

SZAKDOLGOZAT

Szabó Kata Mónika

2024



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem

Szent István Campus

MATE Műszaki Intézet

Élelmiszerlánc minőségügyi szakirányú továbbképzési szak

**A HEGYMENET KLUB TÉRSÉGI SZOCIÁLIS INTÉZMÉNY HACCP
RENDSZERÉNEK A FELÜLVIZSGÁLATA**

Belső konzulens: Dr. Korzenszky Péter Emőd
habilitált egyetemi docens

Belső konzulens intézete/tanszéke:
Mezőgazdasági és
Élelmiszeripari Tanszék

Külső konzulens: Hegyi Brigitta
Dietetikus

Készítette: Szabó Kata Mónika

Gödöllő

2024

**MŰSZAKI INTÉZET
ÉLELMISZERLÁNC MINŐSÉGÜGY
SZAKIRÁNYÚ TOVÁBBKÉPZÉSI SZAK**

SZAKDOLGOZAT

feladatlap

Szabó Kata Mónika (KT41FO)

részére

A szakdolgozat címe:

A Hegymenet Klub Térségi Szociális Intézmény HACCP rendszerének a felülvizsgálata

Feladatkiírás: Tekintse át az intézményben az elmúlt években történt hivatali ellenőrzések során tapasztaltakat, különös tekintettel a kifogásolt problémákra, helyesbítő intézkedésekre, a szükséges javítások megvalósulására. Végezze el a rendszer felülvizsgálatát a NÉBIH által kiadott csekklista alapján. Tegyen javaslatot a hiányosságok és hibák javítására. Az eredmények függvényében aktualizálja a HACCP kézikönyvet.

Közreműködő tanszék: Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Gépek Tanszék

Külső konzulens: *Hegy Brigitta*, dietetikus

Belső konzulens: *Dr. Korzenszky Péter Emőd*, habilitált egyetemi docens, MATE, Műszaki Intézet, Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Gépek Tanszék

Beadási határidő: 2024. április 22. (hétfő) 12.00 óra

Gödöllő, 2023. november 15.

Jóváhagyom

Átvettem

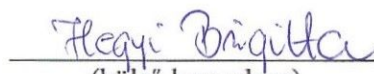

Dr. Bártfai Zoltán
tanszékvezető


Dr. Korzenszky Péter
szakfelelős


Szabó Kata Mónika

A dolgozat készítőjének külső konzulense nyilatkozom arról, hogy a hallgató az előre egyeztetett konzultációkon megjelent.

Gödöllő, 2024. március 21.


(külső konzulens)

TARTALOMJEGYZÉK

Bevezetés.....	4
1. Irodalmi áttekintés.....	7
1.1. Az élelmiszerbiztonság történeti áttekintése.....	7
1.2. Termékfelelősség.....	10
1.3. Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához.....	13
1.3.1. Az útmutató célja és alkalmazásának területe.....	13
1.4. Élelmiszerbiztonsági rendszerek.....	14
1.5. A HACCP-rendszer története, célja.....	17
1.6. A HACCP-rendszer előfeltételei.....	19
1.7. Jó kereskedelmi gyakorlat és jó higiéniai gyakorlat.....	22
1.8. A HACCP-rendszer jogszabályi előírásai.....	24
1.9. A HACCP-rendszer ellenőrzési módjai, felülvizsgálata.....	26
2. Az intézmény tevékenységi körének és működésének bemutatása.....	27
2.1. Az intézmény bemutatása.....	27
2.1.2. Az intézmény fő szolgáltatásainak bemutatása.....	28
2.1.3. Az alkalmazott élelmiszerbiztonsági rendszer.....	30
2.1.4. A tálalókonyha jelenlegi HACCP rendszerének áttekintése.....	31
3. Hatósági ellenőrzések tapasztalatai és a HACCP rendszer felülvizsgálata.....	35
3.1. Kormányhivatali ellenőrzésen tapasztaltak.....	35
3.2. Feltárt problémák, javaslatok, helyesbítő intézkedések.....	36
3.3. NÉBIH által elvégzett ellenőrzések tapasztalatai.....	37
3.4. Feltárt problémák, javaslatok, helyesbítő intézkedések.....	38
3.5. HACCP rendszer felülvizsgálata.....	39
3.5.1. Alkalmazott módszerek.....	40
3.5.2. Éves felülvizsgálat a NÉBIH által kiadott tálalókonyhai csekklista alapján.....	40
3.5.3. Hibák kiküszöbölésére tett javaslatok.....	46
3.5.4. A HACCP kézikönyv aktualizálása a feltárt problémák tükrében.....	47
4. Következtetések és javaslatok.....	48
5. Összefoglalás.....	49
6. Summary.....	50
Irodalomjegyzék.....	51
Mellékletek.....	54
Köszönetnyilvánítás.....	55
Nyilatkozatok.....	56

BEVEZETÉS

Az élelmiszerbiztonság napjainkban a legnagyobb és legfontosabb közös ügyünk. Az egészségünk megóvásához létfontosságú, hogy biztonságos körülmények között előállított élelmiszereket fogyasszunk. Az élelmiszerbiztonság kérdése az egész világon az érdeklődés középpontjában került. Az Európai Unióban is elsőfokú prioritást kapott. Mindenkinek jogos elvárása, hogy az elfogyasztott élelmiszer ne károsítsa az egészséget, hanem az adott élelmiszer elfogyasztásával támogassa azt. Napjainkban egyre nagyobb szerepet kapott a média által is az élelmiszerekben és azok csomagolásában megtalálható szervezetünkbe jutó mikroműanyag. A fogyasztók egyre nagyobb hányadát aggasztja az élelmiszerekben esetlegesen megtalálható kórokozók és vegyi anyagok előfordulása. Ide tartoznak a növényvédőszer-, állatgyógyszer maradványok, a különféle adalékanyagok, az elszennyeződött környezetből bekerülő káros anyagok. De az új technológiák megjelenésével a később megjelenő esetleges káros következményektől is tartanak, Külön megemlítsre szorul, az úgynevezett genetikailag módosított élelmiszerek megjelenése. ([http1](#))

Ezek védelmére az élelmiszerek biztonságára követelményrendszereket, szabványokat dolgoztak ki melyek elsődlegesen jelentik a garanciát arra, hogy ne alakuljanak ki megbetegedések, hanem ezek betartásával megelőzhetőek legyenek. Napjainkban világszerte tíz emberből egy érintett élelmiszer eredetű megbetegedésben. A biztonságos élelmiszer fogyasztáshoz mi emberek a fogyasztók is nagymértékben hozzájárulhatunk s sokat tehetünk. Elsősorban a fogyasztott élelmiszerek minőségével mert a minőség egy úgynevezett garancia, hogy az a termék biztonságosan fogyasztható. ([http2](#))

Napjainkban az élelmiszerek előállítása és értékesítése az egyik legnagyobb gazdasági tevékenység, hiszen alapvető feladat, hogy a lakosság elegendő mennyiségű és minőségű, biztonságos élelmiszerekhez jusson. Ezért is fontos az élelmiszerbiztonság mert a nem megfelelő minőségben és biztonságban előállított élelmiszerek megbetegedéseket okozhatnak. Napjainkban egyre többször lehet hallani Magyarországon is élelmiszer visszahívásokról. Ezek is mind a fogyasztók biztonságos élelmiszerrel való ellátását segítik. Éppen ezért fontos, hogy az étkeztetésben a vendéglátásban, az ételek előállításához használt különböző alapanyagok, nyersanyagok beszerzése megfelelő és biztonságos forrásból történjen. Ezt követően az előállított ételek megfelelő körülmények között legyenek elkészítve és tárolva. Ez mind nagy körültekintést és nagy odafigyelést igényel. Az előírások nem betartása a nem megfelelően elkészített és tárolt ételek a fogyasztók egészségét veszélyeztetik, megbetegedéseket

okozhatnak és súlyos esetben a fogyasztók halálához is vezethetnek. Népegészségügyi szempontot tekintve különösen a közétkeztetés és a vendéglátás kiemelt kategória ezen a téren. A háztartásokban készült ételek fogyasztását követő megbetegedések vizsgálatára az élelmiszerlánc felügyeleti szerv nem jogosult. Ezért a nyilvántartásukban nem szerepel. Élelmiszerláncot érintő bejelentett és kivizsgált adatokról 2019-es adatok állnak rendelkezésre. A bejelentések nagyobb részben a népegészségügyi hatóságtól, kisebb részben az élelmiszeripari vállalkozóktól érkeznek, illetve a NÉBIH Zöld számára a megbetegedett fogyasztók jelentették be a megbetegedéseket. Ezek közül a bejelentések közül csak azokat a megbetegedéseket kezelik megbetegedésgyanúként, melyeknél összefüggésbe hozható az orvos által, hogy az elfogyasztott étel, élelmiszer okozta a megbetegedést és az orvos által dokumentálásra került. A 2019-ben bejelentett események adatait az alábbi táblázatban láthatjuk. A táblázatban jól látható, hogy a bejelentett események nem mindegyike bizonyult a vizsgálatok alapján élelmiszer eredetűnek, ebből adódóan látható a bejelentett és nyilvántartott adatok közötti eltérés. (http3)

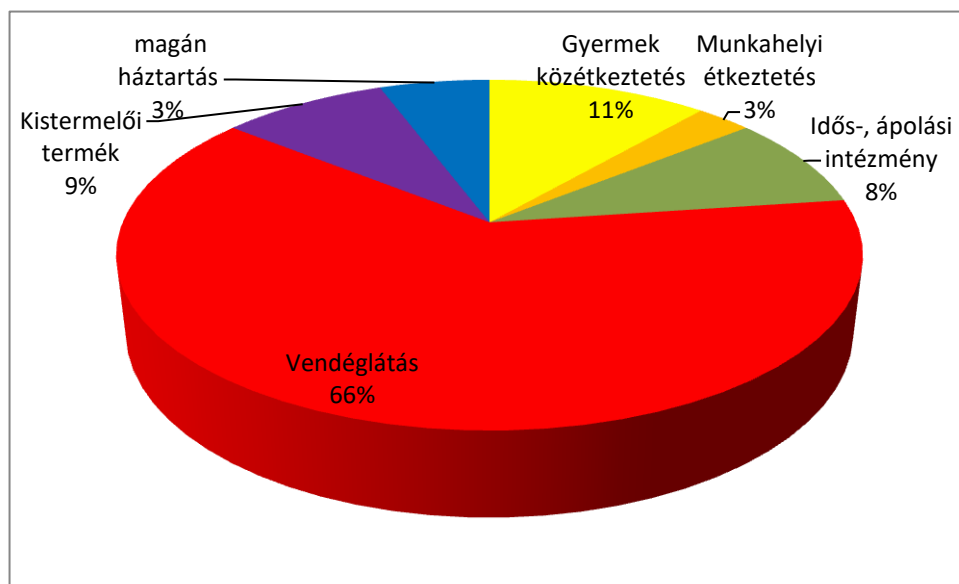
1.táblázat: *Bejelentett- és nyilvántartott élelmiszer eredetű események és megbetegedések száma, 2017-2019 (http3)*

év	Bejelentett			Nyilvántartott			meghaltak
	Esemény	Beteg	Kórházban ápoltak	Esemény	Beteg	Kórházban ápoltak	
	s z á m a						
2019.	60	2395	218	35	2033	173	0
2018.	83	2616	112	43	1654	73	0
2017.	50	2038	94	28	1301	57	3

A táblázat adatai az élelmiszerláncban a kistermelők, vendéglátók, közétkeztetésben résztvevők által előállított és forgalomba hozott élelmiszerek által közvetített megbetegedéseket mutatják.

2019-ben 60 élelmiszer eredetű megbetegedés gyanút jelentettek melyből 35 megbetegedés volt élelmiszer-eredetű, és ezek kapcsán 2033 személy betegedett meg. Kórházi ápolásra ezek közül 173 beteg szorult. Bár az események száma kevesebb a 2018. évi adatokhoz képest azonban jelentősen 1654 főről főre emelkedett a megbetegedettek száma. A kórházban ápoltak száma viszont duplájára emelkedett. Haláleset élelmiszer fogyasztással összefüggésben nem történt.

A 2019. évben bejelentett élelmiszer eredetű megbetegedések előfordulási hely szerinti eloszlását a következő ábra szemlélteti.



1. ábra Élelmiszer eredetű megbetegedések előfordulási hely szerinti eloszlása 2019.

(Nebih (gov.hu))

Az élelmiszereredetű megbetegedések tekintetében az ételmérgezés és ételfertőzések száma a vendéglátásban a legmagasabb 66% a közétkeztetéshez képest mely összesen 22%. A közétkeztetés tekintetében az esetek 11%-a az iskolai étkeztetést érintette. Ezt követően idősápolási intézmények 8% majd a munkahelyi étkeztetés áll mely 3%. A megbetegedések nagy része a *Salmonella enteritidis* okozta ételmérgezés volt. A megbetegedések hátterében főként többféle konyhatechnológiai hiba, dolgozók tudatlansága és hanyagsága állt. Problémák a személyi higiénia, az ételek nem megfelelő hőmérsékleten történő tárolása miatt, takarítási és mosogatási hibák miatt vezettek a megbetegedésekhez.

1. IRODALMI ÁTTEKINTÉS

1.1 Az élelmiszerbiztonság történeti áttekintése

Az élelmiszerbiztonság története egészen az őskorig visszavezethető, amikor is a kor találmánya a tűz, hordozta magával az első hőkezelési, vagyis élelmiszer- biztonsági felfedezést is. Az ősemberek étkezési szokásairól nem állnak rendelkezésre elegendő írásos információk, azonban azt tudjuk, hogy a gyűjtögető- vadászó életmódot folytattak. A legtöbb információt a kort kutató tudományok segítségével kapjuk kézhez. Az ősemberek ételmezése a természeti lehetőségektől, időjárástól, környezeti elemek változásától függött. Mivel más tudásanyag nem állt rendelkezésre, tapasztalat útján tudott tájékozódni az ehető és a betegséget keltő növények között, ebben főként a növények színe volt segítségükre. Régészeti feltárásokból tudható az is, hogy valóban használták a tüzet, mint hőkezelési lehetőséget az élelmiszerek tartósítására, ugyanis több feltételezhető élőhelyeken kezdetleges tűzhely nyomait megtalálták. A megváltozott élelmiszerfogyasztási szokások, a növekedett fehérje bevitel az evolúciós fejlődésben is nyomott hagyott az átlagos méreteket és élettartamot tekintve is.

(Bánáti & Tóth , 2023)

Az őskori gyűjtögető, vándorló életmódot nagyjából tízezer éve az ókorban váltotta le a földművelés megjelenése. Legjelentősebb szerepe talán a mai napig is a gabonanövények termesztésének van. A rendelkezésre álló élelmiszerek mennyisége a gazdálkodás térhódításával egyre nőtt, azonban ez bizonyos kockázatokat is magával hordozott. A gabonatermesztéssel együtt megjelentek a penészgombák és a mikotoxinok, illetve a korábbi változatos étrend egyhangúvá és vitaminokban csekélyé vált.

Ezek mellett az ókorra jellemző higiéniai elhanyagoltság is nagy élelmiszerbiztonsági kockázattal járt. Nem használtak eszközöket az ételek elfogyasztásához, azonban a kézmosásra, személyes higiénára sem fektettek kifejezett hangsúlyt. Azonban az élelmiszerek tartósításához számos pozitív változást fel tudunk sorolni, mint például a forralással történő hőkezelés megjelenését, vagy a jéggel történő lehűtést, a sózás- aszalással történő vízelvonási módszereket, illetve a szándékos erjesztési eljárások megismerése is korban ide terhető. (Bánáti & Tóth , 2023)

A középkorban az eddigi ismeretek alapján az ókorban fejlődésnek indult tapasztalás és tudomány révén megszerzett információkkal szemben számos veszélyforrás alakult ki élelmiszerbiztonsági szempontból. Nagyon alacsony volt a higiénia szintje, csatornázottság nélkül az éhínség korában számos járvány pusztított. Az egyik legjelentősebb veszélyt maga az ivóvíz jelentette. A közkutak használatára már ekkor is szigorú szabályok vonatkoztak, mégsem tudták a megfelelő minőséget biztosítani, a kolera járványok például a szennyezett vizek fogyasztásától indult el.

A másik nagy veszélyforrás a szennyezett liszt okozta a középkorban ez volt az úgynevezett „aranyrozs mérgezés”. *„Az aranyrozs nem más, mint egy fitopatogén gomba”*, amely jól alkalmazkodik a környezeti adottságokhoz, valószínűleg a rozs aratása közben kerültek a spórái a búza közzé. A betegség okainak felfedezését 1771-re datálják, amikor M. Read (1771) megfogalmazta, hogy az említett betegség a kezelési tapasztalatok alapján a táplálkozással függenek össze. (Bánáti & Tóth, 2023)

Az újkorban a tudományok fejlődése mondhatni megállíthatatlanná vált. Élelmiszerbiztonsági szempontból az alábbi felfedezések bírnak nagy jelentőséggel:

- Konzerválás: Nicolas Appert szakács és cukrászmester tett megfigyelést arra vonatkozóan, hogy bizonyos ételek rövid eltarthatósági idővel rendelkeznek, ami miatt elkezdte tanulmányozni a hőkezelést. Első lépésként a sózást alkalmazta, majd kísérletképpen lezárt edényben forrásban lévő vízbe helyezte a tartósítani kívánt élelmiszereket. Ezzel megalkotva a mai napig egyik legjelentősebb élelmiszeripari technológiát a konzerválást.
- Személyes higiénia: A személyes higiénia elsősorban nem élelmiszeripari foglalkozásban jelent meg kulcsfontosságú tényezőként, hanem az orvoslásban. Semmelweis Ignác által tett felfedezés a fertőtlenítés hiányáról világmegváltónak számít a mai napig. Az élelmiszerbiztonságban is elsődleges megbetegedési ok a higiéniai nem megfelelőesség.
- Pasztörizálás: Louis Pasteur munkásságával meghatározta a tejsavas erjedés okozta baktériumok elszaporodását a folyékony élelmiszerekben. Elsőként az alkohol előállításában kezdte meg vizsgálatait, Appert tartósítási technikájának továbbfejlesztésével. Az exportált borok eltarthatóságát úgy kívánta garantálni, hogy 60°C- fölé melegítette azokat, hogy a benne lévő baktériumok elpusztuljanak.

