

## 6.9. Tálalás, felszolgálás, értékesítés

JOGHÁTTÉR	GHP
<p><b>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</b></p> <p><b>17. § (1)</b> Az elkészült ételt a tálalás megkezdése előtt ellenőrizni kell. Kiszolgálni, felszolgálni csak érzékszervileg megfelelő ételt – a jellegének megfelelő hőfokon – szabad.</p> <p><b>19. § (1)</b> 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 <math>+63^{\circ}\text{C}</math> 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 adhatók ki.</p> <p><b>20. § (1)</b> A vendéglátó létesítményben előállított élelmiszer a végső fogyasztó ellátása mellett más vendéglátó létesítmény részére is forgalomba hozható.</p> <p>(2) A vendéglátó létesítményben előállított élelmiszer a végső fogyasztó ellátása mellett más, a vendéglátó létesítmény légvonalban számított 40 km-es körzetében lévő kiskereskedelmi létesítmény részére is forgalomba hozható.</p> <p>(3) Az (1) és (2) bekezdés szerint átvett termékeket a fogadó létesítmény más létesítmény számára nem adhatja tovább, azokat kizárólag a végső fogyasztó</p>	<p>A tálalás, felszolgálás egész időtartama alatt olyan feltételeket kell biztosítani, melyek megvédik az élelmiszer és a készétel tisztaságát, minőségét, táp-, és élvezeti értékét.</p> <p>Az ételeket jellegüknek megfelelő hőfokon, tiszta edényzetben kell kiszolgálni a fogyasztónak.</p> <p>Az ételeket tálalás előtt érzékszervileg ellenőrizni kell.</p> <p>Tálaláskor is ki kell zárni az utószennyeződést</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• a személyi higiénés előírások betartásával,</li><li>• a szakosított eszközhasználattal és</li><li>• az eszközök megfelelő tisztaságával.</li></ul> <p>A tálalástól <b>időben elkülönítve</b> a tálalókonyhában egyszerű, előkészítést nem igénylő ételek elkészíthetők, így pl:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• tejbegríz, tejberizs, pudingok,</li><li>• fertőtlenített tojásból rántotta, főtt tojás,</li><li>• főzőtasakos rizs, száraztésztából főzött tészta, tarhonya,</li><li>• pasztörözött tejből tejes italok, tea, kávé</li></ul> <p>A tálaló, vagy melegítő konyhán a melegen fogyasztandó ételeket kiszolgálás előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, amennyiben átvételkor a hőmérsékletük nem éri el a <math>63^{\circ}\text{C}</math>-ot.</p> <p>Közvetlenül a szállítóedényből tálalni tilos, kivéve a termosz konténerben szállított ételeket, GN edényeket.</p> <p>A készételeket melegen tartási lehetőség hiányában hőkezelésüket követő legfeljebb 3 órán belül lehet kiszolgálni</p> <p>A hűtést igénylő élelmiszereket a tálalás megkezdéséig a termék előállítójának ajánlása</p>

<p>részére hozhatja forgalomba.</p> <p>2§ (1) bekezdés 4. pontja: <i>biztonságos hőkezelés:</i> 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. pontja <i>tálaló, vagy melegítőkonyha:</i> az a létesítmény, amelyben elsősorban a főző és befejező konyhán készített ételeket átveszik, és fogyasztásra kiadagolják, szükség esetén biztonságos hőkezelésnek vetik alá</p> <p>;</p>	<p>szerinti hőmérsékleten kell tárolni.</p> <p>Közétkeztetésre készített ételek, továbbá a felszolgálás, ételosztás végén a tálalásból megmaradt ételek másnapra, vagy a következő étkezésre nem tehetőek el, nem fagyaszthatók le.</p> <p>Az elkészített, hőkezelt, fogyasztásra szánt ételeket tilos kézzel adagolni.</p> <p>A vendégektől visszaérkező ételmaradék a konyha területére nem kerülhet be, azt nagy fertőzésveszélyt jelentő hulladékként kell kezelni.</p> <p>Az italok felszolgálásakor a jeget kézzel érinteni nem szabad.</p>
	<p><b>6.9.1. Díszítés</b></p> <p>A befejező műveletek elvégzését a technológiailag szükséges legrövidebb időre kell korlátozni.</p> <p>A tálaláshoz, díszítéshez használt eszközök tisztaságára figyelni kell.</p> <p>Díszítésre ehető és tiszta élelmiszereket, gondosan megmosott zöldséget, gyümölcsöt szabad felhasználni, lehetőleg közvetlenül a fogyasztás előtt.</p> <p>Díszítésre használt, nem ehető dekoráció egészségre ártalmas anyagot nem tartalmazhat, <b>Nem ehető dekorációt a cukrásztermékek esetében használni tilos.</b></p> <p>A cserepes zöldfűszer növényt főzőtérbe, tálalóba bevinni tilos. Azt csak a földesáru raktárban szabad tárolni.</p> <p><b>Tűzijáték, gyertya, szalagok</b></p>
	<p><b>6.9.2. Teríték</b></p> <p>Terítéskor a felterített abrosz, szalvéta étkészlet, pohár és evőeszköz sérülés- és szennyeződésmentes legyen.</p>

