



Kiss Irén

## Munkahelyi és személyi higiénia a vendéglátásban

**NSZFI**  
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI  
ÉS FELNŐTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

**Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése**

A követelménymodul száma: 1428-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-006-30



## A KÖRNYEZETI ÉS SZEMÉLYI HIGIÉNYI ELŐÍRÁSOK A VENDÉGLÁTÁSBAN

### ESETFELVETÉS MUNKAHELYZET

Azokkal szemben, akik a vendéglátásban vagy közétkeztetésben dolgoznak alapvető követelmény a személyi higiénia, testük, láb, kéz, körmök, üzleti ruházat tisztasága, és a megjelenés. A higiéniai szabályokat az egységbe való belépéstől egészen az egység elhagyásáig szem előtt kell tartani és betartani. A jó vendéglátónak nem csak saját tisztaságára, hanem környezete és a munkaeszközök, gépek tisztaságára is oda kell figyelnie, hogy elkerülhesse a nem kívánt ételfertőzéseket, mérgezéseket.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

#### A VENDÉGLÁTÓEGYSÉGEK ÜZEMELTETÉSÉNEK ÁLTALÁNOS FELTÉTELEI

A vendéglátó és közétkeztetést végző üzletek üzemeltetésének általános feltételei a következők:

- Vendéglátó üzletet ott szabad telepíteni ahol az elkészített és forgalmazásra szánt élelmiszereket a környezetből származó szennyezés nem veszélyezteti.
- Biztosított a szükséges energia és vízellátás, valamint a közegészségügynek és környezetvédelemnek megfelelő szemét hulladék, illetve szennyvízelhelyezés.
- Biztosítani kell a tevékenység végzéséhez szükséges raktár, előkészítő, termelő, forgalmazó helységeket, a megfelelő világítást természetes vagy mesterséges szellőzést és megfelelő hőmérsékletet.
- A dolgozók számára megfelelő szociális helységeket, öltözőt kell biztosítani.
- Jól záródó, könnyen tisztítható ajtókat és ablakokat kell beépíteni a szellőzésre, szolgáló ablakra rovarhálót kell felszerelni.

- A helységek padlózata csúszásmentes, résmentes jól tisztítható és fertőtleníthető, és kopásálló kell, hogy legyen. Az előkészítőekben és egyéb vizes helységekben ahol fokozott a szennyeződése búzelzárával, rendelkező csatornaszeggel kell ellátni.
- Az előkészítőekben, termelő helységekben, mosogatókba, és egyéb vizes helységekben a falakat legalább 2, 1 m magasságig világos egyszínű, vizet át nem eresztő, mosható, fertőtleníthető résmentes felületet biztosító anyaggal kell befedni.
- A falak és padlózat találkozásának éleit lekerekítetten kell kiépíteni.
- Ahol élelmiszer előkészítést, elkészítést, kimérést, adagolást, csomagolást, felszolgálat végeznek legalább 3 méteren belül kézmosót, kell felszerelni.
- Vendéglátó egységben csak élelmezés egészségügyi szempontból megfelelőnek minősített gépet, berendezést, eszközt, edényt használhatnak.
- Az asztalokat nem rozsdásodó, világos jól tisztítható, résmentes lappal kell borítani.
- A világításra használt világító testeknél olyan megoldást kell alkalmazni, hogy a világítótest törése esetén a darabok ne essenek az ételbe. Ugyanez vonatkozik az ablakok biztonságára is pl. védőfóliák alkalmazása a szilánkos törés ellen.
- A vágódeszkák, hústőkék egy darabból és keményfából vagy engedélyezett műanyagból egyenletes, sima felülettel résmentesen ép széllel kell kialakítani.
- A vágódeszkákat, egyéb edényeket, késeket használatnak megfelelően el nem távolítható módon meg kell jelölni. A deszkákat festeni nem szabad. Az egyes technológiai folyamatokhoz használt eszközöket maradandóan meg kell jelölni és csak az adott célra, lehet felhasználni, még mosogató céljára sem szabad a használat helyéről elvinni.
- Folyamatosan gondoskodni kell az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények, épségéről.
- Mosogató, tisztítás-fertőtlenítés céljára két vagy hárommedencés csepptálcával ellátott mosogatót kell biztosítani.
- A használaton kívüli eszközök, és élelmiszerrel érintkező csomagoló anyagok részére biztosítani kell a portól és szennyeződéstől védett tárolást.
- Takarításhoz, mosogatóshoz, kézmosáshoz hideg- meleg folyóvíz biztosítása szükséges.
- Előkészítéshez, ételkészítéshez, mosogatóshoz, takarításhoz ivóvíz minőségű víz használható. Ez vonatkozik a hűtésre szolgáló jég készítésére is.
- A szennyvizet zárt rendszerben kell elvezetni. Az előkészítőkből a szennyvizet közcsatornába való vezetés előtt kialakított homok és zsírfogón át kell bevezetni.

