

Kiegészítő tevékenységek a vendéglátásban

Mosogatás

KÖNNYEN ÉRTHETŐ HACCP
5. FEJEZET
2020

Ez a tananyag a vendéglátásban dolgozó munkatársaknak készült.

Témája a mosogatás a vendéglátó helyeken.

1. Az étel szennyeződése és a szennyeződés megelőzése

Mitől szennyeződhet az étel?

Hogyan lehet elkerülni az ételek szennyeződését?

A vendégeknek készülő ételek nem lehetnek szennyezettek vagy fertőzöttek.
A szennyezett vagy fertőzött étel a vendégek megbetegedését okozhatja.
Az étel szennyeződését a szennyezőanyag okozza.
Szennyezőanyag lehet: fizikai, kémiai és biológiai anyag.
A legkockázatosabb szennyezőanyagok a mikrobák.
A fertőző mikrobák az étel megfertőzését okozzák.
Az étel szennyeződését meg lehet előzni!



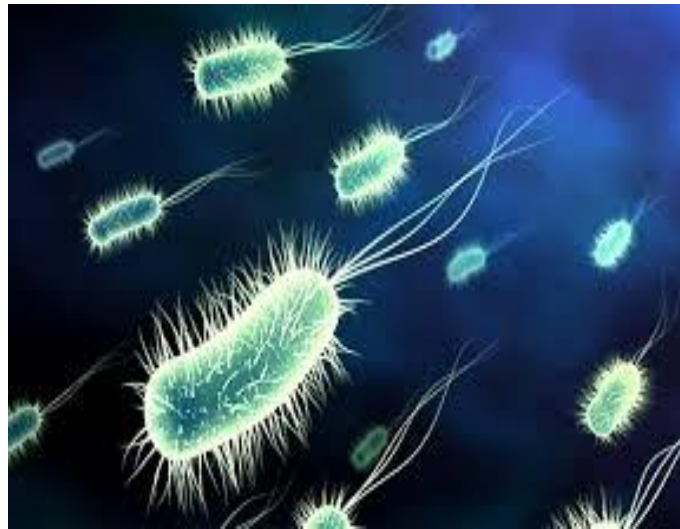
**Penészes
paradicsom**



**Penésztelep a
kenyéren**

Tipikus szennyezőanyagok

- ▶ **Idegen anyagok:** Ilyen a por, hajszál, köröm, falfesték, kavics.
- ▶ **Vegyí anyagok:** Ilyen a mosogatószer, tisztítószer, fertőtlenítőszer, tartósítószer, túl nagy mennyiségű adalékanyagok.
- ▶ **Mikrobák:** Ilyenek a baktériumok és a penészgombák. A mikrobák szabad szemmel nem látható apró élőlények.



**Baktériumok
mikroszkóppal nézve**



**A fertőző mikrobákat szabad szemmel
nem látjuk, de mindenütt ott vannak**

Káros mikrobák kerülhetnek az ételbe:

- ▶ A rendetlen konyhai környezettől, piszkos edényekről és konyhai gépekről,
- ▶ A piszkos ruházatról;
- ▶ Szennyeződött (poros, földes), romlott vagy rosszul tárolt alapanyagtól;
- ▶ Rovaroktól, rágcsálóktól.



Piszkos edény



Piszkos ruházat



Romlott alapanyag



Rágcsáló

A konyhai edények, evőeszközök elmosogatásával, fertőtlenítésével elpusztíthatók a mikrobák. Ezáltal az edény és a beletett étel szennyeződésmentes lesz. Ezért fontos a mosogatás!

A vendéglátásban
a konyhai eszközök,
a berendezések és
a környezet **tisztán tartása és fertőtlenítése kötelező!**

- ▶ Az edényeken élő mikrobákat el kell távolítani és el is kell pusztítani, hogy ne fertőzhessék meg az ételt!
- ▶ **Mosogatással** távolítjuk el az edényekről és az eszközökről a szennyeződést.
 - ▶ Így megelőzhetjük az étel szennyeződését.
- ▶ **Fertőtlenítéssel** el is pusztítjuk az edényen lévő mikrobákat.
 - ▶ Így megelőzhetjük az étel megfertőződését.



2. Kiegészítő tevékenységek

Mit nevezünk a vendéglátásban a kiegészítő tevékenységnek?

▶ A vendéglátásban a **fő tevékenységek** az ételkészítés és a felszolgálás.

▶ Az **ételkészítés műveletei**

- ❖ az előkészítés,
- ❖ a főzés,
- ❖ a sütés.



