

## VIII. MELLÉKLET

### Jó higiéniai útmutató az egyéb szálláshelyeken nyújtott reggeliztető tevékenységet folytatók számára

JOGHÁTTÉR	GHP
<p><b>852/2004/ek rendelet II. MELLÉKLET</b></p> <p><b>III. FEJEZET</b></p> <p>MOZGÓ ÉS/VAGY IDEIGLENES ELŐÁLLÍTÓ- ÉS FORGALMAZÓ HELYEKRE (MINT PÉLDÁUL SÁTRAK, ÁRUSÍTÓHELYEK, MOZGÓÁRUSOK JÁRMŰVEI), ELSŐDLEGESEN MAGÁN-LAKÓHÁZKÉNT HASZNÁLT, DE FORGALOMBA HOZATAL CÉLJÁBÓL ÉLELMISZEREK RENDSZERES KÉSZÍTÉSÉRE HASZNÁLT HELYSÉGEKRE, VALAMINT ÁRUSÍTÓ AUTOMATÁKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK</p> <p>(1) A fenti létesítményeket és automatákat, amennyiben ésszerűen megvalósítható, úgy kell elhelyezni, tervezni, összeállítani, tisztán és jó karban tartani, hogy elkerüljék különösen az állatok és kártevők által okozott szennyeződés kockázatát.</p>	<p>Az egyéb szálláshelyen <b>alapvető követelmény az önellátás feltételeinek biztosítása, azaz a vendégeknek külön kávékonyha benne kávé-, tea főzésére, reggeli jellegű ételek készítésére alkalmas berendezéssel (főzőlap, mosogató, asztal, szék) és felszereléssel (edények), a vendégek számára elkülönített hűtőszekrény használatával.</b></p> <p>Mint kiegészítő szolgáltatás a vendégek részére <b>kizárólag reggeli biztosítható</b>, az alábbi feltételekkel:</p> <p><b>Alapfeltételek</b></p> <p>A tevékenység mennyiségi korlátai: Az egyéb szálláshely-szolgáltatás céljára hasznosított szobák száma legfeljebb nyolc, az ágyak száma legfeljebb tizenhat lehet. A reggeliztetés, mint szolgáltatás, kizárólag a szálláshelyen megszálló vendégekre vonatkozik, külső személyek azt nem vehetik igénybe. 10 főt meghaladó létszámú reggeliző vendég esetén az étkeztetést több turnusban kell elvégezni azzal a megkötéssel, hogy egy időben legfeljebb 10 fő étkeztethető. A turnusokat időben jól el kell különíteni, megfelelő időt hagyva a második turnus reggeliztetéséhez szükséges higiéniai és technológiai előkészítésre.</p> <p>A tevékenység alapkövetelménye továbbá:</p> <p>Ivóvíz minőségű vízellátás, amely történhet: - saját kutas vízellátó rendszerből vagy</p>

<p>(2) Különösen, szükség szerint:</p> <p>a) megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához (beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszáritáshoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és öltözőhelyiségeket);</p> <p>b) az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő felületeket jó állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, mosható, nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;</p> <p>c) megfelelő berendezést kell biztosítani a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, és szükség szerint fertőtlenítéséhez;</p> <p>d) amennyiben az élelmiszereket az élelmiszer-ipari műveletek részeként tisztítják, gondoskodni kell arról, hogy ez higiénikus módon történjen;</p> <p>e) megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel való ellátást kell biztosítani;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- közüzemi hálózati vízből.</li> </ul> <p>Zárt rendszerű szennyvízelvezetés és/vagy tárolás.</p> <p>Ha nincs külön reggeliztető konyha és a háztartás konyhájáról zajlik az ellátás, a minimális helyiség és eszköz feltételek:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- a háztartási konyhában megfelelő létszámú egységes asztal, szék, berendezési tárgyak, vagy külön étkező helyiség,</li> <li>- külön hűtőszekrény a vendégek reggeliztetéséhez szükséges nyersanyagok tárolására, (amelyben biztosított az élelmiszerek fajtánkénti, áttekinthető rendben, a keresztszennyezést megelőző módon végzett tárolása.)</li> <li>- kizárólag a vendégek számára fenntartott evőeszközök, tányérok, poharak, kancsók, pékárus kosarak, tálalókészlet,</li> <li>- mosogatógép, vagy legalább kétmedencés mosogató, vagy kombinált mosogatószerszel történő mosogatás./zsírolás és fertőtlenítés egyben/.</li> </ul> <p><b>Külön reggeliztető konyha</b> működtetése esetén is a fenti feltételeket kell biztosítani a rendelkezésre álló helyiségben.</p> <p>A tevékenység <b>személyi feltételei</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- egészségügyi alkalmasság: háziiorvosi igazolás.</li> </ul> <p>Ha a családban fertőző betegség fordul elő, a szálláshelyen reggeliztetést végezni a háztartás konyhájáról nem szabad! Ebben az esetben reggeliztetést csak külön konyháról olyan megbízott személy végezhet, aki nem került kapcsolatba a fertőzéssel, és megfelel a fentiekben leírt személyi higiénés feltételeknek</p> <p>Árubeszerzés, árutárolás, hűtés:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- megbízható helyről, számlával, szállítólevéllel kell igazolni az áru eredetét,</li> <li>- a reggeliztetéshez biztosított alapanyagok tárolását, hűtését úgy kell megoldani, hogy azok egymást ne szennyezhessek.</li> </ul>
--	---

f) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a veszélyes és/vagy fogyasztásra alkalmatlan (folyékony vagy szilárd) anyagok és hulladékok tárolására és eltávolítására;

g) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a megfelelő tárolási hőmérsékleti feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére;

h) az élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy szennyeződésének kockázatát az ésszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni.