- A szemét és hulladékgyűjtést úgy kell megoldani egységen belül és kívül is, hogy ne szennyezze a környezetet és az élelmiszereket.
- A hulladékgyűjtő és tároló edények fedele jól zárhatóak résmentes kialakításúak kell, legyenek. A fedelek lábbal működhetőek legyenek. A gyűjtő és tároló edények tisztításáról és a hulladék rendszeres elszállításáról rendszeresen gondoskodni kell.
- Ételnyersanyagként vagy forgalomba hozni olyan terméket, aminek lejárt a minőség- megőrzési ideje tilos. Minden az egységben tárolt élelmiszeren, nyersanyagon, terméken fel kell tüntetni a minőség- megőrzési, illetve az elkészítési időt.
- Az ételek elkészítéséhez csak előírásnak megfelelő technológiát szabad alkalmazni. Az új technológiát csak az OÉTI engedélyezheti.
- A vendéglátó tevékenység során előállított termékek minőségéért a vendéglátó felel.

A fenti feltételek megléte esetében is az üzemeltetőnek naponta műszakkezdés előtt meg kell győződni arról, hogy a tevékenység folytatásához biztosítottak-e a tárgyi és személyi feltételek. A munkavégzés közben is folyamatosan biztosítani kell a feltételek folyamatos fenntartását. A munkavégzés után ellenőrizni kell a helységek, eszközök, gépek, berendezési tárgyak tisztaságát és az elvégzett ellenőrzések tapasztalatait a **"Napi ellenőrzések lapon"** fel kell tüntetni. A megállapított hiányosságokat, problémákat ezek megszüntetését és az eredményt is dokumentálni kell a **"Műszaknaplóban"** amely egy sorszámozott lapú füzet. A műszaknaplóban a bejegyzéseket aláírással és dátummal kell ellátni. Az étkeztetési tevékenység személyi feltételei

## 1. Az ételmezésben dolgozók alkalmasságának vizsgálata:

A munkaköri alkalmasság orvosi megállapítása összetett feladat. Az orvosi alkalmasságnak előírt szabályai vannak, és a következő szempontokat figyelembe kell venni:

- El tudja-e látni az adott munkakört saját egészségének és testi épségének előrelátható károsodása nélkül.
- Nem szenved olyan betegségben, amely miatt gyógykezelésre szorul.
- Mentese meg határozott fertőző betegségektől illetve nem hordozza tünetmentesen meghatározott fertőző betegségek korokozóit. Ezt járványügyi érdekből végzett orvosi vizsgálatnak nevezzük.

### Járványügyi érdekből végzett személyi higiénes alkalmassági vizsgálat

A dolgozók járványügyi érdekből végzett vizsgálat során az alábbiakat vizsgálják:

- A dolgozó nem szenved fertőző gümőkórban?
- A dolgozó nem szenved fertőző hasmenéses betegségben?
- A dolgozó nem szenved fertőző bőrbetegségben, ami a foglalkozás során mások, megbetegedését okozhatja, vagy olyan bőrelváltozása, ami undort kelt.

A vizsgálatokat munkavállalók esetében csak foglalkozás- egészségügyi alapszolgáltatást nyújtó orvos végezheti. A nem munkavállalónak minősülő, de munkát végző személyek esetében, mint pl. egyéni vállalkozók, segítő családtag esetében az alkalmassági vizsgálatot a háziorvos végzi. A vizsgálatok során, ha kiderül az alkalmatlanság az orvos az ÁNTSZ városi/ kerületi intézeténél járványügyi érdekből kezdeményezi a tevékenységtől való eltiltást. A járványügyi érdekből végzett vizsgálatot munkaviszony megszűnése esetén és újabb munkába álláshoz csak akkor kell 30 napon belül újabb alkalmassági vizsgálatot végezni, ha azt lezajlott fertőző megbetegedés vagy annak gyanúja indokolja.

