

Bábolna Gyógyfürdő konyhatechnológiai leírás

Bábolna

2016.

<u>Konyhatechnológiai műszaki leírás</u>	3
<u>1. Megbízás – előzmények</u>	3
<u>1.1 Tervezett kapacitás: t1 – 60 adag/nap</u>	3
<u>1.2 Alkalmazottak létszáma:</u>	3
<u>1.3 Funkcionális helységek:</u>	3
<u>1.4 Felhasznált energia:</u>	3
<u>1.5 Tervezési előzmények:</u>	3
<u>1.6 Forgalmazni kívánt étel-ital választék:</u>	3
<u>2. Technológiai folyamatok</u>	4
<u>2.1 Áru beszállítás:</u>	4
<u>2.2 Hűtve tárolás</u>	4
<u>2.3 Zöldség előkészítés:</u>	4
<u>2.4 Tojás mosás:</u>	4
<u>2.5 Értékesítés:</u>	4
<u>2.6 Szociális helység:</u>	5
<u>2.7 Takarítószer– és vegyszertároló</u>	5
<u>2.8 Hulladék kezelése:</u>	5
<u>2.9 Személyi higiénia biztosítása</u>	5
<u>3. Általános előírások</u>	6
<u>3.1 Érintésvédelem</u>	6
<u>3.2 Nyílászárók szerkezete</u>	6
<u>3.3 Burkolatok</u>	6
<u>3.4 Víz – Csatorna</u>	6
<u>3.5 Légtechnika</u>	6
<u>4. Higiéniai utasítás</u>	7

Konyhatechnológiai műszaki leírás

1. Megbízás – előzmények

A _____ (_____) mint **generál tervező** megbízása alapján készítette az

Artakim Kft (2890 Tata Dobó I. u. 2) Harangi Katalin konyhatechnológus

A konyhatechnológia az alábbi érvényben lévő előírások szerint készült:

- 62/2011.(VII.10.) GKM –EüM -FVM.-SZMM együttes rendelet
- 852/2004/EK rendelet

Az érvényes jogszabályok megtartása mellett „**Jó Higiéniai és Vendéglátói Gyakorlat**” megvalósíthatósága az elvárt szempont.

1.1 Tervezett kapacitás: Folyamatos fogyasztási igény nyitvatartási időn belül

Ellátottak köre: Fürdő-pihenő ház vendégei

1.2 Alkalmazottak létszáma:

- 1-2 fő

1.3 Funkcionális helységek:

- háttér technológiai helység
- büfé-kiszolgáló tér

1.4 Felhasznált energia:

- elektromos áram

1.5 Tervezési előzmények:

Kiszolgáló büfé kerül kialakításra.

A kereskedelmi partnerek által beszállított közvetlen fogyasztásra alkalmas termékek kerülnek értékesítésre.

1.6 Forgalmazni kívánt étel-ital választék:

- Kávé-tea
- Kereskedelmi kiszerezésű tej-tejtermék
- Üdítő
- Kereskedelmileg csomagolt édesipari és büfé termék

2. Technológiai folyamatok

2.1 Áru beszállítás:

Az értékesítésre szánt késztermékek gazdasági bejáraton keresztül, egy utas kétrétegű csomagolásban érkeznek az egyéb termékektől időben elkülönítetten.

A külső csomagolás eltávolítása után büfé helységben a hűtéstárolás szabályainak megtartása mellett kerülnek tárolásra.

A hulladékként keletkezett szállító kartonok az épületen kívül meglévő, konténeres tárolóba kerülnek elszállításig - szállítási szerződés alapján

2.2 Hűtve tárolás

Valamennyi hűtést igénylő áru részére a hűtve- tárolás szabályának megtartása miatt megfelelő kapacitású hűtőszekrény kerül telepítésre.

Tárolás során biztosítani kell a hűtést igénylő termékek megfelelő hőmérsékletű, folyamatos hűtőtárolását. A hőmérsékletet rendszeresen ellenőrizni kell.

A hűtőkben szakosítottan kell elhelyezni a termékeket a HACCP besorolás szabályai szerint.

2.3 Zöldség előkészítés:

Közvetlen kapcsolata van a büfé-kiszolgáló térrel.

A zöldségek-gyümölcsök mosására **ipari mélységű kétmedencés mosogató**, biztosított.

Az alkalmazott eszközök mosogatása időben elkülönítetten a mosogató medencében történik. Az elmosogatott eszközök tárolására csepegtető polcrendszer biztosított

A helység ajtó magasságig csempe burkolattal ellátottan kerül kialakításra

A helységben kézmosó- folyékony szappanadagoló és lámpedálos szemetes kerül felszerelésre

A helység padlóösszefolyóval ellátott

2.4 Tojás mosás:

A fertőtlenítéshez nincs szükség külön helysége. Erre a célra a zöldség előkészítőben kétmedencés mosogató kerül telepítésre.

2.5 Értékesítés:

Büfé rendszerű értékesítéssel történik a kiszolgálás.

A kiválasztott ételeket - egyszer használatos eszközök alkalmazásával értékesítik – ezért fehérmosogató helység NEM kerül kialakításra.

Az egyszer használatos eszközök fogyasztás után a belsőépítészeti terv alapján kialakított billenő fedeles szelektív hulladéktárolóba kerülnek

Betervezett berendezések:

- Kézmosó vegyszer és papírtörölő adagolóval
- Kétmedencés mosogató vegyszeradagolóval
- Kávégép

- 4 zónás tűzhely
- Pult alatti hűtők
- Beépített hulladék tároló

2.6 Szociális helység:

A büfében dolgozó, egészségügyi kiskönyvvvel rendelkezik, a dolgozó részére, a meglévő szociális helységben elkülönített higiéniai feltételek kerülnek biztosításra.

