

Kiegészítő tevékenységek a vendéglátásban Takarítás

KÖNNYEN ÉRTHETŐ HACCP

6. FEJEZET

2020

Ez a tananyag a vendéglátásban dolgozó munkatársaknak készült.

Témája a takarítás a vendéglátó helyeken: a konyhában és az étteremben.

1. Étel szennyeződése és a szennyeződés megelőzése

Mitől szennyeződhet az étel?

Hogyan lehet megelőzni az ételek szennyeződését?

A vendégeknek készült étel nem lehet szennyezett vagy fertőzött.

A szennyezett vagy fertőzött étel a vendégek megbetegedését okozhatja.

Az étel szennyeződését szennyezőanyag okozza.

A szennyeződés lehet: fizikai, kémiai és biológiai.

A legkockázatosabb szennyezőanyagok a mikrobák.

A fertőző mikrobák megfertőzik az ételt, és megbetegítik az ételt fogyasztót.



**Penészes
paradicsom**

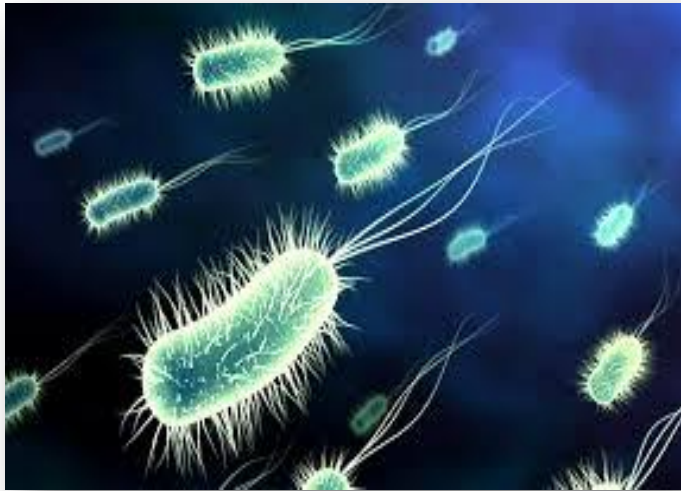


**Penésztelepek a
kenyéren**

Jellemző szennyezőanyagok:

- ▶ **Környezetből származó anyagok:** Ilyen a por, hajsál, falfesték.
- ▶ **Vegyianyagok:** Ilyen a mosogatószer, tisztítószer, tartósítószer, adalékanyag.
- ▶ **Mikrobák:** Ilyenek a baktériumok és a penészgombák.

A mikrobák szabad szemmel nem látható apró élőlények.



**Baktériumok
mikroszkóppal nézve**



A fertőző mikrobák szabad szemmel nem láthatóak, de mindenütt ott vannak.

Hogyan kerülnek a káros, fertőző mikrobák az ételbe?

- ▶ A rendetlen konyhai környezettől, piszkos edényekről;
- ▶ A piszkos ruházatról;
- ▶ Szennyezett (poros, földes), romlott vagy rosszul tárolt alapanyagtól;
- ▶ Az ételhez hozzáférő rovaroktól, rágcsálóktól.



Piszkos edény



Piszkos ruházat



Romlott alapanyag



Rágcsáló

A szennyeződések és a koszt tisztítószerrel és zsíroldószerrel tüntethetjük el.

A mikrobákat a fertőtlenítés pusztítja el.

A legkritikusabb területek a konyhában az étellel érintkező felületek, konyhagépek és a mosogató.

Ezeket nagyon alaposan kell tisztítani, hogy elpusztítsuk a mikrobákat.

A mikrobák hozzátapadnak a konyhapulthoz, konyhai gépekhez és mosogatóhoz. Innét eljuthatnak a vendégek ételébe. Megfertőzhetik őket.

A vendéglátásban kötelező rendszeresen **tisztítani és fertőtleníteni:**

- ▶ a konyhát, a gépeket, a bútorok felületét
 - ▶ a mosogatót,
 - ▶ a padlót,
 - ▶ és a környezetet.
-
- ▶ Az ezeken élő mikrobákat el kell távolítani és el kell pusztítani, hogy megelőzzük az élelmiszerfertőzést.
 - ▶ **Tisztítással** eltüntethetjük mikrobákat, de nem pusztíthatjuk el őket.
 - ▶ **Fertőtlenítéssel** viszont elpusztíthatjuk a mikrobákat.
 - ▶ Fertőtlenítéssel megelőzhetjük az étel szennyeződését.

