



Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyei Rendőr-főkapitányság
Gazdasági Igazgatóság

JÁSZ-NAGYKUN-SZOLNOK VÁRMEGYEI RENDŐR-FŐKAPITÁNYSÁG

PÁLYÁZATI FELHÍVÁS

**„A Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyei Rendőr-főkapitányság
vagyonkezelésében álló 5000 Szolnok, Dr. Sebestyén Gyula utca 5.
szám alatti Szolnoki Rendőrkapitányság objektumban lévő büfé és
étterem céljára kialakított helyiség bérbe adása”**

tárgyú eljáráshoz

Az árajánlattétel határideje: 2025. június 6. 9:00 óra

Tartalomjegyzék

I. Rész	Pályázati Felhívás	3. oldal
II. Rész	Bérleti szerződés tervezete	9. oldal
III. Rész	Mellékletek	18. oldal

PÁYÁZATI FELHÍVÁS

A Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyei Rendőr-főkapitányság (5000 Szolnok, Baross Gábor utca 39., telefonszám: 56/501-600) – továbbiakban: kiíró – az állami vagyonról szóló 2007. évi CVI. törvény és az állami vagyonnal való gazdálkodásról szóló 254/2007. (X. 4.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Korm. rendelet) vonatkozó fejezetei alapján

nyilvános pályázat

keretében bérbe adja a Magyar Állam tulajdonában és a Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyei Rendőr-főkapitányság vagyonkezelésében álló

- szolnok 769/7 hrsz-on nyilvántartott, természetben az 5000 Szolnok, Dr. Sebestyén Gyula utca 5. szám alatt fekvő objektumban található **74,74 m² területű helyiséget**,

A pályázat célja:

Az állami vagyonnal való szakszerű vagyongazdálkodás, az állami vagyon hatékony és gazdaságos működtetése, állagának védelme, értékének megőrzése, illetve gyarapítása, az állami feladatok ellátásához ideiglenesen vagy véglegesen nem szükséges vagyon hasznosítása, mely által a fent megjelölt ingatlanok bérbeadása révén a Szolnoki Rendőrkapitányság állománya részére objektumon belül biztosítható az étkeztetés megoldása.

Ingtatlanrész adatai:

Alapterület: 74,74 m²

Helyiségek:

- 43,27 m² konyha
- 31,47 m² étkező

Felszereltség:

- 1 db Ventilátor
- 1 db Álló ruhafogas
- 1 db ATT 700 távbeszélő készülék
- 1 db Villanybojler KOSPEL tárolós
- 2 db Csipkefüggöny

Bérbeadásra vonatkozó feltételek:

A megkövetelt minimális bérleti díj: 15.000,-Ft/hó, azaz tizenötezer forint/hó

A bérleti díjon túl az elektromos áram havi díját Bérbeadó a bérleti díjjal együtt számlázza le. Az ingatlanrész külön mérőórával nem rendelkezik, azonban a bérbe adandó területre m² arányosan jutó költség 1 hónapra 10.273,- Ft, mely összegből a nyitvatartással érintett munkanapok számával arányosan kiszámított összeg kerül leszámlázásra.

A bérbeadással kapcsolatban Bérbeadó ÁFÁ-t nem számít fel azzal, hogy amennyiben a nyertes pályázóval kötött bérleti szerződés időtartama alatt az ingatlan(ingatlanrész) bérbeadása

jogszabályváltozás miatt kötelező jelleggel ÁFA fizetési kötelezettség alá esik, úgy a nyertes pályázót a havi bérleti díjon felül a jogszabályban előírt ÁFA fizetési kötelezettség is terheli.

A megkötendő bérleti szerződés jelen felhívás mellékletét képezi.

Bérbeadó a Bérlőnek a helyiségeket a pályázati kiírásban megjelölt állapotban és felszereltséggel, leltár szerint adja át.

A büféként történő működéshez szükséges további gépeket, berendezéseket és felszerelést a Bérlőnek saját eszközként kell biztosítania.

Bérlő a helyiség bérleti díját havonta, egy összegben, a Bérbeadó által kiállított számla kiállításától számított 30 napon belül átutalással egyenlítő ki a Bérbeadó Magyar Államkincstárnál vezetett 10045002-01451612-00000000 számú számlájára

Bérlő az ingatlant rendeltetésszerűen, a Műszaki tartalomban (1. melléklet) rögzítetteknek és a szerződésnek megfelelően használhatja.

Ha az épületben, az épület központi berendezéseiben a Bérlő magatartása miatt kár keletkezik, a Bérbeadó a Bérlőtől a hiba kijavítását vagy a kár megtérítését követelheti.

Bérlő a bérleti jogviszony megszűnésekor a helyiséget a Bérbeadónak az átadásának megfelelő állapotában és leltár szerinti felszereltséggel köteles visszaadni.

A szerződés megszűnésekor Bérlő köteles az ingatlanrészt és annak berendezéseit rendeltetésszerű használatra alkalmas állapotban Bérbeadónak visszaadni.

A helyiség bérleti szerződésének megszűnése esetén a Bérlő elhelyezésre és pénzbeli térítésre nem tarthat igényt.

A helyiségre bérletársi szerződés nem köthető, Bérlő a helyiséget vagy annak egy részét albérletbe nem adhatja. Bérlő az ingatlanba más személyt nem fogadhat be.

Egyéb feltételek tekintetében a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény, a lakások és helyiségek bérletére, valamint az elidegenítésükre vonatkozó egyes szabályokról szóló 1993. évi LXXVIII. törvény, továbbá a lakások és helyiségek bérletére, valamint elidegenítésükre vonatkozó egyes szabályokról szóló 1993. évi LXXVIII. törvény végrehajtásáról rendelkező 75/2013. (XII. 18.) BM rendelet előírásai az irányadók.

A pályázatok beadásának módja:

A bérleti díjra vonatkozó ajánlatokat zárt borítékban, „A Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyei Rendőr-főkapitányság vagyongazdálkodásban álló 5000 Szolnok, Dr. Sebestyén Gyula utca 5. szám alatti Szolnoki Rendőrkapitányság objektumban lévő büfé és étterem céljára kialakított helyiség bérbe adása” tárgy feltüntetésével, egy eredeti példányban, magyar nyelven, személyesen, illetve meghatalmazott útján a kiíró fenti címén (5000 Szolnok, Baross Gábor utca 39. szám) kell benyújtani úgy, hogy az ajánlat az ajánlattételi határidőn belül a kiíróhoz megérkezzen. A kiíró az ügyviteli rendszere okán a személyes, vagy futárszolgálat útján történő benyújtást javasolja.

A borítékon fel kell tüntetni: „Ajánlattételi határidő előtt nem bontható fel!

Ajánlattételi határidő: 2025. június 6. 9:00 óra

Az ajánlatokat a kiíró fenti címén kell a megjelölt határidőig leadni.

A pályázó az ajánlattételi határidő lejártáig módosíthatja, vagy visszavonhatja pályázati ajánlatát. Az ajánlattételi határidő lejártát követően az ajánlat nem módosítható. Az ajánlattevő a szerződéskötésig köteles ajánlatát titokban tartani. A kiíró a Korm. rendelet 43.§ (3) bekezdése szerint köteles a pályázók számát és az ajánlatok tartalmát a pályázat lezárásáig titkosan kezelni.

A pályázatok felbontása az ajánlattételi határidő lejártának napján 9.00 órakor történik a kiíró fenti címén a Gazdasági Igazgatóság hivatalos helyiségében (I. emelet 213. iroda) zárt körben, közjegyző jelenlétében.

A részvétel feltételei:

A pályázati ajánlatnak tartalmaznia kell:

- A pályázó azonosító adatait (név, lakcím, levelezési cím, cég neve, cég székhelye, képviselő neve, aláírás minta vagy aláírási címpéldány másolata, 30 napnál nem régebbi cégkivonat, egyéni vállalkozó esetén vállalkozói igazolvány másolata; ha van KSH azonosító szám)
- Pályázó nyilatkozata elérhetőségéről (telefon, fax, e-mail) és a TEÁOR kódjáról.
- A HUF-ban fizetendő megajánlott bérleti díj megjelölését,
- A pályázó nyilatkozatát arról, hogy
 - a képviselt gazdasági társaság nem áll csőd- vagy felszámolási eljárás, végelszámolás, önkormányzati adósságrendezési eljárás alatt;
 - a képviselt gazdasági társaság tevékenységét nem függesztette vagy felfüggesztették fel;
 - a képviselt gazdasági társaságnak nincs az adózás rendjéről szóló 2017. évi CL. törvény 7. §-ának 34. pontja szerinti, hatvan napnál régebben lejárt esedékességű köztartozása;
 - a 2013. június 30-ig hatályban volt, a Büntető Törvénykönyvről szóló 1978. évi IV. törvény XV. fejezet VI. címében meghatározott közélet tisztasága elleni vagy XVII. fejezetében meghatározott gazdasági bűncselekmény elkövetése miatt nem büntetett előéletű, a Büntető Törvénykönyvről szóló 2012. évi C. törvény XXVII. Fejezetében meghatározott korrupciós bűncselekmény, XXXVIII. Fejezetében meghatározott pénz- és bélyegforgalom biztonsága elleni bűncselekmény, XXXIX. Fejezetében meghatározott költségvetést károsító bűncselekmény, XL. Fejezetében meghatározott pénzmosás, XLI. Fejezetében meghatározott gazdálkodás rendjét sértő bűncselekmény, XLII. Fejezetében meghatározott fogyasztók érdekeit és a gazdasági verseny tisztaságát sértő bűncselekmény vagy XLIII. Fejezetében meghatározott tiltott adatszerzés és az információs rendszer elleni bűncselekmény elkövetése miatt nem büntetett előéletű(ek);
 - a képviselt gazdasági társaság nem áll gazdálkodó szervezetben vagy gazdasági társaságban vezető tisztség betöltését kizáró foglalkozástól eltiltás hatálya alatt, illetve tevékenységét a jogi személlyel szemben alkalmazható büntetőjogi intézkedésekről szóló 2001. évi CIV. törvény 5. § (2) bekezdése alapján a bíróság jogerős ítéletében nem korlátozta;

- a képviselt gazdasági társaság az állami vagyon hasznosítására irányuló korábbi – három évnél nem régebben lezárult – eljárásban hamis adatot nem szolgáltatott és ezért az eljárásból nem kellett kizárni;
 - a képviselt gazdasági társaság az állami vagyon hasznosítására irányuló korábbi – három évnél nem régebben lezárult – eljárásban, mint nyertes ajánlattevő nem lépett vissza a szerződés megkötésétől;
- A pályázó köteles csatolni a Nemzeti Adó-és Vámhivatal által az ajánlattételi határidő napját megelőző 30 napnál nem régebben kiadott adó-és vámhivatal igazolást, vagy az Art. szerinti együttes adóigazolást [(ezzel egyenértékű, ha a pályázó szerepel a NAV köztartozásmentes adózói adatbázisában (https://www.nav.gov.hu/nav/adatbazisok/koztartozasmentes/egyszeru_lekerdezes), s ezt igazolja], hogy nincs az állami adó-és vámhatóság felé köztartozása, valamint a helyi önkormányzati adóhatóság 30 napnál nem régebben kiállított igazolását arról, hogy nem áll fenn adótartozása az önkormányzati adóhatóság felé; (magánszemélynek, cégnek és egyéni vállalkozónak egyaránt);
- A pályázó köteles csatolni az átláthatósági nyilatkozatot a nemzeti vagyonról szóló 2011. évi CXCVI. tv. (Nvtv.) 3. § (1) bek. 1. b) pontjában meghatározott belföldi vagy külföldi jogi személy, vagy jogi személyiséggel nem rendelkező gazdálkodó szervezet részére az államháztartásról szóló 2011. évi CXCV. tv. (Áht.) 41. § (6) bekezdésében előírt kötelezettség teljesítéséhez
- A pályázat – bérleti díjon túlmenő egyéb – feltételeinek és a kötendő szerződés feltételeinek elfogadásáról szóló nyilatkozatot
- A pályázó gazdasági társaság tulajdonosainak arról szóló nyilatkozatát, hogy nyertesség esetén megkötendő bérleti szerződéshez szükséges-e külön társasági esemény (egyéni vállalkozóra és magánszemélyre értelemszerűen nem vonatkozik).
- Pályázó nyilatkozata arról, hogy
- saját vállalkozásában már rendelkezik a HACCP minőségbiztosítási rendszerrel és vállalja, hogy a bérleményre hajlandó már a szerződéskötés időpontjától kezdődően kiépíteni és alkalmazni a HACCP-minőségbiztosítási rendszert
 - Pályázó csatolja be azon irat, tanúsítvány másolatát, amely bizonyítja, hogy saját vállalkozásában már rendelkezik a HACCP minőségbiztosítási rendszerrel.
 - vállalja, hogy a bérleti szerződés aláírásának napjára a VMRFK részére becsatolja azon irat, tanúsítvány másolatát - amelynek megadását érintő költség Bérlet terhelé -, amely bizonyítja, hogy a bérleményre vonatkozóan rendelkezik a HACCP rendszerrel.
 - tudomásul veszi, hogy a bérleményt érintően a HACCP minőségbiztosítási rendszer ezen határidőre való ki nem építése esetén a bérleti szerződést Bérbeadó erre hivatkozással azonnali hatállyal, rendkívüli felmondással írásban felmondhatja.
 - tudomásul veszi, vele, alkalmazottjával szemben, valamint a bérleményt érintően a rendőrségi objektumon belül a közegészségügyi-járványügyi ellenőrzési jogkört a Rendőrség közegészségügyi-járványügyi, munkavédelmi szakemberei, valamint az illetékes rendőri szerv közegészségügyi feladatokkal megbízott alapellátó orvosai gyakorolják.
 - megfelel a jogszabályokban meghatározott előírásoknak:
 - az élelmiszerek és az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak előállításáról és forgalomba hozataláról szóló 20/2021. (V. 17.) AM rendelet alapján az élelmiszerek és az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak előállítása és forgalomba hozatala élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatal külön engedélyével történhet;

- a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet;
- a kereskedelmi tevékenység végzésének feltételeiről szóló 210/2009 (IX. 29.) Korm. rendelet;
- a fertőző betegségek és a járványok megelőzése érdekében szükséges járványügyi intézkedésekről szóló 18/1998. (VI.3.) NM rendelet;
- 852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiénáról;
- 68/2007. (VII.26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről;
- az élelmiszerhigiéniai alapismereti minimumvizsga megszerzéséhez, illetve vállalkozóval kötendő élelmiszerrel kapcsolatos szerződéskötés közegészségügyi követelményeiről szóló módszertani útmutató;
- nyertessége esetén a bérleményben csak olyan alkalmazottakat foglalkoztat, akik érvényes egészségügyi könyvvel, azon belül az adott munkakörre vonatkozóan érvényes orvosi alkalmassági vizsgálatokkal, egészségügyi nyilatkozattal, egy éven belüli negatív tüdőszűrő eredménnyel, valamint öt éven belül megszerzett alapszintű közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai alapismereti vizsgával rendelkeznek
- a szerződéskötésig köteles titokban tartani ajánlata tartalmát, köteles továbbá a pályázati eljárás befejezését követően is bizalmasan kezelni a kiíró által rendelkezésére bocsátott minden tény, információt, adatot, azokról harmadik személynek tájékoztatást nem adhat.
- vállalja a bérlemény melegítő konyha és büfé céljára való működéséhez szükséges hatósági engedély/ek beszerzését (különösen az illetékes önkormányzat jegyzőjének működési engedélye, kormányhivatal szakigazgatási szerve (népegészségügy) és az állategészségügyi szakhatóság engedélye).
- maga és a büfében foglalkoztatandó alkalmazottja büntetlen előéletűek.

Kötelezően vállalt ajánlati kötöttség: az ajánlattételi határidő lejártát követő 60 naptári nap.

A pályázatok beérkezése során kiíró képviselője az átvétel pontos időpontját rávezeti a pályázatot tartalmazó zárt borítékra, s egyúttal igazolja az átvétel tényét. Az ajánlati dokumentumokat bírálati sorszámmal látja el.

A pályázati ajánlatok bontása közjegyző jelenlétében az ajánlattételi határidő lejártának napján 9.00 órakor történik, mely határidő egy alkalommal maximum 15 nappal meghosszabbítható. Ennek függvényében az ajánlati kötöttség időtartama is meghosszabbodik.

A kiíró a pályázatokat a Korm. rendelet 40.§ (3)-(4) bekezdéseiben meghatározott határidőn belül bírálja el, és a Korm. rendelet 41.§ (1) bekezdésében meghatározott határidőn belül írásban tájékoztatja a pályázókat a pályázati eljárás eredményéről.

A pályázat elbírálásakor, a megajánlott bérleti díj összege az értékelés alapja. **A pályázat nyertese az, aki a felhívásban rögzített feltételek teljesítése mellett, a legmagasabb bérleti díjat ajánlotta.**

A kiíró a pályázat nyertesével – az erről szóló értesítés kézhezvételének napjától számított 15 naptári napon belül, de legkésőbb az ajánlati kötöttség napjának lejártáig – a bérleti szerződést megkötöti.

A kiíró fenntartja a jogát, hogy:

- a nyertes pályázó visszalépése vagy a Korm. rendelet 41.§ (4) bekezdésében meghatározott feltételek bekövetkezése esetén a pályázat soron következő helyezettjével a szerződést kössön;
- a pályázatot a Korm. rendelet 41.§ (6) bekezdésében megjelölt okból eredménytelennek nyilvánítsa;
- a pályázati felhívást az ajánlattételi határidő előtt visszavonja, melyről ajánlattételre felhívottakat írásban értesíti.

Érvényes a pályázati ajánlat, ha:

- azt a pályázati felhívásban meghatározott, illetve szabályszerűen meghosszabbított ajánlattételi határidőben nyújtották be;
- a pályázó csatolta nyilatkozatát arról, hogy nincs köztartozása (adó,- vám,- társadalombiztosítási járulék és egyéb az államháztartás alrendszerével, vagy az önkormányzattal szemben fennálló lejárt fizetési kötelezettség), továbbá a Nemzeti Adó- és Vámhivatal által 30 napnál nem régebben kiadott együttes adó- és vám igazolást (ezzel egyenértékű, ha a pályázó szerepel a NAV köztartozásmentes adózói adatbázisában), illetve a helyi önkormányzati adóhatóság 30 napnál nem régebben kiállított igazolását arról, hogy nem áll fenn adótartozása az állami vagy az önkormányzati adóhatóság felé;
- a pályázó a mellékletként megjelölt valamennyi nyilatkozatot benyújtotta;
- a pályázó a pályázatot szabályszerűen aláírta (gazdasági társaság esetén cégszerűen);
- az megfelel a pályázati felhívásban meghatározott összes feltételnek.

Eredménytelen a pályázati eljárás, ha:

- nem érkezett érvényes pályázati ajánlat;
- a benyújtott ajánlatok egyike sem felel meg a pályázati felhívásban foglalt feltételeknek;
- a kiíró a Korm. rendelet 42.§ (4) bekezdésében foglalt okból az eljárás érvénytelenítéséről döntött;
- a legjobb érvényes ajánlat elfogadása jelentős vagyronvesztéssel járna.

Ha az ajánlattevő vagy érdekkörébe tartozó más személy a pályázat titkosságát megsérti, a kiíró az ajánlatát érvénytelennek nyilvánítja.

A pályázattal kapcsolatban további felvilágosítást ad a Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyei Rendőr-főkapitányság Gazdasági Igazgatóság Igazgatási Osztály főügyintézője, Szűcsné Fekete Mariann Enikő a 06/56/501-600/10-85 telefonszámon.

