

Kiss Irén

## A HACCP rendszer kialakításának lépései

**NSZFI**  
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI  
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

**Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése**

A követelménymodul száma: 1428-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-002-30



## A HACCP RENDSZER KIALAKÍTÁSÁNAK LÉPÉSEI A VENDÉGLÁTÁSBAN

### ESTFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Alakítsanak két csoportot és oldjátok meg az alábbi feladatot, majd vessétek össze a megoldásokat!

**Feladat:** A HACCP rendszer alapelveit ismerve dolgozzanak ki a tankonyhára, a rendszer bevezetésére egy tervet! Gondoljátok végig, mit szabályoz a HACCP rendszer! Gyűjtsétek össze milyen feladatok, adódhatnak a bevezetés során! A feladatokhoz rendeljétek felelősöket! A feladatokat határozzátok meg 4–5 mondatban!

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM:

A HACCP rendszer bevezetése során egy vendéglátó egységbe számos feladattal találjuk szembe magunkat. A rendszer kialakítása pontos, szakszerű előkészülettel jár. A rendszer kiépítése a következő lépéseket foglalja magába.

#### **0. Lépés: Általános élelmiszer – higiéniai szabályozások bevezetése és ezek betartása:**

Minden élelmiszerkészítéssel és forgalmazással foglalkozó vállalkozás esetében vannak olyan tevékenységek, melynek megfelelő végzése alapvetően szükséges az ott készített vagy forgalmazott élelmiszerek biztonságosságához. Ezek a következők:

- A beszállítók és az árubeszerzési helyek megfelelő kiválasztása,
- Az áruszállítás megfelelő járművel történjen,
- Megfelelő védekezés a rágcsálók és rovarok ellen,
- Takarítás, mosogatás, fertőtlenítés szabályozása,
- A személyi- higiéné betartása,
- A dolgozók megfelelő oktatása és szaktudása az élelmiszer-higiénia területén,
- A hulladékgyűjtés, tárolás és elszállítás megfelelő szabályozása,
- A vegyi anyagok felhasználásának és tárolásának szabályozása,
- A használatos eszközök és berendezési tárgyak szakszerű használata,

- A jó higiéniai gyakorlat betartása.

A jogszabályok szerint ezeket, a szabályozásokat be kell tartani és tartatni! A HACCP rendszert csak ezt követően ezekre alapozva lehet bevezetni. A bevezetés a következő lépésekből áll.

### **1. Lépés: HACCP munkacsoport létrehozása, oktatása**

Az első feladat, hogy létre hozunk saját munkacsoportot a rendszer kialakítás további feladatainak eredményes végrehajtásához. A HACCP lényege, hogy minden egységre az egyedi sajátosságok figyelembe vételével szükséges kialakítani. A kisebb üzletekben 2-3 fős a közepes méretűekben 3- 5 fős munkacsoport létrehozása javasolt. Mindenképpen ügyelni kell arra, hogy a munkacsoport tagjai elegendő szakmai felkészültséggel és a helyi sajátosságok maradéktalan ismeretével rendelkezzenek a feladatok megoldására. A munkacsoportot ki kell oktatni a HACCP rendszer alapjaira és a végzendő feladatokra. Ezt követően meg kell határozni a rendszer kiépítésével és működtetésével kapcsolatos feladatok ellátásáért felelős személyeket.

### **2. Lépés: A tevékenységi kör meghatározása, az üzletben forgalmazott termékcsoporthoz kiválasztása**

Ez a lépés alapvető jelentőségű mivel itt kell eldönteni, hogy a vevőknek kiszolgált élelmiszerek melyik termékcsoporthoz tartoznak. Itt nagyon körültekintően kell eljárni, mert ez a lépés fogja meghatározni a további tevékenységüket mivel a rendszerépítés későbbi legalapvetőbb részei már termékcsoporthoz elkülönülnek egymástól.

### **3. Lépés: Termékleírás készítése, recept ellenőrzés:**

Minden vendéglátó egységben tudni kell, hogy milyen ételek készülnek, mi ezeknek az összetétele, milyen technológiával készülnek, és mindez milyen kockázatot jelent a fogyasztóra. Az Élelmiszer törvény megköveteli az anyaghányad nyilvántartó készítését a vendéglátó egységekben. Ezért minden elkészített ételről rendelkezésre kell állni egy termékleírásnak, ami tulajdonképpen az étel receptje. Ebben szerepelnie kell:

- Az étel megnevezése,
- Az étel összetétele,
- Az alkalmazott technológiai leírás,
- Az étel speciális jellemzői (pl. gyerekekétképzésre szánt)
- Veszélyforrások (pl. különösen romlékony, nyers tojással készült, magas kockázatú étel)