- A ma ismert pasztörizálási folyamat a tejtermékek esetében nagyban hasonlít ehhez a módszerhez. Emberi léptékben szinte fel sem fogható munkássága a fermentálás alapjaitól a Staphylococcus, Streptococcus, baromfikolera és még számos más betegség és azok kezelésükre kiterjedt.
- Hűtéstechnika kifejlesztése: Carl von Linde nevéhez fűződik. Cseppfolyósítható gázokat vizsgált, hűtéstechnikai rendszerek fejlesztéséhez. Kereskedelmi forgalomba először sörgyárak tekintetében került az általa kidolgozott hűtőgép. (Bánáti & Tóth, 2023)

Napjainkban a korábbi összes felfedezés jótékony hatását tapasztaljuk. Folyamatos a fejlődés, számos élelmiszeripari biztonságot célzó szabvány, jogszabály, rendelet áll rendelkezésre, egyértelmű útmutatók kerültek közreadásra nemzeti és nemzetközi szinten egyaránt. Azonban a megfelelő ivóvíz problémája ma sem tekinthető elfeledettnek. az UNICEF és WHO közös programja alapján több mint kétmilliárd ember nem jut megfelelő minőségű és mennyiségű ivóvízhez. 2010-től alapvető emberi jogként tartják számon az ivóvízhez és megfelelő higiéniahoz való hozzáférést. (Bánáti & Tóth, 2023)

Az élelmiszer biztonság történelme során nem változott az a tudás (csak a megfigyelési mód változott, hogy tapasztalás útján vagy tudományos módszerek segítségével ismerték e fel), hogy az emberi szervezetbe bekerülve különböző anyagok negatívhatásaként megbetegedések alakulnak ki. Az élelmiszer eredetű betegségeket szennyeződések okozzák, amely az ellátási lánc bármely szakaszában belekerülhet az élelmiszerekbe. Kiváltója lehet a víz, a talaj, a levegő szennyezés, valamint a nem biztonságos élelmiszertárolás és -feldolgozás egyaránt.

A jelentkező tüneteket tekintve a gyomor és bélrendszeri panaszok a legelterjedtebbek, de akár neurológiai immunológiai tünetet is okozhatnak a kórokozók, mint pl. baktériumok, vírusok, vegyszer- vegyi anyag maradékok, idegen anyagok.

A WHO nyilvántartás szerint 2015-ben harmincegy élelmiszer eredetű kórokozó által mintegy 600 millió élelmiszer eredetű megbetegedési esetet becsülnek, köztük még mindig számottevő a halálos kimenetelű is. Sajnos a mai napig aránytalanul nagy mértékben érintettek az öt évnél fiatalabb gyermekek, valamint a fejlődő országok lakosai. (World Health Organization, 2022)

1.2 Termékfelelősség

A termékfelelősség az Amerikai Egyesült Államokban jelent meg az 1910-es évek közepén egy autóiipari vállalatokat érintő ügy kapcsán. Megfogalmazásra került a hibás termékek által okozott károkért való gyártó felelősség fogalma. Azelőtt az úgynevezett vertikális fogalom volt ismert, mikor a vevő kárát vitték tovább a gyártói oldalra felelőségre vonás miatt. Ezt később horizontálisan kiegészítették, hogy ne csak a vevő, hanem a termék tényleges felhasználója is védett legyen. Az Európai Közösségek a *terhelhetőségi irányelvben* a gyártóknak felróhatóságtól független, azaz objektív felelőséget írtak elő. Az irányelv abból a szempontból is eltér az eddigi szabályozásoktól, hogy a tagállamok a leírtaktól csak kifejezett engedéllyre térhettek el nemzeti szinten és szigorúbb előírásokat sem alkalmazhattak. A termékfelelősség kérdésében addig nem elterjedt módon jogegységesítés valósult meg. Magyarországon a termékfelelősségről szóló 1993. évi X. törvényben került ez szabályozásra.

Lényegében a termékfelelősség fogalma magában hordozza a hazai és globális kereskedelemben elengedhetetlen biztonságos áruforgalmat, fogyasztói érdekvédelmet, minőségi és korszerűsítési javításokat a termékek esetében, valamint a gyártói felelőségre vonást a hibás termékkel okozott károkért. Ahhoz, hogy azonosítani tudjuk a termékfelelősség kérdéseiben az érintett feleket meg kell határozni, hogy ki a gyártó. A nemzetközi kereskedelem révén a hazai importálót is gyártói felelősség terheli (Csécsy , et al., 2010)

„Gyártónak minősül: a végtermék, résztermék, alapanyag előállítója és aki a terméken elhelyezett nevével, védjeggyével vagy más megkülönböztető jelzés alkalmazásával önmagát a termék gyártójaként tünteti fel.” (Csécsy , et al., 2010)

Termékfelelősségi kérdésben a legfontosabb mégis azt meghatározni, hogy mi maga a termék, amin keresztül a károkozás megtörtént. A Termékfelelősségi irányelv olyan fogalommeghatározást biztosít minden tagállam részére, amelybe a kereskedelmi forgalomba hozható termék beletartozik előállítási ipari szegmenstől és felhasználásától függetlenül. Élelmiszeripari vonatkozásban a mezőgazdaság iparosodása miatt harmonizációs irányelv bevezetése vált szükségessé, így a mezőgazdasági, állattenyésztési és az ezekhez kapcsolódó feldolgozatlan alap- és nyersanyagok köre is termékfelelősségi hatályok alá tartozik.

Mit kell vizsgálnunk egy termékfelelősségi kártérítési kérdésben?

- A jelzett termék hiba valódiságát
 - A termék hibás eredettől függetlenül, ha nem az elvárható szinten biztonságos
- Eredeti rendeltetés
- Várható észszerű használat
- Kiadott tájékoztatás
- Forgalomba hozatal pontos időpontja
 - Későbbi időpontban kiadott biztonságosabb termék nem jelent hibát
- Tudomány és technikai álláspontja
- Miben okozott kárt a termék
 - a károsult személyében
 - a károsult vagyontárgyában. (Csécsy , et al., 2010)

Az Európai Unióhoz tartozó hivatalos portál (europa.eu) információ alapján termékszabályok üzleti profilok szerint eltérhetnek. Más mélységben vonatkoznak az előírások a gyártóra, importőrre, forgalmazóra, raktárakra és az online szolgáltatást nyújtókra. (Európai Unió, 2024)

Gyártókra vonatkozó előírások:

- Eu-s és értékesítési ország nemzeti követelményei, harmonizált szabályok
- CE- jelölés feltüntetése (a forgalmazott termék átvizsgálás után megfelel az Unió biztonsági előírásoknak)
- Megfelelőség értékelése
- Megfelelő műszaki dokumentáció
- EU- megfelelőségi nyilatkozat
- A dokumentációknak a végfelhasználó által értett nyelven kell készülnie
- Csomagoláson a gyártói adatokat fel kell tüntetni
- Megfelelő címkék és jelölések a megfelelő tájékoztatás végett
- Nyomon követhetőség biztosítása (Európai Unió- Gyártói felelősség, 2024)

Importőri követelmények:

- Importált áru estében, meg kell bizonyosodni arról, hogy a gyártó a számára előírt kötelezettségeknek eleget tett, a szükséges dokumentációk rendelkezésre állnak
- Az importőri adatokat a csomagoláson fel kell tüntetni (Európai Unió- Importőri felelősség, 2024)

Forgalmazókat terhelő felelősségek:

- A forgalmazónak kötelessége ellenőrizni a szükséges dokumentációk meglétét, illetve, hogy a gyártói- és importőri kötelezettségeknek eleget tettek e, valamint ennek az elvégzését tudnia kell igazolni a hatóság kérésére. (Európai Unió-Forgalmazók felelőssége, 2024)

Raktárakat, webshop- logisztikai szolgáltatókat érintő szabályok:

- Ha az adott szolgáltató csomagolási feladatokat is ellát egy a fogyasztók felé küldött áruk esetében, valamint elállási szándék esetén visszavételt is intéz a forgalmazói szabályok vonatkoznak rá. (Európai Unió- Logisztikai felelősség, 2024)

Felelősség kérdése online szolgáltatások esetében:

- Bár meglepő lehet, azonban a webshopba feltöltött termékekről nem köteles a lap üzemeltetője meggyőződni, hogy megfelelnek e a hatályos rendelkezéseknek, illetve, hogy az ellátási lánc korábbi résztvevői a rájuk eső feladatokat hiánytalanul ellátták e. (Európai Unió- Online szolgáltatók, 2024)

1.3 Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához

A Nemzeti Élelmiszerlánc- biztonsági Hivatal (NÉBIH) oldalán elérhető dokumentumok áttekintését követően a GHP-k általános felépítése az ÚTMUTATÓ A VENDÉGLÁTÁS ÉS ÉTKEZTETÉS JÓ HIGIÉNAI GYAKORLATÁHOZ második át dolgozott kiadása szerint kerül bemutatásra. Bevezetés után megfogalmazásra kerülnek az útmutató céljai és alkalmazási területe, használata, majd részletesen leírásra kerülnek az élelmiszeripari vállalkozók kötelezettségei pl. elsődleges felelősség, hatóságokkal kapcsolatos teendők, feladatok, nyilvántartásba vétel, engedélyeztetési eljárások, minősítések, nyomon követhetőség biztosítása, termékkivonások és visszahívások, élelmiszereredetű megbetegedések esetén követendő eljárások, önellenőrzések. A következő részben a 852/2004/EK rendeletnek való megfelelés, higiéniai követelményekre vonatkozó előírások kap szerepet: tárgyi feltételek, környezet, megfelelő infrastruktúra, élelmiszer-készítés kezelésére vonatkozó előírások, szállítás, berendezésekre vonatkozó előírások, élelmiszer- hulladék kezelése, csomagolás, megfelelő képzés, oktatás. A következő pont az üzemeltetési szabályok részletes leírása, melyet a termékinformációk és fogyasztók tájékoztatása követ (pl. jelölések, allergének, reklamációk). Mindezek mellett fontos a kiegészítő tevékenységek szabályozását is meghatározni, melyben a karbantartás, takarítási utasítások, vegyi anyag használat, rovarok-rágcsálók távoltartása, göngyölegek kezelése, alap- és nyersanyagok előkészítése található meg. Az útmutatóban megtalálható jogszabálygyűjtemény, a HACCP- rendszer alapelvei és kiépítési segédlet, allergén tájékoztatási segédlet, dokumentumminták a napi működéshez pl. anyaghányad nyilvántartás, higiéniai oktatási napló, kártevő ellenőrzési lap, takarítási napló, hulladékszállítási nyilatkozat. (Barati, et al., 2018)

1.3.1 Az útmutató célja és alkalmazásának területe

Élelmiszerbiztonsági szempontból az EU-s jogszabályok csak a célt határozzák meg, ezért volt szükség egy olyan gyakorlati összefoglaló elkészítésére, amely a vendéglátó egységeknek egyértelmű, általános, mindenki számára egységesen követendő jogszabályi háttérrel támogatott keretet határoz meg. A hatóság a nemzeti hivatalosan elismert útmutatókban foglaltak betartását ellenőrzi, emellett alkalmazásuk előnye, hogy az útmutatók a HACCP- rendszer előfeltételei közé tartoznak. Alkalmazásának területe: vendéglátó- étkeztető létesítmények ételkészítési procedúrái a kialakítástól az étel fogyasztóknak történő átadásáig. (Barati, et al., 2018)

1.4 Élelmiszerbiztonsági rendszerek

Az Agrárgazdasági Kutató Intézet Minőségi rendszerek szerepe a hazai élelmiszergazdaságban című kiadványában meghatározásra került, hogy az élelmiszerek minőségét biztosító rendszerek sokféleképpen kategorizálhatóak. Ha az EU rendszerezését vesszük alapul, akkor vannak alapkövetelmények, amelyek a minőségtanúsítási rendszerre és az EU-s forgalmazási szabályok szerinti jelölésre vonatkoznak az élelmiszergazdasági termékek és vállalatok esetében. Emellett fellelhetők megkülönböztető rendszerek pl. az uniós minőségi rendszerek, nemzeti tanúsítási rendszerek, amelyek egy-egy termékjellemzőt hozzáadott értéknek tekintenek, valamint ugyanígy a jelölések esetében is ezeket veszik figyelembe pl. „hagyományos módszerrel készült” jelölés. Mindemellett számos rendszer-csoportosítási lehetőség létezik. Megvizsgálható a követelmények beszállítói oldaláról, célok szerint, ellátási lánc része alapján is. Példaként a célok szerinti csoportosítás kerül bemutatásra.

Célok szerinti rendezésben a minimum követelmények:

- Jogszabályi megfelelés
- Jogszabályokban felállított célok betartására irányuló szabványok
- Élelmiszerbiztonság
- Megfelelő higiénia
- Nyomon követhetőség és átláthatóság biztosítása
- Felelősség és kockázat megoszlása

Minőségi megkülönböztetés tekintetében:

- Az előírt minimum követelményektől magasabb minőségi elvárások betartása
- Környezetvédelem
- Állatjólét (érintettség szerint)
- Elkészítés hagyományos módon
- Élelmiszerbiztonsági kockázat csökkentése

Ahhoz, hogy egy adott rendszer megfelelő működéséről tanúbizonyságot szerezzünk, elengedhetetlen a megfelelő tanúsítás. Az élelmiszerbiztonságot lefedő tanúsításokat az alábbiak szerint rendszerezzük: ki és kinek a felhívására (elsődleges belő-, másodlagos vevői, harmadlagos külső független audit) illetve mit (szervezet, termék, higiénia, etikai audit) tanúsít.

Nemzetközi független rendszerek az élelmiszerbiztonság biztosításra: HACCP, GMP, ISO 22000.

Nemzetközi vevői rendszerek az élelmiszerbiztonság biztosítására: BRCGS, IFS, Qs, FSSC. (Darvasné Ördög, et al., 2010) A továbbiakban ismertetésre kerülnek az egyes rendszerek.

Független nemzetközi rendszerek:

HACCP: veszélyelemzésen alapuló élelmiszerbiztonsági rendszer, célja a fogyasztók egészségének megőrzése, egészséges és biztonságos élelmiszerekkel. A HACCP egy eszköz, amelynek megfelelő alkalmazásával elkerülhetőek az élelmiszerekben előforduló veszélyek megjelenése. (Morimore & Wallace, 2013)

GMP: Jó termelési gyakorlat angol megfelelőjének a rövidítése, azokat a működési feltételeket határozza meg, amelyek a teljes élelmiszerláncban szükségesek a higiénia biztosításához. Olyan iránymutatásokból áll, amelyek a biztonságos élelmiszer előállítás mellett a létesítmények tervezésére és működtetésre, valamint fejlesztésére is kitér. A HACCP-hez hasonlóan a Codex Alimentariuson alapul. (nqa, 2021)

(A GMP+ pedig a fentiek kiterjesztése a takarmányok helyes gyártási gyakorlatának tanúsítási rendszerére.)

Nemzetközi vevői rendszerek:

ISO22000: A Nemzetközi Szabványügyi testület által élelmiszerbiztonsági menedzsmentre vonatkozó szabvány. Létrehozásának célja az élelmiszer-biztonsági veszélyek azonosítása, a nem biztonságos élelmiszerek következményeinek elkerülése érdekében. Előnye, hogy minden típusú termelőre alkalmazható a globális élelmiszer- piacon. (Standardization, 2018)

BRCGS: Nemzetközi élelmiszerbiztonsági szabvány, amely az ipar hozzájárulásával biztosít keretet a termékbiztonság, jogszerűég, minőségi kritériumok működésének, ellenőrzésének az élelmiszereket gyártó, feldolgozó- valamint élelmiszer csomagolóanyagokat gyártó üzemek részére. A BRCGS az élelmiszerbiztonsági kérdéseken túl foglalkozik az élelmiszerkultúra fejlesztésével, gluténmentes termékek megbízható piacának biztosításával egy kockázatalapú menedzsmentrendszeri megközelítés alkalmazásának segítségével, növényi alapú élelmiszerek tanúsításával valamint a kiskereskedők számára biztosít együttműködési lehetőséget a működés fejlesztés, termék pazarlás megelőzése érdekében. (ASSURE, 2024)

IFS: Kockázatalapú élelmiszeripari szabvány, amely felülvizsgálja a termékeket, valamint gyártási folyamatokat a gyártó azon képességének értékelése céljából, hogy mennyire biztonságos hiteles és minőségi termékeket állít elő. Támogatási rendszert nyújt az átláthatósági és nyomon követhetőségi kérdésekben. Az auditokat független akkreditált tanúsító szervezetnél tevékenykedő IFS auditotok végzik. AZ IFS rendszer előnyei:

- versenylőny
- üzemeltetési költségek csökkentése, hatékonyság növelése
- folyamatos fejlesztési kényszer a pontozási rendszer alapján
- egyéni kockázatértékelés lehetősége
- egyedi megoldások alkalmazásának lehetősége (Internal Featured Standards, 2024)

QS: Németországi vezető minőségi rendszer 2001 óta. A QS-t főként friss élelmiszerek minőségének biztosítására használják, az átláthatóság és biztonság garantálás érdekében a termeléstől a fogyasztók asztaláig. A részt vevő németországi és külföldi partnerekre szigorú minőségbiztosítási követelmények vonatkoznak a nyomon követhetőség és a higiénia tekintetében. A követelmények teljesülését független auditorok ellenőrzik. (QS Qualität und Sicherheit, 2024)

FSSC: Jelentése élelmiszer- biztonsági rendszer tanúsítvány, amely úgy lett megalkotva, hogy alkalmazásával az élelmiszeripari vállalatok a romlandó állati-, növényi eredetű és a hosszú eltarthatóságú élelmiszerekre vonatkozóan egyaránt egyértelmű információt kapjanak. Emellett a szállítási és raktározási tevékenységek szabályozását is magában foglalja. 2011-től az élelmiszeripari csomagolóanyagot, 2012-től pedig a takarmányt gyártó vállalatokra is kiterjed a szabvány hatálya. Az FSSC magas minőségi követelményeket támaszt a teljeskörű élelmiszerbiztonsági irányítási rendszerek megfelelő kiépíthetősége és a fogyasztók tudatosságának növelése érdekében. (CONDREA, et al., 2015)

Elmondható, hogy az élelmiszerbiztonsági rendszerek közös alapra épülnek, általánosságban a HACCP és a Codex Alimentarius által meghatározott előírásokat vették a kidolgozáshoz alapul, ezért jól összehasonlítható és adott vállalaton belül pedig harmonizáltan is alkalmazhatóak. Amennyiben egy vállalat vevői rendszereket szeretne implementálni a működésébe, fontos, hogy a rá vonatkozó előírásoknak megfelelő mértékben tegye a túlszabályozottság elkerülése végett.

