



Tóth Gábor

Mielőtt munkába állnánk  
(munkavédelem, környezeti higiénia,  
személyi higiénia)



A követelménymodul megnevezése:  
**Vendéglátási tevékenységek gyakorlása**

A követelménymodul száma: 1470-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-001-30



## SZEMÉLYI HIGIÉNY

### ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Az Ön üzletébe új munkaerőt keresnek. Az üzletvezető Önt tette felelőssé, hogy világosítsa fel a jelentkezőket a személyi higiénia általános és a vendéglátásban elvárt követelményeiről! Beszéljen a leendő munkaerőknek a személyi higiénia négy alappilléréről, a munkába állás legfontosabb feltételeiről!



1. ábra. Tiszta, ápoltság megjelenés

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A személyi higiénia általános és a vendéglátásban elvárt követelményei

A vendéglátó ipari szakmákban a személyi higiénia betartása alapvető követelmény. Az étellel, itallal való közvetlen érintkezés, a vendéggel való foglalkozás, óriási veszélyeket foglal magába. Ételmérgezések, fertőzések forrása lehet a nem megfelelő környezeti és személyi higiénia. A vendégek és a dolgozók egészsége érdekében minden higiéniaira vonatkozó szabályt szigorúan kötelező betartani már a munkába állás előtt is, és utána folyamatosan a munkavégzés során is.

A személyi higiénia négy alapköve:

- az egészségügyi alkalmasság
- a testi ápoltság
- a munka, ill. védőruházat megléte, megfelelő állapota
- a dolgozók helyes magatartása a munkavégzés előtt, közben és után

### 1. Az egészségügyi alkalmasság

A pincér munkakör betöltésének egyik legfontosabb feltétele, hogy a jelentkező rendelkezzen egészségügyi alkalmassági vizsgálattal. Ennek az a módja, hogy bőrgyógyászati és tüdőszűrő vizsgálatokon megszerzett negatív leletekkel jelentkezik az adott egységre kijelölt üzemorvosnál, aki a megfelelő vizsgálatok elvégzése után érvényesíti azt, így a munkavállaló egy évre kapja meg az egészségügyi alkalmasságot igazoló kiskönyvet, amelyet utána minden évben érvényesítenie kell. Minden cégnek, akár egyéni, akár társas vállalkozás kötelező szerződnie egy olyan orvossal, vagy egészségügyi vállalkozással, amelyeknek engedélyük van ún. munka-egészségügyi vizsgálatok elvégzésére. Az egészségügyi alkalmasság megállapításáért mindenkor az adott egység szerződött üzemorvosa a felelős, más orvos az alkalmasságot nem igazolhatja! Minden új helyre való belépés esetén a vizsgálatokat el kell végezni, kivéve a tüdőrontgént és a bőrgyógyászati vizsgálatot, amennyiben ezek egy évnél nem régebbiek.

A vendéglátó ipari egységek bármely részére csak egészségügyi könyvvel rendelkező személy engedhető be, ennek szigorú betartása az egység vezetőjének felelőssége.

### 2. A testi ápoltság

A vendéglátás különböző területein dolgozóknál, de különösen a pincér munkakörben kiemelten fontos a testi ápoltság, mivel a vendég közvetlenül vele áll kapcsolatban, az első benyomását az egységről a pincér kinézete, viselkedése alapján szűri le. A test tisztántartása, ápolása már a munkába állás előtt meg kell, hogy kezdődjön, a köröm, a hajzat, a szájjüreg, folyamatos tisztántartásával.

Munkavégzés előtt is végezzünk alapos tisztálkodást, lehetőség szerint tusoljunk, az izzadsággal járó kellemetlen testszag elkerülése érdekében használhatunk diszkrét illatú dezodorokat. Figyeljünk a hajzat, fejbőr tisztaságára, rendezettségére, a hölgyek munka közben fogják össze a hajukat. A szájüreg, fogak ápoltsága is nagyon fontos, mert az erős szájszag nagyon kellemetlen lehet a vendéggel, illetve a kollégákkal való kommunikáció során. A körmök tisztántartása szintén elvárt, hölgyeknél a műköröm használata nem javasolt, pontosan a nehéz tisztántartás miatt, a saját köröm lakkozása, festése úgyszintén tiltott, mert a lepattanó festék darabkák is belekerülhetnek az ételbe-italba. A diszkrét smink is csak az ízlésség határain belül használható. A diszkrét testékszerek hölgyeknél megengedettek, ( pl. fülbevaló ) de ezek extrém helyeken való viselése, feltűnő tetoválások, főleg zárt ruházat mellett is látható helyeken, (2.kép) a vendéglátásban nem megengedettek. Gyűrű viselése szintén tiltott a kiemelt balesetveszély miatt.



2. ábra. Vendéglátásban nem elfogadható testékszerek

### 3. A munka, ill. védőruha megléte, állapota

A vendéglátó ipari szakmákban nagyon fontos a munka ill. védőruhák használata, nemcsak balesetvédelmi szempontoknak, de az esztétikai elvárásoknak is meg kell felelniük. Régebben az esztétikai megjelenés, a látvány inkább csak a pincér, pultos, vendéglátó ipari eladó munkakörben volt elvárt, de már jó ideje elindult egy újabb trend, hogy a szakácsok, és nem ritkán a cukrászok is megjelennek a vendégek előtt, különböző látványkonyhákban, reggeli és egyéb büféasztalok utántöltésénél, egyéb rendezvényeken. Ezért a munkaruházatnak a minden esetben elvárt tisztaságon felül, a szép, látványos megjelenést, jól szabottságot is biztosítani illik. Természetesen a látványon felül ezeknek a ruházatoknak elsősorban munka és balesetvédelmi, valamint higiéniai szempontból is fontos feladatuk van. A vendég előtti munkát végző kollégáknak minden esetben az adott egység által megkövetelt formaruhát kell viselnie, amit a munkáltató a különböző balesetvédelmi és egészségügyi szabályoknak, szempontoknak megfelelően állít össze.