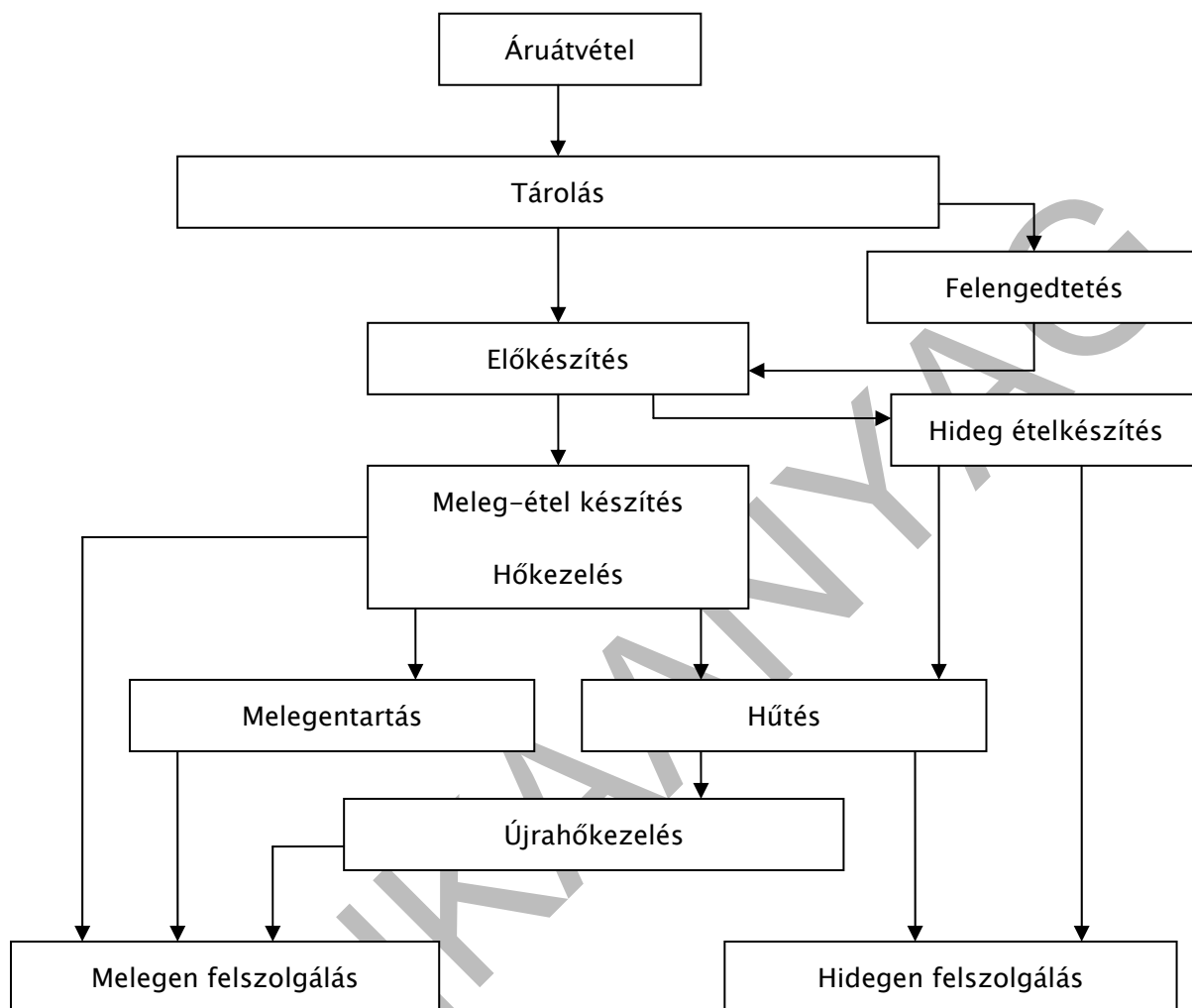
Az anyaghányad nyilvántartó lapokat a felszolgálásban és az ételkészítési folyamatokban a dolgozók rendelkezésére kell bocsátani, hogy kellő felvilágosítást tudjanak adni a fogyasztóknak, mint pl. élelmiszer allergia esetén.

### **4. Lépés: Ételkészítési folyamatok ellenőrzése:**

Végig kell gondolni a munkafolyamatokat az ételkészítés és értékesítés folyamatát a beszerzéstől a tálalásig. Minden egyes tevékenységet a folyamaton belül fel kell sorolni.

Ezt le is kell rajzolni, ezt a rajzot  **folyamatábrának**  nevezzük.

A következőkben megtekinthető az ételkészítés általános folyamatábrája:



1. ábra: *Ételkészítés általános folyamatábrája*

A vendéglátásban a tevékenységből levezetve három nagy kategóriát különíthetünk el:

1. Termelés és értékesítés azonos helyen:

Étteremben, kisvendéglőben, speciális Vendéglőben, (hal, vad, vegetáriánus...), csárdában, sörözőben, gyorsétteremben, cukrászdában termelővel együtt, ételbárban, lacikonyhában, pecsenyesütőben, lángosütőben, munkahelyi étteremben, büfében, kifőzdében, főzőkonyhában.