Szolnok, „időbélyegző szerint”

Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyei Rendőr-
főkapitányság

BÉRLETI SZERZŐDÉS TERVEZET

mely létrejött egyrészről a **Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyei Rendőr-főkapitányság** (5000 Szolnok, Baross Gábor utca 39., adószám: 15720106-2-51; statisztikai számjel: 15720106-8424-312-16) – képviseletében eljáró **dr. Rádi Norbert r. dandártábornok, rendőrségi főtanácsos, rendőrfőkapitány** – mint bérbeadó (a továbbiakban: **Bérbeadó**);

másrészről (Székhely:; Cégjegyzékszám/Vállalkozói igazolvány szám:; Adószám:; Nyilvántartási szám:; Működési engedély száma:), – képviseletében eljáró – mint bérlő (a továbbiakban: **Bérlő**);

együttesen, mint Felek (a továbbiakban: Felek) között alulírott helyen és időben, az alábbi feltételekkel:

A Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyei Rendőr-főkapitányság, mint Bérbeadó az állami vagyonról szóló 2007. évi CVI. törvény (a továbbiakban: Vtv.) és a végrehajtására kiadott, az állami vagyonnal való gazdálkodásról szóló 254/2007. (X. 4.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Korm. rendelet), továbbá a Belügyminisztérium fejezet költségvetési gazdálkodásának rendjéről szóló 4/2015. (IV. 10.) BM utasítás, valamint a Rendőrség gazdálkodási szabályzatáról szóló 7/2018. (II. 28.) ORFK utasítás szabályai szerint nyílt pályázati eljárást folytatott le a szerződés tárgyát képező ingatlanrész bérbeadása tárgyában. A pályázati eljárás nyertes ajánlattevője Bérlő lett, melyből következően a Felek szerződést kötnek egymással.

Jelen bérleti szerződés elválaszthatatlan részét képezi a Bérbeadó pályázati felhívása annak csatolása nélkül is, a Bérlő pályázati ajánlata (1. számú melléklet) és a Műszaki tartalom (2. számú melléklet).

1. Előzmény:

- 1.1. A Vtv. 23. § (1) bekezdése értelmében az állami vagyont az MNV Zrt. maga kezeli, illetve vagyonkezelői szerződés alapján többek között központi költségvetési szervnek hasznosításra átengedheti. A Korm. rendelet 3. § (1) bekezdése meghatározza, hogy a szerződés tartalmát úgy kell meghatározni, hogy az biztosítsa tulajdonosi joggyakorlás és vagyongazdálkodási feladatok szabályozott és átlátható módon történő végrehajtását, beleértve a vagyon használatának ellenőrzését. Ezen bérleti szerződés célja az állami vagyon rendeltetésszerű és hatékony működtetése, állagának, állapotának védelme, értékének megőrzése, gyarapítása, illetve az állami és közfeladatok ellátásának elősegítése, a központi költségvetési szervek működési feltételeinek biztosítása.
- 1.2. Felek rögzítik, hogy az MNV Zrt. és a Bérbeadó között 2013. szeptember 23-án 110341/2013/0001 (SZT: 41000) számon vagyonkezelési szerződés jött létre, amelyben a jelen megállapodás 3. pontjaiban meghatározott ingatlan szerepel, azaz az ingatlan a Bérbeadó vagyonkezelésében áll.
- 1.3. Felek megállapítják, hogy jelen bérleti szerződés megkötésekor a Vtv. 24. § (1) bekezdése alkalmazásával – Állami vagyon használatát biztosító – így különösen bérleti, haszonbérleti, megbízási – szerződés – a (2) bekezdésében foglalt kivételeken kívül –

nyilvános, kivételesen, indokolt esetben zártkörű versenyeztetés útján köthető – nyílt versenyeztetéssel jártak el.

2. A szerződés célja:

- 2.1. Jelen szerződést a Felek azzal a céllal kötik, hogy elősegítsék a jelen megállapodással érintett állami vagyonnal való szakszerű vagyongazdálkodást, az állami vagyon hatékony és gazdaságos működtetését, állagának védelmét, értékének megőrzését, illetve gyarapítását, az állami feladatok ellátásához ideiglenesen vagy véglegesen nem szükséges vagyon hasznosítását.
- 2.2. A fent megjelölt ingatlan bérbeadása révén Felek célja, hogy a Szolnoki Rendőrkapitányság állománya részére objektumon belül biztosítsák az étkeztetést a Műszaki tartalomban és jelen szerződésben meghatározottak szerint.
- 2.3. A fent megjelölt célok elérése érdekében a Bérbeadó bérbe adja, a Bérelő pedig bérbe veszi a jelen szerződés 3. pontjában meghatározott ingatlanrészeket.

3. A szerződés tárgya:

A szerződés tárgyát képezi a Bérbeadó vagyonkezelésében lévő szolnok 769/7 hrsz-on nyilvántartott, természetben az 5000 Szolnok, Dr. Sebestyén Gyula utca 5. szám alatt található objektumban elhelyezkedő 74,74 m² területű ingatlanrész (továbbiakban: Bérlemény.)

4. A bérleti díj:

- 4.1. Felek rögzítik, hogy a Bérlemény tekintetében a bérleti díj: **,- Ft, azaz forint.**
- 4.2. A bérbeadással kapcsolatban Bérbeadó ÁFA-t nem számít fel azzal, hogy amennyiben jelen szerződés időtartama alatt az ingatlan(ingatlanrész) bérbeadása jogszabályváltozás miatt kötelező jelleggel ÁFA fizetési kötelezettség alá esik, úgy, Bérlőt a havi bérleti díjon felül a jogszabályban előírt ÁFA fizetési kötelezettség terheli.
- 4.2. Bérelő tudomásul veszi, hogy Bérbeadó jogosult minden év január 1. napjától kezdődően, a KSH által közzétett infláció mértékének megfelelő összeggel – a Bérelő egyidejű tájékoztatása mellett – a bérleti díjat megemelni.
- 4.3. Felek rögzítik, hogy a bérleti díjon túl az elektromos áram havi díját Bérbeadó a bérleti díjjal együtt számlázza le. Az ingatlanrész külön mérőórával nem rendelkezik, azonban a bérbe adandó területre m² arányosan jutó költség 1 hónapra 10.273,- Ft, mely összegből a nyitvatartással érintett munkanapok számával arányosan kiszámított összeg kerül leszámlázásra.
- 4.4. Felek megállapodnak abban, hogy a Bérbeadó a bérleti díjat havonta számlázza, melyet a Bérelő a számla kiállításától számított 30 napon belül átutalással egyenlítő ki a Bérbeadó Magyar Államkincstárnál vezetett 10045002-01451612-00000000 számú számlájára.
- 4.6. Bérelő tudomásul veszi, hogy az ingatlanrészek takarításáról saját költségén, maga köteles gondoskodni.
- 4.7. Bérelő pályázati anyagához az átláthatósági nyilatkozatot csatolta, mely kapcsán kijelenti, hogy az abban foglaltakban jelen szerződéskötésig változás nem állt be. Bérelő kijelenti és

szavatolja, hogy a nemzeti vagyonról szóló 2011. évi CXCVI. törvény (a továbbiakban: Nvtv.) 3. § (1) bekezdés 1. pontja alapján átlátható szervezetnek minősül. Bérbeadó tájékoztatja a Bérelőt, hogy valótlán tartalmú nyilatkozat esetén a Bérbeadó jelen szerződést felmondja, vagy – ha a szerződés teljesítésére még nem került sor – a szerződéstől eláll. Bérelő vállalja, hogy amennyiben a szerződés hatálya alatt átlátható szervezeti minőségében változás következne be, arról Bérbeadót írásban haladéktalanul tájékoztatja.

5. A Felek közötti jogviszony időtartama, birtokba lépés

- 5.1. Jelen szerződés a Felek kölcsönös aláírásának napján lép hatályba. Eltérő idejű aláírás esetén jelen szerződés az utoljára aláíró fél aláírásának napján lép hatályba. A Felek közötti jogviszony a szerződés hatályba lépésétől számított 5 (öt) éves határozott időtartamra szól.
- 5.2. Szerződő felek rögzítik, hogy a Bérelő a jelen szerződés hatályba lépését követően lép birtokba.
- 5.3. Szerződő felek legkésőbb jelen szerződés aláírásával egyidejűleg kötelesek állapotfelmérő jegyzőkönyvet, illetve tartozékeltárt készíteni, amelyet jelen szerződés 3. számú mellékleteként csatolnak.

6. A Bérelő jogai és kötelezettségei:

- 6.1. Bérelő vállalja, hogy a szerződés 3. pontjában meghatározott ingatlanrészt melegítő konyha, étkezdé és büfé céljára használja.
- 6.2. Bérelő kijelenti, hogy a tevékenység folytatásához előírt hatósági engedélyekkel rendelkezik, illetve a jogszabály által előírt kötelezettségeket teljesíti. Megfelel a jogszabályban meghatározott feltételeknek, így különösen az alábbi jogszabályokban meghatározottaknak:
 - az élelmiszerek és az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak előállításáról és forgalomba hozataláról szóló 20/2021. (V. 17.) AM rendelet alapján az élelmiszerek és az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak előállítása és forgalomba hozatala élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatal külön engedélyével történhet;
 - a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet;
 - a kereskedelmi tevékenység végzésének feltételeiről szóló 210/2009 (IX. 29.) Korm. rendelet;
 - a fertőző betegségek és a járványok megelőzése érdekében szükséges járványügyi intézkedésekről szóló 18/1998. (VI.3.) NM rendelet;
 - 68/2007. (VII.26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről;
 - 852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiéniairól;
 - az élelmiszerhigiéniai alapismereti minimumvizsga megszerzéséhez, illetve vállalkozóval kötendő ételmezéssel kapcsolatos szerződéskötés közegészségügyi követelményeiről szóló módszertani útmutató.
- 6.3. Bérelő kötelezi magát a NÉBIH (Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal) engedélyben foglaltak maradéktalan betartására.

- 6.4. Bérló kijelenti, hogy az általa foglalkoztatott dolgozók egészségügyi könyvvvel, benne érvényes egészségi alkalmassági bejegyzéssel, valamint érvényes minimumvizsgával rendelkeznek.
- 6.5. Bérló vállalja ezen felül, hogy az alkalmazottai a jelen szerződéshez kapcsolódó folyamatos munkavégzéshez szükséges – a Bérló alapellátást végző orvosa által kiállított – alkalmassági véleménnyel a szerződés fennállása alatt folyamatosan rendelkeznek.
- 6.6. Bérló kötelezi magát továbbá arra, hogy minőségbiztosítási rendszert működtet a HACCP vagy azzal egyenértékű élelmiszerbiztonsági rendszer szerint, a Magyar Élelmiszerkönyvben, valamint a NÉBIH Vendéglátás- és Étkeztetés Felügyeleti Osztálya által kiadott, „Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához” című szakmai kiadmányában meghatározott előírások alapján. Ezen rendszer kiépítése és alkalmazása, az erről szóló okiratok bemutatása a szerződés hatályba lépésének feltétele.
- 6.7. Az élelmiszerek előállítása során tekintettel kell lenni arra, hogy ételmintázás céljából jusson 100g minden ételféleségből, az alábbiak figyelembevételével:
Ételmintát – napi 29 adag fölött – a közétkeztetésben és a rendezvényi étkeztetés során kell eltenni. A rendőrségi főző-tálalókonyhákban, az őrzött szállások és fogdák tálalókonyháiban – adagszámtól függetlenül – minden esetben el kell tenni az ételmintát. Ez alól kivétel a főzőkonyhával azonos telephelyen lévő tálalóhely, ahol nem szükséges külön ételmintázni. Nem kell mintát eltenni a fogyasztónak eredeti csomagolásban átadott ipari élelmiszerekből (például kockasajt, poharas tejtermék, konzervek stb.), ha ezek azonosító adatait (termék neve, előállítója vagy forgalmazója, lejárati ideje, tételazonosító jele) pontosan feljegyzik és 72 órán át megőrzik.
- 6.8. A tevékenység megkezdését követően 30 napon belül élelmiszer biztonsági és higiénés ellenőrzés végrehajtása céljából szíveskedjenek egyeztetni a területileg illetékes munkavédelmi -és közegészségügyi-járványügyi felügyelőkkel. Jász-Nagykun-Szolnok Vármegyei Rendőr-főkapitányság területén illetékes közegészségügyi járványügyi felügyelő a 7/2015. (V.11.) ORFK utasításban meghatározottak alapján Gellén Gréta asszony (tel.: 06-30/507-55-68, e-mail: gelleng@orfk.police.hu).
- 6.9. Bérló tudomásul veszi, hogy szeszesital és dohányáru forgalmazása a Bérlemény területén jogszabály előírása alapján tilos.
- 6.8. Bérló köteles a jelen szerződés 4.1 pontjában meghatározott bérleti díjat a szerződés 4.4. pontjában meghatározott időpontig a Bérbeadónak megfizetni.
- 6.9. Bérló a Bérleményt a rendeltetésének megfelelően és a szerződésben foglaltak szerint használhatja, ellenkező esetben a Bérló felelős minden olyan kárért, amely a rendeltetésellenes vagy szerződésellenes használat következménye.
- 6.12. Bérló tudomásul veszi, hogy a Bérleményen elvégzendő mindennemű átalakítási, felújítási, korszerűsítési, beruházási munkákat elvégzéséhez köteles a Bérbeadóhoz intézett kérelemben előzetes, írásbeli engedélyt kérni, amelyhez csatolja a beruházás tételes költségvetését, illetőleg műszaki tervdokumentációt.

- 6.15. Bérló köteles túrni a Bérlemény – illetve azon objektumnak, melyben a Bérlemény elhelyezkedik – karbantartásával kapcsolatos Bérbeadó általi munkálatok elvégzését.
- 6.16. Bérló a bérleményt albérletbe, vagy harmadik személy használatába nem adhatja.
- 6.17. Bérló a Bérlemény vonatkozásában köteles betartani a tűz, baleset, munkavédelmi és környezetvédelmi, valamint élelmiszerbiztonsági előírásokat. Ezen előírások megszegése következtében a Bérbeadó érdekkörében felmerült kárt köteles megtéríteni.
- 6.18. Bérló a Bérlemény esetleges hibáiról, hiányosságairól, a bekövetkezett káreseményről a tudomásszerzést követően haladéktalanul köteles tájékoztatni a Bérbeadót.
- 6.19. Bérló köteles a Bérlemény rendeltetésszerű használatának a szabályait munkavállalóival, alkalmazottaival, valamint egyéb, az érdekkörébe tartozó más személyekkel betartatni, ellenkező esetben felel mindazon kárért, amelyet a fenti személyek magatartása okozott.
- 6.20. Bérló a bérleti jogviszony megszűnésekor jogosult a rendelkezési joga alatt álló, a bérleti jogviszony időtartama alatt általa beszerelt berendezési és felszerelési tárgyakat a Bérlemény állagának a sérelme, valamint rendeltetésszerű használatának a veszélyeztetése nélkül leszerelni és elvinni.
- 6.21. Bérló és munkavállalói/alkalmazottai kötelesek betartani a rendőrségi objektumba történő be- és onnan kilépés, valamint benntartózkodás szabályait. Bérló és alkalmazottai/munkavállalói belépéséhez szükséges engedélyeket Bérbeadó Bérló rendelkezésére bocsátja jelen szerződés hatálybalépésével.
- 6.22. Bérló vállalja és tudomásul veszi, miszerint a Bérbeadó fenntartja a jogot, hogy a Bérló által a szerződés teljesítésbe bevont, előzetesen bejelentett résztvevőket – saját alkalmazottak, munkavállalók illetve egyéb, a Bérló érdekkörébe tartozó más személyek – bünyügyi nyilvántartásban történő ellenőrzés alá vonja. Bérló kijelenti, hogy csak előzetesen bejelentett és priorált munkavállalókat alkalmaz.
- 6.23. Bérló tudomásul veszi, hogy az üzemeltetéshez szükséges árubeszerzéseket, illetve az áruk raktározását úgy köteles megoldani, hogy a rendőrségi objektumba belépéssel rendelkező személyek közül valamelyik biztosítsa, hogy az áruszállítást végző személyek a ki- és berakodás időtartama alatt csak a meghatározott helyre léphetnek be és csak ott tartózkodhatnak.
- 6.24. Bérló a tűzrendészeti előírások betartása érdekében az általa használt helyiség kulcsainak egy másolatát zárt borítékban köteles az objektum védelmét ellátó személyzetnek átadni, hogy a szükséges intézkedéseket a károk megelőzése érdekében Bérbeadó részéről késedelem nélkül fogatosítani lehessen.
- 6.25. Bérló vállalja, hogy a Bérbeadó dolgozóinak igényeit a következő nyitvatartási idővel biztosítja:

Munkanapon	Hétfőtől-Csütörtökig 7.00-15.00 óra
	Pénteken 7.00-13.00 óra

Bérbeadó minden tárgyévben legfeljebb 10 munkanapot biztosít a Bérlemény tárgyát képező helyiségenként Bérló részére a nyitva tartás szüneteltetésére azzal, hogy ez nem érinti a havi bérleti díj összegét.

- 6.27. A Rendőrség objektumaiban az ételek szállítását, tárolását, átvételét és készítését, valamint az azokkal kapcsolatos dokumentációkat – a területileg illetékes élelmezés-egészségügyi hatóságon kívül – az érintett rendőri szerv egészségügyi ellátásáért felelős egészségügyi szolgálat orvosa rendszeresen, a Rendvédelmi Közegészségügyi-járványügyi Szolgálat tagjai, illetve a Rendőrség egészségügyi szolgálatainak szakirányításáért felelős szervezeti egység illetékes szakemberei pedig soron kívül ellenőrizhetik, melyet az ellenőrzött fél köteles eltűrni, az ellenőrzés során meghatározott intézkedéseket függetlenül – az élelmiszert előállító, illetve szállító cég területi hovatartozásától – végrehajtani.
- 6.28. Az **elhasznált sütőolajok és zsírok elszállításáról** – erre a célra engedéllyel rendelkező szolgáltatóval kötött szerződés biztosításával – **a Bérló köteles gondoskodni.**
- 6.29. A **rovar és rágeszálóirtásról** – erre a célra engedéllyel rendelkező szolgáltatóval kötött szerződés biztosításával – **a Bérló köteles gondoskodni.**
- 6.30. A **veszélyes anyagokkal, veszélyes készítményekkel** (beleértve a tisztító-, és fertőtlenítőszereket) **végzett tevékenység** bejelentési kötelezettséggel jár, amit a Nemzeti Népegészségügyi Központ OSZIR-KBIR szakrendszerében köteles a Bérló megtenni. A változás bejelentésért szintén a Bérló a felelős.

7. A Bérbeadó jogai és kötelezettségei:

- 7.1. Bérbeadó szavatol azért, hogy a Bérleményre harmadik személynek nincs olyan joga, amely a Bérlőt akadályozná vagy meggátolná a rendeltetésszerű használatban, továbbá szavatol azért, hogy a Bérlemény megfelel a szerződés 3. számú mellékletében rögzített állapotnak.
- 7.2. Bérbeadó a bérleti jogviszony fennállása alatt jogosult a Bérlemény rendeltetésszerű, illetve szerződészerű használatát ellenőrizni. Bérbeadó követelheti a rendeltetésellenes vagy szerződésellenes használat megszüntetését, illetve az ebből eredő kárának a megtérítését. Továbbá a Bérbeadó jogosult a karbantartási munkálatok, az engedélyezett felújítási, átalakítási, korszerűsítési munkálatok Bérló általi elvégzését, beruházások megvalósulását bármikor ellenőrizni, melyről a Bérlőt az ellenőrzés megkezdése előtt 8 nappal értesíti.
- 7.3. Bérbeadó köteles gondoskodni a bérbe adott épület karbantartásáról, az épület központi berendezéseinek állandó üzemképes állapotáról, így a Bérbeadó elvégzi az épület állagának és rendeltetésszerű használhatóságának biztosítása érdekében a szükséges megelőző és javító munkálatokat, így különösen az épület felújítását, vezetékhálózat meghibásodásának elhárítását, továbbá a Bérlemény burkolatainak, ajtóinak, ablakainak, a bérlemény berendezéseinek pótlását és cseréjét.
- 7.4. Bérbeadó a 7.2. és 7.3. pontban foglalt kötelezettségét az életveszélyt okozó, valamint az épület állagát veszélyeztető hibák esetében haladéktalanul, az azonnali beavatkozást nem igénylő hibák esetében az épület karbantartásával, vagy felújításával egyidejűleg köteles teljesíteni.

