



Kovácsné Szaladják Annamária

Élelmiszerbiztonság, környezeti higiénia

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

Vendéglátási tevékenységek gyakorlása

A követelménymodul száma: 1470-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-009-30

KÖRNYEZETI HIGIÉNYIA

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Az üzlet nyitása előtt Önnek le kell ellenőriznie a képen is látható berendezés és eszközök tisztaságát! Végezze el a feladatot!



1. ábra. Office tálalószekrénye

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A higiéniai előírások megtartása az egészség, az esztétikai élmények megőrzésére és a fertőzések elkerülésére irányuló tevékenység. Bár az élet minden területén nagy jelentősége van a tisztasági szabályok betartásának és betartatásának, a vendéglátásban dolgozóknak mégis kiemelten kell figyelniük saját és mások egészségének megóvására. A környezeti higiénia, mint egy nagy gyűjtőfogalom, több kisebb, de egyenként is nagyon fontos területből áll:

- A környezet tisztántartása
- A helyiségek tisztántartása
- Gépek, berendezések tisztántartása
- Felszerelések tisztántartása
- Személyi higiénia
- Készítmények higiénijája

Mi ebben a fejezetben a helyiségek, a gépek, berendezések és a felszerelések tisztántartását részletezzük. A személyi higiénia a következő fejezetben, a készítmények higiénijáról pedig az Az élelmiszerek minőségének megőrzése és Az ételek eltarthatóságának szempontjai című fejezetekből tájékozódhatnak.

A helyiségek tisztántartása

A vendéglátó üzletek beltéri vendégforgalmi helyiségei: előtér, ruhatár, mosdó, értékesítőtér, különterem. Ezeket a helyiségeket rendszerint a nyitvatartási időn kívül szokták takarítani, kivételt képeznek a mosdók és azok a rendkívüli események (kiömlő ételek, behordott sár), amelyek megkívánják a többszöri vagy az azonnali takarítást. A folyamatos takarítás mellett megkülönböztetünk napi takarítást, heti takarítást, évente egyszer vagy kétszer általános nagytakarítást, melyet rágcsáló- és rovarirtással kötnek egybe. A takarítások ütemezésére és ellenőrzésére üzleti takarítási ütemtervet állítanak össze, amely részletesen tartalmazza, hogy melyik takarítandó felületet, milyen tisztító- és fertőtlenítőszerrel, milyen módon és milyen gyakorisággal kell elvégezni. A vendéglátó üzletek beltéri vendégforgalmi helyiségek takarítására vonatkozó egészségügyi előírások a következők:

- Napi munkánk során folyamatosan, és az egyes munkafolyamatok befejezésével tisztogatást kell végezni. Ügyelnünk kell arra, hogy a pultban, büféasztalon, hűtővitrinekben, a vendég tányérján lévő ételek ne szennyeződjenek e tevékenységek végzése során.
- A takarításhoz használt tisztító-és fertőtlenítőszeret, valamint a takarítóeszközöket külön helyiségben (külön szekrény, tisztítószer raktár) kell tárolni.

És most vegyük sorra, hogy a reggeli nyitás előtt mi mindennek a tisztaságát kell leellenőrizni a vendégforgalmi helyiségekben és a pultban! Induljunk el a bejáratától!

- Bejárat ajtó
- Világítótestek
- Képek, dekorációk
- Virágok
- Ablakok
- Függönyök
- A vendégtér és a pult padozata
- A pult munkafelülete
- A pult tükrös polcai, tároló helyei

Gépek, berendezések tisztántartása

A vendégforgalmi térben, a pultban és office-ban található gépek, és berendezések tisztaságát nyitás előtt ellenőrizni kell és szükség szerint napközben is folyamatosan tisztán kell tartani azokat. A napi munka befejezése után a gépeket, berendezéseket a következő munkakezdsnek megfelelő higiéniai állapotban kell hagyni. A gépek tisztítása során tekintettel kell lenni a gyártó cég előírásaira. Már az üzlet tervezésénél figyelembe kell venni,

hogy ezek a munkafolyamatok könnyen elvégezhetőek legyenek, a gépeket, berendezéseket úgy helyezték el, hogy minden oldalról jól megközelíthetők legyenek.

És most vegyük sorra, hogy a reggeli nyitás előtt milyen gépek, berendezések tisztaságát kell leellenőrizni!

- Asztalok
- Székek
- Tálalószekrények
- Kisegítőasztalok
- Szervizkocsik
- Hűtővitrinek
- Italhűtők
- Kávéőrlőgépek
- Kávéfőző gépek
- Jégkészítő gépek
- Italkeverő gépek
- Turmixok
- Sör csapoló berendezések
- Kenyérszeletelők
- Kenyérpirítók
- Mosogatógépek
- Pénztárgépek

Felszerelések tisztántartása

Az élelmiszerekkel érintkező felszerelések mosogatására, tisztítására különösen nagy súlyt kell fektetni. Tisztításukat, fertőtlenítésüket engedélyhez kötött és nyilvántartott zsíroldó- és fertőtlenítőszer használatával végezzük el. Azokat a felszereléseket, amelyekkel a vendég közvetlenül érintkezik, elkülönítve kell mosogatni a termeléshez használt eszközöktől. A mosogatók felett a mosogatás előírás szerinti menetét és a vegyszerek arányát, hatóidejét jelölni kell. A megtisztított felszerelési tárgyakat, edényeket, munkaeszközöket az újbóli használatba vételig védeni kell a szennyeződésektől. Ezt úgy érhetjük el, ha száradás után azonnal a megfelelő tárolóhelyre tesszük őket. A textíliák tisztítását házon belül is végezhetik, de kisebb vendéglátó üzleteknél általában külsős mosodával tisztítatják. A pincér feladata mindkét esetben a tiszta, visszakapott textíliák ellenőrzése és a szennyes textíliák megfelelő különgyűjtése és tárolása.

És most vegyük sorra, hogy a reggeli nyitás előtt milyen felszerelések tisztaságát kell leellenőrizni!

- Abroszok, napronok, asztalszoknyák, felszolgáló kendők
- Kések
- Adagolók
- Vágódeszkák
- Poharak

- Csészék, alátétek
- Kannák, kancsók
- Tányérok, tálak
- Evőeszközök
- Tálalóeszközök
- Szalvéták
- Felszolgáló tálcák
- Asztali patikák
- Étlapok, árlapok
- Cukoradagolók
- Kenyérkosarak
- Asztali kisleltárak

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Nézze meg a képeket és írja össze, hogy a nyitás előtt mi mindennek a tisztaságát kell leellenőriznie a vendégtérben!



2. ábra. Vendégtér reggel



3. ábra. Borhűtő a vendégtérben

Járjon körbe az iskolai tanéletteremben és egészítse ki a felsorolását!

Járjon körbe a gyakorlati munkahelyén és egészítse ki a felsorolását!

Alkossanak a tanulócsoporthoz háromfős csapatokat és írjanak egy közös listát a nyitás előtt elvégzendő higiéniai kapcsolatos teendőkről (vendégtér).

Beszélgék meg a tanulócsoporthoz, hogy a gyakorlati munkahelyeken milyen elvárások vannak a szennyes textíliákkal kapcsolatban? Milyen gyakran kell cserélni az abroszokat, napronokat, asztalszoknyákat, szalvétákat? Milyen egységekben (10-es, 20-as kötegek), és hol gyűjtik a szennyes textíliákat. Hogyan kapják vissza a mosodákból?

Nézze meg a képeket és írja össze, hogy nyitás előtt mi mindennek a tisztaságát kell ellenőriznie a pultban és az office-ban?



4. ábra. Pult nyitás előtt



5. ábra. Office nyitás előtt

Nézze át az iskolai tanéterem pultját és egészítse ki a felsorolását!

Nézze át gyakorlati munkahelye pultját és az office-t, egészítse ki a felsorolását!

Alkossanak a tanulócsoportban háromfős csapatokat és írjanak egy közös listát a nyitás előtt elvégzendő higiéniaiával kapcsolatos teendőkről (pult, office).

Nézze meg gyakorlati munkahelye takarítási ütemtervét! Keresse ki belőle a padozatra, munkafelületre vonatkozó részeket és jegyezze meg a mivel, hogyan, mikor kérdésekre adott válaszokat! Keresse meg a takarításhoz szükséges tisztítószerkeket és eszközöket.

Keresse meg a tanéteremben vagy a gyakorlati munkahelyén a gépek (turmix, jéggép, kávéfőző gép, kenyérszeletelő, kenyérpíró, sörcsap) használati útmutatóját és olvassa el a tisztításra vonatkozó részeket!

Keresse meg a gépek tisztításához szükséges tisztítószerkeket és eszközöket!

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Sorolja fel, hogy mi mindennek a tisztaságát kell ellenőriznie nyitás előtt a vendégtérben!

2. feladat

Sorolja fel, hogy milyen berendezések, gépek tisztaságát kell ellenőriznie nyitás előtt!

3. feladat

Sorolja fel, hogy milyen felszerelések tisztaságát kell ellenőriznie nyitás előtt!

Blank lined writing area with 12 horizontal lines.