Figyelni kell a ruházat anyagára, hiszen sokkal többet kell tisztítani, mint egy általános utcai ruházatot, ezért tartósabbnak, strapabíróbbnak kell lennie. Mindemellett bőrbarát kell, hogy legyen, mert a dolgozók egy-egy rendezvényen akár 12-14 óránál is többet tevékenykednek, és nem mindegy, hogy ezt műszál, vagy jó minőségű pamut ruházatban teszik. A lábbeliknél első számú szempont, hogy a sok, súllyal való járkálás közben jól tartsa a bokát, és baleset védelmi szempont, hogy a talpa csúszásmentes legyen. Régebben elég egységes volt ez a ruházat, a hölgyeknek fehér blúz, fekete szoknya és a láb védelmében magas szárú, fűzős, a bokát jól védő cipő, az uraknak fekete nadrág, hosszú ujjú fehér ing, fekete csokornyakkendő vagy hosszú nyakkendő, esetenként mellény vagy zakó, és sötét színű, szintén magas szárú, csúszásgátló bőrtalpú bőrcipő volt a viselet. A mai viseletek már jóval színesebbek. Azok a cégek, akik adnak a saját arculatra, megjelenésre, már mind egyedi, formatervezett munkaruhákat biztosítanak dolgozóiknak, és ezek folyamatos tisztántartásáról is gondoskodnak. A személyi higiéniéhez szorosan hozzátartozik a munkaruha tisztítása, karbantartása. A munkavégzés előtt a dolgozók minden esetben tiszta inget, fehérneműt kötelesek váltani, ha a munka jellege úgy adja, akár műszak közben többször is. A nadrág, szoknya, mellény, zakó, egyéb kiegészítők pedig igény szerint tisztítandóak. A munkacipőt műszakba állás előtt minden esetben ki kell tisztítani.



3. ábra. Megfelelő munkaruházat

#### 4. A dolgozó helyes magatartása munkavégzés előtt, közben és után.

A személyi higiénia fontos alapköve a dolgozó helyes magatartása a munkaterületen. A munkavégzés előtti teendők elvégzése, tisztálkodás, tiszta munkaruha felvétele, a munkaterület megfelelő útvonalon történő megközelítése. Vigyáznunk kell arra, hogy a munkahelyen csak olyan területre menjünk be, ahová az adott munkaruházat és a munkaköri kötelesség feljogosít. (Pl. pincérek a konyhába és a konyhával kapcsolatos előkészítő raktárakba csak külön engedéllyel, indokolt esetben és megfelelő védőruha viselésével léphetnek be.) Ügyeljünk arra, hogy élelmiszerek közelében, a velük való érintkezés közben hogyan viselkedünk; tüsszentés, toalett használat, étkezés után minden esetben kezet kell mosni, az erre a célra rendszeresített, HACCP által elfogadott, fertőtlenítő hatású vegyszerrel. Dohányozni csak az erre kijelölt helyen szabad, de egyre több helyen utasítják el a cégek a dohányzó munkatársakat, mert ebben a munkakörben, a vendéggel való társalgás során a kellemetlen lehelet visszatetszést kelthet. Hölgyeknél oda kell figyelni a hosszú haj megfelelő kezelésére az élelmiszerek közelében, illetve a vendégek között, mert a tipikus, "hajszál az ételben" jelenség sajnos gyakorta előfordulhat. A munka végeztével az öltözőben le kell túsolni, a szennyes munkaruhát a tisztától elkülönítve tároljuk, illetve, ha van rá lehetőség azonnal leadjuk mosásra.



4. ábra. Személyi higiénia alapja

Érdeklődj meg az egység vezetőjétől, hogy milyen vizsgálatok szükségesek az egészségügyi alkalmassághoz, és ezeket milyen időközönként kell megismételnie.

Írja le a testi ápoltság ismérveit az emberi test esetében felülről, lefelé haladva.

Látogasson meg különböző vendéglátó ipari egységeket, figyelje meg a dolgozók megjelenését, s írja le milyen hiányosságokat tapasztalt a testi ápoltság tekintetében, fordítson külön figyelmet az esetlegesen látható tetoválásokra, és extrém testékszerekre.

Mérje fel, hogy az iskolai tanteremben, vagy tanműhelyben, illetve a gyakorlati munkahelyen megvannak-e mindazok a körülmények, melyek a személyi higiénia megfelelő alkalmazásához szükségesek, a megismert kritériumok alapján véleményezze ezeket.

Látogasson el különböző vendéglátó ipari egységekbe, tanulmányozza az ott dolgozók munkaruháját, s írja le a tapasztalt pozitív, és negatív jelenségeket azokkal kapcsolatban.

Készítsen heti tervet egy vendéglátó ipari dolgozó munkaruhájának tisztításáról.

Készítsen vázlatot munkahelyéről, az ott lévő helyiségekről, majd jelölje feketével satírozva azokat a részeket, ahol ön munkavégzés közben mozoghat, és piros színnel satírozva azokat a részeket, ahová tilos a belépés az ön számára.

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. Feladat

Írja le, hogy milyen vizsgálatok szükségesek az egészségügyi alkalmassághoz, milyen időközönként kell ezeket megismételni, és ki az a személy, aki a vizsgálatok eredményeinek figyelembe vételével az alkalmasságot igazolhatja.

---

---

---

---

---

---

---

---

### 2. Feladat

Sorolja fel az emberi testet figyelembe véve, fentről lefelé haladva, hogy mire kell kiemelkedő figyelmet fordítani a testi ápoltság során!

