



Kiss Irén

Munkahelyi és személyi higiénia a vendéglátásban

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése

A követelménymodul száma: 1428-06 A tartalomelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-006-30



MUNKAHELYI ÉS SZEMÉLYI HIGIÉNIA A VENDÉGLÁTÁSBAN

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Azokkal szemben, akik a vendéglátásban vagy közétkeztetésben dolgoznak alapvető követelmény a személyi higiénia, testük, láb, kéz, körmök, üzleti ruházat tisztasága, és a megjelenés. A higiéniai szabályokat az egységbe való belépéstől egészen az egység elhagyásáig szem előtt kell tartani és betartani. A jó vendéglátónak nem csak saját tisztaságára, hanem környezete és a munkaeszközök, gépek tisztaságára is oda kell figyelnie, hogy elkerülhesse a nem kívánt ételfertőzéseket, mérgezéseket.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A VENDÉGLÁTÓEGYSÉGEK ÜZEMELTETÉSÉNEK ÁLTALÁNOS FELTÉTELEI

A vendéglátó és közétkeztetést végző üzletek üzemeltetésének általános feltételei a következők:

- Vendéglátó üzletet ott szabad telepíteni ahol az elkészített és forgalmazásra szánt élelmiszereket a környezetből származó szennyezés nem veszélyezteti.
- Biztosítani a szükséges energia és vízellátás, valamint a közegészségügynek és környezetvédelemnek megfelelő szemét, hulladék, illetve szennyvízelhelyezést.
- Biztosítani kell a tevékenység végzéséhez szükséges raktár, előkészítő, termelő, forgalmazó helységeket, a megfelelő világítást természetes vagy mesterséges szellőzést és megfelelő hőmérsékletet.
- A dolgozók számára megfelelő szociális helységeket, öltözőt kell biztosítani.
- Jól záródó, könnyen tisztítható ajtókat és ablakokat kell beépíteni a szellőzésre szolgáló ablakra rovarhálót kell felszerelni.
- A helységek padlózata csúszásmentes, résmentes, jól tisztítható, fertőtleníthető, és kopásálló kell, hogy legyen. Az előkészítőben és egyéb vizes helységeken ahol fokozott a padlózat szennyeződése bűzelzáróval, rendelkező csatornaszemmel kell ellátni.
- Az előkészítőben, termelő helységeken, mosogatókba, és egyéb vizes helységeken a falakat legalább 2,1 m magasságig világos egyszínű, vizet át nem eresztő, mosható, fertőtleníthető résmentes felületet biztosító anyaggal kell befedni.
- A falak és padlózat találkozásának éleit lekerekítetten kell kiépíteni.

- Ahol élelmiszer előkészítést, elkészítést, kimérést, adagolást, csomagolást, felszolgálatát végeznek legalább 3 méteren belül kézmosót, kell felszerelni.
- Vendéglátó egységben csak ételmezés egészségügyi szempontból megfelelőnek minősített gépet, berendezést, eszközt, edényt használhatnak.
- Az asztalokat nem rozsdásodó, világos jól tisztítható, résmentes lappal kell borítani.
- A világításra használt világító testeknél olyan megoldást kell alkalmazni, hogy a világítótest törése esetén a darabok ne essenek az ételbe. Ugyanez vonatkozik az ablakok biztonságára is pl. védőfóliák alkalmazása a szilánkos törés ellen.
- A vágódeszkák, hústőkék egy darabból és keményfából vagy engedélyezett műanyagból egyenletes, sima felülettel résmentesen ép széllel kell kialakítani.
- A vágódeszkákat, egyéb edényeket, késeket használatnak megfelelően el nem távolítható módon meg kell jelölni. A deszkákat festeni nem szabad. Az egyes technológiai folyamatokhoz használt eszközöket maradandóan meg kell jelölni és csak az adott célra, lehet felhasználni, még mosogatás céljára sem szabad a használat helyéről elvinni.
- Folyamatosan gondoskodni kell az élelmiszerrel érintkező gépek, eszközök, edények, épségéről.
- Mosogatás, tisztítás–fertőtlenítés céljára két vagy hárommedencés csepptálcával ellátott mosogatót kell biztosítani.
- A használaton kívüli eszközök, és élelmiszerrel érintkező csomagoló anyagok részére biztosítani kell a portól és szennyeződéstől védett tárolást.
- Takarításhoz, mosogatáshoz, kézmosáshoz hideg–meleg folyóvíz biztosítása szükséges.
- Előkészítéshez, ételkészítéshez, mosogatáshoz, takarításhoz ivóvíz minőségű víz használható. Ez vonatkozik a hűtésre szolgáló jég készítésére is.
- A szennyvizet zárt rendszerben kell elvezetni. Az előkészítőkből a szennyvizet közcsonnába való vezetés előtt kialakított homok és zsírfogón át kell bevezetni.
- A szemet és hulladékgyűjtést úgy kell megoldani egységen belül és kívül is, hogy ne szennyezze a környezetet és az élelmiszereket.
- A hulladékgyűjtő és tároló edények fedele jól zárhatóak és résmentes kialakításúak kell legyenek. A fedelek lábbal működtethetőek legyenek. A gyűjtő és tároló edények tisztításáról és a hulladék rendszeres elszállításáról gondoskodni kell.
- Ételnyersanyagként forgalomba hozni olyan terméket, aminek lejárt a minőség–megőrzési ideje tilos. Minden az egységben tárolt élelmiszeren, nyersanyagon, terméken fel kell tüntetni a minőség–megőrzési, illetve az elkészítési időt.
- Az ételek elkészítéséhez csak előírásnak megfelelő technológiát szabad alkalmazni. Az új technológiát csak az OÉTI engedélyezheti.
- A vendéglátó tevékenység során előállított termékek minőségéért a vendéglátó felel.

