# HACCP kézikönyv

*Dunakanyar Tanétterem*

Élelmiszer-biztonság a tanulókonyhában

Átvétel • Előkészítés • Hőkezelés • Tálalás

Készítette: Minta Anna
Osztály: 10. T
Tanév: 2026/2027
Változat: 1.0

*Oktatási célú, egyszerűsített dokumentum.*
*Nem egy működő vendéglátóhely teljes HACCP-rendszere.*



# Tartalomjegyzék

1 A tanétterem bemutatása ..... 1
2 Higiénia és veszélyek ..... 2
2.1 A veszélyek felismerése ..... 2
2.2 Személyi higiénia ..... 2
2.3 Allergének és elkülönítés ..... 2
3 Az alapanyagtól a tálalásig ..... 3
3.1 A HACCP hét alapelve ..... 3
3.2 A gyakorlati munkafolyamat ..... 3
4 Ellenőrzési napló ..... 4
5 Zárás és felelős munkavégzés ..... 5
5.1 Műszakzárás ..... 5
5.2 Gyakorlóhelyzetek ..... 5
5.3 Felhasznált források ..... 5

# 1 A tanétterem bemutatása

A Dunakanyar Tanétterem képzeletbeli gyakorlóhely. A csoport húsz adag ebédet készít: zöldséglevest, sült csirkemellet párolt rizzsel és joghurtos gyümölcspoharat. A kézikönyv a munkaszervezést segíti, és közös nyelvet ad az ellenőrzésekhez.

| Adat | A gyakorlóhely jellemzője |
|---|---|
| Tevékenység | Ételkészítés és helyben tálalás oktatói felügyelettel |
| Helyiségek | Tanulókonyha, raktár, mosogató és tálalótér |
| Eszközök | Hűtőszekrény, sütő, főzőlap, maghőmérő |
| Felelős | A foglalkozást vezető szakmai oktató |

A HACCP a veszélyek megelőzésére épül. A tanuló a feladatát végrehajtja, mérési eredményét rögzíti, és eltérés esetén jelzi a problémát az oktatónak.[1]

1 HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points; veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok.

# 2 Higiénia és veszélyek

## 2.1 A veszélyek felismerése

A veszély lehet biológiai, például kórokozó a nyers húson; kémiai, például tisztítószer-maradék; vagy fizikai, például üvegszilánk. Az allergének kezelésére is külön figyelmet kell fordítani. A biztonságos ételkészítésben a tisztaság, az elkülönítés és az ellenőrzés együtt számít.

A gyakorlóhelyen a munkakezdés része a környezet megfigyelése. Minden csoport kijelöl egy tanulót, aki végignézi a munkaasztalt és az előkészített eszközöket. Ha sérült edényt talál, félreteszi, és szól az oktatónak. A hiba feljegyzése a megoldást segíti; nem a hibázó keresése a cél.

## 2.2 Személyi higiénia

- Tiszta munkaruhában, rendezett és megfelelően fedett hajjal kezdj munkát.
- Moss kezet munkakezdéskor, mosdóhasználat után és a nyers alapanyagok kezelése után.
- A kézmosáshoz használj szappant, majd higiénikus kézszárítást. A kesztyű nem helyettesíti a kézmosást.
- Betegséget, hasmenést, hányást vagy fertőzött sebet jelezz az oktatónak; az ételkészítésben való részvételről ne dönts egyedül.

## 2.3 Allergének és elkülönítés

A joghurtos desszert tejet tartalmaz. Az összetett alapanyagok címkéjét is el kell olvasni: egy fűszerkeverék például zellert vagy mustárt is tartalmazhat. A vendégnek adott tájékoztatás az alkalmazott receptre és a tényleges alapanyagokra épüljön. Bizonytalanság esetén ne találgass, kérj segítséget.

A keresztszennyeződés megelőzéséhez a nyers csirkét és a fogyasztásra kész desszertet elkülönítve kezeljük. A nyers húshoz használt kés és vágódeszka tisztítás nélkül nem kerülhet a készételhez.[2]

> *Tanéttermi példa: a desszertes munkaterületen külön tiszta eszközkészletet készítünk elő. A csoport táblácskán jelzi a munkaterület rendeltetését. A „tejmentes” ígéret önmagában attól még nem megalapozott, hogy a joghurtot elhagytuk: a többi összetevőt és az elkészítés körülményeit is ellenőrizni kell.*

2 Keresztszennyeződés: szennyező anyag vagy mikroorganizmus átvitele egyik élelmiszerről, felületről vagy eszközről a másikra; allergének is átjuthatnak így.

# 3 Az alapanyagtól a tálalásig

## 3.1 A HACCP hét alapelve

A HACCP rendszerében először azonosítjuk a veszélyeket, majd meghatározzuk a szabályozás módját. Nem minden ellenőrzés kritikus szabályozási pont. A CCP-k kijelölése az adott technológia veszélyelemzésének eredménye; az alábbi lista a gondolkodás menetét mutatja.

1. A veszélyek azonosítása és elemzése.
2. A kritikus szabályozási pontok meghatározása.
3. Kritikus határértékek megállapítása.
4. A kritikus pontok felügyeleti rendjének kialakítása.
5. Helyesbítő tevékenységek meghatározása eltérés esetére.
6. Igazoló eljárások kialakítása a rendszer működésének ellenőrzésére.
7. Az eljárások és a feljegyzések dokumentálása.

## 3.2 A gyakorlati munkafolyamat

**Áruátvétel.** Megnézzük a csomagolást, a jelölést és a fogyaszthatósági időt; a hűtést igénylő termék hőmérsékletét is ellenőrizzük. A kifogásolt alapanyagot elkülönítjük, és jelezzük az oktatónak.

