

# PADA -VILLA

BUDAPEST I KERÜLET, Csónak utca 1

---

## KONYHATECHNOLÓGIAI MŰSZAKI LEÍRÁS

### KONYHATECHNOLÓGIAI TERVEZŐ:

Beth Profin Kft

Székhely: 1193 Budapest, Szigligeti út 1.

Levelezési cím: 1021 Budapest Nyéki út 9

Eke László konyhatechnológus

Kelt: Budapest, 2017. november 02.

# ELŐZMÉNYEK, A TERVEZÉS KINDULÓ ADATAI

A Megrendelő részéről megbízás érkezett Cégünkhöz, a természetben

**H-1015 Budapest, Csónak utca 1.**

cím alatt létesítendő Vendéglátóipari egységben létesítendő konyhaüzem technológiai tervének elkészítésére.

A tervezés munka során figyelembe vett szempontok:

- A megrendelő azon szakmai elképzeléseinek, melyeket az előkészítő beszélgetések során megfogalmazott, elkészült egy koncepcióterv. Ennek alapján meghatározott konyhaüzem megvalósítása.
- Az étterem színvonalas kialakítása, az étkezők létszámának optimalizálása, a konyhaüzem nagyságrendjének meghatározása.
- Az előkészítés, főzés, tálalás mosogatóstechnológia egy szinten történő megvalósítása.
- Az egységben elkészített ételek átmeneti, az értékesítésig tartó és a közegészségügyi előírásoknak megfelelő tárolására.
- Az értékesítésre kerülő egyéb alapanyagok, termékek átmeneti tárolása.
- Az üzletben képződő hulladék átmeneti, a közegészségügyi előírásoknak megfelelő tárolására.
- Az üzletben felhasználásra kerülő / takarítás, mosogató, fertőtlenítés / vegyszerek átmeneti az előírásoknak megfelelő tárolására.
- Megfelel a szakhatósági előírásoknak és alkalmas a későbbiekben az üzemeltetéshez szükséges HACCP dokumentáció elkészítéséhez.

Továbbá figyelembe kellett venni:

- Az ellátandó létszámot, étkeztetési elvárásokat
- Az árubeszállítás kialakult kapcsolatát és a szállítók várható magatartását.
- Az épület építészeti, gépészeti, műszaki adottságait, változtatás lehetőségeit.
- A rendelkezésre álló kivitelezési időt.
- Az anyagi erőforrásokat / tájékoztató adatok /.
- Az áru beszállítás lehetőségeinek a megteremtését.

**Összegezve:** a technológus feladatát képezi a meghatározott alapterületen, szakmai és közegészségügyi feltételeknek megfelelő gazdaságos üzemeltetést biztosító vendéglátó üzemegység technológiai rendszerének kialakítása.

## TERVEZŐI NYILATKOZAT

Technológiai terveinek elkészítéséhez a mellékelt jogszabályok előírásait vettem figyelembe:

- o 33/1998. /VI.24./ NM r. – A munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről
- o 65/1999. /XII.22./EÜM r. – A munkavállalók munkahelyen történő egyéni védőeszköz használatának minimális biztonsági és egészségvédelmi követelményeiről
- o 41/1997./V.28./FM rendelet – Az Állategészségügyi Szabályzat kiadásáról
- o 1999. Évi XLII. Tv – a nemdohányzók védelméről és a dohánytermékek fogyasztásának egyes szabályiról
- o 2005. évi CLXIV. Tv. A kereskedelemről
- o 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
- o 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről
- o 3/2010. (VII. 5.) VM rendelet az élelmiszer-előállításról és forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomon követhetőségről
- o 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről
- o 82/2012. (VIII. 2.) VM rendelet a gyártmánylapról
- o 66/2006. (IX. 15.) FVM rendelet az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozó egyes élelmiszer-higiéniai szabályokról
- o 64/2007. (VII. 23.) FVM-EÜM együttes rendelet az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának és az értékesítés helyén történő élelmiszer-előállításnak élelmiszer-higiéniai feltételeiről
- o 98/2001. (VI. 15.) Korm. rendelet a veszélyes hulladékkal kapcsolatos tevékenységek végzésének feltételeiről
- o 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről
- o 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről
- o 64/2007. (VII. 23.) FVM-EÜM együttes rendelet az állati eredetű élelmiszerek forgalomba hozatalának és az értékesítés helyén történő élelmiszer-előállításnak élelmiszer-higiéniai feltételeiről

Tervezői nyilatkozat

Alulírott technológiai tervező kijelentem, hogy az általam elkészített konyhatechnológiai tervdokumentáció és az abban alkalmazott műszaki, technológiai megoldások megfelelnek a jelen érvényben lévő hatósági előírásoknak és az ágazati szabványosságnak. Jelen tervdokumentáció alkalmas a későbbiekben bevezetésre kerülő HACCP rendszer kidolgozására.

Budapest, 2017. november 02.

Eke László  
technológiai tervező

## ÜZEMELTETÉSI ALAPADATOK

Elhelyezkedés: Budapest I kerület Csónak utca 1. szám alatt meglévő műemlék épület felújítása során megvalósuló Étterem és Bormúzeum valamint a hozzá tartozó kiszolgáló és technológiai helyiségek

Szintek száma: 5

Rendelkezésre álló energiahordozók és gépészeti csatlakozások:

- Elektromos áram
- Víz
- Csatorna
- Légtechnikai csatlakozások

Kialakítandó üzletkör

2110. Melegkonyhás Vendéglátó egység

Kialakítandó üzletprofil:

Étterem és szezonális terasz

Termelőmunka jellege:

BEFEJEZŐ JELLEGŰ

Termelőmunka kapacitás

T2 (300 ételadagig, illetve 500 átlagsüteményig).

Értékesítőmunka jellege:

Felhasználó jellegű

Adagszám:

Vendég = 250 fő

Alkalmazotti étkeztetés biztosítása = 30 fő

Konyhai dolgozói létszám = 20 fő

Alapanyag ellátás

Az Üzemegység elhelyezkedése a lehetséges beszerzési forrásokhoz megfelelőnek mondható, ezért az áruk tárolására és feldolgozására szolgáló területek, az építészeti adottságokat is figyelembe véve minimálisak, mivel szállítási gyakoriság jellemzően 2 -3 nap és a nyersanyagok előkészítetten tisztított, darabolt állapotban érkeznek a kialakított tárolókba és előkészítőbe.