2. Kiegészítő műveletek

Mik a kiegészítő tevékenységek?

▶ 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.

A kiegészítő tevékenységeket fő tevékenységgel egy időben végezzük,

Vagy miután befejeztük a fő tevékenységet.

A kiegészítő tevékenységek ellátása előfeltétel a vendéglátásban.

Mik a kiegészítő tevékenységek?



▶ Mosogatás

Ezt az 5. a fejezetben mutatjuk be részletesen.



▶ Takarítás, tisztítás, fertőtlenítés

Ebben a 6. fejezetben ezt mutatjuk be részletesen.



▶ Hulladékkezelés

Ezt a 7. fejezetben mutatjuk be részletesen.



A takarítás kiegészítő tevékenység.

A **kiegészítő tevékenységeket** kiegészítő munkatársak végzik.

A takarítást takarítók végzik.

A takarítással tisztaságot tarthatunk

- ▶ a konyhában,
- ▶ a raktárakban,
- ▶ a hűtőkben,
- ▶ konyhai felszerelésben,
- ▶ a konyhabútorzatban és az étteremben.



Padló felmosása

Takarítás

A konyhai bútorokat és a konyhafelszerelést rendszeresen tisztítani kell.

A takarítás során eltávolítjuk a szennyeződések és a mikrobákat a konyhai felületekről.

A konyhai felület kétféle lehet:

- ▶ Étellel érintkező
- ▶ Étellel nem érintkező

A takarítás tisztítást és fertőtlenítést jelent.
A tisztítószer eltávolítja a szennyeződések.
A fertőtlenítők elpusztítják a mikrobákat.



3. Tisztítás és fertőtlenítés

Mi a különbség a tisztítás és a fertőtlenítés között?

Tisztító és fertőtlenítőszer

Konyhai eszközök, gépek tisztítása

A vendéglátásban követelmény, hogy
a konyhai eszközök,
a berendezések és
a környezet **tiszta és fertőtlenített legyen!**

- ▶ A tiszta konyhai környezetet takarítással érhetjük el.
- ▶ A **takarítás** tisztítást és fertőtlenítést jelent.
 - ❖ **Tisztítással** eltávolítjuk a mikrobákat, de nem pusztítjuk el őket.
 - ❖ **Fertőtlenítéssel** elpusztítjuk a konyhában, a környezetben, az eszközökön élő mikrobákat.
- ▶ Az ételmaradék, a kosz, a szerves hulladék tápanyagok a mikrobák, rovarok és rágcsálók számára.
- ▶ Ha tisztaság van a konyhában, akkor nincs ételmaradék, kosz, és szerves hulladék.
- ▶ Így ha a konyha tiszta és fertőtlenített, a mikrobáknak, rovaroknak és rágcsálóknak nincs mit enniük, így távol maradnak.

Hogyan lehet megelőzni az ételek szennyeződését?

- ▶ A hulladékot a lehető leghamarabb távolítsuk el.
- ▶ Az élelmiszert, maradékot, hulladékot le kell takarni. Vagy zárt szekrényben, edényben kell tárolni.
- ▶ A felületeket, szerszámokat, vágódeszkákat, darálókat alaposan le kell takarítani: lemosni és fertőtleníteni, tisztán elrakni.
- ▶ Tároljuk tisztán a konyhai eszközöket.
- ▶ Meg kell védeni az alapanyagokat és az edényeket a mikrobáktól.
- ▶ Meg kell védeni a konyhát és az éttermet a rovarok és rágcsálók ellen.

Tisztítószeres és fertőtlenítőszeres

▶ **Tisztítószeres:** eltüntetik a szennyeződéseket és a mikrobákat

- ❖ Mosogatószer;
- ❖ Lemosószes;
- ❖ Vízkőoldószes: eltávolítja a vízkövet az edényekről és a berendezésekről
Kockázat! - savas, tehát maró hatású!



▶ **Zsíroldószes:**

- ❖ Lúgos zsíroldószes: oldja a zsírt
Kockázat! - lúgos, tehát maró hatású!
- ❖ Tűzhelytisztító: eltávolítja a tűzhelyre kifröccsenő ételt
Kockázat! - lúgos, tehát maró hatású!



Viseljünk gumikesztyűt a vegyi anyagok használatakor!

A maró hatású vegyszerek megsérthetik a bőrt és a szemet.

Tisztítószeres és fertőtlenítőszeres

▶ Fertőtlenítőszeres

- ❖ Klórtartalmú szeres. Például Hypó, Domestos, Flóraszept.

