pontja: 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>14. pontja: maghőmérséklet: az étel belsejében, annak legnagyobb keresztmetszetén mért hőmérséklet, ahol az étel hőmérséklete a külső hőmérséklet változását a leglassabban követi;</p> | <p>A fagyasztott étel felmelegítése függ az étel összetételétől, hőkapacitásától, az összetevők hővezetőképességétől és kiserelési egységétől (csomagolóanyag, alak, méret, tömeg). Kísérleti úton kell meghatározni az adott étel megfelelő felmelegítéséhez szükséges paramétereket (pl. mikrohullámú berendezésen beállítható teljesítmény/watt/idő). Új kiserelés (edény, ételmennyiség, rétegvastagság) alkalmazásánál a korábbi melegítési paraméterek megfelelőségét felül kell vizsgálni.</p> <p>Külön figyelmet igényel a mikrohullámú melegítés, amelynél nem egyenletes a hőmérsékletelosztás. A melegítés befejezése után időt kell biztosítani a hőmérséklet kiegyenlítődésre az étel különböző hőmérsékletű pontjai között. Átkeveréssel e folyamatot gyorsítani lehet.</p> <p>A forró levegővel működő melegítő berendezésekben - különösen a nagyobb számú, dobozos étel egyidejű felmelegítésekor - jelentős hőmérséklet különbség alakulhat ki a berendezés különböző pontjain lévő dobozokban (széle, közepe). Ilyenkor a melegítési paramétereket a leglassabban melegedő ponthoz kell beállítani.</p> <p>A melegítési paraméterek beállítása mellett az étel hőmérsékletét, maghőmérsékletét is ellenőrizni kell.</p> <p>Kapcsolódó fejezet: 6.6.9. Fagyasztott élelmiszerek felhasználása, felengedtetése</p> |
| <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 17. § (2) Ételmintát a 4. melléklet szerint kell eltenni.</p> <p><u>4. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez</u> Ételminta eltételére vonatkozó előírások</p> <p>1. Közétkeztetésben, valamint rendezvényi étkeztetés során napi 29 adag fölött valamennyi ételféleségből külön legalább 100 gramm ételmintát, a 3. pont szerinti tárolóedénybe csomagolva, 72 órán át 0 és +5 °C közötti</p> | <p>6.8.4. Ételminta</p> <p>Ételmintát – napi 29 adag fölött - a közétkeztetésben és a rendezvényi étkeztetés során kell eltenni, valamennyi ételféleségből legalább 100 grammot, amelyeket 0 és +5 °C közötti hőmérsékleten, 72 órán át kell megőrizni.</p> <p>Mind az ételkészítés helyén, mind a tálalást végző konyhán el kell tenni ételmintát. Ez alól kivétel a főzőkonyhával azonos telephelyen lévő tálalóhely, ahol nem kell ételmintát eltenni.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>hőmérsékletű hűtőtérben meg kell őrizni.</p> <p>2. Az ételmintát a tálalás vagy étkeztetés végén kell tárolóedénybe vagy csomagolásba helyezni.</p> <p>3. Ételmintához olyan tiszta, mikrobiológiai és kémiai szempontból megfelelő tárolóedény vagy csomagolás használható, amely nem okozhatja az ételminta szennyeződését, és a tárolás során biztosítja az ételminta szennyeződéstől való védelmét.</p> <p>4. A tárolóedényt vagy a csomagolást úgy kell lezárni és jelölni, hogy annak tartalma a zárás és a csomagolás látható megsértése nélkül ne legyen manipulálható.</p> <p>5. Az ételminta jelölése tartalmazza az étel megnevezését, a mintavevő személy nevét és a mintavétel időpontját óra, perc pontossággal.</p> <p>6. A főzőkonyhával azonos telephelyen belüli tálalókonyhán nem szükséges külön ételmintát eltenni.</p> <p>7. 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 lejárat napjának és – amennyiben van – tételazonosító jelölésének rögzítésével helyettesíthető.</p> <p>8. Tilos az ételmintán bármilyen utólagos kezelést végezni, amely a mikrobaszámot vagy a minta összetételét megváltoztathatja.</p> | <p>Betegélelmezésben, és a 3 év alattiak étkeztetésében 29 adag felett javasolt az azonos telephelyen lévő tálalókonyhákban is eltenni ételmintát.</p> <p>Az ételmintát a tálalás vagy az étkeztetés végén kell venni, és olyan tárolóedénybe vagy csomagolásba kell helyezni, amely megőrzi a minta eredeti állapotát. Ételmintát tiszta kézzel, tiszta eszközökkel kell venni az utószennyezés elkerülése érdekében.</p> <p>Nem kell mintát eltenni a fogyasztónak eredeti csomagolásban átadott ipari élelmiszerekből (pl. kockasajt, poharas tejtermék, stb.), ha ezek azonosító adatait (termék neve, előállítója vagy forgalmazója, lejárat ideje, tételazonosító jele) pontosan feljegyzik és 72 órán át megőrzik.</p> <p>Az ételminták megőrzéséhez nem kell külön hűtőszekrényt működtetni, a késztermékes hűtőben tárolhatók.</p> <p>Az ételmintával utólagos manipulációt végezni tilos!</p> |
|--|---|