**Tárolás és előkészítés.** A termékhez előírt tárolási hőmérsékletet tartjuk. A nyers és a kész ételeket elkülönítjük. A hűtés lassítja a mikrobák szaporodását, de nem teszi korlátlan ideig eltarthatóvá az ételt.

**Hőkezelés.** A tanéttermi csirkemell ellenőrzésénél legalább 75 °C-ot célzunk meg az étel minden pontján; a maghőmérőt a legvastagabb részben használjuk. A biztonságos hőkezelés másik lehetséges feltétele legalább 72 °C maghőmérséklet két percen át. A mérőszondát használat előtt és után megfelelően tisztítjuk és fertőtlenítjük.

**Tálalás.** A folyamatos melegen tartásnál legalább 63 °C szükséges. A naplóban a tényleges mérési eredmény szerepel. Nem megfelelő értéknél a kiadást megállítjuk; a további intézkedésről az oktató dönt a helyi eljárás alapján.

Munkaszervezési példa: a leveses, a húsos és a desszertes csoport külön felelőst választ. A tálalás előtt közösen ellenőrzik, hogy minden feljegyzés az adott ételhez és időponthoz tartozik-e.

# 4 Ellenőrzési napló

Dátum: 2027. április 14. | Csoport: 10. T | Oktató: Példa Eszter

Kitalált gyakorlóadatok. A napló megmutatja, hogy az érték, a döntés és az utóellenőrzés együtt értelmezhető. A hűtő célértéke ebben a feladatban 0–5 °C; ez nem minden élelmiszerre érvényes általános tárolási előírás.

| Idő | Ellenőrzött pont | Elvárt érték | Mért érték | Értékelés | Intézkedés és megjegyzés | Rögzítette |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 08:00 | Hűtő légtere | 0–5 °C | 4 °C | Megfelelő | Nincs eltérés | M. Anna |
| 09:00 | Hűtő légtere | 0–5 °C | 8 °C | Eltérés | Oktató értesítve; termékek elkülönítése és értékelése; az ok vizsgálata. | K. Bence |
| 09:20 | Hűtő újramérése | 0–5 °C | 4 °C | Utóellenőrzés | A hűtő értéke megfelelő; az élelmiszerek sorsáról külön döntés szükséges. | K. Bence |
| 10:40 | Csirkemell maghője | Legalább 75 °C | 71 °C | Eltérés | Tovább sütés; kiadás előtt ismételt mérés. | M. Anna |
| 10:47 | Csirkemell újramérése | Legalább 75 °C | 77 °C | Megfelelő | A hőkezelés ellenőrzése lezárva. | M. Anna |
| 11:30 | Leves melegen tartása | Legalább 63 °C | 65 °C | Megfelelő | A melegen tartás folytatása. | T. Dóra |

*Értelmezés: a 09:20-kor mért jó hűtőhőmérséklet önmagában nem bizonyítja a korábban benne tárolt élelmiszerek biztonságát. A hűtő levegőjének és az étel belsejének mérése eltérő információt ad. A hiányzó mérési eredményt nem szabad utólag kitalálni.*

# 5 Zárás és felelős munkavégzés

## 5.1 Műszakzárás

A csoport a foglalkozás végén rendben adja át a munkahelyet. A takarítás nem csak esztétikai feladat: az étellel érintkező felületek és eszközök megfelelő tisztítása a következő munkafolyamatot is védi. A vegyszereket az élelmiszerektől elkülönítve tartjuk; alkalmazásukkor a használati utasítás az irányadó.

- Az alapanyagok és az elkészült ételek sorsának egyeztetése az oktatóval.
- Az eszközök és a munkafelületek tisztítása, szükség szerinti fertőtlenítése.
- A hulladék eltávolítása és a munkaterület rendezése.
- A napló átnézése, a jelzett hibák és intézkedések egyeztetése.

## 5.2 Gyakorlóhelyzetek

Eszközcsere. A tanuló ugyanazzal a késsel szeletelné a nyers csirkét és a tálalásra kész zöldséget. A társa megállítja, és tiszta, megfelelően előkészített eszközt kér. A megoldás része az érintett felület rendezése és a kézhigiénia is.

Hiányzó adat. A naplóban egy mérés helye üresen maradt. A csoport nem ír be emlékezetből „jó” hőmérsékletet. Jelzi a hiányt az oktatónak, és rögzíti az elvégezhető aktuális ellenőrzést a valódi időponttal.

Vendégkérdés. Egy vendég tejallergiát jelez. A felszolgáló megkeresi az ételhez tartozó információt, és egyeztet a felelőssel. Megalapozatlan ígéret helyett pontos, ellenőrzött választ ad.

## 5.3 Felhasznált források

Nébih — Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához, 2. kiadás, 2018; higiénia, technológia és allergéntájékoztatás.
https://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/vendeglatas-ghp

Európai Unió — 852/2004/EK rendelet, 5. cikk; a HACCP alapelvei.
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/HU/TXT/?uri=CELEX:32004R0852

WHO — Five keys to safer food; a tisztaság, elkülönítés és biztonságos ételkezelés alapelvei.
https://www.who.int/activities/promoting-safe-food-handling/five-key-to-safer-food

Forrásellenőrzés: 2026. november 7. A tanétterem, a személynevek, a menü és a naplóadatok kitaláltak. A gyakorlati órán az intézmény saját eljárásai és a szakmai oktató utasításai érvényesek.