

Tisztelt Jegyző Asszony!
Tisztelt Polgármester Úr !

Átnéztem az egységeket, átolvastam a NÉBIH jegyzőkönyveit, valamint egyeztettem a hatósággal is, hogy mi lenne az a megoldás ami a leg költségkímélőbb, valamint amivel megfelelünk a jogszabályoknak.

Főzőkonyha:

Itt 4 nagy problémát találtam amit mindenképp meg kell oldani.

- 1, mosogatás- mosogató helyiség
- 2, hús előkészítés
- 3, éthordós elvitel
- 4, melegvíz megoldása

Amit tanácsolok:

1, mosogatás- mosogató helyiség

A külön mosogató helyiséget kicsit át kellene alakítanunk, az alábbiak szerint:

A főzőkonyha területén levő 3 aknás mosogatót át kellene vinni a mosogató helyiségbe, és ott lenne egy központi mosogató, ahol időben elkülönítve el lehet mosni a fogyasztói edényeket és az üzemi edényeket (ezt le tudjuk jól szabályozni a HACCP rendszerben.) a meglévő mosogató gépek nem alkalmasak ezen tevékenységre, vissza kell térni a kézi mosogatóhoz. Illetve szükséges egy kézmosót felszerelni, vagy a mostani egy aknás mosogatót meg kellene hagyni és akkor azt kineveznénk kézmosónak, csak meg kell nézni, hogy lehet elférni.

A másik probléma a mosogató helyiséggel, hogy ott van tárolva a polcokon minden féle eszköz (fogyasztói és üzemi is) ezt csak akkor tehető meg ebben a helyiségben ha zártan van tárolva, így ha itt szeretnénk hagyni akkor egy nagy zárható (ajtóval ellátott) szekrény szükséges.

Összegezve:

- kézmosó kialakítása (meglévő egy medence vagy egy új kisebb)
- 3 medencés mosogató beszerelése
- szekrény az eszközöknek

2, hús előkészítés:

Az egységben jelenleg hús előkészítő hely van, ami alapvetően megfelelő a konyhai tevékenységhez, de mivel csak hely van és nem helyiség ezért nem lehet húst lefagyasztani, és olvasztani, valamint darált húst nem lehet így felhasználni (pl fasírt – töltelék nem készíthető)

Mivel az egységben nem megoldott, hogy mindig friss hús legyen felhasználva, ezért mindenképp szükséges egy hús előkészítő helyiség kialakítása!

Hús előkészítő helyiség (4 fallal körbe vett, plafon magasságig zárt, ajtóval ellátott, 2 fázisú mosogatóval és kézmosóval felszerelt, valamint hűtővel és munkapulttal- asztallal el van látva.)

A javaslatom, hogy a konyhatérben levő mosogató sarok legyen átalakítva húselőkészítőnek, az alábbiak szerint: A meglévő válaszfalat egy gipszkartonnal fel kellene falazni valamint az elejére egy harmónika ajtót kellene felszerelni, ami felett szintén gipszkarton fal szükséges. A korábbi 3 aknás üzemi mosogató helyére egy háztartási méretű 2 medencés mosogatót kellene beszerelni egy kézmosóval, fontos hogy mindegyik hideg meleg vizes legyen.

Összegezve:

- kézmosó kialakítása
- 2 medencés háztartási méretű mosogató beszerelése
- harmonika ajtó felszerelése
- a meglévő fal gipszkartonozása mennyezetig

3, éthordós elvitel

Az ételhordós elvitel szinte minden egységben problémát okoz, mivel ezek a konyhák amikor ki lettek alakítva, nem a mostani jogszabályoknak készültek.

Ételhordóba csak akkor tehetünk élelmiszert ha előtte fertőtlenítő mosogatásnak vetjük alá, ezért minden éthordót el kell mosni, de nem keresztelheti a tiszta útvonalat, amit jelen esetben csak úgy tudunk megoldani, ha egy nagy műanyag (zárható) ládába téve bevisszük a mosogató helyiségbe és ott elmoszuk, majd a tiszta éthordókba helyezzük az ételeket.

Az ételhordók megtöltése pedig a bejárat melletti konyhaajtóban meg tud történni egy asztalnál ami most a hús előkészítő hely.

Összegezve:

- tetővel ellátott nagyméretű műanyag láda beszerzése
- ételhordók mosása- fertőtlenítő szerrel
- ételhordók megtöltése az ajtóban

4, melegvíz megoldása

A jegyzőkönyv és én magam is észleltem, hogy nincs elegendő és megfelelő hőmérsékletű melegvíz. Nem tudom, hogy a melegvizes kialakítás egykörös e? Így elegendő lenne egy nagyobb bojler beszerzése vagy egy gázbojler ami folyamatosan ad melegvizet.

Összegezve a fent leírtakat és a látottakat, a kis létszám miatt én számításokat végeznék, hogy amennyiben vásárolt étkeztetés lenne egy nagyobb főzőkonyhától, akkor az mennyire lenne gazdaságos.

A mostani kialakítás a mosogatás kivételével tálaló konyhának megfelel, így minimális ráfordítással megoldás lehet hosszútávra.

Erről szívesen egyeztetek személyesen.

Tisztelettel:

Orbán Tibor Nesztor

HACCP vezető auditor