8. A szerződés módosítása és megszüntetése:

- 8.1. Felek rögzítik, hogy a jelen szerződésben megállapított idő elteltével vagy a szerződésben meghatározott körülmények bekövetkeztével a szerződés megszűnik. Megszűnik a szerződés akkor is, ha az ingatlan, vagy az ingatlanrész megsemmisül.
- 8.2. A jogviszony megszűnésekor Bérelő köteles a Bérleményt rendeltetésszerű használatra alkalmas, a bérleti jogviszony kezdetekori állapotban és felszereltséggel a Bérbeadó birtokába visszaadni.
- 8.3. Felek megállapodnak abban, hogy a Bérbeadó jogosult a megállapodást azonnali hatállyal felmondani abban az esetben, ha a Bérelő a 4. pontban részletezett bérleti díj fizetéssel a szerződésben meghatározott határidőn túl, 15 napot meghaladó késedelembe esik, és tartozását írásbeli felszólítás ellenére sem egyenlíti ki.
- 8.4. A bérleti szerződést a Bérbeadó rendkívüli felmondással megszünteti, ha
 - ha a Bérelő a Bérleményt nem a rendeltetésének megfelelően használja, vagy
 - a Bérelőnek a Bérleményben folytatott tevékenység végzésére vonatkozó engedélyét, illetve vállalkozói igazolványát az illetékes hatóság visszavonja, vagy
 - ha a Bérelőnek felróható okból a Bérleményen nagy mértékű állapotromlás következik be.
- 8.5. Bérelő a bérleti jogviszony megszűnése esetén csere helyiségre és pénzbeni térítésre nem tarthat igényt.
- 8.6. A bérleti jogviszony megszűnése esetén, illetve az 5. pontban meghatározott időpontban Bérelő köteles a Bérleményt a Bérbeadó birtokába visszabocsátani, a Felek közötti elszámolás mellett.
- 8.7. Bérbeadó jogosult a szerződést azonnali hatállyal felmondani abban az esetben, ha a Bérelő a bérleti jogát a Bérbeadó írásbeli hozzájárulása hiányában továbbadja harmadik személynek, illetve ha a Bérbeadó írásbeli engedélye nélkül végez a Bérbeadót terhelő karbantartási, átalakítási, felújítási, korszerűsítési és egyéb beruházási munkálatokat.
- 8.8. Bérbeadó jogosult a szerződést azonnali hatállyal felmondani a közegészségügyi-járványügyi előírások Bérelő általi súlyos és tartós megszegése esetén.
- 8.9. Bérelő azonnali hatállyal jogosult a szerződést felmondani, ha a Bérleményen harmadik személynek olyan joga van, amely a használatot akadályozza, vagy meggátolja.
- 8.10. Felek rögzítik, hogy azonnali hatályú felmondás esetén a Bérelő köteles a Bérleményt a rendkívüli felmondás írásban történő közlését követő 15 napon belül rendeltetésszerű használatra alkalmas, a bérleti jogviszony kezdetekori állapotban és felszereltséggel a Bérbeadó birtokába visszaadni.
- 8.11. Felek megállapodnak abban, hogy a Bérlemény a Bérbeadó birtokába történő visszabocsátásnak napján átadás-átvételi jegyzőkönyvet készítenek.

9. Kapcsolattartás:

Felek a folyamatos együttműködés biztosítása érdekében az alábbi kapcsolattartó személyeket nevezik meg:

Bérbeadó részéről:

Bérlő részéről:

Felek vállalják, hogy a kapcsolattartók személyében bekövetkező esetleges változásról írásban tájékoztatják egymást.

A Felek képviselőinek, a szerződés teljesítésében közreműködő személyek és a kapcsolattartók adatait a Felek az Európai Parlament és Tanács (EU) 2016/679 rendeletének (2016. április 27.) a természetes személyeknek a személyes adatok kezelése tekintetében történő védelméről és az ilyen adatok szabad áramlásáról, valamint a 95/46/EK rendelet hatályon kívül helyezéséről (a továbbiakban: GDPR) rendelkezései szerint kezelik. A Felek a saját alkalmazottaik adatait a GDPR 6. cikk (1) (b) pontja és a munkavégzésre irányuló jogviszonyt szabályozó jogszabály rendelkezése alapján, a Felek által a másik Fél részére továbbított személyes adatokat a GDPR 6. cikk (1) (e) pontja szerint, a szerződéses partnerük jogos érdekében veszik át és kezelik a személyes adatokat a célhoz szükséges mértékben és ideig. A szolgáltatást nyújtó személyek személyes adatait Megrendelő vagyónvédelmi célból, jogos érdekében kezeli a GDPR 6. cikk (1) (e) pontja alapján.

10. Kikötések (klauzula pontok)

10.1. 60 napos rendes felmondási jog kikötése a Magyar Állam számára

10.1.1. A Bérbeadó tájékoztatja a Bérlőt, hogy amennyiben a jelen szerződés tárgyát képező ingatlant a Magyar Állam nevében eljáró MNV Zrt. (vagy más tulajdonosi joggyakorló) értékesíteni vagy egyéb úton hasznosítani kívánja, úgy jelen szerződés aláírásával a (szerződő fél) tudomásul veszi az ingatlan Magyar Állam általi értékesítésének vagy egyéb úton történő hasznosításának tényét, függetlenül attól, hogy arra milyen módon és mikor kerül sor.

10.1.2. A 10.1.1. pontban megfogalmazottakra figyelemmel a Felek megállapodnak abban, hogy a Bérbeadó 60 napos felmondási jog illeti meg. A jelen szerződés aláírásával a Bérlő elfogadja, hogy a gyakorolt felmondás tekintetében semmilyen további igényt, jogot nem érvényesíthet a Magyar Állammal szemben ideértve az ingatlanon végzett beruházás ellenértékét, kivéve, ha a Felek ebben külön megállapodtak.

10.1.3. A 60 napos felmondási határidő kezdetét veszi azon a napon, amikor ennek tényéről a Bérbeadó a Bérlőt értesíti.

10.1.4. A 60 napos felmondási határidő a Bérlő külön értesítése nélkül kezdetét veszi azon a napon, amelyen az ingatlan meghirdetésre kerül az EAR-ban (vagy nyilvános pályázat, zártkörű pályázat vagy árverés kerül kiírásra).

10.1.5. A felmondás tényéről a Bérbeadó a Bérlőt írásban értesíti.

10.2. A 10.1.1. pontban foglalt értékesítési célokra figyelemmel a Felek megállapodnak abban, hogy Bérlő lemond a birtokvédelem jogáról, vagyis a jelen szerződés aláírásával

kijelenti, hogy semmilyen birtokvédelemre nem tart igényt, illetve ezen igényérvényesítésről már most kifejezetten lemond (pergátló kifogás).

- 10.3. A 10.1.1. pontban foglaltakra figyelemmel a Felek megállapodnak abban, hogy Bérló – a Bérbeadó előzetes hozzájárulása után – kizárólag saját felelősségére és költségére végezhet az ingatlanon értéknövelő és / vagy egyéb beruházást, azonban annak megtérítésére semmilyen jogcímen, módon és mértékben nem jogosult.

11. Záró rendelkezések:

- 11.1. Jelen szerződésből eredő jogvitákat a Felek egyeztetés útján kísérik meg rendezni, melynek sikertelensége esetén a Bérbeadó székhelye szerinti hatáskörrel rendelkező bírósághoz fordulnak.
- 11.2. Ezen szerződésben nem szabályozott kérdésekben a Felek jogviszonyára a Ptk., a lakások és helyiségek bérletére, valamint elidegenítésére vonatkozó 1993. évi LXXVIII. törvény. és a végrehajtásáról rendelkező 75/2013. (XII.18.) BM rendelet, a Vtv., a Korm. rendelet, valamint az államháztartás működési rendjéről szóló 368/2011. (XII. 31.) Korm. rendelet rendelkezései irányadóak.
- 11.3. Ezen megállapodás 2 eredeti példányban készült, melyből 1 példány a Bérbeadót, 1 példány pedig a Bérlőt illetik meg.
- 11.4. Jelen szerződés elválaszthatatlan részét képezi az Pályázati felhívás annak csatolása nélkül is, Bérló pályázati ajánlata (1. számú melléklet), a Műszaki tartalom (2. számú melléklet) és Állapotfelmérő jegyzőkönyv, tartozékleltárt (3. számú melléklet).

Felek ezen szerződést megkötötték, annak minden pontjával egyetértettek és azt jóváhagyólag aláírták, valamint egyidejűleg minden oldalát kézjegyükkel ellátták.

Szolnok, 2025.

Szolnok, 2025.

.....

.....

Bérbeadó

Bérló

III. rész

MELLÉKLETEK

MÓDSZERTANI ÚTMUTATÓ

**az élelmiszerhigiéniai alapismereti minimumvizsga megszerzéséhez, illetve
vállalkozóval kötendő élelmezéssel kapcsolatos szerződéskötés közegészségügyi
követelményeihez**

Készítették:

Witzing Zoltán r. százados
a Rendőrség közegészségügyi főfelügyelője

Lakatos-Linczer Edit Linda
közegészségügyi-járványügyi felügyelő

Szolnokiné Czippán Andrea
közegészségügyi-járványügyi felügyelő

1. A módszertani útmutató célja és alkalmazási területe

Az oktatás célja, hogy minden – az általános rendőrségi feladatok végrehajtására létrehozott rendőri szervek részére vendéglátói, ételmezési, vagy, ételmezéssel összefüggő feladatokat ellátó és/vagy abban közvetlenül résztvevő, ételkészítőt/italt előállító, forgalmazó, szállító tevékenységet végző *(beleértve a fogdai közétkeztetésben résztvevő, valamint az ételt-italt forgalmazó berendezéseket működtető, vagy üzemeltető)* – személy ismerje és hatékonyan alkalmazza az ételkészítés-higiéniai és ételkészítésbiztonsági ismereteket.

2. A módszertani útmutató érvényességi területe

A módszertani útmutató az általános rendőrségi feladatok végrehajtására létrehozott rendőri szervek részére vendéglátó és - közétkeztetés keretében – ételmezési, vagy ételmezéssel összefüggő feladatokat ellátó és/vagy abban közvetlenül résztvevő, ételkészítés előállító, - forgalmazó, -szállító tevékenységet végző *(beleértve a fogdai közétkeztetésben résztvevő, valamint az ételt-italt forgalmazó berendezéseket működtető vagy üzemeltető)* személyekkel kapcsolatos tevékenységekre terjed ki.

3. Illetékesség, felelősség meghatározása

Felelősségi kör	Felelős személy
A dokumentum kidolgozása	a Rendőrség közegészségügyi főfelügyelője, közegészségügyi felügyelők
A dokumentumban foglaltak alkalmazása, betartása	- a Rendőrségi használatában és/vagy kezelésében lévő ételmezési egységek, ételmezési, vagy ételmezéssel összefüggő feladatokat ellátó és/vagy abban közvetlenül résztvevő, ételkészítés előállító, -forgalmazó, - szállító tevékenységet végző <i>(beleértve a fogdai közétkeztetésben résztvevő, valamint az ételt-italt forgalmazó berendezéseket működtető vagy üzemeltető)</i> személyek
A dokumentum oktatása, vizsgáztatás	Rendőrség közegészségügyi főfelügyelője, területileg illetékes közegészségügyi felügyelője, rendőri szerv alapellátó orvosa, egészségvédelmi megbízott, adott rendőri szerv ételmezési egység vezetője
A dokumentumban szabályozott tevékenységek ellenőrzése	Rendőrség közegészségügyi főfelügyelője, rendőri szerv alapellátó orvosa, közegészségügyi felügyelő, munkavédelmi felügyelő,

A munkáltató ezen írásbeli oktatási segédanyag kiadásával azon törvényi előírásnak kíván eleget tenni, amely arra kötelezi, gondoskodjon arról, hogy a munkavállaló elsajátítsa és a foglalkoztatás teljes időtartama alatt rendelkezzen az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzés ismereteivel. Az oktatási segédanyag a közegészségügyi és ételkészítés-egészségügyi előírásokkal

kapcsolatos legfontosabb ismereteket tartalmazza a segédanyag mellékleteként ismertetett jogszabályok és belső rendelkezések alapján.

A Rendőrség személyi állománya minden tagjának, aki védőital készítés, ételszállítás és osztás, valamint egyéb, élelmezéssel összefüggő alap feladatok végrehajtásában vesz részt, **rendelkeznie kell érvényes egészségügyi könyvvel**, azon belül az adott munkakörre vonatkozóan érvényes orvosi alkalmassági vizsgálatokkal, egészségügyi nyilatkozattal, egy éven belüli negatív tüdőszűrő eredménnyel.

I. FEJEZET

VÁLLALKOZÓVAL KÖTÖTT SZERZŐDÉS KÖZEGÉSZSÉGÜGYI FELTÉTELEI AZ ÉLELMEZÉSI EGYSÉGEK ÜZEMELTETÉSE SORÁN

1. Külső természetes vagy jogi személy, valamint jogi személyiséggel nem rendelkező társaság a Rendőrség használatában és/vagy kezelésében lévő ételmezési egységeket írásbeli szerződés alapján üzemeltetheti, az ételmezéssel és közétkeztetéssel kapcsolatos feladatokat elláthatja, ugyanakkor a szerződés keretében üzemeltetett egységekben dolgozóknak is meg kell felelniük a mindenkor hatályos ételmezési előállító-, forgalmazó-, szállító és közétkeztetési tevékenységet meghatározó jogi szabályozásokon túlmenően a rendőrségi belső normáknak és követelményeknek is. Meg kell követelni, hogy olyan természetes, jogi személlyel vagy jogi személyiséggel nem rendelkező társasággal történjen szerződéskötés, akik vállalják, hogy a szerződéskötéstől számított 60 napon belül a szerződés tárgyát képező ételmezési tevékenységnek megfelelő HACCP minőségbiztosítási rendszer kidolgozását, valamint a közegészségügyi-járványügyi felügyelő ellenőrzésekor ennek a helyszínen történő bemutatásának eleget tesz.
2. Az 1. pontban meghatározott üzemeltetésnek elengedhetetlen feltétele a Rendőrség közegészségügyi-járványügyi főfelügyelője által kiadott **közegészségügyi szakmai állásfoglalás (szakhatósági vélemény) is, amely tartalmazhat a polgári élettől eltérően, a Rendőrség érdekeinek megfelelő szigorúbb követelményeket is. A kötetendő szerződés tervezetét és annak dokumentációit előzetes véleményezés céljából a rendőri szervek kötelesek a Rendőrség közegészségügyi-járványügyi főfelügyelője részére megküldeni.**
3. Jelen módszerani útmutató 1. és 2. pontjaiban leírtaknak megfelelően megkötött üzemeltetésre vonatkozó **szerződések feltételei között kell szerepeltetni, hogy az üzemeltető az általa üzemeltetett ételmezési egységben csak olyan alkalmazottakat foglalkoztat, akik munkába lépésükkor érvényes egészségügyi könyvvel, azon belül az adott munkakörre vonatkozóan érvényes orvosi alkalmassági vizsgálatokkal, egészségügyi nyilatkozattal, egy éven belüli negatív tüdőszűrő eredménnyel rendelkezik.**
4. Valamennyi ételmezési vállalkozó (beleértve a rendőrségi üzemeltetőket is) köteles gondoskodni az ételmezéssel - közvetlen vagy közvetett - kapcsolatba kerülő dolgozók rendszeres, tevékenységüknek megfelelő ételmezésbiztonsági oktatásáról, melyet évente szükséges megújítani. A dolgozónak megfelelő végzettséggel, képzettséggel, ismeretekkel kell rendelkezni feladatának ellátásához. Az oktatásnak tartalmaznia kell a helyes higiéniai gyakorlattal, illetve a nemzeti útmutatókkal és az adott ételmezési vállalkozásra vonatkozó minőségbiztosítási rendszerrel kapcsolatos ismeretanyagot. Az oktatás hatékonyságát a kiadott tesztekkel kell ellenőrizni, a sikeres vizsgáról vizsgalapot kell kiállítani. Az oktatáshoz a rendőrség által elkészített oktatási anyagon kívül egyéb, oktatást szervező által elkészített tananyag is felhasználható.
5. **A nem Rendőrségi állományba tartozó üzemeltetőknek és alkalmazottaiknak tudomásul kell venniük, hogy a civil hatóságokon kívül velük szemben a rendőrségi objektumon belül a közegészségügyi-járványügyi ellenőrzési jogkört a Rendőrség közegészségügyi-járványügyi szakemberei, valamint az illetékes rendőri szerv közegészségügyi feladatokkal megbízott alapellátó orvosai gyakorolják. Amennyiben a szerződő fél ezen feltételek teljesítését nem vállalja, úgy vele szerződés nem köthető.**

6. A Rendőrség állományának használatában és/vagy kezelésében lévő élelmezési egységeknél (beleértve az őrzött szálláson és a fogdán található tálaló-melegítőkonyhákat is) - függetlenül az üzemeltető személyétől - a HACCP minőségbiztosítási rendszert kötelező alkalmazni. Az üzemeltetésre kizárólag olyan céggel lehet szerződést kötni, amely az Élelmiszerlánc-felügyeleti Információs Rendszer (a továbbiakban: FELIR) azonosítószámával rendelkezik, valamint élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szempontok értékelése alapján a minősítésére irányuló eljárást a szerződéskötést követően kezdeményezik az élelmiszerlánc felügyeleti szerv felé. A minőségbiztosítási követelményrendszer elősegíti a közegészségügyi-járványügyi hibák feltárását és megelőzését, valamint növeli az élelmiszerbiztonságot- és megbízhatóságot, hozzájárul az ételfertőzések-ételmérgezések kivédéséhez.

II. FEJEZET

KÖZEGÉSZSÉGÜGYI, ÉLELMISZERHIGIÉNIAI MINIMUMVIZSGA OKTATÁSI ANYAGA FŐZŐKONYHÁN, MELEGÍTŐ-TÁLALÓKONYHÁN, VALAMINT A MELEG –ÉS CSOMAGOLATLAN ÉLELMISZERT ÁRUSÍTÓ BÜFÉBEN DOLGOZÓK RÉSZÉRE

Bevezetés

Az Európai Parlament és a Tanács **852/2004/EK rendelete** az élelmiszer-higiénéről, **az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény**, valamint a **68/2007. (VII. 23.) FVM- EüM- SZMM együttes rendelete** előírja, **hogy az élelmiszeriparban dolgozóknak – az élelmiszert kezelő személyeknek – tevékenységükkel arányos módon felügyelniük kell az élelmiszer higiéniát**, az élelmiszer-higiénéire vonatkozó utasításokat meg kell ismerniük, és ezzel kapcsolatos feladataikat el kell tudni látniuk. **Ezért megfelelő élelmiszer-higiéniai és élelmiszer-biztonsági oktatásban kell, hogy részesüljenek.**

Az élelmiszer-higiéniai alapismeretek elsajátítása és a sikeres vizsga megszerzése révén a munkavállalók alkalmazni tudják a közegészségügyi,- élelmiszer-higiéniai és élelmiszerbiztonsági ismereteket, tisztában lesznek azokkal a higiéniai alapeladatokkal, melyek a biztonságos élelmiszer előállításához, értékesítéshez szükségesek.

Élelmiszerhigiéniai alapismeretek

Az élelmiszer-higiénia fogalmán értjük mindazon körülmény, feltétel összességét, amelyek az élelmiszer-előállítás és forgalmazás tevékenységei során az élelmiszerre hatnak, s a fogyaszthatóságot összefoglaló követelményrendszer révén kedvezően befolyásolják.

Ez a higiéniai követelményrendszer hivatott (szabályozó hatása révén) biztosítani az élelmiszer fogyaszthatóságának megőrzését, az élelmiszerek útján terjedő betegségek, fertőzések megelőzését és elhárítását, illetve esetleges mérgezések, vagy egyéb ártalmak kivédését.