A szakács készíti el az ételt

Az ételkészítés a szakácsok feladata.

A szakácsok munkáját konyhai kiegészítő munkatársak segítik.

A **kiegészítő tevékenységeket** a konyhai kiegészítők végzik. Kiegészítő tevékenység: a mosogatás, a takarítás, a hulladékkezelés.

A kiegészítő tevékenységek a vendéglátás előfeltételei.

Mik a kiegészítő tevékenységek?



▶ A mosogatás

Ebben a fejezetben a mosogatást mutatjuk be részletesen.



▶ A tisztítás és a fertőtlenítés

Ezt a 6. fejezetben mutatjuk be részletesen.



▶ A hulladékkezelés

Ezt is a 7. fejezetben mutatjuk be.



Mosogatás

Minden olyan edényt, eszközt, ami étellel kapcsolatba kerül, használat után el kell mosogatni és tisztán tárolni.

A mosogatással lemoszuk az edényről a szennyeződést és az edényekre és az eszközökre tapadt mikrobákat. De azzal, hogy lemostuk, még nem pusztítottuk el őket.

Fertőtlenítőszerrel lehet elpusztítani az edényekre és az eszközökre tapadt mikrobákat.

3. Mosogatás és fertőtlenítés

A mosogatás szabályai

Mosogatóhoz használt eszközök

Mosogatás típusai a vendéglátásban



❖ Kézi mosogatás:

- ▶ Három vagy kétmedencés mosogatóban történik.



❖ Gépi mosogatás:

- ▶ Ipari mosogatógépet használunk hozzá. Az ipari mosogatógépek gyorsabbá és egyszerűbbé teszik a mosogatást. A nagy konyhákban a gépi mosogatás az egyetlen módja az edények tisztításának.

A különböző típusú edényeket egymástól elkülönítve kell mosogatni!

Tehát **külön kell mosogatni a**

- ▶ fekete edényeket,
- ▶ fehér edényeket,
- ▶ és a szállítóedényeket.

A fehér edények

azok az edények és eszközök, amelyeket a **fogyasztók** (a vendégek) használnak.



**Tányérok, poharak,
evőeszközök, bögrék**



**Fehér mosogató, fehér
edényekkel**

A fehéredények

Lehetnek akár különleges ételtartók, étkészletek. Néhány példa:



Indiai teakészlet és sokrészes tányér



Japán tányér és evőpálcika



Tálaló bogrács

A fekete edények

azok az edények és eszközök, amelyeket a **konyhai személyzet** használ az étel készítése és forgalmazása során.



Serpenyők, edények, fakanalak



Rozsdamentes acél fekete edények



**Rozsdamentes
acél fazék**

A szállító edényekben

a kész ételt szállítjuk az ételkészítés helyéről a fogyasztás helyszínére.