1.5 A HACCP-rendszer története, célja

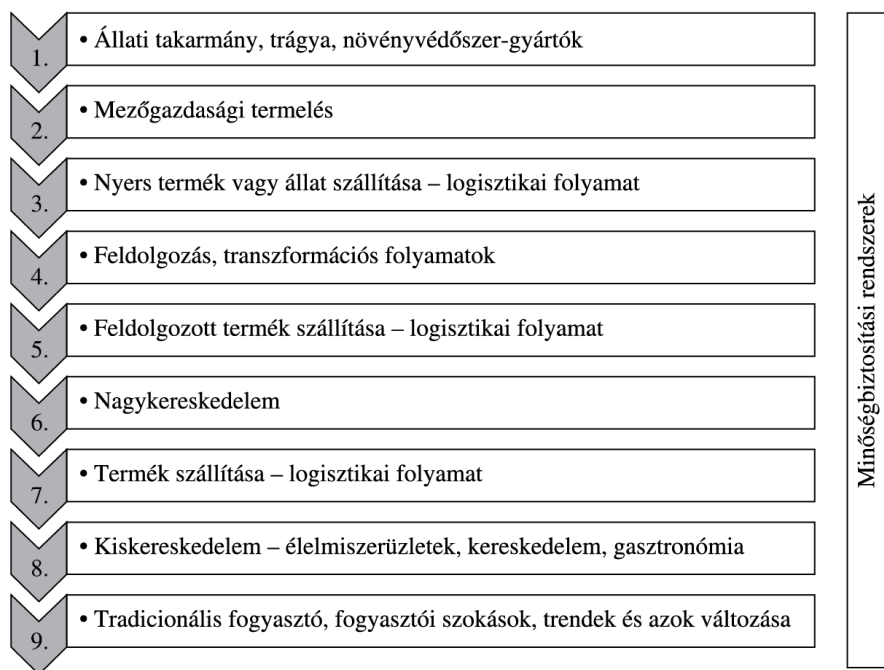
„HACCP: olyan rendszer, amely meghatározza, értékeli és szabályozza az élelmiszer-biztonság szempontjából jelentős veszélyeket.” (Agrárminisztérium, 2024)

A HACCP veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok rendszere, az angol megfelelő Hazard Analysis Critical Control Point kezdőbetűiből alkotott mozaikszó. Nemzetközileg elismert módszer a beavatkozási és felügyeleti pontok szabályozására az élelmiszer- termelésben, kereskedelembe- és az ehhez társuló iparágak (például élelmiszeripari csomagolóanyagok gyártása) teljeskörű folyamatainak tekintetében. (Csatári Mihályné & Krizsán, 2010)

Az Irish veterinary journal 62. kötetének kiegészítő cikke alapján a HACCP rendszert az 1960-as években a NASA hozta létre, hogy az asztronauták számára a kémiai-, mikrobiológiai- és fizikai veszélyektől mentes élelmiszerek biztosítását lehetővé tegye. A koncepciót és a meghatározott irányelveket és később az Európai Unió (továbbiakban EU) is elfogadta a fogyasztók élelmiszerbiztonsági veszélyekkel szembeni védelme érdekében. Emellett az EU az élelmiszer előállítóknak, gazdálkodóknak javaslatot tett a HACCP- alapú programok bevezetésére, a közegészségügyi és élelmiszer eredetű veszélyek és kockázatok felmérése és kiküszöbölhetősége érdekében. (Cannas da Silva & Noordhuizen, 2009)

A HACCP rendszer bevezetésének bővebb lépéseit Jarjabka Ákos Minőségügyi és minőségbiztosítási alapismeretek folyóirat száma fogalmazza meg. Az élelmiszerbiztonságra vonatkozó HACCP követelmények a hadiparban ismert ISO 9000 szabványcsoporthoz hasonlóan gyorsan integrálódtak a nemzetközi gazdasági folyamatokba. Elsőnek 1991-ben majd még két alkalommal kapta meg a Codex Alimentarius Bizottság ajánlását, amely által világszabványnak tekinthető. Az EU „élelmiszer higiéniairól szóló 93/43 EEC. direktíva” szerint minden élelmiszerrel foglalkozónak azonosítania szükséges a folyamataiban minden olyan lépést, ami élelmiszerbiztonsági szempontból kritikus lehet, ezekre megfelelő azonosítási és felülvizsgálati szabályozást kell fenntartaniuk. A tagállamok számára 1995-től vált elérhetővé, majd öt év múlva az Európai Bizottság által kiadásra került Fehér Könyvben az élelmiszerlánc szereplőire nézve kötelezővé vált a biztonság garantálása, a HACCP rendszer ajánlásával a „termőföldtől az asztalig”. Hazánkban először bizalomépítés, piaci versenyképesség növelése céljából vezették be az export irányban orientálódott nagyobb élelmiszerlánc vállalatok. (Jarjabka , 2007)

Összességében a HACCP rendszer célja a fogyasztók egészségének védelme a teljes ellátási láncon keresztül a megállapított CCP-k monitorozásával. Ahhoz, hogy a monitoring megfelelően elvégezhető legyen, definiálni szükséges az ellátási láncot és a résztvevőit. (2.ábra)



2.ábra Élelmiszer- ellátási lánc Szakály Zoltán (szerk.) Élelmiszer-Marketing 3.3 fejezet (Csapóné Riskó, et al., 2017)

Az előző ábrán látható felsorolás alapján, mely az Élelmiszer- Marketing könyvben Szakály Zoltán szerkesztésében jelent meg. Az élelmiszer ellátási lánc első lépcsője az úgymond segédanyagokat gyártók. A következő a mezőgazdasági termelés, ahol felhasználásra kerülnek a beszerzett segédanyagok. Az itt megtermelt növényi vagy állati termékeket logisztikai folyamat révén feldolgozó egységekbe juttatják, majd ezeket a termékeket szintén szállítani szükséges a nagykereskedelmi vállalatokhoz, ahonnan megtörténik a kiskereskedelembe, a vendéglátóhelyekre történő transzport. Ezután pedig a végfelhasználóhoz kerül az élelmiszer. Az ellátási láncok működését minőségbiztosítási rendszerek támogatják, hogy a változó trendeket és szokásokat minőségi probléma és jelentős költségnövekedés nélkül le tudják követni. A legnagyobb volumenű változás a globális piacok elérhetővé válás óta, az egészséges táplálkozás iránti megerősödött igény. Ezt célja támogatni a HACCP- rendszernek, hogy helyes higiéniai gyakorlatokkal, az élelmiszerlánci résztvevőkön keresztül a fogyasztókhoz minőségi, egészséges, kockázatoktól mentes élelmiszer jusson el, hogy maguk a felhasználók egészséges és védve legyen (Csapóné Riskó, et al., 2017)

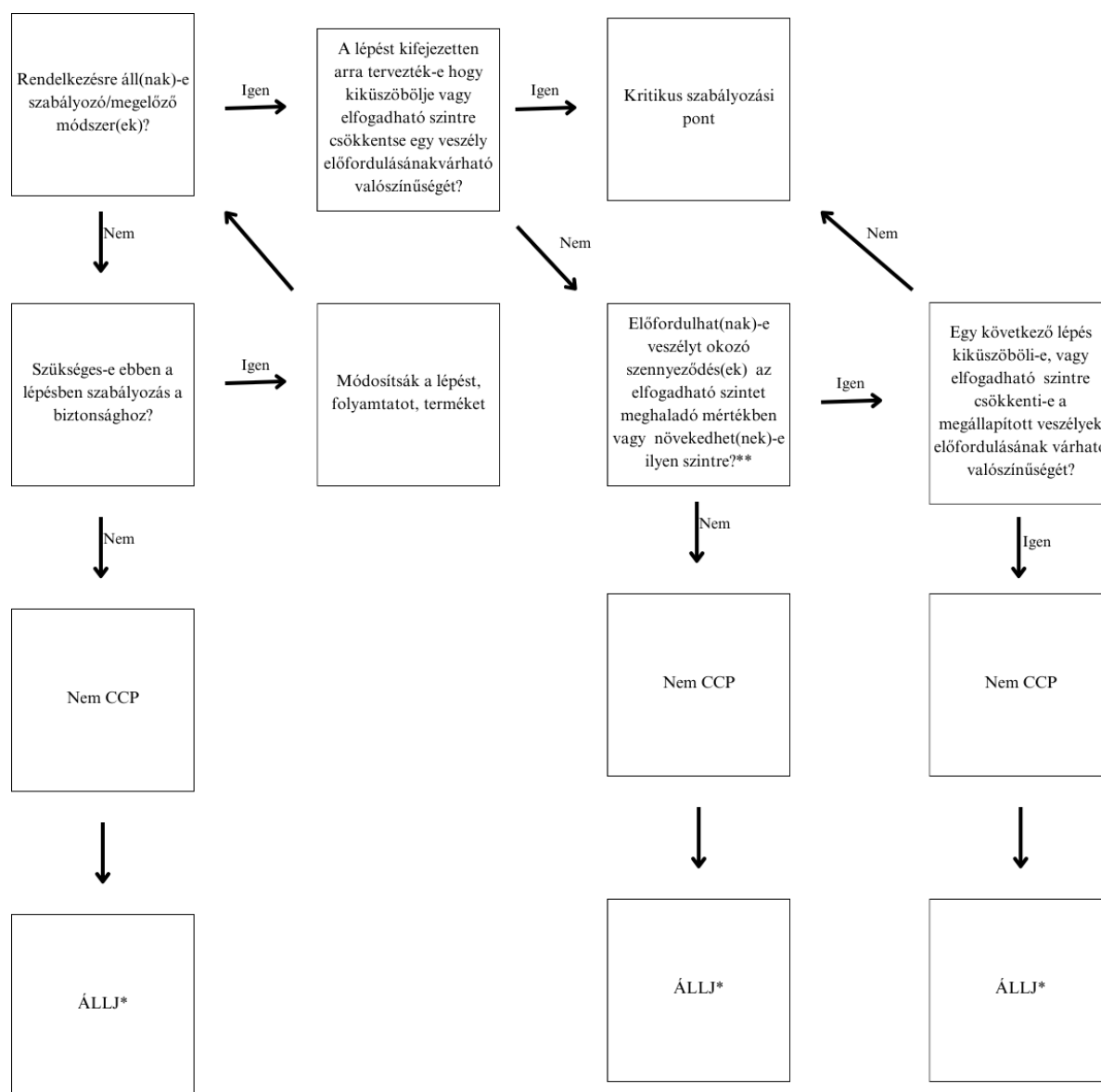
1.6 A HACCP-rendszer előfeltételei

Minden HACCP bázisú élelmiszerbiztonsági rendszernek hét alapelv szerint kell felépülnie:

1. A veszélyelemzés elvégzése során a vállalat folyamataiban legkisebb mértékben is előfordulható biológiai, - fizikai- és kémiai veszély figyelembevétele
2. a legveszélyesebbeket kritikus szabályzási pontként (CCP) jelölni
3. mérhető, megfigyelhető határérték megállapítása az élelmiszer biztonságának megtartása érdekében
4. szabályzat készítése a CCP-ket felügyelő munkafolyamatokról,
5. a munkavállalók által eltérés tapasztalása esetén alkalmazandó teendőkről
6. ezeket a teendőket HACCP hatékonysági szempontból vezetőségi hatáskörben ellenőrizni szükséges
7. dokumentált folyamatok a hatékonyság bizonyíthatósága érdekében (Csatári Mihályné & Krizsán, 2010)

Azonban az élelmiszerláncban történő alkalmazást meg kell előznie egy előfeltételi programnak a Codex Alimentariusban megfogalmazott élelmiszer-higiéniai és jó higiéniai gyakorlati elvek alapján. Az előfeltételi program minden részének adekvátnak, működőképesnek, igazoltnak és visszaellenőrizhetőnek kell lennie. Ide tartozik az oktatás a megfelelő HACCP tudás kialakításához, a vezetői elkötelezettség megléte a magasfokú élelmiszerbiztonság iránt. A megfelelő rendszerek alapos tervezésre épülnek, ahol figyelembe veszik: a nyers- és alapanyagok hatásait az élelmiszerfeldolgozási gyakorlatban, a feldolgozási eljárások veszélyelhárítási szerepét, a végfelhasználási helyet, a veszélyeztetésnek kitett csoportokat, valamint a járványügyi bizonyítékokat egyaránt. A rendszer működtetéséhez, effektív HACCP terv elkészítéséhez szakmailag kompetens HACCP munkacsoport összeállítása indokolt. Meghatározandó az alkalmazási terület: általános, vagy csak a kijelölt veszélycsoportok. Emellett a teljes termékleírásban fel kell tüntetni a kémia- fizikai szerkezetet, összetételt, csomagolást, csomagolást, tartási körülményeket, eltarthatóságot és a forgalmazást is. Ha rendelkezésre állnak a szükséges termékinformációk, annak a tervezett felhasználását meg kell határozni a végfelhasználói szokások által. A HACCP rendszer működtetésének következő lépése a megfelelő folyamatábra szerkesztése, amely az összes tevékenységi lépést leírja az adott termékre vonatkozóan, illetve az ezalján történő gyártási gyakorlatról a helyszínen meg kell győződni. Az első alapelv szerint a munkacsoport köteles minden lehetséges veszélyt felsorolni mely alapján veszélyelemzést (előfordulási hely, előfordulás-,

minőségi és mennyiségi értékelése, körülmények alapján) végez és meghozza a szükséges intézkedéseket, szabályozásokat. A CCP-k meghatározásához döntési fa (3.ábra) használata javasolt. (Agrárminisztérium, 2024)



*Menjenek tovább a leírt folyamatban a következő megállapított veszélyre!

** Az elfogadható és az el nem fogadható szinteket az általános célokon belül kell meghatározni a HACCP-tervek kritikus pontjainak meghatározásával

3 ábra A CCP-k meghatározásához használt döntési fa egy példája a Magyar Élelmiszerkönyvből (Agrárminisztérium, 2024)

A CCP-k kijelölésének folyamata a Magyar Élelmiszerkönyv alapján a 3. ábrán látható. Döntési fa módszer alapján igen-nem válaszokkal eldönthető kérdések alapján kerülnek egy folyamatban megállapításra a CCP-k. Abban az esetben szükséges egy pontot CCP-nek jelölni,

ha az adott lépést arra tervezték, hogy kiküszöbölje a veszély előfordulását és tartoznak hozzá megfelelő szabályozási módszerek, vagy abban az esetben, ha ugyan nem veszélyelkerülés az eredeti célja a lépésnek, de előfordulhatnak a határértéket meghaladó szennyeződések és egy következő lépés sem küszöbölne ki vagy csökkentené elfogadható mértékűre a veszély valószínűségét. (Agrárminisztérium, 2024)

Az előfeltételi program része ezeken túlmenően magában foglalja:

- Létesítmények: egészségügyi tervezésnek megfelelő elhelyezés, építés, karbantartás
- Beszállítók és fuvarozók ellenőrzése, rendelkeznek e megfelelő élelmiszerbiztonsági programmal
- Specifikációk: minden összetevőre, termékre, csomagolóanyagra elkészítve
- Gyártóberendezések: szintén egészségügyi tervezés szerinti telepítés, megelőző tervszerű karbantartás és kalibrálási ütemterv készítése
- Tisztaság és megfelelő higiénia: berendezések és a teljes létesítmény tisztántartására alapvető ütemtervet szükséges készíteni
- Személyi higiénia: minden munkavállalónak és a létesítményben belépő személyeknek be kell tartani a személyi higiéniaira vonatkozó előírásokat
- Képzés, oktatás: ahogyan korábban is leírásra került, minden alkalmazottnak rendszeres vissza ellenőrizhető oktatásban kell részesülnie
- Termékek kémiai ellenőrzése: nem élelmiszer jellegű vegyszerek elkülönítése, megfelelő használata pl. fertőtlenítőszer, peszticidek, tisztítószer
- Átvétel, tárolás, szállítás: nyersanyagra és termékre egyaránt vonatkozik a megfelelő környezeti feltételek melletti tárolás melyet a specifikáció is tartalmaz
- Nyomon követhetőség és visszahívás: termékkódok alkalmazása, hatékony visszahívási rendszer alkalmazása, hatékonyság ellenőrzése visszahívási próbák lebonyolításával
- Kártevőirtás megfelelősége
- Élelmiszeripari szabványok alkalmazása (FDA- US. Government, 2022)

Amikor ezek a feltételek az adott vállalatnál elérhetőek, bevezethetővé és alkalmazhatóvá válik a HACCP rendszer.

1.7 Jó kereskedelmi gyakorlat és jó higiéniai gyakorlat

Az Élelmiszerügyi és Mezőgazdasági Világszervezet (FAO) a Jó higiéniai gyakorlat (következőben GHP) és HACCP élelmiszerbiztonsági eszköztárának részeként kiadta a „Bevezetés és ellenőrzés az élelmiszer veszélyeibe” című útmutatót, mely szerint a GHP alapú minden hatékony élelmiszer-biztonsági irányító program és élelmiszerhigiéniai rendszer. Az élelmiszeripar vállalkozóknak tudatában kell lenniük minden olyan veszélynek (például kémiai: peszticidek, fizikai: idegen anyagok, biológiai: kórokozók) és megfelelő kezelésüknek, ami az élelmiszerek minőségét befolyásolhatja az élelmiszerlánc adott pontjain a fogyasztók egészségének védelme érdekében. A GHP-k bevált gyakorlatok, amik a veszélyellenőrzést segítik elő a termesztési, feldolgozási környezetben. Általánosságban termékre, folyamatra vagy létesítményre fókuszálnak, de áruspecifikusan is megadhatóak például allergének kezelése vagy élelmiszerrel érintkező felületek tisztítása húskészítményeknél. A GHP-k biztosítják a biztonságos és megfelelő ellátáshoz szükséges feltételeket a tápláléklánc minden szakaszában. A GHP hatékonysága akkor biztosítható, ha a vállalkozók megértik az élelmiszer/áru, gyártási folyamat és megfelelő veszélykezelési ellenőrzési intézkedéseket. A jó higiéniai gyakorlatok célja:

- biztonságos és egészséges élelmiszerek jussanak el a fogyasztókhoz,
- vevői, fogyasztói bizalom növelése,
- jogszabályi követelményeknek való fokozott megfelelés,
- élelmiszer-visszahívások kockázatának és a nem biztonságos élelmiszerekhez kapcsolódó költségek minimalizálása,
- biztonságos élelmiszertermelés fogalmát értő munkaerő kialakítása,
- hulladékcsökkentés a teljes előállítási folyamatban,
- új piaci lehetőségek biztosítása
- élelmiszer-biztonsági kultúra kiépítése (FAO, 2023)

Magyarországon az Élelmiszeriparért és kereskedelempolitikáért felelős államtitkárság adatai alapján a jó kereskedelmi és higiéniai gyakorlatokról szóló útmutatók elkészítésének és közreadásának a 852/2004/EK rendelet ad keretet a Codex Alimentariusban fellelhető magatartási szabályokkal párhuzamosan. Magyarországon a 2007-ben Higiéniai Bizottságot (2013-tól Higiéniai Munkacsoport) hoztak létre, amely 2008- és 2019 között csaknem harminc élelmiszeriparági területre hozott létre és aktualizált útmutatókat (pl. kiskereskedelem,

vendéglátás és ételmezés, konzervipar, hűtött élelmiszerek, sütőipar, élelmiszeripari üzemek építése és létesítése) Minden élelmiszeriparban tevékenykedő vállalkozásnak tehát specifikusan a működési területére került meghatározásra a jó higiéniai gyakorlat a szakszerű működtetés és élelmiszer előállítás biztosítása érdekében. (Agrármisztérium, dátum nélk.)