## ALAPANYAG ELLÁTÁS

### **Tej – tejtermék:**

2 – 3 naponta, kiskereskedelmi csomagolásban

### **Szárnyasok**

1 – 2 naponta, illetve alkalomszerűen, húsrészenként bontva, hűtve vagy gyorsfagyasztott állapotban.

### **Marhahús**

1 – 2 naponta, illetve alkalomszerűen, húsrészenként bontva, darabolva, hűtve.

### **Sertéshús**

1 – 2 naponta, illetve alkalomszerűen, húsrészenként bontva, darabolva, hűtve.

### **Halak**

Alkalomszerűen, sütésre, főzésre, darabolva, előkészítve, fagyasztott állapotban.

### **Hentesáru, felvágottak**

2 – 3 naponta, illetve alkalomszerűen, rúdiban, szeletelve felhasználásra előkészítve, zárt eldobó csomagolásban /polisztirol tálca + fólia/.

### **Zöldségfélék, saláták**

2 – 3 naponta, illetve alkalomszerűen, frissen tisztítva, darabolva, illetve gyorsfagyasztott állapotban.

### **Fűszerek, cukor:**

Fogyás szerint, hetente, csomagolva

### **Pékáru:**

Naponta, műanyag szállító rekeszben, letakarva. Pékáru darabos csomagolt formában.

### **Italok:**

Fogyás szerint, dobozban, zárt palackokban

### **Cukrászati termékek:**

Külső beszállító által biztosított

### **Tisztítószer, takarítószer:**

Hetente, illetve igények szerint

### **Fogyóeszközök:**

Felhasználási igények szerint

# TECHNOLÓGIAI HELYSÉGEK LEÍRÁSA KAPCSOLATA

## Általános leírás

A vendéglátóipari egység hat egységből tevődik össze.

A harmadik emeleten elhelyezkedő "Pezsgőbár".

A második emeleten elhelyezkedő "Szalon".

Az első emeleten elhelyezkedő "Étterem",

Ugyancsak ezen a szinten elhelyezett szezonálisan működő "Rózsakert" szabadtéri étterem.

A földszinten elhelyezkedő "Gazdasági bejárat", "Személyzeti étterem" és "Színháztermi büfé".

A pinceszinten elhelyezkedő "Báziskonyha"

A második pinceszinten elhelyezkedő "Dolgozói Öltöző és szociális helyiségei.

## Árubeszállítás

Az árubeszállítás a Földszinten az Csónak utcai bejáratnál történik. Az áru fogadása és átvétele a 0.22 helyiségben elhelyezett Recepciós pulthoz érkezik. A megfelelő áruátvételt követően az intézmény személyzete juttatja el az árut a megfelelő szakosított tárolókba a -1 szintre, illetve az italféleségeket a földszinten elhelyezett Italraktárba.

## -2 .PINCESZINT "Dolgozói Öltözők"

### Dolgozói Öltözők

A konyhai dolgozók öltözői a Pinceszinten kerültek elhelyezésre. Külön Férfi és Női öltöző lett kialakítva 2x16 öltözőszekrényvel. Az öltözőszekrények kialakításánál a Metalobox Projekt4Z verziói lettek betervezve sportpados változatban. Az egységben konyhai dolgozóknak így mindösszesen 64 öltözőszekrény lett biztosítva Az egység két önálló öltözőegységet kapott, nemenként elkülönítve a hozzájuk tartozó zuhanyzóval és WC-vel.

## -1 .PINCESZINT "Báziskonyha"

Az egység központi konyhájának helyszíne. Erre a szintre érkeznek az alapanyagok, itt készítik elő konyhakész termékeket és a nagy mennyiségű alapok előállítását itt készítik el. Ezen a szinten kapott helyet az egység Cukrászata és Fagylaltműhelye.

### Zöldség előkészítő -1.20 helyiség

A beérkező alapanyagok javarészt tisztított konyhakész állapotban kerülnek a gazdasági térbe.

Amennyiben utókezelésre van szükség, (mosás, darabolás) azt ebben a helyiségben végezzük el. A konyhakész termékek átadó ablakon keresztül kerülnek konyhatérbe,

ahol feldolgozásuk megtörténik, vagy ellenőrzést követően zárt rendszerű szállítással kerülnek az első emeleti Éttermi konyhára végfelhasználásra.

A Zöldség előkészítőben elhelyezésre került egy normál hűtésű kamra, a kamra aggregátoregysége egy szinttel feljebb került elhelyezésre. A Kamrába polcozás szükséges.

Az előkészítőben elhelyezésre került egy kétmedencés mosogató. Elhelyezésre került továbbiakban egy nagyteljesítményű feldolgozógép és egy vákuumcsomagoló gép, valamint egy bútorba épített kézmosó.

A beépített rozsdamentes bútorok hátsó-, és megfelelő oldalakon oldalsó felhajrással kell hogy rendelkezzenek, a technológiai beszállítónak figyelni kell, hogy a telepített bútorok hátsó síkja eltérő szögben találkoznak, a bútort a felmért burkolt falazat szerint kell egyedileg legyártani.

### **Hús előkészítő -1.17**

A beérkező alapanyagok tisztított konyhakész állapotban kerülnek a gazdasági térbe. Amennyiben a húsféleségek utókezelésre van szükség, (mosás, darabolás) azt ebben a helyiségben végezzük el. A konyhakész termékek átadó ablakon keresztül kerülnek a konyhatérbe, vagy ellenőrzést követően zárt rendszerű szállítással kerülnek az első emeleti Éttermi konyhára végfelhasználásra.

A Hús előkészítőben elhelyezésre került egy normál és mirelit hűtésű kamrakombináció, két térre osztva melyben 100mmes választófal kerül elhelyezésre, a kamra aggregátoregysége egy szinttel feljebb került elhelyezésre. A kivitelezésnél fokozottan figyelni kell a kamra tetején a kamra oldalélek fali légmentes lezárására valamint a kamra álmennyezetig felzáró takarására is. A Kamrába polcozás szükséges.

