

MUNKATERV
GHP munkaértekezlet
(2011. 11. 24-ÉN MÓDOSÍTVÁ)

TARTALOM	Felelősök		Napirendre kerül	Munkacsoport elfogadta	Nyilvános vitára kiadva (honlapon)	Hozzászólási határidő
	Hatóság	Civil szervezet				
1. BEVEZETÉS	Zoltai Anna	Alpári György				
2. AZ ÚTMUTATÓ CÉLJA, ALKALMAZÁSI TERÜLETE						
3. AZ ÚTMUTATÓ HASZNÁLATA						
4. AZ ÉLELMISZERIPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI A VENDÉGLÁTÁSBAN	Schittler-Lehőcz Éva	Alpári György	Okt. 10.	Okt. 10.	Okt. 12.	Nov. 9.
4.1. Vállalkozók elsődleges felelőssége						
4.2. Engedélyezés, hatóságokkal kapcsolatos feladatok						
4.3. Nyilvántartásba vétel és különengedély						
4.4. Változások bejelentése						
4.5. Egyéb engedélyezési eljárások						
4.6. Megfelelőséget igazoló dokumentumok						
4.7. Hatósági ellenőrzések						
4.8. Nyomonkövetés						

4.9. Termék kivonása a forgalomból	Schittler-Lehőcz Éva	Alpári György				
4.10. Élelmiszerek közvetítette megbetegedések esetén követendő eljárás						
5. VALAMENNYI ÉLELMISZER-IPARI VÁLLALKOZÓRA VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS HIGIÉNAI KÖVETELMÉNYEK AZ ÉLELMISZER-HIGIÉNIÁRÓL SZÓLÓ 852/2004/EK RENDELET ALAPJÁN	Nagy Tünde		Szept. 12.	Szept. 12.	Szept. 15.	Okt. 10.
5.1. Élelmiszer-előállító és –forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények						
5.1.1. Tárgyi feltételek, tervezés, kivitelezés						
5.1.2. Környezet						
5.1.3. Épület, helyiségek, munkaterület						
5.1.4. Illemhelyek						
5.1.5. Kézmosók						
5.1.6. Szellőztetés						
5.1.7. Világítás						
5.1.8. Energiaellátás						
5.1.9. Szennyvízelvezetés						
5.1.10. Öltözők						
5.1.11. Az élelmiszerre, vagy a fogyasztóra veszélyes anyagok tárolása						
5.2. Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik	Nagy Tünde		Szept. 12.	Szept. 12.	Szept. 15.	Okt. 10.

5.2.1. Padozat						
5.2.2. Falfelületek						
5.2.3. Mennyezet						
5.2.4. Ablakok és egyéb nyílászárók						
5.2.5. Ajtók						
5.2.6. Munkafelületek						
5.2.7. Munkaeszközök és berendezések						
5.3. Mozdó és/vagy ideiglenesen előállító és forgalmazó helyekre (mint például sátrak, árusítóhelyek, mozgóárusítások járművei), elsődlegesen magánlakóházként használt, de forgalomba hozatal céljából élelmiszerek rendszeres készítésére használt helyiségekre, valamint árusító automatákra vonatkozó követelmények	Nagy Tünde	Kovács László	Okt. 10.	Okt. 10.	Okt. 12.	Nov. 9.
5.3.1. Bázishellyel szembeni követelmények						
5.4. Szállítás	Nagy Tünde	Nádas Judit	Okt. 10.	Okt. 10.	Okt. 12.	Nov. 9.
5.4.1. Szállító járművek, szállítótartályok						
5.4.2. Élelmiszerek és egyéb áruk szállítása						
5.5. Berendezésekre vonatkozó követelmények	Nagy Tünde	Tell Anikó	Szept. 12.	Szept. 12.	Szept. 15.	Okt. 10.
5.6. Élelmiszer-hulladék	Dr. Pásztor Sz	Romvári Györgyi	Okt. 24.	Okt. 24.	Okt. 26.	Nov. 23.
5.6.1. Élelmiszer-hulladék, nem ehető melléktermékek						
5.6.2. Hulladék elszállítása						
5.6.3. Hulladék gyűjtés és tárolás						