Kockázat! – Mindegyik mérgező és maró hatású!

Alkoholos lemosószeres. Például Sanytol, D-cook, Dettol.

Kockázat! – Mérgező!

- ❖ Peroxidos fertőtlenítőszeres. Például Nanosept.

Kockázat! – Mérgező!



Viseljünk gumikesztyűt a vegyi anyagok használatakor!

A maró hatású vegyszerek megsérthetik a bőrt és a szemet.

Vegyí anyagok használátának szabályai

1. Csak olyan vegyí anyagot használjunk, amit **vendéglátóipari használatra engedélyeztek!**

2. A vegyí anyagokat a csomagoláson **megadott mennyiségben és az előírt módon** kell használni!

3. **Lejárt vegyí anyagot tilos használni!**

A lejáratí időn túl elveszíti fertőtlenítő, mikroba-pusztító hatását.

4. **A vegyí anyagokat eredeti csomagolásban kell tartani.**

5. A vegyí anyagokat **zárható szekrényben kell tárolni.**

Vegyai anyagok használatának szabályai



6. Sose töltsünk vegyi anyagot élelmiszer céljára használt üres edénybe. Nehogy valaki ehető-íható anyagnak nézze.



7. A vegyi anyagokat az **élelmiszertől elkülönülten kell** tárolni! Élelmiszerrel érintkezve nagy kockázatot jelentenek: az élelmiszerbe kerülve megmérgezhetik a fogyasztókat.

8. A zsíroldó- és fertőtlenítőszeres **veszélyes vegyi anyagok**. Használatkor **viseljünk gumikesztyűt!**

Biztonsági adatlap

Minden vegyi anyagnak van biztonsági adatlapja.

Ezt a dolgozónak is ismernie kell.

Ez az adatlap elmondja a vegyi anyagról, hogy:

- ▶ milyen tulajdonságai vannak, például folyékony, vízzoldható, por;
- ▶ mik az összetevői, vagyis milyen anyagokból állították össze;
- ▶ mitől veszélyes, például mérgező, mutagén, maró vagy gyúlékony.

Felülvizsgálat dátuma 2008/07/30

Domestos 5x hosszabb fertőtlen



Unilever



BIZTONSÁGI ADATLAP DOMESTOS 5x HOSSZABB FERTŐTLENÍTŐ HATÁSÚ TISZTÍTÓSZER ZÖLD

1. VEGYI ANYAG NEVE

A KÉSZÍTMÉNY NEVE	Domestos 5X hosszabb fertőtlenítő hatású tisztítószer Zöld
TERMÉKSZÁM	8329728/10.04.2007
A KÉSZÍTMÉNY FELHASZNÁLÁSA	Higiénikus tisztítószer kemény felületekre és WC-re
FORGALMAZÓ	Unilever Magyarország Kereskedelmi Kft. 1138 Budapest Váci út 182 06 40 400 400 vevoinfo@unilever.hu
SÜRGŐSSÉGI TELEFON	Magyarországi Egészségügyi Toxikológiai Tájékoztató Szolgálat (ETTSZ) éjjel-nappal hívható száma: 06 80 201 199
KISZERELÉS	műanyag flakon

2. A VESZÉLYEK AZONOSÍTÁSA

Szem- és bőrizgató hatású

BESOROLÁS

Xi; R36/38

3. AZ ALKOTÓRÉSZEKRE VONATKOZÓ ÖSSZETÉTEL/INFORMÁCIÓ

Név	EEC (EINECS) SZÁM	CAS-SZÁM	TARTALOM	BESOROLÁS
Nátrium-hipoklorit oldat ...% aktív klór	231-668-3	7681-52-9	1-5 %	C;R34 R31 N;R50
C12-18 ALKYL DIMETHYLAMINE OXIDE		68955-55-5	1-5 %	Xi;R38,R41 N;R50
CETRIMONIUM CHLORIDE	203-928-6	112-02-7	< 1 %	Xn;R22. C;R34. N;R50
Nátrium-hidroxid	215-185-5	1310-73-2	< 1 %	C;R35
Nátrium-klorát	231-887-4	7775-09-9	< 1 %	O;R9 Xn;R22 N;R51/53

Biztonsági adatlap (részlet):

Biztonsági adatlap

A biztonsági adatlap azt is elmondja a vegyi anyagról, hogy:

- ▶ mire kell vigyázni használat közben.
Például: „Bőrrel ne érintkezzen”, „Szembe ne fröccsenjen”, „Ne nyeljük le”, „Ne lélegezzük be” (Biztonsági szabályok)
- ▶ mit kell tenni, ha valaki belélegzi, lenyeli vagy a bőrére kerül a veszélyes anyag.
Például: „Mossuk le azonnal”, „Vegyük ki a kontakt lencsét”, „Menjünk ki friss levegőre!” (Elsősegély gyakorlatok)

4. ELSŐSEGÉLYNYÚJTÁSI INTÉZKEDÉSEK

BELÉGZÉS

Ha klór nem szabadul fel: Belégzés miatt bekövetkező baleset esetén a sérültet friss levegőre kell vinni és biztosítani számára a nyugalmat. Forduljon orvoshoz és vigye magával ezeket az utasításokat. Ha klór szabadul fel: A sérültet azonnal távolítsa el a baleset helyszínéről. Azonnal hívjon orvosi segítséget!

LENYELÉS

Lenyelés esetén a száját vízzel öblítjük ki (csak abban az esetben ha a sérült nem eszméletlen). Lenyelése esetén azonnal orvoshoz kell fordulni, az edényt/csomagolóburkolatot és a címkét az orvosnak meg kell mutatni.