Az előkészítőben elhelyezésre került egy kétmedencés mosogató. Elhelyezésre került továbbiakban egy nagyteljesítményű hűtött fejes húsdaráló, egy sous-vide berendezés, valamint egy bútorba épített kézmosó, vertikális kutter, csontfűrész, és vákuumcsomagoló gép.

A beépített rozsdamentes bútorok hátsó-, és megfelelő oldalakon oldalsó felhajrással kell hogy rendelkezzenek, a technológiai beszállítónak figyelni kell, hogy a telepített bútorok hátsó síkja eltérő szögben találkoznak, a bútort a felmért burkolt falazat szerint kell egyedileg legyártani.

### **Cukrászat -1.13**

Az egység életéhez illeszkedően kézműves cukrászat kapott elhelyezést. A helyiség alaphőmérséklete hűtött, hőfoka +20C°. A helyiségben alapvetően tortajellegű készítmények, finom pékáruk lesznek készítve. A cukrászati részhez tartozik két kamra egy negatív tartományú és egy pozitív tartományú, kocsizható kivitelű

### **Fagylalt Műhely -1.26**

Az egységben elkészített kézműves fagylaltok és főzött krémek elkészítésére használatos önálló helyiség.

### **Fogyasztói edény mosogató -1.25**

A helyiség a rendezvények alkalmával felgyülemlett fogyasztói edényzet központi mosogatására szolgáló helyiség. A zárt rendszerben ide szállított edényzet itt kerül tisztításra, majd ugyancsak zárt rendszerben a tisztított edényzet visszakerül a rendeltetési helyére. Alapvetően minden egység rendelkezik fogyasztói edényzet tisztítására kialakított munkaterülettel, ez a helyiség kifejezetten a rendezvények edényzetét mosogatja el. Amennyiben nincs mosogatóval a szállítóeszközök tisztítása is itt történik.

### **Dolgozói WC -1.24**

Az egység ezen területén dolgozók szociális helyisége.

### **Szárazáru raktár -1.22**

Az egység részére érkezett szárazáruféleségek és konzerváruk tárolási helye.

### **Konyhatér -1.12**

Az egység életéhez tartozó nagy mennyiségű alapételek elkészítésének helyszíne, A szakosított előkészítőkből érkező áruk megtisztítva darabolva, konyhakész állapotban kerülnek ide a konyhát körülvevő előkészítőkből. Az elkészült termékek zárt fűtött-hűtött illetve semleges kocsikban távoznak a tálalótérből a rendeltetési helyükre. Ez lehet az első emeleti Étterem befejező konyhája, vagy a "Rózsakerl" befejező konyhája, illetve a "Szalon" konyhaterülete.

A felgyülemlett üzemi edényzetet elkülönített helyiségben (-1.15) gépi úton tisztítjuk. Az előkészített késztermékek illetve félkésztermékek részére a hűtősoron készételes kamrát tartunk fenn. Ugyanítt található mirelit készételes kamra is.

## **0 .SZINT "Gazdasági bejárat", "Dolgozói étkező" és "Színházi büfékonyha"**

### **Áru átvevő - Személyzeti beléptetés 0.22A**

A beérkező áruféleségek átvételi helye, innen kerülnek szakosított tárolásra a különféle hűtést igénylő és hűtést nem igénylő termékek. Az itt található recepciós pult lépteti be a személyeket illetve ellenőrzi a személyi forgalmat.

### **Fogyóeszköz raktár 0.20A**

A Vendéglátó egység életében előforduló rendezvények eszközeinek tárolóhelye.

### **Hulladék tároló 0.26**

Az egységben felgyülemlett hulladék, valamint a konyhában keletkezett kommunális és veszélyes hulladék tárolóhely. A hulladék tárolóban elhelyezésre került egy3x240 literes hűtött rozsdamentes hulladéktároló, mely az ételmaradékok tárolására szolgál.



### **Italraktár 0.28**

Az egységben felszolgált italok hűtött és rekeszes tárolására szolgáló helyiség. A helyiségben két darab 700 literes hűtő került elhelyezésre. Fokozottan figyelni kell a helyiség megfelelő kiszellőztetéséről! Az italok tárolására betervezésre került egy hűtőkamra is. Az italraktár előtti folyosón került elhelyezésre a központi jégkocka és jégdara gyártó gép.

### **Bár 0.30**

A Villa területén található egy Színházterem. A színházteremhez tartozó előcsarnokban található a Bár és ennek kiszolgálását végző háttérkonyha. Alapvetően szendvicsek sütemények kávék és italok kerülnek felszolgálásra. Az edényzetet helyben tisztítjuk és tároljuk.

### **Személyzeti Étkező 0.27**

A Vendéglátó egységben dolgozó munkatársak Étkező helyszíne. A személyzeti ételt zárt kocsin hozzák fel a Báziskonyháról, itt történik a tálalása. A szennyes edényzetet a -1 szintű Fogyasztói edény mosogatóban tisztítjuk, majd a "fehér edényzet" visszakerül az Étkezőbe.

### **+1 .SZINT "Étterem"**

A Vendéglátó egység kiemelkedő színvonalú étterméhez tartozó "Fine Dining" befejező jellegű konyha (+1.06) került kialakításra.

### **Fine Dining konyha +1.06**

A konyha alapanyag ellátását a -1 Szinten elhelyezkedő Báziskonyha biztosítja. A Báziskonyhán előkészített kész-, illetve félkésztermékek lifttel érkeznek zárt rendszerű szállításban a konyhatérbe. Itt a megfelelő tárolásról a továbbiakban hűtőszekrények, illetve a feldolgozáshoz hűtött munkasztalokat alkalmazunk. A konyhatérben elhelyezett szigetben termikus egységek kaptak helyet. A konyhatér kialakításában a különféle ételkészítési pályáknak megfelelő magas színvonalú technológia került betervezésre. A konyhán feltálalt menüsorokat felszolgáló juttatja a vendégek elé. A leszedett szennyes edényzet zárt rendszerű, szinkóddal ellátott tároló kocsikba kerül vissza a -1 szint központi fehér edény mosogatóba, majd a tiszta edényzet egy ugyancsak szinkóddal ellátott "tiszta" kocsin kerül vissza. Tárolása helyben történik, edénytároló szekrényben. A felhasznált üzemi edényzet edénygyűjtő kocsikon keresztül jut vissza a -1 szintű Üzemi edény mosogatóba, ahol tisztításuk gépi úton megtörténik. A tiszta "fekete" edényzet jelzéssel megkülönböztetett alapanyag-szállító konténerben zárt rendszerben kerül vissza az Éttermi konyhába.