2. Termelés és értékesítés eltérő helyen

*2. 1. Befejezéssel, és/vagy tállalással*

Kiszállítós étkeztetés, parti service

### *2. 2 Tálalás nélkül, átadással*

Termelőüzem: hidegkonyha, cukrásztermelő

### 3. Értékesítés, termelő tevékenység nélkül adagolással, tálalással

Cukrászda, tálalókonyha, pl.: iskola, söröző, drinkbár, büfé, éjszakai bár, disco, szórakozóhelyek.

## **5. Lépés: A folyamatábrák helyszíni igazolása:**

A munkacsoportnak ellenőriznie kell a folyamatábrák helyességét a tényleges gyakorlattal összehasonlítva. A folyamatábrákat kézbe véve a tevékenység minden lépésén, az üzlet minden helységén végighaladva, követve az áruk mozgását a beszerzéstől egészen az értékesítésig a munkacsoport tagjai meggyőződnek arról, hogy a tényleges gyakorlat a rajzon feltüntetett lépésekkel megegyezik. Arról is meg kell győződni, hogy a tényleges gyakorlat sorrendje is megegyezik a folyamatábrán jelölttel vagy nincsenek elágazások, visszacsatolások. Az eltéréseket a folyamatábrán ki kell javítani. A folyamatábrát minden termékcsoporthoz külön el kell végezni. Az elkészített folyamatábrákat hitelesíteni kell aláírással és dátummal.

## **6. Lépés: Az üzlet technológiai rajzának felvétele:**

A folyamatábrák igazolása után el kell készíteni az üzlet alaprajzát. Ezen fel kell tüntetni az üzlet valamennyi helységét és a főbb technológiai területeket, berendezéseket a valóságnak megfelelően. A rajzon be kell jelölni, hogy melyik helység milyen funkciót tölt be. Fel kell tüntetni a dolgozók mozgásának útvonalát. A rajzot csatolni kell az üzlet műszaki higiénés helyzetfelméréséhez.

## **7. Lépés: Helyzetfelmérés:**

Fel kell mérni, hogy az üzlet mennyire felel meg a jogszabályi előírásoknak és a Jó higiéniai gyakorlatnak. Készíteni kell egy helyzetfelmérő listát. Amelynek alapkövetelménye, hogy valamennyi az üzlet kialakítására és az ott folytatott tevékenységre vonatkozó jogszabályi előírásra kérdezzen rá. Ha elkészült a lista körbe kell járni az egységet és, ha nem megfelelőségeket észlelnek a helyzetfelmérés során készíteni kell egy intézkedési tervet ezek megszüntetésére. Meg kell határozni a szükséges teendőket, felelősöket, határidőket a munka elvégzésére. Az elvégzendő munkát dokumentálni kell.

ÁLTALÁNOS, TÁRGYI ÉS SZEMÉLYI FELTÉTELEK				
Sor sz.	Kérdés a követelményre	✓ teljesül - nem teljesül ? nem tudom	Intézkedés	Határidő
	A működési engedély érvényessége kiterjed-e valamennyi végzett tevékenységre?			
	Az üzlet (egység) környezete rendezett és megfelelően tisztántartott-e?			
	Az épület általános műszaki állapota megfelelő-e?(pl.: nincs beázás)			
	Biztosított-e az üzlet (egység) megfelelő ivóvíz ellátása és szennyvíz elvezetése?			
	Az élelmiszerek előkészítéséhez és feldolgozásához, valamint az étkeztetéssel foglalkozó dolgozók tisztálkodásához és az étkeztetési létesítmény takarításához csak ivóvíz minőségű vizet használ-e fel? Rendelkeznek-e szolgáltatási szerződéssel, a vízszolgáltatóval, vagy az ivóvíz ellátás körülményeire is kiterjedő bérleti szerződéssel?			
	Végeztetnek-e vízvizsgálatokat csőtörés, az ivóvízvezetéken történt szerelési munkák után?			
	A létesítmény helyiségei úgy kapcsolódnak-e egymáshoz, hogy a nyersanyag és a készétel útja nem keresztezi egymást?			
	Padozat megfelelő kialakítottság, megfelelő műszaki állapotú-e? (szilárd, kopásálló, vizet át nem eresztő, résmentes, könnyen mosható és fertőtleníthető, csúszásgátló anyaggal burkolt) A padlóösszefolyók bűzelzárával rendelkező csatorna-szemmel és szennyvízvezető csatornával ellátottak-e, biztosított-e a víz össze- és elfolyása?			