MUNKANYELVI

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Bejárat ajtó

Világítótestek

Képek, dekorációk

Virágok

Ablakok

Függönyök

A vendégtér és a pult padozata

A pult munkafelülete

A pult tükrös polcai, tároló helyei

2. feladat

Asztalok

Székek

Tálalószekrények

Kisegítőasztalok

Szervizkocsik

Hűtővitrinek

Italhűtők

Kávéőrlőgépek

Kávéfőző gépek

Jégekészítő gépek

Italkeverő gépek

Turmixok

Sörccsapoló berendezések

Kenyérszeletelők

Kenyérpirítók

Mosogatógépek

Pénztárgépek

3. feladat

Abroszok, napronok, asztalszoknyák, felszolgáló kendők

Kések

Adagolók

Vágódeszkák

Poharak

Csészék, alátétek

Kannák, kancsók

Tányérok, tálak

Evőeszközök

Tálalóeszközök

Szalvéták

Felszolgáló tálcák

Asztali patikák

Étlapok, árlapok

Cukoradagolók

Kenyérkosarak

Asztali kisleltárak

SZEMÉLYI HIGIÉNY

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Önnek a reggeli munkakezdekor először a terasz padozatát kell felsöpörnie, majd le kell ellenőriznie a salátabár bekészített tartalmát. Milyen ruhában áll neki feladatnak, milyen személyes higiénias tevékenységeket végez el a két feladat végrehajtása között?

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A vendéglátásban dolgozók személyi higiénája három szorosan összefüggő dolgot jelent:

- a dolgozó testének tisztántartása, a testápolás
- a dolgozó munka-, illetve védőruhájának a megléte és tisztántartása,
- a dolgozó helyes magatartása.

A dolgozó testének tisztántartása

Munka előtt és munka után zuhanyozni vagy mosakodni kell. A tisztálkodással elkerülhetjük, hogy az utcáról, az esetleges utazások során összeszedett káros baktériumokat bevigyük a termelő helyiségekbe. A tisztálkodás után természetesen le kell cserélnünk a ruhánkat. A műszak megkezdése előtt az utcai ruhát váltjuk a pincér ruhára, műszak végén pedig a pincér ruhát az utcai ruhára.

A műszak előtti zuhanyozástól függetlenül a munkatevékenységek tisztasága érdekében kezét kell mosni minden olyan esetben, amikor kezünket szennyeződés éri. Kezet kell mosni a munkavégzés megkezdése előtt, a különböző munkafolyamatok elvégzése, WC használat és orrfújás, illetve minden más olyan tevékenység után, amely során a kéz szennyeződhetett, fertőződhetett. Ilyen eset például amikor a vendégtérben a helyére állítjuk a berendezéseket, amikor ellenőrizzük a gépek, berendezések tisztaságát, megfelelő beállításait, amikor árut vételezünk a raktárból, amikor a göngyölegeket rendszerezünk, amikor számlát készítünk. A kézmosás minden esetben kézfertőtlenítést is kell, hogy jelentsen, hiszen egyébként a kézen előforduló kórokozókat kellő biztonsággal nem tudjuk eltávolítani, elpusztítani. A megmosott, fertőtlenített kezét lehetőleg meleg levegős szárítóval, ennek hiányában eldobható papír kéztörölővel töröljük szárazra. A kéznek a személyi higiénében kitüntetett szerepe van, hiszen munkánk nagy részét a kezünkkel végezzük, a kezünk egész nap szem előtt van. Éppen ezért a körmöket rövidre kell vágni és nem szabad belakozni. Körmövágásnál figyelni kell a sérülések elkerülésére. Gondoskodni kell a kéz bőr kiszáradásának, berepedezésének megakadályozásáról, hiszen egy munkanap során többször kerül sor a fertőtlenítő kézmosásra, és a fertőtlenítőszer szárító hatással van a bőrünkre. A berepedezett bőr a gennykeltő baktériumok melegágya és esztétikailag is kifogásolható.

Nagy gondot kell fordítani a szájüreg és a fogak gondozására, hiszen szakmánk egyik fontos velejárója a mosolygás és a beszélgetés. A szájüreg és fogak gondozása magában foglalja a napi rendszeres fogmosást (legalább reggel és este), de a rendszeres fogorvosi ellenőrzést is. Legalább félévente, évente fel kell keresni a fogorvost, ellenőrzés, esetleg javítás miatt. A szép és jó fogak kellemes közérzetet, tiszta lehetőséget biztosítanak és esztétikusak. A szájban számtalan mikroorganizmus él, mely fertőzés forrása lehet. Köhögéskor, tüsszentéskor használjunk zsebkendőt.

A haj és fejbőr tisztántartása szintén kiemelt jelentőséggel bír. Ajánlott hetente legalább egyszer haját mosni, bár szükség szerint lehet hetente többször is. Rendkívül fontos a haj és a fejbőr tisztántartása, mivel a fejről számos mikroorganizmus hullhat az ételre, italra, munkaeszközökre. A tisztaság mellett rendkívül fontos a divat szélsőségeitől mentes hajviselet, a rendszeres fésülködés, a lógó haj összefogása.

A hölgyeknél szolid, visszafogott smink, a férfiaknál a frissen borotvált arc az elvárás.

A dolgozó munka-, illetve védőruhájának a megléte és tisztántartása

A megfelelő ruházat biztosítása, annak viselése és tisztántartása is alapvető feltétele a személyi higiénének. A dolgozó a munkahelyén munka közben köteles viselni a munkakörére előírt védőruhát és munkaruhát. A pincér esetében a vendégtérben tartózkodáskor a fehér ing vagy blúz, fekete nadrág vagy szoknya, a férfiaknak nyakkendő és mindkét nem esetében a kényelmes megfelelően kialakított cipő a szokásos előírás. A munkáltatók azonban eltérhetnek ezektől a szokásoktól, manapság egyre gyakoribb a vendéglátó üzletekben, hogy saját az üzlet arculatának megfelelő formaruhákat készíttetnek a dolgozóknak. Amennyiben a takarítás is a munkaköri feladatok közé tartozik, annak

elvégzéséhez más színű munkaruhát, esetleg védőruhát kell biztosítani. A védőruha felett személyes holmit nem szabad viselni.

A vendéglátásban elterjedt gyakorlat a ruházat dolgozó általi mosása. Ez csak akkor fogadható el élelmiszer-biztonsági szempontból, ha a dolgozó garantálni tudja, hogy a munkaruha tisztítása során biztosítja annak elkülönített kezelését és megfelelő fertőtlenítését is, ami végezhető fertőtlenítő szerben való áztatással, kifőzéssel vagy főzőprogramos mosással, illetve a tiszta ruha alapos átvasalásával. Erről a dolgozókat dokumentált módon ki kell oktatni. Az utcai és a munkaruha tárolásához osztott szekrényt kell biztosítani. Amennyiben nem biztosított kettős öltözőszekrény a dolgozó utcai és munkaruhájának elkülönített tárolására, úgy a munka- és védőruhákat zárt tiszta műanyag tasakban vagy a vállfára húzott védőzsákban kell szekrényen belül elkülöníteni.

A dolgozó helyes magatartása

A vendéglátó üzletben a dolgozó a munkaterületét csak a kijelölt útvonalon keresztül közelítheti meg. Minden egyes tevékenységet csak a megfelelő munka- és védőruházatban szabad végeznie. Kerülni kell a nyitott élelmiszerek (tej, hidegkonyhai készítmények, cukrászkészítmények, kitalált ételek) feletti felesleges beszédet, mert ennek során éppen úgy, mint a ráköhögés, a rátüsszentés esetén, kórokozók kerülhetnek az ételekbe. Az élelmiszerekkel való foglalkozás közben nem szabad a fülhöz, az orrhoz, a szájhoz, a hajhoz nyúlni, vagy utána fertőtlenítőszeres kézmosást kell végezni. A vendéglátó egységben a dolgozóknak csak az arra kijelölt helyiségben szabad étkezni, dohányozni. Munka közben tilos a rágógumizás. Az egységek helyiségeibe nem szabad semmi oda nem való tárgyat (kerékpár) bevinni és ott tartani.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Figyelje meg munkahelyén a személyzet számára kijelölt útvonalat és szociális helyiségeket!

Készítsen egy rajzot, hogy milyen útvonalon keresztül közelíti meg munkahelyét az egységen belül!

Írja be a rajzra, hogy az egyes helyiségekben milyen ruházatot visel!

Jelölje be a rajzon, hogy hol cseréli le a ruháját!

Jelölje be a rajzon, hogy hol szokott zuhanyozni!

Jelölje be a rajzon, hogy hol szokott étkezni!

Nézze meg, hogy az öltözőben milyenek a szekrények? Van-e mód a tiszta ruhák osztott szekrényben tárolására?

Nézze meg, hogy Önöknél a kézmosóknál papír törülközőket vagy elektromos szárítókat használnak-e?

Keresse meg a kézmosóknál elhelyezett fertőtlenítő szereket!

Gyakorolja az alapos fertőtlenítő kézmosást!

Sorolja fel azokat az eseteket hétköznapi munkájában, amelyek elvégzése után biztosan kezet kell mosnia!

Rajzolja le egy ember sémáját és fentről lefelé haladva határozza meg az egyes testrészek tisztántartásának gyakoriságát, módját, jelentőségét!

Olvassa el az alábbi történetet és fogalmazza át úgy, ahogyan a dolgozónak viselkednie kellett volna a munkára jelentkezéskor.

Ma reggel a busz meghibásodása miatt majdnem elkéstem a munkából, az utolsó pillanatban estem be a főbejáraton. Megkérdeztem a kollégákat, hogy nem keresett-e a főnököm. Szerencsére még nem vette észre a hiányzásomat, ezért gyorsan felvettem a fekete nadrágot és a fehér inget, a cipőm lecserélésére már nem maradt időm. Ezután az étterembe siettem, ahol rögtön nekiálltam a salátabár átvizsgálásának. A saláta alapanyagok ellenőrzése közben kollégámmal jól átbeszéltem az esti meccset, majd elmeséltem, hogy a hétvégén volt az eljegyzésem. Gyuri megjegyezte, hogy már észrevette rajtam az új gyűrűmet.