	<p>Az ételek kiválasztásához, és elfogyasztásához elegendő számú és megfelelő tisztaságú evőeszközt kell biztosítani.</p> <p>Az előre kihelyezett szeletelt kenyeret, péksüteményt cseppfertőzéstől védetten kell (pl. szalvétával letakarva) asztalra helyezni.</p> <p>Az asztalokon elhelyezett só, fűszerek, fűszerolajak tartói zártak és tiszták legyenek, a bennük tárolt anyagok kézzel ne legyenek érinthetők, ezek minőség-megőrzési idejét rendszeresen ellenőrizni kell.</p> <p>A fogvájót egyesével csomagolva, vagy kellő védelmet biztosító adagolóban szabad az asztalra kihelyezni.</p> <p>Az asztalra kihelyezett pogácsát, ropit stb. védeni kell a szennyeződéstől. Az asztaltól távozó vendég után a megbontott és megmaradt rágcsálnivalót újra felkínálni tilos.</p> <p>A vendég távoztával az asztalt le kell takarítani.</p> <p>A vendég távoztával javasolt terítőt cserélni.</p> <p>A felterített, de a vendég által nem használt, edényeket és evőeszközöket használt fogyasztói edényként kell kezelni.</p>
	<p><b>6.9.3. Készétel-csomagolás</b></p> <p>Lásd még az 5.10. fejezetben leírtakat</p> <p>Ételt csak tiszta, sérülésmentes edénybe, csomagolóanyagba szabad csomagolni.</p> <p>Tilos az egymáshoz tapadt csomagolóanyagok szétválasztásánál szájjal megnedvesített ujjat használni, valamint a zacskó oldalai, vagy a rétegek közé befűjni.</p> <p>Fogyasztói kiszereles (csomagolás) során, ha az a fogyasztó távollétében zajlik, a csomagolást megfelelő jelöléssel kell ellátni.</p>

	<p><b>Kapcsolódó fejezet: 7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás</b></p> <p>A hűtést igénylő termékek csomagolását a lehető leggyorsabban kell végezni, majd a csomagolt terméket haladéktalanul a megfelelő hűtőtérben kell elhelyezni.</p>
	<p><b>6.9.4. Önkiszolgáló értékesítés</b></p> <p>Önkiszolgáló értékesítés során törekedni kell arra, hogy mindig csak a szükséges mennyiségű étel legyen kiadagolva, a lehető legrövidebb ideig.</p> <p>A hűtést igénylő ételek, hűtés nélküli svédasztalos forgalmazása során az ételek asztalon tartásának ideje nem haladhatja meg a 2 órát. 2 órán túl szakaszos tálalás szükséges.</p> <p>A tálalásból, (asztalra, pultra kihelyezett) megmaradt ételeket eltenni, azokat fogyasztásra újra felkínálni nem szabad.</p> <p>Az élelmiszerek kiválasztásához megfelelő segédeszközt kell biztosítani. Az eszközöket úgy kell elhelyezni, hogy csak a nyelüket lehessen megfogni.</p> <p>A kínált ételeket, élelmiszereket valamint az étkezésekhez szükséges eszközöket (evőeszköz nyéllel felfelé, pohár lefordítva) úgy kell elhelyezni, hogy azokat a fogyasztó ne szennyezhesse, a cseppfertőzéstől és egyéb környezeti szennyeződéstől védettek legyenek.</p> <p>Az asztalokat folyamatosan tisztán kell tartani, műszakonként/naponta fertőtleníteni kell. Közétkeztetésben a terítő nélkül, vagy lemosható terítővel használt asztalokat az egyes turnusok között tisztára kell mosni és fertőtleníteni.</p> <p>Amennyiben felmerül valamely étel fogyasztók általi szennyeződésének gyanúja, az adott ételt a lehető legrövidebb idő alatt el kell távolítani és fogyasztásra kiadni tilos.</p> <p><b>6.9.5 Látványkonyha („Front cooking”) üzemeltetés szabályai</b></p>