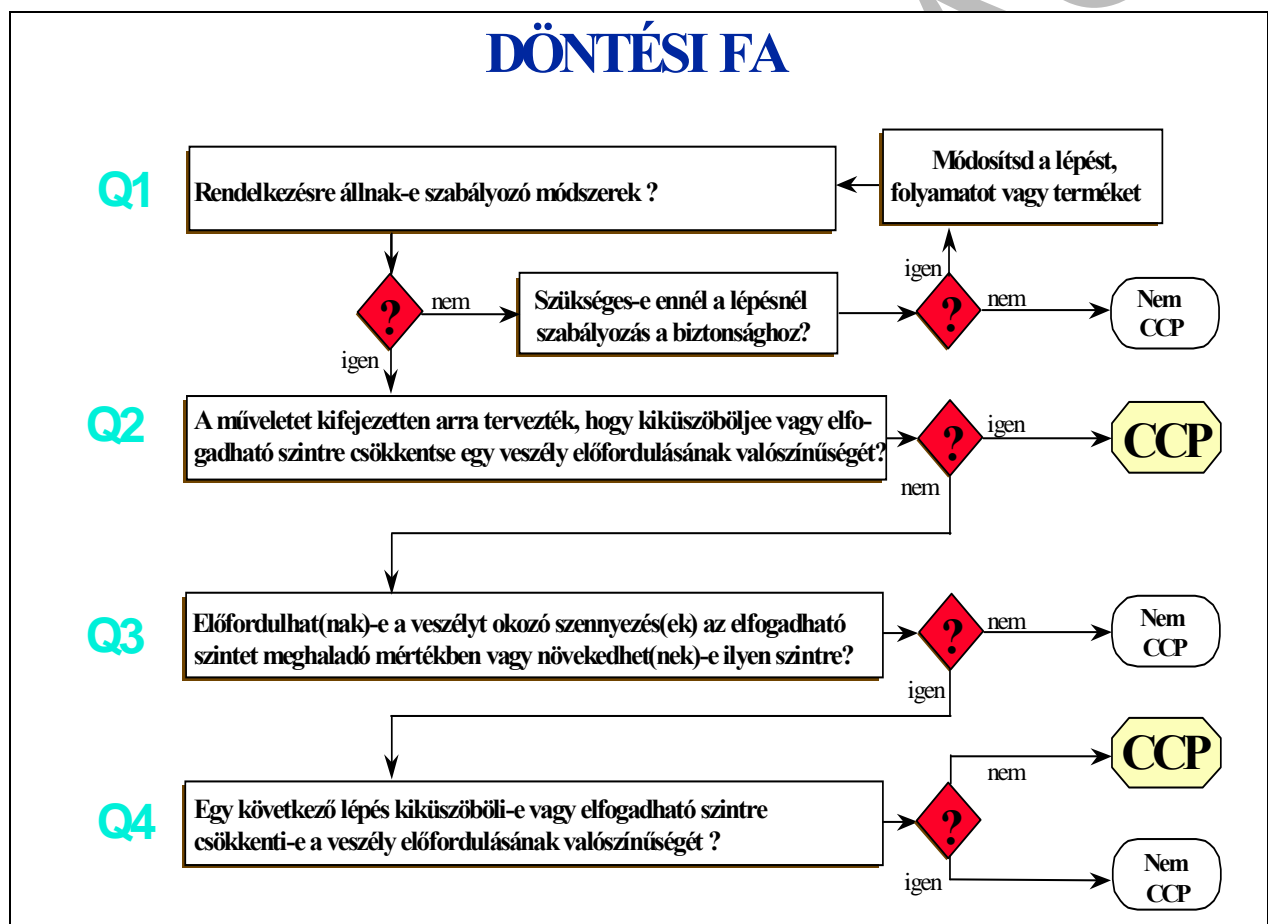
1. táblázat: Általános tárgyi és személyi feltételek feltérképezése, minta

## 8. Lépés: A munkautasítások elkészítése:

A jogszabályi előírásokat bekel építeni az üzlet napi gyakorlatába. Minden munkafolyamatra utasítási tervet kell készíteni és ezeket dokumentálni kell, majd mellékletként csatolni kell a rendszer dokumentációjához.

## 9 Lépés: Veszélyelemzés:

Az ételkészítési és értékesítési folyamatokat lépésenként végig kell gondolni olyan szempontból, hogy ott milyen hibákat lehet elkövetni, és milyen egészséget veszélyeztető anyagok kerülhetnek az ételekbe. Figyelembe kell venni azt is, hogy a veszélyes anyagok az ételkészítés során alakul ki ahol a baktériumok felszaporodnak. Ezt a folyamatot nevezzük **veszélyellenzésnek**. Nagyon fontos a HACCP rendszer kialakítása során hogy figyelembe vegyék az üzletre jellemző sajátosságokat. A veszély kritikusságának meghatározásához a **döntési fát** használják.



1. ábra Döntés fa

Fel kell mérni az üzletben folyó vendéglátó/közéértékesítő tevékenység minden lehetséges veszélyét, veszély forrását. Ennek számbavétele oly módon történjen, hogy egyetlen rizikó faktor se maradjon ki. Át kell gondolni, hogy milyen megoldás adódik vagy lehetséges a veszély kiküszöbölésére vagy elfogadható szintre történő csökkentése érdekében. A veszélyek pontos felmérése után át kell tekinteni az üzletben lévő munkautasításokat és szükség esetén azokat is, ki kell egészíteni.