### **Italpult +1.07**

Az italok felszolgálása itt történik. Az italok felszolgálásához használatos poharak mosogatása is helyben történik, gépesített eszközökkel. Tárolásuk zárható faliszekrényben történik.

### **+1 .SZINT "Rózsaker"**

Az egység szezonálisan működtetett, szabadtéri étterme. Kínálatát a Báziskonyha biztosítja, a kialakított munkaterekben befejező jellegű tevékenység folyik, tálalás, díszítés. italok felszolgálása.

### **Időszakos Grillkonyha tálaló konyha +1.14b**

Az egység alapanyag ellátása zárt rendszerű thermoport eszközön érkezik fel a nyitási időszak kezdetén. A beérkező konyhakész termékek hűtött illetve fűtött tárolókba kerül, ahonnan a fogyasztásnak megfelelően átadóablakon keresztül felszolgálásra kerül.

A leszedett szennyes edényzet zárt rendszerű, szinkóddal ellátott tároló kocsikba kerül vissza a -1 szint központi fehéredény mosogatóba, majd a tiszta edényzet egy ugyancsak szinkóddal ellátott "tiszta" kocsin kerül vissza. Tárolása helyben történik,

### **Időszakos Grillkonyha Italpult +1.14a**

A felszolgálandó italok tárolására és kiszolgálásra kialakított helyiség. Az italok felszolgálására alkalmazott poharak, csészék helyben kerülnek tisztításra, gépesített eszközzel.

### **+2 .SZINT "Szalon"**

Alapvetően Szalonként működtetett vendéglátó egység. Ét elkészítés nem történik, a Szalon életéhez kötődő rendezvények, igények kiszolgálásához egy tálaló konyha került betervezésre. Az alapellátását a Báziskonyha biztosítja alkalomszerűen. Az előre megigényelt ételféleségek a Báziskonyháról Thermoport eszközön lifttel érkeznek. A felhasznált fogyasztói edényzetet helyben tisztítjuk és tároljuk. A poharak, csészék és tányérok részére két önálló mosogatógép került betervezésre.

### **+3 .SZINT "Pezsgőbár"**

A Vendéglátóipari egység egyik kiemelkedő társalkodó helyszíne. A vendégek, üzleti partnerek kiemelkedő színvonalú környezetben italok, apróbb sütemények felszolgálása mellett tárgyalhatnak. Helyben nem készül Ételféleség, a helyiség kínálatát a Báziskonyha, illetve a Szalon befejező konyhája biztosítja. A felhasznált poharak, csészék tisztítását gépi úton végezzük a háttérben elhelyezett manipulációs térben (+3.08)

## KIEGÉSZÍTŐ TEVÉKENYSÉGEKRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

### TISZTÍTÁSI-FERTŐTLENÍTÉSI TEVÉKENYSÉG

A tisztítási-fertőtlenítési tevékenység elvégzéséhez kizárólag az e célra az Országos Tisztifőorvosi Hivatal, vagy az OÉTI által engedélyezett zsíroldó- és fertőtlenítőszer vagy zsíroldó és fertőtlenítő anyagot egyaránt tartalmazó szer alkalmazható a szerre előírt használati utasítás szigorú betartása mellett.

A tisztító- és fertőtlenítőszereket eredeti vagy megfelelő felirattal ellátott, a véletlen összecserélést kizáró csomagolásban kell tárolni még használat közben is (pl. nem tárolhatók élelmiszerek csomagolására használt edényzetben).

A mosogatáshoz és takarításhoz használt szerek közül több veszélyes anyagnak minősül, ezért az azokkal folytatott tevékenységet, illetve annak változásait a területileg illetékes ÁNTSZ-nek, a mellékelt adatlapokon be kell jelenteni.

A tevékenység folytatásához szükséges egyéb feltételek biztosítása mellett, gondoskodni kell a használt edényzet kalibrálásáról, a tisztító és fertőtlenítő szerek megfelelő mennyiségű kimérésének lehetőségéről és az előírt behatási idők ellenőrzéséről.

A felületek előírt mikrobiológiai tisztasági fokát kizárólag olyan tisztítási eljárással lehet biztosítani, ami fertőtlenítést is magában foglal.

Fertőtlenítésnek (dezinfekciónak) nevezünk minden olyan eljárást, amely a külső környezetben lévő kórokozók elpusztítására, illetve fertőzőképességük megszüntetésére, inaktiválásukra irányul.

A fertőtlenítés során természetesen nem csak a kórokozók pusztulnak el, illetve inaktiválódnak, hanem a kezelt felületen lévő egyéb más mikroorganizmusok döntő többsége is.

A fertőtlenítőszeres minőség-megőrzési idejét folyamatosan nyomon kell kísérni (pl. a Hypo esetében ez csak 3 hónap!). A minőség-megőrzési idő lejártá után a fertőtlenítőszeres takarításhoz, mosogatóshoz nem használhatók.

A tisztítási-fertőtlenítési tevékenységhez használt szerek jegyzékét az ügyvezető igazgató utasításai alapján kell meghatározni, és legalább évente felül kell vizsgálni.

A használt szerek jegyzékét és alkalmazási módját a Tisztító-, fertőtlenítőszeres felhasználása nyomtatványon célszerű összesíteni.

### **TERMÉKEKKEL KÖZVETLENÜL ÉRINTKEZŐ FELÜLETEK TISZTÍTÁSA-FERTŐTLENÍTÉSE – MOSOGATÁS**

E munkafolyamat esetében is az egyik legfontosabb előírás a szakosítottság betartása.

