

A konyhaüzemi helyiségeket, a hűtőtereket és raktárakat valamint a szállításban résztvevő gépjárműveket egyaránt tisztán kell tartani, mert ez a szennyeződések és fertőzések elkerülésének legfontosabb feltétele.

### **3.1 Gyakoriság**

Minden helyiséget, berendezést és kéziszerszámot, amely az élelmiszerekkel érintkezésbe kerül, a munkanap végén, de mindenesetre még azon a napon megtisztításra kerülnek. Intenzív használtkor, vagy a keresztfertőzés veszélyének fennállása esetén a munkaeszközöket folyamatosan tisztán tartjuk.

A napközben végzett takarításra egy-egy munkafolyamat befejezése után, szükség szerint kerül sor. A munkaközben beszennyeződött használt berendezési tárgyakat, felszereléseket, mosható felületeket zsíroldószeres vízzel, majd fertőtlenítő szerrel lemossuk majd leöblítjük 30 C-os bő vízmennyiséggel.

A napi munka végén mindenhol takarítást végzünk, amely folyamatot a legtisztább részen kezünk el, haladva a szennyezettebb helyiségek felé. A napi munka utáni takarításkor az üzem összes helyiségeit – a mellékterületekkel együtt – kitakarítjuk, ide tartozik a hulladékgyűjtő is. A szociális helyiségeket (öltöző, fürdő, WC-k) is naponta kerül megtisztításra.

Havonta egyszer valamennyi helyiségre, berendezésre és eszközre kiterjedő nagytakarítást végzünk. A padozatot mindenütt lúgos vízzel felmossuk, a szennyezett falakat, mennyezetet lepókhálózzuk. Az ajtókat, ablakkereteket (üvegeket), valamint a fiókokat, polcokat, a nyitható szekrények belső felületét lemossuk. A nagytakarítás a raktárakra is kiterjed. Az étterem teljes területén negyedévente rágcsálóirtást végzünk külsős erre szakosodott cég bevonásával ügyelve arra, hogy ezek a mérgező anyagok nehegy véletlenül az élelmiszerbe kerüljenek.

#### **1. Tisztítás és fertőtlenítés menete** Általános rendelkezések

A takarítás kezdetekor először a durva, jól látható szennyeződésekét távolítjuk el. Ezután kezdődhet az alapos tisztítás. Ilyenkor eltávolítunk minden olyan látható szennyeződést, mint például élelmiszer maradványok, zsír és egyéb anyagok, melynek a jelenléte nem kívánatos.

A tisztítás 40-45 C-os bekevert ECOLAB vegyszeres vízzel történik. Alacsonyabb hőmérsékleten nem oldódik a zsír, magasabb hőmérsékleten megfőnek és denaturálódnak a fehérjék, emiatt nehéz azokat eltávolítani. Tisztítás után alaposan leöblítjük a tisztítószert és a szennyeződések maradványait. Ezek után kezdődhet a fertőtlenítés.

Az általunk használt ECOLAB vegyszerek megfelelnek az üzemben előforduló szennyeződések milyenségének és jellemzőinek. Tisztító és fertőtlenítőszeres használatkor maradéktalanul betartjuk a használati utasításban foglaltak pontos betartása. Ezen ismereteink felrészítéséről az ECOLAB higiéniai Kft. munkatársai évente egy alkalommal helyszíni oktatást tartanak társaságunk alkalmazottai részére. A használati utasítás tartalmazza a megfelelő adatokat a víz hőmérsékletekről, a szer



hatóidejéről és töménységéről. (Ha esetleg a fertőtlenítéshez csak forró vizet használnak a fertőtlenítendő tárgy illetve a felület hőmérséklete 82 C kell hogy legyen, a fertőtlenítés hatékonysága érdekében.) A szükséges behatási idő elteltével a fertőtlenítőszer minden maradványát alaposan, bő vízzel leöblítjük és eltávolítjuk a felületekről mielőtt a

berendezéseket, eszközöket újra használnánk, ezzel biztosítva, hogy a fertőtlenítőszer, illetve maradványai nem juthassanak a termékeinkbe.

A takarításnál mindig fokozottan vigyázunk, hogy közben az élelmiszerek ne szennyeződjenek:

- felmosásnál ügyelünk arra, hogy az élelmiszer elég magasan legyen , a szennyvíz ne csapódjon rá,

- a takarítás minden esetben pormentesen történjen,

- a száraz és szobahőmérsékletű helyen tárolt eszközöket, berendezéseket, szerszámokat, ládákat, stb., havonta legalább egy alkalommal portalanítjuk. Ezen eszközök körében évente egyszer alapos takarítást, tisztítást és fertőtlenítést végzünk.