Tejeskanna



**Termosz
konténer**

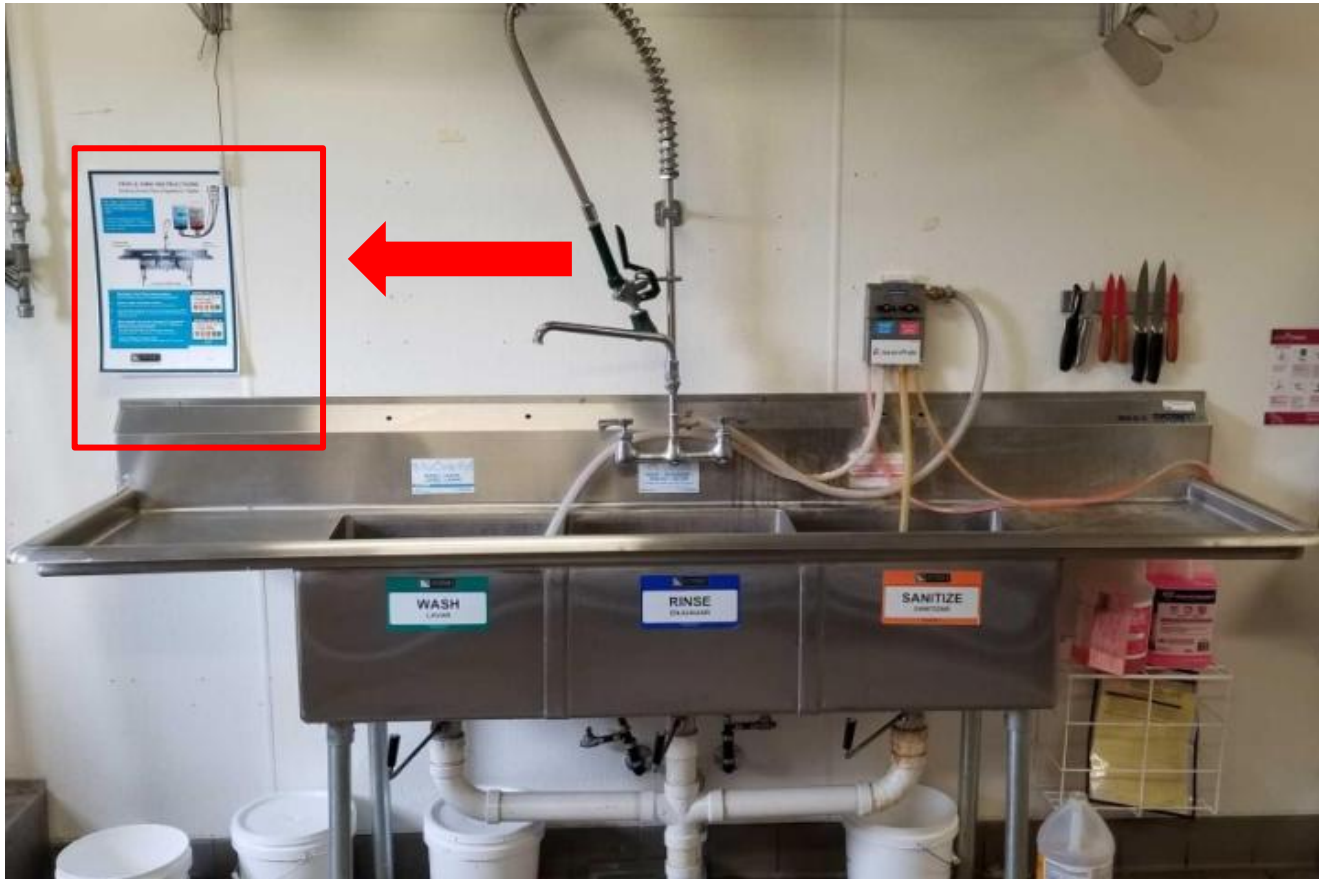


**Melegíthető
szállító és tálaló**



**Duplafalú ételszállító badella
2 méretben**

A mosogatás szabályait és menetét a mosogatás helyén, – jól láthatóan és olvashatóan – ki kell függeszteni.



A mosogatás menetét a mosogató fölé kell kifüggeszteni!

A kifüggesztett utasítás megmondja, hogy:

- hány fázisú mosogatást kell használni. A mosogatás lehet 2 fázisú és 3 fázisú.
- milyen szert kell használni,
- hogyan kell a szert vízzel hígítani és
- mennyi idő kell ahhoz, hogy a szer hasson. Ez a behatási idő.

Mosogatás szabályai

1.

A mosogatás **mindig több fázisban történik**, például 3 fázisban:
1. tisztítás + zsíroldás, 2. fertőtlenítés, 3. öblítés

2.

Több fázisú mosogatáshoz **több medencés mosogató** kell.
3 fázisú mosogatáshoz: 3 medencés mosogató szükséges.
2 fázisú mosogatáshoz 2 medencés mosogató szükséges.

3.

A tisztítás + zsíroldás + fertőtlenítés mehet egy lépésben, ha kombinált mosogatószert használunk. A kombinált szer zsíroldásra és fertőtlenítésre is alkalmas. Végül öblítünk.



Mosogatás szabályai

4.

A mosogatóhoz vékony, fertőtleníthető **mosogatókendőt, kefét vagy fém, illetve műanyag dörzsikét** használjunk.

5.

A mosogatóhoz használt **eszközöket naponta fertőtlenítjük!** Fertőtleníteni kifőzéssel, vagy fertőtlenítőszerben áztatással lehet.

6.

Mosogatóhoz közönséges szivacsot használni tilos!



Mosogató eszközök



Műanyag dörzsi



Mosogatókendő



Szilikon mosogatókendő



Szivacs



Fém dörzsi



Mosogatókefék

Mosogatás szabályai

7.

Az elmosogatott edényeket, eszközöket, amiket éppen nem használunk, védeni kell a szennyeződéstől. Zárt helyen kell tárolni!

8.