Veszélyelemzés minta:

Általános veszélyek:

S. SZ.	MŰVELET MEGNEVEZÉSE	S.SZ.	VESZÉLY ÉS FORRÁSA	SZABÁLYOZÓ INTÉZKEDÉS (Jó vendéglátó gyakorlat)
0. 1.	Mindazok a műveletek, ahol a dolgozó a nyitott állapotban lévő termékkel kapcsolatba kerülhet	B 1.	mikrobákkal fertőződés – dolgozó egészségügyi alkalmatlansága, nem megfelelő kézmosás esetén vagy a kézmosás elmaradásakor, az elkülönített ruhahasználatra vonatkozó előírások be nem tartása, illetve nem megfelelő mosás esetén a szennyezett munkaruhából, egyéb személyi higiénés előírások be nem tartásából (pl. köhögés, hangos beszéd nyitott termék felett, munkavégzés bőrsérülésekkel, munka közbeni dohányzás, stb.)	Dolgozókra vonatkozó előírások betartása
		K 2.	vegyi anyagokkal szennyeződés – tisztító-, fertőtlenítőszer maradvány, kézapoló szerek és egyéb átvitt kémiai anyagok nem megfelelő kézmosás esetén vagy a kézmosás elmaradásakor, az elkülönített ruhahasználatra vonatkozó előírások be nem tartása esetén a szennyezett munkaruhából kiszóródó vegyi anyagok	Dolgozókra vonatkozó előírások betartása
		F 3.	fizikai anyagokkal szennyeződés – haj, műköröm, ékszer, ruházatról származó darabok, stb. – személyi higiénés előírások be nem tartása, munka/védőruha nem megfelelő karbantartása	Dolgozókra vonatkozó előírások betartása
0. 2.	Mindazok a műveletek, ahol a munkaeszközök a termékkel közvetlenül érintkezhetnek	B 1.	mikrobákkal fertőződés – szakosítatlan eszközhasználat, tisztítás-fertőtlenítés elmaradása, a tisztítás-fertőtlenítés hatásfoka nem megfelelő	Munkaeszközökre vonatkozó előírások betartása
		K 2.	vegyi anyagokkal szennyeződés – vegyi anyag kioldódás a termékkel érintkező felületekből – nem engedélyezett anyagból készült eszközök, tisztító-fertőtlenítőszer maradványok – nem megfelelő öblítés, egyéb átvitt vegyi anyagok – nem szakosított eszközhasználat	Munkaeszközökre vonatkozó előírások betartása

2. táblázat: Általános veszélyelemzés minta

Minden feltárt és szóba jöhető veszély estén át kell gondolni milyen intézkedések, jöhetnek szóba a veszély megelőzésére és megszüntetésére. Ezt **ellenőrzésnek** illetve **szabályozásnak** nevezzük. Meg kell állapítani azokat a pontokat melyek az adott tevékenység biztonságosságához a legfontosabbak és ellenőrizhetőek és rendszeres vizsgálatuk szükséges is. Ezeket nevezzük **kritikus kontrol pontoknak** vagy **kritikus szabályozási pontoknak**. Ez a legnehezebb része a rendszernek de a legfontosabb is. Nem lehet mindent folyamatosan ellenőrizni ezért fontos tudni, hogy a tevékenység során melyek azok az élelmiszerek biztonságossága szempontjából legkritikusabb tevékenységek. A kritikus pontok megjelölése a rendszer kialakítását végző feladat a tevékenység és a feltételek ismeretében.

### A kritikus pontokra jellemzők:

- A szabályos tevékenység végrehajtása a késztermék biztonsága szempontjából fontos
- Szükséges a rendszeres ellenőrzés és technikailag lehetséges,
- Ezekon, a helyeken a rendszeres ellenőrzés elmaradása a fogyasztott élelmiszereknél egészségkárosodáshoz vezethet,
- Ezekon, a helyeken elkövetett hibát az ételkészítés, értékesítés további folyamatában már nem lehet helyrehozni.

### Jellegzetes kritikus pontok a vendéglátásban:

- Hűtve tárolás (hőmérséklet)
- Az ételek lehűtésének ideje és hőmérséklete,
- Az ételek hőkezelése sütés, főzés, párolás, melegítés (hőmérséklet)
- Az elkészült ételek tárolása fogyasztásig (hőmérséklet és időtartam)

Miután megállapítottuk a kritikus pontokat rendszeresen ellenőrizni, kell ezeket. Az ellenőrzést minél egyszerűbb módon kell végezni. A hőmérsékletet hőmérővel, az időtartamot a megkezdés időpontjának feljegyzéshez kell igazítani a befejezés időpontját. Például a tároló edényre kis cédulán, feltüntetetik a hűtőszekrénybe helyezés időpontját. Nem minden esetben szükséges a műszeres mérés pl. a sütés, főzés szemrevételezéssel történő megállapítása. Az ételek forrása is jelzi a megfelelő hőmérsékletet. Meg kell tervezni, hogy mit kell tenni akkor, ha a belső ellenőrzés hiányságot észlel. Hibajavító intézkedést kell tervezni.