A fenti feltételek megléte esetében is az üzemeltetőnek naponta műszakkezdés előtt meg kell győződnie arról, hogy a tevékenység folytatásához biztosítottak-e a tárgyi és személyi feltételek.

A munkavégzés közben is folyamatosan biztosítani kell a feltételeket. A munkavégzés után ellenőrizni kell a helységek, eszközök, gépek, berendezési tárgyak tisztaságát és az elvégzett ellenőrzések tapasztalatait a „Napi ellenőrzések lapon” fel kell tüntetni. A megállapított hiányosságokat, problémákat ezek megszüntetését és az eredményt is dokumentálni kell a „Műszaknaplóban” amely egy sorszámozott lapú füzet. A műszaknaplóban a bejegyzéseket aláírással és dátummal kell ellátni.

AZ ÉTKEZTETÉSI TEVÉKENYSÉG SZEMÉLYI FELTÉTELEI

1. Az ételmezésben dolgozók alkalmasságának vizsgálata

A munkaköri alkalmasság orvosi megállapítása összetett feladat. Az orvosi alkalmasságnak előírt szabályai vannak amit „A munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről szóló 33/1998.(VI,24.) NM rendelet szabályozza az alkalmassági vizsgálatokat”. Ez a rendelet a következőket tartalmazza:

„A munkaköri alkalmassági vizsgálat annak megállapítása, hogy egy meghatározott munkakörben és munkahelyen végzett tevékenység által okozott megterhelés a vizsgált személy számára milyen igénybevételt jelent és annak képes-e megfelelni.

A munkaköri alkalmasság vizsgálatának célja annak elbírálása, hogy a munkavállaló, illetve a tanuló:

a) a munkavégzésből és a munkakörnyezetből eredő megterhelés által okozott igénybevétele

aa) egészségét, testi, illetve lelki épségét nem veszélyezteti-e,

ab) nem befolyásolja-e egészségi állapotát kedvezőtlenül,

ac) nem okozhatja-e utódai testi, szellemi, pszichés fejlődésének károsodását;

b) esetleges idült betegsége vagy fogyatékossága a munkakör ellátása, illetőleg a szakma elsajátítása és gyakorlása során nem idéz-e elő baleseti veszélyt;

c) a járványügyi szempontból kiemelt jelentőségű munkakörökben, illetve szakmákban történő munkavégzés esetén személyi higiénés és egészségi állapota nem veszélyezteti-e mások egészségét, foglalkoztatható-e az adott munkakörben;

d) milyen munkakörben, illetve szakmában és milyen feltételek mellett foglalkoztatható állapotrosszabbodás veszélye nélkül, amennyiben átmenetileg vagy véglegesen megváltozott munkaképességű;

e) foglalkoztatható-e tovább jelenlegi munkakörében, illetve folytathatja-e tanulmányait a választott szakmában;

f) szenved-e olyan betegségben, amely miatt munkaköre ellátása során rendszeres foglalkozás-egészségügyi ellenőrzést igényel;

g) külföldön történő munkavégzés esetén egészségi szempontból várhatóan alkalmas-e az adott országban a megjelölt szakmai feladat ellátására.

A személyi higiénés alkalmassági vizsgálat annak megállapítása, hogy a járványügyi szempontból kiemelt munkaterületen munkát végző személyfertőző megbetegedése mások egészségét nem veszélyezteti, illetve meghatározott esetekben kórokozó hordozása mások egészségét nem veszélyezteti;

Az alkalmasság véleményezése:

- a munkaköri alkalmasság esetében a munkáltató által megjelölt munkakörre,
- a személyi higiénés alkalmasság esetében a járványügyi szempontból kiemelt jelentőségű munkaterületen folytatott tevékenységre történik.

A munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálata és a személyi higiénés alkalmassági vizsgálat egyaránt lehet előzetes, időszakos és soron kívüli. A munkaköri alkalmasság vizsgálata és véleményezése meghatározott esetekben záró vizsgálattal egészül ki.”¹

Járványügyi érdekből végzett személyi higiénés alkalmassági vizsgálat

A dolgozók járványügyi érdekből végzett vizsgálata során az alábbiakat vizsgálják:

- A dolgozó nem szenved fertőző gümőkórban?
- A dolgozó nem szenved fertőző hasmenéses betegségben?
- A dolgozó nem szenved fertőző bőrbetegségben, ami a foglalkozás során mások, megbetegedését okozhatja, vagy szenved-e olyan bőrelváltozásban, ami undort kelt.

A vizsgálatokat munkavállalók esetében csak foglalkozás egészségügyi alapszolgáltatást nyújtó orvos végezheti. A nem munkavállalónak minősülő, de munkát végző személyek esetében, mint pl. egyéni vállalkozók, segítő családtag az alkalmassági vizsgálatot a háziorvos végzi. A vizsgálatok során, ha kiderül az alkalmatlanság az orvos az ÁNTSZ városi/kerületi intézeténél járványügyi érdekből kezdeményezi a tevékenységtől való eltiltást. A járványügyi érdekből végzett vizsgálatot munkaviszony betegség miatt az engedély megszűnése esetén és újabb munkába álláshoz csak akkor kell 30 napon belül újabb alkalmassági vizsgálatot végezni, ha azt lezajlott fertőző megbetegedés vagy annak gyanúja indokolja.

2. Személyi higiénia

A személyi higiénia három szorosan összefüggő dolgot foglal magába:

- a dolgozó testének a tisztántartása, higiéniája;
- a dolgozó munka és védőruhájának a megléte és tisztántartása;
- a dolgozó munkahelyi helyes magatartása.

¹ Forrás: 33/1998.(VI.24.) NM Rendelet

A dolgozó testének tisztántartása:

A vendéglátó foglalkozás, ha kívülről könnyűnek is látszik, erősen igénybe veszi a dolgozó egész szervezetét. A rendelések felvétele, a vendégekkel való foglalkozás, számolás, szellemileg; az italok, ételek előállítása ezek felszolgálása fizikailag és ugyanakkor a szakmában megkívánt gyorsaság, a vendéghez való alkalmazkodás, a sok zaj, zene idegileg veszi igénybe a szervezetet. Ahhoz, hogy ezt a hármas igénybevételt sokáig kibírja a dolgozó úgy, hogy a szervezete ne károsodjon elsősorban testüket, kell állandóan jó erőnlétben tartani, ápolni. A test tisztasága nem csak a saját, hanem a vendégek szempontjából is fontos. Csúcsforgalmi idő után, főleg nyáron vagy erősen fűtött helységben az izzadság a test párolgása nem csak magunknak, hanem a környezetünkben lévőeknek, a vendégeknek is kellemetlen. Ezért munkába állás előtt és után szükséges a zuhanyzás, alapos tisztálkodás.

A vendéglátásban dolgozó egész testének tisztántartása mellett elsődleges fontosságú a kéz megfelelő, ápolása és tisztántartása.

- Meg kell akadályozni a kézfejen a bőr kiszáradását, berepedezését, mivel a berepedezett bőr a gennykeltő baktériumok kedvelt helye.
- Ez úgy előzhető meg, ha megfelelő töménységben használjuk a tisztító- és fertőtlenítőszeret, valamint a munka befejezése után kézápoló krémekkel visszapoltoljuk a bőr elvesztett zsírtartalmát.
- Munka közben nem szabad gyűrűt viselni, mivel alatta a kéz nem tisztítható és a gyűrűre is számos szennyeződés tapadhat.
- Minden kézmosáskor fertőtleníteni is kell a kezét, mivel másképpen a kézen előforduló kórokozókat nem tudjuk kellőképpen eltávolítani, elpusztítani.
- Kezet kell mosni:
 - a munkavégzés megkezdése előtt,
 - a különböző munkafolyamatok elvégzése között,
 - a WC használata előtt és után,
 - az orrfújás után,
 - és minden olyan tevékenység után, amikor a kéz szennyeződhet.
- A kéz szárítását elektromos kézzárítóval, vagy egyszer használatos papírtörölközővel végezzük, mivel a textiltörölközőn nedves állapotban, főleg meleg helyen nagyon sok mikroorganizmus képes felhalmozódni, ami a kéztörléskor a már fertőtlenített kéz újraszennyeződését, fertőződését okozhatja.

A kéz ápolásán kívül fontos szerep jut a **lábápolásra**, mert mind a pincérnek, mind a szakácsnak órák hosszat kell járnia, állnia. Mindez erősen igénybe veszi a lábakat. Oda kell figyelni, hogy ne keletkezzenek bőrkeményedések és mindig megfelelő lábbelit, viseljünk. Itt nem a szépség a lényeg, hanem a lábak védelme és testünk épségének a fenntartása.