Ha a jó kereskedelmi gyakorlat biztosítására a NÉBIH létrehozott egy infografikai útmutatót, amely a kiskereskedelmi vállalatoknak segít vizuálisan megjelenítve és pontokba szedve az üzemeltetéshez szükséges kialakítást és szabályokat. A munkavállalókat ezekről megfelelő oktatásban kell részesíteni.

- Kézmosók: szükséges a megfelelő tisztító- és fertőtlenítő szerek mellett a kéz szárítási lehetőségek biztosítása
- Illemhelyek: jelölt takarítóeszközök, amelyeket csak az illemhelyeknél lehet használni az eladó térbe nem kerülhet ki, fertőtlenítő szerek használata
- Szellőzés biztosítása: Rovarháló minden nyitható nyílászáróra, és a bejáratok becsukva tartása a közlekedési időn kívül
- Világítás: meghatározott fényerőjű világítás, amely színbeli eltérése nem félrevezető
- Csatornázottság: szennyvízcsatorna karbantartás, dugulás elhárítás, fertőtlenítő takarítás a javítások után
- Védőöltözet: Munkáltató által biztosított, higiéniai besorolás szerint eltérő öltözet
- Személyi higiénia: egészségügyi alkalmasság kiskönnnyel igazolva, fertőző betegségtől mentesen, tiszta, rongálódásmentes védőöltözetben, megfelelő kézmosás
- Csomagolóanyag, élelmiszerrel érintkező felületek: résmentes, tisztítható, a gyártó általi megfelelőségi nyilatkozattal rendelkező eszköz és csomagoló használható
- Eszközök mosása: csak az arra kijelölt helyen ivóvíz minőségű, megfelelő hőfokú vízzel és alkalmas tisztítószerrel használatával történik
- Megszakítás nélküli hűtési lánc, kalibrált pontos mérőeszközök használata: folyamatos hőmérséklet dokumentált ellenőrzés
- Hulladékkezelés: fertőtleníthető jól zárható edényzet, állati eredetű hulladék külön engedéllyel szállítható
- Ivóvíz minőségű víz biztosítása: alapanyagként, mosásra, takarításhoz
- Önkiszolgáló pultok: védőplexivel ellátva, adagoló-szedőeszközök biztosítása
- Csomagolás nélküli élelmiszerek árusítása: Eszközt vagy eldobható kesztyűt kell használni a tevékenységhez (NÉBIH GHP Kiskereskedelem, 2019)

1.8 A HACCP-rendszer jogszabályi előírásai

A Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) összefoglalja a magyarországi forgalmazású élelmiszerek- és összetevők minőségére, biztonságára, jelölésére és alkalmazandó vizsgálati módszerekre vonatkozó előírásokat. Célja a Codex Alimentarius alapján a hazai gyártóknak irányt mutatni a jó termelési gyakorlatokhoz és a vevőknek pedig lehetőséget ad a megbízhatóságról, tisztességességről, gyártási gyakorlatokról tájékoztatást adni. A benne foglaltak betartásával minimalizálható a gyenge minőségű, megbetegedést előidéző élelmiszerek kereskedelmének, piacának jelenléte. A Magyar Élelmiszerkönyv használatával lehetőség nyílik a kiemelkedő minőségű termékek megkülönböztetésére.

A Magyar Élelmiszerkönyvben kidolgozott irányelveket egy tizenöt fős Bizottság hagyja jóvá. Az előírások tervezetek kidolgozásával szakmai bizottságokat, szakértőket bízhatnak meg. Ötévente kötelező a felülvizsgálata, ezáltal válik a rendszer szakmailag megalapozottá.

A Magyar Élelmiszerkönyv felépítése: A ma ismert három kötetes szerkezeti formát az Európai Unióhoz történő csatlakozás után alakították ki. I. kötet tartalmazza az EU által kötelezőnek ítélt előírásokat, és a nemzeti termék-előírásokat is, amelyek az Unió által még nem ismertek, de elfogadottak lettek. Minden tagállamban kötelező érvényűek a forgalmazott élelmiszerekre. A II. kötet hazai adottságok nemzetközi ajánlásokba történő implementálásával készült el és az ajánlott irányelveket tartalmazza, A III. kötet a *Hivatalos Élelmiszervizsgálati Módszergyűjtemény*, amely az ajánlott vizsgálati módszereket és az azokhoz tartozó irányelveket tartalmazza.

Két szinten szabályozza a minőséget, alapszinten a termékekre olyan követelmények vonatkoznak, amikkel a forgalomba kerüléskor biztosítható a megfelelés és a fogyasztói igények maximális kielégítése. Az emelt szint lehetővé teszi az ún. prémium minőség jelölését a termékek kibérelhetősége érdekében, amennyiben a szigorúbb szabályozási követelményeknek egyaránt megfelelnek. Emellett a hagyományos vagy kézműves termékekre külön megjelölési szabályozás vonatkozik. (Agrárminisztérium-Élelmiszerkönyv, dátum nélk.)

Ezen túlmenően a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági hivatal Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági intézete kiadta 2024. március 22-én az élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok jegyzékét hat főcsoporton belül összesen 68 témában kerültek összegyűjtésre a hazai, európai rendeletek és a FAO/WHO ajánlások.

A jogszabálygyűjtemény az alábbi hat főcsoportot tartalmazza:

- *„Az élelmiszer-előállítás, forgalmazás és a hatósági ellenőrzés legfőbb szabályai*
- *Termékspecifikus szabályok*
- *Élelmiszer-feldolgozás során (fel)használt anyagokra/tárgyakra vonatkozó szabályok*
- *Élelmiszerekben előforduló szennyezőanyagokra vonatkozó előírások*
- *Termékvédelem, terméktanúsítás, eredetvédelem*
- *Speciális területekre vonatkozó előírások*
 - *HACCP- elveken alapuló eljárások szabályozásai:*
 - *az Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete az élelmiszerhigiéniáról*
 - *Útmutató az élelmiszer-higiéniáról szóló 852/2004/EK rendelet bizonyos rendelkezéseinek végrehajtásáról*
 - *BIZOTTSÁG KÖZLEMÉNYE a helyes higiéniai gyakorlatokra és a HACCP- elveken alapuló eljárásokra kiterjedő élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerek végrehajtásáról és ezen belül a rendszer egyes élelmiszer-vállalkozásokon belüli végrehajtásának megkönnyítéséről/rugalmasságáról 2022/C 355/01 ” (Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal & Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság, 2024)*

1.9 A HACCP-rendszer ellenőrzési módjai, felülvizsgálata

Annak érdekében, hogy megállapítható legyen a HACCP-hez kapcsolt tevékenységek tényleges megvalósítása, biztonságos élelmiszerek előállításához köthető szabályozások betartása felül kell vizsgálni, ellenőrizni kell a bevezetett rendszert. Az ellenőrzések alkalmával a jogszabályi, technológiai változásokat minden esetben figyelembe szükséges venni. A felülvizsgálat módja lehet önellenőrzés, hatósági ellenőrzés, ha az adott vállalat egyéb élelmiszerbiztonsági szabvány által tanúsítva van, akkor rendszeres megújító és újra tanúsító auditokon kell részt vennie, ahol a tanúsító szervezet által küldött külsős független auditor(ok) vizsgálják meg a szabvány megfelelését részeként a HACCP- rendszert.

Az ellenőrzéshez szükséges a HACCP terv, a HACCP munkacsoport a gyártással együttműködve, vevői reklamációk, jelzések listája, korábbi ellenőrzési dokumentációk. Az átvizsgálás minden esetben dokumentáltan tartalmazza:

- Felülvizsgálat résztvevői
- Átvizsgált területek
- Azonosított változások

Abban az esetben is szükséges a rendszeres felülvizsgálattól eltérően elvégezni az ellenőrzést, ha valamilyen előállítási folyamatban változás következik be:

- új nyersanyag használata
- új beszállító
- megváltozott összetétel
- új termék bevezetése
- meglévő berendezés módosítása
- új gyártóberendezés üzemeltetése
- termelési helyszín változás

Abban az esetben is felül kell vizsgálni a HACCP tervet, ha olyan aggodalomra való információ érkezik termékről, szennyező anyagról vagy valamelyik érintett szervezetről. A módosítások, helyesbítő tevékenységekhez felelőst és határidőt szüksége hozzárendelni. A helyesbítő tevékenységek hatékonyságát és megtörténtét minden esetben vissza kell ellenőrizni. Jó gyakorlatnak mondható, ha a felülvizsgálatot ún. check-lista alapján végezzük el az összes munkafolyamatra levetítve. (IFST, 2018)

2. AZ INTÉZMÉNY TEVÉKENYSÉGI KÖRÉNEK ÉS MŰKÖDÉSÉNEK A BEMUTATÁSA

2.1. Az intézmény bemutatása

Az intézmény fenntartója a Baptista Szeretetszolgálat Egyházi Jogi Személy. A Hegymenet Klub Térségi Szociális Intézmény 2011. szeptemberében kezdte meg működését a szeretetszolgálat fennhatósága alatt. A Szeretetszolgálat hazánk egyik legnagyobb egyházi fenntartójaként a jószolgálati tevékenységével összhangban a szegények és rászorulóknak megsegítése érdekében döntött a szociális közfeladatok ellátásáról. Szolgálatuk során a magyarországi Szociális és a Gyermekvédelmi törvényekben felsorolt, legtöbb ellátási típust biztosítják az intézményeiken keresztül már hosszú-hosszú évek óta. A saját alapítású intézmények mellett jelentős számú, azoknak a szolgáltatásoknak a száma melyeket az önkormányzatoktól és más fenntartóktól (civil és egyházi) szolgáltatóktól vettek át és ezekkel az ellátásokkal tették teljesebbé a szolgáltatási palettájukat. Tevékenységük lefedi szinte az ország egész területét, felvállalva mind az idős emberek ellátását és gondozását, a hajléktalan, a pszichiátriai- és szenvedélybeteg, mind a fogyatékkal élő személyek gondozását, a gyermekek és gyermekes családok ellátását.

A szociális intézmény ezek között a keretek között kezdte meg a működését. Jelenleg négy fő területen biztosítják az ellátást. Az induló ellátás a szenvedélybetegek nappali ellátása 2011 decemberében indult. Mivel a városban nem voltak olyan lehetőségek, ahol a fogyatékkal élő, szakmát tanult gyerekek és felnőttek eltöltsék mindennapjaikat, egész napos elfoglaltságot tudjanak nyújtani számukra így az intézmény 2012 decemberében elindította a fogyatékos személyek nappali ellátását. Az évek elteltével látva az egyre nagyobb igényeket a megkeresések sokasága által, az intézmény 2018 februárjában elindította a pszichiátriai betegek nappali ellátását. Mivel az itt megforduló emberek mind valamely rászorultsági csoportba tartoznak és egésznapos elfoglaltságot, foglalkozásokon való részvételeket biztosítanak számukra, így szükségessé vált a napi meleg étkezés biztosítása is. Az ellátottak számára eleinte helyi vendéglátó egységekből rendelték és hozták az ebédet. A nyújtott szolgáltatások növekedésével, az ellátottak személyének gyarapodásával az intézmény elérkezettnek látta az időt az étkeztetés, mint szolgáltatás bevezetésére. Így 2014 decemberében megkezdte a mára már legnagyobb mértékben végzett szolgáltatását a szociális és népkonyhai étkeztetést. A

szociális szolgáltatások az elmúlt évek folyamán mind mennyiségben, mind minőségben és a szolgáltatások sokszínűségében, sokat változtak és fejlődtek. Nem csak a különböző típusú emberi problémákra kell keresnünk megoldást, hanem az ellátást igénylőt a maga teljességében, valamennyi gondjával – bajával kell felvállalnunk, komplex segítséget adva az egyén, a család életkörülményeinek javításához. Mindenkinek ott kell megadni a legtöbb segítséget, ahol jelentkezik a problémájával. Ott egyénre szólóan, komplex módon kell felkínálni az ellátást, (fogytékos ellátás, pszichiátriai ellátás fogytékos ellátás, étkeztetés biztosítása, ügyintézés stb.) hiszen egyre összetettebb egyéni-társadalmi problémák kezelésére kell a szociális intézményeknek felkészülnie, mert a professzionális munka igénye egyre – nagyobb.

A mai társadalmi változások korában fontos, hogy az intézmények megfelelően reagáljanak a szükségletekre, tudjanak megújulni és hatékonyabban reagálni.

A szolgáltatások szervezése esetében az új igények új típusú kezelési módokat, új módszerek alkalmazását, a legkorszerűbb szakmai feladatellátás feltételeit igénylik.

A szociális szabályozók modernizációja kapcsán is egyre fokozódó szakmai igény a szükségletalapú szolgáltatásnyújtás. Ennek alapfeltétele, hogy a szolgáltatásokat igénylő fogytékos embertársaink valós igényeire támaszkodhassunk a szolgáltatások tervezésekor.

A szolgáltatásokat igénybe vevő emberek jobb megismerése közben, az egyedi igényeik figyelembe tartása hozzájárul a partneri, bizalmon és együttműködésen alapuló klienssegítői kapcsolat kialakulásához, ezáltal az eredményesebb szolgáltatásnyújtáshoz.

A Hegymenet Klub Térségi Szociális Intézmény integrált szervezeti formában működik, ahol minden ellátásra szoruló az igényeinek megfelelő, egyénre szóló komplex ellátásban részesül.

2.1.2. Az intézmény fő szolgáltatásának bemutatása

Ebben a fejezetben az intézmény által nyújtott szociális alapszolgáltatásokat és az önként vállalt feladatokat mutatom be:

1. szociális alapszolgáltatások:

- étkeztetés
- szenvedélybetegek nappali ellátása
- pszichiátriai betegek nappali ellátása
- fogytékos személyek nappali ellátása

2. önként vállalt feladatok:

- karitatív tevékenység
- krízis ellátás (téli időszakban)
- személyszállítás

Étkeztetés

Az intézmény célja, hogy a szociális étkeztetés biztosításával az ellátási területeken ne maradjon a szolgáltatás célcsoportjához tartozó, ellátatlan, étkezés nélküli személy. A napi meleg étel minden rászoruló számára elérhető legyen. A szolgáltatás hiányában a célcsoportok életminősége romlana, veszélybe kerülnének életkilátásaik. A fizikai ellátás mellett, az ellátottak mentális állapotában is kedvező változásokat jelent. A szolgáltatásnak két féle formája működik. Szociális konyhai ellátás és népkonyhai ellátás. A szociális konyhai ellátás elsősorban elvitellel, helyben fogyasztással, és címre szállítással történik. Az étkeztetés szolgáltatásunk ellátási területe: a Hatvani Járás, Aszódi Járás, Gyöngyösi, valamint a Gödöllői Járás és Budapest Főváros közigazgatási területe. Az ételek külső konyha által kerülnek lefőzésre. Az így elkészített ételek hőtárolós badellákban kerülnek a tálalókonyhára, ahol a tálalás és csomagolás történik. A szolgáltatás igénybevételére: hétfőtől-szombatig. Az étel az ellátottakhoz 3 féle módon juthat el:

- Elvitellel az ellátottak számára az ellátási területen lévő ügyfélszolgálati irodákról,
- vagy osztópontokról lehetséges.
- Helyben fogyasztással az intézmény étkezőjében.

Az étel címre szállítással. Az ellátott részére az intézmény a megadott címre szállítja a napi egyszeri meleg ételt. (Étkeztetés kapacitásai szociális konyha esetében 2000 fő. Népkonyhai ellátásban 500 fő.)

Szenvedélybetegek nappali ellátása

A szenvedélybetegek nappali intézménye, a speciális segítő programokra épülve biztosítja az ellátást igénybe vevők igényei alapján a felvilágosító, tanácsadó, tájékoztató, szabadidős, állasközvetítő, lakossági családi programok szervezését és lebonyolítását. Elsődleges cél, hogy a gondozottak számára segítség nyújtása, hogy elérjék optimális életműködésüket, és ezt a lehető leghosszabb időn át fenn is tudják tartani. A szolgáltatással az intézmény célja, hogy a szenvedélybetegek részére olyan napközbeni ellátás biztosítson, amely az ellátottak komplex

pszicho-szociális rehabilitációját segíti elő, a társadalmi kirekesztettség megakadályozása, és a kliens környezetében élők negatív attitűdjének megváltoztatása mellett.

Szenvedélybetegek nappali ellátása segítséget nyújt a szenvedélybetegek számára, egészségi és pszichés állapotuk javításához, meglévő képességeik és készségeik megtartásához, fejlesztéséhez, mindennapi életükben adódó konfliktusok feloldásához, problémáik megoldásához, egészségügyi ellátáshoz való hozzájutásukhoz. A szolgáltatás olyan hosszú távú, egyéni szükségletekre épülő gondozást jelent, amely nagymértékben épít az ellátottak aktív részvételére, valamint a természetes erőforrásokra, őket is támogatva és oktatva. (Ellátottak férőhelye 50 fő)

Pszichiátriai beteg nappali ellátása

A szolgáltatással az intézmény célja, hogy az ellátási területünkön a személyes gondoskodást nyújtó alapszolgáltatás keretében, kórházi kezelésre nem, vagy csak időszakosan szoruló pszichiátriai betegek szociális helyzete, mentális állapota, munkavégzésre és önálló életvitelre való képességének fejlődése, valamint, ezen pszichiátriai betegek számára biztosított helyi szociális és foglalkoztatási szolgáltatások hatékonysága javuljon.

Az ellátás elősegíti a szociális izoláció megelőzését, erősíti életvezetési képességeket. Javítja, az alkalmazkodóképességet. Több foglalkoztatási formán keresztül ad lehetőséget a nyílt munkaerőpiac elvárásaira való felkészülésre, a munkavégző képesség fejlesztésére, a munkaerő-piaci reintegrációra. (Ellátottak férőhelye 50 fő.)

Fogyatékos személyek nappali ellátása

Fogyatékos személyek nappali ellátásával az intézmény célja, a fogyatékkal élők szocializációjának, társadalmi integrációjának segítése, esélyegyenlőségének javítása, az őket gondozó családok terheinek csökkentése, nevelésük-gondozásuk miatt a munkaerőpiacról kizorult családtagjaik munkaerő piacra történő visszajutásának támogatása, segítése.

Az intézmény azon igénylők számára is biztosít ellátást, akikre nézve szülője vagy más hozzátartozója ápolási díjban részesül. Az ellátás időtartama ebben az esetben a napi 5 órát nem haladhatja meg. (Az ellátottak férőhelye 45 fő.)

