

6.7.4. Cukrásztermékek készítése

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 852/2004/EK RENDELETE (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról</p> <p>1.cikk c. c) a szobahőmérsékleten biztonságosan nem tárolható élelmiszerek, különösen a fagyasztott élelmiszerek esetében fontos a hűtési lánc fenntartása;</p> <p>II. sz. Melléklet IX. FEJEZET Az élelmiszerekre alkalmazandó rendelkezések 3. Az élelmiszert a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában óvni kell bármilyen szennyeződéstől, amely az élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlanná, az egészségre ártalmassá vagy olyan módon szennyezetté teheti, hogy az előállt állapotban ésszerűtlen volna fogyasztását elvárni. 5. Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy mérgező anyagok keletkezése várható nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségügyi kockázatot jelenthet. A hűtési láncot nem lehet megszakítani. Ugyanakkor az élelmiszerek előkészítése, szállítása, tárolása, árusításra kihelyezése és kiszolgálása alatt végzett kezelés gyakorlati szempontjainak figyelembevétele érdekében korlátozott időszakokra engedélyezett a hőmérséklet</p>	<p>6.7.4.1.Cukrásztermékek készítése</p> <p>Az egyes részműveleteket technológiai sorrendben kell elvégezni, és célszerű ehhez a cukrászműhely berendezését is igazítani.</p> <p>Csak olyan mennyiségben és választékkal szabad süteményeket előállítani, amelynek termelő és tároló kapacitása, személyi és tárgyi feltételei rendelkezésre állnak. A napi termelés mennyiségét műszaknaplóban dokumentálni kell, azt a termékek lejáratát követően 14 napig kell megőrizni.</p> <p>Friss, előkészítést igénylő gyümölcs és zöldség csak gyümölcs előkészítő hellyel, vagy hellyel rendelkező cukrászatban használható fel.</p> <p>Ahol nem biztosított tojás előkészítő hellyel, vagy hely ott fertőtlenített héjú tojást, vagy iparilag előállított tojáslevet, tojásport szabad felhasználni.</p> <p>Nyers húst felhasználni csak külön e célra használt előkészítő hellyel lehet. A szállítóedények (karéj) mosogatása külön karéjmosó hellyel történhet.</p> <p>A termelőhelyiségekbe csak előkészített alapanyagok, tiszta szállítóedények vihetők be.</p> <p>A sütőtérben keletkező hő miatt a sütéssel párhuzamosan kikészítő, díszítő műveletet végezni nem javasolt. Ahol nem biztosított külön-külön sütő és kikészítő hellyel, illetve a kikészítéshez szükséges hőmérséklet (15-20 C) ott célszerű a két műveletet időben elkülöníteni, ügyelve a kikészítéshez szükséges hellyel lehűtésére.</p>

szabályozottságának hiánya, amennyiben az nem jelent kockázatot az egészségre nézve. A feldolgozott élelmiszerek előállítását, kezelését és védőcsomagolását végző élelmiszeripari vállalkozásoknak a nyersanyagok és a feldolgozott anyagok elkülönített tárolásához elegendően nagy, megfelelő helyiségekkel, és elegendő, különálló, hűtött raktárral kell rendelkezniük.

6. Amennyiben az élelmiszereket alacsony hőmérsékleten tartják vagy szolgálják fel, azokat a hőkezelési folyamatot, 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.

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;

5. pontja:

cukrászati készítmény: élelmiszer összetevőkből, cukrászati technológiával előállított vendéglátó-ipari termék, ideértve a vendéglátás keretében előállított fagylaltot is;

8. pontja:

étel: alapanyagokból, illetve feldolgozott élelmiszerekből konyhatechnológiai műveletek vagy azok részműveletei útján készített, vagy közvetlen fogyasztásra kész élelmiszer, beleértve az italokat és a

A forró sütőknél használt fogóruhákat, kesztyűket tisztán kell tartani.

A termelés során kerülni kell a textil törlők, konyharuhák használatát, helyettük papírtörlők alkalmazása javasolt.

Biztosítani kell a nyersanyagok, a félkész és kész termékek elkülönítését. Az elkülönítés legfontosabb feltétele a termékek mikrobiológiai állapota. Azokat a termékeket, amelyek a továbbiakban már nem esnek át csírapasztó eljárás, különös gondossággal kell védeni a szennyeződéstől.

Termelő helyiségekbe üres göngyöleget, alapanyagok külső védőcsomagolását, előkészítéshez használt eszközöket, továbbá a termeléshez nem szükséges tárgyakat bevinni, vagy ott tárolni tilos.

A munkaasztalok alatti polcokon fedetlen edényben, vagy fedetlen tároló eszközben élelmiszert tartani tilos.

Gépi habverő csak nagy tisztaságú helyiségben használható, elhelyezése huzatmentes helyen javasolt.

