

8. KIEGÉSZÍTŐ TEVÉKENYSÉGEK

| 8.1. Karbantartás | |
|---|---|
| JOGHÁTTÉR | GHP |
| <p>AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 852/2004/EK RENDELETE (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról <u>II. sz. Melléklet I. fejezet</u> (1) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.</p> | <p>Az épületet, berendezéseket, eszközöket, gépeket rendszeresen karban és jó állapotban kell tartani.</p> <p>A karbantartási munkákat úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszerek ne szennyeződjenek, ezért lehetőleg üzemidőn kívül, vagy az érintett helyiség használaton kívül helyezésével kerüljön rá sor. Ha ez nem oldható meg, és a karbantartást végző személynek mégis be kell mennie az üzemi területre, akkor megfelelő munkaruhát kell felvennie.</p> <p>A víz és csatorna -vezetékek, szellőzőrendszer karbantartásáról nyilvántartást kell vezetni, - vagy hitelt érdemlően dokumentálni (pl. számla, munkalap) - amelyben fel kell tüntetni a karbantartás</p> <ul style="list-style-type: none">- irányát (milyen eszközre, berendezési tárgyra vonatkozik),- időpontját,- eredményét. <p>Kapcsolódó fejezetek 5.1.6. Szellőztetés, 5.1.9.Szennyvízelvezetés, 5.7. Vízellátás</p> <p>Az üzemi helyiségeken belüli javítások (szerkezet, falfelület) idejére az élelmiszereket és csomagolóanyagokat el kell távolítani a javítandó területről, vagy olyan módon kell letakarni, hogy azok ne szennyeződhetnek.</p> <p>Az eszközök, berendezések karbantartását lehetőség szerint az ételkészítésre használt területektől eltávolítva, az erre kijelölt helyen kell végezni. Amennyiben erre nincs lehetőség, biztosítani kell, hogy a karbantartás ne okozhassa az ételek szennyeződését.</p> |

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

Nyilvános vitára kiadva: 2011.11.11.
Hozzászólási határidő: 2011.12.09.

A karbantartás végeztével gondoskodni kell a keletkező hulladék, selejt, használaton kívüli eszközök, rakodólapok stb. eltávolításáról, és a karbantartás utáni takarításról, fertőtlenítésről.

Karbantartás után az ételkészítés megkezdése előtt ellenőrizni kell a helyiségek, a használni kívánt gépek, eszközök, edények állapotát, tisztaságát. Csak jó állapotú, ép, tiszta eszközt, edényt, gépet szabad használni.

Karbantartás keretében szükség szerint, de legalább évente el kell végezni:

- szennyvízelvezető csatorna tisztítását,
- szellőzőrendszer tisztítását, légszűrők ellenőrzését, szükség szerinti cseréjét.

Szennyvíz elvezetés meghibásodásakor (dugulás) a hibát azonnal el kell hárítani, majd fertőtlenítő takarítás után lehet ismét megkezdeni az ételkészítést.