2.1.3. Az alkalmazott ételmeiszerbiztonsági rendszer

A közétkeztetésről napjainkban sokat lehet hallani jót és rosszat egyaránt. Az étkeztetés szabályozása 2014.-től folyamatos átalakulásokon megy keresztül. Szintén 2014.-ben hozta

meg az EMMI (Emberi Erőforrások Minisztériuma) azt a kormányrendeletet, amely a magyarországi közétkeztetést szeretné alapjaiban megváltoztatni. Célja, az egészséges és egészségtudatos táplálkozás kialakítása és tudatosítása az emberekben. Az 37/2014. (IV.30) rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokat foglalja magában. (http4) Ezen Előírásoknak kell érvényesülnie az intézmény szociális étkeztetése terén is. Az intézmény tálalókonyhája is ezen előírások keretén belül működik. Alkalmazott élelmiszerbiztonsági rendszer a HACCP rendszer. Ez a rendszer folyamatos változásokon esett át mind az intézmény mind pedig a külső tényezők bekövetkezése miatt. Az egyik ilyen nagymértékű változás, amely az egész világot is érintette az a 2019-es Covid járvány kitörése. Ez nagymértékben átalakította az intézmény szociális étkeztetésének ellátási rendszerét is. Mivel az emberi kontaktok, kapcsolatok az érintkezés minimális lecsökkentése volt a cél a fertőzések csökkentésére, így az elviteles és helyben fogyasztásos kiszolgálás azonnali intézkedés igényelt. Ekkor váltotta ki ezen szolgáltatásokat a kiszállítási módszer mely egyszerhasználatos, mikrohullámú sütőben melegíthető dobozokba történő csomagolással juttatta el az ügyfeleknek az ételt. Ez a változás az anyagiak mellett nagy logisztikai, szervezési, szemléleti és higiéniai átalakítást igényelt. A járványhelyzet csökkenésével az igények változásával s a kényelmi szempontokat tekintve az ellátottak továbbra is ezt a kiszolgálási formát részesítették és részesítik előnyben. Így napjainkban már a kiszállítási rendszer teszi ki szinte a szociális étkeztetés közel 95.% -át. Az erre a rendszerre kialakított HACCP rendszer megismerésével az esetleges közben történt változások figyelembevételével feltárásával cél, a minél biztonságosabb kiszolgálás és munkavégzés elősegítése.

2.1.4. A tálalókonyha jelenlegi HACCP rendszerének áttekintése

Az intézmény, jelenlegi HACCP rendszerének utolsó frissítése 2023.-as évben történt meg.

Tartalma:

- I. HACCP kézikönyv
- II. HACCP terv
- Higiéniai és takarítási utasítás
- 1. számú melléklet GHP – oktatási tematika
- Késztermékvétel és tálalási napló
- Hűtőterek hőmérséklet ellenőrző lapja
- Egészségügyi belépési nyilatkozat – látogatóknak

I. HACCP kézikönyv

Tartalmát tekintve hét pontból áll. Tartalmazza a vezetői elkötelezettséget az ismerethez szükséges fogalmak gyűjteményét. Részletesen bemutatja a rendszer kialakításának a lépéseit, mint a munkacsoport összeállítása a munkacsoport feladatköreit:

- mint az érvényességi terület meghatározása
- termékleírást
- a technológiákat az ezekhez tartozó veszélyeket
- veszélyelemzést (fizikai, kémiai, mikrobiológiai) ezek megszüntetéséhez, elfogadható szintre csökkentéséhez
- kritikus szabályozási pontok (CCP) meghatározását, határértékek megadását
- felügyeleti rendszer felépítéstét (Mit? Hogyan? Ki? Milyen gyakran?)
- helyesbítő tevékenységek meghatározása
- rendkívüli intézkedéseket termékvisszahívás esetén.

Tartalmazza a dokumentációt, ami a HACCP rendszer fontos alapfeltétele. A hatékony és pontos nyilvántartás vezetése, a kötelező gondosság bizonyítéka. A verifikálást mely annak megerősítése, hogy az előírt követelmények teljesültek. A validálást vagyis érvényesítés. Bizonyíték gyűjtés arra vonatkozóan, hogy a HACCP terv elemei hatékonyak. Az elengedhetetlen oktatást, mind higiéniai, tevékenységi, munkavédelmi és tűzvédelmi téren

II. A HACCP terv

Tartalma öt pontból áll.

Területi érvényesség

A HACCP terv a tálalókonyha étkeztetési, tálalási folyamatát szabályozza. Célja a tálalási folyamat műveleti lépéseit vizsgálva feltárni azokat a pontokat, amelyek az emberi egészséget veszélyeztetik tehát kritikusnak (CCP) tekinthetők. A fogyasztók számára egészségügyi kockázatot jelentő élelmiszereredetű veszélyek csoportosítását. (fizikai, kémiai, biológiai)

Termékleírás

A termékleírás szerint az ételeket külső konyha biztosítja. Csak ebéd kiszolgálást végzése folyik. Helyben nincs ételkészítés, se italkészítés. A tálalókonyha újra melegítési lehetőséggel rendelkezik. Melegen tartó nem áll rendelkezésre. Az ételeket tartalmazó badellák nem kerülnek az intézménynél mosogatásra – azokat visszaszállítja a főző konyha. Az ételmintát

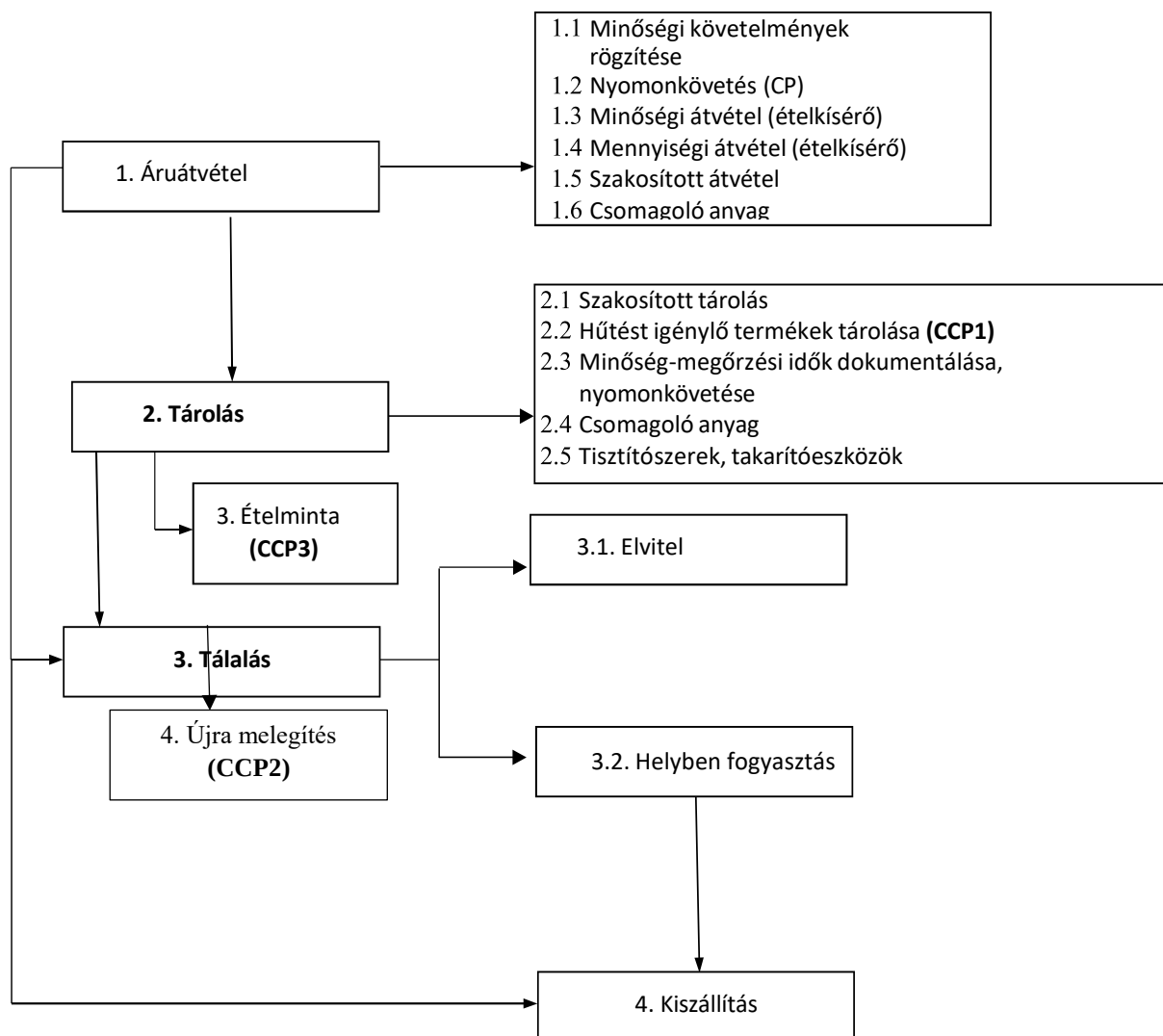
ételmintás zacskóba teszik el. Az üzemi és fogyasztói edények mosogatása egy helyen, légtérben történik, időben elkülönítve, fertőtlenítő hatású szerekkel.

Három féle kiszolgálás folyik:

- Közvetlen tálalás, helyben étkezés,
- Elviteles kiszolgálás,
- Címre szállítás.

Az ételek elkészüléstől számított három órán belül elfogyasztásra kerülnek.

Folyamatábra



4.ábra Folyamatábra Hegymenet Klub tálalókonyha

Az ábrán jó láthatóan kerül levezetésre az egyes műveletek és folyamatok a rendszer biztonságos működéséhez.

Veszélyelemzés

E tekintetben három műveleti területen láthatunk CCP-eket. A CCP1 kritikus pont a hűtést igénylő termékek tárolása mely mikrobiológiai/biológiai veszélyt vonz magával a mikróbák szaporodása és a toxintermelés miatt. A hűtést igénylő élelmiszerek számára biztonságos hűtőberendezést és a hűtés ellenőrzésére hőmérőt kell biztosítani és ezeket folyamatosan ellenőrizni kell. A CCP2 kritikus pont az újra melegítés, mely szintén mikrobiológiai/biológiai veszélyt vonz magával. Az étel újra melegítése elpusztítja az élelmiszerekben lévő kórokozókat. Az élelmiszereredetű betegséget okozó baktériumok 5 és 60°C közötti hőmérsékleten szaporodnak. Az ételeket folyamatosan 63°C-on kell tartani. Hőmérséklet csökkenés esetén az étel legfeljebb egyszer újra melegíthető, ekkor az étel maghőmérsékletének el kell érnie a 72 °C-ot 2 percen át, vagy az étel minden pontján a 75 °C-ot.

A harmadik kritikus pont, ami CCP3 az ételminta eltétel. Itt nem állapítható meg élelmiszerbiztonsági veszély. Viszont esetleges bejelentést követően a nem megfelelően tárolt ételminta nem bevizsgálható, megbetegedés esetén a felelősség megállapítása így nem lehetséges.

Szabályozás

E tekintetben CCP1 és CCP2 mind a veszély, határértékek, felügyelő eljárások mind a hibajavítási tevékenységek tekintetében szabályozást nyújt.

Higiéniai és takarítási utasítás

Az utasítás kiterjed az intézményre, mint minden közétkeztetési tevékenységgel foglalkozó munkahelyre. Az utasítás minden személyre vonatkozik, aki a közétkeztetési tevékenységben közvetlenül részt vesz, illetve a tevékenységet közvetlenül elősegíti.

A tálalási, takarítási folyamatok során a Jó vendéglátás és étkeztetés gyakorlat utasítás előírásait alkalmazzák. Az utasítás kiterjed a közétkeztetés személyi feltételeire, mint munkaköri alkalmassági, személyi higiéniai azon belül kézmosás szabályai.

A munkahelyi higiénia terén a hulladékkezelésre a rovar és rágcsálóirtásra. A takarítási utasítás a tisztítás és fertőtlenítés általános szabályaitól, az elvégzendő műveletek folyamatok végrehajtását részletezi. Zárásként az ételmérgezés gyanúja esetén teendőket írja le.

3. HATÓSÁGI ELLENŐRTÉSEK TAPASZTALATAI ÉS A HACCP RENDSZER FELÜÉVIZSGÁLATA

A közétkeztetési szolgáltatásra és annak a népegészségügyi hatóság által történő hatósági ellenőrzésére vonatkozó szabályokat az EMMI (Emberi Erőforrások Minisztériuma) szabályozza. A közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló szabályozásokat a már fentebb említett 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet tartalmazza. Egy hatósági ellenőrzés által a hivatalok munkatársai élelmiszer előállításával, forgalmazásával kapcsolatos higiéniai ellenőrzéseket végeznek. Ilyen ellenőrzések, vizsgálatok alkalmával, azt figyelik meg, hogy a rendeletekben előírtaknak és jogszabályoknak megfelelően végzik-e a munkát az adott területeken. Ezeket az ellenőrzéseket a hatóságok mindig értünk, vagyis a fogyasztók érdekében végzik. Ezekre az esetleges betegségek, mint ételmérgezés ételfertőzés elkerülése érdekében van szükség. Ezért is kiemelten fontos az ételkészítés és minden étellel összefüggő higiéniai előírás betartása. Ellenőrzés során a szakemberek egy higiéniai szemlét tartanak, ahol az étel előállításának, tárolásának, csomagolásának szállításának körülményeit, személyi, tárgyi és infrastrukturális feltételeit ellenőrzik. A személyi feltételek esetében a dolgozók egészségügyi állapotát ellenőrzik, valamint, hogy rendelkeznek e megfelelő higiéniai ismeretekkel a biztonságos munkavégzéshez. Ellenőrzik a berendezési tárgyakat, az ételkészítésnél igénybe vett munkafelületek munkapultok épségét és tisztaságát. Külön hangsúlyt fektetve az eszközök mosogatására, fertőtlenítésére. A keletkező ételmaradék biztonságos elszállítását. A helységek rágcslómentességét tisztaságát. A hatósági ellenőrzések nagyon fontos része a megfelelő kéztisztításhoz használt eszközök biztosításának meglétének ellenőrzése. A hatósági előírások és azok betartása minden élelmiszerrel foglalkozó cégre, vállalatra, intézményre közétkeztetésben résztvevőre egységesen vonatkoznak.

3.1. Kormányhivatali ellenőrzésen tapasztaltak

Az intézmény megalakulása óta több kormányhivatali ellenőrzésen is átesett. Az eltelt időszak alatt a szolgáltatások és a szolgáltatási területek folyamatosan változása miatt elengedhetetlen volt a tálalókonyha (osztópont) bővítése. Ezekkel kapcsolatban az intézmény sokszor önmaga kérte a hatósági ellenőrzéseket. Ezen ellenőrzések szükségessége a külön engedélyek

kiadásához, a növekvő ügyfélkör általi jobb kiszolgáláshoz a megnövekedett területek higiéniai megfelelőségéhez a biztonságos ételosztásokhoz voltak elengedhetetlenek, szükségesek. Ezeken a területeken az adott illetékes kormányhivatal végzett ellenőrzéseket. A régebbi, az intézmény különböző külső ellátási területein, a volt tálaló konyhai osztópontok ellenőrzési dokumentumainak áttekintése során, a Nógrád Megyei Kormányhivatala Pásztói Járási Hivatala által készített hatósági jegyzőkönyvekbe nyert betekintést követően, a következő megállapításokkal találkoztam. A hatósági szemle során feltüntetésre került az ételt szállító konyha megnevezése, a hűtő és ételminta megléte. A mosogatáshoz szükséges infrastruktúra és a szükséges mosogatószerek. A rovarok és rágcsálók elleni védelem a vegyszerek tárolásával kapcsolatos helységek. A papír és műanyagszemét tárolására használt eszközök. Takarítóeszközök. A megfelelő dokumentumok megléte és töltése. Kötelezően kihelyezendő étlapok, adagolási útmutató. Szociális helységek megléte. A dolgozókra vonatkozó higiéniai és egészségügyi dokumentumok. Ezek után teljes képet kaphatunk, a jelenleg teljesített feltételekről a feltárt hiányosságokról, amelyek kezelésére javító intézkedéseket kell hozni.

3.2. Feltárt problémák, javaslatok, helyesbítő intézkedések

A szemle során felmerült hiányosságok a következők. Az eszközök elavultsága, elhasználódott felülete miatt már felújítást vagy cserét igényelnek. A dolgozókat a higiéniai oktatásban kell részesíteni. A kiszolgáláskor használt eszközök, mint merőkanál, spiccekanál és ezen eszközök mosogatására kiépített mosogatórendszerrel rendelkeznek, viszont a szekrény melyben elhelyezve van már elhasználódott és cserére érett. A szemét tárolására használt kuka fedele már nem zárt teljesen így annak cseréje javasolt. A takarítószer és takarítóeszköz tárolására használt szekrény nem zárható a szekrény zárhatóságát a vegyszerek biztonságos tárolása érdekében biztosítani kell. A konyha területén a dolgozók saját személyes dolgainak tárolása nem megengedett, ezeket az számukra biztosított öltözőben kell tárolni. A dolgozókat ismétlő a higiéniai oktatásban kell részesíteni, hogy tisztában legyenek a munkafolyamatokkal.

Megjegyzés:

Ezen osztópontokon a biztosított infrastruktúra, a tárgyi és személyi feltételek nem az intézmény eszközei és személyi dolgozói, hanem az adott általában önkormányzat vagy szervezet tulajdonai és dolgozói, akik az ételosztás idejére vannak kihelyezve munkavégzés céljából.

A kormányhivatali ellenőrzést követően a következő helyesbítő intézkedések megtétele történt:
Az eszközök mosogatására kiépített mosogatórendszer új szekrényt kapott.
A hulladék tárolására egy új tetővel ellátott szemeteskuka került kihelyezésre.
A tisztítószer tároló szekrény új zárral lett ellátva így a vegyszerek tárolása biztonságos.
A dolgozók ismételt oktatása mind higiéniai, mind takarítási terén megtörtént.
Összességében elmondható, hogy az intézmény által működtetett osztópontok megfelelnek a követelményi rendszereknek. A feltárt problémák kijavításra kerültek.