---

---

---

---

---

---

---

---



### 3. Feladat

Írja le, hogy mik azok az extrém külső megjelenési formák, amelyek nem megengedettek a vendéglátás dolgozói számára.

---

---

---

---

---

### 4. Feladat

Sorolja fel, hogy a vendéglátás dolgozóinak munkaruhája milyen szempontoknak kell, hogy megfeleljen, és általában milyen ruhadarabokból áll!

---

---

---

---

---

---

### 5. Feladat

Jelölje aláhúzással a hamis állításokat!

- A vendéglátó ipari dolgozóknak nem kell minden nap tiszta inget felvenni.
- A munkavégzés közben minden orrfújás után kezet kell mosni.
- Tüsszentés után nem kell kezet mosni.
- Hölgyeknél a hosszú kibontott haj munka közben megengedett.
- A vendégtérben szabad dohányozni.
- A lábbelit minden műszakkezdés előtt ki kell tisztítani.

## MEGOLDÁSOK

### 1. Feladat

A munkába állás előtt mindenképp el kell végeztetni az alábbi vizsgálatokat:

- Bőrgyógyászati vizsgálat,
- Tüdőszűrés,
- Az egészségügyi szűrő vizsgálatokat évente szükséges ismétetni,
- Az adott egységgel szerződött egészségügyi szolgáltató cég, vagy üzemorvos igazolhatja az alkalmasságot.

### 2. Feladat

A testi ápoltság kiemelkedő, látható elemei:

- Hajzat ápoltsága, megfelelő viselete,
- Fülel tisztasága,
- Orr- szem- szájüreg folyamatos ápolása, tisztántartása,
- Arcszőrzet rendben tartása,
- A kezek és a körmök ápoltsága,
- A lábak megfelelő ápoltsága.

### 3. Feladat

A vendéglátás dolgozóinak az alábbi extrém külső megjelenési formák nem engedélyezettek:

- Látható testrészen lévő tetoválás,
- Extrém testékszerek, fülben, orrban, szájban, egyéb látható helyeken,
- Ápolatlan, hosszú haj,
- Ápolatlan arcszőrzet,
- Műköröm, illetve saját köröm festése,
- Gyűrű

#### 4. Feladat

A vendéglátás dolgozóinak munkaruházata több szempontnak kell, hogy megfeleljen:

- Balesetvédelmi szempontoknak,
- Egészségügyi szempontoknak,
- Esztétikai szempontoknak

A munkaruházat általában a következő elemekből áll:

- Hölgyeknél fehér blúz, esetenként mellény vagy zakó, sötét szoknya vagy nadrág, magas szárú cipő, csúszásmentes talppal.
- Uraknál hosszú ujjú fehér ing, mellény vagy zakó, csokor vagy hosszú nyakkendő, sötét nadrág, magas szárú, csúszásmentes bőrtalpú bőrcipő.

#### 5. Feladat

Jelölje aláhúzással a hamis állításokat!

- A vendéglátó ipari dolgozóknak nem kell minden nap tiszta inget felvenni.
- A munkavégzés közben minden orrfújás után kezet kell mosni.
- Tüsszentés után nem kell kezet mosni.
- Hölgyeknél a hosszú kibontott haj munka közben megengedett.
- A vendégtérben szabad dohányozni.
- A lábbelit minden műszakkezdés előtt ki kell tisztítani.

## KÖRNYEZETI HIGIÉNY

### ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Az új munkaerő felvételt nyert az egységbe. Az üzlet vezetője Önt bízta meg, hogy a munkába állás előtt világosítsa fel a kollégát az általános környezeti higiéniáról, különös tekintettel az önkéntes üzletének speciális adottságaira.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

#### KÖRNYEZETI HIGIÉNY

A környezeti higiénya a munkaterületen belül több részre bontható:

- **Munkaterületek, helyiségek tisztán tartása**
- **Felszerelések tisztán tartása**
- **Berendezések, gépek tisztán tartása**
- **Munkahelyi környezet tisztán tartása**

#### **Munkaterületek, helyiségek tisztán tartása**

Nagyon fontos, hogy a munkaterületek és a hozzájuk kapcsolódó helyiségek mindig tisztán legyenek tartva. Egy vendéglátó ipari egységben nemcsak a közegészségügyi szabályoknak kell megfelelnünk, de az esztétika, a látvány sem utolsó szempont. A munkaterületnek jelentős része látható a vendégek számára, de sok olyan rész, kiszolgáló egység is van, amit a vendég nem lát. A tisztaság, higiénya szempontjából soha nem szabad különbséget tennünk a kettő között. A különböző területek tisztántartása gondosan megtervezett ütem szerint zajlik, sőt az is le van szabályozva, hogy milyen felületet, milyen, a HACCP által előírt vegyszerrel kell takarítani. Vannak olyan részek, amelyeket üzemidőn kívül takarítanak, van amiket folyamatosan, és van amit hetente, havonta, vagy az évente kétszer esedékes nagytakarításnál. A napi takarításokat általában üzemidőn kívül végzik el, kivétel az a terület, ahol folyamatos a vendégforgalom (pl. szálloda hall része a recepció előtt, itt soha nincs olyan időszak, amikor ne lenne kisebb-nagyobb vendégmozgás). Vannak olyan részek, amelyek folyamatos takarítást igényelnek, ezeknél is törekedni kell arra, hogy lehetőség szerint olyankor történjen, amikor a tapasztalatok szerint a lehető legkisebb a vendégmozgás.