A habverő-, dagasztó- és nyújtógépek kenéséhez élelmiszeripari tisztaságú kenőanyagot kell használni.

Romlott, romlásra gyanús élelmiszert, nyersanyagot tilos felhasználni.

A zsákos lisztet felhasználás előtt szitálni kell.

Szitológép használatakor a szita tisztítását rendszeresen el kell végezni.

Diót, olajos magvakat a krémekhez keverés és krémes felületekre szórás előtt célszerű pirítással, főzéssel csírátlanítani.

A mazsolát és a mákot (kivéve, ha a mák előre tisztított, vagy darált) felhasználás előtt át kell mosni.

<p>cukrászati készítményeket is;</p> <p>9. pontja: ételkészítés: az előkészített alapanyagokból, konyhatechnológiai műveletekkel (különösen főzés, párolás, sütés, sűrítés, lazítás, ízesítés, fűszerezés, formázás, hűtés, melegítés, adagolás) vagy azok részműveleteivel közvetlen fogyasztásra alkalmas termék (a vendéglátás keretében készített cukrászati és hidegkonyhai készítményeket is beleértve) elkészítése;</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>Az édes morzsa készítéséhez használt tésztát száraz szellős helyen kell megszáritani, darálás után nedvességet át nem eresztő csomagolásban, dobozban, edényzetben kell a felhasználásig tartani. Az édes morzsa csomagolására a felhasználhatósági határidőt rá kell írni.</p> <p>A hűtést igénylő, gyorsan romló alapanyagokat (pl. vaj, tej, tejszín stb.) a felhasználás ütemében kell a hűtőtérből kivenni.</p> <p>A további felhasználásra szánt sütemény végeket, széleket szennyeződéstől védetten, fedetten kell gyűjteni, hűtve kell tárolni és 2 napon belül szabad felhasználni.</p> <p>A különböző alapanyag tároló edényeket, dobozokat, zsákokat csak az adagolás idejére szabad kinyitni, azt követően gondosan le kell zárni.</p> <p>A termelő helyiségekben egyidejűleg csak az egy műszakban felhasználandó alapanyagok és csomagolóanyagok tárolhatók.</p> <p>Az előkészítéshez, masszázáshoz használt edényeket, eszközöket, (habkartyákat, kinyomózsákokat, késeket, adagolókanalakat stb.) funkciójuk szerint meg kell jelölni, a félkész és késztermékekhez használt eszközöktől, edényektől a mosogatás és tárolás során is el kell különíteni. Az előkészítő eszközöket, edényeket fertőtlenítő mosogatással kell elmosni.</p> <p>Az edények, eszközök épségéről és tisztaságáról használatuk előtt meg kell győződni.</p> <p>A nyers tojáslét kenő ecseteket meg kell jelölni, azokat más műveletnél használni tilos.</p> <p>Az ecseteket, kinyomó-zsákokat folyamatos használat esetében is legalább 3 óránként tisztára kell cserélni, és mosogatásukat fertőtlenítéssel kell elvégezni.</p> <p>A textilből készült kinyomó-zsákokat használat után kifőzéssel kell csírátlanítani, majd szárítani. A kifőzéssel nem kezelhető kinyomó-zsákokat fertőtlenítő mosogatással kell megtisztítani.</p>
---	---

3 órán túl a kinyomó-zsákban tejszínt, vagy krémet tárolni tilos, ezen belül a kinyomó-zsákban lévő tejszín, vagy krém átmeneti tárolását hűtötten kell végezni.

A főzött krémeket a főzés befejezése után, -ügyelve a szennyeződéstől való védelmükre,- 2 órán belül +10 °C alá kell lehűteni, majd hűtve tárolni.

A lehűtött és a hidegen készített, hűtendő krémeket, termékeket csak a termeléshez legszükségesebb ideig szabad hűtőtéren kívül tartani, ami nem haladhatja meg a 2 órát.

Élelmiszert, edényt, eszközt a padozatra helyezni tilos.

Betöltés, áthúzás, díszítés, felvágás, szeletelés, vaxolás során különös gonddal kell ügyelni a személyi higiéniére, a kéz és munkaruha tisztaságára.

A termékek kézzel érintését a lehető legszükségesebbre kell korlátozni. Javasolt a kikészítésnél és díszítésnél a dolgozók számára egyszer használatos, eldobható kesztyűk alkalmazása.

Lásd 5.8.Személyi higiéné Fejezetet is

Adalékanyagokat, aromákat, színezékeket eredeti csomagolásban kell tartani és pontosan kell adagolni.

A gyártási naplóban rögzített termelési adatok, és az anyaghányad nyilvántartás adatai együtt az adalékanyag felhasználás dokumentálását eredményezik.

Lásd: 4.8. nyomon követés fejezetet

Tilos liba- és kacsatojás felhasználása!