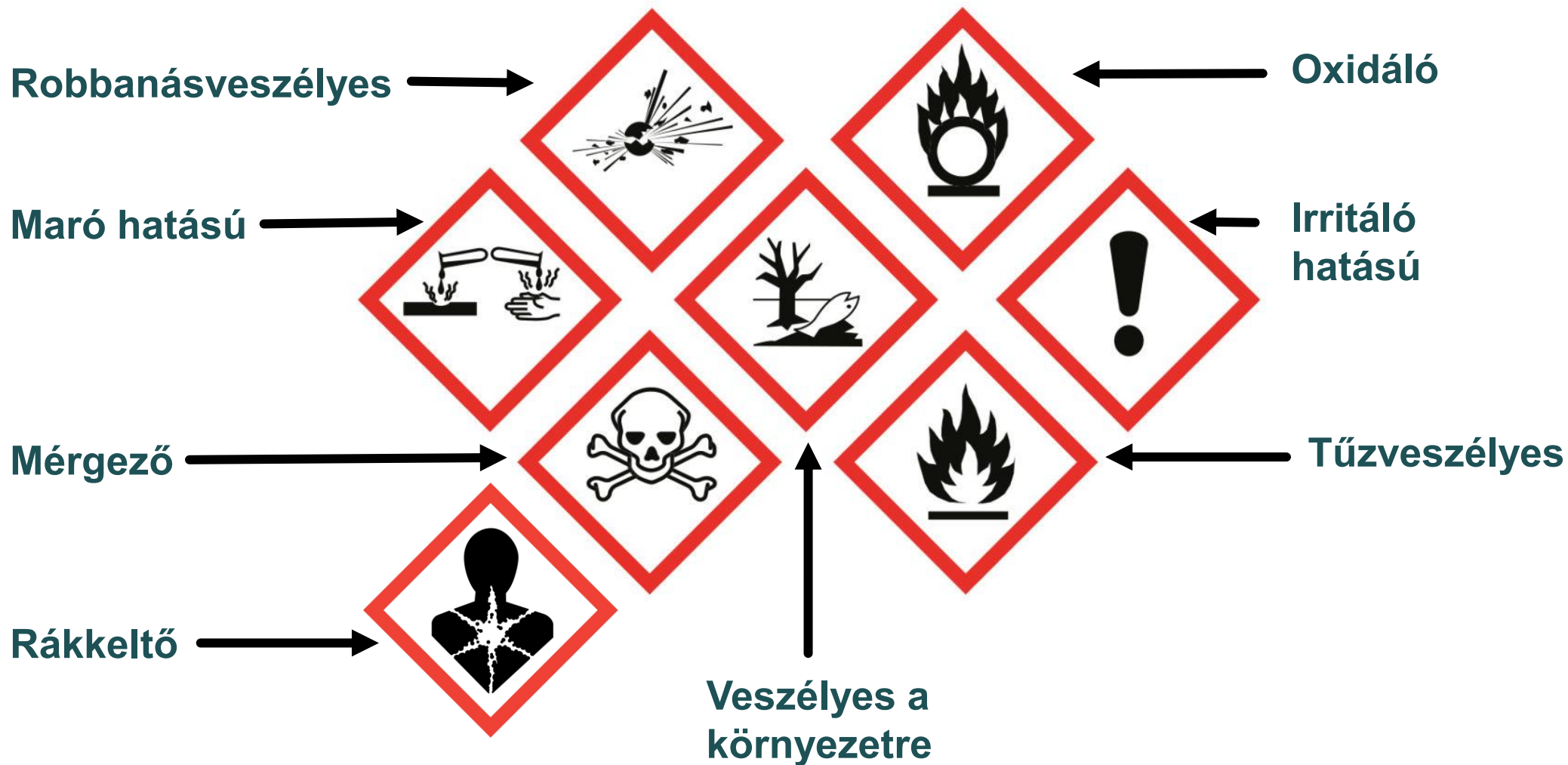
BŐRRE JUTÁS

Ha az anyag a bőrre kerül, bő vízzel azonnal le kell mosni. Forduljon orvoshoz, ha a tünetek a lemosás után is fennállnak.

1/5

**Biztonsági előírások a Biztonsági
adatlapon (részlet)**

Veszélyt jelző piktogramok



Figyelmeztető és biztonsági jelzések



Illetékteleneknek belépni tilos



Érinteni tilos



Nyílt láng használata és dohányzás tilos



Védőszemüveg használata kötelező



Lábvédő használata kötelező



Védőkesztyű használata kötelező

Munkavédelmi biztonsági jelzések

Munkavédelmi figyelmeztető jelzések

Élelmiszerrel érintkező felületek



Az **étel előkészítése és főzése-sütése közben** használt felületek: munkaasztalok, hűtő, raktár felületek, fiókok, vágódeszkák, tálak.



Tálaláskor, vagy a kiszállított étel esetében használt eszközök: ételtároló edények.



A **vendégek által használt eszközök** az étel elfogyasztásakor: evőeszközök, tányérok, poharak, tálak.

Ezek az edények és eszközök a használat során szennyezetté válnak. Használat után ezeket mosogatással tisztítjuk meg.

Élelmiszerrel nem érintkező felületek

Vannak olyan eszközök és felszerelések a konyhában, melyek nem érnek az ételhez.

Így közvetetten, a környezettel való érintkezés útján szennyezik meg az ételt. Ilyen felületek:

Konyha mennyezete és oldalfalai

Konyhai bútorok: szekrények külső és belső felülete

Konyha padlója



Szellőzőberendezés, elszívók

Tűzhelyek

Asztallapok

Fogantyúk, kilincsek, amihez a dolgozók hozzáérnek

Élelmiszerrel nem érintkező felületek

Az étellel közvetlenül nem érintkező felületekről **közvetítő útján** jut szennyeződés az ételbe!

Például a

- ▶ légárammal,
- ▶ porral,
- ▶ zsírcseppel,
- ▶ lehulló darabkával együtt mikrobák kerülhetnek róluk az ételbe.

Ezek takarítása, tisztán tartása és rendszeres fertőtlenítése a **takarítók feladata!**

Élelmiszerrel nem érintkező felületek

Példák a közvetítő útján ételbe kerülő szennyeződésre és a megelőzésre:



Szennyeződés forrása:

**Hulló vakolat, pergő
falfesték**

Megelőzés::

Rendszeres felújítással,
falfestéssel megelőzhető.



Szennyeződés forrása:

**Fekete penész a
hűtőszekrényben**

Megelőzés::

A hűtő rendszeres
takarításával, fertőtlenítésével
megelőzhető.



Szennyeződés forrása:

**Zsíros szagelszívó
berendezés**

Megelőzés::

Rendszeres tisztítással és
zsíroldással megelőzhető.

4. A takarítás általános előírásai

A takarítás szabályai, követelményei

A takarítás típusai

A takarítás szabályai, követelményei



Az élelmiszert és a kész ételt el kell zárni vagy le kell fedni, amikor a takarítás folyik.



A takarítás **pormentes** legyen!

Ne verjük fel a port a takarítással!

Tisztítsuk meg az edényeket a portól, amibe a mikrobák megragadnak!



A takarítás **fröccsenésmentes** legyen!

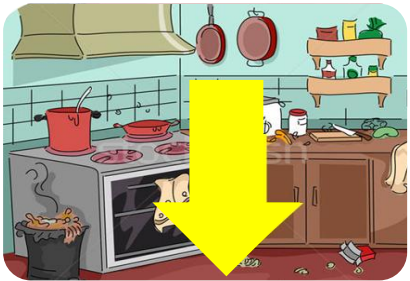
Vigyázzunk, hogy takarításkor ne fröccsenjen ki a szennyes víz!