Élelmiszer-higiéniai követelmények vonatkoznak:

- élelmiszerre,
- élelmiszer környezetére (épület, berendezések, stb.),

- a feldolgozás, csomagolás, tartósítás, tárolás, szállítás, forgalomba hozatalra való előkészítésre,
- személyekre,
- az élelmiszer vizsgálat témakörére.

A feladatai:

1. az élelmiszer lehetőleg mentes legyen a mikrobiológiai és biológiai szennyeződéstől
2. az élelmiszerekre vonatkozó mikrobiológiai kritériumok betartása
3. élelmiszerek aggálytalan fogyasztása (fogyasztók védelme)

A fogyasztók számára egészségügyi kockázatot jelentő **élelmiszereredetű veszélyek** alapvetően három csoportba sorolhatók:

1. **biológiai/mikrobiológiai,**
2. **kémiai veszélyek,**
3. **fizikai veszélyek.**

Élelmiszerbiztonság

Az ételekkel szemben támasztott legalapvetőbb minőségi követelmény, hogy az elfogyasztásuk semmiféle káros hatást ne okozzon.

Az élelmiszerbiztonság annak garantálása, hogy az élelmiszer nem veszélyezteti a fogyasztó egészségét, ha azt a tervezett, megadott módon készítik és fogyasztják el. Alapvetően a közegészségügyi szempontból történő aggálymentes fogyaszthatóságot jelenti.

Az élelmiszer-biztonság jellemzői

Mikrobiológiai, biológiai szempontból:

Több-kevesebb mikrobát minden étel tartalmazhat, ez **önmagában még nem jelent veszélyt** a biztonságra. Mikrobiológiai veszélyt a **kórokozó mikrobák, illetve toxikus (mérgező) anyagcsere termékeik** jelenléte eredményezhet. Az egészségre ártalmas, kórokozó mikrobák jelenlétét ki kell zárni, tevékenységüket meg kell akadályozni.

Biológiai veszélyt jelenthetnek azok a **genetikailag módosított élelmiszerek és termékeik**, melyek azelőtt kerültek kereskedelmi forgalomba, mielőtt a közegészségügyi ellenőrző vizsgálatok egyértelműen igazolták volna aggálymentességüket.

Mikrobiológiai veszélyek forrását jelenthetik a rovarok, rágcsálók jelenléte az élelmiszerek környezetében.

A kémiai, vegyi anyagok jelenlétének káros mennyisége szempontjából:

Az étel nem tartalmazhat az egészséget veszélyeztető mennyiségben vegyi anyagokat. Kémiai szennyeződést okozhatnak a **növényvédőszer maradékok, antibiotikumok**, a különböző **toxikus anyagok, nehézfémek, hormonok** stb. káros mértékű jelenléte az élelmiszerben. Kémiai veszélyt jelenthetnek a **tisztító-, fertőtlenítőszer maradékok** az eszközökön, edényeken.

A fizikai szennyeződések távoltartása szempontjából:

Az étel nem tartalmazhat makroszkopikus szerves, vagy szervesetlen eredetű, a fogyasztó egészségét veszélyeztető idegen anyagokat. Fizikai szennyeződést okozhat az **élelmiszerbe került üvegszilánk, fémdarab, fa, kő, rovar-maradvány, egyéb szerves és szervesetlen idegen anyag, a radioaktív szennyezettség termékei.**

Az élelmiszerbiztonság **5 arany szabálya**ra épül, melyek betartása elengedhetetlen, akár az otthoni ételkészítésről, vagy az üzemi élelmiszer-előállításról van szó. Ezek a következők:

- 1. Személyi higiénia**
- 2. Tiszta alapanyag**
- 3. Hűtőlánc, hűtve tárolás**
- 4. Alapos sütés, főzés**
- 5. Higiénikus ételkészítés és tárolás**

A HACCP rendszert világszerte az élelmiszer-biztonság fokozása érdekében vezették be.

HACCP rendszer

HACCP fogalma:

Mozaikszó és a tevékenység angol szavainak kezdőbetűiből állították össze: **Hazard Analysis Critical Control Point**, magyarul: Veszélyelemzés és Kritikus Szabályozási Pont.

HACCP rendszer feladata:

A HACCP nemzetközileg elfogadott módszer arra, hogy a lehetséges veszélyeket azonosítsuk, értékeljük, kezeljük a biztonságos élelmiszerek forgalmazása érdekében, valamint rendszer arra, hogy meghatározza, hogy az egyes tevékenységeket ki, hol, hogyan és mikor végezze a fogyasztók egészségvédelme és biztonsága érdekében.

HACCP rendszer felülvizsgálata:

A kialakított HACCP rendszert teljes egészében **évente** felülvizsgáltatni javasolt. A felülvizsgálatot soron kívül is el kell végezni, ha bármilyen élelmiszerbiztonsági hiányosságot észlel, vagy változtat a jelenlegi tevékenységen (új termék, más technológia stb.), az élelmiszerforgalmazás bármely szakaszában, vagy, ha a tevékenységre vonatkozó jogszabályok megváltoznak.

A felülvizsgálatról jegyzőkönyvet kell készíteni, a dokumentációt az egységben kell tartani.

Élelmiszer-higiéniai alapismereti vizsga megszerzésének feltételei

A Rendőrség szervezeti egységein belül üzemelő büféegységek, főzőkonyhák, tálaló-melegítőkonyhák (örzött szállás és fogdai tálaló-melegítőkonyhákat is beleértve) alkalmazottainak a munkába lépésükkor érvényes egészségügyi könyvvel, azon belül az adott munkakörre vonatkozóan érvényes orvosi alkalmassági vizsgálatokkal, egészségügyi nyilatkozattal, egy éven belüli negatív tüdőszűrő eredménnyel kell rendelkezniük. Továbbá a Rendőrség által elkészített oktatási anyagból, vagy egyéb oktatást szervező (például: HACCP tanácsadó) által elkészített tananyagból közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai alapismereti vizsgával (a továbbiakban: minimumvizsga) kell rendelkezniük. A tüdőszűrést az érintettek kötelesek évente megújítani, annak költségét a munkáltató fedezi.

A Rendőrség személyi állományában foglalkoztatottak közül az élelmezési egységekben dolgozók folyamatos munkavégzéséhez szükséges orvosi alkalmassági vizsgálatát és véleményezését a Rendőrség területileg illetékes alapellátást végző orvosai (vagy foglalkozás-egészségügyi orvosok) végzik el, illetve adják ki. Az orvosi alkalmassági véleményben meg kell határozni, hogy a vizsgált személy az adott munkakörre, illetve tevékenységre vonatkozóan: „ALKALMAS”, „IDEIGLENESEN ALKALMATLAN”, vagy „ALKALMATLAN” minősítést kapott.

Az évenként kötelező orvosi (munkaköri) alkalmassági vizsgálatot végző orvos - a vizsgálati eredmények kézhezvételekor - az alkalmasságra vonatkozó véleményét, valamint az azt alátámasztó vizsgálatok eredményeit (pl. tüdőszűrő, laboreredmények) az „Egészségügyi nyilatkozat és vizsgálati adatok” című nyomtatványba (a továbbiakban: Eü. könyvbe) jegyzi be, aláírásával és orvosi bélyegzőjével hitelesíti, mely egészségügyi okiratot a dolgozó mindenkor köteles magánál tartani, és azt ellenőrzések alkalmával az arra jogosult személyeknek bemutatni.

Oktatás, vizsgáztatás

Valamennyi élelmezési egység vezetőjének, fogdaparancsnoknak, illetve az őrzött szállás vezetőjének (a továbbiakban: vezető) gondoskodni kell arról, hogy az élelmiszerekkel foglalkozó dolgozók tevékenységüknek megfelelő módon, higiéniai szempontból felügyelet alatt álljanak és rendszeresen megfelelő oktatásban részesüljenek.

A vezető köteles gondoskodni arról, hogy az új dolgozó munkába állását követő egy hónapon belül rendelkezzen a munkakörének megfelelő élelmiszerhigiéniai oktatással és a megszerzett ismeretekből sikeres vizsgát tegyen.

Ezen oktatási és vizsgáztatási tevékenység végrehajtásával megbízhat egészségvédelmi megbízottat, adott rendőri szerv élelmezési egység vezetőjét, területileg illetékes alapellátást végző orvosát, valamint felkérhet területileg illetékes közegészségügyi felügyelőt is. Az oktatást végezheti a HACCP dokumentációt készítő vállalkozó, valamint egyéb, élelmiszer-biztonsággal, élelmiszer higiéniaiával foglalkozó cég, vagy szervezet is.

Az oktatás megtartásáról oktatási naplót kell vezetni (1. táblázat), amely az alábbiakat tartalmazza:

- oktatás helyét, idejét
- résztvevők nevét, beosztását, aláírását
- oktatott témát, tematika megjelölésével

A vizsga eredményességét a vizsgáztatásra jogosult személyek a vizsgalapon rögzítik, aláírással látják el. (2. táblázat) **Az élelmezési egység vezetője a vizsgalapot köteles megőrizni, az ellenőrzést végzők részére fel kell tudni mutatni.**

A közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai alapismereti **vizsgát évente meg kell újítani, ún. ismétlődő oktatást kell tartani**, melyet az adott rendőri szerv élelmezési egységének vezetője, alapellátó orvosa, az egészségvédelmi megbízottja, vagy a vezető által felkért területileg illetékes közegészségügyi felügyelő hajt végre. Az oktatás végrehajtásáról a 1. táblázat alapján jelenléti ívet, azaz oktatási naplót kell készíteni.

Amennyiben más jogszabály, vagy közegészségügyi hiányosság nem teszi indokolttá, az **ismétlődő oktatások esetén a jelenléti ív kitöltésén túl nem szükséges a résztvevőknek vizsgázni.**

Amennyiben a Rendvédelmi Közegészségügyi-járványügyi Szolgálat (a továbbiakban: **RKJSZ**) **munkatársai** és egyéb jogosult ellenőrző hatóság az élelmiszer-ellenőrző vizsgálatai során úgy ítélik meg, hogy a dolgozók nem rendelkeznek a területet érintő kielégítő ismeretekkel, **előírhatják az újbóli oktatás szükségességét**, amelyet egy hónapon belül teljesíteni szükséges.

A rendőri szervek közétkeztető helyein, a minőségbiztosítási rendszer alkalmazásának ellenőrzésére a fogyasztóvédelmi felügyelőség mellett, a területileg illetékes Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) is jogosult. A Rendőrség kezelésében lévő objektumokban működő élelmezési egységek ellenőrzésére, az RKJSZ tisztiorvosa és közegészségügyi-járványügyi felügyelői, valamint az illetékes rendőri szerv alapellátó orvosai és munkavédelmi felügyelői is jogosultak.

Járványügyi alapismeretek

Ahhoz, hogy a **fertőző betegségek fennmaradjanak és terjedjenek három alapvető dologra van szükség**, melyek ismerete a fertőző betegségek megelőzése szempontjából elengedhetetlen:

- **fertőző forrás,**

- a kórokozó terjedését biztosító **környezeti tényezők** és körülmények,
- az adott fertőző betegséggel szemben **fogékony ember**.

Fertőző forrás

Az élelmiszerek által közvetített fertőző megbetegedések esetében a **fertőző forrás leggyakrabban az élelmiszer nyersanyagul szolgáló, vagy azt szolgáltató állati szervezet**. A legnagyobb számban előforduló szalmonellózisok esetében is csaknem kizárólag az állati eredetű élelmiszerekben, főleg baromfi termékekben (hús, belsőség, tojás) túlélő és elszaporodó kórokozók betegítik meg az embert. Ugyancsak állati szervezet volt sok esetben a fertőző forrás a tbc esetében is.

Más megbetegedések esetében pedig fertőző forrásként kizárólag az ember jöhet számításba, ilyen fertőző betegség például a széklet útján terjedő vérhas.

A kórokozó terjedését biztosító környezeti tényezők és körülmények:

Az élelmiszer ártalmakként jelentkező fertőző betegségek esetében, a terjedés legfontosabb tényezője az élelmiszer, amelyben, vagy pusztán túlél a kórokozó, vagy megfelelő hőmérsékleti, idő és egyéb feltételek megléte esetén el is szaporodik, illetve mérget is termel.

Azon kívül, amikor a kórokozó magában az állati eredetű élelmiszerben található, oda a legkülönbözőbb módon kerülhet, ezek közül a legfontosabbak:

- talajból,
- szennyezett öntöző- vagy mosóvízből,
- szennyezett edényzetről, eszközökről, gépekről berendezési tárgyakra,
- embertől szennyezett keze, védőruhája, valamint testváladékai útján,
- más kórokozót tartalmazó élelmiszerről,
- szennyezett levegőből,
- rovaroktól és rágcsálóktól, vagy azok testváladékaiból.

Az adott fertőző betegséggel szemben fogékony ember:

A fertőzésnek kitett fogyasztó fogékonysága, védettsége, immunitása, alapvető fontosságú a fertőző betegség kialakulásában. Sajnos az élelmiszerek útján terjedő betegségek esetében ez a védettség - néhány kivételtől eltekintve (ilyen lehet pl. a fertőző májgyulladás A típusa) - nem áll fenn, tehát nem akadályozza meg a betegség kialakulását.

A fertőző betegségek megelőzése:

A megelőzés elsődleges feladata a járványfolyamat kialakulásának megakadályozása, illetve annak megszakítása, amely az elsődleges mozgatóerők (fertőző forrás, környezeti tényezők, fogékony ember) valamelyikének kiiktatásával lehetséges.

Élelmiszer eredetű megbetegedések

Ételmérgezések, ételfertőzések fogalma

- **Élelmiszermérgezés** (ételmérgezés) szorosabb értelemben minden olyan heveny egészségkárosodás, amelyet élelmiszer, étel, ital elfogyasztását követően az ételben lévő

szerves, vagy szervetlen mérgeanyag okozott. Ez lehet a baktérium által termelt toxin (mérgeanyag, mérgező növény, mérgező gomba, növényvédőszer maradvány stb.) **emberről emberre nem terjed.**

- **Élelmiszerfertőzés** (ételfertőzés) minden olyan heveny egészségkárosodás, amely kórokozóval fertőzött étel, ital fogyasztása következtében keletkezett. **Emberről emberre is terjed.** Itt a megbetegedés kiváltója az élelmiszerben jelenlévő kórokozó mikroorganizmus.

Élelmiszer-mérgezésekhez, -fertőzésekhez vezető leggyakoribb okok:
• nem megfelelő hőmérsékleten történő hűtve tartás;
• az élelmiszerek lassú lehűtése vagy hűtetlenül tárolása;
• az ételek nem elég alapos átsütése, átfőzése, nem megfelelő hőmérsékleten történő melegen tartása;
• az ételek túl hosszú ideig történő tárolása;
• a fogyasztásra kész ételek utólagos szennyezése, a mikrobákat tartalmazó „szennyezett” nyersanyagokkal (pl. nyers hús, tisztítatlan zöldség), eszközökkel, edényekkel vagy a dolgozók kezétől stb.

Nem tekintendő ételmérgezésnek:

- az egyéni túlérzékenység okozta megbetegedések (élelmiszerallergia),
- amikor az étel, a fogyasztó eleve megváltozott egészségi állapota miatt idézi elő az egészségkárosodást (pl. epekőbetegség esetén az erősen zsíros étel fogyasztása által kiváltott rosszullét),
- szándékos mérgezés étel útján.

Az ételfertőzések, ételmérgezések csoportján belül néhány fogalommal meg kell ismerkedni:

- Eset (esemény): egy ételfertőzés, vagy ételmérgezés esete, függetlenül attól, hányan betegedtek meg,
- Egyedi eset: a betegek száma 1-4,
- Csoportos eset: a betegek száma 5-30,
- Tömeges eset: a betegek száma 30 felett.

A megbetegedések tüneteinek jelentkezése és az étel elfogyasztása között eltelt időből, az ún. lappangási időből következtetni lehet a megbetegedés okára.

Leggyakoribb tünetek:

Hányinger, hányás, hasmenés, hasi fájdalom, görcsök melyet kísérhet általános rosszullét, láz, néha fejfájás. Egyes baktériumok okozhatnak kettős látást, nyelési, vagy beszéd nehézségeket, nyálcsurgást, izomgörcsöket, bénulást. Ilyen tünetek esetén a beteghez azonnal orvost kell hívni!

Teendők ételmisszer eredetű megbetegedés előfordulása esetén

Ételmérgezésre, ételfertőzés gyanújára kell gondolni:

- ha a beteg elmondja, hogy a vele azonos ételt, italt fogyasztók közül másoknál is jelentkeztek hasonló tünetek;
- ha a beteg maga kapcsolatba hozza tüneteit valamilyen ételmisszer, ital fogyasztásával;
- ha több beteg jelentkezik hasonló gyomor-, bél- vagy egyéb ételmérgezésre, ételfertőzésre utaló tünettel.

Mit kell tennie ételmisszer előállításával, forgalomba hozatalával foglalkozó személynek, ételmezési egység vezetőjének, ha a készített, vagy forgalmazott ételmisszer, étel fogyasztása után megbetegedést észleltek?

- **Azonnal be kell jelenteni** szóban, vagy telefonon a területileg illetékes egészségügyi szolgálat orvosára felé, illetve az ORFK Személyügyi Főigazgatóság Egészségügyi Szakirányító és Hatósági Főosztály közegészségügyi-járványügyi főfelügyelőjének, valamint a területileg illetékes közegészségügyi felügyelőnek.

A kivizsgálást végző személlyel közölni kell:

- a) A megbetegedettek számát, nevét, elérhetőséget,
- b) a megbetegedés kezdetének idejét, főbb tüneteit,
- c) a megbetegedés okozásával összefüggésbe hozható ételmisszer(ek) (a továbbiakban: gyanús ételmisszer) megnevezését, fogyasztásának helyét, idejét,
- d) lehetőség szerint az előállítás, a forgalomba hozatal illetőleg a beszerzés helyét,
- e) a vizsgálati anyag biztosítását és
- f) a megtett intézkedéseket.

- A gyanús ételmisszer, étel, ital további forgalmazását meg kell szüntetni, biztonságba kell helyezni a vizsgálat elvégzése érdekében.
- Biztosítani kell a felhasznált alap- és adalékanyagokat, félkész ételeket is mintavétel céljából.
- Saját ételmintákat ugyancsak biztonságba kell helyezni, hogy laboratóriumi vizsgálatra kerülhessenek.
- Biztosítani kell a helyszínt:
 - Meg kell őrizni olyan állapotban, mint azaz ételkészítés, vagy forgalmazás alatt volt. **Nem engedhető meg, hogy a munkavállalók takarítást és fertőtlenítést kezdjenek a hatóság megérkezése előtt;**
 - Valamennyi műszakban lévő munkavállalót helyben kell tartani, hogy szükség esetén vizsgálatuk megtörténhessen.
- Ha más nem gondoskodik róla, meg kell őriztetni a betegek váladékait mintavétel céljából.
- A vizsgáló hatóság részére minden segítséget meg kell adni!

A konyhaüzem működésének ételmezés-egészségügyi előírásai

Telepítésre vonatkozó előírások

Élelmezési létesítmények elhelyezése, környezete

Élelmezési létesítmény helyének kijelölésekor törekedni kell arra, hogy:

Környezetében ne legyen szennyezett, fertőzött, vagy bűzös anyagok gyártásával, feldolgozásával, tárolásával foglalkozó üzem. A környezetét pormentessé kell tenni.

Vízellátás: az üzem egész területén minden célra csak ivóvíz minőségű vizet szabad felhasználni. A legmegfelelőbb a központi vízhálózatból vezetett vízellátás. A termelő helyiségekben elegendő számú hideg-melegvizet vízvételi helyet, kézmosót kell felszerelni. Ha már működő üzemben **csőtörés, vagy újabb vízvezeték-szerelési munka történik, a hálózat fertőtlenítése után ismételt vízvizsgálat szükséges.** Fontos, hogy a gumitömlőt (slag) csak légviszasszívást gátló szeleppel ellátott csaptelepre szabad felszerelni. A tömlőt feltekerve (tömlőtartón) kell tárolni.