### 10. Lépés: Hibajavító intézkedés:

Előre meg kell tervezni, hogy mit kell tenni akkor, ha a belső önellenőrzés során hiányságot észlelünk. Meg kell határozni:

- Kit kell értesíteni,
- Ki dönthet az áru sorsáról,
- Hogyan kell a berendezések gyors javítását végezni,
- Milyen esetekben kell a hatóságot is értesíteni,
- Mikor kell a termékek kiszállítását beszüntetni,
- Mikor kell a kiszállított termékeket visszahívni.

## 11. Lépés: Az élelmiszer-készítéshez, forgalmazáshoz kapcsolódó általános kiegészítő tevékenységek:

Célszerű végiggondolni, hogy az általános kiegészítő tevékenységekből milyen veszélyek származhatnak az ételkészítés során, a tevékenységek gondatlan végzése során milyen az egészségre ártalmas anyagok kerülhetnek az élelmiszerekbe.

A következő kiegészítő folyamatok veszélyelemzése ajánlott:

- Takarítás, mosogatás, fertőtlenítés,
- Rovar és rágcsálóirtás,
- Vegyi anyag felhasználás és tárolás,
- Karbantartás,
- Személyi higiénia,
- Hulladékgyűjtés, tárolás és elszállítás.

Ezeknél, a tevékenységeknél ugyanúgy szükséges figyelemmel kísérni a lehetséges veszélyek megelőzését és a tevékenységek ellenőrzését.

Művelet	Milyen egészségre ártalmas anyag kerülhet be? Veszély jellege!	Hogyan lehet megelőzni?	Kritikus pontnak számít? Igen/nem
Tisztítás, fertőtlenítés	- Mikrobák túlélése, kémiai fizikai szennyeződések visszamaradása nem megfelelő tisztítási fertőtlenítési művelet miatt	- Tisztítási fertőtlenítési tevékenységek előírásainak betartása - Helységek, berendezések tisztaságának ellenőrzése	
	- Mikrobákkal szennyeződés nem megfelelő tisztaságú takarító, illetve mosogató eszközök használata miatt	- Tisztítási fertőtlenítési tevékenységek előírásainak betartása - Takarító személyzet oktatása Takarítás és mosogatás szűrőpróbaszerű ellenőrzése	
	- Vegyi anyagokkal szennyeződés elégtelenöblítés miatt	Tisztítási fertőtlenítési tevékenységek előírásainak betartása	

3. táblázat: Általános, kiegészítő tevékenységek veszélyelemzése (példa)

A táblázatot minden kiegészítő tevékenységre el kell készíteni.

## 12. Lépés: Dokumentálás, adminisztráció:

A HACCP rendszerhez tartozik az is, hogy a kritikus ponton történő ellenőrzéseket és azok megfelelőségét dokumentálni kell. A hazai előírások alapján rögzíteni kell (90/2003.(VII. 30) FVM-ESZCSM együttes rendelet 4.):

- A folyamatos és időszakos belső higiéniai ellenőrzések rendjét,
- A munkahelyek és az eszközök tisztaságának ellenőrzését,

- A felhasznált anyagok megfelelőségének ellenőrzését,
- A műszaki- higiéniai jellemzők megtartásának ellenőrzését,
- Az ellenőrzésekkel megbízott személyek feladatait és hatásköreit,
- Az ellenőrzések során tapasztalt higiéniai hiányosságokat, valamint az azok megszüntetésére irányuló intézkedéseket. A felelősök és a határidők jegyzőkönyvbe való rögzítése, amit két évig meg kell őrizni.

Az ellenőrzések az ellenőrzési lapok segítségével dokumentálhatók. A hibanapló vezetésével dokumentálni lehet az észlelt hiányosságokat és ezek megszüntetésére tett intézkedéseket. Ezeket, az adminisztrációkat úgy kell megoldani, hogy beépüljön az egység mindennapi működésébe, és megvalósítása egyszerű legyen.

### 13. Lépés: A rendszeres vizsgálat:

A HACCP rendszert mindig újra kell gondolni, felül kell vizsgálni, ha az egység működésében változás történt. A jelenlegi jogszabályok szerint két évente kötelező a rendszer felülvizsgálata.