### Előzetes alkalmassági vizsgálat

Valamennyi élelmezéssel kapcsolatos munkakör betöltéséhez előzetes alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie a dolgozónak még a munkába állás előtt. A dolgozó csak akkor alkalmazható, ha a vizsgálatot végző orvos alkalmasnak minősíti. Az alkalmassági vizsgálat során alá kell írnia a dolgozónak az **"Egészségügyi nyilatkozatot"** melyben nyilatkozik az alábbiakról:

Alulírott kötelezem magam arra, hogy

Az alkalmassági vizsgálatot végző orvosnál soron kívül alkalmassági vizsgálaton jelentkeztem, ha magam és velem közös háztartásban élő személyen az alábbi tünetek bármelyikét észlelem:

- Sárgaság,
- Hasmenés,
- Láz,
- Torokgyulladás,
- Bőrkiütés,
- Egyéb bőrelváltozás (a legkisebb bőrgennyesedés, sérülés stb. is)
- Váladékozó szembetegség, fül és orrfolyás;

Az alkalmassági vizsgálatot végző orrossal a munka felvétele előtt közlöm, ha időszakos távollétem alatt az 1. pontban felsorolt tünetek bármelyikét magamon észlelem.

Tudomásul veszem, hogy a fenti kötelezettség vállalás járványügyi érdekből kiemelt munkakörben történő foglalkoztatásom, ilyen munkaterületen tevékenységem folytatásának feltétele, és hogy az általam közölt adatokat szolgálati titokként kezelik.

A dolgozónak kötelező magát alávetni soron kívül alkalmassági vizsgálatnak, ha az **"Egészségügyi nyilatkozatban"** felsorolt tüneteket észleli magán vagy a vele közös háztartásban élőkön.

## 2. Személyi higiénia

A személyi higiénia három szorosan összefüggő dolgot foglal magába:

- A dolgozó testének a tisztántartása, higiénája;
- A dolgozó munka és védőruhájának a tisztántartása és megléte;
- A dolgozó munkahelyi helyes magatartása.

### A dolgozó testének tisztántartása:

A vendéglátó foglalkozás, ha kívülről könnyűnek is látszik, erősen igénybe veszi a dolgozó egész szervezetét. A rendelések felvétele, a vendégekkel való foglalkozás, számolás, szellemileg; az italok, ételek előállítása ezek felszolgálása fizikailag és ugyanakkor a szakmában megkívánt gyorsaság, a vendéghez való alkalmazkodás, a sok zaj, zene idegileg veszi igénybe a szervezetet, ahhoz, hogy ezt a hármas igénybevételt sokáig kibírja a dolgozó úgy, hogy a szervezete ne károsodjon elsősorban testüket, kell állandóan jó erőnlétben tartani, ápolni. A test tisztasága nem csak a saját, hanem a vendégek szempontjából is fontos. Csúcsforgalmi idő után, főleg nyáron vagy erősen fűtött helységben az izzadság a test párolgása nem csak magunknak, hanem a környezetünkben lévőknek, a vendégeknek is kellemetlen. Ezért munkába állás előtt és után szükséges a zuhanyzás alapos tisztálkodás.

A vendéglátásban dolgozó egész testének tisztántartása mellett elsődleges fontosságú a kéz megfelelő, ápolása és tisztántartása.

- A körmöket rövidre kell vágni és a munkavégzés során, nem lehet belakkozva, mivel a lakk használata esetén nem vehető észre a köröm alatti szennyeződés. A körömvágás során vigyázni kell a sérülések elkerülésére a gennyes bőrartalmak elkerülése érdekében.
- Meg kell akadályozni a kéz bőr kiszáradását, berepedezését mivel a berepedezett bőr a gennykeltő baktériumok kedvelt helye.
- Ez úgy előzhető meg, ha megfelelő töménységben használjuk a tisztító és fertőtlenítő szereket, valamint a munka befejezése után kézápoló krémekkel visszapótoljuk a bőr elvesztett zsírtartalmát.
- Munka közben nem szabad gyűrűt viselni, mivel alatta a kéz nem tisztítható és agyűrűre is számos szennyeződés tapadhat.
- Minden kézmosáskor fertőtleníteni is kell a kezét, mivel másképpen a kézen előforduló kórokozókat nem tudjuk kellő képen eltávolítani, elpusztítani.
- Kezet kell mosni:
  - A munkavégzés megkezdése előtt,
  - A különböző munkafolyamatok elvégzése között,
  - WC használat előtt és után,
  - Orrfújás után
  - És minden olyan tevékenység után, amikor a kéz szennyeződhet.
- A kéz szárítását elektromos kézszáritóval vagy egyszer használatos papírtörölközővel végezzük mivel a textiltörölköző nedves állapotban főleg meleg helyen nagyon sok mikroorganizmus képes felhalmozódni, ami a kéztörölközéskor a már fertőtlenített kéz újraszennyeződését, fertőződését okozhatja.