A takarítás szabályai, követelményei



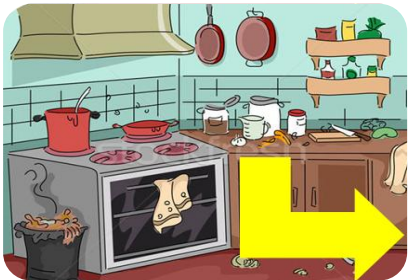
A takarítás során a **tisztább felületekkel és eszközökkel kezdünk.**

Innen haladunk az egyre szennyezettebb felületek és eszközök felé!



A takarítás során **fentről lefelé** haladjunk!

Például először megtisztítjuk a magasabb bútorokat, a mosogatót, végül pedig a felmossuk a padlót.



A takarítás során **bentről kifelé** haladjunk!

A legbelső helyiséggel kell kezdeni és onnan kell kifelé haladni a takarítással, a kijáratok felé.

A takarítás szabályai, követelményei



A takarítóeszközöket **a használat helye** szerint kell csoportosítani!
Külön takarítóeszközök kellene:
az előkészítő konyhához, a főzőkonyhához,
a mosdóhoz, és a WC-hez.



A takarítószereket az ételkészítéstől **elkülönülő szekrényben**,
vagy **másik helyiségben, raktárban** tároljuk.

A takarítás szabályai, követelményei



Unilever	
BIZTONSÁGI ADATLAP	
OS 5x HOSSZABB FERTŐTLENÍTŐ HATÁSÚ TISZTÍTÓ	
ÁG NEVE	
NEVE	Disinfectant 5x hosszabb fertőtlenítő hatású tisztító
REGISZTRÁCIÓS SZÁMA	832928101042007
REGISZTRÁCIÓS LEÍRÁS	Higiénikus tisztítószer kesztyű felhordású WC-k, Unilever Magyarország Kereskedelmi Kft., 1178 Budapest, Váci út 102, 06-41-400-400

Csak vendéglátóipari célokra **engedélyezett tisztító- és fertőtlenítőszereket** használjunk!
Ezeknek van biztonsági adatlapja.



A takarítóeszközöket a vendéglátóiparban naponta **fertőtleníteni** kell!



A megfelelő takarítást és a **tisztaságot** a vendéglátóhely felelősének **rendszeresen ellenőriznie** kell.

A takarítás típusai

Megkülönböztetjük:

1. a **munka közbeni** és műszakváltáskor szükséges **takarítást**,
2. a **napi takarítást**,
3. a **heti takarítást**,
4. a **havi takarítást**,
5. és az **éves takarítást**.

Közelebbről is megismerkedünk ezekkel a takarításfajtákkal.

Munka közbeni takarítás

Az étel jelenlétében csak kivételes esetben takarítunk.
Ilyen kivételes esetek:

▶ **Váratlan szennyeződés esetén.**

Ha folyadék vagy étel ömlik a pultra, vagy a padlóra azonnal töröljük fel, és tisztítsuk meg a felületet.

▶ **Minden konyhai tevékenység után.**

Csak akkor kezdünk bele új tevékenységbe, ha befejeztük a takarítást. Például rizsfőzés után le kell takarítani a munkafelületet és a tűzhelyet, majd ezután kezdhető a húsfőzés vagy sütés.

▶ **Műszak végén.**

Tisztán hagyjuk ott az általunk használt munkaasztalt és eszközöket a műszak végén!

Napi takarítás

A napi takarítást **minden nap el kell végezni**, a munka befejeztével!

Napi feladatok:



1. El kell **mosogatni** a főzéshez használt, szennyezett edényeket.

Például főzőedények, szállító- és tároló edények, vágóeszközök, konyhai eszközök.

Mosogatószeret és zsíroldószeret használjunk.



2. Ki kell tisztítani a **konyhai berendezéseket**, eszközöket, gépeket. Például a vágódeszkákat, az aprítógépet, a dagasztógépet, a kávéfőzőt.

Mosogatószeret és fertőtlenítőszeret használjunk.

Napi takarítás



3. Le kell tisztítani és fertőtleníteni a konyhai munkafelületeket.
Ezek a felületek a konyhapult, a munkaasztalok, a tűzhely és a mosogató.
Zsíroldó-, vízkőoldó- és fertőtlenítőszerrel használjunk.



4. Utoljára mossuk fel a padlót!
Használjunk fertőtlenítő- és tisztítószeret!
Kezdjük a legtisztább felületekkel.
A padló egyre koszosabb részei felé haladjunk.
Használjunk felmosót a padló mosásához.
Legalább a mosdó padlóját mossuk fel külön felmosóval.

