

Magyar élelmiszer-biztonsági követelmények

Ez a dokumentum a ServSafe élelmiszer-biztonsági tanfolyam fejezetei szerint került összeállításra. A dokumentum a tanfolyam tartalma és a magyarországi élelmiszer-biztonsági követelmények közötti különbségeket tartalmazza. Javasoljuk, hogy az online tanfolyam elvégzése során kövesse ezt a dokumentumot annak érdekében, hogy megértse a saját országában érvényes élelmiszer-biztonsági követelményeket.

A National Restaurant Association nem garantálja, hogy az ebben a dokumentumban szereplő információk a Magyar élelmiszer-biztonsági előírásoknak és követelményeknek megfelelően teljesen pontosak illetve napra készek. Javasoljuk, hogy az aktuális élelmiszer-biztonsági követelményekre vonatkozó információkért forduljanak a helyi hatóságokhoz. A dokumentumban szereplő információk ADOTT FORMÁBAN, bármilyen garancia vagy értelmezés nélkül kerülnek átadásra.

1 fejezet – Biztonságos élelmiszer-ellátás

Téma	ServSafe élelmiszer-biztonsági Online tananyagot	Magyar információs	Megjegyzések
Potenciálisan veszélyes étel	<ul style="list-style-type: none"> • Tej és tejtermékek • Héjas tojás (kivéve a Salmonella spp. Ellen kezelt tojást) • Húsfélék: marhahús, sertéshús, és bárányhús • Szárnyasok • Halak • Kagyló- és rákfélék • Tepsis burgonya • Hökeztelt növény-alapú ételek, pl. főtt rizs, bab, és zöldségfélék • Tofu vagy egyéb szójafehérje • Szintetikus alapanyagok, pl. terjedelmesített szójafehérje húspótlókban • Csírák és csírázó magvak • Szeletelt dinnyefélék • Darabolt paradicsom • Vágott salátafélék • Kezelés nélküli fokhagyma-olaj keverékek 	<p>A tanfolyam anyagában szereplőkön kívül Magyarországon a következőket tekintik potenciálisan veszélyesnek.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 évnél hosszabb minőség megőrzési idővel rendelkező fagyasztott állati eredetű élelmiszer; • 3 hónapnál hosszabb minőség megőrzési idővel rendelkező fagyasztott „Csontokról mechanikusan lefejtett hús” vagy „MSM”; • Olyan élelmiszer, amelynek fogyaszthatósági ideje a Magyarországra érkezését vagy a nagykereskedelmi forgalmazását követően 2 napon belül lejár; • Olyan élelmiszer, amelynek minőség megőrzési ideje a Magyarországra érkezését vagy a nagykereskedelmi forgalmazását követően 14 napon belül lejár; • Ionizáló sugárzással kezelt élelmiszerek. 	<ul style="list-style-type: none"> • 3/2010. (VII. 5.) VM rendelet. • GHP 4. 3 „Útmutató a Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniai Gyakorlatához” • http://www.kormany.hu/download/7/cf/70000/VENDEGLATAS_GHP_2012%2003%2007.pdf

1 fejezet – Biztonságos élelmiszer-ellátás *folytatás*

Téma	ServSafe élelmiszer-biztonsági Online tananyagot	Magyar információs	Megjegyzések
Vezetőkkel és menedzserekkel szemben a dolgozók élelmiszer-biztonsági oktatására vonatkozóan támasztott követelmények	<p>A vezetőknek a következő kötelezettségeknek kell eleget tenni:</p> <ul style="list-style-type: none">• Megérteni a munkamódszereket és műveleti előírásokat• Betartani az állami irányelveket és előírásokat• Betanítani a dolgozókat <p>A dolgozókat:</p> <ul style="list-style-type: none">• Felvételüket követően be kell tanítani• Rendszeresen ismétlő oktatásban kell részesíteni• Figyelemmel kell kísérni	A személyzet tagjait feladat- és munkakörüknek megfelelően élelmiszer-biztonsági oktatásban kell részesíteni.	Teljes oktatási minta az „Útmutató a Vendéglátás és Étkeztetés Jó Higiéniai Gyakorlatához” (GHP) – VII. függelék című dokumentumban (262. oldal) található