A tisztítás, fertőtlenítés idejére az élelmiszereket a helyiségből eltávolítjuk, vagy megfelelően letakarjuk, hogy ezzel megelőzzük a szerek által való szennyeződésüket.

A letisztított felületeket, tárgyakat nem hagyjuk levegőn száradni, kizárólag papírtörölővel töröljük szárazva, amelyet a használat után a szemetesbe helyezük ezzel elkerülvén az esetleges újra szennyezés lehetőségét.

Az élelmiszer –előállítás során olyan eszközöket használunk, amely:

- Ép, sérüléstől mentes,
- nem tartalmaz az egészségre káros mértékben kioldódó, íz-, szag-, szín- vagy állományváltozást okozó anyagokat,
- használat során arról élelmiszert szennyező részecskék nem válhatnak le.
- A korrózió ellen védve van, rozsdamentes,
- Megfelelő módon és mértékben tisztán tartható, fertőtleníthető, mosó- és öblítővíz maradéktalanul kiüríthető,
- Ellenáll az üzemeltetés és rendszeres tisztítás káros hatásainak.

Az élelmiszer-előállító tevékenység során csak pontos, kalibrált, kifogástalanul működő, az élelmiszert nem szennyező és felhasználhatóságát nem veszélyeztető műszereket használunk.

### 3.2 Takarítási műveletek részletezése

Elektromos berendezések

Elektromos gépek, szerelvények tisztítását csak erre kioktatott személy végezi amely tevékenység oktatásról a társaságunk megbízásával képesítéssel rendelkező munkavédelmi szakembert kérünk fel minden tárgyévben.



#### Asztalok, mérlegek

Eltávolítjuk a lerakódott port, valamint más szennyeződések, ezt követi a nedves tisztítás, fertőtlenítés.

#### Árutároló polcok

A portalanítás után lemoszuk a tisztító-fertőtlenítő oldatba mártott lemosó kendővel, majd tiszta vizes lemosó kendővel, végül szárítás, törlés nélkül. A lemosó kendőket tisztítás után kimossunk és megszáritjuk.

#### Hulladéktároló edények

A hulladéktároló edényeket kiürítés után kívül-belül slaggal kimossuk és fertőtlenítjük, majd száradni hagyjuk.

#### Mennyezet, falak portalanítása

Partvissal eltávolítjuk a lerakódott port, Szem előtt tartva azt, hogy a az élelmiszert ne érje szennyeződés.

#### Csempé tisztítása

A falburkoló csempéket hetente mosuk fertőtlenítő oldattal, és hadjuk megszáradni.

#### Csatornaszemek tisztítása

A szennyvíz összefolyó búzelzárós csatornaszemeket fertőtlenítjük (klórmésszel, hypoval). Az eszközöket (seprű, vizes tömlő, dugulás elhárító stb.)külön helyiségben tároljuk.

#### Hűtők/hűtőkamrák

A hűtőfalakat, polcokat hetente a nedves lemosásukat, alapos fertőtlenítésüket követően törlés nélkül száradni hagyjuk.

A hűtőkamrákat, hűtőládákat hetente kikapcsoljuk, kipakoljuk (egy másik hűtőbe ideiglenes áthelyezzük, hogy a hűtési lánc ne szakadjon meg) és belülről kitakarítjuk. Takarítás közben megelőzzük a páralecsapódást és a termék fertőződését. Amennyiben a hűtőkamrát nem tudjuk teljes mértékben kiüríteni a takarítás idejére, a terméket úgy takarjuk le, hogy a fertőződés, szennyeződés veszélyét teljesen kizárjuk. A fagyasztókamrákat évente négy alkalommal tisztítjuk, fertőtlenítjük.

#### Szociális helyiségek takarítása

Az öltözőszekrények tetejét letöröljük vizes ruhával.

Az öltözőt, zuhanyzót, WC-t felsöpörjük.

A szeméttároló edényeket kiürítjük naponta a szeméttárolóba.

A mosdókagylókat naponta tisztítjuk és hetente fertőtlenítjük.

A WC-t hypoval fertőtlenítjük és 15 percig állni hagyjuk, majd leöblítjük.

A csapokat vegyszeres, vízkőoldós vízzel áttöröljük napi gyakorisággal.

