



Kiss Irén

Élelmiszerbiztonság – takarítás

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

Előkészítés

A követelménymodul száma: 1464-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-006-30

A TAKARÍTÁS SZEMÉLYI, TECHNIKAI ÉS ANYAGI FELTÉTELEI

ESETFELVETÉS MUNKAHELYZET

Azokkal szemben, akik a vendéglátásban vagy közétkeztetésben dolgoznak alapvető követelmény a személyi higiénia: test, láb, kéz, körmök, üzleti ruházat tisztasága, és a megjelenés. Az egységbe való belépéstől egészen az egység elhagyásáig szem előtt kell tartani és betartani a higiéniai szabályokat. A jó vendéglátónak nemcsak saját tisztaságára kell figyelnie, hanem környezete és a munkaeszközök, gépek tisztaságára is, 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.
- Biztosítani kell a szükséges energia – és vízellátást, valamint a közegészségügyi előírásoknak és környezetvédelemi szabályoknak megfelelő szemét -, hulladék -, illetve szennyvízelhelyezést.
- Biztosítani kell a tevékenység végzéséhez szükséges raktár, előkészítő, termelő, forgalmazó helyiségeket, a megfelelő világítást, természetes vagy mesterséges szellőzést és megfelelő hőmérsékletet.
- A dolgozók számára megfelelő szociális helyiségeket, öltözőt kell biztosítani.
- Jól záródó, könnyen tisztítható ajtókat és ablakokat kell beépíteni. A szellőzésre, szolgáló ablakra rovarhálót kell felszerelni.
- A helyiségek padlózata legyen csúszásmentes, résmentes jól tisztítható és fertőtleníthető és kopásálló. Az előkészítő és egyéb vizes helyiségeket, ahol fokozott a szennyeződés, búzelzárával, rendelkező csatornaszeggel kell ellátni.

- Az előkészítőkhben, termelő helyiségekben, mosogatókban, és egyéb vizes helyiségekben a falakat legalább 1m 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, felszolgálást 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 világítótesteknél 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 vágódeszkát, hústőkét 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 mosogatás céljára sem szabad a használat helyéről elvinni.
- Folyamatosan gondoskodni kell az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények, épségéről.
- Mosogatás, tisztítás-fertőtlenítés céljára két - vagy hárommedencés csepptálcával ellátott mosogatót kell biztosítani.
- A használaton kívüli eszközök, és élelmiszerrel érintkező csomagolóanyagok 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 előkészítőkhből 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 zárható résmentes kialakítású legyenek. A fedelek lábbal működtethetőek 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 esetén is az üzemeltetőnek napi 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.

1. 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, kefét, fém illetve műanyag dörzszikét 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 és 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 következőképpen történik:

- **1. Előtisztítás:**
 - A felületeket a durva szennyeződésektől megtisztítjuk. Ez a folyamat általában valamilyen mechanikai tisztítási módot jelent pl. durva szennyeződések felszedése, lekaparása vagy vízszugárral 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, Triso) vizes oldatával való kezeléssel áll.
 - A kezelés elvégezhető lemosással vagy beáztatással. Ebben a fázisban feloldódnak a felületen lévő szennyeződések, felazul a mikroorganizmusokat körülvevő védő réteg, így a későbbi fázisban alkalmazott fertőtlenítőszer közvetlen kapcsolatba tud jutni a mikrobákkal, és kifejtheti 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. 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, az azt jelenti, hogy a mechanikus tisztítás, vagy a zsírolás nem volt megfelelő hatásfokú. Ebben az esetben a mosogatást újra kell kezdeni és jobban oda kell figyelni az egyes műveletekre.
- **Szárítás:**

- Ez a folyamat többféleképpen végezhető (lecsurgatással, szárítószekrényben). A szárítást leborítva, de a szellőzés biztosításával kell végezni. Hagyományos törleruha használata tilos. Az edényeken, eszközökön maradó vízfoltokat kizárólag papírtörlerővel szabad eltávolítani.
- Nagy figyelmet kell fordítani a cukrászatban használatos textilből készült nyomózsákok tisztítására. Ezeket elmosás után 10 percig ki kell főzni, majd függesztve szárítani. Vegyszer használata a fertőtlenítésükhöz nem ajánlott.

A húsvágó tőkék tisztítása:

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

Mosogatás két fázisban:

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

- előtisztítás,
- első fázis: tisztítás – fertőtlenítés,
- második fázis: öblítés,
- szárítás.