3.3. NÉBIH által elvégzett ellenőrzések tapasztalatai

Az intézmény az elmúlt időszak alatt, mint említésre került igen sok változáson ment keresztül. Az első ilyen nagyobb váltás mely szinte egyik napról a másikra következett be az a 2019-es Covid járvány okozta hirtelen változás volt. Azonnali reagálásra volt szükség egy megszokott jól működő osztóponthoz szolgáltatást egy kiépített rendszert hirtelen kellett átalakítani, hogy a rászorultaknak és az idős embereknek biztosítani tudják a napi meleg ebédjét. A másik igen nagy horderejű változás a tavalyi 2023-as évben történt területi átrendeződés. Ennek köszönhetően alakult ki a jelenlegi formájában működő étkeztetési forma. Jelenleg ezer főnek biztosítanak az igények szerint hétfőtől-szombatig étkezést kiszállítási formában, száz fő, aki helyben fogyasztja el az ebédet. Mint látszik a kiszállítás az, amely az étkeztetés fő szolgáltatásává vált. Az ebéd dobozolása, csomagolása, szállítása az intézményen belül történik nem pedig külső cégek által. A főzőkonyha által elkészített ételt az intézmény megvásárolja majd a tálalókonyhákra dobozolja és csomagolja. Az elmúlt időszakban a NÉBIH részéről két ízben történt intézményben hivatali felkeresés az. Az első 2017-ben a második, 2021-ben volt. A 2017-es még a covid járvány előtti ellátási módokra is helysége vonatkozóan történt. Kiemelkedő hiányosságokat nem tapasztaltak, a feltárt problémák inkább a dolgozók oktatásával kapcsolatban térnek ki. Ez a minősítés egy 77%-os minősítés volt. Jelen esetben, ami már a mostani ellátási formához tartozik az a 2021-ben történt. A feltárt hiányosságok nagyobb odafigyeléssel gyakoribb oktatásokkal és többszöri ellenőrzésekkel kiküszöbölhetők.

3.4. Feltárt problémák, javaslatok, helyesbítő intézkedések

Az ellenőrzés során a következő problémák kerültek rögzítésre.

Az épület egyes elkülönített részein a korszerűbb munkahelyi körülmények és biztonságos magasabb szintű kiszolgálás biztosítása tekintetében felújítási munkálatok folytak így az ellenőrzés idejében több munkafolyamat is áthelyezésre került. A nem megfeleléség szempontjából kifogásolt eltérések a következők voltak.

Üzemeléssel szervezéssel járó eltérések:

- Az áthelyezés bejelentési kötelezettséget von maga után még ha csak ideiglenesen is történik.
- A keletkező ételhulladék mennyisége pontosított dokumentációt igényel.
- A dolgozók személyes tárgyai a tálalókonyha előterében voltak tárolva.
- A hűtőhőmérő az ételminta tárolására használt hűtőben nem pontosan működött.
- Az ételek átvételekor mérlegelést nem végeztek az étel mennyiségével kapcsolatban.
- A mosogatószer nem eredeti csomagolásában volt, hanem egy fehér vödörben és mellé volt helyezve az eredeti tárolótasak.
- Az egységbe lépő látogatók, ellenőrzést végzők számára rövid ujjú védőruha volt biztosítva.
- Élelmiszer-higiéniai oktatási naplót frissíteni szükséges a dolgozók tudásának hiányosságaira való tekintettel.
- Az ételek allergén tartalmára vonatkozó tájékoztatást nem találtak.
- Fejlesztéssel, beruházással javítható intézkedések:
- Egy légtérben található a tálalótér és az étkező.

A fent említett hiányosságokra a következő intézkedések történtek az intézmény tálalókonyhájában.

- A 210/2009.(IX.29.) kormányrendelet 6. § alapján bejelentési kötelezettség kezdeményezése megtörtént.
- Az ételmaradék mennyisége a tálalási napló utolsó oszlopába került felvezetésre.
- Az intézményben, mint említésre került átalakítási munkálatok folytak. Ennek egy része volt a személyzeti öltöző, mosdó, tusoló felújítása is, ami az ellenőrzés időpontjában még nem került átadásra. A munkálatok befejeztével ezek a helységek mind a dolgozók részére állnak.

- A pontatlan hőmérő cseréje megtörtént.
- Az ételek átvételére mérlegelési lap került bevezetésre.
- A mosogatószer cseréje megtörtént az új tárolóedény felcímkézése megtörtént a termék megnevezésével és lejárat dátumával.
- A látogatók számára összeállításra került olyan védőruhacsomag, amely tartalmaz hosszú ujjú felsőrészt és a lehető legnagyobb területet elfedő védőruházatot, lábszákat és hajhálót.
- A higiéniai oktatás frissítése megtörtént. A dolgozók a műveletek elvégzéséről higiéniai oktatásban részesültek.
- Az allergénekről szóló tájékoztatásnak eleget tesznek az étlapon van feltüntetve az adatok.
- Az intézményben a tálalás, és a fogyasztók étkeztetése elkülönül. A jövőbeni tervek között szerepel az helyben étkeztetés elkülönítése.

A fenti intézkedési terv jól mutatja, hogy az intézmény törekszik az előírások betartásával a hibák kiküszöbölésével a megfelelő működésre. A higiéniai utasítások betartására irányuló figyelemmel és a folyamatos fejlesztésekkel a még megfelelőbb, biztonságosabb munkahelyi körülmények megteremtésére törekszenek.

3.5. HACCP rendszer felülvizsgálata

Mi is a célja egy HACCP felülvizsgálatnak? Egy ilyen felülvizsgálat annak az eldöntésére szolgál, hogy a HACCP-vel kapcsolatos tevékenységek, a leírtaknak megfelelően megvalósításra kerültek-e az intézmény által. Képesek-e szavatolni, hogy az élelmiszerek biztonságosan vannak előállítva és megfelelnek a forgalmazás feltételének. Célja, annak biztosítása, hogy a leírt szabályozás mindig kivitelezhető legyen és figyelembe vegye a jogi és a technológiai változásokat. Ezek mellett azért is van szükség mert a jogszabályok folyamatosan változnak. A tudomány fejlődésével a bővülő tudományos ismeretanyagok megjelenésével szükségessé válik időközönként a felülvizsgálat. A HACCP rendszer felülvizsgálatát soron kívül el végezni, ha tevékenységben, jogszabályváltozásban előírásban változást történt, vagy ha hatósági ellenőrzés folyamán kifogásolás történt. A felülvizsgálatot minden esetben dokumentálni kell.

3.5.1. Alkalmazott módszerek

Azt, hogy milyen módszerrel végezzük a felülvizsgálatot az a tevékenység összetettségétől függ. Jelen esetben a NÉBIH által a tálalókonyhákra kiadott (csekklista tálalókonyha élelmiszer biztonsági és élelmiszerminőségi önellenőrzéshez) alapján történik. (http4) Az összes folyamatot felül kell vizsgálni. A felülvizsgálat első lépése egy helyszíni szemle a z intézmény tálalókonyhájában. Majd ezt követően átnézésre kerülnek az érvényes szakhatósági engedélyek a HACCP dokumentáció. Az esetlegesen történ változások feltárása, a változások hatásai. Bizonyosságot kell szereznünk, a dolgozók felkészültségéről, hogy tisztában vannak-e a rájuk vonatkozó feladatokkal a higiéniai és takarítási feladatokkal. Át kell tekinteni, hogy a kritikus szabályozási pontok a (CCP-k) és a veszélyek azonosíthatóak. A felmerülő fogyasztói reklamációk áttekintése. A HACCP rendszer felülvizsgálat során megállapításokról, feljegyzést kell készíteni és ezt meg is kell őrizni.

3.5.2. Éves felülvizsgálat a NÉBIH által kiadott tálalókonyhai csekklista alapján

A NÉBIH által a tálalókonyhákra kiadott ellenőrzőlista egy 9 modulból álló és 94 kérdésből összetevődő csekklista. Ez teljes mértékben átöleli az önellenőrzés teljességéhez szükséges információkat. Melléklet 1.

Modulok:

1. Általános működési adatok
2. Épület kialakítás, gépészeti-műszaki és tárgyi feltételek, közműellátottság
3. Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés
4. Személyi feltételek
5. Kártevők elleni védekezés és hulladékkezelés
6. Étkezési körülmények
7. Minőségi szempontok
8. Nyomonkövetés
9. Tálalókonyha működése

1. Az első modulban a kérdések tekintetében az intézmény tálalókonyhája megfelelő engedéllyel rendelkezik, megfelelő ismeretanyaggal rendelkeznek a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatával és alkalmazzák azokat. Az ellátott korosztályból felnőtt, 50 fő fogyatékos ellátásban résztvevő helyben étkező és 40 fő népkonyhai ellátást igénybevevő. Az étkeztetésük elkülönített formában történik. Az ételkiosztásban 2 fő vesz részt. Az ételkiszállítással lévő szociális étkezők száma átlagosan 900-1000 fő. Számukra az étel adagolásában 6 fő míg az étel csomagolásában és kiszállításában 20 fő dolgozik. A tálalókonyhán semmilyen étel előkészítési munkálatokat nem végeznek. A keletkező ételmaradék vezetve van, napi mennyisége 2.5kg.

2. A második modulban az infrastruktúra kialakítása és működése terén a vizsgált helyszínen megfelelő víz melegvíz és szennyvízhálózat áll rendelkezésre. Az étel esetleges újra melegítéséhez megfelelő edényzet áll rendelkezésre. A helyiségekben lévő padozat és csempe állapota megfelelő, jól takarítható. A mérésekhez használt eszközök, mint mérleg, maghőmérő és hőmérők rendelkezésre állnak. A használt eszközök, bútorzatok rozsdamentes acélból készültek, felületük jól takarítható mely az élelmiszerbiztonságot támogatja. A gépek megfelelően vannak elhelyezve a helyiségekben így tisztántartásuk biztosított.

3. A harmadik modul az elengedhetetlen munkahelyi higiéniához tartozik. Rendelkeznek megfelelő higiéniai utasítással és annak megfelelően dolgoznak. A tisztítóeszközök és takarítóeszközök tárolására a megfelelő helyiségek biztosítva vannak. A takarítóeszközök a helyiségek takarítása szerint fel vannak címkézve. A takarításhoz papírtörölt használják, a felületek törléséhez mikrószálalás törölkendőt meggy fertőtlenítése a megfelelő módon történik. Konyharuhákat és szivacsokat nem használják. A helyiségek tiszták rendezettek. **A fertőtlenítő és tisztító szerek között kettő darab alkoholos felületfertőtlenítő volt melynek szavatossági ideje három hete lejárt. Ez azonnal selejtezésre került.** A termékeket a gyártói utasításnak megfelelően használják.

4. A negyedik modulban a személyi feltételek adottságai áttekintve az ételadagolást és csomagolást végző személyeknek az öltöző és tusoló használat biztosított, megfelelő szekrényekkel ellátott. A dolgozók tiszta munkaruhát viseltek. Biztosított számukra a megfelelő védőruházat, mint kötény, kesztyű, hajháló szükség esetén lábszák. A munkavégzéshez elengedhetetlen érvénye egészségügyi kiskönyvvel és egészségügyi nyilatkozattal rendelkeznek. Rendelkezésre áll elegendő és megfelelő kézmosó, ami hideg és meleg vízzel ellátott, kéztisztító és kézfertőtlenítő szer áll rendelkezésre. a kéztörléshez kihelyezett papírtörölő és hulladék tárolására lábtaposós és fedélzettel ellátott kuka áll rendelkezésre.

kézmosási útmutató van kihelyezve. Élelmiszerbiztonsági kérdésekre határozottan pontosan válaszoltak láthatóan ismerik azokat. Belépésemkor az egység területére megfelelő ruházatot biztosítottak, mint hosszú ujjú köpeny hajháló és lábszák. Higiéniai oktatási naplóból látható, hogy a dolgozók oktatása folyamatosan dokumentált és összhangban van a tudásukkal.

5. Az ötödik modulban a kártevők elleni védekezés tekintetében a vizsgált épület és környezete rendezett és tisztán tartott. Az ételkezeléssel kapcsolatos helységek rágcsálómentessége biztosított. Ezt a tevékenységet az ETALON 2005 Bt. biztosítja. A rovar és rágcsálóirtás fél évente végzik. Az áttekintett rágcsálóirtókban lévő szerek érintetlenek voltak, látszik a rágcsálómentesség. A dokumentáció heti rendszerességgel vezetve van. A hulladékkezeléssel kapcsolatban az ételhulladék elszállítását a BIOTRANS Kft. végzi. A hulladékok gyűjtése zárt fedelű edényben történik, melyek jól zárhatóak, résmentes kialakításúak és könnyen takaríthatók. A hulladék tároló eszköz tiszta volt.

6. Ez a modul az étkeztetés körülményei területre helyezi a figyelmet. Az étkező helység tiszta rendezett. Az asztalok elhelyezése megfelelő, elég távolságra vannak egymástól terítővel vannak ellátva. Szellőztetési lehetőség biztosítva van. A helyben fogyasztó étkezők számára elérhető közelségben kézmosási és kéztörlési lehetőség biztosítva van. Az ebéd elfogyasztásához használt eszközök kihelyezése könnyen elérhető és higiénikus. Az étkezőknek elegendő idő áll rendelkezésre az ebéd elfogyasztásához, nincsenek összezsúfoltan. **Az étkezőknek kabátfelakasztási lehetőség nincs. Ennek pótlása szükséges!**

7. Minőségi szempontokat vizsgálva az intézmény tálalókonyhájára vonatkozó előírások tekintetében az étlap ki van helyezve és azon megtalálható az ételek összetétele. Az allergénekről szóló tájékoztatás ki van helyezve. Az ételek átvételének, tálalásának és hőkezelésének időpontjai dokumentálva vannak. Az ételek az elkészülésüktől számított 3 órán belül tálalásra kerülnek. A hőmérséklet csökkenése esetében a biztonságos étel kiadásához az étel újra melegítéshez edényzet biztosított. Az ételhulladék mennyisége csekély szintet mutat. A csomagolt ételek szűrőpróbaszerű mennyiségellenőrzése során az étel mennyisége megfelelt az előírtaknak. Az adagolási útmutató ki van helyezve. Az adagolást a dolgozók ismerik és alkalmazni tudják

8. Az étel nyomon követhetősége szempontjából, a megfelelő dokumentumok rendelkezésre állnak. A tálalókonyhán a főzőkonyha által kiállított szállítólevél az étel nyomon követhetőségére rendelkezésre áll és a megfelelő időpontokkal vezetve van.

9. Modul a tálalókonyha működésével kapcsolatos. A szállítójárművek tisztasága megfelelő. **Dokumentáció vezetése nem található. Gépjárműtakarítási és ellenőrzési napló bevezetése szükséges.** A dolgozók öltözete rendezett és tiszta. A kocsira történő le és fellépéshez a szállítás

és pakolás esetén lábzsák biztosított. A gépkocsikban egy kis higiéniai csomag van elhelyezve, amely papírtörítőt, egy felület fertőtlenítőt és egy kézfertőtlenítőt tartalmaz. (5. ábra) A csomagolt ételt a szállítógépjárművekben hőtárolós dobozokban van elhelyezve. A dobozok tiszták voltak.



5.ábra Ételek melegen tartása



6. ábra Gépkocsi higiéniai csomag

A szállítási utasítás átnézése után a tovább szállítás igazolása a csomagolt ételek szállítása átadása, hideg meleg ételek szállítása, az átrakodás részletezésre szorúlnak. A szállítási utasítás inkább a badellák szállítására vonatkozóan vannak részletezve mely a főzőkonyháról kerül a tálalókonyhákra. A főzőkonyháról a lefőzött ételt a tálalókonyhára történt szállítást követően mennyiségileg és minőségileg is átveszik.

Az étel hőtárolós badellákban érkezik a tálalókonyhára. Az étel átvételekor az étel maghőmérsékletét dokumentálják. Szűrőpróba szerű maghőmérséklet mérést végezve a csomagolás alatt az étel hőfoka megfelelő volt.



7. ábra Hőtárolós badella



8. ábra Maghőmérős mérés csomagolás közben

Az ételek adagolása közvetlen maghőmérséklet mérése után a hőtárolós badellákból történik a csomagolódobozokba. A csomagolást újra melegítésre használható mikrohullámú sütőben melegíthető dobozokban történik. A csomagolódobozok jelöléssel vannak ellátva mivel már kettő menüből is lehet választani. A csomagolt étel hét vagy tíz adagonként kerül egy hőtárolós dobozba dobozok méretének függvényében. Ezt követően a kiszállító járműbe pakolják és indulnak is az autók

az autók az idősekhez és rászorultakhoz. Az elkészített étel a készítéstől számított három órán belül kiszállításra kerül. Ezek dokumentálva vannak az ételkiszállítólevelek által.



9. ábra Ételek csomagolása



10. ábra Szállító gépjármű

Az ételek szükség szerinti újra hőkezelésére van biztosítva edényzet és melegítő eszköz. Az ételmintát hűtőben külön felcímkézett dobozokban 72 óráig tárolják. az ételmintás tasakon szerepelnek a kötelező adatok óra perccel pontossággal. Az ételmintát az adagolás befejeztével teszik el. Az edények mosogatása megfelelő és arra az előírtaknak megfelelő mosogató és fertőtlenítő szert használnak. A badellák mosogatását és fertőtlenítését a főzőkonyha biztosítja. Az elszállításuk adagolás végén történik. A mosogató szerek hígítási aránya ki van helyezve a dolgozók ismerik. A főzőkonyhával a folyamatos kommunikáció megfelelő. A telefonszámok és nevek elérhetőek. A tálalókonyha higiénikus és rendezett. Nem odaillő tárgytól mentes. dokumentációkat egy erre létesített mappában vezetnek. Ebben megtalálható HACCP kézikönyv, a higiéniai útmutató, tálalási és takarítási napló. A hűtőhőmérséklet ellenőrző lap. Dolgozók oktatási naplója. Egészségügyi alkalmassági azon dolgozóknak, akik helyben dolgoznak. Az egészségügyi kiskönyv minden dolgozónál ott volt. Kostolási napló vezetve volt. A használt vegyszerek biztonsági adatlapjai. Az ételkísérő szállítólevelek. A rágcsló és az ételhulladék ellenőrző lap. Ezek a dokumentációk napra készen vannak vezetve.

A felülvizsgálat alkalmával különös figyelemmel voltam az előző 2021-ben történt NÉBIH hivatal ellenőrzésen feltüntetett hibák tekintetében. Áttekintettem, hogy bizonyosságot nyerjek a javítóintézkedésekben leírtak az intézmény részéről kijavításra kerültek. Ezek aláhúzással kiemelésre kerültek.

3.5.3. Hibák kiküszöbölésére tett javaslatok

A feltárt hibák helyesbítő intézkedéseket követelnek. Az élelmiszeriparban dolgozók legyen az az ágazat bármely formájában tevékenykedőre, egy olyan hivatást választottak maguknak, ami felelőssé teszi őket, hogy biztonságos élelmiszert állítsanak elő, hiszen, ha ezt nem teszik meg akkor emberek százainak egészségét veszélyeztetik és károsíthatják meg. Ezért is fontos a veszélyek minimálisra csökkentése vagy teljesen megszüntetése. Az intézmény HACCP rendszerének felülvizsgálata jó mutatja, hogy a hibák feltárása legyen az kormányhivatali ellenőrzés vagy NÉBIH hivatal által tett ellenőrzés, vagy csak egy önellenőrzés mindig a biztonság és a fejlődés útját mutatja. A fentiekben tett önellenőrzésben kiemelt figyelmet fordítottam az előző évek javító intézkedéseinek az alakulására. A 2021-ben történt ellenőrzésen a kilenc hibaként megjelölt nem megfelelőségű pontokban foglaltak javításra kerültek. Az önellenőrzési folyamat során feltárt nem megfelelőségek tekintetében a következő javítási javaslatokat teszem.

