

### 8.3. Mosogatás

JOGHÁTTÉR	GHP
<p>AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 852/2004/EK RENDELETE (2004. április 29.) az élelmiszer-higiéniáról</p> <p><u>II. Melléklet II. fejezet (2) pont</u></p> <p>„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><u>II.sz. Melléklet V. fejezet (1) pont</u></p> <p>„Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerrel kerül kapcsolatba:</p> <p>a) 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><b>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</b></p> <p><b>21. § (1)</b> A fogyasztók étkezéshez használt edényeinek, eszközeinek, valamint a kiszállításhoz használt visszatérő edények, eszközök (a továbbiakban együtt: fogyasztói edények) mosogatását el kell különíteni az ételkészítéstől és a tálalástól.</p> <p>(2) A fogyasztói edények és az ételkészítéshez és tálaláshoz használt üzemi edények és eszközök (a továbbiakban együtt: üzemi edény) mosogatását térben vagy időben el kell különíteni egymástól, a keresztzsennyeződést kizáró módon.</p> <p>(3) fertőtlenítő mosogatással kell mosogatni:</p>	<p>Minden olyan edényt, eszközt, amelyik élelmiszerrel kerül kapcsolatba, megfelelően és rendszeresen mosogatni, tisztítani, és szükség esetén fertőtleníteni kell.</p> <p>Az üzemi és fogyasztói edények mosogatására használt medencéket más célra használni nem javasolt. Amennyiben a mosogatómedencéket más célra is használják, az az alapvető tisztasági szintek betartása mellett történjen.</p> <p>Tilos a mosogatómedencében textíliát mosni, felmosó-vödröt, felmosómoppot, szemetes edényt stb. elmosni, vagy belehelyezni.</p> <p>A mosogatás technológiáját, kivitelezését, az alkalmazott tisztító- és fertőtlenítőszerket, az oldattöménységeket (koncentrációkat), a mosogatóvíz hőmérsékletét és a behatási időt a mosogatási helyeken célszerű vízhatlan, jól olvasható felirattal kifüggeszteni.</p> <p>Figyelembe kell venni a szerek gyártója által megadott használati útmutatót.</p> <p>A mosogatómedencék úrtartalmát ismerni kell, célszerű azt a medence belső falán megjelölni.</p> <p>Adagoló berendezés hiányában a szerek adagolására mérőedényt kell használni.</p> <p>Mosogatószer adagoló berendezés használatakor annak tisztántartását biztosítani kell.</p> <p>A mosogatáshoz e célra gyártott kefe, fém, vagy műanyag „dörzsike”, valamint vékony, jól tisztítható és fertőtleníthető, erre a célra gyártott törlőkendő használható. Nem erre célra gyártott szivacs vagy textilek (pl. konyharuhák, abrosz maradványok) használata tilos.</p> <p><b>Az üzemi és fogyasztói edények azonos helyen mosogatása</b></p> <p>Ha azonos mosogató helyiségben zajlik az üzemi és fogyasztói edények mosogatása, azt időben el kell különíteni. A kétféle edénycsoport mosogatás közbeni keveredése</p>

<p>a) a fogyasztói edényeket, eszközöket,  b) az előkészítőkből használt edényeket, eszközöket,  c) a fogyasztói edényekkel azonos helyen, de azoktól időben elkülönítve mosogatott üzemi edényeket.  (4) Ahol a fogyasztói edények mosogatási feltételei hiányoznak, ott egyszer használatos edényeket, eszközöket kell használni</p>	<p>tilos.  A fogyasztói edények mosogatásának befejezése után a medencét, mosogatóeszközöket, csorgatókat stb. ki kell mosni és fertőtleníteni, majd a mosogatóhelyiséget ki kell takarítani.</p> <p><b>A medencében mosogatható eszközöket</b>, gépeket, edényeket az alábbiak szerint kell mosogatni:</p> <p>Mosogatás előtt a szétszedhető gépeket, eszközöket alkatrészekre kell bontani.</p> <p><b>A mosogatás technológiája:</b></p> <p>A felületek  - mechanikai tisztítása a durva szennyeződésektől, pl.: lekaparással, erős vízszugárral történő öblítéssel;  - zsírolószeres tisztítása szükség esetén fertőtlenítése. A tisztítás és a fertőtlenítés egy fázisban is végrehajtható, kombinált hatású fertőtlenítőszerrel használatával;  - folyó meleg vizes öblítése, majd megszáritása (csepegtetőtálca). A szárításnál ügyelni kell az utószennyeződés megelőzésére.  Törölgetni nem javasolt. Szükség esetén törölgetni csak egyszer használatos eszközzel (papírtörölő) szabad.</p> <p>Száradás után az eszközöket, edényeket szennyeződéstől védett helyen kell tárolni.</p> <p>Fertőtlenítő mosogatással kell elmosni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• fogyasztók által használt edényeket (ide tartoznak a kiszállításhoz használt edények, eszközök is),</li> <li>• az előkészítőkből használt edényeket, eszközöket,</li> <li>• az üzemi edényeket akkor, ha azokat a fogyasztói edényekkel azonos helyen mossák el.</li> </ul>
--	--