Pasztörögzött tojáslé adagolására tiszta, jelölt adagolóeszközt kell használni. A tojáslé tartályt csak az adagolás idejére szabad nyitva tartani.

Tészta massa, krémek és fagyalt előállítására fertőtlenített héjú tojást, vagy pasztörözött tojáslevet javasolt felhasználni.

Lásd 6.6.7. Étkezési tyúktojás előkészítése Fejezetet is

A szeletelésnél, krémek kezelésénél használt un. mártó-vizet gyakran kell cserélni.

A sütemények fogyaszthatósági idejét a termelő feladata meghatározni, amit az anyaghányad nyilvántartáson fel kell tüntetni. Ennek hiányában az alábbi táblázat szerinti fogyaszthatósági határidőn belül forgalmazhatók.

Sütemény	Tárolási hőmérséklet	Fogyaszthatósági határidő
Száraz sütemények, pogácsák töltelék nélkül	Száras, szellős hűvös helyen tartva	7-10 nap
Száraz sütemények, leveles tészták lekvárral, kakaóval, dióval stb. töltve		3-7 nap
Száraz sütemények, leveles tészták állati eredetű élelmiszerrel (túró, hús, sajtkrém stb) töltve	0-5 °C	48 óra
Vajkrémes sütemények	0-5 °C	72 óra
Főzött krémmel töltött sütemények		48 óra
Tejszínes, sárgakrémmel töltött sütemények		48 óra
Fagyasztott, majd felolvasztott sütemények		48 óra

A félkész- és kész sütemények a fagyasztásra vonatkozó szabályok betartásával lefagyaszthatók, felengedtetésüket 0-5 °C-os hűtőtérben kell végezni. A felengedett

süteményeket újrafagyasztani tilos.

Lásd a 6.10. kiszállítás fejezetet

6.7.4.2. Fagylalt készítése

62/2011. (VI.30.) VM rendelet

2. § 5. pontja:

cukrászati készítmény: élelmiszer összetevőkből, cukrászati technológiával előállított vendéglátó-ipari termék, ideértve a vendéglátás keretében előállított fagylaltot is;

6. § (1) A fagylalt előállítására, az adagolva forgalmazott fagylaltra és az adagolva forgalmazott jégkrémre vonatkozó előírásokat a rendelet 2. melléklete tartalmazza.

2. melléklet a 62/2011. (VI. 30.) VM rendelethez

Fagylalt előállításra, az adagolva forgalmazott fagylaltra és az adagolva forgalmazott jégkrémre vonatkozó szabályok

1. A pasztörözött, folyékony fagylaltot a hőkezelés befejezése után 2 órán belül +8 °C-ra vagy ez alá kell hűteni. Lehűtés után 24 órán belül 0 és +4 °C közötti hőmérsékleten szabad tárolni és szállítani a nyomon követésre alkalmas jelölésekkel ellátva.

2. Zárt rendszerű fagylaltfőző-hűtő berendezés használata esetén 0 és + 4 °C közötti tárolási hőmérsékleten a folyékony fagylalt legfeljebb 72 óráig

A főzött fagylalt erre célra használt, külön helyiségben készíthető. Amennyiben a fagylalt zárt technológiával készül, a létesítmény legtisztább technológiai helyiségében, más munkafolyamatoktól elkülönítve készíthető. Legtisztább technológiai helyiség például a kikészítő, díszítő stb.

A fagylalt készítéséhez használt eszközöket meg kell jelölni, azokat más célra használni tilos.

Az eszközöket használatuk befejezése után azonnal, vagy legkésőbb a műszak végén fertőtlenítő mosogatással kell megtisztítani.

A megtisztított, megszáritott eszközöket szennyeződéstől védetten kell tárolni.

Főzött fagylaltot csak szakképzett cukrász készíthet.

A fagylalt pasztörözés hőmérséklet és idő követelményei az alábbiak lehetnek:

Az összetevők összeállítása és a hőkezelés megkezdése között maximálisan megengedett idő	Hőkezelés hőmérséklete	A hőkezelési hőmérséklet elérésétől számított hőkezelési időtartam
1 óra	+65 °C	30 perc
1 óra	+70 °C	10 perc
1 óra	+82-85 °C	30 másodperc

A pasztörözött fagylalt alapléhez csak hőkezelt anyagok adhatók, kivéve a fagyasztás előtt közvetlenül hozzáadott friss, gondosan megtisztított zöldséget-gyümölcsöt, az

GHP munkacsoportnak vitára kiadva: 2011.11.07.

GHP munkacsoport cukrász tagozat elfogadta: 2011.11.11.

Nyilvános vitára kiadva: 2011.11.11.

Hozzászólási határidő: 2011.12.09.