A 3. modulban A tisztító és fertőtlenítő szerek fokozott veszélyességi zónába tartoznak. Megfelelő tárolásuk és szavatossági idejük figyelése fokozott figyelmet igényel mivel kémiai reakcióra képes anyagok ezáltal égési sérüléseket okozhatnak. Ez ellenőrzése fokozott figyelmet és dolgozói ellenőrzést igényel. Javaslom egy tisztítószer ellenőrzési lap bevezetését, ahol a használt tisztító és fertőtlenítő szerek megnevezés mellett a gyártó által feltüntetett szavatossági idő legyen felvezetve. Ez mellett a dolgozók ismételt oktatása javasolt.

A 6. modulban az étkezőben, a helyben fogyasztó személyeknek számára biztosítani kell a kabátjaik tárolásához kabát tárolására alkalmas fogast. Ezt a bejáratnál közvetlen a falra szerelve vagy pedig álló fogas formájában kell elhelyezni. Ennek fontossága, hogy az utcáról betérők a külső ruházatukról ne tudjanak bármilyen ételbe eső tárgyat bevinni az étkezőbe az ételekbe.

A 9. modulban Az ételszállító gépjárművekbe a gépjárművek tisztaságát ellenőrző lapot kell elhelyezni. Szükségessége a gépjárművek tisztaságának dokumentálása. A lapon legyen feltüntetve a takarítás napja, a takarítást végző személy neve és aláírása, az ellenőrző személy aláírása és szükség esetén a helyesbítő intézkedések leírása. A szállítási utasításban fel kell vezetni a következőket. A gépkocsira kerülő élelmiszert szállítólevéllel kell kísérni, amelyben fel kell tüntetni az indulás dátumát, az utolsó átadott étel időpontját, a telephelyre visszaérkezés időpontját, ezen kívül az ételt szállító jármű rendszámát, annak útvonalát és az átadott adagszámot. Élelmiszer és használt göngyöleg egyidejű szállítása esetén gondoskodni kell azok

elkülönítéséről úgy, hogy a göngyöleg az élelmiszert ne szennyezze. Kerülni kell az élelmiszerek és vegyi áruk egyidejű és közös légterű szállítását. Amennyiben ez nem oldható meg gondoskodni kell arról, hogy a vegyi áru az élelmiszert ne szennyezhesse annak szaghatása az élelmiszert ne érhesse. a csomagolt és csomagolatlan élelmiszert egymástól elkülönítetten kell szállítani. Csomagolatlan félkész terméket kenyér péksütemény cukrászati termék védeni kell a szállítás alatt is a szennyeződésektől. Ennek érdekében a pékárú egyedileg csomagolva külön rekeszekben kerülhet szállításra. a meleg étel szállítása duplafalú ételszállító badellákban vagy szigetelt falú thermoládákban történhet. A thermoládák hőtartásáról igazolással kell rendelkezni.

3.5.4. A HACCP kézikönyv aktualizálása a feltárt problémák tükrében

Az előzőekben feltárt és helyesbítő intézkedéseket javaslatokat maga után vonó intézkedések az intézmény jelenlegi HACCP kézikönyvét nem befolyásolják. A kézikönyvben leírtak és az ellenőrzés során tapasztaltak egyensúlyban vannak egymással. A feltárt problémák nem érintik a CCP-k változását. Élelmiszerbiztonsági szempontból ugyan úgy marad a három kritikus pont a hűtést igénylő termékek (CCP1) az étel újra melegítése (CCP3) és az ételminta tárolása (CCP3). A NÉBIH csekklista alapján a három modulban feltárt hiányosságok a biztonságos működést és jogszabályokban előírtakat segítik elő.

4. KÖVETKEZTETÉSEK ÉS JAVASLATOK

Mint minden közétkeztetésben, étkeztetésben, vendéglátásban vagy bármely élelmiszerelőállítással foglalkozó vállalkozásban az élelmiszerbiztonság a legfontosabb. Az élelmiszer-biztonság fogalma lényegében minden az élelmiszerek biztonságának megőrzésére használt alkalmazást magában foglalja. Az élelmezésbiztonság az élelmiszerellátási láncban részt vevő, összes szereplőre és azok együttes erőfeszítésére támaszkodik. A gyártóktól a kis és nagykereskedőkig és a vendéglátóipari cégekig. Az egész láncban jogi szabályozásokat, rendszereket és fokozott ellenőrzéseket végeznek a biztonságos élelmiszerek előállítása és forgalmazása érdekében. Napjainkba napi szinten találkozhatunk élelmiszeripari termékviSSzahívással. Ebből is látszik a fokozott ellenőrzések hatása és az emberi fogyasztásra ártalmas, megbetegedést okozó élelmiszerek kiszűrése. Ellenőrzések célja a szennyeződés kockázatának kiküszöbölése vagy csökkentése. Az intézmény HACCP rendszere a felvázoltak tekintetében felkészült és folyamatosan fejlődik. Megalakulása és az évek alatti folyamatos változások ellenére jól látható, hogy a felülvizsgálatok alkalmával feltárt hibák folyamatosan javításra kerültek s napjainkra élelmiszer-biztonság tekintetében egy biztonságos működéssel rendelkezik. Úgy vélem, hogy ennek megtartásához és a további javulásokhoz elengedhetetlen a folyamatos önellenőrzés és a dolgozók folyamatos oktatása. Egy jól képzett és motivált munkaerő minden téren hozzájárul az intézmény élelmiszer-biztonságához.

5. ÖSSZEFOGLALÁS

Napjainkra felértékelődött az élelmiszerbiztonság. A világ nagy részén végbemenő globalizáció a két éve tartó Orosz-Ukrán-háború is jelentősen érezteti a hatását az élelmiszer-ellátás területén, ami oda vezetett, hogy különösen nagy gondot kell fordítani az élelmiszerbiztonságra. Az emberek jogosan várják el, hogy az általuk megvásárolt és elfogyasztani kívánt élelmiszer biztonságos és egészségre ártalmatlan legyen. Az élelmiszerek okozta megbetegedések és ártalmak nagyon kellemetlenek, rosszabb esetben egészségkárosodáshoz vezetnek még rosszabb esetben halálos kimenetelűek is lehetnek. Éppen ezért is nagyon fontos, hogy az élelmiszer előállítás teljes folyamatában a „termőföldtől az asztalig” előtérbe helyezzük az élelmiszerbiztonság kérdését. Erre hivatott az élelmiszerbiztonság rendszere. Ezen szemlélet szerint foglalja magában az előállításban az úgynevezett Helyes Mezőgazdasági Gyakorlatot (GAP), ezt követően ez kiegészül a Helyes Gyártási, Higiéniai Gyakorlattal (GMP, GHP) s ezek szakmai és technológiai előírásainak betartásával. Majd erre épül a kötelező HACCP rendszer bevezetése és alkalmazása. Szakdolgozatomban. A Hegyimentet Klub Térségi Szociális Intézmény HACCP rendszerét felülvizsgálatát végeztem el a NÉBIH által a tálalókonyhákra kiadott csekklista segítségével. A HACCP felülvizsgálata során jól látható, hogy intézmény HACCP dokumentációja, a vizsgálatom időpontjában folytatott valós tevékenységeket tartalmazza. Megfelelő a tevékenység végzésére használt technológia. A rendelkezésre álló eszközök az előírtaknak megfelelnek és a biztonságosak. A dokumentáció vezetése valós és előírások szerint történik. A jogszabályi, és a személyi változásokat a rendelkezésre álló dokumentáció tartalmazza. Ezen túlmenően a kötelező dokumentáció vezetési követelmények tételes vizsgálatát is elvégeztem. Ezeknek köszönhetően teljeskörű képet kaptam arról, hogy az egyes követelmények vagy a korábban feltárt problémákra adott helyesbítő intézkedések ténylegesen teljesültek. Az intézkedések tekintetében túlszabályozást nem tapasztaltam. Egy esetlegesen előforduló túlszabályozás épp oly veszélyes lehet, mint a szabályozatlanság. Összességében a feltárt hiányosságokra adott javítóintézkedések elvégzését követően a Hegyimentet Klub Térségi Intézmény HACCP dokumentációja a szabályozásoknak és előírásoknak megfelel. E megfelelésség megtartásához azonban a folyamatos odafigyelésre, ellenőrzésekre és az oktatások rendszerességére van szükség.

6. SUMMARY

Nowadays, food safety has become more valuable. Globalization taking place in most parts of the world and the Russian-Ukrainian war lasting two years are having a significant impact on the food supply, which has led to the need to pay particular attention to food safety. People rightly expect that the food they buy and want to consume is safe and harmless to health. Illnesses and harm caused by food are very unpleasant, in the worst case they lead to health damage, and in the worst case they can even be fatal. That is why it is very important to prioritize the issue of food safety in the entire process of food production "from the field to the table". This is what the food safety system is designed for. According to this approach, production includes the so-called Good Agricultural Practice (GAP), after which it is supplemented by Good Manufacturing and Hygienic Practice (GMP, GHP) and compliance with their professional and technological regulations. Then the introduction and application of the mandatory HACCP system is based on this. In my thesis. I reviewed the HACCP system of the Hegyemenet Klub Terségi Sociális Intésmény with the help of the checklist issued by NÉBIH for the catering kitchens. During the review of HACCP, it is clearly visible that the HACCP documentation of the institution contains the real activities carried out at the time of my inspection. The technology used to perform the activity is appropriate. The available tools meet the requirements and are safe. The documentation is kept true and according to regulations. The legal and personnel changes are included in the available documentation.

In addition, I also performed an item-by-item examination of the mandatory documentation for driving requirements. Thanks to these, I got a complete picture of whether the individual requirements or the corrective measures given to the previously revealed problems were actually fulfilled. I did not experience over-regulation regarding the measures. Any over-regulation can be just as dangerous as lack of regulation. Overall, after the implementation of corrective measures for the identified deficiencies, the HACCP documentation of the Hegyementet Klub Terségi Intésmény complies with the regulations and specifications. However, in order to maintain this compliance, continuous attention, inspections and regular training are necessary.

IRODALOMJEGYZÉK

- Agrárminisztérium, 2024. A Magyar Élelmiszerkönyv-Élelmiszeriparért és kereskedelempolitikáért felelős államtitkárság. [Online] Available at: https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/2/64/b1000/2-1_1969.pdf [Hozzáférés dátuma: 14 04 2024].
- Agrárminisztérium-Élelmiszerkönyv, dátum nélk. Élelmiszeriparért és Kereskedelempolitikáért Felelős államtitkárság. [Online] Available at: <https://elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar-elelmiszerkonyv> [Hozzáférés dátuma: 14 04 2024].
- Agrárminisztérium, dátum nélk. Élelmiszeriparért és kereskedelempolitikáért felelős államtitkárság. [Online] Available at: <https://elelmiszerlanc.kormany.hu/jo-higieniai-gyakorlat-utmutatok> [Hozzáférés dátuma: 13 04 2024].
- ASSURE, L., 2024. BRCGS. [Online] Available at: <https://www.brcgs.com/> [Hozzáférés dátuma: 14 04 2024].
- Bánáti, D. & Tóth, O., 2023. Tapasztalas és tudomány: az élelmiszer-biztonság rövid története. Az empirikus ismeretek szerepe az élelmiszer-biztonság fejlődésében I. rész Őskor és Ókor. Élelmiszervizsgálati közlemények, LXIX. évf. 3. szám(1), pp. 4469-4476.
- Bánáti, D. & Tóth, O., 2023. Tapasztalas és tudomány: az élelmiszer-biztonság rövid története. Az empirikus ismeretek szerepe az élelmiszer-biztonság fejlődésében II. rész Középkor és újkor. Élelmiszervizsgálati Közlemények, LXIX. évf. 4. szám(1), p. 4540–4556.
- Barati, M. I. és mtsai., 2018. NÉBIH. [Online] Available at: <https://portal.nebih.gov.hu/-/vendeglatas-ghp> [Hozzáférés dátuma: 4 04 2024].
- Cannas da Silva, J. & Noordhuizen, J., 2009. HACCP-based quality risk management approach to udder health problems on dairy farms. Irish Veterinary Journal-Volume 62 Supplement, 01 04, pp. 21-25.
- CONDREA, E., CONSTANTINESCU, G., CONSTANDACHE, M. & STANCIU, A., 2015. PARTICULARITIES OF FSSC 22000 – FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM. Journal of Environmental Protection and Ecology, 16(1), pp. 274-279.
- Csapóné Riskó, T. és mtsai., 2017. Élelmiszer-marketing. első szerk. Budapest: Akadémiai Kiadó.
- Csatári Mihályné & Krizsán, Z., 2010. MUNKAVÉDELMI ÉS MUNKAÜGYI ELLENŐRZÉS A KERESKEDELEMBEN. Budapest: Wolters Kluwer Kft.
- Csécsy, A. és mtsai., 2010. A KÁRTÉRÍTÉSI JOG MAGYARÁZATA. első szerk. Budapest: CompLex Kiadó Jogi és Üzleti Tartalomszolgáltató Kft.
- Darvasné Ördög, E., Juhász, A. & Jankuné Kürthy, G., 2010. Minőségi élelmiszerek szerepe a hazai élelmiszergazdaságban. Budapest: Agrárgazdasági Kutató Intézet.
- Európai Unió- Gyártói felelősség, 2024. Your Europea. [Online] Available at: https://europa.eu/youreurope/business/product-requirements/compliance/index_hu.htm#Manufacturer [Hozzáférés dátuma: 15 04 2024].

- Európai Unió- Importőri felelősség, 2024. Your Europe. [Online] Available at: https://europa.eu/youreurope/business/product-requirements/compliance/index_hu.htm#Importer [Hozzáférés dátuma: 15 04 2024].
- Európai Unió- Logisztikai felelősség, 2024. Your Europe. [Online] Available at: https://europa.eu/youreurope/business/product-requirements/compliance/index_hu.htm#Warehouse [Hozzáférés dátuma: 15 04 2024].
- Európai Unió- Online szolgáltatók, 2024. Your Europe. [Online] Available at: https://europa.eu/youreurope/business/product-requirements/compliance/index_hu.htm#Intermediaries [Hozzáférés dátuma: 15 04 2024].
- Európai Unió, 2024. Your Europe. [Online] Available at: https://europa.eu/youreurope/business/product-requirements/compliance/index_hu.htm [Hozzáférés dátuma: 15 04 2024].
- Európai Unió-Forgalmazók felelőssége, 2024. Your Europe. [Online] Available at: https://europa.eu/youreurope/business/product-requirements/compliance/index_hu.htm#Distributor [Hozzáférés dátuma: 15 04 2024].
- FAO, 2023. Introduction and control of food hazards. Good Hygiene Practices (GHP) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Toolbox , 1. kötet, pp. 1-33.
- FDA- US. Government, 2022. U.S. Food & Drug Administration;. [Online] Available at: <https://www.fda.gov/food/hazard-analysis-critical-control-point-haccp/haccp-principles-application-guidelines#app-a> [Hozzáférés dátuma: 14 04 2024].
- IFST, S. a. I. S. A., 2018. IFST- Institute of Food Science and Technology. [Online] Available at: <https://www.ifst.org/sites/default/files/2.12%20HACCP%20-%20review%20ISSUE%205.pdf#:~:text=Reviewing%20your%20HACCP%20is%20an%20opportunity%20to%20check,affect%20food%20safety%20have%20been%20considered%20and%20addressed.> [Hozzáférés dátuma: 14 04 2024].
- Internal Featured Standards, 2024. IFS Food. [Online] Available at: <https://www.ifs-certification.com/en/food-standard> [Hozzáférés dátuma: 14 04 2024].
- Jarjabka , Á., 2007. Minőségügyi és minőségbiztosítási alapismeretek. BMVK–PTE KTK, pp. 86-92.
- Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság, dátum nélk. Magyar Élelmiszerkönyv Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazásának útmutatója. [Online] Available at: <https://elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar-elelmiszerkonyv> [Hozzáférés dátuma: 13 04 2024].
- Morimore, S. & Wallace, C., 2013. HACCP: A Practical Approach. harmadik szerk. Newyork: Springer.
- NÉBIH GHP Kiskereskedelem, 2019. NÉBIH. [Online] Available at: https://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/5/c8/82000/Infografika2019_GHP_kiskereskedelem.pdf [Hozzáférés dátuma: 15 04 2024].
- Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal & Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság, 2024. ÉLELMISZEREKRE VONATKOZÓ JOGSZABÁLYOK JEGYZÉKE. Budapest: Agrárminisztérium.

nqa, 2021. Global Certification Body ;. [Online] Available at: <https://www.nqa.com/en-us/certification/standards/gmp> [Hozzáférés dátuma: 14 04 2024].

QS Qualität und Sicherheit, G., 2024. QS scheme. [Online] Available at: <https://www.q-s.de/qs-scheme/inspection-system.html> [Hozzáférés dátuma: 14 04 2024].

Standardization, I. O. f., 2018. ISO 22000 Food safety management. [Online] Available at: <https://www.iso.org/iso-22000-food-safety-management.html> [Hozzáférés dátuma: 14 04 2024].

World Health Organization, 2022. WHO- Food Safety. [Online] Available at: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety> [Hozzáférés dátuma: 14 04 2024].

INTERNETES FORRÁSOK

http1 <https://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszer-elelmiszerbiztonsag>

http2 [KMÉ Garancia - KMÉ \(kme.hu\)](https://www.kme.hu/)

http3 [Nebih \(gov.hu\)](https://www.nebih.gov.hu/)

http4 [37/2014. \(IV. 30.\) EMMI rendelet a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról - Hatályos Jogszabályok Gyűjteménye \(jogtar.hu\)](https://www.jogtar.hu/jr?id=37/2014.IV.30.EMMI)

http5 <https://portal.nebih.gov.hu/kozetkeztetes/felkeszito-anyagok>

MELLÉKLETEK

Csekklista tálalókonyha élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi ellenőrzéséhez

**Csekklista tálalókonyha
élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi
önellenőrzéshez**

Létesítmény neve, címe: Szöveg beírásához kattintson ide.

Önellenőrzés időpontja: Szöveg beírásához kattintson ide.

Önellenőrzést végző neve, beosztása: Szöveg beírásához kattintson ide.

* Nem alkalmazható válasz esetén az igen válasz maximum pontszámát le kell vonni az összesen adható maximális pontszámból. Erre azért van szükség, hogy akire valamilyen kérdés nem vonatkozik, az ne veszítsen pontszámot, de jutalmazva se legyen.