Zsíroldó mosogatás technológiájának áttekintő táblázata:

	1.	2.	3.	4.
Mosogatás lépései	Durva tisztítás	Zsíroldás	öblítés	szárítás
víz hőmérséklet	40-45- C	40-45 C	Lehetőleg 40-45 C	Csorgatással
Szer-koncentráció	-	Gyártói utasítás szerint	Folyó vízzel	

Fertőtlenítő mosogatás technológiájának áttekintő táblázatai

Fertőtlenítő mosogatás külön zsíroldószer és külön fertőtlenítőszer használatával

	1.	2.	3.	4.	5.
Mosogatás lépései	Durva tisztítás	Zsíroldás	fertőtlenítés	öblítés	szárítás
víz hőmérséklet	40-45- C	40-45 C	40-45 C	Lehetőleg 40-45 C	Csorgatással
Szer-koncentráció	-	Gyártói utasítás szerint	Utasítás szerint	Folyó vízzel	
Szer behatási idő			Utasítás szerint		

Fertőtlenítő mosogatás kombinált mosogatószerrel

	1.	2.	3.	4.
Mosogatás lépései	Durva tisztítás	Zsíroldás +fertőtlenítés együtt	öblítés	szárítás
víz hőmérséklet	40-45- C	40-45 C	Lehetőleg 40-45 C	Csorgatással
Szer-koncentráció	-	Gyártói utasítás szerint	Folyó vízzel	
Szer behatási idő		Gyártói utasítás szerint		

### Hagyományos fertőtlenítő mosogatás menetére példa:

Mosogatás lépései	1	2	3	4	5
	Durva tisztítás		zsíroldás	fertőtlenítés	öblítés
Víz hőmérséklet	40-45 °C	40-45 °C	40-45 °C	40-45 °C	csorgatással
Szer-koncentráció		0,2 % Trisó (10 l vízhez 0,02 dkg)	1 % Hypo (10 l vízhez 1 dl)	Folyó vízzel	
Szer behatási idő			5 perc		

A behatási idők ellenőrzésére javasolt a mosogató helyiségben faliórát elhelyezni-

Az oldatot cserélni kell ha:

- elszennyeződött,
- a víz hőmérséklete kihűlt,
- a szennyeződés kirakódott a medence falára,
- a fertőtlenítő oldat kimerült (pl. a klóros fertőtlenítőszer szaga nem érezhető)

Az ételek szállítására használt edényeket a fogyasztói edények mosogatójában lehet elmosni és fertőtleníteni, de azoktól időben elkülönítve.

#### Műanyag edények és eszközök mosogatása

Műanyag edények mosogatóvizét gyakrabban kell cserélni, és a szokásos fertőtlenítőszer kétszeresét kell alkalmazni. Emiatt az öblítést különös gondossággal kell végezni.

#### Fa edények, eszközök mosogatása

Fából készült edények, tálak, eszközök mosogatása után nagy figyelmet kell fordítani azok száradására, szárítására. Csak a teljesen megszáradt edényeket, eszközöket

szabad ismételt felhasználni.

A mosogató helyet és tisztító eszközöket folyamatosan tiszta állapotban kell tartani. A mosogatóhoz használt eszközöket (kefe, törölkendő, dörzsi, szivacs) rendszeres időközönként, de legalább műszakonként tisztítani, fertőtleníteni, azt követően szárítani kell. Nedvesen tárolni tilos.

Az eszközök mosogatásához **mosogatógép** is használható használati utasítása szerint.

A mosogatógéphez a használati utasításában szereplő, vagy azzal egyenértékű szer használható. Ha a gépben nem használható fertőtlenítőszer, akkor az öblítő fázisban a víznek 82 °C feletti hőmérsékletűnek kell lennie, vagy forró levegős szárítást kell alkalmazni. Ha a mosogatógép meghibásodása esetére nem biztosítottak a kézi mosogató eszközök, (mosogatómedencék) a meghibásodás idejére a mosogatót igénylő tevékenységet fel kell függeszteni, vagy eldobható edényekkel kell üzemelni.