A kéz ápolásán kívül fontos szerep jut a **lábápolásra**, mert mind a pincérnek, mind a szakácsnak órák hosszát kell járnia, állnia. Mindez erősen igénybe veszi a lábakat. Oda kell figyelni, hogy ne keletkezzenek lábkeményedések és mindig megfelelő lábbelit, vegyünk. Itt nem a szépség a lényeg, hanem a lábak védelme és testünk épségének a fenntartása.

### **Munka és védőruhák tisztasága és megléte:**

A személyi higiénié másik alapvető követelménye a munkaruha megléte és tisztántartása.

- A védőruha viselésének célja, hogy megvédje a dolgozót munkája során és a technológiából eredő kockázatokat, az egészséget nem veszélyeztető mértékűre csökkenteni. Ilyen pl. a húsbontáshoz használt lánckötény és kesztyű a csúszásgátló lábbeli. Ezeknek, a feltételeknek a biztosítása a dolgozók számára külön szabályozásban rögzítik.



*1. ábra: lánckötények és kesztyű<sup>1</sup>*

- Az élelmezésben dolgozók munkaruhája (köpenyek, ingek, nadrágok, hajvédő, sapka) a termék védelmét és a dolgozó saját ruhájának kíméletét jelenti.
- A munkaruha tisztántartása élelmiszer- biztonsági szempontból az üzemeltető feladata, ha a szervezett mosatás nem biztosított, akkor a dolgozóval a munkaruha mosatására külön megállapodást kell kötni. A munkaruha kezelése során a következőket kell betartani:

---

<sup>1</sup> Forrás: [www.bolthely.hu](http://www.bolthely.hu)



- Biztosítani kell a munkaruha elkülönített kezelését, a szennyeződéstől, fertőződéstől való védelmét.
  - Fertőtlenítési eljárással biztosítani kell a munkaruha korokozó mentességét, ami a következő képen történhet:
    - Mosás 85 °C feletti hőmérsékleten,
    - Fertőtlenítőszerben való áztatás (hypó, floraszep),
    - Alapos átvasalás.
  - A tiszta munkaruhát zárt műanyag zacskóban kell a munkahelyre visszaszállítani és a használatbavételig tárolni.
  - Ha a munkaruha mosását a dolgozó saját maga végzi, akkor a munkaruha kezelésére vonatkozó szabályokról a dolgozót ki kell oktatni és az oktatásról feljegyzést, kell készíteni a "**Munkaruha kezelése**" nyomtatványon.
- A különböző munkafolyamatokat végző dolgozóknak eltérő színű munkaruhát kell biztosítani. Pl. a termelésben dolgozók számára fehér köpenyt, kell biztosítani a takarító személyzetnek, viszont kéket, ez is a megfelelő mikrobiológiai biztonság elérésének fontos eszköze.
  - Amennyiben nem biztosított kettős öltözőszekrény a dolgozó utcai és munkaruhájának elkülönítésére a munka és védőruhákat zárt tiszta műanyag tasakban vagy vállfára húzott védőzsákban kell tárolni.



2. ábra: Kettős öltözőszekrények<sup>2</sup>

- Amennyiben a dolgozó több munkafázisban is dolgozik akkor biztosítani, kell a folyamatonkénti munkaruhát.

#### A dolgozó helyes magatartása:

Az élelmiszerek megfelelő tisztaságának, minőség biztosításának egyik legfontosabb tényezője a dolgozó helyes magatartása.

<sup>2</sup> Forrás: [www.katzer.hu](http://www.katzer.hu)

Az élelmiszerek által közvetített megbetegedések elkerülésében meghatározó szerepe van a dolgozó személyzetnek. A dolgozó helyes magatartása a következő:

- Minden tevékenységet csak a megfelelő munkaruhában lehet végezni.
- Kerülni kell az élelmiszerek feletti felesleges beszédet, mivel ugyanúgy min a rátüsszentés, köhögés során korokozók kerülhetnek bele.
- Hurutos torok és orr betegségek esetén célszerű szájkendőt viselni.
- A termelés során nem szabad a szájhoz, orrhoz, hajhoz, fülhöz nyúlni vagy utána fertőtlenítőszeres kézmosást kell végezni.
- Az egységben csak a kijelölt helyen lehet étkezni, dohányozni és munka közben ráógumizni sem szabad.
- A vendéglátó egység előkészítő és termelő helységeibe nem szabad állatot bevinni.
- Munka közben gyűrű, fülbevaló, karóra, kilógó nyaklánc viselete tilos valamint körömlakk és műköröm használata is.