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Jelölje aláhúzással a hamis állítást!

A vendéglátásban dolgozók személyi higiénája öt szorosan összefüggő dolgot jelent:

- a dolgozó testének tisztántartása, a testápolás,
- a munkafelületek tisztántartása,
- a dolgozó munka-, illetve védőruhájának a megléte és tisztántartása,
- felszerelések tisztántartása
- a dolgozó helyes magatartása.

2. feladat

Válassza ki a felsorolásból és jelölje aláhúzással azokat a testrészeket, amelyek tisztántartását a tananyagban külön részleteztük.

Febőr, haj, szemek, fülek, száj, fogak, szemöldökök, vállak, karok, kezek, körmök, lábfejek.

MEGOLDÁSOK

1. feladat

A vendéglátásban dolgozók személyi higiéniája öt szorosan összefüggő dolgot jelent:

- a dolgozó testének tisztántartása, a testápolás,
- a munkafelületek tisztántartása,
- a dolgozó munka-, illetve védőruhájának a megléte és tisztántartása,
- felszerelések tisztántartása
- a dolgozó helyes magatartása

2. feladat

Fejbőr, haj, szemek, fülek, száj, fogak, szemöldökök, vállak, karok, kezek, körömök, lábfejek.

A tanulásirányítóban szereplő szövegrészlet megoldása

Ma reggel a busz meghibásodása miatt majdnem elkéstem a munkából, az utolsó pillanatban estem be a főbejáraton. Megkérdeztem a kollégákat, hogy nem keresett-e a főnököm. Szerencsére még nem vette észre a hiányzásomat, ezért gyorsan lezuhanyoztam, felvettem a fekete nadrágot és a fehér inget, lecseréltem a cipőm, levettem a gyűrűmet. Ezután kezet mostam, az étterembe siettem, ahol rögtön nekiálltam a salátabár átvizsgálásának. A saláta alapanyagok ellenőrzése után kollégámmal megbeszéltük a napi teendőket.

ÉLELMISZEREK MINŐSÉGÉNEK MEGŐRZÉSE

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön egy kávéházban dolgozik, ahol a reggeli műszakot a hűtők és a pult árukészletének ellenőrzésével kezdi. Figyelje meg az alábbi kínálatot és sorolja fel a kínálat elemeinek csoportosítása alapján, hogy milyen elemeit, milyen szempontok alapján ellenőrzi le!

Orosz hússaláta, Majonézes burgonyasaláta, Olasz tésztasaláta (kefíres, zöldséges), Majonézes kukoricasaláta, Kaszinótojás, Hideg fasírtgolyók, Paprikás szalámis szendvics, Télisalámis szendvics, Szardellás szendvics, Sonkás szendvics;

Sajtos croissant, Csokoládés croissant, Francia briós, Kakaós csiga, Sajtos vajaspogácsa, Burgonyás pogácsa, Túróstáska, Gyümölcskenyér, Tiroli mákosrétes, Meggyes pite;

Dobostorta, Sacher torta, Joghurtos gyümölcstorta, Orosz krémtorta, Eszterházy torta, Praliné bomba, Indiáner Francia krémes, Gesztenye szív;

Banán milchshake, Eper milchshake, Málna milchshake, Kakaó tejszínhabbal, Forró csokoládé habbal, Tej, Karamellás tej, Teák, Kávék, Kávékülönlegességek;

Friss narancslé, Jeges tea, Coca Cola, Ananászlé, Almalé, Ásványvizek

Campari, Chivas Regal, Zwack Unicum, Zwack Vilmoskörte, Kóser Szilvapálinka, Sörök, Pezsgők;

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Az „élelmiszer” minden olyan feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyagot, vagy terméket jelent, amelyet emberi fogyasztásra szánnak, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el. Az „élelmiszer” fogalmába beletartozik az ital, a rágógumi, valamint az előállítás, feldolgozás vagy kezelés során szándékosan hozzáadott bármely anyag, többek között a víz is.

Az élelmiszer-minőség az élelmiszer azon tulajdonságainak az összessége, amelyek alkalmassá teszik az adott élelmiszere vonatkozó előírásokban rögzített és a fogyasztók által elvárt igények kielégítésére. A fogyasztóvédelmi törvény előírja, hogy az élelmiszereken fel kell tüntetni az élelmiszer minőségmegőrzésének várható időtartamát. A minőség-megőrzési időtartam az az időtartam, amely alatt az előállított, tárolt, szállított élelmiszer megőrzi sajátos tulajdonságait, fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzői megfelelnek az előírtaknak. Az élelmiszerek egyes csoportjai összetételük alapján különböző időtartamokig különböző feltételek megléte mellett őrzik meg minőségüket.

A pincér munka során felhasznált egyes élelmiszerek eltarthatósági ideje

A tej és termékei közül leggyakrabban a fogyasztási tejet, a habtejszín, a kávétejszín, a tejport használjuk. A fogyasztási tejek pasztörözött változatai hűtőszekrényben 0–10 °C fokon 1–2 napig tarthatók el. Az ultrapasztörözött tejeknek több változata is lehet, van olyan, amelyik hűtés nélkül 7 napig, de olyan is, amelyik 90 napig tartható el. A tejpor eltarthatósága 90–150 nap, a habtejszíné hűtve 1–2 nap, a kávétejszíné hűtés nélkül 60 nap.

A természetes édesítőszeresek közül a cukrot és a mézet használjuk. Mindkettő eltarthatósági ideje hosszú, de a cukrot száraz, míg a mézet hűvös helyen kell tárolni. A cukor esetében nem szükséges a minőség-megőrzési időtartam feltüntetése, a méz esetében figyelni kell a csomagoláson jelzett lejáratási időt. A mesterséges édesítőszeresek közül a teához, kávéhoz, reggeli italokhoz, salátaöntetek készítéséhez ajánlott Glukonon, Glukosweet, Szacharin, Canderel eltarthatósági ideje a csomagolásukon megtalálható.

A sütőipari termékek (kenyér, péksütemény) minőség-megőrzési ideje általában 72 óra. Azokon a pékárukon (vizes zsemle), amelyek összetételüknél fogva csak egy napig használhatók fel, nem tüntetik fel a minőség-megőrzési időtartamot. Léteznek már tartós (szeletelt) kenyerek is, ezeket a sütés napjától számítva 6 napig lehet felhasználni. A kenyereket, péksüteményeket szakosítottan, szobahőmérsékleten tároljuk.

A nyers zöldségeket és a gyümölcsöket, amelyeket a saláták készítéséhez hasznosítunk, csak a megfelelő érzékszervi állapot fennmaradásáig használhatjuk fel. A salátabárban forgalmazásra kerülő termékek fogyaszthatósági ideje az előkészítést követő 24 óra (5–10 °C-on), ugyan ez vonatkozik a kihelyezett öntetekre is. A salátabárban természetesen nem csak friss gyümölcsök és zöldségek kerülhetnek, hanem savanyított készítmények is. A savanyított készítmények minőség-megőrzési idő vonatkozásában a gyártó által meghatározott határnap a mérvadó.

Az alkaloidtartalmú élelmiszerek közül a kávé, a teát és a kakaóport, csokoládét fénytől védve, száraz helyen kell tárolni, eltarthatósági idejük a csomagolástól függően 1–2 év.

A szárított fűszereket (bors, fűszerpaprika, vanília, szerecsendió, szegfűszeg, fahéj), a fűszerkeverékeket (Chili por, Curry por) és az összetett ételízesítőket (mustár, ketchup, Piros Arany, Erős Pista) száraz helyen, fénytől védve a csomagoláson jelzett időpontig lehet felhasználni. Mivel a fűszereket, fűszerkeverékeket, összetett ételízesítőket a pincér munka során nem az eredeti csomagolásukból, hanem fűszertartókból használjuk, az eredeti csomagolást mindaddig meg kell őrizni, ameddig az abból átöntésre került anyagokat el nem használjuk. Az eceten és a són a minőség-megőrzési időtartam jelzése nem szükséges.

A különböző salátaolajakat fénytől, levegőtől védve a csomagoláson jelzett időpontig lehet felhasználni. Itt ugyancsak figyelni kell, hogy az eredeti csomagoláson jelzett minőség-megőrzési időpont megőrzésre kerüljön.

Az alkoholtartalmú italok, amennyiben azokban az alkoholtartalom meghaladja a 10 térfogatszázalékot, 18 hónapnál hosszabb ideig tárolhatók. Ebben az esetben az italokon a lejárat évszámát jelölik. Ilyenek például a magyar borok, a pezsgők, a likőrborok, a külföldi borkülönlegességek, az ízesített borok, a gyümölcspárlatok, a borpárlatok, a gabonapárlatok, a likőrök. A palackozott borokat fajtánként és minőségileg elkülönítve, állványokon vagy rekeszekben, parafa dugós zárás esetén fektetve ajánlatos tárolni, a tároló helyiségnek száraznak kell lennie és biztosítani kell benne az egyenletes 12 °C fokot. A napi szükséglet tárolása az italhűtőben történik, a fehér boroknak 10 °C fok, a vöröseknek 15°C fok a tárolási optimuma.