A mosogató helyiségben az ételmaradékok gyűjtésére fedéllel és fogantyúval ellátott tartályt kell biztosítani, amelyet a mosogató befejezése után/műszakváltáskor azonnal ki kell üríteni, elmosni és fertőtleníteni. Az élelmiszer-maradék gyűjtőedényt használaton kívüli időszakokban fedetten kell tartani.

#### **A medencékben nem mosogatható tárgyak, gépek mosogatása:**

A gépekben, berendezésekben a szennyeződések felhalmozódásának elkerülését rendszeresen felügyelni kell.

Ilyenek pl. a szeletelőgép, dagasztógép, főzőüst, darálók, galuskaszaggató stb.

A gépi berendezéseket a használati utasításukban foglalt előírások figyelembe vételével szabad tisztítani, fertőtleníteni. A tisztítás előtt az elektromos gépeket áramtalanítani kell, csak áramtalanított készüléken szabad a tisztítási műveleteket elkezdni.

A gépeket legalább a műszak végén szét kell szerelni, azt követően tisztítani, szükség esetén, fertőtleníteni, majd alaposan öblíteni kell.

**Fából készült húsvágó tőkék tisztítása:**

A munka befejezése után kefével (tökétisztító kefe) alaposan meg kell tisztítani. Fertőtlenítésére a vegyszerek helyett, lehetőség esetén inkább ajánlott 82 °C-os vizet használni, majd 0,5-1 cm vastagon konyhasóval beszórni.

Gondoskodni kell a felületük megfelelő gyakoriságú gyalulásáról is

**Italcsapoló berendezések tisztítása, fertőtlenítése:**

**Az alábbiak átemelésre kerültek az „Útmutató az élelmiszer és italadagoló automaták működtetésének és az italcsapolás Jó Higiéniai Gyakorlatához” című kiadványból.**

Az italcsapoló berendezések higiéniai megfelelőségéért annak használója a felelős.

Az italadagoló automatákat, csapoló berendezéseket telepítő vállalkozásnak írásos utasítást kell adnia a berendezést működtető számára, amelyben rögzítik a megfelelő működtetéssel és a napi tisztítással illetve a tisztítás gyakoriságával kapcsolatos, az üzemeltetőre vonatkozó követelményeket.

A csapoló berendezéseket el kell látni olyan berendezéssel, amely lehetővé teszi annak napi vizes öblítését és rendszeres fertőtlenítését.

A vendéglátónak gondoskodnia kell arról, hogy bizonyos berendezési egységek, illetve alkatrészek működési helyszínén el nem végezhető tisztítását, mosását és fertőtlenítését megfelelően végre tudja hajtani.

A berendezések szervizeléséről, javításáról gondoskodni kell. .

A berendezés időszakos teljes tisztítását, fertőtlenítését (beleértve az italvezetékeket és az adagoló fejeket), valamint telepítéskor végrehajtott fertőtlenítését el kell

végeznie.

A csaptelepek azon részeit, amelyek felváltva érintkeznek az itallal és a levegővel /a csaptelepek kifolyó részei, csöpöggető tálcák), naponta kell tisztítani.

A vezetékcsatlakozó részeket (pl. csapfej, gyorskuplung) az italhoz (hordóhoz) való minden csatlakoztatás előtt tisztítani kell.

**Fentiekén túlmenően az italcsapoló berendezések működtetéséhez az alábbiak ajánlottak:**

A csapoló berendezések esetében ajánlott megkérni beszállítótól a tisztíthatóságra vonatkozó nyilatkozatát.

Sörvezetékneként javasolt megfelelő falvastagságú, illetve nyomásállóságú (min. 3bar) polietiléncső használata, amelynek hossza lehetőleg ne legyen több 3 m-nél.

A tisztítási gyakorlat kidolgozásakor célszerű gondolni az alábbiakra:

- behatási idő és intervallumok,
- a fizikai szennyeződés eltávolításának módja, eszközei,
- a tisztító- és fertőtlenítőszer fajtája és koncentrációja,
- a tisztító- és fertőtlenítőszer oldat hőmérséklete.

Javasolt, hogy a mosást, fertőtlenítést mindig előzze meg mechanikus tisztítás.

Az italcsapoló berendezéseket kihelyező sör és üdítőital gyártó vállalatoknak célszerű a vegyszeres takarítással egybekötött szervizelést minimum hathetente elvégezniük.

Kapcsolódó fejezetek: 5.2.7. Mosogató berendezések

5.8. Személyi higiénia

6.7.4.1. Cukrásztermékek készítése,

6.7.4.2. Fagylalt készítése