8.2. Takarítás, takarítási utasítás

| JOGHÁTTÉR | GHP |
|--|---|
| <p>AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 852/2004/EK RENDELETE (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról <i>II. sz. Melléklet I. fejezet</i> (1) „Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.” <i>(10)</i> A tisztító- és fertőtlenítőszerket nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik.</p> <p><i>II. fejezet (2)</i> Szükség szerint, a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózióknak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük.</p> <p><i>852/2004 EK rendelet II. Melléklet V. fejezet</i> (1) a) pont „Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerrel kerül kapcsolatba: hatékonyan meg kell tisztítani, és szükség szerint fertőtleníteni kell. A tisztítást és fertőtlenítést olyan gyakorisággal kell elvégezni, hogy a szennyeződés bármilyen kockázata elkerülhető legyen;”</p> | <p>8.2.1. Takarítási tevékenység (takarítási utasítás)</p> <p>A vendéglátó létesítmények üzemi helyiségeit, a berendezési tárgyakat tisztán és szennyeződésmentesen kell tartani.</p> <p>Az élelmiszerekkel érintkező felületeket szükség szerint munka közben, az egyes munkafázisok befejezése után és a napi munka végén, az élelmiszerekkel nem érintkező felületeket megfelelő rendszerességgel tisztítani és fertőtleníteni kell.</p> <p>A takarítás során védeni kell a létesítményben lévő élelmiszereket a szennyeződéstől, a fertőzéstől, ezért pormentes, freccsenés-mentes takarításról, az élelmiszerek lefedéséről vagy más módon való védelméről kell gondoskodni.</p> <p>A takarítás módját írásban ún. takarítási utasításban kell rögzíteni, amelyet a létesítmény adottságainak figyelembe vételével kell elkészíteni.</p> <p>Az utasításnak ki kell terjednie</p> <ul style="list-style-type: none">• a létesítmény valamennyi helyiségére,• az egyes munkafolyamatok közötti, illetve váratlan szennyeződés megszüntetésére végzett folyamatos takarításra,• a napi takarításra az aznapi munka vagy a műszak befejezése után,• heti takarításra,• éves takarításra. |
| <p>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet 22. § A helyiségek takarítását és a berendezések tisztítását az</p> | <p>Tartalmaznia kell továbbá</p> <ul style="list-style-type: none">• a tisztítandó helyiségek, berendezések, felületek megnevezését,• milyen szerrel, milyen gyakorisággal, hogyan kell tisztítani, fertőtleníteni, |

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

Nyilvános vitára kiadva: 2011.11.11.
Hozzászólási határidő: 2011.12.09.

alkalmazni kívánt tisztító- és fertőtlenítőszer megnevezésével és technológiájával tisztítási-fertőtlenítési utasításban kell meghatározni.

- ki és mikor végzi ezeket a műveleteket,
- a felelős nevét, beosztását.

A takarítási utasítás elkészítéséhez javaslat a mellékletben.

A takarításhoz, fertőtlenítéshez **felhasznált szereket** a gyártó által megadott koncentrációban, behatási idővel és hőmérsékleten kell alkalmazni, a gyártó által ajánlott célra.

A fertőtlenítőszer lejáratát idejét figyelemmel kell kísérni, annak eltelte után fertőtlenítésre használni nem szabad.

A vegyszert az eredeti csomagolásban kell tartani. Ha mégis át kell tölteni, az új tárolóedény nem lehet élelmiszer tárolására használatos edény, üveg! Áttöltés esetén egyértelműen jelezni kell annak tartalmát, a lejáratát idejét, és zártan kell tartani.

Gondoskodni kell a tisztító és fertőtlenítő szer megfelelő mennyiségű kimérésének lehetőségéről, és az előírt behatási idők betartásáról.

A különböző tisztasági fokú helyiségek, berendezések takarításához külön **eszközöket** (kefék, kendők, súrolók, stb.) kell használni, azok elkülönítését (jelölés, színkód, tárolóhely, stb.) is meg kell oldani.

A vendégterek takarításához külön eszközöket kell használni.

A tisztító- és fertőtlenítőszereket a tisztító eszközökkel együtt az élelmiszerektől elkülönítetten, lehetőleg zárható helyiségben vagy szekrényben kell tárolni.

A takarítást mindig a tisztább felületektől a szennyezettek felé, illetve fentről lefelé haladva kell végezni.

Takarítás során először mechanikus tisztítással a nagy, durva szennyeződést kell eltávolítani, ezt követi a zsírolószeres lemosás, majd – ahol szükséges - a fertőtlenítés. Az élelmiszerrel érintkező felületekről – a gyártói utasításnak megfelelően - pár perces behatási idő után bő vízzel le kell mosni a vegyszert, de

egyéb felületeken (vezetékeken, padozaton, stb.) rászáradva maradhat.

A tisztaságot, illetve a takarítás, fertőtlenítés megfelelő végzését a vezetőnek, vagy az általa megbízott felelős személynek rendszeresen ellenőriznie kell.

Munka közbeni takarítást kell végezni:

- az egyes munkafázisok befejezése után,
- különböző tisztaságú fokú műveletek között (pl. azonos helyiségben végzett fagyasztói és üzemi edények mosogatása között, különböző húsok előkészítése között),
- rendkívüli szennyeződés (pl.: kicsorgás, szétszóródás) esetén.