Munka- és védőruhák tisztasága és megléte:

A személyi higiéne másik alapvető követelménye a munkaruha megléte és tisztántartása.

- A védőruha viselésének célja, hogy megvédje a dolgozót munkája során. Ilyen pl. a húsbontáshoz használt lánckötény és kesztyű, a csúszásgátló lábbeli. Ezeknek, a feltételeknek a biztosítását a dolgozók számára külön szabályozásban rögzítik.



1. ábra. Lánckötények ²

- Az élelmezésben dolgozók munkaruhája (köpenyek, ingek, nadrágok, hajvédő, sapka) a termék védelmét és a dolgozó saját ruhájának kíméletét jelenti.
- A munkaruha tisztántartása élelmiszer biztonsági szempontból az üzemeltető feladata, ha a szervezett mosatás nem biztosított, akkor a dolgozóval a munkaruha mosatására külön megállapodást kell kötni. A munkaruha kezelése során a következőket kell betartani:
 - Biztosítani kell a munkaruha elkülönített kezelését, a szennyeződéstől, fertőződéstől való védelmét.
 - Fertőtlenítési eljárással biztosítani kell a munkaruha kórokozó mentességét, ami a következőképpen történhet:
 - mosás 85 °C feletti hőmérsékleten,
 - fertőtlenítőszerben való áztatás (hypó, floraszept),
 - alapos átvasalás.

² Forrás: www.bolthely.hu

- A tiszta munkaruhát zárt műanyag zacskóban kell a munkahelyre visszaszállítani és a használatbavételig tárolni.
 - Ha a munkaruha mosását a dolgozó saját maga végzi, akkor a munkaruha kezelésére vonatkozó szabályokról a dolgozót ki kell oktatni és az oktatásról feljegyzést, kell készíteni a „**Munkaruha kezelése**” nyomtatványon.
- A különböző munkafolyamatokat végző dolgozóknak eltérő színű munkaruhát kell biztosítani. Pl. a termelésben dolgozók számára fehér köpenyt, a takarító személyzetnek, viszont kéket, ez is a megfelelő mikrobiológiai biztonság elérésének fontos eszköze.
 - Amennyiben nem biztosított kettős öltözőszekrény a dolgozó utcai és munkaruhájának elkülönítésére, a munka és védőruhákat zárt tiszta műanyag tasakban vagy vállfára húzott védőzsákban kell tárolni.



2. ábra. Kettős öltözőszekrények³

- Amennyiben a dolgozó több munkafázisban is dolgozik akkor biztosítani, kell a folyamatonkénti munkaruhát.

A dolgozó helyes magatartása:

Az élelmiszerek megfelelő tisztaságának egyik legfontosabb tényezője a dolgozó helyes magatartása.

Az élelmiszerek által közvetített megbetegedések elkerülésében meghatározó szerepe van a dolgozó személyzetnek. A dolgozó helyes magatartása a következő:

- minden tevékenységet csak a megfelelő munkaruhában lehet végezni;
- kerülni kell az élelmiszerek feletti felesleges beszédet, mivel ugyanúgy mint a rátüsszentés, köhögés során korokozók kerülhetnek az ételbe,
- hurutos torok, és orr betegségek esetén célszerű szájkendőt viselni,
- a termelés során nem szabad a szájhoz, orrhoz, hajhoz, fülhöz nyúlni vagy utána fertőtlenítőszeres kézmosást kell végezni,
- a munkahelyen csak a kijelölt helyen lehet étkezni, dohányozni és munka közben rágógumizni sem szabad,

³ Forrás: www.katzer.hu

- a vendéglátó egység előkészítő és termelő helységeibe nem szabad élő állatot bevinni,
- munka közben gyűrű, fülbevaló, karóra, kilógó nyaklánc viselete tilos, valamint körömlakk és műköröm használata is.

A dolgozó helyes magatartásához hozzátartozik az adott tevékenységre vonatkozó előírások betartása. A helyes magatartás csak attól a dolgozótól várható el, aki szakképzett és rendelkezik a megfelelő élelmezés-egészségügyi ismeretekkel.

3. Környezeti higiénia

A termékekkel közvetlenül érintkező felületek tisztántartása, mosogatás:

A munkafolyamatok esetében a legfontosabb előírás a szakosítottság betartása. Ennek megfelelően külön kell mosogatni a fekete-, a fehér- és szállítóedényeket.

Feketeedénynek minősül minden edény és eszköz, amit a termelésben kizárólag a személyzet használ, az élelmiszerek kezelése, előállítása és forgalmazása során.