Ennek megfelelően külön-külön kell mosogatni a fekete-, a fehér- és a szállítóedényeket, de a fehér edények közül még a poharakat is elkülönítve kell mosogatni.

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

Fehéredények azok az edények és eszközök, amelyeket a fogyasztók használnak. Ilyennek minősülnek az egyedi ételhordók is.

### **Általános előírások:**

- A mosogatás menetét, az alkalmazott oldattöménységeket és a behatási időt megfelelő mosogatási helyeken ki kell függeszteni.
- A mosogatáshoz kefét vagy fém, illetve műanyag dörzsit kell használni, pl. szivacsot használni tilos.
- A mosogatáshoz használt eszközöket is rendszeresen, legalább naponta, fertőtleníteni kell kifőzéssel, vagy fertőtlenítőszerben való áztatással.
- A megtisztított edényeket, munkaeszközöket, felszerelési tárgyakat az újbóli használatbavételig védeni kell a szennyeződéstől, lehetőleg zárt tárolásukról gondoskodni kell.
- A szállítóedények mosogatását külön erre a célra szolgáló helyiségben kell elvégezni. Amennyiben erre nincs lehetőség elmosogathatók a fehérédény mosogatóban is az egyéb edényzet mosogatásától szigorúan időben elkülönítetten.

### **Fehér- és feketeedények mosogatása három fázisban**

A termékekkel érintkező felületek esetében alkalmazandó tisztítási-fertőtlenítési eljárások az alábbi lépéseket kell, hogy tartalmazzák:

#### Előtisztítás

A felületeket a durva szennyeződésektől meg kell tisztítani.

Ez a tisztogatási folyamat általában valamilyen mechanikai tisztítási módot jelent, például a durva szennyeződések felszedése, lekaparása vagy erős vízszugárral való leöblítése stb. Erre a fázisra azért van szükség, hogy a következő fázisban alkalmazott tisztítószer hatása érvényesülni tudjon.

#### Első fázis: zsírolás

Ez a munkafázis a felület valamilyen felületaktív anyag, detergens (pl. Ultra, Triso stb.) vizes oldatával történő kezeléséből áll. Ez a kezelés elvégezhető lemosással, beáztatással stb. Ebben a fázisban megtörténik a felületen lévő szennyezőanyagok feloldása, eltávolítása, valamint a mikroorganizmusokat körülvevő védő réteg fellazítása, így biztosítjuk, hogy a későbbi fázisban alkalmazott fertőtlenítőszer közvetlen kapcsolatba tudjon kerülni a mikrobákkal, és ki tudja fejteni a hatását. A zsíroláshoz általában 40-50 °C-os oldatot kell használni, magasabb hőmérsékletű vizet használni általában nem szabad, mert annak hatására a szennyeződések szinte "rásülnek" az edényzetre és az eszközökre, és csak nagyon nehezen távolíthatók el.

A zsírolószeres oldatot akkor kell kicserélni, amikor a zsíroló hatása megszűnik, tehát amikor a felszínén zsírfoltok jelennek meg. Az oldat lecserélését indokolhatja még látható erős elszennyeződése, kihűlése, habzásának megszűnése is.

### Második fázis: fertőtlenítés

A fertőtlenítés általában valamely fertőtlenítő hatású vegyi anyag (pl. Hypo stb.) vizes oldatával történő kezeléssel áll.

Bár a tisztítószer esetében is nagyon fontos, de itt különösen nagy figyelmet kell fordítani a fertőtlenítő szer megfelelő töménységű oldatának a használatára és a szükséges behatási idő biztosítására. Ugyanis ezek nélkül a fertőtlenítő hatás nem biztosítható. A fertőtlenítéshez leggyakrabban klórtartalmú fertőtlenítő szert használunk.

Műanyagból készült edények, és eszközök mosogatásához kétszeres mennyiségű fertőtlenítő szert kell használni. A klórtartalmú fertőtlenítőszeres oldat addig hatásos, amíg a klór szaga érezhető. Az oldat fertőtlenítő hatása gyorsan megszűnik, ha a zsírolószer lúgos hatású oldata kerül át a fertőtlenítőszeres medencébe, ezért figyelni kell ennek megakadályozására.

Az edényzetet és az eszközöket a fertőtlenítő oldatnak teljesen el kell fednie, és abban legalább az előírt behatási ideig kell, hogy benne ázzanak.

### Harmadik fázis: öblítés

Hogy a fertőtlenítő szer maradványai ne kerülhessenek be a termékbe, a felületet megfelelő mennyiségű tiszta vízzel le kell öblíteni.

Az öblítést mindig kézmeleg, kb. 40 0C-os folyóvízzel, kell végezni.

Ha az edényzetnek, vagy az eszközöknek a leszáradásuk után is fertőtlenítőszer szaga marad, az azt jelenti, hogy a mechanikus tisztítás, vagy a zsírolás nem megfelelő hatásfokú volt, ekkor a mosogatást újra kell kezdeni, és sokkal nagyobb odafigyeléssel elvégezni.

### Szárítás

A szárítási folyamat többféle módon végezhető el (pl. lecsurgatással, szárítószekrényben stb.). Célszerű a szárítást leborítva, de a szellőzés biztosítása mellett végezni.

Hagyományos törölgető ruha azonban nem használható. Az edényeken és az eszközökön esetleg rajtamaradó vízfoltokat kizárólag papírtörölővel szabad eltávolítani.

Külön figyelmet kell fordítani a cukrászatban, de esetleg egyéb helyeken is használt textilből készült úgynevezett nyomózsákok tisztítására. Ezeket alapos elmosásuk után 10 percig ki kell főzni, majd függesztve kiszárítani. Fertőtlenítésükre vegyszerek használata nem javasolt.

A durva szennyeződések eltávolítása

Olajszennyeződés:

A gépek felületén jelentkező olajszennyeződéseket az erre a célra rendszeresített egyszer használatos törölkendővel távolítjuk el.

A felületekre tapadt szennyeződések eltávolítása kemény sörtéjű műanyag kefével, vagy szükség esetén kaparóeszközzel végezhető el. A tisztítási folyamat során gondoskodni kell arról, hogy az eltávolított szennyeződések ne szóródjanak szét.