A dolgozó helyes magatartásához hozzátartozik az adott tevékenységre vonatkozó előírások betartása. A helyes magatartás csak attól a dolgozótól várható el, aki szakképzett és rendelkezik a megfelelő élelmezés- egészségügyi ismeretekkel.

### 3. Környezeti higiénia

#### A termékekkel közvetlenül érintkező felületek tisztántartása, mosogatás:

A munkafolyamatok esetében a legfontosabb előírás a szakosítottság betartása. Ennek megfelelően külön kell mosogatni a fekete a fehér és szállítóedényeket.

**Feketeedénynek** minősül minden edény és eszköz, amit a termelésben kizárólag a személyzet használ az élelmiszerek kezelése, előállítása és forgalmazása során.

**Fehéredénynek** minősül mindaz az eszköz és edény, amit a fogyasztók használnak. Ide tartozik az ételhordó is.

A mosogatás általános előírásai:

- A mosogatás menetét, az oldattöménységeket, a behatási időt a mosogatási helyeken ki kell függeszteni.
- A mosogatáshoz szivacs használata tilos, kefék, fém illetve műanyag dörzsikét kell használni.
- A mosogatáshoz használt eszközöket naponta fertőtleníteni kell kifőzéssel vagy fertőtlenítő szerben való áztatással.
- A megtisztított eszközöket, edényeket, felszerelési tárgyakat használatbavételig védeni kell a szennyeződésektől gondoskodni, kell a zárt tárolásukról.
- A szállító edények mosogatását külön erre a célra kialakított helyen kell végezni, ha nincs erre kijelölt hely, akkor a fehér mosogatóban moshatóak el az egyéb edényzet mosásától elkülönített időben.

**Fehér és fekete edények mosogatása három fázisban:**

Az edények mosogatása három fázisban a következő képen történik:

- **1. Előtisztítás:**
  - A felületeket a durva szennyeződésektől megtisztítjuk. Ez a folyamat általában valamilyen mechanikai tisztítási módot jelent pl. durva szennyeződések felszedése, lekaparása vagy vízsugárral való leöblítése. Azért van szükség erre a fázisra, hogy a következő fázisban alkalmazott tisztítószer hatása érvényesülni tudjon.
- **2. Első fázis zsírolás:**
  - Ez a fázis a szennyezett felület valamilyen felületaktív anyag mosogatószer (Ultra, Trisó) vizes oldatával való kezeléssel áll.
  - A kezelés elvégezhető lemosással vagy beáztatással. Ebben a fázisban feloldódnak a felületen lévő szennyeződések valamint a mikroorganizmusokat körülvevő védő réteg fellazul így a későbbi fázisban alkalmazott fertőtlenítőszer közvetlen kapcsolatba, tud jutni a mikrobákkal, és ki tudja fejteni hatását. A zsíroláshoz 40–50 °C-os oldatot kell használni. A zsírolószeres oldatot akkor kell kicserélni, amikor megszűnik zsíroló hatása, amikor a tetején zsírfoltok jelennek meg, kihűl, vagy megszűnik a habzása.
- **Második fázis, fertőtlenítés:**
  - Ez a fázis, fertőtlenítő hatású vegyi anyag (hypó) vizes oldatával történő kezeléssel áll. Nagy figyelmet kell fektetni a fertőtlenítőszer megfelelő töménységű oldatának a használatára és a szükséges behatási idő biztosítására. Mivel, ha ezeket, a szabályokat nem tartjuk be a fertőtlenítő hatás nem biztosított. A fertőtlenítéshez klórtartalmú szert használunk. Műanyagból készült edények, eszközök mosogatásához kétszeres mennyiségű fertőtlenítőszerrel kell használni. Addig hatásos az oldat ameddig a klór szaga érezhető. Az edényeket és eszközöket teljesen el kell fednie az oldatnak és az előírt behatási idő végéig az oldatban, kell tartani őket.
- **Harmadik fázis, öblítés:**
  - Ahhoz, hogy fertőtlenítőszer ne kerüljön be a termékekbe az edényeket, eszközöket megfelelő mennyiségű tiszta vízzel le kell öblíteni.
  - Az öblítést kézmeleg 40 °C-s folyóvízzel kell végezni. Ha száradás után az eszközöknek fertőtlenítőszer szaga marad azt jelenti, hogy a mechanikus tisztítás, vagy a zsírolás nem volt megfelelő hatásfokú, a mosogatást újra kell kezdeni és jobbra oda kell figyelni az egyes műveletekre.
- **Szárítás:**

- Ez a folyamat többféle képen végezhető (lecsurgatással, szárítószekrényben). A szárítást leborítva de a szellőzés biztosításával kell végezni. Hagyományos törleruha használata tilos. Az edényeken, eszközökön rajtamaradó vízfoltokat kizárólag papírtörölővel szabad eltávolítani.
- Nagy figyelmet kell fordítani a cukrászatban használatos textilből készült nyomózsákok tisztítására.