Szennyvíz elhelyezés: az élelmezési létesítményben keletkező szennyvíz és csapadékvíz megfelelő elvezetéséről, illetve elhelyezéséről gondoskodni kell. A szennyvizet közcsonatnába, ennek hiányában engedélyezett zárt rendszerű szennyvízgyűjtőbe kell vezetni. Amennyiben az elvezető csatornák részben, vagy teljesen nyitottak, azokat úgy kell kialakítani, hogy a szennyvíz ne folyjon szennyezett területről tiszta területre.

Hulladékok elhelyezése: a hulladékok átmeneti gyűjtésére üzemen belül fedéllel ellátott, jól mosható és fertőtleníthető **lábpedálos hulladékgyűjtő szemetest kell használni.** Ezekből a hulladékot szükség szerint kell a hulladéktároló tartályokba szállítani. E tartályok, konténerek legyenek zártak és jól tisztíthatók, és a gazdasági bejáratához közel kell elhelyezni őket. Fontos, hogy a szállításig is zártan tartsák a tároló edényzetet, különben legyek és rágcsálók telepedhetnek meg rajtuk. Az ételhulladékot engedéllyel rendelkező személy, cég viheti el. **Ételmaradékot haszonállattal megetetni tilos. A konyhai hulladékgyűjtőedények tisztításáról és fertőtlenítéséről havonta, vagy szükség esetén gondoskodni kell. Az élelmiszer-hulladék (moslék) tárolására hűtőberendezés, vagy hűtött helyiség használata javasolt.** A moslékot külön erre a célra használt zárt, jól tisztítható edényben kell gyűjteni. Rendszeres elszállításáról gondoskodni kell. Az élelmiszer-hulladékot az állati melléktermékek szállítására, kezelésére, feldolgozására, ártalmatlanítására vonatkozó, a 1069/2009/EK rendelet szerinti nyilvántartásba vett, vagy engedéllyel rendelkező személyeknek, vállalkozásoknak lehet átadni (pl. elismert kutyakennelek, kutya- és macskamenhelyek, cirkuszok, állatkertek, vadasparkok részére). Az átadott **élelmiszer-hulladékról az élelmezési egység vezetője nyilvántartást köteles vezetni.**

Abban az esetben, ha a létesítményben (pl. őrzött szállások és fogdák tálalókonyháin, büfékben) a keletkező **élelmiszer-hulladék mennyisége a heti 20 kg-ot nem haladja meg,** és az eltérést (eltérő „felhasználást”) a területileg illetékes járási hivatalnak bejelentették, azt a hivatal nyilvántartásba vette, **akkor hulladéklerakóban is átadható az élelmiszer-hulladék. Ez azt jelenti,** hogy heti 20 kg **élelmiszer-hulladék a kommunális hulladékban elhelyezhető.** Fontos, hogy az elhelyezéskor azt emberi, vagy állati fogyasztásra alkalmatlanná kell tenni.

Az elhasznált sütőzsiradékot zárt edényben össze kell gyűjteni és azt engedéllyel rendelkező szerződött céggel el kell szállíttatni, illetve a kis mennyiségben keletkező elhasznált sütőolaj engedéllyel rendelkező gyűjtőhelyen is leadható.

Illemhelyek: Az élelmezésben dolgozók részére kellő számú vízöblítéses megfelelő szellőzéssel, valamint bűzelzárával ellátott, toalett papírral felszerelt illemhelyet kell biztosítani kézmosási lehetőséggel. A személyzet számára biztosított illemhelyet a dolgozókon kívül más nem használhatja. A kézmosó felszerelése: kéz fertőtlenítőszer (fali adagolóból), kéztörölő (kézszárító berendezés vagy, papírtörölköző), hulladékgyűjtő. Női illemhelyen lábpedálos, fedeles hulladékgyűjtőt kell elhelyezni.

Öltözők: A dolgozók részére megfelelő ruhaváltási lehetőséget kell biztosítani. Meg kell oldani az utcai ruha, a személyes tárgyak, valamint a munka közben használt ruházat elkülönült tárolását. Ez megvalósítható külön szekrények beállításával, vagy jól záródó ruhásakkal is.

Zuhanyzók: A zuhanyozóknak megfelelő méretűeknek kell lenniük ahhoz, hogy valamennyi munkavállaló részére lehetővé tegyék az akadály nélküli, higiénés tisztálkodást. A férfiak és a nők részére külön zuhanyozókat vagy a zuhanyozók elkülönített használatát kell biztosítani. A zuhanyozókat el kell látni meleg és hideg folyóvízzel, zuhanyfüggönnyel.

Szellőzés, világítás

Az egységeket természetes szellőzéssel és világítással kell ellátni, a szellőzés közvetlenül a szabadban történjen. **A szellőzőnyílások könnyen nyithatók legyenek, a rendszeresen kinyitott nyílászárókra (ablak, ajtó) rovarhálókat kell felszerelni.** A főzőegységek fölé olyan elszívókat lehet beszerezni, amelyek hatékonyan elszívják a keletkező vízgőzt és egyéb gőzöket, és amelyek üzemeltetése nem szennyezi az élelmiszert. **A szellőző rendszert úgy kell kialakítani, hogy a szűrőket és más, időnkénti tisztítást és cserét igénylő részeket könnyen el lehessen érni.**

A megfelelő általános megvilágítás mellett szükséges a mesterséges világítás biztosítása is, mely közelítőleg feleljen meg a természetes fénynek, káprázásmentes legyen, ne változtassa meg a nyersanyagok színét, a romlás jelei jól láthatóak legyenek.

Gépekre, berendezésekre vonatkozó élelmezés-egészségügyi előírások

Csak olyan berendezést, gépet, szerszámot, edényt, eszközt szabad felhasználni mely:

- **nem tartalmaz az egészségre káros mértékben kioldódó, illetve íz szag és színváltozást okozó anyagot**
- **tartósan elviseli az igénybevételt, nem törik, kopik, rozsdásodik,**
- **szétszedhető, könnyen tisztítható, fertőtleníthető**
- **nem rontja az élelmiszer minőségét.**
- A gépek, berendezések *nem készülhetnek ólomból, kadmiumból, cinkből, rézből, nikkelből,* vagy a fenti anyagok bevonatával, *ólommázás kerámiából, festett - mázolt felfelületekkel.*
- A munkaasztalok, berendezési tárgyak élelmiszerrel érintkező lapja sima, hézagmentes, jól tisztítható és fertőtleníthető legyen. Törött, repedezett felületű, hibás, sérült gépet nem szabad használni. A repedezett felület réseiben megbújó mikrobák zavartalanul szaporodhatnak.

Az eszközöket rendeltetésszerűen, maradandó *jellel kell megjelölni* és csak a rendeltetési célra használni.

A létesítmény vezetőjének, vagy megbízottjának folyamatosan meg kell győződnie arról, hogy a tevékenysége folytatásához a szükséges feltételek biztosítottak.

A nem megfelelő állapot helyreállítására a lehető legrövidebb időn belül intézkedni kell, amit célszerű írásban rögzíteni.

Az előállított élelmiszer, étel biztonságosságáért, minőségéért az élelmezési egység vezetője felel.

Üzemelési előírások

Árubeszerzés

Az ételt csak jó minőségű és biztonságos alapanyagok felhasználásával lehet készíteni!
Az élelmiszerek beszerzésével áru- és élelmiszerbiztonsági ismeretekkel rendelkező munkatársat kell megbízni. **Olyan beszállítót kell választani, aki ismeri és teljesíti a beszállítandó áruval szemben támasztott higiéniai, élelmiszer-biztonsági követelményeket és a beszállítást megfelelő kísérő dokumentummal végzi.**

Nyomon követhetőség biztosítása

Minden egységben biztosítani kell az élelmiszerek, ételek nyomon követhetőségét mennyiségi és minőségi szempontból egyaránt. Azonosítani kell tudni a beszállítókat és a vásárlókat, belső nyomon követési eljárásokat kell kidolgozni és működtetni:

- A beszerzett termékek származását igazolni kell: **számlával, szállítólevéllel.**
- **A jelölt termékek címkéit meg kell őrizni.**
- Ömlesztve érkező árut jelölni kell a szállítólevél, vagy számla alapján.
- **Lefagyasztott termékek jelölése: megnevezés, lefagyasztás időpontja, minőség megőrzési idő, beazonosíthatóság céljából: mennyiség feltüntetése, származás igazolása (pl. számlaszám) is szükséges.**

Allergének

Az élelmiszer-vállalkozóknak pontos információkkal kell szolgálniuk a fogyasztók (vendégek) részére az általuk előállított ételek allergiát és/vagy intoleranciát okozó összetevőire vonatkozóan. Nem lehetséges, hogy az allergénekre/intoleranciára vonatkozó információkat kizárólag a fogyasztó kérésére adják meg, azok biztosítása kötelező.

Az allergénekre/intoleranciát okozó anyagokra vonatkozó tájékoztatás megadható írásban vagy szóban. Elvileg minden kommunikációs eszköz engedélyezett, amely lehetővé teszi a fogyasztó megalapozott döntéshozatalát (címke, kísérő anyag, korszerű technológiai eszközök, verbális kommunikáció).

Tájékoztatás írásban: Az eladás helyén az allergének felsorolása. A felsorolás történhet megnevezéssel, ábrákkal, piktogramokkal. Amennyiben ábrás/piktogramos a tájékoztatás, minden esetben szükséges jelmagyarázat, melyből egyértelműen azonosítható az allergén.

Tájékoztatás szóban: Szóbeli tájékoztatás esetén, a vendéglátóhelyen jól látható módon ki kell írni, hogy a termékek allergén tartalmáról szóbeli tájékoztatás kérhető.

Áruszállítás

Tiszta, fertőtleníthető, mosható kialakítású szállítójárművel történhet. A szakosított elhelyezést, zártan történő szállítást, valamint a hűtést igénylő élelmiszereknél a hűtőlánc folyamatosságát szállítás közben is biztosítani kell.

Áruátvétel

Az áruátvételnél gondoskodni kell az átvett áru élvezeti értékének megőrzéséről, fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről.

Annyi és olyan árut szabad átvenni, amely(nek):

- szennyeződéstől védett (szükség esetén szakosított) átvétele biztosított,
- megfelelő raktározásához, hűtéséhez elegendő kapacitás rendelkezésre áll,
- sértetlen, csomagolása teljesen ép,
- származását igazoló kísérő dokumentuma van.

A mennyiségi átvételnél a csomagolatlan élelmiszert védeni kell a szennyeződéstől, érzékszervileg is ellenőrizni kell (szín, szag, állag, tisztaság).

Hibásnak ítélt élelmiszer átvételét meg kell tagadni!

Tárolás, raktározás

Általános szabály, hogy tárolás során az élelmiszerek minőségének megőrzését, szennyeződéstől és fertőződéstől védelmét biztosítani kell.

Az alapanyagokat, nyersanyagokat jellegüknek megfelelő hőfokon, szakosítottan kell tárolni.

A szakosítás célja, hogy a baktériumokkal, vagy más módon szennyezett, nyers, tisztítatlan, a feldolgozottság kisebb fokán lévő élelmiszerek ne szennyezhesék a már hőkezelt, vagy közvetlen fogyasztásra kész élelmiszereket.

Az árukat mosható felületű polcokon, vagy alátéteken lehet tárolni, közvetlenül a padozatra helyezni tilos. Az alátéteket a padozattól és a faltól legalább 15 cm távolságra kell helyezni, amely lehetővé teszi a takarítást, áru szellőzését. **A csomagolatlan pékárut és kenyeret legalább 50 cm-re a padozat fölött, porszennyeződéstől védve kell tárolni.**

Szárazáru raktárba földes árut, húst, tojást - iparilag fertőtlenített kivételével - sem bevinni, sem ott tárolni nem szabad. Amennyiben nincs külön tojástartoló helyiség, a tojást a földes áruaktár elkülönített részében kell elhelyezni. **A romlott és selejt élelmiszereket elkülönítve, megjelölve kell tárolni.**

Földes áruaktárt az épület leghűvösebb részén kell kialakítani, lehetőleg északi oldalon. **Zöldséget, gyümölcsöt külön szellős, hűvös raktárhelyiségben, vagy hűtőberendezésben kell tartani.**

Hűtőtárolás

A gyorsan romló élelmiszereket általában 0 °C és 5 °C közötti hőmérsékleten, a mélyhűtött termékeket – 18 °C-on kell tárolni, de mindig figyelembe kell venni a gyártó tárolásra vonatkozó előírásait. A hőmérséklet ellenőrzése céljából hőmérőt kell elhelyezni a hűtőkben. A hűtőhőmérséklet ellenőrző lapon dokumentálni szükséges az értékeket. (2. táblázat)

A hűtőtérben is be kell tartani a szakosított árutárolást: külön hűtőszekrény (ill. hűtőlégtér) szükséges a nyers húsnak, halnak, húskészítményeknek (felvágott), tej- tejtermékeknek, valamint a zöldség-gyümölcsféléknek.

Héjas, **nem fertőtlenített tojást tojástartárban**, vagy a **zöldségraktárban**, esetleg a zöldségelőkészítőben **külön hűtőszekrényben**, a csomagolásán előírt hőfokon **kell tárolni**. Tárolható elkülönített, jól szellőző, száraz, hűvös helyen is +5 - +18 °C között, de javasolt a hűtött, +5 - +10 °C közötti hőmérséklettartományt választani. **Amennyiben a tojást hűtőben tárolják, úgy abban a hűtőben más élelmiszer nem tárolható.** A hűtőkben biztosítani kell a levegő szabad áramlását, nem lehet túlszűfolni. A korábban hűtve tárolt, vagy hűtve szállított tojást mindig hűtve kell tárolni.

A hűtőszekrények belső felületei jól tisztíthatók, résmentesek legyenek. Hűtőn belül is elkülönítetten kell elhelyezni hasonló jellegű, de szennyeződés szempontjából eltérő élelmiszereket (pl. felülre a tisztábbat, szárazabbat, hogy a csepegő lé ne szennyezhesse az alatta levőt).

Bármilyen okból felengedett mélyhűtött terméket visszafagyasztani tilos!

A lefagyasztott termék csomagolásán fel kell tüntetni az élelmiszer megnevezését, a lefagyasztás időpontját és az eltarthatóság végső időpontját, valamint a nyomon követhetőséget biztosító egyéb jelöléseket.

Húskészítményt és darált húst lefagyasztani tilos.

Az élelmiszerek kiolvasztását úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszerben a korokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy mérgeanyagok képződésének kockázata a legkisebbre csökkenjen.

Mélyhűtött nyershús felengedtetése:

- 0-(+) 5° C között hűtőberendezésben
- zárt csomagolású hús esetében a kiolvasztás végezhető hideg (+21°C alatti) folyóvízben vagy hideg állóvízben (30 percnként cserélni kell, a felengedtetés időtartalma nem haladhatja meg a 4 órát)
- Tilos meleg vízben vagy szobahőmérsékleten a húsok felengedése!
- Kis mennyiségű, fagyasztott termék felengedése történhet mikrohullámú sütőben is, de csak közvetlenül a további hőkezelés megkezdése előtt.

Ne felejtjük el, hogy hűtendő élelmiszernél a csomagolás megbontása lerövidíti a lejáratí idót.

A hűtőterek hőmérsékletének ellenőrzési dokumentációját naprakészen szükséges vezetni!

Előkészítés

Az előkészítés az egyik legfontosabb művelet, amelynek során az alapanyagokon lévő szennyeződés eltávolítása, az alapanyagok ételkészítéshez előkészítése zajlik. **A főzéshez felhasznált nyersanyagok** (földes zöldég, nyers hús, tojás) **a szabad szemmel látható szennyeződésen kívül nagy mennyiségben tartalmazhatnak különböző mikroorganizmusokat**, köztük ételmérgezést okozókat is. **Emiatt is fontos a nyersanyagok megfelelő előkészítése.**

Az előkészítés során eltávolítják a durva szennyeződéseket és ezzel a mikroorganizmusok nagy részét is.

Előkészítéskor gondoskodni kell az élvezeti érték megőrzéséről és fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelemről, **a keresztszennyeződés megelőzéséről.**

Az előkészítő helyiségekben történik az előkészítés különböző műveleteinek végzése: tisztítás, mosás, szeletelés, darálás, tojásmosás - és törés, stb.

A főzőtérbe a nyersanyagok csak megtisztított, felhasználásra kész állapotban kerülhetnek be.

Az előkészítőben megfelelő méretű, legalább 2 medencés hideg-meleg folyóvízzel ellátott mosogatót, valamint kézmosót kell felszerelni. Az előkészítést eltérő színű védőruhában ajánlott végezni, a munka befejeztével munkaruhát kell váltani és alaposan kezet kell fertőtleníteni.

Az előkészítőben használatos eszközöket, edényeket (jó állapotú, tiszta) rendeltetésüknek megfelelő maradandó jellel kell ellátni (például színjelzéssel, festett vagy vésett betűjelzéssel) és csak a megfelelő előkészítőben szabad használni. Az előkészítő eszközöket az előkészítő helyiségből/helyről más helyiségbe/helyre átvinni nem szabad, mosogatásuk is csak itt történhet. Az előkészítés és a felhasználás között eltelt idő a lehető legrövidebb legyen.

Húselőkészítés

A húselőkészítőben történik a hús mosása, szeletelése, darabolása, darálása. A húsok mechanikai tisztítása során el kell távolítani a látható szennyeződések (pl. véralvadék stb.), roncsolt és fogyasztásra alkalmatlan egyéb részeket, valamint a csontszilánkokat. **A húst minden esetben meg kell mosni, de áztatni nem szabad.**

A darálást lehetőség szerint közvetlenül a felhasználás előtt kell végezni. **Különböző húsfélék darálása között a darálót szét kell szedni, tisztítani, fertőtleníteni kell.**

A hústökét, vágódeszkákat a munka befejeztével meg kell tisztítani, zsíroldószeres forró vízzel lemosni, fertőtleníteni, majd öblíteni. **A fából készült hústökét a következő használatig vékony rétegben sóval kell beszórni.**

A nyers hús fertőzöttnek tekintendő, ezért a húselőkészítőbe szigorúan tilos bevinni a már hőkezelésre nem kerülő húsipari termékeket (felvágott, szalámi), ezek szeletelését sem szabad a húselőkészítőben végezni.

A pácolt nyersanyagok felhasználhatóságát meg kell határozni.

Zöldségelőkészítés

A zöldség-előkészítőben történik a földes áru és gyümölcs mosása, zöldségek koptatása, kaparása, darabolása. A földes áru, zöldségek földdel, egyéb anyagokkal szennyeződhetnek, felületükön féregpeték, baktériumok és vírusok is lehetnek, ezért **nagyon fontos a zöldségfélék alapos mosása, tisztítása.**

A zöldség-előkészítő hely nem helyezhető el a tálaló és főzőtérrel közös légtérben. Kialakítható pl.: zöldségraktárban, keresztzszennyezést kizáró módon közlekedő folyosón.

Tojáselőkészítés

A tojás az egyik legszennyezettebb nyersanyag, felületén különböző mikrobák, köztük a salmonellosist okozó Salmonella baktérium is gyakran megtalálható. Ezért nagyon fontos a megfelelő tojásfertőtlenítés.

A legjobb az, ha a tojás tárolása külön raktárban történik, ennek hiányában a földesáru raktárban is tárolható.

A tojás előkészítése alatt a héj tisztítását, fertőtlenítését értjük, melyet a tojás-előkészítő helyiségben kell végezni, ennek hiányában a zöldség-előkészítő helyiségben/helyen időben elkülönítve is végezhető csak erre a célra használt, maradandóan megjelölt edényzetben.

A fertőtlenített tojást a tojásrekeszekbe visszahelyezni tilos!

A tojás héján levő vér- és ürüléknyomokat a tárolás előtt el kell távolítani száraz tisztítással, (kefével, dörzspapírral). Nedvesen tisztítani tárolás előtt nem szabad, mert megsérül a tojás természetes, külső védőrétege, s a héj átjárhatóvá válhat a baktériumok számára. A nedves tisztítás elősegíti a tojás apadását, csökkenti az eltarthatósági idejét. Ezért **a tojás fertőtlenítését közvetlenül a felhasználás előtt kell elvégezni.** Repedt, törött tojást nem szabad felhasználni.