5. ábra. Higiénikus szállodai recepció

Az étterem részeiben lehetőleg mellőzzük az étkezési idők alatt, (reggeli, ebéd. vacsora,) kivétel, ha valami nem várt esemény indokolja. (Pl. kiömlik az ital, leejtik az ételt).

Ilyen esetekben fokozottan figyelni kell, a vendég figyelmét jól látható eszközökkel hívjuk fel arra, hogy a terület frissen van felmosva, ha ezt nem tesszük meg és véletlenül valaki elesik, ebből adódóan baleset éri, annak beláthatatlan jogi következményei lehetnek. Ilyen terület még a szállodai hall, ahol a recepció is található, az étterem előtere, a toalették és környékeik, a konferenciatermek, különtermek és előterei. Azokon a munkaterületeken, ahol a vendég nem közlekedik, ugyan úgy kell csinálnunk napi nagytakarítást és igénytől, szennyezéstől függően, folyamatos takarítást is. Vannak olyan helyiségek is, ahol a HACCP rendszer megköveteli az időszakos takarítást, amelyek szinte percre pontosan vannak meghatározva. Itt a különböző egységek ajtaján, vagy valahol a falon időpontra beosztott ellenőrző lista van kifüggesztve, amelyen a takarítást végző személy, a munka elvégzését aláírásával igazolja. Ilyen például a vendég és személyzeti toalett, akár vendég, akár személyzeti, az öltözők, a különböző, konyhához kapcsolódó raktárak, előkészítő helyiségek. A takarítások előre megtervezett ütemterv szerint haladnak.



6. ábra. Higiénikus étterem belső

**EGY SZÁLLODA TAKARÍTÁSI ELLENŐRZŐ LISTÁJA:**

Munkaterület	Elvégzendő feladat	Gyakorisága	kiváló	Megfelelő	Nem megfelelő
Melegkonyha	A melegkonyhai eszközök és berendezések zsírtalanítása, vegyszeres mosása, öblítése	naponta			
	A fehér csempe zsírtalanítása, vegyszeres mosása, öblítése	hetente			
	Csúszásgátló kövezet tisztítása	naponta			
	Csúszásgátló kövezet kézi erővel történő vegyszeres felsúrolása	havonta min. egyszer			
	32 db ajtó és kereteinek vegyszeres mosása, szárítása	hetente			
	2 db személyzeti WC takarítása	naponta			
	3 db rozsdamentes személyzeti lift takarítása	naponta			
Cukrászat	A cukrászati eszközök és berendezések zsírtalanítása, vegyszeres mosása, öblítése, szárazra törlése	naponta			
Fagylalkonyha	A fagylalkonyhai eszközök és berendezések zsírtalanítása, vegyszeres mosása, öblítése, szárazra törlése	naponta			
Hidegkonyha Látványkonyha	A hidegkonyhai eszközök és berendezések zsírtalanítása, vegyszeres mosása, öblítése, szárazra törlése	naponta			
Tálaló	A tálalóeszközök és berendezések zsírtalanítása, vegyszeres mosása, öblítése, szárazra törlése	naponta			
Fehérmosogató	A fehérmosogatói eszközök és berendezések zsírtalanítása, vegyszeres mosása, öblítése, szárazra törlése	naponta			
Feketemosogató	A feketemosogatói eszközök zsírtalanítása, mosása, öblítése	naponta			
Étterem és bár	Az étterem porszívózása, felmosása, portörlése	naponta			
	A berendezések tisztítása	naponta			
	Tükrök, réz tisztítása	naponta			
	Székek, asztalok tisztítása	folyamatosan			
	Fa-részek "Opti" tisztítása	hetente			

### Felszerelések tisztántartása

A munkaterületeken kívül, minden olyan eszközt, felszerelést is folyamatosan tisztán kell tartani, amivel napi szinten, esetleg többször is dolgoznunk kell. Többféle módon csoportosíthatjuk ezeket a felszereléseket. Lehet akár anyaguk szerint, üveg, porcelán, fém, fa, textil, de lehet olyan módon is, amely a tisztításuk szempontjából fontos.

E szerint lehetnek vendéggel érintkező eszközök, és lehetnek a termelés eszközei, amelyekben készülnek az ételek, esetleg italok. Azért fontos ez a fajta megkülönböztetés, mert a tisztításuk is különböző módon történik. A vendéggel érintkező eszközöket az ún. fehérmosogatóban, a termelés, ételkészítés eszközeit pedig a feketemosogatóban kell megtisztítanunk. A fehérmosogatóban általában a vendégtől visszaérkező szennyes edényzetet mosogatjuk, és abból is inkább a porcelán, és fém anyagúakat. Az üvegpoharakat a söntésben tisztítjuk el. A feketemosogatóban a lábasokat, fazekakat, serpenyőket, és egyéb az ételkészítés folyamatában résztvevő edényeket tisztíthatjuk. Maga a mosogatás többféle módon történhet, azokon a helyeken, ahol nincs mosogatógép, ott kötelező a háromfázisú mosogatás, ( zsírtalanítás, fertőtlenítés, öblítés). Nagyobb forgalmú egységekben, éttermekben, szállodákban, már mindenütt professzionális mosogatógépeket alkalmaznak.

Bármelyik módszerrel dolgozunk, fontos, hogy csak a HACCP által engedélyezett vegyszereket használhatjuk a mosogatás során! Minden esetben használjunk olyan adalékot, melytől az eszközök feltmentesen száradnak, mert ezeket törögetni tilos!



7. ábra. A tiszta edények megfelelő tárolása, csoportosítása.