2 fejezet – Szennyeződési formák

Az allergének megelőzésére vonatkozó követelmények	<p>Saját dolgozói felkészítése:</p> <ul style="list-style-type: none">• A személyzetnek ismernie kell az allergéneket tartalmazó menüválasztékokat• Egy személy, aki válaszolni tud a kérdésekre• Az allergiákat komolyan kell venni• Kerülni kell a keresztérintkezést	Készletnyilvántartást kell vezetni, amely tartalmazza az allergén komponensek mennyiségét és nevét (ételadagonként részletezve)	<ul style="list-style-type: none">• 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet• A GHP (7.11) szerint
--	--	---	---

3 fejezet – A biztonságos étel készítője

Az ékszer viselésre vonatkozó követelmények	Valamennyi ételkészítőnek ismernie kell és be kell tartania a vállalkozás megfelelő munkaruházatra, így a hajrögzítőre, tiszta ruhára, kötényre, és ékszerekre vonatkozó irányelveit.	<p>Ekszer viselése tilos.</p> <p>„Csomagolatlan élelmiszer kezelőjének a kezén ékszer, karórárt nem szabad viselni, nem szabad továbbá erős illatú parfümöt és erős illatú dezodort használni, mőkörmet, körömlakkot, mőszempillát, látható, ruhával nem fedett testfelületeken testékszereket viselni.”</p>	GHP (5.8.5 fejezet)
---	---	--	---------------------

3 fejezet – A biztonságos étel készítője *folytatás*

Téma	ServSafe ételbiztonsági Online tananyagot	Magyar információs	Megjegyzések
A kézmosókban használt meleg víz hőmérsékletére vonatkozó követelmények.	Először, még elviselhetően forró folyó vízzel nedvesítse meg a kezét és a karját. A víznek 38°C és 40°C közötti hőmérsékletűnek kell lennie.	A magyar előírások csak azt írják elő, hogy a munkahelyen hideg-meleg folyóvíznek kell rendelkezésre állnia. A kézmosáshoz ajánlott víz hőmérséklet 42°C.	
Ételek érintése szabad kézzel	Egyes szabályozó hatóságok megengedik a fogyasztásra kész étel fedetlen kézzel történő érintését. Ha az Ön joghatósági területén ezt megengedik, akkor a dolgozók egészségére vonatkozó speciális irányelvekkel kell rendelkeznie. A dolgozókat a kézmosásra és a személyi higiéniai módszerekre szintén be kell tanítani.	<p>A lehető legnagyobb mértékben korlátozni kell a szabad kézzel való érintkezést (GHP-6.7.4)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hökezelt, főtt, vagy fogyasztásra kész ételek kezelése során nem megengedett a szabad kézzel való érintkezés – GHP -6.9 • Jég kezelése során nem megengedett a szabad kézzel érintkezés GHP-6.9.6 • Szeletelt kenyér és süteményfélék felszolgálása során nem megengedett a szabad kézzel érintkezés GHP-6.90.2 	<p>- GHP- 6.9-Serving - EC-852/2004 reg. : II. sz. Melléklet IX. fejezet (3) Az élelmiszert a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában óvni kell bármilyen szennyeződéstől, amely az élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlanná, az egészségre ártalmassá vagy olyan módon szennyezetté teheti, hogy az előállt állapotban ésszerűtlen volna fogyasztását elvárni.</p>