A vendéglátásban leginkább a palackozott és a hordós sörök minőség-megőrzési idejét kell figyelemmel kíséreni. A sört tiszta levegőjű, nagyobb hőmérséklet-ingadozástól mentes, hűvös, fénytől védett helyiségben 7-18 °C fokon kell tárolni és raktározni. Amennyiben a tárolási feltételeket betartják a palackos sörök általában 120-180 napig, míg a hordós sörök 90 napig tarthatóak el. A palackozott sörök napi szükségletét hűtőszekrényben kell tartani, a világos söröket 8-10 °C fokon, míg a barna söröket 10-12 °C fokon kell felszolgálni. A hordós sörök hűtését a pultban a csapoló torony előtti hűtőberendezés beiktatásával oldják meg. A megcsapolt hordónak 2-3 napon belül el kellene fogynia, mert a gyártók szerint csak ebben az esetben garantálható a sör minősége.

Az alkoholmentes italok közül az ásványvizek palackján jelzik az eltarthatósági időt és tárolási feltételeket. Az üdítőital-ipari termékek eltarthatóságának hosszát nagyban befolyásolja a készítmény előállításának és tartósításának a módja. Az eltarthatósági idő megtalálható minden palackon és dobozon. Az üdítőital-ipari termékek fogyasztásának hőfoka 10-12 °C, ez alól csak a kóla és a tonik a kivétel, ennek a két üdítőitalnak 8 °C az optimális fogyasztási hőfoka.

Amennyiben az egységben az egyes áruféleségek, élelmiszerek rendelése és raktározása megfelel a szakmában elvárt ütemezésnek, akkor a napi munka során elég a gyorsan romló élelmiszerek minőségének ellenőrzése, a hosszabb eltarthatósági idejű élelmiszereket-árukat elég a beérkezéskor és azután szűrőpróba szerűen ellenőrizni.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Tanulmányozza az esetfelvetés első és második bekezdésében szereplő ételeket! Milyen típusú ételek ezek? Mivel az első bekezdés ételei hidegkonyhai termékek, a vendégeknek ezekhez az ételekhez sütőipari termékeket is kell majd ajánlani. Milyen termékeket ajánlana?

Tanulmányozza gyakorlati munkahelye kínálatát és keressen benne olyan ételeket, amelyekhez elfogyasztásához sütőipari termékeket is rendelhet a vendég!

Milyen sütőipari termékeket tartanak Önök a gyakorlati munkahelyükön? Hol tartják ezeket a termékeket? Itt most minket leginkább a kenyerek és a péksütemények érdekelnek. Írjon egy listát az üzletben ajánlott kenyeréről és péksüteményekről úgy, hogy a termék pontos megnevezése mellé keresse meg és írja fel az eltarthatósági időt (amennyiben szerepel a terméken) is. Mely termékeken nem szerepel az eltarthatósági idő?

Alkossanak négyfős csoportokat és készítsenek közös listát azokról az ételekről, amelyekhez kenyeret, péksüteményt ajánlanak. Egyesítsék a sütőipari termékekről, azok eltarthatósági idejéről készített listáikat!

Járjanak utána, hogy a csoportban az egyes gyakorlati munkahelyeken készítenek e helyi specialitásként házi kenyeret, péksüteményt.

Kérdezzék meg a helyi készítésű kenyerek, péksütemények szavatossági idejét a készítőtől!

Az esetfelvetésben a második bekezdés kínálata a reggeli sütemények. Tanulmányozza gyakorlati munkahelye reggeli sütemény választékát! Írja fel, hogy mely reggeli süteményeket hoznak a beszállítók, és melyeket készítenek el az üzletben? Nézze meg, hogy a vendég megrendeléséig hol, milyen körülmények között tárolják a reggeli süteményeket?

Milyen italokat választhat a reggeli süteményekhez a kínálatból a vendég? Tegyük fel, hogy jelen esetben a vendég a negyedik bekezdés italaiból választ! Milyen alapanyagokra van szüksége a Banán milchshake, Eper milchshake, Málna milchshake, Kakaó tejszínhabbal, Forró csokoládé habbal, Tej, Karamellás tej, Teák, Kávék, Kávékülönlegességek elkészítéséhez? Írjon az alapanyagokról egy olyan listát, amelyen külön szerepelnek a tej és termékei és az alkaloidtartalmú élelmiszerek!

Írja össze, hogy gyakorlati munkahelyén a reggeli italok, kávék, teák készítéséhez milyen tejet és tejtermékeket használnak! Nézze meg, hogy hol tárolják ezeket a nagyrészt gyorsan romló termékeket és írja fel az egyes termékek mellé az eltarthatósági idejüket!

Írja össze, hogy gyakorlati munkahelyén milyen alkaloidtartalmú élelmiszereket használnak a pincér munka során! Jegyezze fel az egyes kávék, teák, kakaóporok, csokoládéfélék eltarthatósági idejét!

Most keresse ki az alapanyagok listájából az édesítőszereket és nézze meg, hogy gyakorlati munkahelyén milyen cukrokat, mézeket és mesterséges édesítőszereket használnak! Írja fel a porcukor, a méz és a mesterséges édesítőszerek eltarthatósági idejét!

Írja össze, hogy a gyakorlati munkahelyén milyen szárított fűszerekkel, összetett ételízesítőkkel és salátaolajokkal dolgoznak! Jegyezze fel a fűszerek, olajok eltarthatósági idejét!

Írja össze gyakorlati munkahelye sörválasztékát! Keresse meg a sörökön az eltarthatósági idő jelölését!

Most készítsen egy tervet a meglévő összeírásaiból: mely élelmiszerek minőségét kell minden nap, hetente, havonta ellenőrizni?

MUNKANYELV

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK

1. feladat

Válogassa ki a felsorolásból azokat az élelmiszereket, amelyeket minőségük megóvása érdekében 0–10 °C fok között tárolunk!

Saláta öntetek, adag kávétejszín, pasztőrözött tej, tartós tej, gyümölcsök, zöldségek, tejpör, bors, szegfűszeg, vanília, csokoládé, Canderel, mustár, tejszínhab;

2. feladat

Válogassa ki az alábbi felsorolásból azokat az élelmiszereket, amelyek minőségét naponta ellenőrizni kell!

Só, ecet, bors, kávé, tea, csokoládé, pasztőrözött tej, tejszínhab, vizes zsemle, kenyér, tejpör, mustár, kávétejszín, gyümölcsök, zöldségek, adag kávétejszín, saláta öntetek, porcukor, kristálycukor, saláta olajak, reggeli sütemények;

3. feladat

Válogassa ki a felsorolásból azokat az élelmiszereket, amelyeket a minőségük megőrzése érdekében száraz, hűvös, fénytől védett helyen kell tárolni!

Tejpor, oregano, zöldségek, gyümölcsök, pasztőrözött tej, kakukkfű, saláta olajak, ketchup, cukor, méz, tejszínhab, kenyérfélék, péksütemények, reggeli sütemények, Erős Pista, tartós tej;

4. feladat

Válogassa ki a felsorolásból azokat az italokat, amelyeket nem a hosszabb eltarthatóság, hanem az ital élvezeti értékének növelése miatt hűtünk!

Banán Milchshake, kóla, tonic, fehér bor, vörös bor, sörök, ásványvíz, pezsgők, gabonapárlatok (vodka, whisky, gin), tej, friss narancslé;

<hr/> <hr/>

MUNKANYELV

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Saláta öntetek, pasztőrözött tej, gyümölcsök, zöldségek, tejszínhab;

2. feladat

Pasztőrözött tej, tejszínhab, vizes zsemle, kenyér, gyümölcsök, zöldségek, saláta öntetek, reggeli sütemények;

3. feladat

Tejpor, oregano, kakukkfű, saláta olajak, ketchup, cukor, méz, Erős Pista, tartós tej;

4. feladat

Kóla, tonic, fehér bor, vörös bor, sörök, ásványvíz, pezsgők, gabonapárlatok (vodka, whisky, gin);

ÉTELEK ELTARTHATÓSÁGÁNAK SZEMPONTJAI

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön egy kávéházban dolgozik, ahol a reggeli műszakot a hűtők és a pult árukészletének ellenőrzésével kezdi. Figyelje meg az alábbi kínálat részletet és sorolja fel a kínálat elemeinek csoportosítása alapján, hogy milyen elemeit, milyen szempontok alapján ellenőrzi le!

Orosz hússaláta, Majonézes burgonyasaláta, Olasz tésztasaláta (kefíres, zöldséges), Majonézes kukoricasaláta, Kaszinótojás, Hideg fasírtgolyók, Paprikás szalámis szendvics, Télisalámis szendvics, Szardellás szendvics, Sonkás szendvics;

Dobostorta, Sacher torta, Joghurtos gyümölcstorta, Orosz krémtorta, Eszterházy torta, Praliné bomba, Indiáner, Francia krémes, Gesztenye szív;

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Az előző fejezetben az élelmiszerek eltarthatóságáról tanulhattunk. Ebben a részben azoknak a vendéglátó termékek eltarthatóságát vesszük számba, amelyeket a napi munka során a pincérnek kell ellenőriznie.

Vendéglátó termék: olyan étel, ital, cukrászati, hidegkonyhai készítmény, amelyet az előállítás helyén, ideiglenes árusítóhelyen, tálalókonyhán vagy házhoz szállítva értékesítenek a végső fogyasztó számára.

Étel: szokásos konyhatechnológiai műveletekkel készült. Az elkészült ételek minőségéért, annak megtartásáért általában a konyha felel.

Hidegkonyhai készítmény: konyhatechnológiai úton készített, lehűtés után felmelegítés nélkül fogyasztandó termék. Hidegkonyhai termékeket tárolhatnak a büfék, gyorsétkező helyek, kávéházak pultjának hűtőjében.