Ezek elmosása után 10 percig ki kell főzni, majd függesztve szárítani. Vegyszer használata a fertőtlenítésükhöz nem ajánlott.

### A húsvágó tökéik tisztítása:

- Megfelelő gyakorisággal gondoskodni kell a felületük gyalulásáról.
- A munka befejezése után forró zsíroldószeres oldattal, drótkéfével alaposan le kell tisztítani. Ezt követően fertőtlenítőszeres oldattal le kell mosni majd tiszta vízzel leöblíteni.
- A folyamat végén a húsvágó tökét 0, 5–1 cm-es rétegben célszerű beszórni.
- A *húsdarálók* legalább kétóránkénti tisztítását-fertőtlenítését biztosítani kell.
- A *maghőmérőket* használatuk után vagy a gyártó által meghatározott szerrel vagy 70 %-os alkohollal átitatott egyszerhasználatos törlekendővel kell megtisztítani és fertőtleníteni.

### Mosogatás két fázisban:

Vannak a kereskedelemben olyan kombinált hatású tisztítószerek, amelyekkel egy fázisban végrehajtható a tisztítás és fertőtlenítés. A folyamat részei:

- Előtisztítás,
- Első fázis, tisztítás – fertőtlenítés,
- Második fázis, öblítés,
- Szárítás.

### Mosogatógéppel való mosogatás:



3. ábra. Mosogatógép<sup>3</sup>

- Kizárólag csak a használati utasításban szereplő vagy a gyártó által elfogadott mosogatószer használható.
- Ha nem használható a mosogatógépben fertőtlenítőszer vagy a gép programideje rövidebb, mint a szer behatási ideje, akkor az öblítő fázisban 82 °C feletti hőmérsékletűnek kell lennie vagy forró levegős szárítást, kell alkalmazni.

#### 4. Gépek berendezések termékekkel közvetlenül érintkező felületek tisztítása – fertőtlenítése:

A gépi berendezések tisztításánál figyelembe kell venni a használati utasításban foglalt előírásokat. A tisztítás előtt áramtalanítani kell, és ez után lehet elkezdni a tisztítási műveleteket. A tisztítási- fertőtlenítési folyamat az alábbi fázisokból kell, hogy összetevődjön és egyet sem szabad kihagyni belőlük!

- **Mechanikus (száraz) tisztítás:**
  - *A porszerű anyagok, eltávolítása történhet:*
    - Porszívózással,
    - Felsepréssel,
    - Kendővel, történő letöréssel.
  - *Durva szennyeződések eltávolítása:*
    - Olajszenyeződés: az erre a célra rendszeresített egyszerhasználatos törölkendővel távolítjuk el.
  - *Felületre tapadt szennyeződések eltávolítása:*
    - Kemény sörtéjű műanyag kefével, vagy szükség esetén kaparóeszközzel végezhető el. Figyelni kell arra, hogy az eltávolított szennyeződések ne szóródjanak szét.
- **Nedves tisztítás (mosás):**
  - A nedves tisztítás kétféle képen történhet:
    - *Tisztítás lemosással:* a szét nem szedhető gépek és fix berendezéseknél alkalmazzuk.
    - *Tisztítás bemelegítéssel:* kisebb eszközöknél alkalmazzuk.
  - **A nedves tisztítás alapfázisai:**
    - *Előmosás:* a berendezések és eszközök felületét 40 °C- os folyóvízzel mossuk mindaddig, amíg a víz láthatóan szennyezett. Azoknál a felszereléseknél ahol fennáll a beázás veszélye egy tiszta vízbe mártott kefével, végezzük az előmosást.