Mosogatógéppel való mosogatás:

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

2. 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 ezután lehet elkezdni a tisztítási műveleteket. A tisztítási–fertőtlenítési folyamatnak az alábbi fázisokból kell állnia, melyek közül egyet sem szabad kihagyni:

- **Mechanikus (száraz) tisztítás:**
 - *A porszerű anyagok, eltávolítása történhet:*
 - Porszívózással,
 - Felsepréssel,
 - Kendővel történő letöreléssel.
 - *Durva szennyeződések eltávolítása:*
 - Olajszennyeződés: az erre a célra rendszeresített egyszerűhasználatos törlőkendővel 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 kétféleképpen 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 40C⁰-os folyóvízzel mossuk mindaddig, amíg a víz láthatóan szennyezett. Azoknál a felszereléseknél, amelyeknél fennáll a beázás veszélye, egy tiszta vízbe mártott kefével végezzük az előmosást.
 - Tisztító- és fertőtlenítőszerrel történő mosás: ez a folyamat történhet lemosással és bemelegítéssel. Az eszközöket és berendezéseket a mosogatásnál leírtak szerint végezzük.
- **Öblítés:** az előírt behatási idő letelte után a felületekről eltávolítjuk a tisztító- illetve fertőtlenítőszer 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.

3. 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. Ezekről, a felületekről az ételkészítés folyamán behullhat a szennyeződés az ételbe.

Tisztításuk, fertőtlenítésük tehát szintén alapvető követelmény. A konyhákban a fertőzések megelőzése céljából folyamatosan, megelőző jellegű fertőtlenítést kell végezni. Ezekben az egységekben a takarítás minden esetben fertőtlenítő takarítást jelent. A fertőtlenítő takarítás kiterjed:

- a padlózatra, oldalfalakra, nyílászárókra,
- a berendezési tárgyakra,
- a használati eszközökre,
- a szállítóeszközökre,
- a hulladékgyűjtőkre,
- és a takarítóeszközökre.

A fertőtlenítő takarításhoz felhasználható:

- Két fázisban:
 - tisztító, zsíroldó hatású,
 - majd utána fertőtlenítő szer.
- Egy fázisban kombinált hatású szer (zsíroldó és fertőtlenítő hatású is egyben)

A fertőtlenítő takarításhoz mindig OÉTI által engedélyezett tisztító hatású felületfertőtlenítő szert kell alkalmazni. Csak magyar nyelvű használati utasítással ellátott szerek használhatók, az ebben előírt koncentrációban, behatási idővel és egyéb ajánlások figyelembevételével. Fertőtlenítőszer alkalmazása során a megfelelő hatás elérése érdekében a hígítási arányokat a használati útmutatónak megfelelően pontosan be kell tartani. Az oldatokat közvetlenül a felhasználás előtt kell elkészíteni úgy, hogy a kimért koncentrátumot beleöntjük a felmosó vederbe és ezt ivóvíz minőségű, minimum 40C⁰-os vízzel kell felönteni az előre kalibrált jelig. A fertőtlenítőszer a padló és falfelületről nem szabad leöblíteni: hagyni kell, hogy az a felületre rászáradjon. Az ételmisszerrel érintkező felületről viszont le kell azt mosni.

Általános előírások:

- A takarítás során védeni kell az ételmisszereket a szennyeződésektől és fertőzésektől. Ez vonatkozik elsősorban a munka közbeni takarításra. Gondoskodni kell a pormentes, freccsenés mentes takarításról, valamint az ételmisszerek 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 fertőtlenítőszerben való áztatással fertőtleníteni kell.

- 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 a szennyeződött felületek, berendezések, eszközök takarítását, a helységek kipakolása és a 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 előzőeken 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.

A takarítás végeztével a szennyezett takarítóeszközöket meg kell tisztítani és fertőtleníteni, a moshatóakat a mosógépben kimosni. A takarításhoz használt eszközök, szerek csak erre a célra szolgáló helyen tárolhatók.

Színkódok alkalmazása

A fertőtlenítő takarítás szakszerű végrehajtását, szervezettségét növeli a helyiségek padló és falburkolatai, a nyílászárók, az épületgépészeti felszerelések, a berendezési tárgyak, a bútorok, valamint az eltérő szennyezettségű felületek takarításához alkalmazott fertőtlenítő oldatok edényeinek és a hozzá tartozó eszközöknek eltérő színe, ill. jelölése. A színkód alkalmazásával lehetővé válik, hogy egyféle edényből történjék a padlófelület felmosása egy másik színű edényből a helyiség felszerelési tárgyainak lemosása és egy harmadik színűből, pl. a WC kagyló tisztítása.

A takarítási tevékenység dokumentálása:

A takarítási tevékenységről jól áttekinthető dokumentációt kell vezetni, melyben fel kell tüntetni a takarítás időpontját, helyét, jellegét (napi, heti), a kivitelezés módját, az alkalmazott szert és annak koncentrációját, a takarításért felelős személyt.