<p>tárolható.</p> <p>3. Nyers tojás a fagylalthoz közvetlenül a pasztörözés előtt adható.</p> <p>4. A HACCP rendszer működését igazoló feljegyzéseket, dokumentumokat a fagylalt fogyaszthatósági, illetve minőség-megőrzési idejének lejárta után legalább 30 napig kell megőrizni.</p> <p>5. A fagylalt hőmérséklete a fogyasztó részére történő átadásig nem emelkedhet $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ fölé.</p> <p>6. Az adagolva forgalmazott jégkrém a fogyasztói értékesítés helyén, kiadagolásra előkészítve legfeljebb $-14\text{ }^{\circ}\text{C}$-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tárolható.</p> <p>7. Mozgóárusításnál az árusító kocsin a fagylalt előállítójának és árusítójának nevét és címét jól olvashatóan fel kell tüntetni. Az árusításhoz szükséges hatósági dokumentumokat a helyszínen kell tartani.</p>	<p>adalékanyagokat, ivóvizet és a szeszesitalt.</p> <p>A fagylalt anyaghányad nyilvántartásában fel kell tüntetni, hogy lefagyasztás után meddig fogyasztható. Ennek hiányában a lefagyasztott fagylalt 72 órán túli értékesítése tilos.</p> <p>Por- és konzerv fagylalt bekeveréséhez elkülönített munkaasztal, munkafelület szükséges. A megbontott fagylaltport gondosan visszazárva, eredeti csomagolásában kell tárolni.</p> <p>A por- és konzerv fagylalt készítésekor a termék használati utasítása alapján kell eljárni, amely azonban nem ütközhet a rendeletben meghatározott hőmérséklet és idő határértékekkel.</p> <p>A fagylalt készítéséről termelési-, vagy műszaknaplót kell vezetni, amit az elkészült fagylalt lejárataától számított 14 napig kell megőrizni. A műszaknapló tartalmazza az egyes fagylaltfélék lejárati idejét is.</p> <p>A fagylaltok lejárataát a tároló edényeken címkével, vagy egyéb megbízható, tégely jelölő módszerrel célszerű feltüntetni.</p> <p>A maradék- és a különböző időben készített fagylaltok nem keverhetők össze.</p> <p>A felolvasztott fagylaltot újra fagyasztani vagy újra pasztörözni tilos.</p> <p>A fagylalt árusítása során gondoskodni kell a fagylalt, a tölcsérek és eszközök szennyeződéstől, cseppfertőzéstől való védelméről.</p> <p>A fagylalt az árusítás alatt sem olvadhat fel, ezért a hűtőpult hőmérsékletét folyamatosan ellenőrizni kell. A fagylalt tároló hűtőpultot a fagylalt behelyezése előtt üzemi hőmérsékletűre kell hűteni.</p> <p>A fagylaltos tégelyek megtöltésekor, a fagylalt „feltornyozásakor” figyelembe kell venni a pult hűtőkapacitását, a hűtőtér felső határát és a hűtött levegő áramlását.</p>
---	---

A tégelybe helyezett fagylalt csak emberi fogyasztásra alkalmas tiszta élelmiszerrel dekorálható. A fagylaltba helyezett táblákat fertőtlenítő mosogatással kell tisztítani.

A fagylalt adagolására használt kanálhoz átfolyó vízzel működő kanálöblítő, kézhőmérsékletet közvetítő adagoló kanál, vagy tégelyenkénti spatula használata javasolt. Átfolyó vizes kanálöblítő hiányában a fagylaltadagoló kanalat legalább óránként cserélt ivóvíz minőségű, hideg vízben kell öblíteni.

Fagylalt adagolásakor az öblítővízből kiemelt fagylaltos kanál adagolófeje csak a fagylalttal érintkezhet. Tilos a leöblített adagolókanalat a pultra helyezett textilre, szivacsra ütögetve vízmentesíteni.

Javasolt a pultnál elkülöníteni a pénz kezelését és a fagylalt adagolását.

Lágyfagylaltgépből értékesített fagylalt a léfagylalt készítésétől számított 12 órán belül hozható forgalomba.

A gép tartályában a léfagylalt hőmérséklete nem emelkedhet + 8 C fölé.

Zárt rendszerű fagylaltfőző-hűtő berendezés használata esetén 0 és + 4 °C közötti tárolási hőmérsékleten a léfagylalt legfeljebb 72 óráig tárolható. Az így készült fagylaltlé a készítésétől számított 72 órán át forgalmazható lágyfagylaltgépből is, abban az esetben, ha az 0 és +4 °C-os tartályhűtéssel rendelkezik.

A léfagylalt készítésének és a lágyfagylaltgép feltöltésének időpontját fel kell jegyezni.

A lágyfagylaltgépbe töltött léfagylaltnál újabb készítésűt tölteni nem szabad.

Lásd még 5.3 mozgóárusítás fejezetet