<sup>3</sup> Forrás: www.vendon.hu

- Tisztító és fertőtlenítő szerrel történő mosás: ez a folyamat történhet lemosással és bemelegítéssel. Az eszközöket és berendezéseket a mosogatásnál leírtak alapján végezzük.
- **Öblítés:** az előírt behatási idő letelte után a felületekről eltávolítjuk a tisztító fertőtlenítő szer maradványait.
- **Szárítás:** a felületeket levegőn vagy esetleg csepegtetve szárítjuk.
- **Higiénés mikrobiológiai vizsgálatok:** a termékekkel közvetlenül érintkezésbe kerülő berendezési tárgyakat és eszközöket javasolt évente mikrobiológiai vizsgálatnak alávetni.

## 5. A termékekkel nem érintkező felületek tisztítása – fertőtlenítése:

A termékekkel nem érintkező felületek (padlózat, oldalfalak, hűtőberendezések belső és külső fala) tisztasága szintén befolyásolja a termékek mikrobiológiai tisztaságát, úgy, hogy ezekről, a felületekről behullhat a szennyeződés az ételkészítés folyamataiban az ételbe. Ezért tisztításuk, fertőtlenítésük szintén alapvető követelmény.

### Általános előírások:

- A takarítás során védeni kell az élelmiszereket a szennyeződésektől és fertőzésektől. Ez vonatkozik elsősorban a munka közbeni takarításra. Gondoskodni kell a pormentes, freccsenés mentes takarításról, valamint az élelmiszerek megfelelő lefedéséről vagy más módon való védelméről.
- A takarításhoz csak engedélyezett tisztító és fertőtlenítő szereket szabad használni a megfelelő használati utasítás szerint és megfelelő töménységben.
- A tisztítást mindig fentről lefelé és a szennyezettebbtől a tisztább felé haladva kell elvégezni.
- Biztosítani kell a takarítóeszközök szakosított használatát!
- Azokat az eszközöket, amit a takarításhoz használunk naponta fertőtleníteni, kell fertőtlenítőszerben való áztatással.
- A takarításhoz használt eszközöket az erre a célra kialakított helyiségben kell tárolni.

### A takarítás típusai:

- *Munka közbeni takarítás:*
  - Ebben az esetben a takarítást nagy gondossággal kell végezni a megfelelő termékvédelem érdekében. Az egyes műveletek és műszakok között, vagy rendkívüli szennyeződés esetén szokták alkalmazni.
- *Napi takarítás:*
  - A nap végén szokták alkalmazni a munka befejeztével szennyeződött felületek, berendezések, eszközök takarítását, a helységek kipakolása és berendezési tárgyak elmozdítása nélkül.
- *Heti takarítás:*

- Megegyezik a napi takarítással de a könnyen elmozdítható tárgyak alatt és mögött is el kell végezni a szükséges takarítási műveleteket.
- *Havi takarítás:*
  - Magába foglalja az előzőekben kívül az ablakok, csővezetékek, párkányok tisztítását is.
- *Éves takarítás:*
  - A helységek kipakolása mellett kell végezni. Ilyenkor végzik a tisztasági meszelést és a szükséges nagyobb karbantartási munkákat, valamint a rovar és rágcsálóirtást is.

## 6. Hulladékkezelés:

A hulladék és szemétygyűjtést az egységben úgy kell megoldani, hogy ne szennyezze a forgalmazott élelmiszereket és a környezetet. A hulladékgyűjtő edények jól zárhatóak, tisztíthatónak kell lennie. A hulladékgyűjtő edény fedele lábbal működtethető legyen. A hulladékok szelektív gyűjtését a keletkezésük helyén kell biztosítani. A gyűjtő és tároló edények tisztításáról és elszállításáról rendszeresen kell gondoskodni. A keletkezett hulladékokat az alábbi csoportokba sorolhatjuk:

- Kommunális hulladékok,(köznyelven a szemet)
- Veszélyes hulladékok,(robbanásveszély, maró hatás, mérgezőhatás, fertőzőképesség)
- Fertőzésveszélyt jelentő állati hulladékok.(konyhahulladék)

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Írja le, hogy mielőtt felvételt nyert a vendéglátó szakmacsoportban milyen alkalmassági vizsgálatokon kellett részt vennie!

Érdeklődjön munkahelyén milyen gyakorisággal, szokták megújítani az egészségügyi kiskönyvüket a dolgozók?

Határozza meg miért fontos a kezek higiéniája?

Másolja le a saját gyakorlati helyén és hasonlítsa össze társai munkahelyén alkalmazott mosogatási munkarendet!

Gyakorlati munkahelyén csak hagyományosan mosogatnak vagy mosogatógépet is, használnak? Határozza meg egyik és másik módszer előnyét és hátrányát!

Gyakorlati munkahelyén hogyan oldják, meg a dogozok munkaruhájának tisztítását?