A felszerelések csoportosításánál már tettünk említést a textíliákról. Nagyon fontos, látványos eszközcsoporthoz tartoznak. Gondoljunk bele, hogy amikor a vendég belép az üzletünkbe, ezeket pillantja meg először, ezért nem mindegy, hogy hogyan néz ki egy abrosz, egy ruhaszalvéta, egy kasírszoknya, egy napron. Nem lehet piszkos, foltos, szakadt, mert a hozzánk betérő vendég rögtön elveszíti a bizalmát. Ezek tisztítása teljesen más eljárást igényel. Mosásukat végezhetik az adott egységben, sok üzlet, főleg nagyobb szállodák rendelkeznek saját mosodával, illetve bér munkában is mosathatják, de csak olyan céggel végeztethetik el a feladatot, amelynek erre engedélye van, és a szállítást is szabályosan meg tudja oldani. A szennyes és tiszta textíliákat minden esetben elkülönítve kell tárolni. Sok helyen megkövetelik, hogy a használt textíliát leszámolják és tízes, húszas, stb. kötegekben adják le tisztításra. Az átvételnél nemcsak a tisztaságra, hanem a textíliák épségére, a vasalás minőségére is figyeljünk, mert ha nem szép, erősen ronthatja az összehatást.



8. ábra. Textíliák

Műszakkezdésnél, és utána is bármilyen eszközt veszünk a kezünkbe, minden esetben győződjünk meg annak maradéktalan tisztaságáról, és hibátlanságáról!

### **Berendezések, gépek tisztántartása**

Egy vendéglátó egység kialakításánál, a gépek, berendezések kiválasztásánál sokféle szempontot kell figyelembe venni, ebben a fejezetben ezek tisztításáról lesz szó.

Fokozottan figyelniük kell a gépek, berendezések:

- Anyagára, ( lehetőleg jól tisztítható, rozsdamentes, nem törik, nem kopik könnyen)
- Elhelyezésére, (könnyen hozzáférhető legyen, lehetőleg olyan talpazatra kerüljön, hogy alatt is, és mögötte is tudjunk takarítani, ha ez nem lehetséges, úgy résmentesen kell a padozatra rögzíteni, hogy ne jusson alá szennyeződés.



**MIELŐTT MUNKÁBA ÁLLNÁNK.( MUNKAVÉDELEM, KÖRNYEZETI HIGIÉNY, SZEMÉLYI HIGIÉNY)**

- Funkciójára, ( bármely alkatrészét, tartozékát mindig csak arra a célra használjuk, amire eredetileg vásároltuk

Minden alkatrészüket, tartozékukat, amely ételmi anyaggal kerül kapcsolatba folyamatosan tisztán kell tartani, és úgy kell kialakítani, oly módon kell rendben és karbantartani, hogy az ételkészítés bármilyen szennyeződésének kockázata minimális legyen.

Minden műszak kezdéskor győződjünk meg gépeink, berendezéseink sértetlenségéről, tisztaságáról és működőképességéről!



9. ábra. Konyhatakarítás



10. ábra. Tiszta munkahelyi gép

**Munkahelyi környezet tisztán tartása**

Munkahelyünk külső környezetének tisztántartása is szerves része a környezeti higiéniának. Elsősorban azokra a területekre kell fokozottabban ügyelnünk, ahol emberi közreműködéssel kapcsolatos tevékenység valósul meg. Általában véve két ilyen helyet különböztetünk meg, a vendégbejárat és környéke, illetve a személyzeti bejárat és áruátvevő. Mindkét helyen szilárd burkolatú, jól takarítható utat kell kialakítani, az ajtó előtt lábtörlési lehetőséggel. Kihelyezett hamutartókat, szeméttartókat kell biztosítani, a tisztaság megőrzése érdekében. Az áruátvevő tisztasága is nagyon fontos, itt történik az áru érkeztetése, de itt szállítják el a szemetet, az összegyűjtött, veszélyes hulladéknak minősülő konyhai maradékot, a göngyöleget, tehát ezeken a helyeken kiemelten kell figyelni a fertőtlenítésre, a tisztaságra.

Téli időszakban fordítsunk különös gondot a csúszásveszély elhárítására minden bejáratnál, mert az ebből adódó balesetek komoly jogi következményeket vonnak maguk után!



11. ábra. Szilárd burkolatú bejárat



12. ábra. A megfelelő hulladék elhelyezés feltételei

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Figyelje meg gyakorlati munkahelyén a takarítási szokásokat, írja össze a takarításhoz használt vegyszerek nevét.

Kérje el munkahelye takarítási listáját, és tanulmányozza, hogy milyen időszakonként takarítják a különböző egységeket.

Tanulmányozza a tanteremben és a munkahelyén a toalettben kifüggesztett takarítási ellenőrző listát.

A szálloda takarítási ellenőrző listájából gyűjtse ki, hogy milyen takarítási feladatokat kell naponta ellátni, melyeket hetente, havonta, illetve ennél is ritkábban.

Tanulmányozza a tankonyha, illetve munkahelye mosogatási szokásait, nézze meg milyen vegszerrel mosogatnak, s figyelje meg milyen jellegű edényeket tisztítanak a fehér, és a fekete mosogatóban.

Írja össze, hogy az Ön munkahelyén milyen textíliákat használnak, és hasonlítsa össze a tanteremben található textíliákkal.

Írja össze munkahelyén azokat a gépeket, melyeket Önnek munkaidő alatt használnia kell.

Vizsgálja meg a munkahelye környezetét, nézze meg, hogy a bejárati ajtók előtt milyen, a tisztaságot szolgáló eszközökkel találkozhat.

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. Feladat

Írja le, mit kell csinálni, ha a vendégtérben üzemidőben kell takarítanunk, felmosnunk? Mivel igazolja a beosztott dolgozó, a toalett kitakarításának tényét?

---

---

---

---

---

---

---

---

### 2. Feladat

Írja le a táblázatban meghatározott takarítási feladatok gyakoriságát! (napi, heti, havi.)