2. A takarító személyzetre vonatkozó előírások:

A takarítást végző dolgozóra ugyanazok a higiénés orvosi vizsgálatok vonatkoznak, mint bármely vendéglátóipari egységekben dolgozóra.

Tehát Egészségügyi kiskönyvvel és nyilatkozattal kell rendelkeznie, amely bizonyítja, hogy nem szenved az alábbi betegségekben: sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrküítés, egyéb bőrelváltozás váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás. Továbbá tudomásul veszi, hogy e betegségeknek magán, illetve vele együtt élő hozzátartozóján történő észlelését felettesének azonnal jelentenie kell. Rendelkeznie kell: negatív TBC és bőrgyógyászati vizsgálati eredménnyel. Részt kell vennie a higiénés ismereteket bővítő oktatásokon. Használnia kell az általa végzett munkafolyamatokra előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést.

3. Rovar és rágcsálóirtás

A szélesen értelmezett takarítás fogalmába beletartozik a rovar- és rágcsálóirtás is: A rovarok által veszélyeztetett helyeken szükség szerint, de legalább évente kétszer a helyiség kiürítésével egybekötött takarítással egyidejűleg hatékony rovarirtást kell végezni. A létesítmény kerítésén kívül, a kerítéstől számított 50 méteren belül nem szabad olyan anyagot (hulladék, szemét, trágya stb.) tárolni, amelyben a rovarok és a rágcsálók elszaporodhatnak.

A rágcsálóktól való mentesítést rendszeresen, tervezett program szerint, a szomszédos területekkel összehangoltan, ha az szükséges, többször, illetve folyamatosan kell végezni oly módon, hogy a mérgező hatású anyagok kihelyezése ne veszélyeztesse az élelmiszer-előállítást és annak környezetét. A mérgező-kihelyezési helyeket/pontokat a létesítmény alaprajzán be kell jelölni sorszámozva, és azok ellenőrzésével kapcsolatos megállapításokat dokumentálni kell. Az egészségügyi szempontból káros rovarok és rágcsálók ellen a mindenkor érvényben lévő jogszabályokban előírt módon kell védekezni.

4. Hulladékkezelés

A hulladék és szemétygyűjtést az egységben úgy kell megoldani, hogy ne szennyezze a forgalmazott élelmiszereket és a környezetet. A hulladékgyűjtő edényeknek jól zárhatónak, 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 gondoskodni kell. A keletkezett hulladékokat az alábbi csoportokba sorolhatjuk:

- kommunális hulladékok (köznymen a szemét),
- veszélyes hulladékok (robbanásveszély, maró hatás, mérgezőhatás, fertőzőképesség),
- fertőzésveszélyt jelentő állati hulladékok (konyhahulladék).

Kommunális hulladékok:

Ebbe a csoportba azok a hulladékok tartoznak, amelyek nem tekinthetők veszélyesnek. Ilyen a hagyományos tüzelőberendezésekben keletkező hamu, üveg, papír, fa, textil, és egyes veszélyt nem jelentő élelmiszerhulladékok.

A kommunális hulladékokat kötelező engedélyezett ártalmatlanító helyre elszállítani. Az étkeztetés során keletkezett nem veszélyesnek minősített hulladékká vált és takarmányozási vagy egyéb célokra nem hasznosítható élelmiszer hulladékokat meg kell semmisíteni. A húselőkészítés során keletkező nyesedék és egyéb hulladék csak fertőtlenítő szerrel történt kezelés után helyezhető az egyéb hulladékok közé.

Veszélyes hulladékok:

Veszélyesnek tekinthető az a hulladék, amelynek bármely összetevője vagy átalakulás terméke a jogszabályban meghatározott veszélyességi jellemzők valamelyikével rendelkezik, és a veszélyes összetevő olyan koncentrációban van jelen, hogy ezáltal az élővilágra, az emberi életre és egészségre a környezet bármely elemére veszélyt jelent valamint a nem megfelelő tárolása és kezelése károsító hatást fejt ki. Ilyen veszélynek tekinthető a robbanásveszély, gyúlékonyság, maró hatás, mérgező hatás, fertőzőképesség, környezetkárosító hatás.

A vendéglátó egységekben nagyon kevés károsító anyag keletkezik. Ebbe a csoportba tartoznak a sütőzsiradékok. Gondoskodni kell a veszélyes hulladékok ártalmatlanításáról és azokat megfelelő környezet- és egyéb károsodást kizáró módon tárolni. Szállítás során is biztosítani kell az ártalommentesség feltételeit. A sütőzsiradék elszállítására, az erre a célra szakosodott és engedéllyel rendelkező céggel szerződést kell kötni.