Napi takarítás



5. Takarítsuk ki a mellékhelyiséget! A mellékhelyiség takarítását különítsük el a konyhai takarítástól: használjunk másik takarítóeszközöket, másik ruhát. A mosdót a takarítás legvégére hagyjuk. Használjunk fertőtlenítőszereket és vízkőoldószereket. Viseljünk gumikesztyűt és gumikötényt!



6. Minden nap ki kell üríteni a hulladéktároló edényeket. Cseréljük ki a szemeteszsákokot! A hulladékot a kukába vagy a szelektív gyűjtőedénybe helyezzük.

Heti takarítás

A heti takarítás alaposabb, mint a napi takarítás. Olyan eszközöket és felületeket is letakarítunk, amiket naponta nem szoktunk.

Heti feladatok:

1. A **könnyen mozdítható berendezési tárgyakat elhúzzuk, alatta is** kitakarítunk. Például a hűtőberendezések, tárolók alatt.

2. Megtisztítjuk a **lemosható falfelületeket**.
Ilyenek a konyhában és a mosdóban a csempézett falfelületek, a lemosható bútorok, ajtók.

A heti takarítás során elvégzendő feladatok:

3. Alaposan megtisztítjuk a naponta nem takarított, **kisebb háztartási gépeket**. Például a mikróhullánú sütőt vagy a kenyérpirítót.

4. Az elhasznált **mosogató eszközöket és ruhákat** újra cseréljük.

5. Kitakarítjuk a **hűtőberendezések belső terét**.

6. Alaposan felporszívózzuk vagy söpörjük és felmoszuk a **padlót** ott is, ahol naponta nem szoktuk (raktárak, öltözők).



Az elektromos berendezéseket húzzuk ki a konnektorból tisztítás előtt!

Havi takarítás

A havi takarítást a **takarítók** végzik, vagy a **konyhai kiségitők**, havi egy alkalommal. Olyan napon, vagy napszakban, amikor nem főznek, nem fogyasztanak a vendéglátóhelyen.

A **nagyobb méretű és nehezebben takarítható konyhai berendezések és felületek** takarítását jelenti. Ide tartozik például:

-
1. A szag- és páraelszívó berendezés takarítása, zsíroldása, fertőtlenítése;

 2. A nagyobb konyhai gépek kitakarítása, például a sütők tisztítása;

 3. A bútorok és egyéb fafelületek tisztítása;

 4. Az ablakpárkányok, ajtók tisztítása;

 5. A hulladékgyűjtők tisztítása és fertőtlenítése.

Éves takarítás

Az éves takarítási feladatokat általában **szakemberek** végzik.

- ▶ Szobafestő végzi a tisztasági meszelés és a falak festését.
- ▶ Karbantartó végzi a gépek karbantartását és javítását.
- ▶ Évente kétszer rovarirtó végzi a rovar- és rágcsálóirtást.
- ▶ A fagyasztóládák és a mélyhűtő berendezések leolvasztását és nagytakarítását a konyhai személyzet végzi.
- ▶ A konyhai személyzet átvizsgálja, kitakarítja és ellenőrzi a tároló helyiségeket és a szekrényeket.



Szobafestő

A takarítás eszközei

A padló tisztítására szolgáló eszközök



Seprűk, lapátok és felmosó mopok



A konyhai porszívó nem csak a port, hanem a nedves szennyeződések is felszívja.

A padló tisztítására szolgáló egyéb eszközök



Konyhakőtisztító gép



**Cseppmentes
padlótisztítógép**



Padlósikálás géppel

Egyéb konyhai takarítóeszközök: gőzös tisztítógépek



A sütőn és sütőben maradt makacs, zsíros szennyeződésekkel ezzel lehet tisztítani.



Felülettisztítás gőzborotvával

A mosdók tisztítására szolgáló eszközök



**Szivacsok,
törlőkendők,
vödrök, kefék,
súrolókefék**



Gumikesztyűk

Takarítókoscsik



A takarítókoscsik színe jelzi, hogy mely helyiségben használjuk. Például:
A **szürke** színű a konyhai takarításhoz;
a **lila** színű a vendégtéri;
a **piros** színű pedig a mellék helyiségekhez használatos.

Karbantartás

A vendéglátásban **csak jó állapotú, ép, tiszta eszközt, edényt, gépet** használhatnak a dolgozók!

