Főzőkonyha

5240 Tiszaderzs, Fő út 28.
hrsz. 85/1

Konyhatechnológiai engedélyezési tervdokumentáció

Tervező:
Doma István
élelmiszeripari mérnök
Magyar Mérnöki Kamara tagja
(MMK 16-0282)
doma.istvan@outlook.hu

Tartalom

1. Tervezői nyilatkozat ... 3
2. Élelmiszertechnológiai műszaki leírás ... 4
2.1. Építtető és a tervezett létesítmény adatai ... 4
2.2. Tervezési feladat ... 4
2.3. Technológiai alapadatok, forgalmazandó ételek, élelmiszerek ... 4
2.4. Tervezett létesítmény környezete, közművek ... 4
2.5. Helyiségkapcsolatok ... 4
2.6. Szociális létesítmények felszereltsége ... 5
2.7. Padozatok, falfelületek, nyílászárók, párkányok ... 5
2.8. Technológiai folyamat rövid leírása ... 5
2.8.1. Árubeszerzés, áruátvétel ... 5
2.8.2. Alapanyagok és áruk tárolása ... 5
2.8.3. Nyersanyagok előkészítése ... 6
2.8.4. Ételkészítés ... 6
2.8.5. Készentartás ... 6
2.8.6. Tálalás, értékesítés módja ... 6
2.9. Gépek és berendezések jegyzéke ... 6
2.10. Takarítás, mosogatás ... 6
2.11. Állati kártevők, rágcsálók és rovarok elleni védekezés ... 7
2.12. Személyi higiénia ... 7
2.13. Épületgépészetre vonatkozó élelmiszerbiztonsági követelmények ... 7
2.14. A technológiai tevékenység környezetet terhelő hatásai ... 8
2.14.1. Hulladékkezelés ... 8
2.14.2. Zajszint ... 8
2.14.3. Vízigény, képződő szennyvíz ... 9
2.14.4. Légszennyező pontforrások ... 9
3. Rajzok, mellékletek jegyzéke ... 9

1. Tervezői nyilatkozat

A létesítmény technológiai tervezése során az alábbi rendeletek vonatkozó előírásait vettem figyelembe:

- 852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiéniáról (2004. IV. 29.),
- 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről
- 1993. évi XCIII. törvény a munkavédelemről,
- 3/2002. (II.8.) SzCsM-EüM együttes rendelet a munkahelyek munkavédelmi követelmények minimális szintjéről,

Szolnok, 2017.07.22.

Doma István
élelmiszeripari mérnök
a Magyar Mérnöki Kamara tagja (MMK-16/0282)

2. Élelmiszertechnológiai műszaki leírás

2.1. Építtető és a tervezett létesítmény adatai

Építtető neve: Tiszaderzs Község Önkormányzata
Építtető székhelye: 5240 Tiszaderzs, Fő út 19.
Tervezett létesítmény neve: Főzőkonyha
Tervezett létesítmény címe: 5240 Tiszaderzs, Fő út 28. hrsz. 85/1

2.2. Tervezési feladat

Az építtető az 5240 Tiszaderzs, Fő út 28. címen főzőkonyha kialakítását tervezi.

2.3. Technológiai alapadatok, forgalmazandó ételek, élelmiszerek

Vendéglátó üzlet jellege:	– 115 adagos közétkeztető főzőkonyha helyben fogyasztással és ételkiszállítással.
Árubeszerzés módja:	– a beszerzés saját gépjárművel és/vagy beszállítók által történik.
Nyers- és alapanyagok tárolása:	– A nyers- és alapanyagok szakosított tárolása helyben történik.
Nyersanyag előkészítés:	– hús előkészítés – zöldség előkészítés – tojás előkészítés
Kiszolgálás, értékesítés:	Helyben fogyasztás: – 50 adag személyzeti kiszolgálással (ebéd) Ételkiszállítás, étel kiadás: – 65 adag badellás, thermoportos kiszállítás tálalókonyhába, illetve egyedi ételhordós kiadás

Helyben készített ételek, italok köre:

- levesek
- frissen sültek
- köretek
- rakott ételek
- mártások
- sült tészták
- saláták
- desszertek

2.4. Tervezett létesítmény környezete, közművek

A tervezett létesítmény környezete nem jelent élelmiszerbiztonsági veszélyt a tevékenységre. Ártalmas tevékenységet a környezetben nem végeznek.
A telephely közművei: ivóvíz, szennyvíz, elektromos áram, gáz.

2.5. Helyiségkapcsolatok

A létesítményben a tiszta és a szennyezett övezetet, egymástól el kell különíteni, ami a tervezett kialakításnak megfelelően az T-1 jelű tervlap szerint biztosítható.