### 14. Lépés: A HACCP rendszer oktatása:

A HACCP rendszer bevezetésének alapvető feltétele, hogy minden érintett kellő ismerettel rendelkezzen az élelmiszer biztonság érdekében végzendő feladatokkal. Az oktatás anyagának tartalmaznia kell a rendeletekben meghatározott elvárásokat és, hogy a dolgozó milyen területen végzi a munkáját. A személyzet oktatásáról a vállalkozás működtetője kell, hogy gondoskodjon, aki felkérhet megfelelő felkészültséggel rendelkező más szakértőt az oktatás levezetésére. Minden dolgozót ki kell oktatni már a belépéskor az alapvető higiéniai, élelmiszer biztonsági ismeretekre, majd egy részletes HACCP rendszerrel kapcsolatos oktatáson is részt kell venniük két hónapon belül. A részletes oktatási programot legalább 5 évente meg kell ismételni. Az átfogó oktatás a következőket kell, tartalmazza:

- Az élelmiszer biztonság fogalmát,
- Az élelmiszer biztonság helyzetét kialakulásának okait,
- A kormányzati intézkedéseket,
- A HACCP rendszer fogalmát, feladatait,
- Az élelmiszer biztonság alapját a jó vendéglátó gyakorlatot,
- Mikrobiológiai, toxikológiai, és járványügyi alapismereteket,
- Ivóvíz higiéniját,
- Szennyvíz, hulladék és szemétkezelési ismereteket,
- A HACCP rendszer 7 alapelvét,
- A rendszer kidolgozása és működtetése,
- Konkrét feladatok meghatározása.

## Felkészülés a hatósági ellenőrzésre:

Az ellenőrzésen fel kell tudni mutatni:

- A külön rendeletek szerint is szükséges általános szabályozásokat (egészségügyi nyilatkozat, takarítási, fertőtlenítési útmutató)
- Szükségesek az anyaghányad nyilvántartók, amelyek megfelelnek a HACCP rendszer szerint kért termékleírásnak,
- A lehetséges veszélyforrások elemzését az ételkészítés, értékesítés minden szakaszára (folyamatábrák),
- Az egyes lépéseknél előforduló veszélyforrások, veszélyek elemzése (veszélyelemzés),
- A kritikus pontok felsorolása,
- A kritikus pontokon szükséges ellenőrzések, intézkedések (szabályozás),
- A hiánytalan dokumentáció,
- A higiéniai oktatások igazolása.

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Gyakorlati munkahelyén kérje el a HACCP dokumentációt és gyűjtse ki a következőket készítsen jegyzetet a füzetébe:

1. Sorolja fel milyen tevékenységi köröket folytatnak az egységben!
2. Írja le 2 főételre az anyaghányad nyilvántartó tartalmát!
3. Válaszon ki egy folyamatábrát és rajzolja le! Menjen, végig az egységen ellenőrizze a lépéseket!
4. Készítse el a füzetébe az egység tervrajzát és tüntesse fel a helységeket felszerelési tárgyakat.
5. Jelölje ki a kritikus szabályozási pontokat!
6. Írja le a takarítási tervet!
7. Nézze meg és jegyezze le milyen terjedelmű a rendszerhez tartozó dokumentáció!
8. Kérje el az egységben található oktató anyagot és készítsen vázlatot!

## ÖNELLENÖRZŐ FELADATOK

### 1. feladat:

Sorolja, fel milyen szabályozásokat kell betartani a biztonságos ételkészítés és forgalmazáshoz!

---

---

---

---

---

---

---

---

### 2. feladat:

A termékleírásban mi kell, hogy szerepeljen?

---

---

---

---

---

---

---

---

### 3. feladat:

Mit használnak a veszélyek kritikusságának szabályozásához?

---

---

---

---

---

---

---

---

**4. feladat:**

A hibaelhárító intézkedési terv mit kell, hogy tartalmazzon?

Handwriting practice area for question 4, consisting of a yellow-bordered box with five horizontal lines.

**5. feladat:**

Mit kell, hogy tartalmazzon az oktató anyag?

Handwriting practice area for question 5, consisting of a yellow-bordered box with five horizontal lines.

**6. feladat:**

Hatósági ellenőrzés során milyen dokumentumok megléte szükséges?

Handwriting practice area for question 6, consisting of a yellow-bordered box with five horizontal lines.

## A HACCP RENDSZER KIALAKÍTÁSÁNAK LÉPÉSEI

### 7. feladat:

Mi jellemző a kritikus pontokra?

---

---

---

---

### 8. feladat:

Mit kell, tartalmaznia a dokumentáció?

---

---

---

---

---

### 9. feladat:

Milyen kiegészítő folyamatok veszélyelemzése ajánlott?

---

---

---

---

---



## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat:

- A beszállítók és az árubeszerzési helyek megfelelő kiválasztása,
- Az áruszállítás megfelelő járművel történjen,
- Megfelelő védekezés a rágcsálók és rovarok ellen,
- Takarítás, mosogatás, fertőtlenítés szabályozása,
- A személyi- higiéné betartása,
- A dolgozók megfelelő oktatása és szaktudása az élelmiszer-higiénia területén,
- A hulladékgyűjtés, tárolás és elszállítás megfelelő szabályozása,
- A vegyi anyagok felhasználásának és tárolásának szabályozása,
- A használatos eszközök és berendezési tárgyak szakszerű használata,
- A jó higiéniai gyakorlat betartása.