3 fejezet – A biztonságos étel készítője *folytatás*

Téma	ServSafe ételbiztonsági Online tananyagot	Magyar információ	Megjegyzések
Szolgálati állatok, pl. vakvezető kutyák alkalmazása	Szolgálati állatok vagy víziállatok érintése után kezet kell mosni.	Szolgálati állatok nem léphetnek be a konyha területére, vagy az ételek készítésére szolgáló területre (a pénztáron túlra)	http://www.euvonal.hu/kulugy/upload/M_47/rek5/91/HACCP-Kezikonyv.doc
Sebek ellátására vonatkozó követelmények.	A sebeket tiszta kötszerrel kell befedni, és a kötszerre újjvédőt kell húzni.	<ul style="list-style-type: none"> A sebeket tiszta, vízálló kötszerrel kell befedni; a kötést rendszeresen cserélni kell. (Legjobb gyakorlatként kék színű kötszer ajánlott). Ha a kézmosás nem végezhető el megfelelő módon, tilos az ételekkel való érintkezés. 	<ul style="list-style-type: none"> EC/852/2004/rendelet (II. Ch függelék., VIII.) GHP 5.8.3
Hajfogók, pl. sapkák használata.	Valamennyi ételkészítőnek ismernie kell és be kell tartania a vállalkozás megfelelő munkaruházatra, így a hajfogóra, tiszta ruhára, kötélyre, és ékszerekre vonatkozó irányelveit.	<ul style="list-style-type: none"> A hajtól származó szennyeződés elkerülése érdekében sapkákat és hajhálókat kell használni. Amennyiben egyszer használatos hajháló helyett sapkát alkalmaznak, a sapkákat magas hőmérsékleten kimosva és kivasalva kell fertőtleníteni. 	<ul style="list-style-type: none"> EC/852/2004/reg. (Annex II. Ch., VIII.) GHP 5.8.2
A megfelelő munkaruházatra vonatkozó követelmények	Valamennyi ételkészítőnek ismernie kell és be kell tartania a vállalkozás megfelelő munkaruházatra, így a hajfogóra, tiszta ruhára, kötélyre, és ékszerekre vonatkozó irányelveit.	<ul style="list-style-type: none"> Az ételek készítésére szolgáló környezetben a munkaadó által biztosított védőruházatot kell viselni. A különböző veszélyszintű területeken külön ruházatot kell hordani A ruházatnak a teljes testfelületet fednie kell Tilos a védőruházat fölött hagyományos ruházatot viselni A nem egyszer használatos ruhadarabokat a ruhadarab fertőtlenítése érdekében magas hőmérsékleten kell kimosni, és ki kell vasalni. 	<ul style="list-style-type: none"> EC/852/2004/reg. (Annex II. Ch., VIII.) GHP 5.8.2

3 fejezet – A biztonságos étel készítője *folytatás*

Téma	ServSafe ételbiztonsági Online tananyagot	Magyar információ	Megjegyzések
Az ételek körül tevékenykedő dolgozók által történő étkezésre, ivásra, és dohányzásra vonatkozó követelmények.	<p>Ne étkezzon, igyon, dohányozzon, és rágjon rágógumit vagy dohányt az alábbi időpontokban:</p> <ul style="list-style-type: none"> Amikor ételt készít elő illetve szolgál fel Ételelőkészítő területeken való munkavégzés közben Amikor az evőeszközök és berendezések tisztítására használt területeken dolgozik 	<ul style="list-style-type: none"> Csak a kijelölt helyen szabad étkezni, a pihenő és étkező helyiségeket/helyet tisztán kell tartani. Rágógumizni az üzemi helyiségekben tilos. A helyiségekbe nem szabad nem oda való/személyes tárgyat – a szemüveg kivételével – illetve állatot bevinni, ott tartani. 	<ul style="list-style-type: none"> GHP- 5.8.5 – megfelelő viselkedés 39/2013. (II. 14.) Korm. Rendelet http://www.njt.hu/cgi_bin/njt_doc.cgi?docid=158950.237543
A dolgozók megbetegedésének jelentése	<p>A dolgozóknak munkakezdés előtt jelenteniük kell a betegségeket. Azt is azonnal tudatniuk kell, ha munkavégzés közben betegszenek meg.</p> <p>Ha az ételkészítők megbetegszenek, szükségessé válhat, hogy eltiltsa őket az ételkészítéssel az ételkészítők közelében történő munkavégzéstől. Néha el kell tiltania őket az üzletben való munkavégzésből. Tartsa szem előtt, hogy a szabályokat a helyi hatóság hozza.</p>	<ul style="list-style-type: none"> A dolgozóknak munkakezdés előtt jelenteniük kell a betegségeket. Azt is azonnal tudatniuk kell munkahelyi vezetőjükkel, ha munkavégzés közben betegszenek meg. A korlátozásokat orvosi igazolás megszerzéséig fenn kell tartani. 	<ul style="list-style-type: none"> 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet GHP 5.8.4