	<p>A látványpultba csak sütésre, fogyasztásra előkészített alapanyagok (beleértve a zöldfűszereket is) kerülhetnek, a felhasznált alapanyagok feldolgozottsága, előkészítettsége minél magasabb fokú legyen.</p> <p>A kihelyezett élelmiszereket védeni kell a cseppfertőzéstől.</p> <p>A hűtést igénylő alapanyagok hűtve tárolását folyamatosan biztosítani kell (pl.: hűtött asztal, jégágy stb.) A pultban a különböző alapanyagokat elkülönítetten kell elhelyezni.</p> <p>A nyers húsok kiválasztásához és a sütéshez, grillezéshez használt eszközöket jelölni kell, az eszközöket csak az adott technológiai folyamatokban szabad használni.</p> <p>A hőkezelt termékeket mindig tiszta tányérra kell tenni.</p> <p>A nyers húsokkal érintkező edényeket, tányérokat, eszközöket fertőtlenítő mosogatóval kell mosogatni.</p> <p>A sütésre, grillezésre használt sütőlapokat folyamatosan tisztán kell tartani.</p> <p>A látványpultban, - vagy megfelelő elérhetőséggel - fertőtlenítőszer adagolóval ellátott hideg-meleg folyóvízes kézmosót kell a dolgozók számára biztosítani.</p> <p>A dekoráció az élelmiszer tisztaságát nem veszélyeztetheti. Tilos tisztítatlan, mosatlan élelmiszerekkel, tárgyakkal, cserepes, földes fűszernövényekkel dekorálni.</p> <p><b>Kapcsolódó 8.3. Mosogató Fejezet</b></p> <p>A munkaterületen vendég nem tartózkodhat.</p>
	<p><b>6.9.5. Felszolgálat és kiszolgálás</b></p> <p>A felszolgálat időtartama alatt biztosítani kell a készételek védelmét annak érdekében,</p>

hogy ne legyenek kitéve a környezet hatásainak, utószennyezésnek, hőmérsékletváltozásnak (kihülés, felmelegedés).

Az értékesítés során gondoskodni kell arról, hogy az értékesítő személy ne szennyezhesse a csomagolatlan terméket, ezért megfelelő eszközt kell biztosítani részére (szalvéta, süteményfogó stb.).

Lehetőség szerint ne az a dolgozó kezelje a pénzt, mint aki a csomagolatlan termékeket értékesíti. Ha ugyanaz a dolgozó kezeli a pénzt és az élelmiszereket, fogóeszköz, szalvéta, csipesz, eldobható kesztyű stb. használatával és lehető leggyakoribb kézmosással kézfertőtlenítéssel végezheti feladatát.

A jégadagoló nyele nem érhet a jéghez. Az italok felszolgálásakor a jeget kézzel érinteni nem szabad, azt kizárólag az erre a célra rendszeresített tárolóedényben szabad a vendégnek átadni.

Biztosítani kell, hogy a felszolgálásra, értékesítésre használt helyiségek dekorációja ne szennyezze a felszolgált ételeket.

A teríték és szennyes edény leszedése, hamutál ürítése után a személyzetnek kezét kell mosni és fertőtleníteni.

Különüljön el a tálaláshoz és szennyes edény leszedéséhez, a felszolgáló alkarján használt textilszalvéta .

Ételhordós elvitel esetén be kell tartani az alábbi szabályokat:

- csak láthatóan tiszta fogyasztói edénybe történhet étel kiadása,
- a fogyasztó az üzemi területre nem léphet be, saját ételhordóját, edényét, stb. az üzemi területre bevinni nem szabad.

Az ételhordó átvevőjét tájékoztatni kell a betartandó szabályokról, és fel kell hívni a figyelmet az étel további kezelésére (felirat az átadóhelyen).

GHP munkacsoportnak vitára kiadva: 2011.11.07.  
GHP munkacsoport elfogadta: 2011.11.07.

Nyilvános vitára kiadva: 2011.11.10.  
Hozzászólási határidő: 2011.12.09.