

Tájékoztató rendezvényen kitelepülő vendéglátóegységek részére

Tisztelt Üzemeltetők!

A rendezvény sikeres lebonyolítása érdekében kiemelten fontos, hogy a vendéglátóegységek a kitelepülés során gondoskodjanak a higiénikus, biztonságos és esztétikusan kialakított kiszolgálóhelyekről. A megfelelő helyszínkialakítás nemcsak a dolgozók számára biztosít hatékony munkakörnyezetet, de hozzájárul a látogatók pozitív élményéhez is. Felhívjuk figyelmüket a helyes ételkészítési-higiéniai gyakorlat betartására, beleértve a kézmosási lehetőségek biztosítását, a hűtési lánc fenntartását, a keresztszennyeződés elkerülését, valamint a tiszta munkafelületek és eszközök használatát. Kérjük továbbá, hogy a hatályos jogszabályoknak megfelelően gondoskodjanak a minimális műszaki feltételek – például megfelelő vízellátás, hulladékkezelés, árnyékolás és elektromos biztonság – megteremtéséről. Közös célunk, hogy a fogyasztók számára magas színvonalú, biztonságos és emlékezetes gasztronómiai élményt biztosítsunk.

Tisztaság és higiénia biztosítása

- ✓ A takarítóeszközöket, tisztítószerket és a hulladékot zártan, az élelmiszerektől elkülönítetten kell tárolni.
- ✓ A kézmosáshoz hideg-meleg folyóvízzel ellátott, működőképes kézmosót kell kialakítani.
- ✓ Az élelmiszereket és a használati eszközöket védeni kell a cseppfertőzéstől és minden külső szennyeződéstől.
- ✓ A padlót és a falakat mosható, fertőtleníthető, hézagmentesen rögzített burkolattal kell ellátni.
- ✓ A bázishelyről szállított berendezéseket tisztán kell kiszállítani, használat előtt ellenőrizni kell azok tisztaságát és épségét, valamint, ha szükséges, fertőtlenítő hatású mosogatószerszettel kell megtisztítani.

Vízhasználat és szennyvízkezelés

- ✓ A tevékenység során felhasznált víznek ivóvíz minőségűnek kell lennie a kézmosáshoz és a mosogatóhoz is.
- ✓ Tartályos víz használata esetén:
 - A tartály legyen zárt.
 - Mérete legyen arányban a vízigénnyel, beleértve a kézmosást is.
 - A tartály és minden vele kapcsolatos szerelvény (vezeték, szivattyú stb.) ivóvízzel közvetlenül érintkezésre alkalmas anyagból készüljön.
- ✓ A keletkező szennyvizet zárt rendszerben kell gyűjteni, és naponta üríteni.
- ✓ A tartályokat rendszeresen tisztítani kell.

Eszközök és munkaterület kialakítása

- ✓ A mosogatóhoz legalább kétmedencés mosogatót kell biztosítani, hideg-meleg folyóvízzel és csepegtető polccal ellátva.
- ✓ A mosogatók méretének akkorának kell lennie, hogy a legnagyobb edény is teljesen elmerülhessen benne.
- ✓ Az ételkészítéshez, előkészítéshez, tálaláshoz elegendő méretű munkafelület biztosítása szükséges.
- ✓ Az ételkészítési és egyéb technológiai műveleteket (pl. előkészítés, tálalás, mosogató, tárolás) legalább három oldalról védett, fedett helyen kell végezni.

Élelmiszer- és eszköztárolás

- ✓ Az élelmiszereket típusuk szerint elkülönítve kell tárolni, és ehhez elegendő számú tároló és hűtőkapacitást kell biztosítani.
- ✓ Az egyszer használatos eszközöket és csomagolóanyagokat a környezeti szennyeződéstől védve kell tárolni, hogy ne szennyeződjenek.
- ✓ Ha a helyszínen nincs lehetőség az alapanyagok előkészítésére, akkor azt a bázishelyen kell elvégezni.
- ✓ Ha a bázishely sem alkalmas erre, akkor csak előkészített, konyhakészen beszerzett alapanyagokat szabad használni.

Energia- és közműellátás

- ✓ A közműpótló rendszerek (pl. generátor, víztartály) kapacitásának elegendőnek kell lennie a vendéglátó tevékenységhez, az eszközök energia- és ivóvízigényét is figyelembe véve.