Cukrászati készítmény: cukrászati technológiával előállított félkész és késztermék. Cukrászati készítményekkel leginkább a büfék, gyorsétkező helyek, cukrászdák, kávéházak kínálatában találkozhatunk.

HIDEGKONYHAI KÉSZÍTMÉNYEK ELTARTHATÓSÁGA

Az esetfelvetés első bekezdésében felsorolt ételek a hidegkonyhai készítmények csoportjába tartoznak. A hidegkonyhai készítmények általában az étkezést vezetik be, de napjainkban egyes üzletköri típusokban önálló ételként is szerepelhetnek. A hidegkonyhában és később a tárolás, adagolás során is rendkívül fontos a higiéniai előírások betartása, mert ezeknek az ételeknek az előállításánál sok olyan nyersanyagot dolgoznak fel, amelyek nem kerülnek hőkezelés alá.

A hidegkonyhai készítmények hűtést igénylő termékek, amelyeket 0–+5 °C között kell tárolni, fogyaszthatósági idejük legfeljebb 24 óra. Éppen ezért, valamint a szakosított tárolás megvalósítása érdekében rendkívül fontos, hogy megfelelő mennyiségű és minőségű hűtőberendezés álljon rendelkezésünkre. A pincér munka során ezekkel az ételekkel kapcsolatban a kirakodás az üzlettérbe, az üzletteri tárolás és az értékesítés, ezen belül a tálalás és a mosogatás mozzanataira kell nagy figyelmet fektetni.

Mivel ezek az ételek a hűtőből közvetlen fogyasztásra kerülnek, rendkívül fontos a fogyaszthatósági idő nyomonkövetése. Amennyiben a hidegkonyhai termékeket nem az üzletben állítják elő, hanem külső szállítótól érkeznek, a fogyaszthatósági időt és a tárolási feltételeket a szállító dokumentumnak tartalmaznia kell. Műszakkezdés előtt tehát a pincérnek át kell vizsgálnia a hidegkonyhai termékek hűtőterét, ellenőriznie kell, hogy ezeket a készítményeket mikor készítették vagy szállították és megfelelnek-e a következő érzékszervi tulajdonságoknak: külső megjelenés, illat, állomány.



6. ábra. Hidegkonyhai termékek

CUKRÁSZ TERMÉKEK ELTARTHATÓSÁGA

Az esetfelvetés második bekezdésében felsorolt ételek a cukrász termékek, azon belül is a kikészített sütemények csoportjába tartoznak. A cukrásztermékek jelentős részét hűtőszekrényekben tároljuk.

A krémesek, tejszínes sütemények (Orosz krémtorta, Joghurtos gyümölcstorta, Indiáner, Rigó Jancsi, Gesztenye püré, Francia krémes, Eszterházy torta, Somlói galuska) eltarthatósági ideje hűtőszekrényben 0–+5 °C fokon 16–24 óra.

A torták és szeletek (Dobos torta, Sacher torta) eltarthatósági ideje a megválasztott tészta, töltelék és bevonóanyag fajtájától függően hűtőszekrényben 0–+5 °C fokon 2–3 nap. A tekercsek és minyonok (gesztenye szív)és desszertek eltarthatósági ideje hűtőben tárolás mellett 2 nap.

A marcipános sütemények (Kókuszrolád, marcipán gyümölcsök, zöldségek és figurák) eltarthatósága 3–4 nap.

A csemegék (Praliné bomba) eltarthatósági idejük a tésztájuktól és a tölteléküktől függően 5–15 nap között mozog.

Az édes töltött (Kis isler, Sacher teasütemény) és töltetlen (Linzi kifli, Linzi sakk, Párizsi csillag), valamint a sós töltetlen teasütemények (Sós pogácsák, Borsos pogácsa, Köménymagos perec, Florentin), tartós készítmények, amelyek közül megfelelő tárolás mellett az omlós tésztából készültek eltarthatósági ideje 1 hét, a vajtésztaából készülteké 2–3 nap.

A töltött sós teasütemények (Sajtos kosárka, Sonkás párna, Töltött fánkocskák) eltarthatósági ideje 1–2 nap.

A pincér munka során a cukrász termékekkel kapcsolatban a kirakodás az üzletterbe, az üzletteri tárolás és az értékesítés, ezen belül a tálalás és a mosogatás mozzanataira kell nagy figyelemmel lenni. Mivel ezeknek az ételeknek egy része a hűtőből közvetlen fogyasztásra kerülnek, rendkívül fontos a fogyaszthatósági idő nyomonkövetése. Amennyiben a cukrászati termékeket nem az üzletben állítják elő, hanem külső beszállítótól érkeznek, a fogyaszthatósági időt és a tárolási feltételeket a szállító dokumentumnak tartalmaznia kell. Műszakkezdés előtt tehát a pincérnek át kell vizsgálnia a cukrászati termékek hűtőterét, és azokat a készítményeket is, amelyeket nem hűtve tárolnak. Ellenőriznie kell, hogy ezeket a készítményeket mikor készítették vagy szállították és megfelelnek-e a következő érzékszervi tulajdonságoknak: külső megjelenés, illat, állomány.



7. ábra. Cukrászati készítmények

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Kérdezze meg és írja fel gyakorlati munkahelyén, hogy milyen hidegkonyhai termékek szerepelnek a kínálatukban?

Járjon utána, hogy ezeket az ételeket helyben készítik-e vagy beszállítóktól kapják?

Amennyiben helyben készítik, járjon utána, hogy az elkészült ételeket hogyan tartják nyilván?

Amennyiben beszállítóktól kapják, kérje el a szállítási dokumentumot és keresse meg rajta az eltarthatóságra és a tárolásra vonatkozó utasításokat!

Nézze meg, hogy a szállítási dokumentumon van-e eltérő utasítás az egyes termékekre?

Beszélgessen el a szakács kollégákkal a hidegkonyhai termékeket alkotó alapanyagokról és a készítési módjaikról!

Beszélgessen el a szakács kollégákkal a kínálatukban szereplő frissen elkészült hidegkonyhai készítmények érzékszervi jellemzőiről! Amennyiben vannak frissen elkészült hidegkonyhai termékek, jól figyelje meg a külső megjelenésüket, állományukat! Írja le a megbeszéléteket és megfigyeléseit!

Beszélgessen el ezeknek az ételeknek az érzékszervi jellemzőknek a tárolás során bekövetkező megváltozásáról! Írja le a megbeszéléteket!

Készítsen listát: miért kell ezeket az ételeket az elkészítésük után 24 órán belül felhasználni?

Alkossanak 3 fős csoportokat és keressenek cukrász szakkönyvekben, Interneten kávéházak, cukrászdák honlapjain, gasztronómiai szaklapokban cukrászati termékeket. Legalább 30 készítményt írjanak ki!

Csoportosítsák a készítményeket az alábbi feltételek szerint:

- Krémesek, tejszínes sütemények
- Torták, szeletek
- Tekercsek, minyonok, desszertek
- Marcipános sütemények
- Csemegék
- Teasütemények

Készítsenek egy újabb csoportosítást az alábbi feltételek szerint:

- Hűtve tárolt cukrász készítmények
- Hűtés nélkül tárolt cukrász készítmények

Készítsenek egy újabb csoportosítást az alábbi feltételek szerint:

- Eltarthatóság 16–24 óra
- Eltarthatóság 24–48 óra
- Eltarthatóság 48–72 óra
- Eltarthatóság 5–15 nap

Kérdezze meg és írja fel gyakorlati munkahelyén, hogy milyen cukrászati termékek szerepelnek a kínálatukban?

Járjon utána, hogy ezeket a termékeket helyben készítik-e vagy beszállítóktól kapják?

Amennyiben helyben készítik, járjon utána, hogy az elkészült ételeket hogyan tartják nyilván?

Amennyiben beszállítóktól kapják, kérje el a szállítási dokumentumot és keresse meg rajta az eltarthatóságra és a tárolásra vonatkozó utasításokat!

Nézze meg, hogy a szállítási dokumentumon van-e eltérő utasítás az egyes termékekre?

Beszélgessen el a cukrász kollégákkal a cukrászati termékeket alkotó alapanyagokról és a készítési módjaikról!

Beszélgessen el a cukrász kollégákkal a kínálatukban szereplő frissen elkészült cukrászati készítmények érzékszervi jellemzőiről! Amennyiben vannak frissen elkészült cukrászati termékek, jól figyelje meg a külső megjelenésüket, állományukat! Írja le a megbeszélteket és megfigyeléseit!

Beszélgessen el ezeknek az érzékszervi jellemzőknek a tárolás során bekövetkező megváltozásáról! Írja le a megbeszélteket!

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK

1. feladat

Határozza meg, hogy ebben a fejezetben melyik két nagy vendéglátó termékcsoport eltarthatóságáról tanultunk!

2. feladat

Soroljon fel legalább tíz hidegkonyhai terméket!

3. feladat

Soroljon fel legalább tíz olyan cukrász terméket, amelyet hűtve kell tárolni, hogy megtartsa minőségi jellemzőit!

4. feladat

Soroljon fel legalább tíz olyan cukrász terméket, amelyet nem kell hűtőben tárolni, hogy megtartsa minőségi jellemzőit!

5. feladat

Írja le, hogy a hidegkonyhai és a cukrászati termékek milyen külső jellemzőit veszi sorra a napi árukészlet ellenőrzésekor?