4 fejezet – Az ételkészítők feldolgozása: Bevezetés

Jóváhagyott szállítók	Jóváhagyott szállítóktól vásároljon	<ul style="list-style-type: none"> A szállítóknak igazolniuk kell a szállítványok származását. A szállítványok átvételét a (19/2004. II. 26) rendelet szerint kell elvégezni, és az ételek minőségét szerződésben kell rögzíteni a szállítóval A szállítónak közölnie kell saját Ételbiztonsági Irányítási Rendszerét 	<ul style="list-style-type: none"> 2008. XLVI. Ételbiztonsági törvény 19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM rendelet GHP 6.2.2
-----------------------	-------------------------------------	---	---

4 fejezet – Az élelmiszerek feldolgozása: Bevezetés *folytatás*

Téma	ServSafe élelmiszer-biztonsági Online tananyagot	Magyar információ	Megjegyzések
Hideg ételek átvételi hőmérséklete	<p>A hideg, potenciálisan veszélyes élelmiszereket 7°C vagy attól alacsonyabb hőmérsékleten kell átvenni, hacsak az másként nincs meghatározva.</p> <p>A csirkét 4°C vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten kell átvenni.</p> <p>A héjas tojásokat megbízható beszállítótól kell venni, hogy azok szállítása és tárolása megfelelő hőmérsékleten, azaz 20°C alatt, illetve ideális körülmények között 10°C és 15°C között történjen.</p> <p>A süteményfélét 7°C vagy az alatti hőmérsékleten kell átvenni.</p>	<p>Az átvételi hőmérsékleteket a beszállítói szerződésben kell meghatározni.</p> <p>A hideg ételeket az alábbi hőmérsékleteken kell átvenni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hideg ételek: 0°C és 5°C között • Csirke: 0°C és 4°C között • Héjas tojás: 5°C és 18°C között • Süteményfélék: 4°C és 8°C között • Kagyló- és rákfélék: -3°C és 0°C között 	<ul style="list-style-type: none"> • 19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM –f, • 52/2010. (IV. 30.) FVM-IV. függelék a tej kezelésére vonatkozóan • http://www.kepzesevolucioja.hu/dmdocuments/4ap/17_0007_002_101015.pdf • GHP 6.6.6
Fagyasztott ételek	A fagyasztott ételeket -15°C-on, vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten kell átvenni.	A fagyasztott ételeket legfeljebb a tárolási hőmérséklet fölött +3°C-kal kell átvenni. (-18°C-on, ha külön nincs meghatározva)	GHP-6.4
Ételek címkézésére vonatkozó követelmények.	<p>Az ételek helyszíni felhasználáshoz történő címkézésénél minden olyan tételt el kell látni címkével, amely nem az eredeti tárolóedényében van.</p> <p>Címke</p> <ul style="list-style-type: none"> • Név vagy nyilatkozat • Mennyiség • Összetevők • 2 vagy több alapanyag esetén szükséges • Mesterséges színező- és ízesítő anyagok • Kémiai tartósítószer • Az üzlet neve és címe • Fő élelmiszer allergének 	<ul style="list-style-type: none"> • A címke kötelező az árusításhoz és a helyszíni felhasználáshoz • A címkézésre vonatkozó előírások az előre csomagolt ételekre vonatkozik. A vendéglátóhelyeknek a vevők tájékoztatása céljából regisztrált adatokkal kell rendelkezniük. • A helyszínen árusított, de külső cégtől származó termékeket kötelező címkével ellátni. • A fogyasztó kérésére a következő információkat kell közölni: <ul style="list-style-type: none"> • Összetevők • Allergének 	<ul style="list-style-type: none"> • 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet • 19/2004. (II. 26.) FVM rendelet • GHP-7.1.1 • AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 1169/2011/EU RENDELETE (2011. október 25.)