### 2. feladat:

- Az étel megnevezése,
- Az étel összetétele,
- Az alkalmazott technológiai leírás,
- Az étel speciális jellemzői (pl. gyerekekéztetésre szánt)
- Veszélyforrások (pl. különösen romlékony, nyers tojással készült, magas kockázatú étel)

### 3. feladat:

A döntésfát!

### 4. feladat:

- Kit kell értesíteni,
- Ki dönthet az áru sorsáról,
- Hogyan kell a berendezések gyors javítását végezni,
- Milyen esetekben kell a hatóságot is értesíteni,
- Mikor kell a termékek kiszállítását beszüntetni,
- Mikor kell a kiszállított termékeket visszahívni.

### 5. feladat:

- Az élelmiszer biztonság fogalmát,
- Az élelmiszer biztonság helyzetét kialakulásának okait,
- A kormányzati intézkedéseket,
- A HACCP rendszer fogalmát, feladatait,

## A HACCP RENDSZER KIALAKÍTÁSÁNAK LÉPÉSEI

- Az élelmiszer biztonság alapját a jó vendéglátó gyakorlatot,
- Mikrobiológiai, toxikológiai, és járványügyi alapismereteket,
- Ivóvíz higiéniját,
- Szennyvíz, hulladék és szemétkelési ismereteket,
- A HACCP rendszer 7 alapelvét,
- A rendszer kidolgozása és működtetése,
- Konkrét feladatok meghatározása.

### 6. feladat:

- A külön rendeletek szerint is szükséges általános szabályozásokat (egészségügyi nyilatkozat, takarítási, fertőtlenítési útmutató)
- Szükségesek az anyagáram nyilvántartók, amelyek megfelelnek a HACCP rendszer szerint kért termékleírásnak,
- A lehetséges veszélyforrások elemzését az ételkészítés, értékesítés minden szakaszára (folyamatábrák),
- Az egyes lépéseknél előforduló veszélyforrások, veszélyek elemzése (veszélyelemzés),
- A kritikus pontok felsorolása,
- A kritikus pontokon szükséges ellenőrzések, intézkedések (szabályozás),
- A hiánytalan dokumentáció,
- A higiéniai oktatások igazolása.

### 7. feladat:

- A szabályos tevékenység végrehajtása a késztermék biztonsága szempontjából fontos
- Szükséges a rendszeres ellenőrzés és technikailag lehetséges,
- Ezeken, a helyeken a rendszeres ellenőrzés elmaradása a fogyasztott élelmiszereknél egészségkárosodáshoz vezethet,
- Ezeken, a helyeken elkövetett hibát az ételkészítés, értékesítés további folyamatában már nem lehet helyrehozni.

### 8. feladat:

- A folyamatos és időszakos belső higiéniai ellenőrzések rendjét,
- A munkahelyek és az eszközök tisztaságának ellenőrzését,
- A felhasznált anyagok megfelelőségének ellenőrzését,
- A műszaki- higiéniai jellemzők megtartásának ellenőrzését,
- Az ellenőrzésekkel megbízott személyek feladatait és hatásköreit,
- Az ellenőrzések során tapasztalt higiéniai hiányosságokat, valamint az azok megszüntetésére irányuló intézkedéseket. A felelősök és a határidők jegyzőkönyvbe való rögzítése, amit két évig meg kell őrizni.

9. feladat:

- Takarítás, mosogatás, fertőtlenítés,
- Rovar és rágcsálóirtás,
- Vegyi anyag felhasználás és tárolás,
- Karbantartás,
- Személyi higiénia,
- Hulladékgyűjtés, tárolás és elszállítás.

MUNKANYAG

## IRODALOMJEGYZÉK

Felhasznált és ajánlott irodalom:

Szeitzné Dr. Szabó Mária: HACCP ismeretek és közegészségügyi előírások az Európai Unióban és Magyarországon; Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft. Budapest 2003

Kézikönyv a HACCP rendszer kialakításához; Consact–Mavemisz 2001; Írta és szerkesztette a Consact–mavemisz szakértői munkacsoportja a Gazdasági Minisztérium megbízásából.

MUNKANYELV

A(z) 1428-06 modul 002-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

<b>A szakképesítés OKJ azonosító száma:</b>	<b>A szakképesítés megnevezése</b>
52 811 01 0000 00 00	Élelmezésvezető
33 811 03 1000 00 00	Szakács
33 811 03 0100 31 01	Gyorséttermi- és étteleladó
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:  
28 óra

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv  
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának  
fejlesztése” keretében készült.  
A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap  
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet  
1085 Budapest, Baross u. 52.  
Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:  
Nagy László főigazgató