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Hidegkonyhai termékek

Cukrász termékek

2. feladat

Orosz hússaláta, Majonézes burgonyasaláta, Olasz tésztasaláta (kefíres, zöldséges), Majonézes kukoricasaláta, Kaszinótojás, Hideg fasírtgolyók, Paprikás szalámis szendvics, Téliszalámis szendvics, Szardellás szendvics, Sonkás szendvics;

3. feladat

Orosz krémtorta, Joghurtos gyümölcstorta, Indiáner, Rigó Jancsi, Gesztenye püré, Francia krémes, Eszterházy torta, Dobos torta, Somlói galuska, Gesztenye szív;

4. feladat

Kis isler, Sacher teasütemény, Linzi kifli, Linzi sakk, Párizsi csillag, Sós pogácsák, Florentin, Borsos pogácsa, Köménymagos perec;

5. feladat

Külső megjelenés

Illat

Állomány

A HACCP

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

A kávéházban, ahol Ön dolgozik, az Ön napi feladatai közé tartozik az előző fejezetekben tárgyalt vendéglátó termékcsoporthoz a hűtve tároltak pultbéli elhelyezésének, a megfelelő hőfok megtartásának ellenőrzése. Mit kell tennie?

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) egy betűszó, amely magyarra lefordítva **Veszélyelemzést a Kritikus Szabályozási Pontokat** jelenti. A HACCP olyan rendszer, amely meghatározza és értékeli élelmiszer biztonsági szempontból a veszélyeket, és szabályozza azok megelőzésének, elkerülésének a módját. A rendszer bevezetését a 80/1999. (XII. 18) GM–EüM–FVM rendelet írja elő, használata 2002. január 1–étől kötelező a vendéglátásban, a közétkeztetésben valamint cukrászati és hidegkonyhai termékek előállításánál. A HACCP rendszer függ az üzlet műszaki feltételeitől, a felhasznált nyersanyagoktól, a technológiától, a munkatársak képzettségétől, gyakorlatától, éppen **ezért minden egyes vendéglátó üzletnek saját rendszert kell kialakítania.**

Az élelmiszer–biztonság annak biztosítása, hogy az élelmiszer a fogyasztóra ne legyen ártalmas, ha azt a tervezett, megadott módon készítik és fogyasztják el. Alapvetően a közegészségügyi szempontból történő aggálymentes fogyaszthatóságot jelenti.

A HACCP–rendszer célja az élelmiszerbiztonság szempontjából jelentős mikrobiológiai/biológiai, kémiai, fizikai veszélyek kezelése (megelőzése, kiküszöbölése vagy elfogadható szintre csökkentése). Minden vendéglátó üzletben fel kell mérni, hogy az üzletmenet során milyen egészségre ártalmas anyagok kerülhetnek az élelmiszerekbe, ételekbe, és ezekkel mi történik a technológiai folyamat során. Az egészségre ártalmas anyagok fizikai, kémiai vagy biológiai úton kerülhetnek a gyártási folyamatba.

- **Fizikai** úton bekerülő ártalmas anyagok: haj, gomb, ékszer, üvegszilánk, rovaroktól, rágcsálóktól származó szennyeződés, kavics, szegek, csavarok, csomagolóanyagok, ételkészítés eszközeinek egyes darabjai. Megelőzni és megszüntetni ezeket a veszélyeket a személyi higiénia vonatkozó előírások betartásával, a beszállítók gondos kiválasztásával és a nyersanyagok gondos előkészítésével lehet.

- **Kémiai** úton bekerülő ártalmas anyagok: a nyersanyagokon már a szállítás előtt meglévő szennyeződések, a takarító-és fertőtlenítőszer helytelen tárolása, felhasználása, rovarirtó szerek gondatlan használata, a csomagolásból kioldódó vegyi anyagok bekerülése az ételekbe, adalékanyagok túladagolása. Megelőzni és megszüntetni ezeket a veszélyeket a vegyi anyagok elkülönített szabályos tárolásával, a takarító- és fertőtlenítőszer, valamint az adalékanyagok adagolási előírásainak a betartásával lehet.
- **Biológiai** úton bekerülő ártalmas anyagok: mikroorganizmusok (baktériumok, vírusok) jelenléte a nyersanyagokon a bekerüléskor vagy az elkészítés során. Bekerüléskor a tojás, nyershús szalmonellafertőzése, földes szennyeződéssel terjedő a gyümölcsökön és zöldségeken megjelenő baktériumok és vírusok. Az elkészítés során ugyanezen mikroorganizmusok belekerülhetnek az ételekbe a beteg dolgozóról, szennyezett kézzel. Szennyezett konyhai eszközökről, edényekről, a levegőből, a talajból, a vízből. Megelőzni és megszüntetni megfelelő mosogatással, fertőtlenítéssel, a termelőhelyiségek eszközeinek megjelölésével és helyes használatával, a termelés és az értékesítés eszközeinek az elkülönítésével, a higiéniai szabályok betartásával, a nyersanyag és a késztermék útjának különválasztásával, a megfelelő hűtés és melegen tartás alkalmazásával és a hulladékgyűjtés- és kezelés szabályozásával lehet.

A fertőzésekhez, mérgezésekhez az alábbi leggyakoribb okok vezethetnek:

- Nem megfelelő áru beszerzése
- Az áru szállítás közben történő felmelegedése, szennyeződése
- **Nem megfelelő hűtő hőmérsékleten történő árutárolás**
- **Hűtést igénylő termék hűtetlen tárolása**
- **A termékek túl hosszú ideig történő tárolása, tehát a minőség-megőrzési (fogyaszthatósági) idő lejárt**
- **A kiegészítő tevékenységek előírásainak be nem tartása: személyi higiénia, takarítás, hulladékkezelés, rovar- és rágcsálóirtás**

A fenti felsorolásból a nem megfelelő hűtő hőmérsékleten történő árutárolás, a hűtést igénylő termék hűtetlen tárolása, a termékek túl hosszú ideig történő tárolása, a személyi higiénia, a takarítás és a hulladékkezelés vonatkoznak a pincérek munkájára. Ha visszatekintünk az élelmiszerek minőségének megőrzése fejezetre és az ételek eltarthatósági szempontjai fejezetre, ott megtalálhatjuk, hogy melyik élelmiszertípust és melyik ételtípust hogyan kell tárolni ahhoz, hogy ne fordulhasson elő élelmiszer- és ételromlás valamint ételfertőzés.

A HACCP rendszer kialakításának a lényege tehát:

- Minden vendéglátó egységben fel kell mérnie, hogy tevékenysége során az élelmiszerekbe milyen ártalmas anyagok kerülhetnek be.
- Ezekkel az egészségre ártalmas anyagokkal a technológia során mi történik?

- Milyen intézkedéseket kell tenni annak érdekében, hogy ezek a veszélyes anyagok be se kerülhessenek az élelmiszerekbe, vagy ha már bekerültek a hatásuk a technológia során ártalmatlan mértékűre csökkenjen vagy megszűnjön.
- Milyen belső ellenőrzéseket lehet és kell bevezetni a fentiek elkerülése érdekében?

A HACCP helyi rendszerének kialakítási elvei tehát:

1. A veszélyek megállapítása, gyakorisága
2. A kritikus szabályozási (ellenőrzési) pontok meghatározása
3. A valós ismeret ismérveinek kidolgozása
4. A felügyeleti eljárások kidolgozása és bevezetése
5. A helyesbítő intézkedések kidolgozása
6. Az ellenőrzési eljárások kidolgozása
7. Dokumentáció kidolgozása

A kritikus pontokon végzett ellenőrzésekkel a veszélyek nagy valószínűséggel elháríthatóak.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Kérje el gyakorlati munkahelyén a HACCP rendszer dokumentumait. Jegyzetelje ki, hogy milyen veszélyeket állapítottak meg a pincér munkával kapcsolatosan!

Jegyzetelje ki, hogy milyen veszélyek ellenőrzéséhez milyen dokumentumokat használnak (a pincér munkával kapcsolatban)! Alaposan nézze meg a hűtőterek ellenőrzési dokumentumát! Milyen adatokat kell rögzíteni ezen az adatlapon?

Jegyzetelje ki, hogy a milyen veszélyekhez milyen helyesbítő tevékenységeket határoztak meg (a pincér munkával kapcsolatban)!

Kérje el gyakorlati munkahelye Takarítási tervét! Gyűjtse ki belőle az Önre, mint pincérre vonatkozó részeket!

Olvassa el az alábbi Takarítási utasítás minta szövegét! Gyűjtse ki az Önre, mint pincérre vonatkozó információkat!

"A helyiségeket és eszközöket az egyes műszakok után – ha szennyeződtek, műszak közben is – takarítani, tisztítani, illetve amennyiben szükséges, fertőtleníteni kell. A takarítást és a fertőtlenítést úgy kell elvégezni, hogy az az élelmiszer fogyaszthatóságát ne veszélyeztesse.

A takarításhoz, tisztításhoz és fertőtlenítéshez használt eszközöket, a veszélyes anyagnak, veszélyes készítménynek nem minősülő tisztító- és fertőtlenítőszeret külön helyiségben vagy egyéb zárt tároló helyen (tisztítószerraktár, szekrény) vagy az élelmiszer tisztaságát, minőségét nem veszélyeztető, jól elzárható helyen kell tartani.

A takarító eszközök és szerek tárolására szolgáló helyiséget, illetve tároló helyet el kell látni a szerek tárolásához, méréséhez és kiadagolásához feltűnően megjelölt eszközökkel. Gondoskodni kell a takarításhoz használt vödörök és mosogatóhoz használt medencék térfogatának meghatározásáról és az előírt behatási idők ellenőrzéséről is.