4 fejezet – Az élelmiszerek feldolgozása: Bevezetés *folytatás*

Téma	ServSafe élelmiszer-biztonsági Online tananyagot	Magyar információs	Megjegyzések
Hideg ételtárolás	A potenciálisan veszélyes ételleket 4°C, vagy annál alacsonyabb, illetve 65°C, vagy annál magasabb hőmérsékleten kell tárolni. A friss halakat jégen, maximum 2°C-on kell tárolni.	<ul style="list-style-type: none">• A hideg ételleket 0°C és 5°C közötti hőmérsékleten kell tárolni• A fogyasztásra kész ételleket 48 órán át 0°C és 5°C közötti hőmérsékleten kell tárolni• A friss halat jégen, -3 0°C és 0°C közötti hőmérsékleten kell tárolni• Az élelmiszerláncon belül végig megfelelő hőmérsékletet kell fenntartani	<ul style="list-style-type: none">• EC/ 852/2004/rendelet, II, Ch IX-függelék• 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet GHP 6.8.2
Az ételtároló polcok padlótól mért magasságára és faltól való távolságára vonatkozó követelmények.	Az ételleket a falaktól távol, és a padlótól legalább 15 cm magasságban kell tárolni.	Az ételleket a falaktól legalább 10 centiméter távolságra, és a padlótól legalább 15 cm magasságban kell tárolni.	GHP 8.4

6 fejezet – Az élelmiszerek feldolgozása: Elkészítés

Fagyasztott ételek kiolvasztása	A potenciálisan veszélyes ételleket hűtőszekrényben, folyó víz alatt, mikrohullámú sütőben, vagy főzéssel kell kiolvasztani.	<ul style="list-style-type: none">• A félkész ételleket, pl. zöldségfélét és gyümölcsöket a gyártó ajánlásai szerint, forró vízben vagy forró olajban történő főzéssel kell kiolvasztani• A fagyasztott nyers húsok kiolvasztása: Hűtőszekrényben (0°C és 5°C között). 10 kg/óra sebességgel, előírt eszközben,• Fagyasztott hústermékek 21°C-nál alacsonyabb hőmérsékletű folyó víz alatt történő kiolvasztása is megengedett.	<ul style="list-style-type: none">• EC/852/2004 rendelet, II., Ch.IX függelék• GHP 6.6.9
---------------------------------	--	---	---

6 fejezet – Az élelmiszerek feldolgozása: Elkészítés *folytatás*

Téma	ServSafe élelmiszer-biztonsági Online tananyagot	Magyar információs	Megjegyzések
Zöldségfélék mosására és tárolására vonatkozó követelmények	<p>A zöldségfélék nem érhetnek olyan felületekhez, amelyeket nyers hús, halászati termék, vagy szárnyas érintett.</p> <p>Összevágás, főzés, vagy összekeverés előtt folyó víz alatt meg kell mosni.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A zöldségek válogatása, tisztítása, mosása, darabolása során figyelmet kell fordítani az egyes áruféleségek kezelésének sorrendjére. • Első lépésként ki kell válogatni, illetve el kell távolítani a romlásra gyanús vagy roncsolt termékeket, termékrészeket. • A mosás első fázisában a szennyeződéseket áztatással fel kell lazítani. Az áztatást mindig kövesse folyó vizes öblítés. A megmosott termékeket e célra kijelölt szűrőedényben le kell csepegtetni. • A mosásra, a felületi szennyeződések eltávolítására különös gondot kell fordítani a nyersen fogyasztandó termékek esetében (pl.: csíráztatott magvak, salátafélék). • Az iparilag előkészített, tisztított zöldségeket a felhasználás előtt a zöldség előkészítőben vagy a főzőtérben, kizárólag erre a célra használt szűrőedényben, alaposan le kell öblíteni. 	GHP 6.6.2
Megengedett legalacsonyabb belső főzési hőmérsékletek	<p>Az ételeket 75°C-ig kell főzni</p> <p>A 75°C-os belső hőmérséklet általában elegendőnek tekinthető az ételmérgezést okozó patogének elpusztításához, de a spórák vagy toxinok elpusztításához ez nem elegendő.</p>	<p>Az ételeket 72°C belső hőmérsékletig kell főzni 2 percen át. (egyenértékű: Az étel minden részének hőmérséklete 75°C)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 62/2011. (VI. 30.) VM reg. • GHP 6.7.1
Ételek lehűtésére vonatkozó követelmények	<ul style="list-style-type: none"> • A patogének gyorsabban szaporodnak 50°C és 20°C közötti hőmérsékleten • Az ételeket gyorsan át kell léptetni ezen a hőmérséklettartományon • Az ételeket 2 órán belül le kell hűteni 65°C-ról 10°C-ra • Gyorshűtőt kell használni • Nagyméretű ételeknél ez nehezen megoldható 	<ul style="list-style-type: none"> • A fogyasztásra kész ételeket 2 órán belül 10°C-ra le kell hűteni (12 órán belül le kell fagyasztani) • Az ételek kezelésének ideje alatt végig fenn kell tartani a hűtést • Meg kell akadályozni, hogy a hűtés energiaforrása az ételt szennyezhesse. 	<ul style="list-style-type: none"> • EC/852/2004 rendelet, • GHP 6.5.3 • 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet, 16. szakasz