5.6.4. Hulladék ártalmatlanítása, megsemmisítése							
5.7. Vízellátás	Schittler-Lehőcz Éva	Kollektív felelősség	Szept. 12.	Szept. 12.	Szept. 15.	Okt. 10.	
5.7.1. Ivóvíz ellátás							
5.7.2. Vízhőszigetelés							
5.8. Személyi higiénia	Dr. Lizák Erzsébet	Kollárszky Liza.	Szept. 26.	Szept. 26.	Szept. 28.	Okt. 24.	
5.8.1. Személyi higiéniai utasítás							
5.8.2. Védőruha, munkaruha							
5.8.3. Betegségek, sérülések							
5.8.4. Egészségügyi alkalmasság							
5.8.5. A dolgozó helyes magatartása							
5.8.6. Látogatók							
5.9. Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések	Nagy Tünde	Romváry Györgyi	Nov. 21.	Nov. 21.	Nov. 24.	Dec. 22.	
5.9.1. Általános szabályok							
5.9.2. Kártevők elleni védekezés							hivatkozás
5.9.3. Tárolási körülmények							hivatkozás
5.9.4. Romlásra gyanús étel							hivatkozás
5.10. Az élelmiszerek egyedi csomagolására és gyűjtőcsomagolására alkalmazandó rendelkezések	Schittler-Lehőcz Éva	Szakály Attila	Okt. 24.	Okt. 24.	Okt. 26.	Nov. 23.	
5.10.1. Csomagolóanyagok							
5.11. Hőkezelés	Dr. Lizák Erzsébet		Nov. 7.	Nov. 7.	Nov. 11.	Dec. 9.	

5.12. Képzés	Nagy Tünde	Tell Anikó Kovács L.	Nov. 21.	Nov 21.	Nov. 24.	Dec. 22.
5.12.1 Oktatás						
5.12.2. Vezetők, felelősök oktatása, tudása						
5.12.3. Képzettség						
6. ÜZEMELTETÉSI SZABÁLYOK	Horváth Éva Zoltai Anna Dr. Lizák Erzsébet		Szept. 26.	Szept. 26.	Szept. 28.	Okt. 24.
6.1. Kínálat, étlap tervezés	Zoltai Anna	Alpári György	Szept. 26.	Szept 26.	Szept. 28.	Okt. 24.
6.2. Beszerzés	Dr. Lizák Erzsébet	Nádas Judit	Szept. 26.	Szept. 26.	Szept. 28.	Okt. 24.
6.2.1. Nyersanyagokkal, egyéb élelmiszerekkel szemben támasztott követelmények						
6.2.2. Beszállítókkal szemben támasztott követelmények						
6.2.3. Kistermelői élelmiszerek beszerzése						
6.3. Áruszállítás	Dr. Lizák Erzsébet	Nádas Judit	Szept. 26.	Szept. 26.	Szept. 28.	Okt. 24.
6.4. Áruátvétel	Dr. Lizák Erzsébet	Nádas Judit	Szept. 26.	Szept. 26.	Szept. 28.	Okt. 24.
6.4.1. Általános szabályok						
6.5. Alapanyagok tárolása	Dr. Lizák Erzsébet	Nádas Judit	Szept. 26.	Szept. 26.	Szept. 28.	Okt. 24.
6.5.1. Az egyes alapanyagok elkülönített tárolása						

6.5.2. Tárolás környezeti hőmérsékleten						
6.5.3. Hűtve tárolás						
6.5.4. Fagyasztva tárolás						
6.6. Előkészítés	Horváth Éva	Szakály Attila	Okt. 24.	Okt. 24.	Okt. 26.	Nov. 23.
6.6.1. Előkészítés általános szabályai						
6.6.2. Zöldség-gyümölcs előkészítés						
6.6.3. Húselőkészítés						
6.6.4. Lőtt vad előkészítése						
6.6.5. Pácolás, érlelés füstölés						
6.6.6. Hidegvérű állatok húsának előkészítése						
6.6.7. Étkezési tyúktojás						
6.6.8. Nyers tej előkészítése						
6.6.9. Fagyasztott élelmiszerek felhasználása, felengedtetése						
6.6.10. Egyéb előkészítési műveletek						
6.6.11. Előkészített anyagok tárolása						
6.7. Étél- és termékkészítés	Dr. Lizák Erzsébet	Kovács László	Nov. 7.	Nov. 7.	Nov. 11.	Dec. 9.
6.7.1. Hőkezelés (sütés, főzés, párolás, egyéb hőkezelés)						
6.7.2. Zsírban, olajban sütés	Horváth Éva					
6.7.3. Hidegkonyhai termékek készítése						