Személyzeti WC-k takarítása: \_\_\_\_\_

Ajtók vegyszeres lemosása: \_\_\_\_\_

Melegkonyhai eszközök vegyszeres mosása: \_\_\_\_\_

A fehér csempe zsírtalanítása, vegyszeres lemosása: \_\_\_\_\_

Csúszásgátló kövezet kézi erővel történő felsúrolása: \_\_\_\_\_

Fa-részek tisztítása: \_\_\_\_\_

Tálalóeszközök vegyszeres mosása: \_\_\_\_\_

Személyzeti lift takarítása: \_\_\_\_\_

**3. Feladat**

Írja le, hogyan csoportosíthatjuk tisztíthatósági szempontból az eszközöket, felszereléseket?

Blank writing area for task 3, containing six horizontal lines.

**4. Feladat**

Írja le, hogy milyen típusú edényeket mosogatunk a fehér, a fekete mosogatóban, illetve a söntésben!

Blank writing area for task 4, containing six horizontal lines.

**5. Feladat**

Írja le mire kell figyelni a gépeknél, berendezéseknél higiéniai szempontból!

Blank writing area for task 5, containing three horizontal lines.

**6. Feladat**

Írja össze, hogy milyen, tisztaságot szolgáló eszközöket kell elhelyezni egy vendéglátó ipari egység vendég, illetve személyzeti bejárataihoz!

Blank writing area with four horizontal lines for the answer.

MUNKANYELVI

## MEGOLDÁSOK

### 1. Feladat

Amennyiben a vendégtérben üzemidő alatt kell takarítanunk, illetve felmosnunk, a balesetveszély elhárításának érdekében a megfelelő figyelemfelkeltő eszközöket jól láthatóan kell elhelyezni, jelezve a vendégek és a személyzet részére, hogy a terület frissen lett felmosva.

A beosztott dolgozó minden esetben aláírásával igazolja a toalett kitakarításának tényét.

### 2. Feladat

Személyzeti WC-k takarítása:	naponta
Ajtók vegyszeres lemosása:	hetente
Melegkényhai eszközök vegyszeres mosása:	naponta
A fehér csempe zsírtalanítása, vegyszeres lemosása:	hetente
Csúszásgátló kövezet kézi erővel történő felsúrolása:	havonta
Fa-részek tisztítása:	hetente
Tálalóeszközök vegyszeres mosása:	naponta
Személyzeti lift takarítása:	naponta

### 3. Feladat

Az eszközök, felszerelések tisztíthatósági szempontból az alábbiak szerint csoportosíthatók:

- vendéggel érintkező eszközök,
- termelési folyamat eszközei.

### 4. Feladat

A fehér mosogatóban általában fém, porcelán, és az üveg alapanyagú eszközöket mosogatjuk. A fekete mosogatóban a fazekak, lábasok, serpenyők, és egyéb, a termelés folyamatában használatos eszközöket mosogatjuk. A söntésben az üvegpoharakat, kávéscsészéket, csészéaljakat, s egyéb az italfelhasználáshoz használatos eszközöket mosogathatjuk.

## 5. Feladat

A gépeknél, berendezéseknél higiéniai szempontból az alábbiakra kell figyelnünk:

- Anyagára, ( lehetőleg jól tisztítható, rozsdamentes, nem törik, nem kopik könnyen)
- Elhelyezésére, (könnyen hozzáférhető legyen, lehetőleg olyan talpazatra kerüljön, hogy alatt is, és mögötte is tudjunk takarítani, ha ez nem lehetséges, úgy résmentesen kell a padozatra rögzíteni, hogy ne jusson alá szennyeződés.
- Funkciójára, (bármely alkatrészét, tartozékát mindig csak arra a célra használjuk, amire eredetileg vásároltuk.

## 6. Feladat

A vendéglátó ipari egység vendég, illetve személyzeti bejárataihoz a következő tisztaságot szolgáló eszközöket kell elhelyezni:

- Hamutartó,
- Szeméttartó,
- Lábtörlő.



## MUNKAVÉDELEM

### ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Az Önök üzletébe felvételt nyert új munkaerő rendelkezik az összes alkalmassági igazolással. Mindössze csak egy munka és tűzvédelmi oktatás szükséges ahhoz, hogy megkezdhesse az első műszakját. Az egység vezetője Önt bízta meg azzal, hogy az oktatás után beszélgesse el az új kollégával, mintegy felmérve az ott szerzett tapasztalatait, tudását. Ezt követően még egyszer vezesse körbe a munkaterületen és mutassa meg neki gyakorlatban, hogy adott területen milyen veszélyforrásokkal fog találkozni és mire kell fokozottan ügyelnie a munkavégzés során.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

#### MUNKAVÉDELEM

A munkavédelem területe két nagyon fontos részből tevődik össze:

- Munkabiztonság
- Tűzvédelem

#### 1. Munkabiztonság:

A munkabiztonság a szervezett munkavégzésre vonatkozó biztonsági- és egészségügyi követelmények betartása, végrehajtása.

A munkavédelmi tevékenységet a munkavédelemről szóló 1993. évi XCIII. törvény, valamint a munkahelyek munkavédelmi követelményeinek minimális szintjéről szóló 3/2002. (II. 8.) SzCsM–EüM együttes rendelet tartalmazza.

Minden munkahelynek külön **Munkabiztonsági Szabályzattal** kell rendelkeznie.

A szabályzatnak tartalmaznia kell:

- a hatályban lévő jogszabályok alkalmazásának előírásait,
- a biztonsági szemlék gyakoriságát, formáját,
- a balesetek, foglalkozási betegségek kivizsgálását,
- az orvosi vizsgálatok rendjét,
- a munkavédelmi oktatások előírásait,
- az egyéni védőeszközök, védőitalok, tisztálkodási eszközök körét, a juttatások módját, szabályait.