Az élelmiszer higiénikus előállításának biztosítása érdekében a helyiségek egymáshoz történő kapcsolódása biztosítja, hogy a tiszta és a szennyezett technológiai folyamatok egymástól elkülönüljenek és zsúfoltságtól mentesen, tisztán, megszakítás nélkül – folyamatában előrehaladó, a technológiától idegen kereszteződéseket elkerülő módon – elvégezhetők legyenek. (T-1 jelű tervlap szerint)

2.6. Szociális létesítmények felszereltsége

A szociális helyiségek méretei lehetővé teszik a teljes személyzeti létszám kiszolgálását.
Tervezett létszám összesen legfeljebb: 6 fő.

Ruhaváltás:
Az öltözőkben osztott terű öltözőszekrény biztosítja a dolgozó utcai és a munka ruházatának elkülönített tárolását.
Illemhelyek, tisztálkodás:
A személyzet számára a WC és a zuhanyozó biztosított (terv szerint).
Dohányzás:
A főzőkonyha valamennyi helyiségében tilos a dohányzás.

Minden kézmosót hideg-meleg folyó ivóvizes csaptelepekkel kell ellátni. Minden kézmosó helyet a tisztálkodáshoz és fertőtlenítéshez, továbbá a kézszárításhoz szükséges eszközökkel és berendezéssel el kell látni.
Szükséges eszközök:
1. Folyékony kézfertőtlenítő adagoló
2. Papírtörölköző-tartó
3. Lábpedállal működtethető fedeles vagy fedél nélküli nyitott hulladékgyűjtő az elhasznált papírtörölközők számára.

A megfelelő mennyiségű kézfertőtlenítő szereket az üzemeltetőnek kell biztosítania.

2.7. Padozatok, falfelületek, nyílászárók, párkányok

A technológiai helyiségek padozata csúszásmentes kerámialap burkolattal kerül kialakításra.
A falburkolata legalább 2,10 m magasságig mosható csempeburkolatot kap.
A szabadba nyíló ablakokat rovarhálóval kell felszerelni.
A magasban levő szellőző ablakokat távnyitó szerkezettel kell ellátni.

2.8. Technológiai folyamat rövid leírása

2.8.1. Árubeszerzés, áruátvétel

Az árubeszerzés történhet saját gépjárművel, illetve a beszállítók által valósul meg.
Az áru feltöltés a T-1 alaprajzon jelölt útvonalon történik.

2.8.2. Alapanyagok és áruk tárolása

Alapanyag megnevezése	Tárolás módja
Szárazáru, konzervek, fűszerek, pékáru zárt dobozban vagy csomagolásban	Szárazáru raktárban: 18-állványos polcokon
Tisztítatlan zöldség, gyümölcs, tojás	Zöldség raktárban: 2-műanyag rekeszekben 3-hűtőszekrényben, tárolási hőm.: +2... +18 °C
Húskészítmények, tejtermékek	Közlekedőben: 16 - Hűtőszekrényben, eredeti csomagolásban, feliratozott, fedeles műanyag dobozban. [Tárolási hőmérséklet: 0 ... +5 °C]
Nyers előhűtött húsok (tőke+baromfi)	Közlekedőben: 15 – Hűtőszekrényben [Tárolási hőmérséklet: 0 ... +3 °C]
Fagyasztott, csomagolt alapanyagok	Szárazáru raktárban: 17–fagyasztószekrényekben [Tárolási hőmérséklet: -18 °C alatt]
Defrosztálás alatt lévő húsok	Hús előkészítőben: 67 – Hűtőszekrényben [Tárolási hőmérséklet: 0 ... +5 °C]
Félkész termék	Konyhában: 23 – Hűtött asztalban. [Tárolási hőmérséklet: 0 ... +5 °C]

Alapanyag megnevezése	Tárolás módja
Készétel, ételminta	Tálalóban: 44 - Hűtőszekrényben, csírátlanított, jelölt üvegekben vagy speciális műanyag tasakokban. [Tárolási hőmérséklet: 0 ... +5 °C]

Nyers tej nem kerülhet felhasználásra!
Kültakarójában lévő, illetve zsigereletlen elejtett vad nem kerülhet felhasználásra!

A hűtők tisztántartásáról és folyamatos karbantartásáról gondoskodni kell.
Az előírt tárolási hőfok ellenőrzésére a hűtőberendezéseket hőmérővel kell felszerelni és folyamatos pótlásukról gondoskodni kell.