A tojásfertőtlenítés végzése és a felhasználható szerek:

A szemmel látható szennyeződést mosással eltávolítjuk. A fertőtlenítéshez csak erre a célra alkalmas fertőtlenítőszer használható, a felhasználási utasítás betartása mellett. Általánosan elfogadott a háztartási Hypo 2 %-os oldatának (10 liter vízbe 2 dl Hypo) használata, melybe 5-10 percre kell a tojásokat behelyezni. Az oldat készítéséhez használt víz 40 °C-os legyen.

A tojás fertőtlenítés helyén ki kell függeszteni a fertőtlenítés menetének leírását, az alkalmazott oldat töménysége és az előírt behatási idő megjelölésével. A fertőtlenítőszer adagolásához mérőedényt kell rendszeresíteni. Fertőtlenítés után folyó meleg vizes öblítés, majd szikkasztás után feltörés.

Minden alkalommal friss oldatot kell készíteni.

Az "iparilag fertőtlenített tojást" fertőtleníteni már nem szükséges és a megadott hőmérsékleten (pl. külön hűtő, szárazáru raktár) kell tárolni.

A tojáspor száraz, hűvös helyen (szárazáruraktárban) tárolható. Felbontás után ügyelni kell az utószennyeződés elkerülésére.

Megfelelő előkészítő helyiség/hely hiányában csak ipari eljárással fertőtlenített héjú tojás, vagy iparilag előállított pasztörözött tojáslé, illetve tojáspor használható. Közétkeztetésben a biztonság érdekében indokolt a fertőtlenített tojás használata. Az a tojás tekinthető fertőtlenítettnek, melynek jelölésén a „fertőtlenített” szó egyértelműen megjelenik. A „kezelt” jelzővel ellátott tojás (például UV-fénnyel felületén kezelt) esetében a fertőtlenítés nem garantált, az eljárás csak baktériumszám-csökkentést eredményez.

Hőkezelés (sütés-főzés)

A sütés-főzés időtartama és hőmérséklete döntő jelentőségű, **alapos hőkezeléssel a nyersanyagokban levő mikrobák elpusztíthatók.** Azonban nagyon fontos a nyersanyagok jó higiénés körülmények között, megfelelően végzett előkészítése is, mivel a magas csíraszámú nyersanyagban a szokásos hőkezelés hatására nem pusztul el minden mikroba.

A 80 – 100 °C körüli főzés, a 150 - 250 °C közötti sütési hőmérséklet megfelelő időn át alkalmazva biztosítja a mikrobák pusztulását az étel teljes tömegében. A **maghőmérséklet** (a termék belsejében elért hőmérséklet) **legalább 72 °C** legyen.

A rövid ideig, alacsony hőmérsékleten végzett hőkezelés veszélyes, mivel a maghőmérséklet nem éri el a mikrobapusztuláshoz szükséges hőfokot (pl. madártej, máglyarakás).

A baktériumok elpusztításához szükséges sütési-főzési hőmérséklet függ:

- A nyersanyag típusától, tömegétől, vastagságától (nagyobb tömegű, térfogatú étel közepe nehezebben forrósodik át).
- A termék sütés-főzés előtti hőmérsékletétől (mélyhűtőből, hűtőből kivett alapanyagnál hosszabb idő kell).
- A hőtartás idejétől (alacsonyabb hőmérséklet esetén hosszabb behatási idő szükséges).

A húsokat nem ajánlott 2 kg-nál nagyobb darabokban hőkezelni, az ennél nagyobb darabok belseje a szokásos hőkezelési időn belül nem éri el a mikrobapusztuláshoz szükséges hőfokot.

A rántottát, tükörtőjást addig kell hőkezelni, amíg a fehérje és a sárgája is megszilárdul, a héjában főtt tyúktojás biztonságos hőkezelési ideje a forrástól számítva 7-10 perc. Hőkezelés után a megfelelőséget mindig ellenőrizni kell.

Ez történhet:

- Maghőmérséklet-mérő eszközzel, vagy
- Érzékszervi úton (szemrevételezéssel stb.), ha a hőhatás megfelelő mértéke így is megállapítható (pl.: forrásban lévő ételek, sült tészták, stb. esetben) az étel állagának, színének, formájának megfigyelése alapján. A hőkezelt ételeket gondosan el kell különíteni – térben, vagy időben – a nyersanyagoktól és a félkész ételektől.

Majonéz készítéséhez ajánlatos ipari majonézt felhasználni, úgy kell savanyítani, hogy a pH 4 vagy ennél alacsonyabb legyen.

Ha az étel nem kerül azonnal fogyasztásra (vendéglátás-készétel), vagy jellegénél fogva hidegen fogyasztandó (majonézes saláta), minél hamarabb le kell hűteni a hűtőszekrény hőfokára (ez az időtartam optimális esetben 1,5 óra, hosszabb ideig tartó lassú hűtésnél felszaporodhatnak az ételben levő baktériumok).

A frissen elkészített étel az alkalmazott hőkezelés következtében gyakorlatilag mikrobamentes, ezért óvni kell az utólagos szennyeződéstől. A készételeket nem szabad edényből edénybe töltögetni, hanem forró állapotban közvetlenül **a főzőüstből kell a tálaló, illetve a szállító edénybe helyezni.** A főző- és sütőkapacitás nagysága a készülő ételek választékával és mennyiségével úgy legyen arányban, hogy a **főzés-sütés műveletének befejezése és az ételek elfogyasztása közötti időtartam ne haladja meg a 3 órát.**

Ételeket tartalmazó edényeket a padozatra helyezni tilos, zsámolyra, vagy alátétre kell tenni őket, hogy az étel ne szennyeződhessen és baleseti veszélyt se jelentsen.

Az ételek keveréséhez, átrakásához, adagolásához mindig tiszta eszközöket kell használni, kézzel végezni ezeket a műveleteket nem szabad.

A főtt, sült ételek szeletelésénél, darálásánál, adagolásánál mindig tiszta eszközt használjunk! Tilos az előkészítéshez használt eszközöket ilyen célra használni.

A főzőhelyiségben hideg-meleg folyóvizes kézmosót kell felszerelni.

Tilos a készételbe „veszélyes” élelmiszer nyersanyagot belekeverni. (pl. nyers tojást keverni a palacsinta túrófeltételébe).

A fűszerek kórokozó baktériumokkal szennyezettek lehetnek, ezért az utólagos fűszerezés után a sütés-főzés idejét 10 perccel meg kell hosszabbítani.

Tálalás, kiszolgálás

Az ételeket tálalás előtt érzékszervileg ellenőrizni kell. A melegen fogyasztandó ételt legalább + 63 °C-on kell tartani, hőmérsékletét maghőmérővel rendszeresen (ajánlottan legalább óránként) ellenőrizni kell. Ha a melegen tartás előírt hőmérséklete nem biztosítható folyamatosan, az étel az elkészítést követő 3 órán belül adható ki. A 3 órán át bizonytalan hőmérsékleten tárolt ételt újra forrósítás után sem szabad kiszolgálni.

Ha a melegen tartás ellenére +63 °C alá csökken az étel hőmérséklete, legfeljebb egyszer újra melegíthető. Újra melegítéskor az étel maghőmérsékletének el kell érnie a +72 °C-ot 2 percen át, vagy az étel minden pontján a +75 °C-ot.

A hidegen fogyasztandó, gyorsan romló ételt az elkészítéstől a kiszolgálásig hűtve (0°C és + 5°C közötti hőmérsékleten) kell tartani.

Közétkeztetésre készített ételek, továbbá a felszolgálás, ételosztás végén a tálalásból megmaradt ételek másnapra, vagy a következő étkezésre nem tehetők el, nem fagyaszthatók le.

A vendégektől visszaérkező ételmaradék a konyha területére nem kerülhet be, azt nagy fertőzésveszélyt jelentő hulladékként kell kezelni.

Önkiszolgáló rendszerű étkeztető helyeken az ételeket úgy kell elhelyezni, hogy azokat a fogyasztó ne szennyezhesse.

A felszeletelt kenyeret, péksüteményt védeni kell a cseppfertőzéstől. Elviteléhez segédeszközt (szalvéta, fogóvilla) kell biztosítani.

Az evőeszközöket úgy kell elhelyezni, hogy válogatással ne szennyezhessek. Az étkeztetési létesítményt megfelelő számú evő- és ivóedénnyel kell ellátni, papírszalvétát, vagy tiszta asztalkendőt kell biztosítani (a fogyasztó saját étkezészetet nem használhat).

Az ételek adagolását mindig tiszta eszközzel kell végezni, **kézzel adagolni tilos! Lehetőség szerint ne az a dolgozó kezelje a pénzt, mint aki a csomagolatlan termékeket értékesíti.** Ha ugyanaz a dolgozó kezeli a pénzt és az élelmiszereket, fogóeszköz, szalvéta, csipesz, eldobható kesztyű stb. használatával és lehető leggyakoribb kézmosással, kézfertőtlenítéssel végezheti feladatát.

Ételhordós elvitel esetén be kell tartani az alábbi szabályokat:

- Csak láthatóan tiszta fogyasztói edénybe történhet étel kiadása.
- A tálalás idejére vehető át a fogyasztótól a saját edénye. A fogyasztó saját edényének megtöltésekor gondosan ügyelni kell arra, hogy az edény ne szennyezhesse az élelmiszereket és az eszközöket. A fogyasztó saját edényének megtöltése után kezet kell mosni.
- Az éttermi étkeztetés idején a tálalópultból a vendégek saját ételhordójába ételt kiadagolni tilos!

Ételminta

Ételmintát - napi 29 adag fölött - a közétkeztetésben és a rendezvényi étkeztetés során kell eltenni. **A rendőrségi főző-tálalókonyhák, az őrzött szállások és fogdák tálalókonyhái – adagszámtól függetlenül – minden esetben el kell tenni az ételmintát az étel kiszolgálásának végén, minden ételféleségből külön-külön 100g mennyiséget.** Mind az ételkészítés helyén, mind a tálalást végző konyhán ételmintázást szükséges végezni. Ez alól kivétel a főzőkonyhával azonos telephelyen lévő tálalóhely, ahol nem kell ételmintát eltenni. Nem kell mintát eltenni a fogyasztónak eredeti csomagolásban átadott ipari élelmiszerekből (például kockasajt, poharas tejtermék, konzervek stb.), ha ezek azonosító adatait (termék neve, előállítója vagy forgalmazója, lejárati ideje, tételazonosító jele) pontosan feljegyzik és 72 órán át megőrzik.

A mindennapi munka során **ételmintát kell venni minden megfőzött ételből és 72 óráig** hűtőszekrényben (0 °C és +5 °C közötti hőmérsékletű hűtőtérben) szükséges megőrizni.

Az ételmintát az utolsó étkezővel egy időben kell venni. Minden fogásból külön (főzeléket, feltétet, tésztát, „szórást”) kell eltenni tiszta mintavevő eszközökkel.

Ételmintához olyan tiszta, mikrobiológiai és kémiai szempontból megfelelő tárolóedény, vagy csomagolás használható, amely nem okozhatja az ételminta szennyeződését, és a tárolás során biztosítja az ételminta szennyeződéstől való védelmét.

A tárolóedényt, vagy a csomagolást úgy kell lezárni és jelölni, hogy annak tartalma a zárás és a csomagolás látható megsértése nélkül ne legyen manipulálható.

Az ételminta jelölése tartalmazza az étel megnevezését, a mintavevő személy nevét és a mintavétel időpontját óra, perc pontossággal.

A mai kor követelményeinek megfelelően indokolt áttérni az ún. **ételmintás tasakok** bevezetésére és **használatára**. Az ételminta-tároló tasak speciálisan az ételminták tárolására gyártott termék, melynek használatával idő, pénz és energia takarítható meg. A tasak minden élelmiszerbiztonsági előírásnak megfelel. A zacskó/tasak egyaránt alkalmas szilárd és folyékony ételminta tárolására. Nem törik, mint az üveg tehát nem balesetveszélyes. Tisztítószert, vizet, munkaidőt takarít meg, mivel nem kell mosogatni. Energiát takarít meg, mert nem kell sterilizálni. Költségkímélő, ára töredéke az ételmintás üvegnek.

Ételminta tárolására, ha lehetőség van erre, külön hűtőszekrényt kell rendszeresíteni, ha ez nem megoldható, akkor a közvetlen fogyasztásra alkalmas élelmiszerekkel azonos hűtőberendezésben, de **annak elhatárolt részében** is tárolhatók (készételes, tejtermékes).

Ételfertőzés, ételmérgezés előfordulásakor a helyszínen vizsgálatot tartó hatóság mintát vesz laboratóriumi vizsgálat céljára a gyanúsított ételekből, a felhasznált anyagokból külön-külön. Gombamérgezéskor a készételből vett minta mellett a fellelhető tisztítási hulladékból is mintát kell venni. Ez is segít a gombafaj meghatározásában.

Ételszállítás

Az étel szállítását tiszta, csak erre a célra használt, zárt, a közegészségügyi előírásoknak megfelelő járművel szabad végezni.

Az étellel egy időben a járművön más (pl. személy, nyersanyag) nem szállítható.

A speciális hőfokot igénylő ételeket (pl. hidegkonyhai saláták) jellegüknek megfelelően kell szállítani (hűtve – hűtőkocsiban, vagy ennek hiányában a hűtött állapot fenntartását szigetelt falú termoszkocsival, hűtőládával szükséges megoldani).

Az ételek szállítását erre a célra szolgáló duplafalu, fedéllel ellátott ételszállító badellában, vagy termoszkonténerben kell végezni.

Az étel közvetlenül a **főzőüstből forrón kerüljön a badellákba**. A badellákat átmenetileg se tegyük a padozatra.

Az üzemi edények és a szállítóedények – időben elkülönítve – elmoshatók a **fogyasztói edények** mosogatására szolgáló medencékben is.

Az anyaghányad-nyilvántartásnak tartalmaznia kell:

- a) a vendéglátó vállalkozás neve,
- b) az ételkészítés címe,
- c) a termék megnevezése,
- d) az anyaghányad nyilvántartás készítésének időpontja,
- e) az egységnyi termékhez (adag vagy darab) felhasznált alapanyagok, adalékanyagok, aromák és enzimek megnevezése és mennyisége, jelölve az élelmiszerek jelöléséről szóló külön rendelet szerinti allergén összetevőket is,
- f) **csomagoltan történő kiszállítás esetén a csomagolóanyag megnevezése,**
- g) csomagoltan történő kiszállítás esetén az étel fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időtartama,
- h) **csomagoltan történő kiszállítás esetén a tárolási és készen tartási feltételek**

Anyaghányad-nyilvántartás mintát a GHP VIII.sz. melléklet-Dokumentum minták tartalmazza.

Előre csomagolt élelmiszer jelölése: megnevezés, mennyiség, fogyaszthatósági – minőség-megőrzési idő, tárolási hőmérséklet, előállító neve és telephelye.

Ételmaradékot, egyéb hulladékot a készétellel együtt szállítani tilos.

Készételkezelés és tárolás a melegítő-tálalókonyhán

Élelmiszerbiztonsági szempontból meghatározó jelentősége van a készételek kezelésének.

Az elkészült étel fogyasztásra már alkalmas, jellegének megfelelő tárolást igényel. Élelmiszer, étel kiszállítást olyan jól záródó edényben, zárt csomagolásban kell végezni, amely alkalmas az ételek minőségének, állagának megővására, a megfelelő hőmérséklet fenntartására, a szennyeződés megakadályozására.

A tálalókonyhán az étel átvételére, áttöltésére szolgáló helyiséget, megfelelő kapacitású sütő- főző berendezést és mosogatóhelyiséget kell biztosítani. **A tálalókonyhára érkező ételt az ételszállító badellákból a tálalókonyha saját edényeibe kell áttölteni** és az ételeket fel kell forralni, vagy át kell sütni. **Kivételt képez a folyamatosan 63 °C feletti maghőmérsékletet biztosító termoszkonténerben történő szállítás, ebben az esetben az étel a termoszkonténer edényből is kiszolgálható.** A tálalókonyhára csak fogyasztásra kész állapotban levő, előkészített, mosott élelmiszerek vihetők be.

Ha tálaláskor alapos hőkezelésen megy át az étel, kevésbé valószínű, hogy megbetegedést okoz. Ételt szállítani csak zárt járművel szabad. **A jármű vezetője csak akkor segédkezhet a fel- és lerakodásban, ha érvényes egészségügyi könyvvvel rendelkezik.**

A tálalókonyhán az étel tálalásának végén ételmintát kell eltenni és 72 órán át hűtőterben meg kell őrizni. **Az ételt kísérő dokumentációval** (pl. szállítólevél) **kell szállítani, fel kell tüntetni az előállítás és minőség-megőrzés idejét, átvételi időpontot. Maghőfokot szükséges mérni és dokumentálni.**

Maghőmérséklet: az étel belsejében, annak legnagyobb keresztmetszetén mért hőmérséklet, ahol az étel hőmérséklete a külső hőmérséklet változását a leglassabban követi.

A maghőmérőt minden mérés előtt fertőtleníteni kell. A fertőtlenítésre vegyi anyagok használata nem javasolt, megfelelő módszer a hőmérő alkohollal való áttörése. Ügyeljünk arra, hogy a maghőmérő használata előtt fertőtlenítsük a kezeinket, valamint arra, hogy a kezeinkről a nedvesség ne csepegjen rá az ételre.

Ételkísérő jegy javasolt adattartalma (2 példányban, olvashatóan kell kitölteni, az egyik kerüljön vissza a főzőkonyhára)

Elkészültóra perc, Fogyaszthatóóra perc				
Dátum.....ÉTELKISÉRŐ JEGY főzőkonyhai példány				
Étel neve	mennyisége	hőfoka	adagolás időpontja	adagoló aláírása

Elkészültóra perc, Fogyaszthatóóra perc				
Dátum.....ÉTELKISÉRŐ JEGY <u>tálalókonyhai példány</u>				
Étel neve	mennyisége	hőfoka	átvétel időpontja	Átvevő aláírása

Mosogatás

A fertőtlenítő mosogatást az ezzel megbízott, érvényes élelmiszerhigiéniai minimumvizsgálattal rendelkező személy végzi.

A mosogatáshoz kötelező átöltözni: a főzőterben használt munkaruházattól eltérő színű (javasolt színek kódok alkalmazása) kötényt kell felvenni. **A vízlepergető kötényt szükségszerű alkalmazni,** hiszen megvédi a dolgozó ruházatát a nedvességtől, így ideális lehet éttermi dolgozó, konyhalány, szakács számára.

A műveletek megkezdése előtt indokolt fertőtlenítő kézmosást végezni.

A mosogatókban elegendő számú és méretű medencéket kell felszerelni, és azokat más célra használni nem szabad, valamint elegendő mennyiségű és hőfokú meleg vizet kell biztosítani. A **fogyasztói edények** mosogatását térben el kell különíteni az ételkészítéshez és tálaláshoz használt **üzemi edények** mosogatásától. A fogyasztói edények tisztításához és fertőtlenítéséhez legalább két medencét kell felszerelni.

Gépi mosogatás esetén is biztosítani kell mosogató medencét.

A mosogató helyiségekben az **ételmaradék gyűjtésére fedéllel ellátott, jól mosható, fertőtleníthető edényt kell beállítani**, azok tartalmát szükség szerint, de legalább a mosogatás befejezésekor ki kell üríteni.

A medencék feletti falrészre ki kell függeszteni a mosogatási technológia részletes leírását: meg kell jelölni a felhasználásra kerülő zsíroldó és fertőtlenítőszer, azok koncentrációját (töménység), a behatási időt (áztatás), valamint a víz hőmérsékletét. Figyelembe kell venni a szerek gyártója által kiadott használati útmutatót.

Mosogatószerek adagolásához mérőedényt szükséges alkalmazni.

A mosogatáshoz e célra gyártott kefe, fém vagy műanyag „dörzsike”, valamint vékony, jól tisztítható és fertőtleníthető, erre a célra gyártott törölkendő használható. Nem erre célra gyártott szivacs, vagy textilek (például konyharuhák, abroszmaradékok) használata tilos.