A szállítóedények mosogatását külön erre a célra szolgáló helyiségben kell elvégezni. Ha erre nincs lehetőség, akkor a fehérédény mosogatóban kell elvégezni a mosogatást, de külön időben. A szállítóedényeket tilos a fehérédényekkel együtt mosogatni!

9.

Mosogatás után a mosogató medencéjét és az eszközöket alaposan ki kell takarítani, és fertőtleníteni kell.



4. Mosogatás menete és típusai

Kézi mosogatás menete

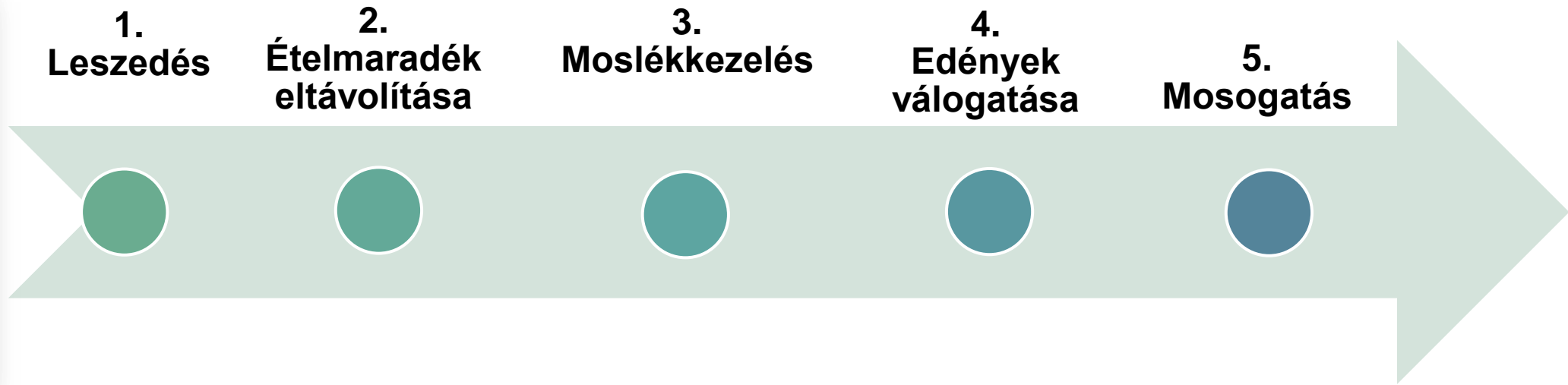
3 fázisú mosogatás

2 fázisú mosogatás

Gépi mosogatás

Mosogatást megelőző munkálatok

Mosogatás előtt az asztról leszedett edényt letisztítjuk és válogatjuk.



Mosogatás menete

A mosogatásnak az alábbi lépéseket kell tartalmaznia:



**1.
Előtisztítás**



**2.
Tisztítás,
zsíroldás**



**3.
Fertőtlenítés**



**4.
Öblítés**

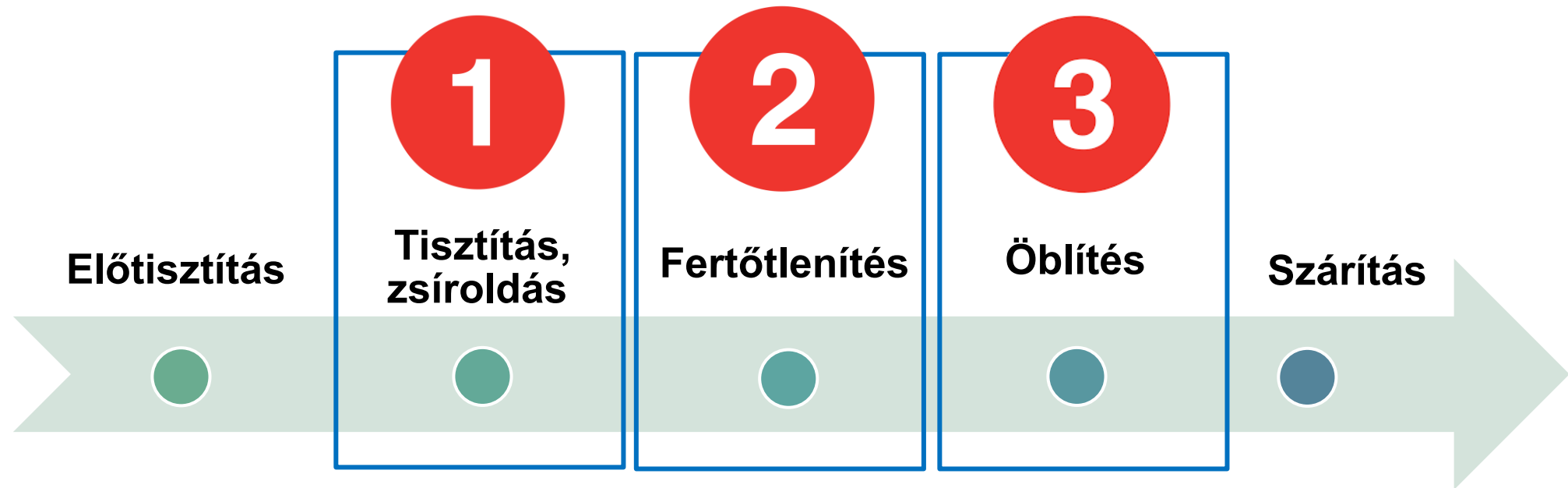


**5.
Szárítás**



A mosogatást a középső fázisok szerint kétféleképpen lehet csoportosítani:

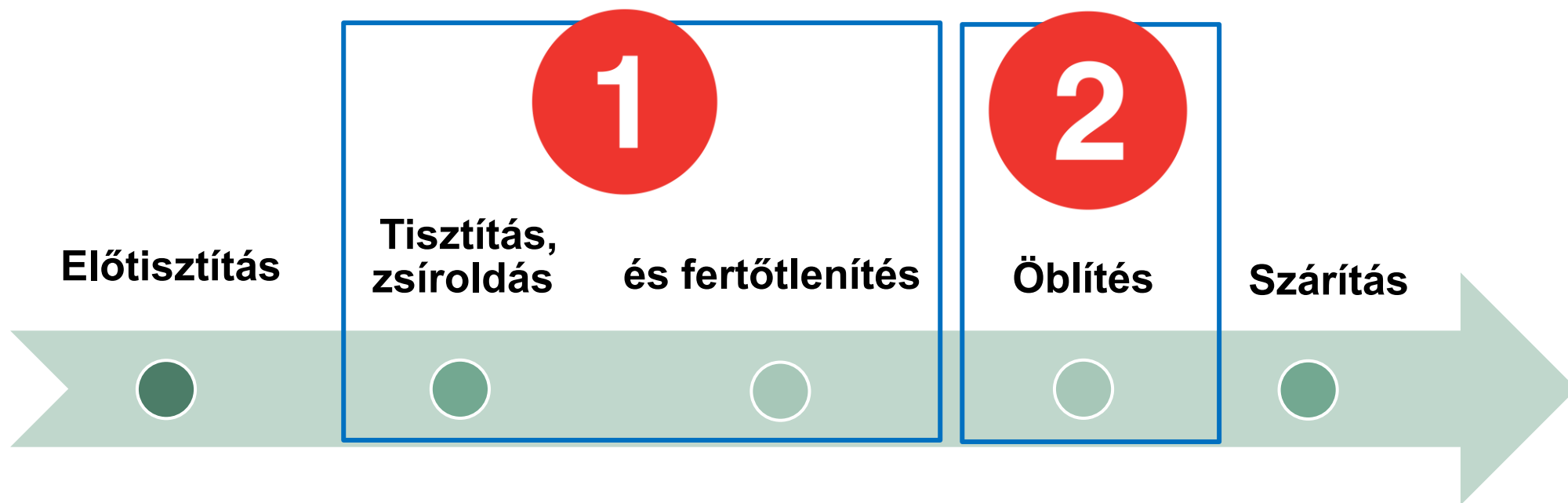
1. lehetőség



3 fázisú mosogatás

A mosogatást a középső fázisok szerint kétféleképpen lehet csoportosítani:

2. lehetőség



2 fázisú mosogatás

A kombinált hatású mosogatószer egyszerre tisztító, zsíroldó és fertőtlenítő hatású!

A 3 fázisú kézi mosogatás menete





Az **előtisztítás** során előkészítjük az edényeket és eszközöket a fertőtlenítő és zsíroldó szerek számára.

A durván szennyezett edények és eszközök felületét kétféleképpen tisztíthatjuk meg:

- ✓ Lemossuk erős vízszugárral!
- ✓ Ledörzsöljük vagy lekaparjuk a nagyobb ételmaradékot!



1. fázis: Tisztítás és zsíroldás

A tisztításhoz és a zsírtalanításhoz használjon **mosószert és zsíroldószert**.