6 fejezet – Az élelmiszerek feldolgozása: Elkészítés *folytatás*

Téma	ServSafe élelmiszer-biztonsági Online tananyagot	Magyar információs	Megjegyzések
Ételek újramelegítésére vonatkozó követelmények	<p>Azonnal felhasználásra szánt ételek:</p> <ul style="list-style-type: none">• Bármilyen hőmérsékletre újramelegíthető• Megfelelően főzendő és hűtendő• Potenciálisan veszélyes ételek:• Forrón tartáshoz 75°C-ra kell újra melegíteni• A 75°C-ot 2 órán belül el kell érni• 65°C elfogadható egy órán belül• Tálalásig 65°C-on kell tartani <p>Kereskedelmi feldolgozású fogyasztásra kész ételek:</p> <ul style="list-style-type: none">• 75°C-ra kell újra melegíteni	<p>Ételek újramelegítéséhez az alábbi irányelveket kell követni:</p> <ul style="list-style-type: none">• Az ételeket 72°C belső hőmérsékletig kell újramelegíteni 2 percen át (vagy addig, amíg az étel minden része 75°C-os nem lesz)• Az ételt 3 órán belül fel kell szolgálni• A felszolgálásig 63°C-on kell tartani, vagy ha a hőmérséklet ez alá csökken, akkor az ételt a megfelelő hőmérsékletre újra kell melegíteni• Az ételeket csak egyszer szabad újramelegíteni	<ul style="list-style-type: none">• 852/2004/EK rendelet II. sz. Melléklet IX. fejezet• 62/2011. (VI. 30.) VM reg. 19. §

7 fejezet – Az élelmiszerek feldolgozása: Felszolgálás

Meleg ételek melegen tartása	A meleg ételeket 65°C, vagy annál magasabb hőmérsékleten kell tartani.	A meleg ételeket 63°C, vagy annál magasabb hőmérsékleten kell tartani.	<ul style="list-style-type: none">• 62/2011. (VI. 30.) VM reg• GHP 6.8
Hideg ételek hidegen tartása	A hideg ételeket 4°C vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten kell tartani.	A hideg ételeket 0°C és 5°C közötti hőmérsékleten kell tartani.	GHP 6.8.2