A munkabiztonság területei:

- Munkaegészségügy,
- Baleset-elhárítás.

A munkavédelmi oktatásokon minden esetben ki kell oktatni az újonnan felvett dolgozót az adott munkaegységben, munkaterületen előforduló veszélyforrásokra, hogy ezáltal kiküszöbölhető legyen bármilyen munkahelyi baleset. Munkavédelmi oktatást kell tartani soron kívül abban az esetben, ha a munkahelyre különösen balesetveszélyes gépet, berendezést szerelnek be, vagy, ha a dolgozó hosszabb megszakítás után – pl. betegség – újra munkába áll. Az oktatásokat általában fél-, illetve egy évenként meg kell ismételni. Egy vendéglátó ipari egységben fokozott figyelemmel kell eljárni az ott dolgozóknak, mert számtalan szituáció, gép, berendezés okozhat váratlan veszélyhelyzetet.

A fentiekben leírt veszélyforrás lehet:

- Kémiai (vegyszerek, tisztítószer, egyéb veszélyes anyagok)
- Biológiai (mikroorganizmusok, baktériumok, vírusok, paraziták)
- Fizikai (gépek, alkatrészek, csúszós felületek, égési sérülést okozó eszközök, stb.)

A vendéglátó ipari egységekben – pontosan a magas fokú megkövetelt higiéniai előírások miatt – nagyon sok veszélyes anyaggal találkozunk. Ezek tárolása, használata önmagában is egy elég jelentős veszélyforrás. Ügyelnünk kell arra, hogy e szerek raktározása, és felhasználása mindig az előírtaknak megfelelően történjen. A balesetek elkerülése érdekében a vegyszerek kezelési szabályait maradéktalanul be kell tartani.

- A tisztítószereket, vegyszereket soha ne tároljuk olyan edényzetben, melyből vendég, vagy személyzet ételt, vagy italt fogyaszthat, illetve amelyek bármilyen étel, ital elkészítésével kapcsolatosak lehetnek.
- A mérgező anyagokat tartalmazó tároló edények burkolatáról soha nem hiányozhat a mérgező tartalomra utaló figyelmeztetés.



13. ábra. Csúszásveszély megfelelő figyelmeztetése



14. ábra. Tisztítószerek szabályos tárolása

Amennyiben az üzlet dolgozója az egység területén, vagy ezen kívül, de az intézmény érdekében végzett munka során bármiféle egészségkárosodást szenved, akkor ez az esemény üzemi balesetnek minősül. Az egység vezetőjének erről az eseményről minden esetben baleseti jegyzőkönyvet kell felvenni, amelyet az **Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség** felé bejelenteni köteles.

## 2. Tűzvédelem



15. ábra. Tűzveszélyes munkakörnyezet

A vendéglátásban, főképp a konyhák környékén nagyon sok, olyan gép, berendezés található, amely potenciálisan komoly tűzveszélyt rejt magába. Ezért nagyon fontos hogy a dolgozók ismerjék, és megfelelően kezeljék ezeket a berendezéseket. Az összevont oktatás során az újonnan felvett dolgozóval meg kell ismertetni a tűzbiztonságra vonatkozó utasításokat is. Be kell mutatni a dolgozóknak:

- A tűzriadó tervet, és helyszínrajzot

- A megfelelő típusú, és megfelelő ponton elhelyezett, – a tűzrendészeti hatóságok által évenként – hitelesített kézi tűzoltó készülékeket, és ezek szabályszerű használatát,
- A telefonok mellett elhelyezett – a mentők, (104) rendőrség, (107) központi (112) segélyhívó számán túl – jól látható helyen feltüntetett tűzoltóság (105) telefonszámát is,
- Az áramtalanításra szolgáló főkapcsoló helyét.
- Az épület kulcsinak fellelhetőségi helyére vonatkozó kifüggesztett ismertetőket.

Néhány gyakorlati jó tanács gyakran előforduló tüzesetek kezelésére:

- Égő zsiradékot, üzemanyagot, elektromos áram okozta tüzet vízzel oltani tilos!
- Elektromos berendezésben keletkezett tűznél le kell csapni a főkapcsolót, ha nincs kéznél megfelelő tűzoltó készülék, vagy az meghibásodott, rá kell dobni egy nehezebb ruhadarabot, esetleg szőnyeget, hogy elzárjuk az oxigén útját.
- Amennyiben zsír, vagy olaj gyullad meg, el kell zárni a tűzhelyen a kapcsolót, vagy főcsapot, ezután rá kell borítani a tűzre üres edényt, vagy takarót, szintén a fentiekben már leírt okból.
- Abban az esetben, ha lángra lobban valakin a ruha, fektessük a földre, hogy a lángok ne csapjanak az arcába, ezután vizet kell rá önteni, vagy a már leírt módon takarót kell teríteni rá.
- Amikor a menekülési útvonal elzárt, lehetőség szerint olyan helyiségbe kell menni, amelynek utcára néző ablaka van.
- Amennyiben a füst beszivárog a helyiségbe, ki kell hajolni az ablakon, vagy le kell feküdni a földre, ha van rá lehetőség, nedves ruhadarabot kell kötni az arcunk elé.



16. ábra. Tűzveszély elhárítására megfelelő takaró kihelyezés.

Minden esetben azonnal értesítsük a tűzoltókat, még az eloltott tüzekekről is!

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Kérje el, és tanulmányozza munkahelyén az ott megtalálható munkabiztonsági szabályzatot.

Érdeklődjön az egység vezetőjénél, hogy volt-e már az Önök üzletében munkahelyi baleset, és ha igen, tudakolja meg ennek körülményeit.