Tisztító- és fertőtlenítőszereket eredeti csomagolásban vagy megjelölt edényben kell tartani, melyen az eredeti jelöléseket, használati utasításokat is fel kell tüntetni. Más célra használatos palackban, edényben ezek még átmenetileg sem tárolhatók. A helyiségben csak e szerek előkészítésével, használatával összefüggő tevékenység végezhető, arra feljogosított személyek által. A felhasználást dokumentálni kell. Ez történhet egy füzetben is a következők bejegyzése mellett: kimérés időpontja, a kimért szer megnevezése és mennyisége, a kimérést végző dolgozó aláírása.

A személyzet a technológiához tartozó tisztítási műveleteken kívül, szakmunkájának befejezése után takarítással is megbízható. Ebben az esetben

- takarításkor külön e célra szolgáló ruházatot köteles viselni,
- takarítás után köteles tisztálkodni és - szükség esetén - szennyezett testfelületét fertőtleníteni.

A tisztítást végző személy munkája közben élelmiszert nem szolgálhat ki, a kiszolgálás előtt kezét kell mosnia.

A termékekkel közvetlenül érintkező felületek tisztítása és fertőtlenítése esetében is az egyik legfontosabb előírás a szakosítottság betartása. Ennek megfelelően külön-külön kell mosogatni az egyes különböző megítélés alá kerülő termékek forgalmazásához használt eszközöket. Az eszközök mosogatása kizárólag az erre a célra kijelölt, a használat helyének megfelelő mosogató medencékben végezhető el.

A mosogató menetét, az alkalmazott oldattöménységeket és a behatási időt megfelelő mosogatósi helyeken ki kell függeszteni.

A megtisztított edényeket, munkaeszközöket, felszerelési tárgyakat az újbóli használatbavételig védeni kell a szennyeződéstől, lehetőleg zárt tárolásukról gondoskodni kell.

A gépi berendezéseket a használati utasításukban foglalt előírások figyelembe vételével szabad tisztítani-fertőtleníteni.

A tisztítás előtt áramtalanítani kell, csak áramtalanított készüléken szabad a tisztítási műveletek elvégzését megkezdeni.

Minden tisztítási-fertőtlenítési folyamat az alábbi fázisokból kell, hogy összetevődjön, amelyek közül egyet sem szabad kihagyni:

Mechanikus tisztítás

A felületekre tapadt szennyeződések eltávolítása kemény sörtéjű műanyag kefével, vagy szükség esetén kaparóeszközzel végezhető el. A tisztítási folyamat során gondoskodni kell arról, hogy az eltávolított szennyeződések ne szóródjanak szét. Ha a szétfröccsenő víz nem veszélyezteti az élelmiszerek tisztaságát a mechanikus tisztítás elvégezhető erős vízszugárral is.

A gépek felületén jelentkező olajszenyeződések az erre a célra rendszeresített egyszerűhasználatos törlőkendővel távolítjuk el.

Tisztító-, fertőtlenítő hatású oldattal történő mosás

Ezeknek a felületeknek a tisztítása és fertőtlenítése is elvégezhető a mosogatás mintájára „három fázisban”, de lényegesen egyszerűbb kombinált, tisztító-fertőtlenítő hatású szerek alkalmazásával.

A nedves tisztítás alapvetően kétféle módon végezhető el, a szét nem szedhető és fix berendezések nedves tisztítása lemosással, a szétszedhetőké, valamint a kisebb eszközöké bemerítéssel történik.

Lemosás

Lemosásos technológiával mossuk a szét nem szedhető, nagy méretű és fix berendezéseket, eszközöket.

Amennyiben a berendezés jellege miatt szórófejes, vagy tömlővéges adagolóval az oldat nem juttatható a gép felületére a beázás veszélye miatt, úgy kefével vagy vékony, megfelelő minőségű törlőkendővel végezzük el a felület mosását.

Szükség esetén a tisztítás-fertőtlenítés határfokának növelése érdekében a mosókefével vagy törlőkendővel elősegíthetjük a szennyeződések eltávolítását, majd a felületre ismét tiszta oldatot viszünk. A behatási időt itt is be kell tartani.

Bemerítés

Bemerítéssel mossuk a szétszerelhető, vízzel mosható kis méretű alkatrészeket, eszközöket. Ezek mosási technológiája megegyezik a mosogatásnál leírtakkal.

Öblítés

A előírt behatási idő letelte után a felületekről folyóvízzel eltávolítjuk a tisztító-, fertőtlenítő szer maradékokat.

Amennyiben ilyen módon víz nem juttatható a gép felületére a beázás veszélye miatt, úgy egy tiszta vízbe mártott kefével vagy megfelelő törlőkendővel végezzük el a felület lemosását.

Szárítás

A mosási folyamat végén a felületeket levegőn, esetleg csepegtetve szárítjuk."1

1 Kézikönyv a HACCP rendszer kialakításához élelmiszerforgalmazók részére. Consact Kft. 2003.

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK

1. feladat

Jelölje be azokat a helyzeteket, amelyek Önre, mint pincérre is vonatkoznak!

ÁLTALÁNOS, TÁRGYI ÉS SZEMÉLYI FELTÉTELEK		
1.	Az üzlet tevékenységi köre maradéktalanul megfelel-e a működési engedélyben és a hozzá adott szakhatósági állásfoglalásokban foglaltaknak?	
2.	Az üzlet és környezete rendezett és megfelelően tisztántartott-e?	
3.	Az épület általános műszaki állapota megfelelő-e (pl. nincs beázás, stb.)?	
4.	Biztosított-e az üzlet megfelelő ivóvízellátása és szennyvízelvezetése?	
5.	A tömlővég csatlakozással rendelkező csaptelepek légbeszívó szelepekkel ellátottak-e?	
6.	A külső hulladéktároló tér megfelelően burkolt-e, rendelkezik-e megfelelő vízvételi hellyel, biztosított-e a keletkező szennyvizek megfelelő elvezetése?	
7.	Az üzlet rendelkezik-e minden helyiséggel a benne folytatott élelmiszer-forgalmazó tevékenységhez (az is kérdés, hogy van-e külön kosármosó helyiség, ki van-e jelölve dohányzóhely)?	
8.	A helyiségek egymás közötti kapcsolata kizárja-e a tiszta és szennyezett útvonalak kereszteződését, rendelkezik-e az üzlet külön gazdasági bejáróval?	
9.	Az üzlet nyílászárói és határoló falai kialakítása és műszaki állapota kizárják-e a rovarok és a rágcsálók bejutását, a szellőzést is szolgáló ablakfelületek el vannak-e látva rovarhálóval?	
10.	A falfelületek és a padozat megfelelő kialakítású (pl. moshatóság, résmentesség biztosítása, stb.) és műszaki állapotú-e, a szükséges helyeken vannak-e búzelzáróval	

	rendelkező padlóösszefolyók?	
1	A világítótestek szilánkképződés ellen megfelelő burkolattal ellátottak-e, megfelelő műszaki állapotúak és tiszták-e?	
1	Az üzlet berendezési tárgyai megfelelő kialakításúak, 2. műszaki állapotúak és tiszták-e?	
1	Valamennyi szükséges helyen van-e hideg-melegvizes 3. kézmosási lehetőség, a kézmosóknál kézfertőtlenítési lehetőség, megfelelő kézszáritási lehetőség, illetve papírtörölők használata esetén lábpedálos szemetes?	
1	A dolgozók utcai, munka- és védő ruházatának 4. megfelelően elkülönített tárolása biztosított-e?	
1	A munka- és védőruhák mosása megfelelően megoldott-e? 5	
1	A dolgozók egészségügyi alkalmassági vizsgálata rendben 6. van-e?	
1	A dolgozók rendelkeznek-e megfelelő szakmai 7. végzettséggel, minimum vizsgával, az előírt továbbképzéseken rész vesznek-e?	
1	A dolgozók betartják-e a személyi higiéniére vonatkozó 8. előírásokat (pl. védőruha viselése, gyűrűk hordásának, rágógumizás tilalma)?	
1	Rendelkezik-e az üzlet a kártevőirtásra tervezett 9 programmal?	
2	A kártevőirtási tevékenységet rendszeresen és az 0. előírásoknak megfelelően végzik-e?	
2	Ellenőrzik-e rendszeresen az üzlet kártevőmentességét? 1.	
2	Rendelkezik-e az üzlet megfelelő takarítási utasítással és 2. az abban foglaltakra az érintett dolgozókat kioktatták-e, illetve meggyőződtek-e a dolgozók ezzel kapcsolatos megfelelő ismereteik meglétéről?	
2	A takarítási, tisztítási-fertőtlenítési tevékenységet az 3. előírásoknak megfelelően végzik-e, biztosítottak-e ennek feltételei, a veszélyesnek minősülő szerek felhasználást	

	bejelentették-e az ÁNTSZ-nek?	
2 4.	Elvégzik-e rendszeresen a szükséges karbantartásokat, betartják-e a karbantartásokra vonatkozó előírásokat?	
2 5.	A hulladékok megfelelő gyűjtésének feltételei biztosítottak-e, betartják-e a hulladékkezelésre vonatkozó előírásokat, a hulladékok keletkezéséről nyilvántartást vezetnek-e?	

2. feladat

Jelölje be azokat a helyzeteket, amelyek Önre, mint pincérre is vonatkoznak!