Az elmosott edényeket törölgetni nem szabad, csepegtetőtálcára helyezve hagyni kell, hogy magától megszáradjon. A csepegtetéshez textil alátétet használni tilos! Mosogatáshoz mindazon szerek használhatók, amelyeket ilyen célra engedélyeztek (OÉTI). Fontos a behatási idő betartása.

Műanyag edények mosogatóvizét gyakrabban kell cserélni, és a szokásos fertőtlenítőszer kétszeresét kell alkalmazni. Emiatt az öblítést különös gondossággal kell végezni.

Minden közétkeztetésben, valamint az örzött szállásokon, a rendőrségi fogdákon és az előállítókban elhelyezett fogvatartottak étkeztetése során a HACCP élelmiszer minőségbiztosítási rendszer alapelveit kell alkalmazni.

Minta a mosogatási útmutató elkészítéséhez:

Előtisztítás: A felületeket a durva szennyeződésektől meg kell tisztítani. Ez a tisztogatási folyamat általában valamilyen mechanikai tisztítási módot jelent, például a durva szennyeződések felszedése, lekaparása, vagy erős vízszugárral való leöblítése. Erre a fázisra azért van szükség, hogy a következő fázisban alkalmazott tisztítószer hatása jobban érvényesüljön.	
I. FÁZIS: ZSÍROLDÁS: 10 liter 40 °C-os vízhez 50 ml zsíroldó (zsíroldó megnevezése)	
II. FÁZIS: FERTŐTLENÍTÉS (pl.Penta Klór tabletta (10 liter 40°C-os vízhez 3 db tabletta, áztatási idő: 10 perc) vagy HYPO (1%): 10 liter 40°C -os vízhez 1 dl, áztatási idő: 2-4 perc)	
III. FÁZIS: ÖBLÍTÉS 40 °C-os folyó vízben,	TÖRÖLGETNI TILOS!

Az I. és II. fázis összevonható amennyiben a zsíroldás és fertőtlenítés egy helyen, az első medencében, tehát egy fázisban valósul meg. A mosogatószernek minden esetben zsíroldó és fertőtlenítő (baktericid, virucid, fungicid) hatásúnak kell lennie.

Takarítás és fertőtlenítés az élelmezési létesítményekben

Az élelmezési egység tisztán tartása a termelési folyamatok fontos feltétele. **Nem elegendő a gépek, berendezések lemosása, fertőtleníteni is kell őket.** Ugyanakkor ügyelni kell arra, hogy a felhasznált fertőtlenítőszereket, miután kifejtették hatásukat, maradéktalanul távolítsák el. Az élelmiszerbe kerülő fertőtlenítőszermaradék az élelmiszer minőségét rontja, ételmérgezést is okozhat.

A tisztító és fertőtlenítőszereket, valamint a takarító eszközöket elkülönítve, külön helyiségben, vagy külön zárt szekrényben kell tárolni. Amennyiben a tisztító és fertőtlenítőszer az eredeti csomagolásából ki kell önteni, az új tárolóedényt megfelelő felirattal kell ellátni, lezárni (élelmiszer tárolására használt edényekben tárolni tilos).

A takarításhoz, fertőtlenítéshez felhasznált szereket a gyártó által megadott koncentrációban, behatási idővel és hőmérsékleten kell alkalmazni, a gyártó által ajánlott célra. A fertőtlenítőszerek lejáratát idejét figyelemmel kell kísérni, annak eltelte után fertőtlenítésre használni nem szabad.

Gondoskodni kell a tisztító- és fertőtlenítőszerek megfelelő mennyiségű kimérésének lehetőségéről, és az előírt behatási idők betartásáról. Amennyiben a vegyi anyagok biztonsági adatlapjai védőeszköz használatot írnak elő, úgy a szükséges védőeszközök biztosításáról is gondoskodni szükséges.

A takarítás módját írásban, ún. takarítási utasításban kell rögzíteni.

A takarítás alapkövetelményei:

- A takarítást a legtisztább helyen kell elkezdni és fokozatosan kell haladni a szennyezettebb felé.
- Minden helyiséghez új fertőtlenítő oldatot kell készíteni, külön takarítóeszközöket kell biztosítani a szennyezett és a tisztább üzemszerek (WC, főzőtér, stb.)
- Meg kell különböztetni a lemosáshoz és a felmosáshoz használatos edényeket, vödröket-ezeket különböző jelölésekkel (pl. színkód) lehet elkülöníteni.
- A fertőtlenítő letörlést kövesse a padozat felmosása.

Takarítás gyakorisága:

1. Takarítást kell végezni **munkafolyamatok között (főzéstől, ételkészítéstől elkülönített időben).**
2. A napi munka befejezése után a berendezési tárgyakat, felszereléseket, mosható falfelületeket le kell fertőtleníteni.
3. Hetente a nagytakarítás terjedjen ki a konyha minden helyiségére, berendezéseire.
4. Éves nagytakarítás keretében meszelés, mázolás, sérült burkolatok, felületek, gépek, berendezések javítása és takarítása.

A takarításhoz külön védőruhát kell használni.

Takarítási-fertőtlenítési utasítást kell készíteni, amelynek ki kell terjednie:

- a létesítmény valamennyi helyiségére,
- folyamatos takarításra (az egyes munkafolyamatok közötti, illetve váratlan
- szennyeződés megszüntetésére),
- a napi takarításra az aznapi munka, vagy a műszak befejezése után,
- heti takarításra,
- éves takarításra.

Tartalmaznia kell továbbá

- a tisztítandó helyiségek, berendezések, felületek megnevezését,
- milyen szerrel, milyen gyakorisággal, hogyan kell tisztítani, fertőtleníteni,
- ki és mikor végzi ezeket a műveleteket,
- a felelős nevét, beosztását.

A tisztításhoz, fertőtlenítéshez csak olyan szereket szabad használni, amelyek rendelkeznek az adott célra szóló engedéllyel.

A veszélyes anyagokkal, illetve veszélyes keverékekkel végzett **tevékenységet** elektronikus úton az **Országos Szakrendszeri Információs Rendszeren** (www.antsz.hu) **keresztül kell bejelenteni**. Az **alkalmazott szerek biztonsági adatlapjának nyomtatott formában**, a munkát végzők által hozzáférhető módon, a **munkavégzés helyszínén kell lennie**.

A takarítás végeztével az ahhoz használatos eszközöket is tisztítani, fertőtleníteni kell.

Az élelmezési egység vezetőjének gondoskodnia kell az irányítás alá tartozó szervezeti egységben a takarítást végző személyzet oktatására és tevékenységüket folyamatosan – dokumentált módon – ellenőrizni kell. **A takarítás tényét helyiségenként** a helyiségek ajtajára kihelyezett, **takarítási naplóban kell rögzíteni**, melyben fel kell tüntetni annak időpontját, jellegét, az alkalmazott fertőtlenítőszert és a takarítást végző személy aláírását.

Rovar- és rágcsálóirtás élelmezési egységekben

Az élelmiszer-vállalkozóknak biztosítaniuk kell az általuk előállított, vagy forgalomba hozott termékek védelmét az állatok és kártevők okozta szennyeződésektől is.

A fertőző betegséget terjesztő, vagy egyéb egészségügyi szempontból káros rovarok, ízeltlábúak, valamint a rágcsálók és egyéb állati megtelepedésének és elszaporodásának megakadályozásáról, ártalmuk megelőzéséről, távoltartásukról, rendszeres irtásukról gondoskodni kell.

Az irtási munkák elvégzését engedéllyel rendelkező céggel szükséges elvégeztetni, akikkel szerződést kell kötni. **A rovar-rágcsálóirtásról szóló munkalapot, vagy másolati példányát a helyszínen szükséges tartani.**

Kártevők elleni védekezés módszerei:

- Az elsődleges cél a kártevők távol tartása, a kártevő fertőzőtség elkerülése, megelőzése, és csak végső feladat a mentesítés, az irtás.
- A kártevők elleni védekezés alapja a létesítmény rendszeres karbantartása, rendjének és tisztaságának folyamatos biztosítása, a kártevők bejutásának megakadályozása.
- Az üzemelés során folyamatosan figyelni kell a kártevők esetleges jelenlétét, illetve a jelenlétükre utaló nyomokat.
- Kártevők vagy jelenlétükre utaló jelek észlelésekor soron kívüli irtást kell végezni
- Az irtás megkezdése előtt a létesítményt és környezetét rendezni kell, a felesleges holmit, leselejtezett eszközöket a létesítményből el kell távolítani.
- A III. forgalmi kategóriájú szerek alkalmazása nem kötött szakképesítéshez, azt a vendéglátó vállalkozás is felhasználhatja, alkalmazásuk során azonban az élelmiszer-biztonság nem sérülhet.
- A kártevők elleni védekezési tevékenységet dokumentálni kell úgy, hogy abból nyomon követhető legyen a mindenkori kártevő-fertőzőtségi állapot, és a védekezés célját szolgáló minden intézkedés.
- A rovarok elleni védekezés magában foglalja a repülő, mászó rovarok bejutásának megakadályozását, távoltartását és irtását.

- **A rovarok bejutása ellen a nyitható nyílászárókat, kapukat, szellőző rendszerek beszívó és kivezető csőcsatlakozásait megfelelő védelemmel (rovarháló, légzsilip) kell ellátni és úgy kell üzemeltetni, hogy megakadályozzák az állati kártevők bejutását.**
- A csatornanyílásokra peremes búzelzárót kell tenni.
- Azokban a helyiségekben, ahol csomagolatlan élelmiszer van, mérget tartalmazó irtóeszköz nem helyezhető el.
- A vegyszeres méregmező-kialakítás (sávós permetezés) előtt alapos takarítást és fertőtlenítést kell végezni, és a permetezést végző szakember utasítása szerinti idő elteltével lehet a felületet lemosni.
- Méregmező-fenntartási idő alatt a helyiségben ételt készíteni tilos.
- Rovar- és rágcsálóirtást követően, még az étkeztetési tevékenység megkezdése előtt, alapos takarítást és fertőtlenítést kell végezni
- Kutyát, macskát, a rágcsálók természetes állatellenségeit élelmezési egységekben nem szabad alkalmazni.
- **Évente két alkalommal megelőző kártevő irtást szükséges elvégeztetni.**

A személyi higiénia

Személyi higiénian értjük mindazokat a személyi és tárgyi feltételeket, és tevékenységeket melyek segítségével megelőzhetők, hogy a korokozók, vagy szennyező anyagok a dolgozó kezéről, testfelületéről, ruházatáról az élelmiszerre jussanak, illetve hogy a dolgozó ne fertőződjék az élelmiszer nyersanyagban, vagy az élelmiszerekben esetlegesen jelenlévő mikrobáktól. **A személyi higiénianak tehát kettős célja van: az élelmiszer megóvása, valamint a dolgozók egészségének védelme.**

A kézmosás az alábbi esetekben kötelezően elvégzendő:

- munkakezdés, illetve az üzemi területre való visszatérés előtt,
- szünetek és WC használat után azonnal,
- takarítás előtt és után,
- dohányzás, a fül, orr, száj, vagy haj érintése után azonnal,
- minden olyan nyers élelmiszer, szennyezett, vagy fertőzött alapanyag kezelése, feldolgozása után, ahol fennáll annak a lehetősége, hogy az szennyezi a többi élelmiszert, illetve ahol a kéz szennyeződhetett (pl.: pénz, mobiltelefon, fogyasztói edények stb.),
- hulladék eltávolítása után.

A dolgozó a következők szerint kell, hogy eljárjon kézmosás esetén:

- a kezét folyó meleg vízben detergenssek (szerves szintetikus tisztítószer) használatával megmosni, fertőtleníteni majd
- leöblíteni,
- egyszeri használatra alkalmas papírtörölközővel megtörölni, vagy áramló meleg levegővel megszáritani.

Az élelmezési egység területén a kézmosó mellett falra felszerelt folyékony kézfertőtlenítőszer adagolót szükséges biztosítani a dolgozók számára. A használt kéztörölő papírokat a mosdó mellé helyezett lámpedalos, vagy nyitott gyűjtőedénybe kell dobni. A körmököt rövidre kell vágni, lakkozott körömmel csomagolatlan élelmiszert érinteni nem szabad.

A sérüléseket tiszta vízálló kötással kell lefedni, amelyet rendszeresen cserélni kell. **Amennyiben a sérülés miatt a dolgozó nem tudja maradéktalanul elvégezni a higiénés kézmosást, akkor**

nem végezhet közvetlenül élelmiszer érintéssel zajló tevékenységet, tálalást. A sérülések ellátásához - minden dolgozó számára hozzáférhető - **elsősegélynyújtó felszerelést kell biztosítani**, az elhasznált/lejáró szerek pótlásáról/cseréjéről folyamatosan gondoskodni kell.

Hajhullás okozta szennyezés megelőzésére **üzemi helyiségekben a dolgozóknak a haját teljes egészében befedő hajhálót kell viselni.**

A dolgozó a munkahelyén viselni köteles a munkakörére rendszeresített munkaruhat, illetve védőruhat, amelyet a munkáltató biztosít részükre. Célszerű, ha a különböző helyen, vagy beosztásban dolgozók munkaruháján eltérő jelzés van, vagy eltérő színű munkaruhával, rendelkeznek. A dolgozó feladata, hogy a munka megkezdése előtt ellenőrizze a munkaruha, illetve a védőruha állapotát. Ha az előírásoknak nem felel meg, gondoskodik annak cseréjéről a biztonságos élelmiszer előállítása érdekében. **Védőruha felett személyi holmit viselni tilos!**

A dolgozók csak a **kijelölt helyen dohányozhatnak.**

Alapfogalmak:

A kézhigiénia: A kezek tisztítására, fertőtlenítésére vonatkozó előírások, eljárások összessége valamint a fertőzések megelőzésének egyik legfontosabb eszköze. A külső környezetdel közvetlenül érintkezésben kerülő bőrfelszínnek közül a **kéz bőre tekinthető a legszennyezettebbnek.** A bőrfelületen megtelepedő mikroorganizmusok miatt a fertőzés terjedésében az egyik legfontosabb közvetítő tényező a kéz.

Kézmosás: A kezek megtisztítása vízzel, szappannal, vagy antimikrobiális hatású szappannal.

Higiénés kézfertőtlenítés: Olyan eljárás, melynek során biocid hatóanyagot tartalmazó kézfertőtlenítő készítménnyel a kezeken (és az alkarokon) pusztítjuk el a bőr felületén lévő ún. átmeneti mikroflórát. A higiénés kézfertőtlenítésnek két formája van: a fertőtlenítő kézmosás és az alkoholos kéz-bedörzsölés.

Alkoholos kézbedörzsölés: alkohol alapú kézfertőtlenítő készítményt a bőrbe dörzsölve, víz hozzáadása és letörlés nélkül csökkenti vagy gátolja a kéz bőrfelületén lévő átmeneti mikroflórát.

Fertőtlenítő kézmosás: Az eljárás antimikrobiális hatóanyagot és felületaktív anyagot is tartalmazó kézfertőtlenítő készítménnyel víz hozzáadása mellett, elpusztítja a bőr felületén lévő átmeneti mikroflórát, valamint feloldva és eltávolítva a kezeken (és az alkarokon) lévő szennyeződéseket

a.) Egyfázisú fertőtlenítő kézmosás: antimikrobiális hatóanyagot és felületaktív anyagot is tartalmazó kézfertőtlenítő készítménnyel folyó vizes fertőtlenítő kézmosás, melyet kézszáritás követ.

b.) Kétfázisú fertőtlenítő kézmosás: első lépésben folyékony szappannal és folyóvízzel történő kézmosás a kezeken a látható szennyeződés eltávolítására, majd ezt követően a kezek szárítása; melyet 2. lépésben alkoholos kézbedörzsölés alkalmazása követ.

Az élelmiszeripari vállalkozók, élelmezési egység vezetőinek kötelezettségei

- Az élelmiszervállalkozás működését az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv által történt nyilvántartásba vételét, vagy engedélyezését követően kezdheti meg.
- **Élelmiszerrel kapcsolatos tevékenységet** csak az élelmiszer-lánc információs rendszerben azonosítóval, úgynevezett **FELIR azonosítóval rendelkező élelmiszer-vállalkozás végezhet.** Közétkeztetés kizárólag olyan létesítményből végezhető, amelyet az élelmiszerláncfelügyeleti szerv az e törvény felhatalmazása alapján kiadott rendeletben meghatározottak szerint az élelmiszer-higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi szempontok értékelése alapján minősített, vagy amelynek minősítésére irányuló eljárás folyamatban van.
- Az élelmiszeripari vállalkozók –beleértve a kis- és középvállalkozásokat, étkeztetőket és vendéglátókat is – a veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok (HACCP) alapelvein alapuló folyamatos eljárást vagy eljárásokat alkalmazzák. (854/2004EK rendelet)
- Az élelmiszer-vállalkozó haladéktalanul köteles bejelenteni az élelmiszerlánc-felügyeleti szervnek, ha tudomására jut, hogy az általa előállított, vagy forgalomba hozott termék megbetegedést okozott, vagy ennek gyanúja áll fenn.
- Az élelmiszer-vállalkozó feladata, a NÉBIH által kiadott— Útmutató a vendéglátás és étkeztetés jó higiéniai gyakorlatához (GHP) —aktuális kiadványban foglaltak betartása és betartatása.

1. táblázat

OKTATÁSI NAPLÓ

**Közegészségügyi, élelmiszerhigiéniai alapismereti vizsgára (egészségügyi minimumvizsga)
felkészítő oktatásról**

Készült:

Oktatott egység:

Oktatás jellege (megfelelő rész aláhúzendő):
előzetes
ismétlődő

Oktatási tematika: Élelmiszerhigiéniai alapismeretek; Élelmiszer eredetű megbetegedések; A konyhaüzem működésének élelmezés-egészségügyi előírásai; Mosogatás; Takarítás és fertőtlenítés; Személyi higiénia

Oktatást végző neve:

Oktatást végző aláírása:

Oktatáson részt vett: fő

Oktatás időpontja és időtartama:év.....hó.....napórától óráig

A vizsga értékelése: pont

megfelelt

nem felelt meg

(Megfelelt 30 ponttól, minden helyes válasz 1 pontot ér, maximálisan elérhető pontszám 40 pont)

A vizsga helye, időpontja:.....20.... év.....hó.....nap.

vizsgáztatást végző személy
(neve (nyomtatott betűvel) és aláírása)

vizsgáló személy
(neve (nyomtatott betűvel) és aláírása)

Kapja: 1. példányát az *élelmezési egység vezetője*
2. példányát *vizsgáló*

Megjegyzés: a vizsgalap első lapját (adatlap) az élelmezési egység vezetője köteles megőrizni, az ellenőrzést végzőknek fel kell tudni mutatni.

Cím: 1139 Budapest, Teve u. 4-6. 1903 Budapest, Pf.: 314/15.

Telefon: (+36-1) 443-5588, 33-116;

E-mail: egeszsegugy@orfk.police.hu KÉR azonosító: ORFK HSZ

VIZSGAKÉRDÉSEK

**Közegészségügyi, élelmiszerhigiéniai minimumvizsga oktatási anyaga
főzőkonyhán, melegítő-tálalókonyhán, valamint a meleg –és csomagolatlan élelmiszert
árusító büfében dolgozók részére**

(válassza ki a helyes választ /válaszokat)

1. Melyek lehetnek fizikai szennyeződések?

- a) Növényvédő szer maradvány
- b) Fa-, üvegszilánk
- c) Antibiotikum

2. Mely állítás/állítások igazak?

- a) Hűskészítményt és darált húst lefagyasztani tilos.
- b) Gyorsan romló élelmiszereket általában 0 °C és 10 °C közötti hőmérsékleten kell tárolni.
- c) Ételminta tárolható kész ételes hűtőben.

3. Mi a teendő a már főzésre, sütésre fel nem használható zsírokkal és az olajokkal?

- a) Folyékony kommunális hulladékként kezelendő.
- b) A konyhamalacba beleönthető.