Fehéredénynek minősül mindaz az eszköz, és edény, amit a fogyasztók használnak. Ide tartozik az ételhordó is.

A mosogatás általános előírásai:

- a mosogatás menetét, az oldattöménységeket, a behatási időt a mosogatási helyeken ki kell függeszteni,
- a mosogatáshoz szivacs használata tilos, kefét, fém illetve műanyag dörzsikét kell használni,
- a mosogatáshoz használt eszközöket naponta fertőtleníteni kell kifőzéssel vagy szerben való áztatással,
- a megtisztított eszközöket, edényeket, felszerelési tárgyakat használatbavételig védeni kell a szennyeződésektől gondoskodni, kell a zárt tárolásukról,
- a szállító edények mosogatását külön erre a célra kialakított helyen kell végezni, ha nincs erre kijelölt hely, akkor a fehér mosogatóban moshatóak el az egyéb edényzet mosásától elkülönített időben.
- a mosogatás előtt meg kell győződni az edények, evőeszközök, üvegárúk épségéről, valamint a mosogatómedence aljára gumi- vagy műanyaglapot kell helyezni, amelyet tisztán kell tartani.
- Sérült edényeket, tányérokat, evőeszközöket tilos használni.
- A mosogatóba csak annyi edényt szabad tenni amely a biztonságos munkavégzést ne befolyásolja.
- Üveg poharakat egymásba helyezni tilos.
- A késeket, bárdokat úgy kell a mosogatóba helyezni, hogy tompa végük legyen a kéz felé.
- Az edények szennyeződését az e célra gyártott kefe, seprű vagy gumikaparó segítségével szabad eltávolítani..

Fehér- és fekete edények mosogatása három fázisban:

Az edények mosogatása három fázisban a következőképpen történik:

- **1. Előtisztítás:**
 - Mielőtt a mosogatásra sor kerülne felületeket a durva szennyeződésektől megtisztítjuk. Ez a folyamat általában valamilyen mechanikai tisztítási módot jelent pl. durva szennyeződések felszedése, lekaparása vagy vízszugárral való leöblítése. Azért van szükség erre a fázisra, hogy a következő fázisban alkalmazott tisztítószer hatása érvényesülni tudjon.
- **2. Első fázis zsírolás:**
 - Ez a fázis a szennyezett felület valamilyen felületaktív anyag, mosogatószer (Ultra, Trisó) vizes oldatával való kezelésből áll.
 - A kezelés elvégezhető lemosással vagy beáztatással. Ebben a fázisban feloldódnak a felületen lévő szennyeződések, valamint a mikroorganizmusokat körülvevő védő réteg fellazul, így a későbbi fázisban alkalmazott fertőtlenítőszer közvetlen kapcsolatba tud jutni a mikrobákkal, és ki tudja fejteni hatását. A zsíroláshoz 40–50 °C-os oldatot kell használni. A zsírolószeres oldatot akkor kell kicserélni, amikor megszűnik zsíroló hatása, amikor a tetején zsírfoltok jelennek meg, kihűl, vagy megszűnik a habzása.
- **Második fázis, fertőtlenítés:**
 - Ez a fázis, fertőtlenítő hatású vegyi anyag (hypó) vizes oldatával történő kezelésből áll. Nagy figyelmet kell fektetni a fertőtlenítőszer megfelelő töménységű oldatának használatára és a szükséges behatási idő biztosítására. Ha ezeket, a szabályokat nem tartjuk be a fertőtlenítő hatás nem biztosított. A fertőtlenítéshez klórtartalmú szert használunk. Műanyagból készült edények, eszközök mosogatásához kétszeres mennyiségű fertőtlenítőszert kell használni. Addig hatásos az oldat ameddig a klór szaga érezhető. Az edényeket és eszközöket teljesen el kell fednie az oldatnak, és az előírt behatási idő végéig az oldatban kell tartani ezeket.
- **Harmadik fázis, öblítés:**
 - Ahhoz, hogy fertőtlenítőszer ne kerüljön bele a termékekbe az edényeket, eszközöket megfelelő mennyiségű tiszta vízzel le kell öblíteni.
 - Az öblítést kézmeleg 40 °C-os folyóvízzel kell végezni. Ha száradás után az eszközöknek fertőtlenítőszer szaga marad az azt jelenti, hogy a mechanikus tisztítás, vagy a zsírolás nem volt megfelelő határfokú, a mosogatást újra kell kezdeni és jobban oda kell figyelni az egyes műveletekre.
- **Szárítás:**
 - Ez a folyamat többféleképpen végezhető (lecsurgatással, szárítószekrényben). A szárítást leborítva, de a szellőzés biztosításával kell végezni. Hagyományos törlőruha használata tilos. Az edényeken, eszközökön rajtamaradó vízfoltokat kizárólag papírtörlővel szabad eltávolítani.
 - Nagy figyelmet kell fordítani a cukrászatban használatos textilből készült nyomózsákok tisztítására. Ezek elmosása után 10 percig ki kell főzni, majd függesztve szárítani. Vegyszer használata a fertőtlenítésükhöz nem ajánlott.

