

## 9.2. Oktatókonyhák, főzőiskolák

JOGHÁTTÉR	GHP
	<p><b>Oktatókonyhák, főzőiskolák</b></p> <p><b>9.2.1. Oktatókonyha:</b> a közétkeztetési, vendéglátóipari szakemberek szervezett képzését, továbbképzését szolgáló létesítmény. Az oktatókonyhákban készített ételek nem kerülhetnek közforgalomba (kivételt képeznek ez alól a tankonyhaszerűen működő éttermek). Az oktatást szervező intézmény saját rendezvényeire készített ételekre a jogszabályi előírások vonatkoznak. Amennyiben az ételek tárolása szükséges, akkor azt az étel jellegének megfelelő hőfokon, utószennyeződéstől védve kell végezni. Az oktatókonyhákra a GHP egyéb, általános szabályokat megfogalmazó fejezeteit, illetve az intézményi oktatásra vonatkozó egyéb szabályokat, jogszabályokat kell alkalmazni.</p> <p><b>9.2.2. Főzőiskola:</b> magánszemélyek (nem a közétkeztetésben, vendéglátóiparban dolgozók) képzését, továbbképzését szolgáló létesítmény.</p> <p>A főzőiskola programjában fertőző betegek (például influenzaszerű, náthás, bőrbeteg, stb.) nem vehetnek részt. A résztvevőktől javasolt írásos nyilatkozatot kérni arról, hogy tudomásuk szerint nem szenvednek fertőző betegségben.</p> <p>Főzőiskola működhet:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- kifejezetten erre a célra létrehozott létesítményben;</li><li>- éttermi konyhákban a konyha üzemidején kívül.</li></ul>

	<p><b>Az éttermi konyha üzemidején kívül szervezett főzőiskola fokozott élelmiszerbiztonsági kockázatot jelent a napi működésre, ezért az élelmiszeripari vállalkozónak külön szabályozást kell készítenie a lehetséges kockázatokról, illetve azok megelőzéséről, kezeléséről. A szabályozás tartalmazza az alábbiakat:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- a használható helyiségeket és eszközöket,</li><li>- a felhasználható élelmiszereket, és azok előkészítésének módját,</li><li>- a bevihető alapanyagok felsorolását,</li><li>- a tevékenység végeztével szükséges takarítást, fertőtlenítést.</li></ul> <p>A főzőiskola résztvevői az üzemi területre csak tiszta cipőben és védőruházatban (legalább nyakba akasztható kötényt viselve az utcai ruházat fölött) léphetnek be. A főzőiskola során használt alapanyagok nem keveredhetnek az üzemi alapanyagokkal. A főzőiskola során használt alapanyagok elkülönítését csak a konyhai személyzet végezheti el. A főzőiskola résztvevői a nem főzőiskolai alapanyagokhoz nem férhetnek hozzá, a nem főzőiskolai (üzemi) félkész- és késztermékeket tároló hűtőkamrákba nem léphetnek be. A képzés végén a fel nem használt alapanyagokat ételhulladékként kell kezelni, azokat felhasználni tilos.</p> <p>A főzőiskola keretei között készített ételt (élelmiszert) értékesíteni, kiszállítani tilos. A főzőiskola programjának végén gondoskodni kell az eszközök és a konyha teljes körű, alapos, fertőtlenítő takarításáról.</p>
--	---