**239/2009. (X. 20.) Korm. rendelet** a szálláshely-szolgáltatási tevékenység folytatásának részletes feltételeiről és a szálláshely-üzemeltetési engedély kiadásának rendjéről

## 2. §

*h) „Egyéb szálláshely: szálláshely-szolgáltatás céljára hasznosított,..... nem kizárólag szálláshely-szolgáltatás rendeltetéssel létesített önálló épület vagy annak lehatárolt része, ahol az e célra hasznosított szobák száma legfeljebb nyolc, az ágyak száma legfeljebb tizenhat.”*

## 6. §

(1) A szálláshely-üzemeltetési engedély iránti kérelemben meg kell jelölni

i) azt, hogy a szálláshely-szolgáltató a

Ételkészítés, sütés, főzés, készen tartás, felszolgálás:

- tojásrántotta, tükörtojás, lágytojás készítéséhez a tojást külön edényben előzetesen mosni, fertőtleníteni kell,

- a zöldségfélét felhasználás előtt meg kell mosni, ügyelni kell a keresztszennyeződések megelőzésére,

- a felszolgálat tiszta ruhában, ápoltsággal kell végezni.

Mosogatás, takarítás:

- konyharuhákat, mosogató szivacsokat rendszeresen mosni, fertőtleníteni, szükség esetén a mosogatáshoz használt eszközöket cserélni kell. Gondoskodni kell a mosogatáshoz használt eszközök megfelelő szárításáról,

- a takarításhoz, mosogatáshoz használt vegyszerek tárolását az élelmiszerektől elkülönítetten kell megoldani,

- a konyha, étkező helyiség napi rendszeres takarítását el kell végezni,

- a vendégek edényeit külön, elszeparált szekrényben kell tárolni.

Maradékok és hulladékok kezelése:

A reggeliztetéshez kihelyezett és megmaradt ételek tárolása tilos, azt újból felszolgálni, étkezésre kínálni nem szabad. A szálláshelyről ételkiszállítást végezni tilos.

Dokumentálás:

- nyersanyagok származási helyét szállítólevéllel vagy számlával kell igazolni,

### **Amire különösen figyelni kell:**

a. a reggeliztetés időtartama ne haladja meg a 3 órát

b. állati eredetű élelmiszerek, tejtermékek tárolása, fogyaszthatósági határidők figyelemmel kísérése,

c. tojás előkészítése,

d. zöldség, gyümölcs tárolása, mosása, előkészítése,

szálláshelyen kíván-e élelmiszert, élelmiszer-nyersanyagot előállítani, felhasználni vagy forgalomba hozni.

1. melléklet

*Követelmények szállástípusonként*

„6. Egyéb szálláshely

6/A. Engedélyezési követelmény

1. A szoba nagysága:

- a) egyágyas: legalább 8 négyzetméter,
- b) két- vagy több ágyas: legalább 12 négyzetméter, a harmadik ágytól ágyanként további 4 négyzetméter,
- c) legmagasabb ágyszám: szobánként 4 ágy, gyermekek számára emeletes ágy használata is megengedett.

2. Vizesblokk: a vendégek számára elkülönített fürdőszoba/zuhanyozó vagy mosdó, WC, -kefe tartóval, WC-papírtartó papírral, higiéniai hulladéktárolóval.

**3. Kávékonyha: kávé-, tea főzésére, reggeli jellegű ételek készítésére alkalmas berendezéssel (főzőlap, mosogató, asztal, szék) és felszereléssel (edények), a vendégek számára elkülönített hűtőszekrény használatával.**

6/B. Üzemelési követelmény

1. Ügyelet: a szállásadó vagy megbízottja a helyszínen vagy ügyeleti telefonszám megadásával

- e. hűtés: a hűtőszekrényekben az élelmiszerek tisztasági fokának megfelelően, áttekinthető rendben, a keresztszennyeződést megelőzve,
- f. hőkezelés: hőfok, időtartam,
- g. rovarok, rágcsálók, kutya, macska, házi kedvencek: rágcsálóirtás, háziállatok elkülönítése,
- h. eszközök állaga, állapota: esztétikus, tiszta, biztonságos használat,
- i. tisztaság: alapkövetelmény a napi takarítás,
- j. hulladékkezelés: megsemmisítés, kötelező kommunális hulladékkezelés.

<p>biztosítja.</p> <p>2. A helyszíni ügyeleti időszakon kívül a vendégek számára belépés biztosítása.</p> <p>3. Takarítás:</p> <p>a) vendégszoba legalább hetente egyszer, ágyneműhuzat- és törülközőcserével egyidejűleg (ágynemű: 1 db paplan, 1 db párna személyenként, törülköző: 1 db kéztörölő, 1 db nagyméretű törülköző személyenként), az új vendégek esetén minden esetben,</p> <p>b) a közösen használt helyiségek takarítása minden nap.”</p>	
---	--