2.7 Takarítószer- és vegyszertároló

A HACCP rendszer figyelembe vételével a takarítási eszközök, külön színnel jelöltek, a vegyszerek tárolása szekrényben megoldott.

A takarítási vízvételi lehetőség a technológiai helységbe telepített kombinált kézmosó-kiöntő berendezéssel biztosított.

2.8 Hulladék kezelése:

A lejárt szavatosságú megsemmisítésre kerülő élelmiszereket a beszállító cég és a Vállalkozó által kötött szerződés alapján kerül elszállításra a HACCP által szabályozott formában.

Törekszünk a szelektív hulladéktárolás megvalósítására.

Kiemelten veszélyes élelmiszeri hulladék az alkalmazott technológia során nem keletkezik.

2.9 Személyi higiénia biztosítása

A telepített kézmosó medence mellé folyékony szappanadagoló –papírtörölő tartó és lábpedálos szemetes kerül telepítésre.

A kézmosás fázisait a kézmosó felett fel kell tüntetni.

Magas higiéniai elvárásnak megfelelő, fertőtlenítő, baktérium- és vírusölő hatású fertőtlenítő használható. A kiválasztott termék biztonságtechnikai adatlapján szereplő információk alapján a kézmosó felett a vegyszer neve és alkalmazási utasítása feltüntetésre kerül. Vegyszerváltás alkalmával kiírás cseréje kötelező.

3. Általános előírások

3.1 Érintésvédelem

Az érvényes szabványok előírása szerinti vezetékes érintésvédelmi megoldás javasolt.
Alkalmazott érintésvédelem: nullázás (TN-C-S) rendszer.

3.2 Nyílászárók szerkezete

Azoknak az ajtóknak a szélessége melyek az anyagmozgatás útvonalába esnek min. 90 cm legyen. Az esetlegesen üvegezett ajtókat balesetelhárítási biztonsági védőráccsal kell ellátni.

A szabad levegő beáramlást biztosító nyílásokra a berepülő rovarok ellen szúnyogháló felszerelése, vagy elektronikus rovarcsapda alkalmazása szükséges.

3.3 Burkolatok

A technológiai területeket 210 cm magasságig mosható, fertőtleníthető, résmentes felülettel kell ellátni (csempeburkolat javasolt).

A helyiségek a kézikocsi feltöltéses rendszer miatt, nagy kopásállóságú burkolattal legyenek ellátva. A különböző helyiségek balesetmentes megközelítése miatt a küszöbmentes padozat kialakítása szükséges. Az áruszállító kézikocsi használata miatt az él védővel ellátott falburkolat kialakítása szükséges.

Csempe helyett, használható falfestékek esetében telibe felület kezelés javasolt

- **STERIDEX, szigorú a technológia, csak gépi fújással hordható fel, csak gyakorlott szakember tudja**
- **EUROPÁL erős penész gátló, festhető, hengerelhető,**
- **Sto PURÁN lakk, festhető, hengerelhető kétkomponensű festék**

A személyzeti öltöző burkolata félmeleghordós kivitelezést igényel.

3.4 Víz – Csatorna

Az előkészítéssorán a szendvicsek összeállításakor minimális zsíros eszköz keletkezik melyek szennyvíz elvezetése medence alá telepített zsírfogó rendszeren keresztül kerül a kommunális csatorna hálózatban

3.5 Légtechnika

Az épületben megfelelő mennyiségű ablak biztosított, így a légcseré természetes módon biztosított.

A technológiai leírás nem helyettesíti a HACCP dokumentáció elkészítését, de alapjául szolgál.

A tej készítmények értékesítése miatt, a tevékenység „Külön engedély kérelmének„ lefolytatott eljárása után lehetséges.

Tata, 2016. október. 5.



Harangi Katalin
konyhatechnológus

4. Higiéniai utasítás

HIGIÉNAI UTASÍTÁS		
Alkalmazási Terület	Terméknév	Adagolás
Kézi mosogatás 2 fázisban		
I. fázis: Zsíroldás és fertőtlenítés	Inno MF-M	
	kombinált hatású fertőtlenítőszer	2%-os koncentráció készítése
II. fázis: Öblítés	Csapvíz	Öblítés folyó vízzel
Tisztítás, fertőtlenítés		
Padló fertőtlenítő felmosása és falfelületek lemosása	Innoveng Inno Dez	
	Fertőtlenítő-tisztítószer	2%-os fertőtlenítő oldat
Zsíros, olajos szennyeződések eltávolítása, elszívók tisztítása	Inno-grill	
	Hideg zsíroldó	10%-os koncentráció készítése
Üvegfelületek, tükrök tisztítása	Innoveng Inno Dez	
	Fertőtlenítő-tisztítószer	2%-os fertőtlenítő oldat
Rozsdamentes acélfelületek és munkafelületek ápolása	Innox New	
	Rozsdamentes tisztítószer	Hígítás nélkül alkalmazható
Vízkezelés	Általános vízkezelő	Hígítás nélkül használandó
Vizesblokkok tisztítása	Hypo	1 liter hypo / 100 liter víz
	Általános fertőtlenítőszer	(1%-os fertőtlenítő oldat)
Személyi higiénia		
Fertőtlenítő kézmosás	Inno-sept	Hígítás nélkül használandó
	kézfertőtlenítőszer	vízzel leöblítendő