6.7.4. Cukrásztermékek készítése	Zoltai Anna	Selmeczi László				
6.7.5. Előkészített nyersanyagok, félkész-termékek lefagyasztása	Horváth Éva		Nov. 7.	Nov. 7.	Nov. 11.	Dec. 9.
6.7.6. Tartósított zöldség, gyümölcs készítése	Horváth Éva				Nov. 11.	Dec. 9.
6.7.7. Száraz pékáru felhasználása	Nagy Tünde	Gulyás Valéria Szalayné Hogyor Andrea	Dec. 5.			
6.8. Készétel kezelés, tárolás	Horváth Éva	Kollárszky Liza	Nov. 7.	Nov. 7.	Nov. 11.	Dec. 9.
6.8.1. Melegen tartás						
6.8.2. Étél lehűtése, hűtve tárolása						
6.8.3. Étél fagyasztás és fagyasztva tárolás						
6.8.4. Fagyasztott ételek felolvasztása						
6.8.5. Ételminta						
6.9. Tálalás, felszolgálás, értékesítés	Dr. Lizák Erzsébet	Kovács László	Nov. 7.	Nov 7.	Nov. 11.	Dec. 9.
6.9.1. Díszítés	Zoltai Anna	Selmeczi L				
6.9.2. Teríték	Nagy Tünde	Kovács László				
6.9.3. Készétel-csomagolás	Schittler-Lehőcz Éva	Alpári György				
6.9.4. Önkiszolgáló értékesítés	Nagy Tünde	Romvári Györgyi				
6.9.5. Felszolgálás		Kovács László				
6.10. Kiszállítás	Nagy Tünde	Romváry Györgyi	Nov. 7.	Nov. 7.	Nov. 11.	Dec. 9.

6.10.1. Egyadagos házhozszállítás. Telefonos és internetes kereskedelem	Schittler-Lehőcz Éva	Alpári György				
7. TERMÉKINFORMÁCIÓ ÉS A FOGYASZTÓ TÁJÉKOZTATÁSA	Schittler-Lehőcz Éva	Selmeczi Iászló Romváry Györgyi	Okt. 24.	Okt. 24.	Okt. 26.	Nov. 23.
7.1. Jelölés, fogyasztói tájékoztatás						
7.2. Allergének						
7.3. Fogyasztói reklamációk						
8. KIEGÉSZÍTŐ TEVÉKENYSÉGEK	Dr. Lizák Erzsébet		Nov 21.	Nov. 21.	Nov. 24.	Dec. 22.
8.1. Karbantartás		Szeri Zoltán				
8.2. Takarítás, takarítási ütemterv		Nádas Judit				
8.2.1. Takarítás, takarítás eszközei, ütemterv						
8.2.2. Egyéb vegyi anyagok						
8.3. Mosogatás						
8.4. Rovarok és rágcsálók távoltartása	Nagy Tünde	Romváry Györgyi				
8.5. Göngyöleg	Dr. Lizák Erzsébet	Kollárszky Liza				
8.6. Élő állat vágása	Schittler-Lehőcz Éva	Romváry Györgyi	Dec 5.			
8.7. Kedvtelésből tartott állatok a vendégtérben	Zoltai Anna		Dec 5.			
9. ÜZLETKÖRRE JELLEMZŐ SPECIÁLIS ELTÉRÉSEK						

9.1. Lakásétterem	Dr. Lizák Erzsébet	Szakály Attila	Dec 5.			
9.2. Oktatókonyhák	Dr. Lizák Erzsébet	Nádas Judit	Dec. 5.			
9.3. Megmaradt ételek karitatív felhasználása	Zoltai Anna Dr. Lizák Erzsébet		Dec 19.			
10. MELLÉKLETEK						
I. sz. melléklet - JOGSZABÁLY	Schittler-Lehőcz Éva	-	KÉSZ			
II. sz. melléklet - FOGALOM-MEGHATÁROZÁSOK	Zoltai Anna	-	KÉSZ			
III. sz. melléklet – RÖVIDÍTÉSEK	Nagy Tünde	-	KÉSZ			
IV. sz. melléklet - ÚJ TECHNOLÓGIÁK A VENDÉGLÁTÁSBAN	Horváth Éva	-	Dec 19.			
V. sz. melléklet - A HACCP rendszer és alapelvei	Zoltai Anna	-	Dec 19.			
VI. sz. melléklet - Útmutató a HACCP kiépítéséhez	Zoltai Anna	-	Dec 19.			
VII. sz. melléklet - SEGÉDANYAG ÉS TUDÁSPRÓBA a dolgozók higiéniai képzéséhez	Dr. Lizák Erzsébet	-	Dec 19.			
VIII. sz. melléklet – Magánszállásadók étkeztetése	Zoltai Anna	Szabó István	Dec. 5.			
11. FÜGGELÉK						
Anyaghányad-nyilvántartás						
Hulladék szállítási nyilvántartás						
Oktatási napló						

Kártevők jelenlétének ellenőrzése						
-----------------------------------	--	--	--	--	--	--