2.8.3. Nyersanyagok előkészítése

Hús előkészítés
A hús előkészítő helyiségben, időben elkülönítve történik a nyers tőkehúsok, valamint a baromfi húsok előkészítése. Az előkészítéshez használt eszközöket egyértelműen és maradandóan meg kell jelölni. Egyértelműen meg kell különböztetni a tőkehúshoz használt eszközöket a baromfi húshoz használt eszközöktől. Ezeket az eszközök csak a hús előkészítőben használhatók, mosogatásuk is ott történik.
A tőkehúsok és a baromfi húsok előkészítése között alapos tisztítást és fertőtlenítést kell végezni az előkészítőben lévő felületeken. A helyiség felszereltségét a T-1 Technológiai elrendezési és forgalmi alaprajz mutatja.

Zöldség, gyümölcs és tojás előkészítés
A zöldségek, gyümölcsök, valamint a tojás előkészítése a Zöldség előkészítő helyiségben történik. Az előkészítés során egyértelműen megjelölt eszköz használható, mosogatásuk is csak a zöldség előkészítő helyiségben. Egyértelműen, maradandó módon meg kell különböztetni a zöldséghez használt eszközöket a tojáshoz használt eszközöktől. A helyiség felszereltségét a T-1 Technológiai elrendezési és forgalmi alaprajz mutatja.

2.8.4. Ételkészítés
Az ételek készítése a konyhatérben történik. A helyiség felszereltségét a T-1 alaprajz mutatja.

2.8.5. Készentartás
Az előállított készételek melegentartása a fő étkezés időtartama alatt (legfeljebb 3 óra), a 47 és 49 melegentartó pultokban 63 °C fölött történik.

2.8.6.Tálalás, értékesítés módja

Helyben fogyasztás:
- 50 adag személyzeti kiszolgálással (ebéd)

Ételkiszállítás, étel kiadás:
- 65 adag badellás, thermoportos kiszállítás tálalókonyhába, illetve egyedi ételhordós kiadás

2.9. Gépek és berendezések jegyzéke
A mellékelt T-2 jelű tételjegyzék szerint.

2.10. Takarítás, mosogatás
A takarításhoz és mosogatáshoz szükséges eszközöket, valamint a tisztító és fertőtlenítő szereket a 11 - tak.szer tároló szekrényekben tárolják. Az üzemeltetőnek részletes takarítási, tisztítási és fertőtlenítési utasítást kell készíteni.
Külön mosogató hely létesül a zöldség és gyümölcs, a tojás, a hús előkészítéséhez, a fekete mosogatáshoz és a fehér mosogatásokhoz. A csoportos szállító eszközök mosogatása a tálaló konyhában történik, de helyben is lehetőség van a szállítóeszközök mosogatására a fehér mosogatóban. Az egyedi ételhordók mosogatását is a fehér mosogatóban végzik. Csak helyben elmosogatott (fertőtlenített) ételhordó kerülhet a tálalási helyhez!
A részletes mosogatási utasításokat az mosogatók fölé ki kell függeszteni.

A mosogatásokat két fázisban végzik, kombinált tisztító-fertőtlenítő mosogatószerekkel.
A hulladékok gyűjtésére szolgáló edényzet mosása és fertőtlenítése az ételhulladék tároló helyiségben, illetve az udvari (szilárd burkolatú) hulladéktároló helyen történik.

2.11. Állati kártevők, rágcsálók és rovarok elleni védekezés

A létesítményben olyan műszaki feltételeket kell teremteni, amelyek megakadályozzák rágcsálók, rovarok és madarak behatolását, megtelepedését.
A rovarok termelőhelyiségekbe történő behatolásának megakadályozására az élelmiszer-előállító helyet hatásos védelemmel (rovarháló, rovarcsapda) kell ellátni.
A rágcsálóktól való mentesítést rendszeresen, tervezett program szerint, a szomszédos területekkel összehangoltan, ha az szükséges többször, illetve folyamatosan kell elvégezni oly módon, hogy a mérgező hatású anyagok kihelyezése ne veszélyeztesse az élelmiszer-előállítást és annak környezetét. A csapda kihelyezési helyeket/pontokat meg kell határozni és azok ellenőrzésével kapcsolatos megállapításokról feljegyzést kell vezetni.
A rovarok által veszélyeztetett helyeken szükség szerint, de legalább évenként kétszer - a helyiségek kiürítésével egybekötött takarítással egyidejűleg - hatékony rovarirtást kell végezni. A rovarirtás idejére az élelmiszert és a csomagolóanyagot a helyiségből el kell távolítani. A rovar- és rágcsálóirtás után meg kell győződni arról, hogy mérgező anyag nem maradt vissza.