A húsvágó tőkék tisztítása:

- megfelelő gyakorisággal gondoskodni kell a felületük gyalulásáról,
- a munka befejezése után forró zsíroldószeres oldattal, drótkefével alaposan le kell tisztítani. Ezt követően fertőtlenítőszeres oldattal le kell mosni majd tiszta vízzel leöblíteni,
- a folyamat végén a húsvágó tőkét 0,5–1 cm-es rétegben célszerű sóval beszórni,
- a *maghőmérőket* használatuk után vagy a gyártó által meghatározott szerrel, vagy 70%-os alkohollal átitatott egyszer-használatos törlőkendővel kell megtisztítani és fertőtleníteni.

Mosogatás két fázisban:

Vannak a kereskedelemben olyan kombinált hatású tisztítószeresek, amelyekkel egy fázisban végrehajtható a tisztítás és fertőtlenítés. A folyamat részei:

- előtisztítás,
- első fázis, tisztítás–fertőtlenítés,
- második fázis, öblítés,
- szárítás.

Mosogatógéppel való mosogatás:



3. ábra. Mosogatógép⁴

- Kizárólag csak a használati utasításban szereplő, vagy a gyártó által elfogadott mosogatószer használható.
- Ha nem használható a mosogatógépben fertőtlenítőszer, vagy a gép programideje rövidebb, mint a szer behatási ideje, akkor az öblítő fázisban 82 °C feletti hőmérsékletűnek kell lennie a víznek vagy forró levegős szárítást, kell alkalmazni.

⁴ Forrás: www.vendon.hu

4. Gépek berendezések termékekkel közvetlenül érintkező felületek tisztítása–fertőtlenítése

A gépi berendezések tisztításánál figyelembe kell venni a használati utasításban foglalt előírásokat. A tisztítás előtt áramtalanítani kell, és ez után lehet elkezdni a tisztítási műveleteket. A tisztítási–fertőtlenítési folyamat az alábbi fázisokból kell, hogy álljon és egyet sem szabad kihagyni belőlük!

- **Mechanikus (száraz) tisztítás:**
 - *A porszerű anyagok, eltávolítása történhet:*
 - porszívózással,
 - felsepréssel,
 - kendővel, történő letöreléssel.
 - *Durva szennyeződések eltávolítása:*
 - Olajszennyeződés: az erre a célra rendszeresített egyszerhasználatos törölkendővel távolítható el.
 - *Felületre tapadt szennyeződések eltávolítása:*
 - Kemény sörtéjű műanyag kefével, vagy szükség esetén kaparóeszközzel végezhető el. Figyelni kell arra, hogy az eltávolított szennyeződések ne szóródjanak szét.
- **Nedves tisztítás (mosás):**
 - A nedves tisztítás kétféleképpen történhet:
 - *Tisztítás lemosással:* a szét nem szedhető gépek és fix berendezéseknél alkalmazzuk.
 - *Tisztítás bemerítéssel:* kisebb eszközöknél alkalmazzuk.
 - **A nedves tisztítás alapfázisai:**
 - *Előmosás:* a berendezések és eszközök felületét 40 °C-os folyóvízzel mossuk mindaddig, amíg a víz láthatóan szennyezett. Azoknál a felszereléseknél ahol fennáll a beázás veszélye egy tiszta vízbe mártott kefével, végezzük az előmosást.
 - Tisztító- és fertőtlenítőszerrel történő mosás: ez a folyamat történhet lemosással és bemerítéssel. Az eszközöket és berendezéseket a mosogatásnál leírtak alapján kell végezni.
- **Öblítés:** az előírt behatási idő letelte után a felületekről eltávolítjuk a tisztító-, fertőtlenítőszer maradékokat.
- **Szárítás:** a felületeket levegőn vagy esetleg csepegtetve szárítjuk.
- **Higiénés mikrobiológiai vizsgálatok:** a termékekkel közvetlenül érintkezésbe kerülő berendezési tárgyakat és eszközöket javasolt évente mikrobiológiai vizsgálatnak alávetni.

5. A termékekkel nem érintkező felületek tisztítása, fertőtlenítése

A termékekkel nem érintkező felületek (padlózat, oldalfalak, hűtőberendezések belső és külső fala) tisztasága szintén befolyásolja a termékek mikrobiológiai tisztaságát úgy, hogy ezekről, a felületekről behullhat a szennyeződés az ételkészítés folyamataiban az ételbe. Ezért tisztításuk, fertőtlenítésük szintén alapvető követelmény.