A **mosogatószer** fellazítja és leoldja a szennyezőanyagokat.

De a zsírokat és a zsírba tapadt mikrobákat nem távolítja el.

Ezért kell **zsíroldószert** is használni ebben a fázisban.



Éttermi zsíroldószer és tisztítószer

Mosás és zsíroldás folyamata



1.

40–50°C-os vizet engedjük a mosogatótartályba.

2.

Adjuk hozzá a **mosogatószer** és a **zsíroldószer**.

3.

Merítsük bele az oldatos vízbe a szennyezett edényt. **Tisztítsuk meg a felületét** mosogatókefe vagy dörzsike segítségével.

4.

A zsíroldó oldatot addig lehet használni, amíg van zsíroldó hatása. Ha a víz felszínén zsírfoltok jelennek meg, akkor **ki kell cserélni a mosószeres oldatot**.

5.

A zsíroldás után **le kell öblíteni az edényt**. Öblítés után következhet a **fertőtlenítés**.



2. fázis: Fertőtlenítés

A fertőtlenítés elpusztítja az edényen és az eszközökön élő mikrobákat.

A mikrobák elpusztítása történhet

- **hővel:** például kifőzéssel
- **fertőtlenítőszerrel:** mikrobaölő hatású vegyi anyagokkal, például hypo, fertőtlenítő.

Ne keverjük a fertőtlenítő szert a zsíroldó szerrel!



**Befőttes üveg fertőtlenítése
kifőzéssel**



**Fertőtlenítőszer öntése a
mosogatómedencébe**

Fertőtlenítés folyamata

1.

A fertőtlenítőszerből **vizes oldatot** készítünk a szer használati utasítása alapján.

2.

A fertőtlenítőszeres vízbe **áztassuk be az edényeket**, és mossuk le a felületüket. A fertőtlenítő oldat teljesen lepje el az edényeket.

3.

Az edényeket az előírt ideig (például 10 perc) **hagyjuk állni** a fertőtlenítőszeres vízben.

4.

A klórtartalmú fertőtlenítőszeres oldat **addig hatásos, amíg a klór szaga érezhető**. Ha nem érzünk már klór szagot, cseréljük ki a fertőtlenítőszeres oldatot.

5.

Műanyagból készült edényekhez, eszközökhöz kétszer annyi fertőtlenítőszeret kell használni!



3. fázis: Öblítés

Az öblítés során a fertőtlenítőszer maradványait alaposan leöblítjük. A fertőtlenítőszer maradéka emberre is ártalmas lehet.



1.

Az öblítést kézmeleg, **40°C-os, folyóvízzel** kell végezni.

2.

Öblítés után **ellenőrizzük le**, hogy az edénynek ne legyen fertőtlenítő szaga!

3.

Ha az edénynek vagy az eszközöknek száradás után is fertőtlenítőszer szaga marad, akkor **újra kell kezdeni** az egész mosogatási folyamatot.



A szagot a rátapadt szennyeződés tartja meg.

Vagyis ha szagot érzünk, akkor az edény nem lett tiszta.

Szárítás

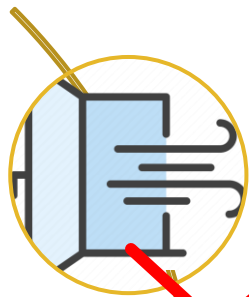
A **szárítás** csepegtetőkön történik lecsepegtetéssel vagy ipari edényszárító-szekrényben.