2.12. Személyi higiénia

A személyzetnek rendelkeznie kell a megfelelő orvosi vizsgálattal és a munkaköri alkalmasságot igazoló véleményezéssel.
A dolgozókat védőruhával kell ellátni. A szennyeződött védőruha cseréjéről gondoskodni kell. A dolgozók a védőruhát munka közben kötelesek viselni. Védőruha felett személyi holmit tilos viselni. A védőruhát csak ahhoz a munkához szabad használni, amelyhez kiadták, használata után azt az előírt helyen kell elhelyezni. A szennyezett munkahelyen dolgozók védőruházatát feltűnő módon meg kell jelölni.
A munkavégzésben közvetlenül részt nem vevő személyek - ellenőrök, látogatók - részére az üzemben egyéni védőruházatot kell kiadni, amit kötelesek felvenni és viselni.
A dolgozók kötelesek egészségük védelme és a termelés tisztasága érdekében szükség szerint, a munka megkezdése előtt a tisztálkodási lehetőséget igénybe venni, testüket rendszeresen ápolni és tisztán tartani. A fedetlen testrészek bőrsérüléseit védeni és kezeltetni kell.
Gennyes sebű, gyulladásos elváltozásban, gyomor- és bélgyulladásban, fertőző betegségben szenvedő - hányó, hasmenéses személy - élelmiszer-előállító helyen az orvos által igazolt gyógyulásig nem dolgozhat.
A dolgozók kötelesek kezüket megmosni és fertőtleníteni a munka megkezdése előtt és minden olyan esetben, amikor kezük szennyeződött vagy szennyeződhetett (például a WC használata után).
Tilos a termelőhelyiségbe étkezés céljából élelmiszert, továbbá kézitáskát és a szemüveg kivételével személyes használati tárgyakat bevinni.
A dolgozóknak tilos gyűrűt, karórát, egyéb ékszert viselniük. Hajukat, szakállukat, sapkával, hálóval vagy kendővel kell takarni. Nem szabad lakkozott körömmel, műkörömmel, műszempillával a feldolgozási folyamatban munkát végezni.
A termelőhelyiségben nem szabad enni, dohányozni, rágógumit rágni.

2.13. Épületgépészetre vonatkozó élelmiszerbiztonsági követelmények

Az épületgépészeti vezetékeket lehetőleg falban kell vezetni. Az elektromos vezetékeket falban illetve falon kívüli zárt műanyagcsatornában kell vezetni, biztosítva a rendszeres portalanítási lehetőséget. Az épületgépészeti szerelvényeket úgy kell elhelyezni, illetve elfedni, hogy kondenzáció ne alakulhasson ki felületükön.

A nyíló ablakkal vagy szellőzőráccsal, illetve szellőző kürtővel nem rendelkező belső helyiségek szellőzését gépi szellőzéssel kell biztosítani. A szellőzés kialakításánál és méretezésénél figyelembe kell venni a *3/2002. (II.8.) SzCsM-EüM együttes rendelet a munkahelyek munkavédelmi követelményinek minimális szintjéről* szóló jogszabály 6.§-ban leírtakat. A légtechnikai vezetékek csonkvégeire rovarhálót kell elhelyezni.

Minden tömlővéges vízvételi pontot légbeszívást gátló szerelvénnyel és hideg-meleg vizes keverőcsapteleppel kell ellátni. Minden szennyvízelvezetésnél bűzelzárós szerelvényeket kell alkalmazni.
A konyhai technológiai szennyvizet zsírfogón keresztül kell vezetni (épületgépész terv szerint).

A létesítmény fűtését úgy kell biztosítani, hogy teljesüljenek *3/2002. (II.8.) SzCsM-EüM együttes rendelet* 7.§-ban előírt paraméterek.

A helyiségek mesterséges megvilágításához szükséges fényforrások fajtáját és fényerősségét a *3/2002. (II.8.) SzCsM-EüM együttes rendelet* 8.§-ban leírtak szerint kell biztosítani.