Fertőzésveszélyt jelentő állati hulladékok:

Az állati eredetű nyersanyagot, félkész vagy készterméket tartalmazó közétkeztetésből származó konyhahulladék nagy fertőzési veszélyt jelentőnek minősül. Az ilyen hulladékok az állategészségügyi hatóság által előírt és ellenőrzött hőkezelés után állatok takarmányozására használhatók. A hőkezelést a keletkezés helyén kell elvégeznie minden vendéglátó egységnek. A fogyasztásra alkalmatlanná vált (pl. megromlott vagy kiolvadt fagyasztott húсок), ha nem jelentéktelen mennyiségről van szó, már egyértelműen nagy fertőzési veszélyt jelentő hulladékként kezelendők. Ezek ártalmatlanítását engedélyezett állati hulladékgyűjtőben, hulladéktemetőben, hulladékemésztő veremben való elhelyezéssel vagy állati hulladék feldolgozását végző üzemnek történő átadással kell biztosítani.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Írja össze, hogy gyakorlati munkahelyén milyen tisztítószereket használnak!

2. Gyakorlati munkahelyén ki végzi a takarítást? Külön takarító személyzet vagy minden alkalmazott (szakács, pincér) a saját munkaterületét tisztítja? Írja le a részletes munkafelosztást!

MUNKANYAG

3. Másolja le a saját gyakorlati munkahelyén alkalmazott mosogatási tájékoztató lapot! Hasonlítsa össze a társai által készítettével! Emeljék ki az azonosságokat és az eltéréseket! Készítsenek táblázatot!

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

Megnevezés	Előny	Hátrány
Hagyományos mosogatás		
Mosogatógéppel mosogatás		

5. Gyakorlati munkahelyén hogyan végzik a rovar és rágcsáló irtást? Jegyzetelje munkafüzetébe füzetében!

MUNKANYAG

6. Nézze meg és írja le a gyakorlati munkahelye takarítási tervét!

MUNKANYAG

7. Gyakorlati munkahelyén milyen gyakorisággal szállítják el a fertőző veszélyt jelentő állati hulladékokat? Írja le a munkafüzetébe!



MUNKANYELVI ANYAG

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat:

Sorolja fel, milyen takarítástípusokat ismer és jellemeze őket!

2. feladat:

Írja le, hogyan történik a takarítás dokumentálása!

3. feladat:

Sorolja fel, hogy a takarító személyzetre milyen előírások vonatkoznak?

4. feladat:

Milyen veszélyes hulladékok keletkeznek a vendéglátásban?

5. feladat:

Sorolja fel a mechanikus tisztítás fázisait!

6. feladat:

Határozza meg, mi a célja a védőruha viseletének!

7. feladat:

Határozza meg, hogyan csoportosítjuk a keletkezett hulladékokat!

MUNKANYELV

MEGOLDÁS

1. feladat:

- **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.

2. feladat:

A takarítási tevékenységről jól áttekinthető dokumentációt kell vezetni, melyben fel kell tüntetni a takarítás időpontját, helyét, jellegét (napi, heti), a kivitelezés módját, az alkalmazott szert és annak koncentrációját, a takarításért felelős személyt.

3. feladat:

A takarítást végző dolgozóra ugyanazok a higiénés orvosi vizsgálatok vonatkoznak, mint bármely vendéglátóipari egységekben dolgozóra.

Tehát Egészségügyi kiskönyvvel és nyilatkozattal kell rendelkeznie, amely bizonyítja, hogy nem szenved az alábbi betegségekben: sárgaság, hasmenés, hányás, láz, torokgyulladás, bőrküetés, egyéb bőrelváltozás váladékozó szembetegség, fül- és orrfolyás; és tudomásul veszi, hogy e betegségeknek magán, illetve vele együtt élő hozzátartozóján történő észlelését felettesének azonnal jelentenie kell. Rendelkeznie kell: negatív TBC és bőrgyógyászati vizsgálati eredménnyel. Részt kell vennie a higiénés ismereteket bővítő oktatásokon. Használnia kell az általa végzett munkafolyamatokra előírt munkaruhát, védőruhát és védőfelszerelést

4. feladat:

A sütőzsiradék keletkezik, ami veszélyes hulladéknak minősül.

5. feladat:

A porszerű anyagok, eltávolítása.

Durva szennyeződések eltávolítása.

Felületre tapadt szennyeződések eltávolítása.

6. 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 lánckötény és kesztyű a csúszásgátló lábbeli.

7. feladat:

A keletkezett hulladékokat az alábbi csoportokba sorolhatjuk:

- kommunális hulladékok (köznymen 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

A(z) 1464-06 modul 006-os szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 03 0100 31 01	Gyorséttermi- és ételeladó
33 811 03 1000 00 00	Szakács
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
20 óra

MUNKANYAG

MUNKANYAG

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