



Útmutató

a kiskereskedelmi
élelmiszer-forgalmazás
jó higiéniai gyakorlatához



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
2019



1

KÉZMOSÓK

- megfelelő kéztisztító és fertőtlenítő szerek a gyártó utasítása szerint használva
- kézszáritási lehetőség (*papír kéztörölő, kézszáritó berendezés*)

2

ILLEMHELYEK

- fertőtlenítő hatású takarítás
- jelölt takarító eszközök higiénikusan tárolva

3

SZELLŐZÉS

- rovarháló használata szabadba nyíló nyílászárók esetében (*vagy légfüggöny*)
- bejáratok (*vevői és árufeltöltő*) csukva tartása használaton kívül

4

VILÁGÍTÁS

- megfelelő fényerejű megvilágítás
- az eltérő színű megvilágítás nem vezetheti félre a fogyasztót

5

CSATORNA

- dugulás esetén azonnali elhárítás szükséges
- szennyvízcsatorna karbantartása előtt az élelmiszerek és csomagolóanyag eltávolítása
- javítás után fertőtlenítő takarítás
- élelmiszer hulladékok, vegyszert a csatornába beleengedni tilos

6

VÉDŐÖLTÖZET

- a védőöltözetet a munkáltató biztosítja
- csak tiszta védőöltözetben kezdhető, végezhető a munka
- a különböző higiéniai besorolású munkaterületekhez más védőöltözet szükséges
- szennyeződése, rongálódása esetén azonnal cserélni kell
- a védőöltözetet rendszeresen tisztítani kell (*helyi mosógép, mosatás, egyénileg*)

7

SZEMÉLYI HIGIÉNIA

- egészségügyi alkalmasság, érvényes „kiskönyv” a dolgozónál, nyilvántartás a munkahelyen
- fertőzést okozó megbetegedést, hányással járó betegséget a vezetőnek jelenteni kell
- étkezésre külön kijelölt hely
- rövid, lakkozatlan körömök
- tiszta, ép védőöltözet
- Kezet kell mosni
 - a munkavégzés megkezdése előtt,
 - a különböző munkafolyamatok elvégzése között,
 - WC használat előtt és után,
 - étkezés előtt és után,
 - a munkaközi szünetek előtt és után (*beleértve a dohányzást is*),
 - hulladékkal való érintkezés után,

- orrfújás, köhögés, tüsszentés, illetve
- minden olyan tevékenység után, amely során a kéz szennyeződhetett, fertőződhetett.

8

FALFELÜLETEK

- a hűtőterekben, a vizesblokkok környezetében, és ahol szennyeződés érheti legyen mosható

9

ÉLELMISZEREKKEL ÉRINTKEZŐ FELÜLETEK, CSOMAGOLÓANYAGOK

- sima, ép, résmentes, tisztítható, fertőtleníthető legyen
- az élelmiszerek tulajdonságait nem befolyásolhatja, azokat nem szennyezheti
- élelmiszerekkel közvetlenül érintkező eszközre, csomagolóanyagra a gyártó/forgalmazó által kiállított megfelelőségi nyilatkozattal kell rendelkezni
- csomagolóanyagok azonosítását/nyomon követését dokumentumokkal biztosítani kell

10

ESZKÖZMOSÓK

- eszközök tisztítása arra kijelölt helyen történhet
- tisztítható/fertőtleníthető berendezések, előírásnak megfelelő hőmérsékletű víz
- alkalmas tisztító/fertőtlenítő szerek biztonsági adatlappal és használati utasítással
- eszközmosás után csepegtetés, szárítás (*törölgetni csak egyszer használatos papírtörölközővel*)
- A mosogatást, fertőtlenítést takarítási utasításban kell szabályozni

11

HŰTÉSI LÁNC FENNTARTÁSA

- **MÉRŐESZKÖZÖK**
- pontos, kalibrált eszközök használhatók
- hűtött terek hőmérsékletét folyamatosan figyelemmel kell kísérni
- a hőmérsékletet meghatározott időközönként ellenőrizni, dokumentálni kell a mérés helye, ideje szerint
- meghibásodás, áramkimaradás, magas külső hőmérséklet esetén a hűtő hőmérsékletét ellenőrizni kell, és szükség esetén helyesbítő intézkedést kell tenni

12

HULLADÉKKEZELÉS

- az élelmiszer-hulladék minél előbb eltávolítandó onnan ahol fogyasztásra szánt élelmiszer is található
- a hulladéktárolók legyenek fertőtleníthetőek, jól záródó fedéllel
- az állati eredetű gyűjtőn a melléktermék kategóriát és a jelölő szöveget jól láthatóan fel kell tüntetni
- az állati eredetű elszállításra arra engedéllyel rendelkező végezheti

- a nem állati eredetű élelmiszer-hulladék a kommunális hulladékkal együtt kezelhető

13

VÍZELLÁTÁS

- csak ivóvíz-minőségű víz használható fel
- élelmiszer alapanyagként
- élelmiszer mosására
- élelmiszerekkel közvetlenül kapcsolatba kerülő jég, gőz, vízpermet előállítására,
- takarításhoz, az eszközök, gépek, berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez
- a személyi higiéné biztosításához.
- a nem ivóvíz minőségű vizet jelölni kell

14

ÖNKISZOLGÁLÓ ÉRTÉKESÍTÉS

- a termékeket plexi vagy egyéb védő-, légtérrel burkolattal védeni kell a szennyeződéstől
- adagoló és/vagy fogóeszközöket kell biztosítani

- az eszközök tisztaságát, használhatóságát naponta ellenőrizni, eljárásrend szerint tisztítani, fertőtleníteni kell
- megfelelő mennyiségű és nagyságú csomagolóanyagot kell a vevő részére biztosítani

15

CSOMAGOLATLAN ÉLELMISZEREK KISZOLGÁLÁSA

- eszközt kell használni vagy egyszer használatos kesztyűt kell viselni
- eltérő higiéniai megítélésű élelmiszereknél
- külön jelölt eszközök
- tevékenységek végzése között kézműves/fertőtlenítés, vagy egyszer használatos kesztyű

A munkavállalót megfelelő oktatásban kell részesíteni.