ÜZLETTÉRI TÁROLÁS	
	Az áruk szakosítottan vannak-e az üzletterbe kihelyezve, biztosított-e maradéktalanul a keresztszennyeződések kizárása, lehető legkisebb mértékűre csökkentése?
	Biztosítottak-e az árutárolás egyéb feltételei (megfelelő polcok, alátétek, áruk falnak támasztásának kizárása, napsugárzástól, erős hőhatástól, nedvesedéstől való védelem, a kenyér a padozattól legalább 50 cm-re stb.)?
	A hűtőberendezések megfelelő műszaki állapotúak, tisztaságúak-e, kellő biztonsággal tartják-e az benne tárolt árukra előírt hőmérsékletet, biztosított-e bennük az áru szakosított tárolása?
	Van-e minden hűtőberendezésben hőmérő, azok megfelelő műszaki állapotúak és megfelelően pontosan működők-e, ellenőrzik-e rendszeresen a tárolóterek léghőmérsékletét?
	Betartják-e a sorosságot (FIFO elvet), rendszeresen ellenőrzik-e az árukészlet minőség-megőrzési, fogyaszthatósági idejét, érzékszervi tulajdonságait, a csomagolások épségét?
	Biztosított-e a csomagolatlan termékek azonosíthatósága?
	Biztosított-e a közvetlen fogyasztású csomagolatlan termékek megfelelő védelme (megfelelő konzol megléte,

megfelelő adagoló megléte a pékáru forgalmazásához?	
Betartják-e az árubemutatásra vonatkozó szabályokat (ártáblák kihelyezésének megfelelősége, díszítésre vonatkozó szabályok betartása, stb.)?	
A különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek (pl. diétás termékek), állateledetek (pl. kutyakolbász) megfelelően elkülönítetten és megfelelő figyelemfelhívó kiírás mellett vannak-e kihelyezve?	

3. feladat

Ön egy ellenőrzési lapot lát. Írja be, hogy milyen hűtőtereket kell Önnek ellenőriznie, és milyen hőfokok lennének megfelelőek, hogy ne kelljen helyesbítő intézkedéseket tennie!

Az egység megnevezése	HŰTŐTEREK ELLENŐRZÉSI LAPJA	LÉGHŐMÉRSÉKLET	Kiadás dátuma: Oldalszám:
-----------------------	--------------------------------	----------------	----------------------------------

Dátum: év hónap nap

Sor - szám	Hűtőberendezés megnevezése	Követelmény (°C)	Mért érték (°C)	
			műszak kezdetén	műszak végén

Aláírás				

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1. feladat

ÁLTALÁNOS, TÁRGYI ÉS SZEMÉLYI FELTÉTELEK	
1.	Az üzlet tevékenységi köre maradéktalanul megfelel-e a működési engedélyben és a hozzá adott szakhatósági állásfoglalásokban foglaltaknak?
2.	Az üzlet és környezete rendezett és megfelelően tisztántartott-e?
3.	Az épület általános műszaki állapota megfelelő-e (pl. nincs beázás, stb.)?
4.	Biztosított-e az üzlet megfelelő ivóvízellátása és szennyvízelvezetése?
5.	A tömlővég csatlakozással rendelkező csaptelepek légbeszívó szelepekkel ellátottak-e?
6.	A külső hulladéktároló tér megfelelően burkolt-e, rendelkezik-e megfelelő vízvételi hellyel, biztosított-e a keletkező szennyvizek megfelelő elvezetése?
7.	Az üzlet rendelkezik-e minden helyiséggel a benne folytatott élelmiszer-forgalmazó tevékenységhez (az is kérdés, hogy van-e külön kosármosó helyiség, ki van-e jelölve dohányzóhely)?
8.	A helyiségek egymás közötti kapcsolata kizárja-e a tiszta és szennyezett útvonalak kereszteződését, rendelkezik-e az üzlet külön gazdasági bejáróval?
9.	Az üzlet nyílászárói és határoló falai kialakítása és műszaki állapota kizárják-e a rovarok és a rágcsálók bejutását, a szellőzést is szolgáló ablakfelületek el vannak látva rovarhálóval?
10.	A falfelületek és a padozat megfelelő kialakítású (pl. moshatóság, résmentesség biztosítása, stb.) és műszaki állapotú-e, a szükséges helyeken vannak-e bűzelzáróval rendelkező padlóösszefolyók?

1	A világítótestek szilánkképződés ellen megfelelő burkolattal ellátottak-e, megfelelő műszaki állapotúak és tiszták-e?	
1	Az üzlet berendezési tárgyai megfelelő kialakításúak, 2. műszaki állapotúak és tiszták-e?	
1	Valamennyi szükséges helyen van-e hideg-melegvizes 3. kézmosási lehetőség, a kézmosóknál kézfertőtlenítési lehetőség, megfelelő kézszáritási lehetőség, illetve papírtörölők használata esetén lábpedálos szemetes?	X
1	A dolgozók utcai, munka- és védő ruházatának 4. megfelelően elkülönített tárolása biztosított-e?	X
1	A munka- és védőruhák mosása megfelelően megoldott-e? 5	X
1	A dolgozók egészségügyi alkalmassági vizsgálata rendben 6. van-e?	X
1	A dolgozók rendelkeznek-e megfelelő szakmai 7. végzettséggel, minimum vizsgával, az előírt továbbképzéseken rész vesznek-e?	X
1	A dolgozók betartják-e a személyi higiénére vonatkozó 8. előírásokat (pl. védőruha viselése, gyűrűk hordásának, rágógumizás tilalma)?	X
1	Rendelkezik-e az üzlet a kártevőirtásra tervezett 9 programmal?	
2	A kártevőirtási tevékenységet rendszeresen és az 0. előírásoknak megfelelően végzik-e?	
2	Ellenőrzik-e rendszeresen az üzlet kártevőmentességét? 1.	
2	Rendelkezik-e az üzlet megfelelő takarítási utasítással és 2. az abban foglaltakra az érintett dolgozókat kioktatták-e, illetve meggyőződtek-e a dolgozók ezzel kapcsolatos megfelelő ismereteik meglétéről?	X
2	A takarítási, tisztítási-fertőtlenítési tevékenységet az 3. előírásoknak megfelelően végzik-e, biztosítottak-e ennek feltételei, a veszélyesnek minősülő szerek felhasználást bejelentették-e az ÁNTSZ-nek?	X

2	Elvégzik-e rendszeresen a szükséges karbantartásokat, betartják-e a karbantartásokra vonatkozó előírásokat?	
2	A hulladékok megfelelő gyűjtésének feltételei biztosítottak-e, betartják-e a hulladékkezelésre vonatkozó előírásokat, a hulladékok keletkezéséről nyilvántartást vezetnek-e?	X

2. feladat

ÜZLETTÉRI TÁROLÁS	
Az áruk szakosítottan vannak-e az üzletterbe kihelyezve, biztosított-e maradéktalanul a keresztzennyezések kizárása, lehető legkisebb mértékűre csökkentése?	X
Biztosítottak-e az árutárolás egyéb feltételei (megfelelő polcok, alátétek, áruk falnak támasztásának kizárása, napsugárzástól, erős hőhatástól, nedvesedéstől való védelem, a kenyér a padozattól legalább 50 cm-re stb.)?	X
A hűtőberendezések megfelelő műszaki állapotúak, tisztaságúak-e, kellő biztonsággal tartják-e az benne tárolt árukra előírt hőmérsékletet, biztosított-e bennük az áru szakosított tárolása?	X
Van-e minden hűtőberendezésben hőmérő, azok megfelelő műszaki állapotúak és megfelelően pontosan működők-e, ellenőrzik-e rendszeresen a tárolóterek léghőmérsékletét?	X
Betartják-e a sorosságot (FIFO elvet), rendszeresen ellenőrzik-e az árukészlet minőség-megőrzési, fogyaszthatósági idejét, érzékszervi tulajdonságait, a csomagolások épségét?	X
Biztosított-e a csomagolatlan termékek azonosíthatósága?	X
Biztosított-e a közvetlen fogyasztású csomagolatlan termékek megfelelő védelme (megfelelő konzol megléte, megfelelő adagoló megléte a pékáru forgalmazásához)?	
Betartják-e az árubemutatásra vonatkozó szabályokat (ártáblák kihelyezésének megfelelősége, díszítésre	X

vonatkozó szabályok betartása, stb.)?	
A különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek (pl. diétás termékek), állateledetek (pl. kutyakolbász) megfelelően elkülönítetten és megfelelő figyelemfelhívó kiírás mellett vannak-e kihelyezve?	

3. feladat

Az egység megnevezése	HŰTŐTEREK LÉGHŐMÉRSÉKLET ELLENŐRZÉSI LAPJA	Kiadás dátuma: Oldalszám:
-----------------------	--	------------------------------

Dátum: év hónap nap

Sor - szám	Hűtőberendezés megnevezése	Követelmény (°C)	Mért érték (°C)	
			műszak kezdetén	műszak végén
1.	Hűtővitrin hidegkonyhai termékeknek	0-5 °C	0-5 °C	0-5 °C
2.	Hűtővitrin cukrászati termékeknek	0-5 °C	0-5 °C	0-5 °C
Aláírás				

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Kézikönyv a HACCP rendszer kialakításához élelmiszerforgalmazók részére. Consact Kft. 2003.

AJÁNLOTT IRODALOM

Dr. Dunszt Károly–Oriskó Ferenc–Ónódi Ferenc–török István János: Vendéglátó Technológia, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2004.

Ónódi Ferenc–Török István János: Felsőszolgáltató ismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2002.

Dr. Burkáné Szolnoki Ágnes: Vendéglátó szakmai alapismeretek, Képzőművészeti Kiadó, Budapest, 2004.

A(z) 1470-06 modul 009-es szakmai tankönyvi tartalomeleme
felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

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

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
20 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