### Nedves tisztítás (mosás)

A nedves tisztítás alapvetően kétféle módon végezhető el, a szét nem szedhető és fix berendezések nedves tisztítása lemosással, a szétszedhetőké, valamint a kisebb eszközöké bemelegítéssel történik.

A nedves tisztítási folyamat általában a következő alapfázisokból áll:

**Előmosás:** A berendezések és eszközök felületét folyó 40-45 °C-os vízzel lemoszuk mindaddig, amíg az elfolyó víz láthatóan szennyezett.

Amennyiben a berendezés jellege miatt szórófejes, vagy tömlővéges adagolóval víz nem juttatható a gép felületére a beázás veszélye miatt, úgy egy tiszta vízbe mártott kefével végezzük el a felület előmosását.

### Tisztító-, fertőtlenítő hatású oldattal történő mosás

Az előmosott berendezéseket és eszközöket a mosogatásnál leírt oldatokkal és módon mossuk az alábbi technológiák egyikének alkalmazásával. (Fontos a sorrend betartása!)

#### Lemosás

Lemosásos technológiával mossuk a szét nem szedhető, nagyméretű és fix berendezéseket, eszközöket. A tisztítandó felületre szórófejes adagolóval vagy kefe alkalmazásával felvisszük a megfelelő oldatot, és rajta hagyjuk az előírt behatási idő elteltéig. Szükség esetén a tisztítás-fertőtlenítés határfokának növelése érdekében a mosókefével elősegíthetjük a szennyeződések eltávolítását, majd a felületre ismét tiszta oldatot viszünk.

#### Bemelegítés

Bemelegítéssel mossuk a szétszerelhető, vízzel mosható kisméretű alkatrészeket, eszközöket. Ezek mosási technológiája megegyezik a mosogatásnál leírtakkal.

#### Öblítés

Az előírt behatási idő letelte után a felületekről folyóvízzel eltávolítjuk a tisztító-, fertőtlenítő szer maradékokat. Amennyiben ilyen módon víz nem juttatható a gép felületére a beázás veszélye miatt, úgy egy tiszta vízbe mártott kefével végezzük el a felület lemosását.

#### Száritás

A mosási folyamat végén a felületeket levegőn, esetleg csepegtetve szárítjuk.

#### Higiénés mikrobiológiai vizsgálatok

A termékekkel közvetlenül érintkezésbe kerülő felületek tisztaságát, a tisztítás-fertőtlenítés határfokát javasolt évente mikrobiológiai vizsgálat elvégzésével is ellenőrizni.

Nem megfelelőség esetén az okokat fel kell deríteni, és meg kell szüntetni, valamint ismételt vizsgálatokat kell végezteni.

## **A TERMÉKEKKEL NEM ÉRINTKEZŐ FELÜLETEK TISZTÍTÁSA-FERTŐTLENÍTÉSE**

A termékekkel nem érintkező felületek (pl. padozat, oldalfalak, szállító járművek raktere, hűtőberendezések belső felülete, stb.) tisztasága, ha nem is olyan nagymértékben, mint a termékekkel közvetlenül érintkezők, de mégis befolyásolhatják a termékek mikrobiológiai tisztaságát, például úgy hogy ezekről a felületekről a szennyeződés behullik a termékbe a gyártás nyitott szakaszában.

Ezért tisztításuk-fertőtlenítésük megfelelő hatásfokkal történő elvégzése ugyancsak alapkövetelmény.

A takarítás technológiája lényegében megegyezik a termékekkel közvetlenül érintkező felületek tisztítási-fertőtlenítési technológiájával.

### Általános előírások:

A takarítás során védeni kell az egységben lévő élelmiszereket a szennyeződéstől, a fertőződéstől. Különösen vonatkozik ez a munka közbeni takarításra. Ezért kell gondoskodni a pormentes,

freccsenés mentes takarításról, valamint az élelmiszerek takarítás közbeni megfelelő lefedéséről, vagy más módon történő védelméről.

Csak engedélyezett tisztító és fertőtlenítő szereket szabad használni, azokat is a használati utasításnak megfelelő módon és töménységben.

A takarítás elvégzése során mindig a tisztább felületektől a szennyezettek felé, illetve fentről lefelé irányban kell haladni.

Biztosítani kell a takarítóeszközök szakosított használatát, ami azt jelenti, hogy a különböző tisztasági fokú helyiségek, berendezések takarításához, tisztogatásához külön-külön, maradandóan megjelölt eszközöket kell használni, amelyek elkülönített tárolását is meg kell oldani.

A takarításhoz használt eszközöket rendszeresen, legalább naponta, fertőtleníteni kell fertőtlenítőszerben való áztatással.

A takarítóeszközöket elkülönített helyiségben vagy az erre a célra rendszeresített szekrényben kell tárolni. A tisztító- és fertőtlenítőszereket eredeti vagy megfelelő felirattal ellátott, a véletlen összecserélést kizáró csomagolásban kell tárolni még használat közben is (pl. nem tárolhatók élelmiszerek csomagolására használt edényzetben).

### A takarítás fő típusai

#### Munka közbeni takarítás

A műszak közbeni takarítás az egyes különböző tisztasági fokú műveletek és műszakok közötti, és a rendkívüli (csorgás, szóródás) szennyeződés előfordulása esetén a megfelelő tisztaság biztosítását szolgálja. Ezen takarítási típus során a takarítást különösen nagy gondossággal kell végezni a megfelelő termékvédelem biztosítása érdekében.

### Napi takarítás

A napi munka befejeztével szennyeződött felületek, berendezések, eszközök takarítását el kell végezni a helyiségek kipakolása, a berendezések áthelyezése nélkül.

### Heti takarítás

Lényegében megegyezik a napi takarítással, de a könnyen elmozdítható berendezési tárgyak alatt, illetve mögött is el kell végezni a szükséges takarítási műveleteket, valamint el kell végezni a mosható falfelületek takarítását is.

### Havi takarítás

A havi takarítás, magában kell foglalja a csővezetékek, armatúrák, nyílászárók, párkányok takarítását is.

### Éves takarítás

Az éves takarítást a helyiségek kipakolása mellett kell elvégezni minden felületre kiterjedően. Ezt a takarítási típust össze kell kötni a tisztasági meszeléssel és a szükséges nagyobb karbantartási munkák, valamint rovar-rágcsáló irtás elvégzésével is.