A gyakorlati munkahelyén biztosított a kettős öltözőszekrény? Ha nem akkor hogyan oldják meg az utcai és munkaruha tárolását?

Nézze meg és írja le az egység takarítási tervét!

Gyakorlati munkahelyén milyen gyakorisággal szállítják el a fertőző veszélyt jelentő állati hulladékokat?

MUNKANYELVI



## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat:

Sorolja fel, hogy a dolgozóknál járványügyi érdekből miket vizsgálnak!

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
---

### 2. feladat:

Az előzetes alkalmassági vizsgálaton milyen nyilatkozatot kell kitöltenie a dolgozónak?

<hr/>
-------

### 3. feladat:

Sorolja fel, mit foglal magába a személyi higiénia?

<hr/> <hr/> <hr/>
-------------------

### 4. feladat:

Határozza meg, hogy igazak vagy hamisak az alábbi állítások!

1. A vendéglátásban dolgozók alkalmassági vizsgálaton, kell résztvegyenek.

## KÖRNYEZETI ÉS SZEMÉLYI HIGIÉNY A VENDÉGLÁTÁSBAN

2. A vendéglátásban dolgozók nincsenek fizikailag igénybe véve!
3. A mosogatás első fázisa a "zsíroldás".
4. A fekete mosogatóban a vendégek által szennyezett edényeket mossuk!
5. A vendéglátásban nem szükséges szelektívan gyűjteni a szemetet.
6. A napi takarítás során elmozdítjuk a helyéről a berendezési tárgyakat és eszközöket.
7. A takarítást fentről lefelé végezzük.
8. A kétfázisú mosogatás estében a zsíroldás és fertőtlenítés egyszerre történik.
9. Hurutos torok és orr betegségek esetén célszerű szájkendőt viselni.
10. Munka közben nem szabad gyűrűt viselni.

### 5. feladat:

Sorolja fel, hogy mikor kell kezet mosni munkánk során:

<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
---

### 6. feladat:

Sorolja fel a mechanikus tisztítás fázisait!

<hr/> <hr/>
-------------

**7. feladat:**

Határozza meg mi a célja a védőruha viseletének!

---

---

---

**8. feladat:**

Határozza meg, hogyan csoportosítjuk a keletkezett hulladékokat!

---

---

---

MUNKANYAG

## MRGOLDÁSOK

### 1. feladat:

A dolgozók járványügyi érdekből végzett vizsgálat során az alábbiakat vizsgálják:

- A dolgozó nem szenved fertőző gümőkórban?
- A dolgozó nem szenved fertőző hasmenéses betegségben?
- A dolgozó nem szenved fertőző bőrbetegségben, ami a foglalkozás során mások, megbetegedését okozhatja, vagy olyan bőrelváltozása, ami undort kelt

### 2. feladat:

Az "Egészségügyi nyilatkozatot"

### 3. feladat:

A személyi higiénia három szorosan összefüggő dolgot foglal magába:

- A dolgozó testének a tisztántartása, higiénája;
- A dolgozó munka és védőruhájának a tisztántartása és megléte;
- A dolgozó munkahelyi helyes magatartása.

### 4. feladat:

1. igaz

2. hamis

3. igaz

4. hamis

5. hamis

6. hamis

7. igaz

8. igaz

9. igaz

10. igaz

**5. feladat:**

Kezet kell mosni:

- A munkavégzés megkezdése előtt,
- A különböző munkafolyamatok elvégzése között,
- WC használat előtt és után,
- Orrfújás után
- És minden olyan tevékenység után, amikor a kéz szennyeződhet.

**6. feladat:**

**A porszerű anyagok, eltávolítása.**

**Durva szennyeződések eltávolítása.**

**Felületre tapadt szennyeződések eltávolítása.**

**7. feladat:**

A védőruha viselésének célja, hogy megvédje a dolgozót munkája során és a technológiából eredő kockázatokat, az egészséget nem veszélyeztető mértékűre csökkenteni. Ilyen pl. a húsbontáshoz használt láncköteny és kesztyű a csúszásgátló lábbeli.

**8. feladat:**

A keletkezett hulladékokat az alábbi csoportokba sorolhatjuk:

- Kommunális hulladékok,(köznyelven a szemét)
- Veszélyes hulladékok,(robbanásveszély, maró hatás, mérgezőhatás, fertőzőképesség)
- Fertőzésveszélyt jelentő állati hulladékok.(konyhahulladék)

## 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 006-os 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 ételleadó
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:  
22 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