Napi takarítást kell végezni:

- munka közben használt, szennyeződött felületek, berendezési tárgyak, eszközök esetében,
- a szociális helyiségekben,
- vendégforgalmi helyiségekben.

Heti takarításnak ki kell terjednie:

- valamennyi helyiségre, berendezési és felszerelési tárgyra,
- könnyen elmozdítható tárgyak alatti és mögötti területekre,
- mosható falfelületekre, ajtókra, párkányokra,
- tárolószekrények belső felületére, polcaira, asztalok fiókjaira,
- hűtőszekrények (nem fagyasztók!) leolvasztására

A takarításnak **egyedileg meghatározott gyakorisággal** rendszeresen ki kell terjednie:

- falon kívüli vezetékekre, csövekre,
- elszívóernyőkre, lámpatestekre, ablakokra és rovarhálókra.

Éves takarításnak ki kell terjednie:

- valamennyi mozdítható berendezés kirakodásával végzett minden felületre,

- tisztasági meszelésre,
- nagyobb karbantartási munkákra,
- fagyasztóládák, mélyhűtő berendezések leolvasztására, takarítására.

Textíliák (kenyérruhák, abroszok) mosása:

- csak akkor végezhető a létesítményben, ha arra a feltételek a szükséges berendezésekkel (pl. mosógép, szárítási és vasalási lehetőség) biztosítottak, de az technológiai helyiségben nem lehet,
 - biztosítani kell a textíliák fertőtlenítését is (pl. 90 °C-on mosás, fertőtlenítőszeres áztatás, alapos átvasalás),
 - a tiszta és a szennyezett textíliák tárolását elkülönítetten kell megoldani, technológiai helyiségben szennyes textília huzamosabb ideig nem tárolható.
- Egy műszakban szükséges tiszta textília, és az egy műszakban keletkező szennyes textília technológiai helyiségben tartása megengedett.

A takarítás végeztével az ahhoz használatos eszközöket is ki kell tisztítani, fertőtleníteni.

A felmosó moppokat minden használat után fertőtleníteni kell, ami történhet mosogatógépben, magas hőfokon. A moppokkal egyidőben ugyanabban a mosógépben más textíliát mosni nem szabad. A moppok megfelelő szárításáról, illetve cseréjéről is gondoskodni kell.

Kapcsolódó fejezet: 5.8. Személyi higiénia

8.2.2. Egyéb vegyi anyagok

Gázpalackok, karbantartáshoz használt kenőanyagok, a téli közlekedést biztosító só és egyéb szóró anyagok, egyéb, az irodában használt patronok, stb. tárolása külön helyen történjen.

Rovarölő szerek és egyéb különösen veszélyes kémiai anyagokat az élelmiszertől

| | |
|--|--|
| | szigorúan elkülönítetten kell tárolni, és élelmiszer tárolására használt tartóba, edénybe tenni tilos. |
|--|--|

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

Nyilvános vitára kiadva: 2011.11.11.
Hozzászólási határidő: 2011.12.09.

MELLÉKLET

TAKARÍTÁSI UTASÍTÁS ELŐKÉSZÍTŐHÖZ

| TAKARÍTÁS TÁRGYA | GYAKORISÁG | TAKARÍTÓSZER | | | MÓDJA | ESZKÖZE | FELELŐSE |
|-----------------------------|------------|--------------|------------|----------------|-------|---------|----------|
| | | megnevezése | töménysége | behatási ideje | | | |
| Padozat | | | | | | | |
| Mosható fal, csempe | | | | | | | |
| Ajtó, ablak | | | | | | | |
| Munkafelületek, asztalok | | | | | | | |
| Polcok, szekrények | | | | | | | |
| Világítótestek | | | | | | | |
| Mosogató, kézmosó | | | | | | | |
| csaptelepek | | | | | | | |
| Hűtőszekrény | | | | | | | |
| Hulladéktároló. | | | | | | | |
| Csővek | | | | | | | |
| Stb. | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

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

Nyilvános vitára kiadva: 2011.11.11.
Hozzászólási határidő: 2011.12.09.

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

Nyilvános vitára kiadva: 2011.11.11.
Hozzászólási határidő: 2011.12.09.