Általános előírások:

- A takarítás során védeni kell az élelmiszereket a szennyeződésektől és fertőzésektől. Ez vonatkozik elsősorban a munka közbeni takarításra. Gondoskodni kell a pormentes, freccsenés mentes takarításról, valamint az élelmiszerek megfelelő lefedéséről, vagy más módon való védelméről.
- A takarításhoz csak engedélyezett tisztító- és fertőtlenítőszerket szabad használni a megfelelő használati utasítás szerint és megfelelő töménységben.
- A tisztítást mindig fentről lefelé, és a szennyezettebbtől a tisztább felé haladva kell elvégezni.
- Biztosítani kell a takarítóeszközök szakosított használatát!
- Azokat az eszközöket, amit a takarításhoz használunk naponta fertőtleníteni, kell fertőtlenítőszerben való áztatással.
- A takarításhoz használt eszközöket az erre a célra kialakított helységben kell tárolni.
- A porszívó porzsákjának cseréjét csak a készülék csatlakozó zsinór fali aljzatból való kihúzása után szabad.
- Felmelegedett lámpaburák vizes ronggyal tisztítani tilos.
- Üvegfelület tisztítása előtt meg kell győződni arról, hogy nincs e rajta repedés.
- A nyílászárók tisztítása csak megfelelő kétágú vagy pódium létra illetve fellépőről szabad végezni.
- A gépeket és berendezéseket úgy kell tisztítani, hogy azokon élelmiszerek ne maradjanak.
- A padlózatot és falakat csak engedélyezett tisztítószerves oldattal szabad mosni.
- A konyhában a padlózatra kerülő kiömlő folyadékot, zsíros ételmaradékot rögtön fel kell takarítani.
- A takarítást úgy kell elvégezni, hogy a berendezésekhez csak akkor nyúljanak, ha már kihűltek.

A takarítás típusai:

- *Munka közbeni takarítás:*
 - Ebben az esetben a takarítást nagy gondossággal kell végezni a megfelelő termékvédelem érdekében. Az egyes műveletek és műszakok között, vagy rendkívüli szennyeződés esetén szokták alkalmazni.
- *Napi takarítás:*
 - A nap végén szokták alkalmazni a munka befejeztével szennyeződött felületek, berendezések, eszközök takarítását, a helységek kipakolása és berendezési tárgyak elmozdítása nélkül.

- *Heti takarítás:*
 - Megegyezik a napi takarítással de a könnyen elmozdítható tárgyak alatt és mögött is el kell végezni a szükséges takarítási műveleteket.
- *Havi takarítás:*
 - Magába foglalja az előzőeken kívül az ablakok, csővezetékek, párkányok tisztítását is.
- *Éves takarítás:*
 - A helységek kipakolása mellett kell végezni. Ilyenkor végzik a tisztasági meszelést, és a szükséges nagyobb karbantartási munkákat, valamint a rovar és rágcsálóirtást is.

6. Hulladékkezelés

A hulladék és szemétygyűjtést az egységben úgy kell megoldani, hogy ne szennyezze a forgalmazott élelmiszereket és a környezetet. A hulladékgyűjtő edények jól zárhatónak, tisztíthatónak kell lennie. A hulladékgyűjtő edény fedele lábbal működtethető legyen. A hulladékok szelektív gyűjtését a keletkezésük helyén kell biztosítani. A gyűjtő- és tárolóedények tisztításáról és elszállításáról rendszeresen kell gondoskodni. A keletkezett hulladékokat az alábbi csoportokba sorolhatjuk:

- kommunális hulladékok,(köznyelven a szemét),
- veszélyes hulladékok,(robbanásveszély, maró hatás, mérgező hatás, fertőzőképesség),
- fertőzésveszélyt jelentő állati hulladékok.(konyhahulladék).

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Írja le, hogy mielőtt felvételt nyert a vendéglátó szakmacsoportba milyen alkalmassági vizsgálatokon kellett részt vennie!

2. Érdeklődjön munkahelyén milyen gyakorisággal, szokták megújítani az egészségügyi kiskönyvüket a dolgozók?

3. Írja le, miért fontos a kezek higiénája!

4. Másolja le és írja le a saját gyakorlati helyén és hasonlítsa össze társai munkahelyén alkalmazott mosogatási munkarendet!

5. Gyakorlati munkahelyén csak hagyományosan mosogatnak, vagy mosogatógépet is használnak? Írja le egyik, és másik módszer előnyét, és hátrányát!

6. Gyakorlati munkahelyén hogyan oldják meg a dolgozók munkaruhájának tisztítását? Válaszát írja le a kijelölt helyre!

7. A gyakorlati munkahelyén biztosított a kettős öltözőszekrény? Ha nem akkor hogyan oldják meg az utcai, és a munkaruha tárolását? Válaszát írja le a kijelölt helyre!