A padozatot felmossuk és feltöröljük.

A csapokat és a szekrényeket fertőtlenítőszerbe mártott törőruhával lemoszuk és szárazra töröljük.

A WC takarítását erre a célra rendszeresített eszközökkel végezzük, amelyek másra nem használunk.

#### Szállító jármű tisztítása

A szállító jármű belső tisztítását a telephelyünkön végezzük. A tisztításáról szükség szerint gondoskodunk.

#### Takarítóeszközök tisztítása, fertőtlenítése

Folyamatosan gondoskodunk, hogy a takarítóeszközeink ne váljanak szennyeződés forrásává, ezért az eszközöket rendszeresen tisztítjuk és fertőtlenítjük adott esetben cseréljük vagy pótoljuk.

### 3.3. A takarítást végző személyekről

A takarítást végző dolgozókkal megismertetjük az elvégzendő feladatokat, a szükséges eszközöket, a felhasználható tisztító-, és fertőtlenítőszeret, ezek alkalmazási módját, a végrehajtás ellenőrzését.

Az elvégzett munkálatokról a HACCP rendszerben meghatározott nyomtatványok kitöltésével feljegyzéseket készítünk.

### 3.4. A takarítás, tisztítás gyakorisága.

#### Évente:

- Szükség szerint, fertőtlenítés, minden berendezés szétszerelésével a hozzáférhetetlen területek teljes megtisztítása az anemosztátok látható felületeinek teljes kitakarítása, zsirtalanítása.

#### Negyedévente:

- Az ablakok tisztítása

#### Hetente:

- A mennyezet, falak portalanítása
- A falburkoló csempe lemosása
- A nyílászárók tisztítása
- A raktárak padozatának alapos feltakarítása
- A hűtőberendezések takarítása
- A műanyag tárolórekeszek mosása
- A műanyag hulladéktároló-edények mosása, fertőtlenítése
- A tárolópolcok nagytakarítása

#### Naponta:

- A manipulációs konyhaüzemi tér takarítása
- A hulladék, szemét összegyűjtése, és elvitele a telephelyről
- A szociális helyiségek takarítása, fertőtlenítése
- A padozat takarítása
- Az eszközök mosogatása
- Az irodatarakítás

#### Munka közben:

- A munka közben keletkező szennyeződések, hulladékok eltávolítása, esetleg takarítás, és fertőtlenítés



### 3.5. A mosogatás menete

A termelőfolyamatban használt fekete edények kézi, a vendéggel érintkező edények, önkiszolgáló éttermi tálcák, eszközök mosogatása gépi mosogatással történik.

A moslékolást követően, a gépi mosogatás 3 fázisban végezzük el. Öblítés/áztatás minimum 40°C-on A mosogatógép víz hőmérséklete eléri a minimum 80-85 C-ot.

#### I. Első fázis: **Öblítés/áztatás**

Öblítés/áztatás minimum 40°C-on

#### II. Második fázis: **Fertőtlenítés**

Ez a folyamat teljes mértékben automatikusan gépi berendezés használatával történik.

#### III. Fázis: **Öblítés**

Ez a folyamat teljes mértékben automatikusan gépi berendezés használatával történik.

A poharak és evőeszközök mosogatását gépi mosogatással végezzük.

Az előkészítőben használt edényeket a feketemosogatóban előkészítőben két fázisban, kombináltszer alkalmazásával mosogatjuk.

Az edénymosogatóban nem mosunk sem élelmiszert, sem más anyagot.  
A mosogatóhoz használt kaparót, dörzsölőt vagy egyéb eszközt használat után kifőzzük és megszáritjuk.

Az előkészítőben használt eszközöket (kések, vágódeszkák, szűrők, stb.) az ott lévő mosogatókban vagy a feketemosogatóban mossuk el és ezeket az előkészítőben tároljuk. Ezeket az eszközöket a konyhában nem használjuk.

### 3.6 Takarításhoz szükséges eszközök

- seprű
- partvis
- felmosó készlet
- súroló kefe
- nyeles kefe
- felmosó ruha
- portörölő ruha
- törlőkendő
- műanyag és fém kaparó
- műanyag vödör
- fémkefe

### 3.7 Tisztításra és fertőtlenítésre felhasznált anyagok

Az ECOLAB higiénai szereket forgalmazó vállalat termékei, amelyek biztonságtechnikai adatlapja jelen leírásunk mellékletét képezi.