** Bizonyos kérdések esetében az igen válasz mérlegelhető!

(pl.: 51. A dolgozók munkaruhát, védőruhát viselnek, öltözkük tiszta, rendes

- amennyiben minden dolgozó tiszta, rendes munkaruhát, védőruhát visel, akkor jár a maximális 5 pont,

- ha csak néhány dolgozó visel tiszta munkaruhát, védőruhát, akkor 3 pont adható)

1. modul – Általános működési adatok								
kérdés sorszáma	kérdés	válasz		adható pontszám		adott pontszám		megjegyzés
1	A tevékenységnek megfelelő bejelentéssel/külön engedéllyel rendelkeznek, ez alapján működnek.	Igen	Nem	10	0	Szöveg beírásához kattintson ide.		Szöveg beírásához kattintson ide.
2	Ismerik a Vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlata (GHP) című útmutatót és alkalmazzák.	Igen	Nem	Szöveg beírásához kattintson ide.		Szöveg beírásához kattintson ide.		Szöveg beírásához kattintson ide.
3	Ellátott korosztályok:	1-3 éves	4-6 éves	7-14 éves	15-18 éves	Felnőtt	Idős	Összesen
4	A naponta ellátottak száma reggelivel:	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
5	A naponta ellátottak száma tízóraival:	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
6	A naponta ellátottak száma ebédvel:	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
7	A naponta ellátottak száma uzsonnával:	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
8	A naponta ellátottak száma vacsorával:	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.

9	Ételkiosztásban résztvevő dolgozók száma:	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
10	Étteremben/étkező helyen egyidejűleg étkezők száma, az ülőhelyek, bútorok számát is figyelembe véve:	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
11	A tálalókonyháról ételkiszállítás történik,	Igen Nem	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
12	ha igen, akkor:	egy adagos ételszállítás másik tálalókonyhára egyéb (megnevezése)	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
13	A létesítmény fenntartója és a működtető között a felelősség megosztás szerződésben vagy egyéb dokumentumban rögzített.	Igen Nem Nem alkalmazható*	10 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
14	FELIR számmal rendelkező élelmiszervállalkozó tól vagy kistermelőtől vásárol.	Igen Nem Nem alkalmazható*	7 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
15	Iskolák esetében a főétkezési idő benne van az órarendben.	Igen Nem Nem alkalmazható*	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
16	A tálalókonyhán előkészítést nem igénylő ételkészítést is végeznek,	Igen Nem	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.

17	ha igen, akkor a tálalókonyhán gyümölcsmosáshoz, ételkészítéshez, és befejező konyhatechnológiai műveletekhez szükséges feltételek rendelkezésre állnak.	Igen Nem Nem alkalmazható*	10-8-5** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
18	Óvoda-, és iskolatej programban részt vesz a létesítmény,	Igen Nem Nem alkalmazható*	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
19	ha igen, akkor a tálalókonyhán a technológia és a feltételek megfelelőek.	Igen Nem Nem alkalmazható*	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
20	Iskolagyümölcs programban részt vesz az iskola,	Igen Nem Nem alkalmazható*	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
21	ha igen, akkor a tálalókonyhán a technológia és a feltételek megfelelőek.	Igen Nem Nem alkalmazható*	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
22	A keletkező ételmaradék átlagos mennyisége naponta, becsült átlagadat kg-ban.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
23	A keletkező ételmaradék átlagos mennyisége naponta, a bejövő ételmennyiség %-ában.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.

2. modul – Épület kialakítás, gépészeti-, műszaki-, és tárgyi feltételek, közmű ellátottság					
kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
24	Az elektromos-, a víz- és szennyvíz hálózat műszaki állapota, karbantartottsága, kapacitása az élelmiszerbiztonságot támogatja.	Igen Nem	15-10-5** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
25	A tevékenységgel arányos hűtés, melegentartás és hőkezelés feltételei – a szükséges edényekkel - rendelkezésre állnak.	Igen Nem	15-10-5** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
26	A helyiségek kapcsolata a tiszta- és szennyes útvonalak elkülönítését biztosítja.	Igen Nem	10-8-5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
27	A helyiségek padozata, falburkolatai, mennyezetek, és a nyílászárók állapota megfelelő, anyaga és kialakítása biztosítja a jó tisztíthatóságot.	Igen Nem	10-8-5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
28	A tevékenységhez szükséges mennyiségű folyó, ivóvíz minőségű víz rendelkezésre áll.	Igen Nem	15 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
29	A szükséges mennyiségű folyó, meleg víz rendelkezésre áll.	Igen Nem	5 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
30	Működőképes mérőeszközök (mérleg, hőmérők, maghőmérő) rendelkezésre állnak.	Igen Nem	5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
31	A berendezések, eszközök kialakítása, felülete, és állapota a jó tisztíthatóságot biztosítja, és az élelmiszerbiztonságot támogatja.	Igen Nem	10-8-5** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.

32	A gépek, berendezések elhelyezése a helyiségek megfelelő tisztíthatóságát biztosítja.	Igen Nem	5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
3. modul – Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés					
kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
33	A tevékenységre adaptált tisztítási-fertőtlenítési utasítással rendelkeznek, és az alapján dolgoznak.	Igen Nem	10-5** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
34	A takarító-, tisztító-, fertőtlenítő szerek és eszközök tárolása megfelelő, rendeltetés szerint jelöltek, vagy a keresztszennyezést kizáró módon elkülönítettek.	Igen Nem	10-8-5** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
35	A takarításhoz, mosogatáshoz használt textíliák, szivacsok, törölkendők tisztítása szabályozott, az élelmiszer kezelésnél használt konyharuháktól elkülönített.	Igen Nem	5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
36	A helyiségek rendje és tisztasága, a berendezések, eszközök tisztasága megfelelő.	Igen Nem	10-5** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
37	A használt fertőtlenítőszerek felhasználhatósági határidőn belüliek, és a gyártói utasításnak megfelelően használják azokat.	Igen Nem	10-5** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
4. modul – Személyi feltételek					
kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
38	Az étel kezelését végző személyek a szennyezett műveletek után tisztálkodnak, ruhát váltanak.	Igen Nem	5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.

39	Az élelmiszer kezeléssel foglalkozó dolgozók tiszta munkaruhát (védőruhát) viselnek, személyi higiéniájuk megfelelő.	Igen Nem	10-8-5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
40	Az egészségügyi könyvek alapján a jelen lévő dolgozók egészségügyi alkalmassága megfelelő.	Igen Nem	5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
41	A dolgozók az egészségügyi nyilatkozatban foglalt kötelességüket ismerik (szűrőpróbaszerű rákérdezés alapján).	Igen Nem	5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
42	A dolgozók számára kijelölt étkezőhely biztosított.	Igen Nem	3 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
43	A dolgozói létszámnak megfelelő méretű öltöző, kézmosási lehetőség rendelkezésre áll, az öltöző szekrényekben elkülönített a védőruha/munkaruha és az utcai ruha tárolása.	Igen Nem	8-5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
44	A személyzet számára elkülönített, megfelelő kézmosóval felszerelt illemhely biztosított.	Igen Nem	10-5** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
45	A kézmosók száma, elhelyezése megfelelő, valamennyi kézmosó hideg-meleg folyóvízzel, kéztisztító-, és kézfertőtlenítő szerrel, körömkefével, higiénikus kézszáritási lehetőséggel, és hulladéktárolóval ellátott.	Igen Nem	10-5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
46	A dolgozók magatartása élelmiszerbiztonsági szempontból megfelelő, a feladatkörükhöz tartozó élelmiszerbiztonsági szabályokat ismerik.	Igen Nem	20-15-10-5** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.

47	Idegenek tartózkodása a létesítményben megfelelően szabályozott és betartott, számukra védőruhát biztosítanak.	Igen Nem	5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
48	Az élelmiszerbiztonsági oktatás rendszeres és dokumentált.	Igen Nem	10-5** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.

5. modul – Kártevők elleni védekezés és hulladékkezelés

kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
49	A létesítmény környezete rendezett, tisztán tartott.	Igen Nem	5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
50	Az élelmiszer- és ételkezelésre szolgáló területek kártevőmentesek.	Igen Nem	10 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
51	A kártevőirtás program szerint tervezett, rendszeres és dokumentált.	Igen Nem	5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
52	Az ételmaradék, egyéb hulladék és szemét gyűjtése, tárolása és elszállítási gyakorisága megfelelő.	Igen Nem	7-5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
53	A hulladék- és szeméttárolók tisztán tartottak, tisztításuk, fertőtlenítésük rendszeres.	Igen Nem	5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.

6. modul – Étkezési körülmények

kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
54	Az étterem/étkező hely tiszta, rendes, szellőzése megfelelő.	Igen Nem	5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
55	Az étkezők számára kézmosási és kéztörlési lehetőség van az étkezőhelyen vagy elérhető közelségben.	Igen Nem	10 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.

56	Az étkező asztalok jól tisztítható felületűek, vagy tiszta terítővel ellátottak.	Igen Nem	3 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
57	Az evőeszközök, tányérok, poharak, tálcák épek, tárolásuk, kihelyezésük, és kezelésük higiénikus.	Igen Nem	10-5** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
58	Az étkező mérete arányos az étkezők létszámával, biztosítja a kulturált étkezési feltételeket, az étkezésre megfelelő időtartam áll rendelkezésre.	Igen Nem Nem alkalmazható*	10-8-5** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
59	Az étkezők számára biztosított a kabát elhelyezési lehetőség.	Igen Nem Nem alkalmazható*	2 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
60	A rászoruló fogyasztók számára tálalást-étkezést segítő személy(zet) rendelkezésre áll.	Igen Nem Nem alkalmazható*	3 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.

7. modul – Minőségi szempontok

kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
61	Az étlapon az ételek összetételét is feltüntetik.	Igen Nem	7 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
62	Az étlapot az étkezés helyén kifüggesztik.	Igen Nem	7-5** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
63	Az allergén információkat a vonatkozó jogszabály szerint (dokumentum alapon) közlik, a felelős dolgozó erre dokumentáltan kiképzett, és jelen van.	Igen Nem	10-5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.

64	A megrendelt élelmiszerek minőségi követelményei rögzítettek, ismertek.	Igen Nem Nem alkalmazható*	7 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
65	Rendszeresen használnak szezonális helyi termelésből származó zöldséget-gyümölcsöt.	Igen Nem Nem alkalmazható*	7 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
66	Az élelmiszerek/ételek átvételének, tárolásának és kezelésének körülményei a jó minőséget támogatják.	Igen Nem	10-8-5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
67	Az élelmiszerek/ételek érzékszervi tulajdonságai - szűrőpróbaszerű vizsgálat alapján – megfelelőek.	Igen Nem	7 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
68	Zsírban, olajban sütésnél a sütési hőmérséklet 180 °C-nál alacsonyabb.	Igen Nem Nem alkalmazható*	7 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
69	Az étel főzőkonyhai elkészülte és az utolsóként kiadott ételadag tálalása között eltelt idő 3 órán belül van,	Igen Nem	7 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
70	ha nem, akkor:	3,5 órán belül 4 órán belül 4 óránál több	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.

71	A minőségi tálalásról/adagolásról a dolgozók oktatásban részesültek, tálalási útmutatóval rendelkeznek, az abban foglaltakat betartják.	Igen Nem	7-5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
72	Vizsgálják és dokumentálják a fogyasztói elégedettséget.	Igen Nem Nem alkalmazható*	7 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
73	Az ételhulladék mennyiségének növekedését jelzik a főzőkonyha felé és javaslatot tesznek a megoldásra.	Igen Nem	7-5** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.

8. modul – Nyomon követés

kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
74	A kereskedelmi dokumentumok (számla, szállítólevél, kísézőjegy) valamennyi élelmiszerről, illetve a főzőkonyha által előállított ételről – megfelelő adattartalommal - rendelkezésre állnak.	Igen Nem	10-8-5** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
75	A tálalókonyhán az élelmiszerek/ételek nyomon követhetők.	Igen Nem Nem alkalmazható*	10 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.

9. modul – Tálalókonyha működése

kérdés sorszáma	kérdés	válasz	adható pontszám	adott pontszám	megjegyzés
76	A szállítójármű és a szállító személyzet higiéniai megfelelőségét vizsgálják.	Igen Nem	5 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.

77	Az élelmiszerek/ételek átvételekor mennyiségi és minőségi átvétel zajlik, azok hőmérsékletét, csomagolását, és sértetlenségét átvételkor ellenőrzik és dokumentálják.	Igen Nem	15-10-5**	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
78	Tálalás megkezdése előtt az ételeket megkóstolják, dokumentáltan minősítik.	Igen Nem	5-3**	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
79	Az étel adagolás, tálalás nem szállítóedényből, hanem üzemi edényekből történik	Igen Nem	10 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
80	A tálalókonyhán szükség esetén az ételeket újra hőkezelik.	Igen Nem	15-10-5**	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
81	A meleg ételt + 63 °C felett tartják.	Igen Nem Nem alkalmazható*	10 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
82	A hideg ételt tálalás alatt is hűtve tartják.	Igen Nem Nem alkalmazható*	10 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
83	A diétás ételeket elkülönítetten kezelik.	Igen Nem Nem alkalmazható*	5 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
84	A kísértkezésekre helyben készült diétás ételek készítését dietetikus felügyeli, a dolgozók oktatásban részesültek.	Igen Nem Nem alkalmazható*	5-3**	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.

85	Az önkiszolgálásra kihelyezett élelmiszereket cseppfertőzéstől védetten kínálják.	Igen Nem Nem alkalmazható*	3 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
86	Az ételekből - 29 adag fölött - a szabályoknak megfelelően teszik el az ételmintákat.	Igen Nem Nem alkalmazható*	3-2** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
87	Az üzemi edények mosogatása megfelelő.	Igen Nem Nem alkalmazható*	5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
88	A fogyasztói edények mosogatása megfelelő.	Igen Nem Nem alkalmazható*	5-3** 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
89	A szállító edények állapota megfelelő.	Igen Nem	5 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
90	A szállító edények mosogatását elvégzik, visszaszállításig szennyeződéstől védve tárolják.	Igen Nem	5-3**	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
91	A főzőkonyhával a kommunikáció megfelelő (kérdés esetén van név, telefonszám).	Igen Nem	5 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
92	A tálalókonyha működése higiénikus és rendezett: személyes tárgyak, felesleges - technológiához nem illő - eszközök nem veszélyeztetik az élelmiszerbiztonságot.	Igen Nem	20-10-5**	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.

93	A tevékenységre adaptált HACCP elveken alapuló önellenőrző élelmiszer biztonsági rendszert működtetnek.	Igen Nem	5 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
94	A rendszerben foglalt önellenőrzési kötelezettséget teljesítik, a dokumentumokat naprakészen vezetik.	Igen Nem Nem alkalmazható*	5 0	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
<u>Elért pontszám:</u>				Szöveg beírásához kattintson ide.	
<u>Adható max. pontszám:*</u>				Szöveg beírásához kattintson ide.	
<u>A minősítés eredménye:</u>				Szöveg beírásához kattintson ide.	

A következő oldalon lévő modul összefoglaló táblázatot kitöltve a modulonként elért eredményeket lehet összesíteni.

**Modul összefoglaló táblázat tálalókonyha
élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi
önellenőrzéshez**

Létesítmény neve, címe: Szöveg beírásához kattintson ide.

Önellenőrzés időpontja: Szöveg beírásához kattintson ide.

Önellenőrzést végző neve, beosztása: Szöveg beírásához kattintson ide.

1. modul – Általános működési adatok		
Adható maximum pontszám	Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
30*	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
2. modul – Épület kialakítás, gépészeti-, műszaki-, és tárgyi feltételek, közmű ellátottság		
Adható maximum pontszám	Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
90*	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
3. modul – Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés		
Adható maximum pontszám	Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
45*	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
4. modul – Személyi feltételek		
Adható maximum pontszám	Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
91*	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
5. modul – Kártevők elleni védekezés és hulladékkezelés		
Adható maximum pontszám	Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
32*	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
6. modul – Étkezési körülmények		
Adható maximum pontszám	Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
43*	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
7. modul – Minőségi szempontok		
Adható maximum pontszám	Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
90*	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.

8. modul – Nyomon követés			
Adható maximum pontszám		Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
20*		Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
9. modul – Tálalókonyha működése			
Adható maximum pontszám		Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
141*		Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.
Összesen			
Összesen:	Maximum pontszám	Elért pontszám	Teljesítés % (elért/maximum)
	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.	Szöveg beírásához kattintson ide.

* Nem alkalmazható válasz esetén az igen válasz maximum pontszámát le kell vonni az összesen adható maximális pontszámból. Erre azért van szükség, hogy akire valamilyen kérdés nem vonatkozik, az ne veszítsen pontszámot, de jutalmazva se legyen.

KÖSZÖNETNYÍLVÁNÍTÁS

Szeretnék köszönetet mondani témavezetőmnek, Dr. Korzenszky Péter Emőd habitált egyetemi docensnek, aki segítőkészségével, türelmével és kitartó munkájával a végsőkig segített és támogatott a szakdolgozatom elkészítésében. Köszönöm, hogy amikor elakadtam és nem tudtam merre tovább bátorított és számíthattam rá. A konzultációk alatt az idejét nem sajnálva támogatott és mindig hasznos tanácsokat ötleteket adott, valamint a hibáim javításában is pótolhatatlan segítségemre volt. Szeretném megköszönni Mácsik Évának a Hegymenet Klub Térségi Szociális Intézet vezetőjének, hogy bármikor megkereshettem őt kérdéseimmel és azok megválaszolásában mindig segítségemre volt. Nagyon sokat köszönhetek neki abban is, hogy ő volt az, aki amellet az elmúlt időszakban sokat tanulhattam az intézmény működéséről. Köszönettel tartozom Hegyi Brigitta dietetikusnak, hogy külső segítőként részt vett a dolgozatom elkészítésében. Köszönettel tartozom a családomnak, a két kisfiamnak, akik tanulmányaim alatt velem együtt izgultak, hogy a beadandó munkáim, dolgozataim és vizsgáim sikeres eredménnyel záruljanak. Köszönöm szépen még egyszer mindenkinek!

NYILATKOZAT

a szakdolgozat nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Szabó Kata Mónika
A Hallgató Neptun kódja: KT41FO
A dolgozat címe: Hegymenet Klub Térségi Szociális Intézmény HACCP rendszerének a felülvizsgálata
A megjelenés éve: 2024
A konzulens intézetének neve: MATE Műszaki Intézet
A konzulens tanszékének a neve: Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Gépek Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott záródolgozat/szakdolgozat/diplomadolgozat/portfólió¹ egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottnak, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkori szellemi tulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumba. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után

nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem MATER Hallgatói Dolgozatok repozitóriumban.

Kelt: Gödöllő, 2024. 04. 26.



Hallgató aláírása

NYILATKOZAT

Szabó Kata Mónika (hallgató Neptun azonosítója: **KT41FO**) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a záródolgozatot/szakdolgozatot/diplomadolgozatot/portfóliót¹ áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A szakdolgozatot a záróvizsgán történő védeésre javaslom / nem javaslom².

A dolgozat állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem^{*3}

Kelt: Gödöllő, 2024. év április hó 10. nap



belső konzulens