8. Nézze meg és írja le az egység takarítási tervét!

9. Gyakorlati munkahelyén milyen gyakorisággal szállítják el a fertőzésveszélyt jelentő állati hulladékokat?

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Sorolja fel, hogy a dolgozóknál járványügyi érdekből miket vizsgálnak!

2. feladat

Az előzetes alkalmassági vizsgálaton milyen nyilatkozatot kell kitöltenie a dolgozónak?
Válaszát írja le a kijelölt helyre!

3. feladat

Sorolja fel, mit foglal magába a személyi higiénia!

4. feladat

Határozza meg, hogy igazak (I) vagy hamisak (H) az alábbi állítások! Írja a megfelelő betűjelet a kijelölt helyre!

- a) A vendéglátásban dolgozóknak alkalmassági vizsgán, kell résztvenniük
.....
- b) A vendéglátásban dolgozók nincsenek fizikailag igénybe véve!
.....
- c) A mosogatás első fázisa a „zsíroldás”.
.....
- d) A fekete mosogatóban a vendégek által szennyezett edényeket mossuk!
.....
- e) A vendéglátásban nem szükséges szelektíven gyűjteni a szemetet.
.....
- f) A napi takarítás során elmozdítjuk a helyéről a berendezési tárgyakat és eszközöket.
.....
- g) A takarítást fentről lefelé végezzük.
.....
- h) A kétfázisú mosogatás estében a zsíroldás és fertőtlenítés egyszerre történik.
.....
- i) Hurutos torok és orr betegségek esetén célszerű szájkendőt viselni.
.....
- j) Munka közben nem szabad gyűrűt viselni.
.....

5. feladat

Sorolja fel, hogy mikor kell kezet mosni munkája során!

6. feladat

Sorolja fel a mechanikus tisztítás fázisait!

7. feladat

Írja le mi a célja a védőruha viseletének!

8. feladat

Írja le, hogyan csoportosítjuk a keletkezett hulladékokat!

MEGOLDÁSOK

1. feladat

A dolgozók járványügyi érdekből végzett vizsgálata során az alábbiakat vizsgálják:

- A dolgozó nem szenved-e fertőző gümőkórban?
- A dolgozó nem szenved-e fertőző hasmenéses betegségben?
- A dolgozó nem szenved-e fertőző bőrbetegségben, ami a foglalkozás során mások megbetegedését okozhatja, vagy nincs-e olyan bőrelváltozása, ami undort kelt?

2. feladat

Az „Egészségügyi nyilatkozatot”.

3. feladat

A személyi higiénia három szorosan összefüggő dolgot foglal magába:

- a dolgozó testének a tisztántartása, higiéniája;
- a dolgozó munka- és védőruhájának megléte és tisztántartása;
- a dolgozó munkahelyi helyes magatartása.

4. feladat

- 1. igaz
- 2. hamis
- 3. igaz
- 4. hamis
- 5. hamis
- 6. hamis
- 7. igaz
- 8. igaz
- 9. igaz
- 10. igaz

5. feladat

Kezet kell mosni:

- a munkavégzés megkezdése előtt,
- a különböző munkafolyamatok elvégzése között,
- a WC használata előtt és után,
- az orrfújás után,
- és minden olyan tevékenység után, amikor a kéz szennyeződhet.

6. feladat

- A porszerű anyagok, eltávolítása.
- Durva szennyeződések eltávolítása.
- Felületre tapadt szennyeződések eltávolítása.

7. feladat

A védőruha viselésének célja az, hogy megvédje a dolgozót munkája során és a technológiából eredő kockázatokat, az egészséget nem veszélyeztető mértékűre csökkentse. Ilyen pl. a húsbontáshoz használt lánckötény és kesztyű a csúszásgátló lábbeli.

8. feladat

A keletkezett hulladékokat az alábbi csoportokba sorolhatjuk:

- kommunális hulladékok, (köznyelven a szemét),
- veszélyes hulladékok, (robbanásveszély, maró hatás, mérgező hatás, fertőzőképesség),
- fertőzésveszélyt jelentő állati hulladékok (konyhahulladék).

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Szeitzné Dr. Szabó Mária: HACCP ismeretek és közegészségügyi előírások az Európai Unióban és Magyarországon; Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft. Budapest 2003

Kézikönyv a HACCP rendszer kialakításához; Consact–Mavemisz 2001; Írta és szerkesztette a Consact–mavemisz szakértői munkacsoportja a Gazdasági Minisztérium megbízásából.

A(z) 1428–06 modul 006 számú szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
52-811-01-0000-00-00	Élelmezésvezető
33-811-03-1000-00-00	Szakács
33-811-03-0100-31-01	Gyorséttermi- és éttelelő
52-811-02-0000-00-00	Vendéglős

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
22 óra

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.
A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.
Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató