

Élelmiszerbiztonsági rendszer használata egy konkrét étteremnél

Készítette: **Szablics Eszter**, Mezőgazdasági mérnök, alapképzés, Állattenyésztési Tudományok Intézet

Témavezető: Dr. Bodnár Ákos, egyetemi docens, Állattenyésztési Tudományok Intézet, Állattenyésztési- technológiai és Állatjólleti Tanszék

Szakedolgozatom témaválasztását az eredményezte, hogy egyetemi tanulmányaim során az élelmiszerlánc-biztonság felettlébb felkeltette a figyelmem, ezért szerettem volna rálátást nyerni annak gyakorlati megvalósulására.

A Szegedi Monster Downtown éttermet választottam vizsgálatom alanyául, ahol megvizsgáltam, hogy miként tartják be GHP útmutató szerinti higiénias előírásokat, illetve, hogy milyen módon lehetne javítani, fejleszteni a vendéglátó egység higiéniján.

A dolgozatomban az élelmiszerlánc-biztonságról, a nyomkövethetőségről, a HACCP ismertetéséről és a GHP bemutatásáról fejttem ki bővebben az ismereteimet. Az élelmiszerlánc-biztonság és a higiénia az egyik legfontosabb kérdés napjainkban. A GHP előfeltétele, a HACCP-nek és a különböző minőségbiztosítási rendszerek létrehozásának és megfelelő működtetésének. A Jó Higiéniai Gyakorlatról nemzeti útmutatók lettek kidolgozva, amelyek felölelik a teljes munkaterületre kiterjedő ajánlásokat és szabványokat.

A következő részben a magyar gasztronómia kialakulását írtam le, illetve a mezőgazdaság szerepét mutattam be a gasztronómiában. Ezt követően bemutattam a Szegeden elhelyezkedő Monster Downtown éttermet, amelyet az élelmiszerlánc-biztonság szempontjai szerint vizsgáltam.

Ahhoz, hogy világosabb képet kapjak az étteremről, kutatásimódszerként a mélyinterjút választottam. Az étterem tulajdonosával készítettem az interjút, hisz úgy gondolom ő tud teljes képet nyújtani a vendéglátó egység működéséről. A kérdések főként a beszállítókkal és a dolgozókkal kapcsolatos higiénés előírásokra keresnek választ. További vizsgálataimat a GHP útmutató alapján végeztem. Ennek során az alábbi szempontokat tartottam szem előtt:

- személyi higiénia
- környezet higiénia

- alapanyag, termékhigiénia
- eszkozhigiénia

Az eredmények című fejezetben részletesen bemutattam az útmutatóban foglalt előírások gyakorlatban történő be - illetve be nem tartását. Azt tapaszteltem, hogy a GHP útmutató követelményeit a vendéglátóipari egység szinte teljes egészében betartja és betartatja az alkalmazottakkal. Csupán néhány esetben találtam hiányosságot a követelmények betartásában (részben vagy nem teljesül), amelyek az alábbiak:

Részben teljesül:

- a termékek csomagolásának és címkézésének szabályszerűen előírt módja
- a kézmosók mennyiségével és elhelyezésével kapcsolatos előírások betartása.

Illetve, nem teljesül:

- a dolgozók létszámához viszonyított öltözőszekrények darabszáma
- a kéztörlők kihelyezéséről
- a csereruházatra betartandó kikötések.

Tapasztalataim alapján és az étterem tulajdonosával tett beszélgetés eredményeként, azt észleltem, hogy összességében az élelmiszerlánc-biztonsági feltételeknek nagy részt eleget tesznek. Mindazonáltal, elegendő anyagi háttérrel rendelkeznek ahhoz, hogy az általam tett észrevételeken lehetőség szerint fejlesszenek. Véleményem szerint ezen kiadások eszközölése hosszú távon megérnék, ugyanis az étterem színvonalának növelését eredményeznék. Éppen ezért fejlesztési javaslatokat tettem az alábbi főbb területeken:

- nagyobb öltözők kialakítása, ahol több szekrény elfér a munkaruha és az utcai ruha külön tarolására
- több csereruházat biztosítása
- munkaruha és az utcai ruha érintkezésével kapcsolatos szabályok szigorúbb betartatása
- címkék tárolására átláthatóbb rendszer kialakítása
- kézmosók minden helységbe való kihelyezése és mellé papírkéztörlő biztosítása
- vízelvezető csatornák lefedése, a biztonságosabb közlekedés érdekében