Rendszeresen ellenőrizni kell az eszközöket! Karbantartással lehet jó állapotban tartani őket.

Ha valamelyik **gép meghibásodik**, azt jelezni kell a konyha felelős vezetőjének, aki szerelőt hív, ha szükséges.

A nagyobb **karbantartási munkákat üzemidőn kívül** végzik el, hogy az élelmiszer ne szennyeződhessen.



Karbantartandó konyhai eszközök az étteremben

5. Textíliák tisztítása

Textíliák típusai

Textília tisztításának szabályai

Textíliák a vendéglátásban

A textília szövetet, ruhaanyagot jelent.

A vendéglátásban ide tartoznak: munkaruházat, asztalterítők, és textilszalvéták.



Textilneműk a vendéglátásban: kötény, sapka, asztalterítő, szalvéta, konyharuha

**A vendéglátásban a munka során minden textília szennyeződik.
Ezért használat után ki kell azokat mosni!**



1. A tiszta és a szennyezett textíliát **külön kell tárolni!**
2. Ha van a vendéglátóhelyen **mosókonyha**, ott kell mosni.
Ha nincs, elszállítják a mosandót **külső mosodába**.
3. Sok helyen a **dolgozók hazaviszik a munkaruhájukat**
és maguk mossák ki.
4. A konyhai textilneműt **fertőtlenítő mosással mossuk, 90°C-on.**

6. Rovarok és rágcsálók

Rovarok elleni védekezés

Rágcsálók elleni védekezés

Rovarok és rágcsálók

A rovarok és a rágcsálók mindenütt megjelennek, ahol élelmiszert találnak.

A rovarok és rágcsálók **károsak** a vendéglátásban, mert:

- ▶ károkat okozhatnak az élelmiszerkészletekben;
- ▶ veszélyes mikrobákat szállítanak a testükön, így fertőző betegségeket terjesztenek.

A rovarok és rágcsálók **veszélyesek**, mert:

- ▶ szétrágják a csomagolást és megeszik az élelmiszert;
- ▶ belerakják a petéiket az élelmiszerbe;
- ▶ mikrobákat hoznak a szárnyukon, a lábukon olyan helyről, ahol korábban jártak. Például trágyadombon vagy hulladéktárolóban.

Rovarkártevők elleni védekezés

1. Egyes élelmiszerekre specializálódott rovarok

Csak egy bizonyos alapanyagban telepsznek meg. Például a zsizsik, vagy a lisztbogár csak a lencsére és a lisztre veszélyes, mert az az ő tápláléka.

Védekezés

- ▶ **Minőség-ellenőrzés:** Használjunk jó alapanyagokat!
- ▶ **Megfelelő tárolás:** Tároljuk az alapanyagokat elkülönítve, jól zárható edényekben!
- ▶ Használjuk fel az alapanyagot **még a lejáratási nap előtt!**



Alapanyagok tárolása jól zárható edényekben

2. Élelmiszerlátogató rovarok

Csak időnként jelennek meg az élelmiszer körül.

Váladékaikkal kórokozókat visznek át az élelmiszerre.

Ilyenek a legyek, a csótányok, a hangyák.



Rovarirtó szakember rovarirtás közben

Védekezés

- ▶ Rovarhálóval
- ▶ Az élelmiszerek zárt tárolásával
- ▶ Rendszeres, alapos takarítással
- ▶ Zárt hulladéktárolással
- ▶ Rendszeres megelőző irtással

Évente 2-szer kell irtatni a rovarkártevőket akkor is, ha nem láttuk megjelenni őket!

Rovarkártevők



Moly a rizsben



Légy kórokozó mikróbát visz a kenyérrre a lábával



Csótány eszi a kenyeret, lábával, fejével hozzáér



Hangyák másznak egy cukros teáscsészén

Rágcsálók elleni védekezés

Elsősorban az **egerek és a patkányok** jelentenek nagy kockázatot a vendéglátóiparban, mert sokféle fertőző betegséget terjesztenek.

Védekezés

- ▶ A hulladék zárt tárolásával és gyakori elszállításával,
- ▶ Rágcsálók elleni csapdák, riasztók kirakásával,
- ▶ A rágcsálók búvóhelyeinek megszüntetésével,
- ▶ Jól záródó ajtók, ablakok és rovarhálók felszerelésével a nyílászárókra.



Rágcsálók elleni csapdák

Évente 2-szer irtásra van szükség akkor is, ha a rágcsálók jelenlétét nem észleltük!

Jó takarítást kívánunk!