7 fejezet – Az élelmiszerek feldolgozása: Felszolgálás *folytatás*

Téma	ServSafe élelmiszer-biztonsági Online tananyagot	Magyar információs	Megjegyzések
Ételek hőmérséklet-szabályzás nélkül történő tárolása	<p>Maximum 2 órán keresztül tárolható, ha az étel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A hűtőtárolóból való eltávolítás előtt 4°C hőmérsékletű • Az eltávolítási időt és megsemmisítési időt tartalmazó címkével rendelkezik • Az eltávolítási idő után 2 órával kiselejtezésre kerül • A felszolgálás közben 21°C vagy annál alacsonyabb hőmérsékletű • Ki kell selejtezni, ha az étel hőmérséklete meghaladja a 21°C-t • 2 óra elteltével eladásra, felszolgálásra, vagy kiselejtezésre kerül 	<ul style="list-style-type: none"> • A kihelyezést követő 2 óra kiselejtezésre kerül • Ha az étel nem tárolható biztonságosan szobahőmérsékleten, akkor fenn kell tartani a hűtláncot 	<ul style="list-style-type: none"> • 852/2004/EK rendelet, 1. cikkely GHP 6.9.4
Különös követelmények önkiszolgáló termékek, mint például a büfé	<p>Az ételek tálalópultokba helyezve, vagy a szennyeződést megakadályozó csomagolásba csomagolva is védhetők.</p> <p>Az egész gyümölcsök és zöldségfélék, valamint a fogyasztás előtt eltávolítandó héjjal vagy csonthéjjal rendelkező dióféléknél nincs szükség ezekre az óvintézkedésekre.</p> <p>Ne engedjék meg, hogy a vevők az önkiszolgáló területeken újra használják a szennyezett tányérokat és szennyezett evőeszközöket. A patogének könnyen terjedhetnek a használt tányérok és evőeszközök révén.</p> <p>Bízzon meg egy dolgozót a vendégek figyelemmel kísérésével.</p> <p>Feliratokkal emlékeztesse a vevőket arra, hogy ne használják újra a tányérokat és az evőeszközöket.</p> <p>A tálalópultokat el kell látni az ételek adagolásához megfelelő eszközökkel. Ezek közé tartoznak az ételcsipeszek, merőkanalak, illetve felvágottakhoz szolgáló szalvéták.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Az ételeket megfelelő mennyiségben kell kihelyezni • A kihelyezést követő 2 óra kiselejtezésre kerül • A kézzel történő érintés elkerülése érdekében evőeszközöket (villákat, kanalakat) kell biztosítani • Az ételeket és evőeszközöket védeni kell a szennyeződéstől • Az önkiszolgáló területet és az asztalokat tisztán kell tartani 	GHP 6.9.4

7 fejezet – Az élelmiszerek feldolgozása: Felszolgálás *folytatás*

Téma	ServSafe élelmiszer-biztonsági Online tananyagot	Magyar információs	Megjegyzések
Nem helyszíni felszolgálás	<p>Ételtároló edények</p> <ul style="list-style-type: none"> Szigetelt, élelmiszer célú tárolóedényeket kell használni Olyan kivitelűnek kell lennie, hogy az ételek ne keveredhessenek, és ne folyhassanak illetve szivároghassanak ki Az ételeket megfelelő hőmérsékleten kell tartaniuk <p>Házhoz szállító járművek</p> <ul style="list-style-type: none"> A járművek belsejét rendszeresen tisztítani kell <p>Ellenőrizni kell a hőmérsékleteket</p> <ul style="list-style-type: none"> Ellenőrizni kell az ételek belső hőmérsékletét Ha nem tartható fenn a megfelelő hőmérséklet, felül kell vizsgálni a szállítási útvonalat illetve a szállító eszközt <p>Az ételeket címkével kell ellátni</p> <ul style="list-style-type: none"> Felhasználhatósági dátum és időpont Újramelegítésre és felszolgálásra vonatkozó utasítások 	<p>Hőmérséklet</p> <ul style="list-style-type: none"> Az ételeket megfelelő hőmérsékleten kell tárolni. Az ételt 3 órán belül házhoz kell szállítani, amennyiben nem tartható fenn a hűtlánc <p>Dokumentáció</p> <ul style="list-style-type: none"> Dokumentációt kell biztosítani („Ételkísérő jegy”) a felhasználhatósági idő és az idő címkén való feltüntetéséhez 	62/2011. (VI. 30.) VM reg

8 fejezet – Élelmiszer-biztonsági menedzsment rendszerek

HACCP	A HACCP definícióját és a 7 HACCP lépést példák mutatják be.	A HACCP az éttermek és vendéglátó üzletek számára kötelező	Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-18/93
-------	--	--	----------------------------------