Csepegtető állvány



Ipari edényszárító-szekrény



Szárítás közben lehetőleg **szellőztessünk!**

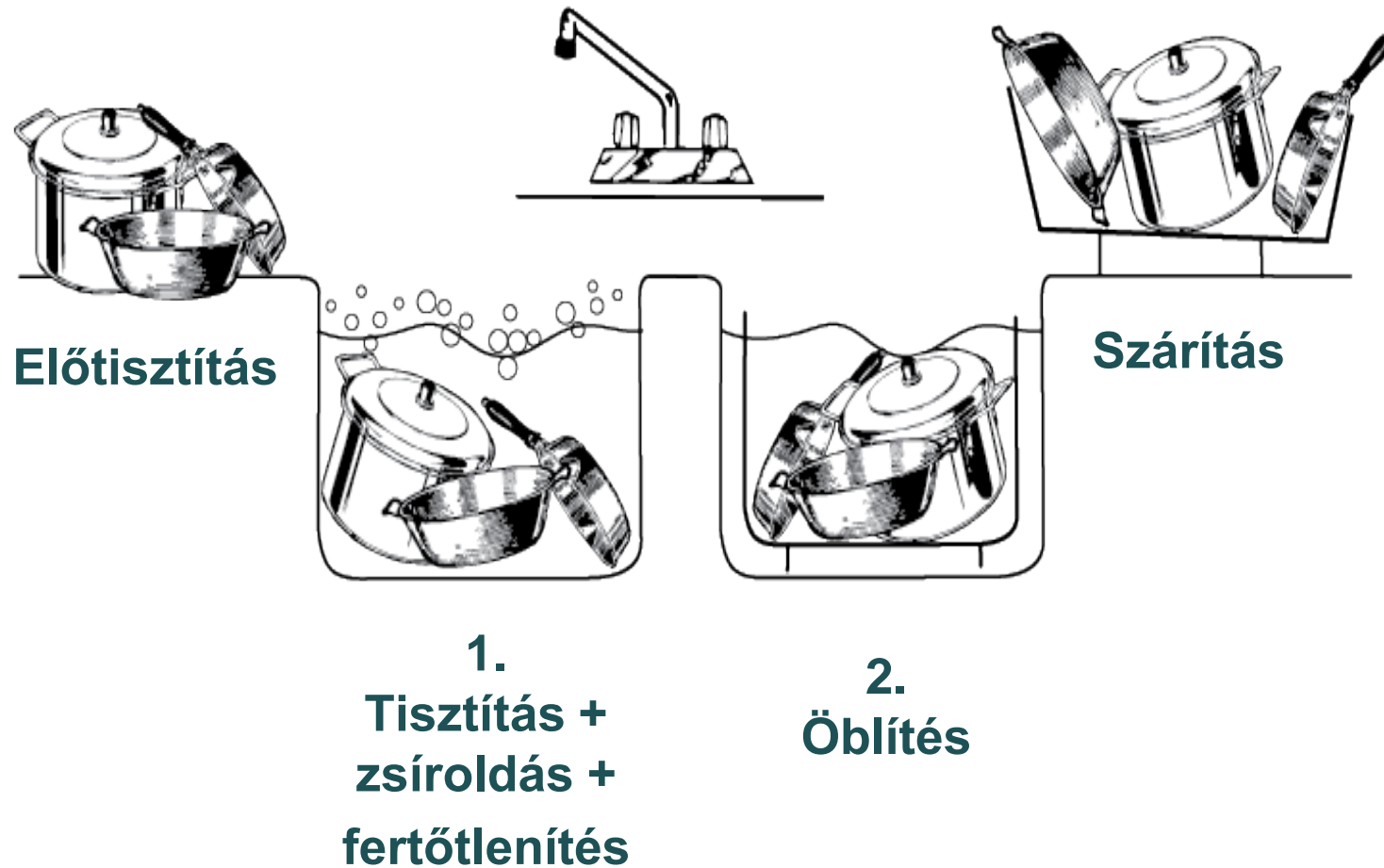


Ne használjunk hagyományos törölgető ruhát!



Az edényekről, eszközökről a vízfoltokat **csak papírtörülővel** szabad eltávolítani!

A 2 fázisú kézi mosogatás menete



A 3 fázisból úgy lesz 2 fázis, hogy **kombinált hatású mosogatószer** használunk.

A kombinált hatású mosogatószer egyszerre tisztít, zsírtalanít és fertőtlenít.

Tehát

az előtisztítás után

a tisztítás + zsíroldás + a fertőtlenítés együtt történik (1. fázis),

majd öblítünk (2. fázis).

Ezt követi a szárítás.

A 2-fázisú mosogatás gyorsabb és gazdaságosabb, ezért ez a gyakoribb.

FONTOS!

A 2-fázisú mosogatásnál is fontos, hogy a **mosószeres oldatot cseréljük ki, ha a zsíroldó és a fertőtlenítő hatása megszűnik.**

Ennek jelei, ha a mosószeres oldat:

- elszíneződött,
- ha a fertőtlenítő hatás gyengült (a klórszag nem érezhető),
- kihűlt,
- már nem habzik,
- a felszínén és a zsíros mosogatómedence falán kirakódott a zsíros szennyeződés.

Gépi mosogatás

A mosogatógéppel történő mosogatás esetén is szükség van az előtisztításra, a zsíroldásra és a fertőtlenítésre.

A vendéglátóiparban **ipari mosogatógépeket használunk.**

Az ipari mosogatógépek:

- **automatikusan több lépéses mosogatást** végeznek,
- a háztartási mosogatógépeknél **hatékonyabbak és erősebb vegyszereket** használnak,
- **kevesebb vizet** használnak,
- **öblítik és meg is szárítják** az edényt mosogatás után.

Ipari mosogatógép típusok



Karos, más néven kalapos mosogatógép



Többtálcás mosogatógép



Mosogatógép fekteedényekhez

5. Egyéb berendezések, eszközök mosogatása

Konyhai gépek, berendezések tisztítása, fertőtlenítése
Vágódeszkák tisztítása

A **konyhai gépeket, berendezéseket** használat után alaposan meg kell tisztítani és fertőtleníteni kell, mert rengeteg szennyeződés képes rájuk tapadni.

Ilyen gépek például:



Aprítógép



Dagasztógép



Kávéfőző gép



Kenyérpirító



Habverőgép



Szeletelő gép

Gépek tisztításának menete

! A gépeket tisztítás előtt mindig áramtalanítsuk, vagyis húzzuk ki a konnektorból!



1. lépés: Száraz tisztítás.

2. lépés: Nedves tisztítás, vagyis a mosás:

- Előmosás
- Főmosás
- Öblítés
- Szárítás

Száraz tisztítás

A mosás előtt szétszereljük és előtisztítjuk az egyes részeket:

- ✓ Eltávolítjuk a szilárd szennyeződést. Például kézi porszívóval megtisztítjuk a gépet a morzsától, a portól, eltávolítjuk a beleszorult ételmaradékot.
- ✓ Eltávolítjuk a felülethez tapadt, zsíros szennyeződést törlőkendővel vagy kefével.
- ✓ Száraz tisztításhoz használjunk konyharuhát vagy kefét!

Nedves tisztítás, vagyis a mosás lépései

1. *Előmosás*

- ✓ 40–45 °C-os folyóvízzel vagy szórófejes mosóval mossuk át a gép alkatrészeit.
- ✓ Az elektromos részeket ne áztassuk, nehogy beázzon és zárlatossá váljon a gép. Vizes kefével tisztítsuk meg a felületét.



Szeletelő gép belsejének tisztítása kefével



Hússzeletelő gép tisztítása szórófejes mosással

Nedves tisztítás, vagyis a mosás lépései

2. Főmosás: tisztító és fertőtlenítő hatású oldattal mossuk le a gépeket.

Két megoldás:

- ✓ Tisztítás lemosással, ha nem szedhető szét a gép:
 - akkor csak mossuk le a felszínét,
 - vigyünk fel a tisztító oldatot és hagyjuk állni rajta az előírt ideig,
 - majd öblítsük le.
- ✓ Tisztítás bemerítéssel: a szétszerelhető gépek nem elektromos alkatrészeit mossuk így. Szedjük szét a gépet, és az alkatrészeket kézi vagy gépi mosogatással tisztítsuk meg.



Konyhai robotgép alkatrészeire szedve



Olajsütő kosarának tisztítása bemerítéssel

Nedves tisztítás, vagyis a mosás lépései

3. *Öblítés:*

- ✓ Folyóvízzel távolítsuk el a maradék tisztítószeret és fertőtlenítőszert az alkatrészekről.
- ✓ Ha az eszköz nem mosható folyóvízzel, akkor tiszta vizes kefével öblítjük.

4. *Szárítás*

- ✓ A mosási folyamat végén a szétszedett gép részeit lecsepegtetjük, majd levegőn száradni hagyjuk.

Vágódeszkák tisztítása

A vágódeszkákon könnyen elszaporodhatnak a mikrobák!

A vágódeszkákat mindig **csak egy célra** használjuk. Csak zöldséghez, csak hagymához, csak húshoz, csak halhoz.

Nem cserélhetjük fel őket!

Elkülönítve tisztítsuk és mosogassuk őket!

A műanyag vágódeszkák mosogatógépben is moshatóak.

A színekkel a használat biztonságossá tehető, például:



Piros deszka a húsvágáshoz



Zöld deszka a zöldségvágáshoz



Kék deszka a halvágáshoz

Különösen a **húsfélék** esetében fontos a vágódeszkák és hústőkék tisztítása és a fertőtlenítése.

A vágódeszkák és hústőkék anyagába könnyen beletapad az élelmiszer, amit aprítottunk, ami fertőzésveszélyt jelent.



**Hústőke és fa vágódeszka,
amin húst vágunk, aprítunk**

Biztonságos mosogatást kívánunk!