A napi takarításon kívüli egyéb takarítások elvégzését külön is dokumentálni kell (pl. a Műszaknaplóban).

A hűtőberendezések belső terének takarítását azok leolvasztásakor, de legalább hetente egyszer, valamint esetleges látható szennyeződésük alkalmával kell elvégezni. Takarításuk elvégzését is dokumentálni kell (pl. Műszaknapló).

A szállítójárművek rakterét naponta a munka befejeztével, illetve látható szennyeződésük alkalmával a telephelyre való visszaérkezéskor azonnal, még a következő berakodás megkezdése előtt ki kell takarítani az általános szabályok szerint.

## **TEXTÍLIÁK MOSÁSA**

A vendéglátás és közétkeztetési tevékenység végzése során a dolgozók ruházatán kívül felmerül az egyéb textíliák (pl. kenyérruhák, abroszok) mosásának igénye is.

Ezek mosását az egységen belül kizárólag akkor szabad elvégezni, ha ott erre külön helyiség áll rendelkezésre a szükséges berendezések (pl. mosógép, szárítási és vasalási lehetőség) megléte mellett.

A textíliák mosása során is biztosítani kell azok valamilyen eljárással történő fertőtlenítését (90 °C-on történő mosás, fertőtlenítő szerben való áztatás, alapos átvasalás).

Amennyiben a feltételek nem biztosítottak az egységen belül, akkor a textíliák mosatását egy erre a tevékenységre engedéllyel, rendelkező alvállalkozóval kell biztosítani a fertőtlenítési kötelezettség kikötése mellett.

Itt jegyezzük meg, hogy a tiszta és szennyezett textíliák elkülönített tárolását az egységen belül biztosítani kell.



## ÉPÍTÉSZETI - ÉPÜLETGÉPÉSZETI KÖVETELMÉNYEK

Az építészeti tervek elkészítése során a korábbiakban használt MSZ 04-211/1-89. Vendéglátó Üzletek, Konyhák Ágazati szabvány előírásait javasoljuk figyelembe venni. Mindezekon túlmenően az alábbi tényezők mérlegelése indokolt.

Általános építészeti előírások

Az üzemi helyiségek besorolása az MSZ-1600 szabvány alapján

### **Időszakosan nedves helyiségnek minősül (1600/3-86)**

Gazdasági folyosó – közlekedő

Gazdasági előtér

Szárazáru raktár

### **Nedves besorolású helyiség (1600/4-80)**

Hulladék tároló

Hús előkészítő

Zöldség előkészítő

Fogyasztói edény mosogatók

Üzemi edény mosogatók

Söntéspultok

Bárpultok

Befejező konyhák

Tálaló konyhák

### **Nyílászárók**

Mindazon ajtók szélessége mely az anyagmozgatási útvonalba esnek, minimum 800 mm szélesnek kell lennie. Az árumozgatás útvonalában elhelyezett ajtókat és szegélyeket elvédővel kell ellátni. Az átadó ablakok mérete 600x1000 mm kell hogy legyen, a felületük hidegburkolattal ellátott, parapet-magasságuk 900 mm.

### **Burkolatok**

Az üzemi helyiségek padozatát csúszásmentes burkolattal kell ellátni.

A padozat és függőleges falsi találkozásánál lekerekített kiképzést (holker) kell alkalmazni a takaríthatóság miatt.

Az üzemi helyiségek burkolati magassága

1. Gazdasági folyosó mosható falburkolat
2. Hús előkészítő terület mennyezetig hidegburkolat
3. Zöldség előkészítő 2100 mm hidegburkolat
4. Konyhaüzem 2100 mm hidegburkolat
5. Szárazáru raktár festett mosható falfelület
6. Gazdasági folyosók, közlekedők 2100mm hidegburkolat
7. Fogyasztói edény mosogató mennyezetig mm hidegburkolat
8. Üzemi edény mosogató mennyezetig hidegburkolat
9. Befejező konyhák 2100 mm hidegburkolat
10. Tálaló konyhák 2100 mm hidegburkolat

## **Szigetelés**

Az egész gazdasági területen a padozatot víz elleni szigeteléssel kell ellátni.

A padló a padlóösszefolyók irányába kell, hogy lejtessenek.

## **Energiaellátás**

A technológiai rendszerbe állított készülékek elektromos üzeműek.

A készülékek csatlakozási pontjait, a típus kiválasztását követően rendelkezésre álló gépkönyvek tartalmazzák. Jelen dokumentációhoz csatolt csatlakozási pontok tájékoztatói jellegűek.

Egyfázisú árammal működő hűtőberendezések, illetve asztali készülékek esetében a hűtőbútor fölötti, illetve a munkaasztal feletti falakon egyfázisú földelt /védővezetékekkel ellátott/ dugaszoló aljzat helyezhető el. A dugaszoló aljzatok a kiírás szerint falba süllyesztett kivitelűek.

A fix kötést igénylő - általában háromfázisú - gépeknél és készülékeknél: olvadóbetét, kézi működtetésű áramtalanító főkapcsoló /a sütő-főző készülékek esetében: jelzőlámpával ellátva/, valamint a motoroknál hőkioldóval ellátott /motorvédő/ kapcsoló felszerelését javasoljuk.

A külön megoldott főkapcsolót a fix kötés miatt tartjuk indokoltnak.

A vendéglátó-ipari egység főelosztó berendezésének a helyét az elektromos tervező határozza meg. Mindenképpen javasoljuk a többmezős szelektált változatot a normál és éjszakai üzemű berendezések, valamint a világítási rendszerek elosztott részegységben való kezelését

Villamos csatlakozási energia igénye: a mellékelt installációs dokumentumok szerint. Egyidejűségi tényező: 80%

## **Érintésvédelem**

Az érvényes szabályok előírásai alapján MSZ 172/1-86 szerinti vezetékes érintésvédelmi megoldás javasolt

Alkalmazási módszer: nullázás (TN-C-S)

## **Világítás**

A világítás erősségére vonatkozó értékeket MSZ 04-61/1-73 szerint kell felvenni. Megítélésünk szerint az itt végzett tevékenység a III. kategóriába sorolható.