Tájékozódjon a tankonyhán, tanéteremben, munkahelyén, hogy ott munka közben milyen veszélyforrásokkal találkozik, s nézze meg, hogy milyen körülmények között raktározzák a tisztítószereket, mérgező vegyszereket.

Kérje meg a tankonyha vezetőjét, illetve munkahelyén a konyhafőnököt, hogy segítsenek Önnek összeírni, azokat a gépeket, berendezéseket, amelyek komoly tűzveszély forrásai lehetnek.

Kérje el munkahelyén a tűzriadó tervet és a helyszínrajzot, s kérje meg az arra illetékes személyt, hogy mutassa meg Önnek a menekülési útvonalakat.

Járjon utána otthon, a tankonyhán, a munkahelyén, hogy hol találja az áramtalanításra szolgáló főkapcsolót.

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. Feladat

Írja le, hogy egy vendéglátó ipari egységben milyen jellegű veszélyforrásokkal találkozhat az ott dolgozó személyzet!

---

---

---

---

---

### 2. Feladat

Milyen edényzetben tilos tárolni a tisztítószeret, mérgező vegyszereket?

---

---

---

---

---

### 3. Feladat

Határozza meg, mikor beszélünk üzemi balesetről, és milyen hatóságot kell értesítenek ennek bekövetkeztekor!

---

---

---

---

---

---

---

---

---

#### 4. Feladat

Írja le azoknak a szervezeteknek, hatóságoknak a telefonszámát, amelyektől veszélyhelyzet esetén segítséget kérhet!

---

---

---

---

#### 5. Feladat

Hogyan kell cselekedni abban az esetben, ha valakinek lángra kap a ruházata?

---

---

---

---

#### 6. Feladat

Az alábbi meghatározások esetében húzza alá a hamis állításokat!

A munkabiztonság területei a munkaegészségügy és a baleset-elhárítás. \_\_\_\_\_

A munkabiztonsági szabályzatnak nem kell tartalmazni az orvosi vizsgálatok rendjét. \_\_\_\_\_

A munkavédelmi oktatáson csak az újonnan felvett dolgozóknak kell részt venni. \_\_\_\_\_

Amennyiben más lehetőségünk nincs, üres, üdítős flakonokban is tárolhatunk vegyszereket. \_\_\_\_\_

Égő zsiradékot, üzemanyagot vízzel oltani tilos. \_\_\_\_\_

Amikor a füst beszivárog a helyiségbe, ahol tartózkodunk, nedves ruhát kell kötni arcunk elé. \_\_\_\_\_

## MEGOLDÁSOK

### 1. Feladat

A vendéglátásban az alábbi jellegzetes veszélyforrásoknak vannak kitéve az ott dolgozók:

- kémiai,
- fizikai,
- biológiai.

### 2. Feladat

A tisztítószerket, vegyszereket tilos tárolni olyan edényzetben, melyből vendég, vagy személyzet ételt, vagy italt fogyaszthat, illetve amelyek bármilyen étel, ital elkészítésével kapcsolatosak lehetnek.

### 3. Feladat

Az üzemi baleset meghatározása a következő:

Amennyiben az üzlet dolgozója az egység területén, vagy ezen kívül, de az intézmény érdekében végzett munka során bármiféle egészségkárosodást szenved, akkor ez az esemény üzemi balesetnek minősül. Az egység vezetőjének erről az eseményről minden esetben baleseti jegyzőkönyvet kell felvenni, amelyet az **Országos Munkabiztonsági és Munkaügyi Főfelügyelőség** felé bejelenteni köteles.

### 4. Feladat

Veszélyhelyzet esetén a következő szervezetektől, hatóságoktól tudunk segítséget kérni:

- Mentők: 104
- Rendőrség: 107
- Tűzoltóság: 105
- Általános segélyhívás: 112

### 5. Feladat

Abban az esetben, ha valakinek lángra kap a ruházata, a következőket kell cselekedni:

Fektessük a földre, hogy a lángok ne csapjanak az arcába, ezután vizet kell rá önteni, vagy egy nehezebb ruhadarabot, pokrócot, takarót kell teríteni rá.



## 6. Feladat

A feladat helyes válaszai a következők:

A munkabiztonság területei a munkaegészségügy és a baleset-elhárítás.

A munkabiztonsági szabályzatnak nem kell tartalmazni az orvosi vizsgálatok rendjét.

A munkavédelmi oktatáson csak az újonnan felvett dolgozóknak kell részt venni.

Amennyiben más lehetőségünk nincs, üres, üdítős flakonokban is tárolhatunk vegyszereket.

Égő zsiradékot, üzemanyagot vízzel oltani tilos.

Amikor a füst beszivárog a helyiségbe, ahol tartózkodunk, nedves ruhát kell kötni arcunk elé.

## IRODALOMJEGYZÉK

### Felhasznált irodalom:

Bádonyi Mihály: Vendéglátó szakmai ismeretek a modulrendszerű képzésben

Kiadó: Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft. Budapest, 2009

Stroh Péter: Pincér ismeretek

Tankönyvmester Kiadó, Budapest 2007

### Ajánlott Irodalom:

Bádonyi Mihály: Vendéglátó szakmai ismeretek a modulrendszerű képzésben

Kiadó: Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft. Budapest, 2009

Stroh Péter: Pincér ismeretek

Tankönyvmester Kiadó, Budapest 2007

Ónodi Ferenc és Török István János: Felsőszolgálati ismeretek

Képzőművészeti Kiadó, 2002

A(z) 1470-06 modul 001-es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
33 811 02 1000 00 00	Pincér
52 811 02 0000 00 00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:  
15 óra

MUNKANYELV

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