9 fejezet – Biztonságos létesítmények és kártevők elleni védekezés

Téma	ServSafe élelmiszer-biztonsági Online tananyagot	Magyar információs	Megjegyzések
Kézmosóhelyek	<ul style="list-style-type: none"> • Megfelelően működik • Megfelelően fel van szerelve és karban van tartva • Mindig rendelkezésre áll • Nincs eltorlaszolva • Csak kézmosásra használják 	<ul style="list-style-type: none"> • Megfelelő számban rendelkezésre áll valamennyi szükséges helyen • Hideg-meleg folyó vízzel (38°C) • Élelmiszer mosására nem használható • Fel kell tüntetni a kézmosásra vonatkozó utasításokat • El van látva fertőtlenítővel • El van látva megfelelő kézszáritási lehetőséggel • (Szükség szerint el van látva körömkefével) • A használt kéztörölők számára szolgáló hulladéktárolót kell biztosítani 	<ul style="list-style-type: none"> • EC/852/2004 GHP 5.1.5
Kártevők kezelése	<p>Ha az üzletbe kártevők kerülnek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ha néhány kártevő látható, az azt jelentheti, hogy sokkal több is jelen van • Az elszaporodást nehéz megszüntetni • A kártevők jeleket hagynak maguk után • Ellenőrizni kell az ürülék, fészkek, károk jelenlétét • Azonnal értesíteni kell egy kártevőirtót 	<ul style="list-style-type: none"> • Az ételfeldolgozásra/kezelésre szolgáló területeknek kártevőmenteseknek kell lenniük. Az üzemeltetőnek a kártevők kiküszöbölésére vonatkozó irányelvekkel kell rendelkeznie • Felügyeleti tervnek kell rendelkezésre állnia • A dolgozóknak ismerniük kell a kártevőelleni rendszert • A területet tisztán és jól láthatóan kell tartani • Csak CI-.III. típusú kártevőirtó szerek használhatók engedély nélkül. • Engedéllyel rendelkező kártevőirtó vállalkozás használata esetén az étterem kezelője felelős az alkalmazott műveletek betartásáért. 	<ul style="list-style-type: none"> • 852/2004/ EK rendelet, II.sz. Melléklet IX. Fejezet • 2008. évi XLVI. Reg 38/2003. (VII. 7.) ESzCsM-FVM-KvVM

10 fejezet – Tisztítás és fertőtlenítés

Téma	ServSafe élelmiszer-biztonsági Online tananyagot	Magyar információs	Megjegyzések
Higiéniai tisztítószer	A három legelterjedtebb kémiai tisztítószer típus a klór-, jód-, és ammónium vegyületek.	Kizárólag jóváhagyott higiéniai tisztítószer használható. Jóváhagyta: OÉTI (Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet)	
Magas hőmérsékletű mosogatógépek	Az utolsó fertőtlenítő öblítésnek legalább 85°C-osnak kell lennie. Az állóállványos, egyhőmérsékletű gépeknél ennek az értéknek legalább 74°C-nak kell lennie. A mosogatógépnek egy beépített hőmérővel kell rendelkeznie, amely az elosztócsőnél ellenőrzi a fürdő hőmérsékletét. Ez az a pont, ahol a víz a tartályba permeteződik.	A végső fertőtlenítési hőmérsékletnek legalább 82°C-nak kell lennie, vagy forró szárítólevegőt kell alkalmazni. Kövesse a kezelési kézikönyvben szereplő utasításokat.	
Kézi mosogatás 2- vagy 3 rekeszes mosogatóban	Az első rekeszt mosogatószeres vízzel kell feltölteni. A víz hőmérsékletének legalább 48°C-nak kell lennie. Feltétlenül tartsa be a mosogatószer gyártójának ajánlásait.	A mosogatóban a víz hőmérsékletének 40°C és 45°C között kell lennie	GHP. 8.3

További források

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
<http://www.nebih.gov.hu/>

Vidékfejlesztési Minisztérium
<http://www.kormany.hu/hu/videkfejlesztési-miniszterium>

Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat
<https://www.antsz.hu/>

Jó higiéniai útmutató (GHP)
http://www.kormany.hu/download/7/cf/70000/VENDEGLATAS_GHP_2012%2003%2007.pdf