## **Általános szerelési szempontok**

Az MSZ 1600 szerelési előírásait maradéktalanul végre kell hajtani, aszerint, hogy az egyes helyiségek száraz, illetve nedves, párás vagy gőzös helyiségnek minősülnek-e.

A legtöbb esetben a kapcsolók szerelésére nem szoktak kellő gondot fordítani, holott a csempézett falak lemosása komoly baleseti forrást jelent, ha az alkalmazott kapcsolók nem vízmentesek.

Az egység hűtőberendezéseit külön áramkörökre kell kötni, hogy az egyes részek áramtalanítása után is ezek üzemben maradhassanak.

## **Szennyvízkezelés – csatorna**

### **A keletkező szennyvíz kb. 2,9 – 3,2 m<sup>3</sup>/nap**

A berendezési tárgyakkól kerülő szennyvizet búzelzáron keresztül ágvezetékekkel a berendezéscsoportokat összefolyó alapvezetékekbe kell vezetni. Minden berendezési tárgyat vízzáras búzelzáró beiktatásával kell beépíteni

A szennyvíz zsírosnak tekinthető, mivel főzési tevékenység van. Külön zsírfogó elhelyezésére volt szükség a -2 pinceszinti egységben.

Az összes vizes helyiségben búzelzáróval ellátott csatorna csatlakozást kell elhelyezni.

### **Vízellátás**

A hulladéktárolóban elhelyezett slagos mosóberendezéseknél a vízvételi helyeken légbeszívós fali szelepek kerüljenek felszerelésre.

### **Lágyvízellátás**

Az egységben kezelt lágyvíz biztosított az egész rendszerben a lágyított víz értéke nem lehet magasabb mint 5nK°. Két helyen a konyháüzemben biztosítani kell a hagyományos hálózati vizet, mert a főzéstechnikánál a lágyított víz nem minden esetben célravezető. A mosogatógépek elé a kezelt víz ellenére saját vízkezelő egység került betervezésre, mert a gép gyártói garanciája ezt előírja. Az előzetes egyeztetések során ezt a technológiai beszállító biztosítja a készülékek vízelőkezeléseként.

A központi lágyvízellátást a gépészet biztosítja.

### **Fűtés - szellőzés**

Az egyes helyiségekben a fűtés mértékére vonatkozó, valamint a szellőzéssel kapcsolatos követelményeknél /hőfok, légsebesség, légcsere tényező/ figyelembe kell venni a hatósági előírásokat (MSZ-04211/1-89) ezen túlmenően az alábbiakra hívom fel a figyelmet.

Sem a befűvő, sem az elszívó nyílások a padlószinten nem helyezhetők el, ezeket freccsenő víz ellen védve, legalább 0,5 m magasság felett kell beépíteni.

Karbantartási szempontok miatt az elszívó szerkezeteket könnyen leszerelhető kivitelben kell tervezni. A szellőzés méretezésekor figyelembe kell venni a léghűtéses hűtőberendezések hőfejlesztését is.

### **Légtechnika**

Az üzemi részek kizárólag friss levegővel /a levegő visszakeverése nem megengedett/ szellőztethetők. A légtechnikai elszívó ernyők paraméterezése a Légtechnikai adatszolgáltatásban kerültek feltüntetésre

### **Szellőzés irányértékei**

Fogyasztótér férőhelyenként 35-40 m<sup>3</sup>/h friss levegőt kell biztosítani, túlnyomással a termelőtér felé A szellőztetés szükséges mértéke mellékletben kerül meghatározásra

### **Gyengeáramú berendezés**

Az üzemben belül min. 1 db telefon fővonal kiépítése szükséges. A pénztárgépek és NAV rendszer kiépítése végett a rajzon jelölt helyeken gyengeáramú rendszert kell kiépíteni helyi LAN rendszer számára az irodában elhelyezett központi számítógép, valamint a regisztráló egységek között, úgy mint adatrögzítő PC és nyomtatók valamint Pénztárgép és nyomtatók. A pénztárgépek felett mindenképpen kamerarendszert kell kiépíteni.

### **Időmérés**

A termelő /előkészítő/ üzemrészben látható központi helyen elektromos időmérő óra szükséges.

### **Technológiai berendezések követelményei**

A technológiai berendezések magas minőségű rozsdamentes acélból készült termékek. Garanciális kötelezettségük minimum 36 hónapban határozandó meg, hozzávetőleges élettartamuknál a 15 év az elvárható szint. A berendezések technológiai paramétereit a pályázati anyagban kell megadni, a technológiai tervben szerepeltetett installáció irányadó adatszolgáltatást tartalmaz a szakági tervezők felé. Ennek pontosítása a kivitelezés folyamán mindenképpen szükséges.

### **Speciális technológiai követelmények**

A hűtőkamrák 80mm-es (illetve Mirelit kamra esetében 100mm-es) szendvicspanelből szerelt légmentes fugával ellátott falrendszerrel kell rendelkeznie, biztonsági ajtóval. A padozat csúszásmentes rozsdamentes acélburkolat. A padozat süllyesztett kivitelű a helyiség padozatával egy síkú, a bútor és burkolat váltását szigetelni és kocsizható módon zökkenés mentesíteni kell. A kamrákhoz tartozó aggregátorok távoli telepítésű egységek. A távoli telepítésű aggregátoregységek a "0" Földszinti Fogyóeszköz raktár feletti térben kaptak helyet, eldobozolt önálló térben. Az eldobozolt területen biztosítani kell az egységek kondenzátorainak rendszeres tisztításához való hozzáférést valamint az egységek javításához, cseréjéhez szükséges munkaterületet. A hőterhelés elvezetéséről mesterséges kiszellőztetés gondoskodik. Az aggregátor és kamra közötti csővezetést a technológiai szállító biztosítja, a vízszintes elhúzás 15m, a függőleges 8m. Ennek megfelelően kell az ajánlatban az aggregátoregységet ajánlani a csővezetéssel egyetemben. A kamrák zárható ajtóval kell hogy rendelkezzenek, belső világításuk jelenlét-érzékelővel működjenek.