2.14. A technológiai tevékenység környezetet terhelő hatásai

2.14.1. Hulladékkezelés

Hulladék megnevezése	EWC kód	Hulladékcsoport neve	Várható mennyisége [kg/év]	Gyűjtési mód
kommunális hulladék	20 03 99	Közelebbről nem meghatározott lakossági hulladék	1500	Hulladéktároló hely Fedeles, műanyag hulladéktároló edényzetben (megjelölt)
alapanyagok csomagoló anyagai	15 01 01	hulladékká vált papír és karton csomagolóanyag	800	Hulladéktároló hely Fedeles, műanyag hulladéktároló edényzetben (megjelölt)
alapanyagok csomagoló anyagai	15 01 02	hulladékká vált műanyag csomagolási anyag	800	Hulladéktároló hely Fedeles, műanyag hulladéktároló edényzetben (megjelölt)
alapanyagok csomagoló anyagai	15 01 05	vegyes összetételű kompozit csomagolási hulladékok	800	Hulladéktároló hely Fedeles, műanyag hulladéktároló edényzetben (megjelölt)
*olajsütőben képződő használt sütőzsiradék	20 01 26	Olaj és zsír, amely különbözik a 20 01 25-től	200	A hulladéktároló helyiségben elhelyezett zárt hulladéktároló edényzet (megjelölt). A tároló edényzet alá szivárgásmentes kármentesítő tálcát kell helyezni.
*zsírfogóban felfogott zsír	20 01 26	Olaj és zsír, amely különbözik a 20 01 25-től	10	Zsírfogó műtárgyban
*rágcsálók és rovarok elleni védekezés során keletkező hulladékok	15 01 10	hulladékká vált csomagolóanyagok	1	-

A táblázatban (*)-gal megjelölt hulladékok veszélyes hulladékot jelölnek.

A kommunális hulladékokat a megfelelő gyűjtőedényzetben, a hulladéktároló helyiségben tárolják elszállításig.
A használt sütőzsiradékot a hulladéktárolóban kármentesítő tálcába elhelyezendő fedeles műanyag hordóban történik (60 literes).
A hulladékok (kommunális, veszélyes és ételhulladékok) szakszerű és szabályos elszállíttatásáról és elhelyezéséről az üzemeltetőnek kell gondoskodnia, szerződés keretében. A hulladékok elszállítását csak a megfelelő engedélyekkel rendelkező vállalkozás végezheti. Az elszállításra és az elhelyezésre vonatkozó szerződéseket az üzemeltető legkésőbb a használatbavételi eljárásig megköti a szolgáltatókkal.
Az épület, a gépjárművek és a technológiai gépek karbantartása különböző szakszervizek által fognak történik, a karbantartásuk során keletkező hulladékokat a szolgáltató kezeli.
Az üzemeltetőnek a veszélyes hulladékokról nyilvántartást kell vezetni, mely nem selejtezhető. Az éves kiszállított mennyiségről évente bevallást kell készíteni a területileg illetékes környezetvédelmi felügyelőség részére. A veszélyes hulladékok elszállítására a működés megkezdését megelőzően szerződést kell kötni olyan szolgáltatóval, aki rendelkezik a hulladék átvételére és elhelyezésére vonatkozó, a Környezetvédelmi Felügyelőség által kiadott feljogosítással. A veszélyes hulladékot a kommunális szeméttől külön edényben kell tárolni.

2.14.2. Zajszint

A betervezett konyhatechnológiai berendezések zajszintje alacsony, külső zajforrás nem létesül. A helyszínrajzot az építész tervdokumentáció tartalmazza.
Beszállítások gyakorisága változó, kb. 1-2 alkalom naponta, várhatóan 7:00 óra és 15:00 óra közötti időszakban jellemzően tehergépjárművekkel történik.

2.14.3. Vízigény, képződő szennyvíz

A technológiai tevékenység várható vízigénye és becsült szennyvíz kibocsátása:

Tevékenység	Vízigény m3/nap	Technológiai szennyvíz m3/nap	Kommunális szennyvíz m3/nap
Személyzet vízigénye	0,500	0,000	0,500
Technológiai vízigény (termékbe kerül)	0,150	0,000	0,000
Mosogatások vízigénye	0,300	0,300	0,000
Takarítás vízigénye	0,100	0,100	0,000
Összesen:	1,050	0,400	0,500

A kommunális szennyvíz közvetlenül a közcsatorna hálózatára csatlakozik. A technológiai szennyvíz zsiradékkal szennyezett, zsírfogón keresztül jut a település szennyvízhálózatába. A zsírfogóra vonatkozó információkat az épületgépész tervrész tartalmazza.

2.14.4. Légszennyező pontforrások

Kémény bekötésű technológiai berendezés nem kerül telepítésre.

3. *Rajzok, mellékletek jegyzéke*

T-1 Konyhatechnológiai elrendezési és forgalmi alaprajz	M 1:50
T-2 Konyhatechnológiai tételjegyzék	-

Szolnok, 2017.07.22.

Doma István
élelmiszeripari mérnök
a Magyar Mérnöki Kamara tagja (MMK-16/0282)