- c) Zárható edénybe összegyűjtjük, és a külső szolgáltatóval - írásos szerződés alapján – elszállítatjuk, illetve kis mennyiségben engedéllyel rendelkező gyűjtőhelyen is leadható.

4. Élelmezési egységekben a helyes takarítás alkalmazása:

- a) A gépeket, berendezéseket elegendő lemosni.
- b) Minden érintett területen a hypos vízbe ultrát is kell tenni, mert így növeljük a hatásfokot.
- c) Takarítást kell végezni a munkafolyamatok között (főzéstől, ételkészítéstől elkülönített időben).

5. Mikor kell ételmintát biztosítani?

- a) Az ételeket szűrőpróbaszerűen mintázzuk.
- b) Csak akkor történik ételminta vétel, ha ételmérgezés fordul elő.
- c) Minden megfőzött ételből külön kell biztosítani, az utolsó étkezéssel egy időben, ha ételkiszállítás történik, a fogyasztóhelyen is kell biztosítani ételmintát.

6. Milyen mennyiségű ételmintát kell biztosítani?

- a) 50 gramm;
- b) 100 gramm;
- c) 200 gramm;

7. Válassza ki az ételminta vételezésénél, mely adatokat kell az ételmintás tasakon feltüntetni!

- a) Csak az ételmintát eltevő személy nevét, mert minden más az étlapon szerepel.
- b) Csak az étel nevét kell jelölni, minden más beazonosítható.
- c) Jelölni kell a pontos dátumot (év, hónap, nap, óra, perc), az étel megnevezését, a mintavevő személy nevét.

8. Meddig kell megőrizni az ételmintákat hűtőtérben?

- a) Egy hétig;
- b) az ételmintát 48 óráig kell megőrizni;
- c) az ételmintát 72 óráig kell megőrizni;

9. Mi a helyes módja az ételszállító edények szállításának?

- a) Különös teendő nincs az edények zártak, nem fertőződhet az étel.
- b) Szükség esetén bármely szállítóeszközt lehet alkalmazni ételszállításra.
- c) Az ételszállító járműveknek zártnak kell lennie, Más célra nem használható, az ételszállítást végzőnek érvényes egészségügyi könyvvvel kell rendelkeznie.

10. Élelmezési egységek helyes takarítása:

- a) A tiszta területektől a szennyezett területek felé haladva kell, az üzemi és a vendég területeket külön-külön eszközrendszerrel takarítani.
- b) Nedves ronggyal elég csak feltörölni.
- c) Legjobb módszer a porszívózás.

11. Melyek a gépekre, berendezésekre vonatkozó ételmezés-egészségügyi előírások?

- a) Olyan berendezést, gépet, szerszámot, edényt, tányért, eszközt szabad felhasználni, ami tartósan elviseli az igénybevételt, nem törik, kopik, rozsdásodik
- b) Gépeket, berendezéseket a gyártás és forgalmazás megkezdése előtt ételmezés-egészségügyi szempontból minősíteni kell.
- c) Gépek, berendezések ólomból, kadmiumból, cinkből, rézből, nikkelből készülhetnek

12. Válassza ki, melyik a leggyakoribb tünet ételfertőzések előfordulása esetén!

- a) Izületi fájdalmak.
- b) Hányinger, hányás, hasmenés.
- c) Magas vérnyomás.

13. Válassza ki a legfontosabb teendőket ételfertőzések előfordulása esetén!

- a) Azonnal jelenteni orvosnak, higiénikusnak, megőrizni a fellelhető összes élelmiszert és ételmintát.
- b) Azonnal nagytakarítást végezni, amely magába foglalja az összes fellelhető élelmiszer és ételminta megsemmisítését.
- c) Nincs különösebb teendő, másnap jelenteni a vezetőknek.

14. Ön szerint helyes-e az alábbi feladatok végrehajtása, ha az elkészített élelmiszer, étel fogyasztása után megbetegedést észlelt?

- **Be kell jelenteni az esetet** azonnal parancsnok és a területileg illetékes BM orvos felé (főző-, melegítőkonyha, büfé egység), illetve a Rendőrség által közvetlenül ellenőrző közegészségügyi és járványügyi felügyelőnek szóban, vagy telefonon és/vagy az ORFK Személyügyi Főigazgatóság Egészségügyi Szakirányító és Hatósági Főosztály közegészségügyi főfelügyelőjének.
- **Biztosítani kell** a felhasznált alap- és adalékanyagokat, félkész ételeket is mintavétel céljából.
- **Biztosítani kell a helyszínt:**
 - ♦ Meg kell őrizni olyan állapotban, mint azaz ételkészítés vagy forgalmazás alatt volt. Nem engedhető meg, hogy a dolgozók takarítást és fertőtlenítést kezdjenek a közegészségügyi hatóság megérkezése előtt;
- a) Nem
- b) Igen

15. Mely állítás igaz?

- a) A bőr sérülése esetén a megfelelő higiénés kézmosás kivitelezés érdekében azt tiszta, vízálló kötéssel kell lefedni, amelyet rendszeresen cserélni kell.
- b) A dolgozónak nincs semmilyen felelőssége az élelmiszer előállításával kapcsolatban. Ételmérgezés, ételfertőzés esetén kizárólag az ételmezési egység vezetője terheli büntetőjogi felelősség.
- c) Az élelmiszer-higiéniai szabályok ismerete a dolgozók részére nem feltétlenül szükséges, hiszen az ételmezési egység vezetője, illetve az általa megbízott szakképzett személy közvetlen jelenlétével irányítja a munkát.

16. Mire kell odafigyelni a tálalásnál?

- a) A tálalás ideje ne haladja meg a 2 órát.
- b) Az ételosztás végén a tálalásból megmaradt ételek másnapra, vagy a következő étkezésre nem tehetők el.
- c) A megmaradt élelmiszereket le kell fagyasztani, hogy később fogyaszthatóak legyenek.

17. Melyek a személyi higiénia feltételei?

- a) A dolgozó nem helyes magatartása.
- b) A dolgozó helyes magatartása, különös figyelmet fordítva a testi higiéniára (ápolt bőr, haj, fogak, körmök stb.).
- c) A dolgozónak nem szükséges védőruhát viselni, utcai ruhában végezheti a munkát.

18. Melyik állítás hamis?

- a) Ételminta tárolására nem szükséges külön hűtőt rendszeresíteni, a zöldséges hűtőben tárolható.
- b) A hőmérséklet ellenőrzése céljából hőmérőt kell elhelyezni a hűtőkben.
- c) A felszeletelt kenyeret, péksüteményt védeni kell a cseppfertőzéstől, szennyeződés.

19. Melyek a takarítás alapkövetelményei?

- a) A padozat felmosását kövesse a fertőtlenítő letörölés.
- b) Nem kell új fertőtlenítő oldatot kell készíteni minden helyiséghez, csak ha a felmosóvíz szennyezett.
- c) A takarítást a legtisztább helyen kell elkezdni és fokozatosan kell haladni a szennyezettebb felé.

20. Mit tartalmaz a takarítási-fertőtlenítési útmutató?

- a) Milyen gyakorisággal kell végezni a takarítást.
- b) Hogyan kell elszállítani a konyhai ételmaradékot.
- c) Milyen módon kell végezni a takarítást.

21. Mi az a HACCP?

- a) Egy nemzetközileg elfogadott módszer arra, hogy a lehetséges veszélyeket azonosítsuk, értékeljük, kezeljük a biztonságos élelmiszerek forgalmazása érdekében.
- b) Az egészségügyi ellátással összefüggő fertőző betegségek kialakulásában szerepet játszó tényezők ismeretén, elemzésén alapuló fertőzések megelőzésére irányuló intervenciók tevékenység.
- c) A HACCP az egyénre vonatkoztatott, életkori sajátosságoknak megfelelő egészségügyi szabályok összessége.

22. Mit tartalmaz az ételkísérő jegy?

- a) A főzőkonyha nevét.

- b) A tápanyagtartalmat.
- c) A készétel megnevezését.

23. Hogyan tároljuk az ételmaradékot?

- a) ételmaradék gyűjtését és tárolását úgy kell megoldani, hogy az az élelmiszereket és a környezetet ne szennyezhesse.
- b) az ételmaradékot nyitott szeméttárolóban is lehet tárolni
- c) gyűjtő edények és tároló tartályok rés- és szivárgásmentes kialakításúak, tisztíthatók és fertőtleníthetők legyenek

24. Melyik állítás helyes?

- a) Bárki végezhet fertőtlenítő mosogatást, nem szükséges hozzá minimum vizsga.
- b) Mosogatáshoz rongyot, szivacsot használni nem lehet, erre a célra rendszeresített mosogatókefét kell alkalmazni, amelyet használat után nem szükséges fertőtleníteni.
- c) A medencék feletti falrészre ki kell függeszteni a mosogatási technológia részletes leírását.

25. Hogyan lehet a kártevők ellen védekezni?

- a) Ablakokra rovarhálók felszerelésével.
- b) Kötelező évente kétszer, illetve szükség esetén elvégeztetni a megelőző rovar-rágcsálóirtást.
- c) Kutyát, macskát viszünk az élelmezési egység területére.

26. Hogyan kerülhetnek kórokozók az élelmiszerbe?

- a) Az ember testváladékai útján.
- b) Szennyezett berendezési tárgyakról.
- c) Rovaroktól, rágcsálóktól vagy azok testváladékából.

27. Mi szükséges ahhoz, hogy egy fertőző betegség fennmaradjon?

- a) Fertőző forrás.
- b) Fogékony szervezet.
- c) Steril környezet.

28. Melyik állítás igaz?

- a) A HACCP-t közétkeztetésben nem használják.
- b) A HACCP-t csak egyszer kell elkészíteni, nem szükséges felülvizsgálni.
- c) A HACCP nemzetközileg elfogadott módszer arra, hogy a lehetséges veszélyeket azonosítsuk, értékeljük, kezeljük a biztonságos élelmiszerek forgalmazása érdekében.

29. Hány fázisú lehet a fertőtlenítő kézmosás?

- a) Egyfázisú fertőtlenítő kézmosás.
- b) Háromfázisú fertőtlenítő kézmosás.
- c) Kétfázisú fertőtlenítő kézmosás.

30. Melyek élelmiszer eredetű megbetegedések?

- a) Ételmérgezés
- b) Ételfertőzés
- c) Ételallergia

31. Mely állítások igazak a húselőkészítésre és folyamatára?

- a) A felvágott, szalámi szeletelését nem szabad a húselőkészítőben végezni.
- b) Húst minden esetben meg kell mosni és jól kiáztatni.
- c) Hústökét, vágóeszkázakat a munka befejeztével meg kell tisztítani.

32. Mik a teendők élelmiszer eredetű megbetegedések előfordulása esetén?

- a) Valamennyi műszakban lévő dolgozót hazaküldjük.
- b) A felhasznált alap- és adalékanyagokat, félkész ételeket is mintavétel céljából meg kell őrizni.
- c) Ilyen esetet nem kell jelenteni közegészségügyi főfelügyelőnek.

33. Mi az élelmiszerhigiénia feladata?

- a) Fogasztó védelme.
- b) Az élelmiszer kórokozóktól mentes legyen.
- c) Az élelmiszerekben segíti a kórokozók elszaporodását.

34. Melyik állítás igaz a tojásfertőtlenítésre?

- a) Repedt, törött tojást nem szabad felhasználni.
- b) Minden alkalommal friss oldatot kell készíteni a fertőtlenítéshez.
- c) Csak langyos csapvízzel kell a tojásokat leöblíteni.

35. Melyek az élelmiszer biztonság arany szabályai?

- a) Személyi higiénia.
- b) Alapos sütés, főzés.
- c) Tiszta alapanyag.

36. Mely állítások helyesek az élelmiszerhigiéniai oktatásokkal kapcsolatban?

- a) Az élelmiszer-higiéniai alapismereti vizsgát sikeresen teljesítőknak évente ún. ismétlő oktatásban kell részesülni.

- b) Ismétlő oktatást tarthat: az élelmezési egység vezetője, területileg illetékes alapellátó orvos és az egészségvédelmi megbízott is.
- c) A vizsgalapokat szükséges hitelesíteni a Rendőrség közegészségügyi főfelügyelőjének.

37. Mely állítások helyesek az élelmezési egységek takarításával kapcsolatosan?

- a) A takarításhoz külön védőruhát nem szükséges használni.
- b) Meg kell különböztetni a lemosáshoz és a felmosáshoz használatos edényeket, vödröket, ezeket különböző jelölésekkel (pl. színkód) szükséges jelölni.
- c) A takarítási naplót naprakészen szükséges vezetni.

38. Mire kell odafigyelni áruátvételnél?

- a) Az áru sértetlen, csomagolása teljesen ép.
- b) Hibásnak ítélt élelmiszer átvétele tilos.
- c) Származását igazoló kísérő dokumentum nem szükséges.

39. Mely állítások igazak a tojás előkészítésre és felhasználásra?

- a) A tojás fertőtlenítés helyén célszerű kifüggeszteni a fertőtlenítés menetének leírását.
- b) A fertőtlenített tojást a tojásrekeszekbe vissza lehet helyezni.
- c) Iparilag fertőtlenített tojást fertőtleníteni már nem szükséges.

40. Mely állítások helyesek az élelmiszerhigiéniai oktatásokkal kapcsolatban?

- a) A közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai alapismereti vizsgát sikeresen teljesítőknek a jövőben évente ismétlő oktatásban részesülniük.
- b) A vezető köteles megtartani, vagy gondoskodni arról, hogy az új dolgozó munkába állását követő hat hónapon belül rendelkezzen a munkakörének megfelelő élelmiszerhigiéniai oktatással és a megszerzett ismeretekből sikeres vizsgát tegyen.
- c) Valamennyi élelmezési egység vezetőjének, fogdaparancsnoknak, illetve az őrzött szállás vezetőjének gondoskodni kell arról, hogy az élelmiszerekkel foglalkozó dolgozók rendszeresen megfelelő oktatásban részesüljenek.

Elért pontszám: 40 /

(Minden kérdésre adott helyes válasz 1 pontot ér.)

vizsgázó neve
(nyomtatott betűvel és aláírása)

VIZSGAKÉRDÉSEK – MEGOLDÓKULCS

**Közegészségügyi, élelmiszerhigiéniai minimumvizsga oktatási anyaga
főzőkonyhán, melegítő-tálalókonyhán, valamint a meleg –és csomagolatlan élelmiszert
árusító büfében dolgozók részére**

1. b	9. c	17. b	25. a, b	33. a, b
2. a, c	10. a	18. a	26. a, b, c	34. a, b
3. c	11. b	19. c	27. a, b	35. a, b, c
4. c	12. b	20. a, c	28. c	36. a, b
5. c	13. a	21. a	29. a, c	37. b, c
6. b	14. b	22. a, c	30. a, b	38. a, b
7. c	15. a	23. a, c	31. a, c	39. a, c
8. c	16. b	24. c	32. b	40. a, c

[illegible]

* pl.: felmosás, bútorzat lemosása, csempe tisztítása stb

Takarítási és fertőtlenítési ajánlás				
		Gyakoriság		
		Napi általános	Heti nagytakarítás	Havi nagytakarítás
Előállító helyiség, befogadó helyiség, zárka, körletek, kihallgató				
	Ablak			X
	Ablakpárkány		X	
	Ajtó, kilincs	X		
	Falazat (pókhálótlanítás)			X
	Padló	X		
	Fekpadok, ülőpadok, asztalok			X
	Hulladéktároló edényzet*			X
Orvosi vizsgáló / elkülönítő				
	Ablak			X
	Ablakpárkány		X	
	Ajtó, kilincs	X		
	Falazat (csempe, pókhálótlanítás)		X	
	Padló	X		
	Szerelvények	X		
	Bútorzat			X
Hulladéktároló edényzet*			X	
WC, zuhanyzó				
	Ablak			X
	Ablakpárkány		X	
	Ajtó, kilincs	X		
	Falazat (csempe, pókhálótlanítás)		X	
	Padló	X		
	Szerelvények	X		
	Hulladéktároló edényzet*			X
Öltöző, pihenő (személyi állomány részére)				
	Ablak			X
	Ablakpárkány		X	
	Ajtó, kilincs	X		
	Falazat (pókhálótlanítás)		X	
	Padló	X		
	Bútorzat			X
	Hulladéktároló edényzet*			X
Raktárak (tisztaruha, matrac, szennyes ruha)			X	
Tálaló-melegítőkonyha, étkező				
	Ablak			X
	Ablakpárkány		X	
	Ajtó, kilincs	X		
	Falazat (csempe)		X	
	Padló	X		
	Munkafelület, pult, szerelvények	X		
	Ételmaradék gyűjtő badella*		X	

Hulladéktároló			
	Hulladéktároló tartály*		X
	Falazat (csempézet)		X
	Padló	X	

* A hulladéktartály tisztítására és fertőtlenítésére vonatkozik, nem az ürítés gyakoriságára.

MŰSZAKI TARTALOM

Ajánlattevő a büfék működtetése során az alábbi választékot folyamatosan biztosítja:
- naponta megújuló, változatos menüétrend, napi 3 (azaz három) féle (A, B, C) menüből.

Az ebédlőben az étkezést a kialakult gyakorlatnak megfelelően önkiszolgáló rendszerben kell felszolgálni.

A büfében kínált termékpalettának – az alkohol és a dohányárú kivételével – tartalmaznia kell alapvető étel- és italféleségeket: pl. tej- és tejtermékek, kenyér, péksütemények, hideg konyhai készítmények, diabetikus termékek, presszókávé, Fornetti vagy ahhoz hasonló termékek, melegszendvicsek, édesipari termékek, tea, üdítők, ásványvizek.

Szerződő Felek fontos érdeke, hogy a büfében biztosított választék és annak színvonala, minősége folyamatosan megfeleljen a dolgozók elvárásainak, igényeinek. Ezért a Nyertes Ajánlattevővel Ajánlatkérő hatékony együttműködést kíván fenntartani. Ajánlatkérő véleményéről, javaslatairól – az együttműködés keretében- szükség szerint tájékoztatja Ajánlattevőt.

Ajánlatkérő azonnali hatállyal jogosult felmondani a bérleti és üzemeltetési szerződést, ha a választék, illetve annak minősége nem megfelelő és az Ajánlattevő az Ajánlatkérő felszólítása ellenére sem javít annak színvonalán.

A büfében forgalmazott áruk áráról (fogyasztói ár) Ajánlattevő árjegyzéket készít, és azt jól látható helyen kifüggeszti. Az árak változása esetén újbóli előzetes egyeztetés szükséges Ajánlatkérővel.

Ajánlattevő feladata a büfé munkaidőn belüli folyamatos üzemeltetése és emellett munkahelyi étkeztetési szolgáltatás lebonyolítása, a dolgozók ebédlőben történő étkeztetésének biztosítása.

Ajánlattevő főzőkonyha üzemeltetésére nem jogosult!

Az egység általános nyitvatartási rendje:
Hétfőtől-Csütörtökig 7.00-15.00 óráig
Pénteken 7.00-13.00 óráig

Ajánlattevőnek gondoskodnia kell az általa „kiadott” ételek megfelelő hőfokú tárolásáról, az általa átadott étkezési eszközök állandó és folyamatos tisztaságáról és az azokra vonatkozó jogszabályi és hatósági előírások maradéktalan betartásáról.

Ajánlattevőnek gondoskodnia kell az étkeztetéshez szükséges papírszalvéta, só, bors, pirospaprika, fogvájó, ivóvíz, vizespoharak elhelyezéséről.

Nyertes Ajánlattevő feladata a higiéniai követelmények maradéktalan betartása a tálalás során, továbbá feladata az ételmaradékok elszállítása, az asztalok tisztán tartása, fertőtlenítése.

Nyertes Ajánlattevő feladata a heti étlap megszerkesztése és az étterembe történő kifüggesztése.

Nyertes Ajánlattevő kötelezettsége biztosítani a menü napi, illetve heti előfizetésének lehetőségét. Nyertes Ajánlattevő az étkeztetés során köteles alkalmazni a közétkeztetésre vonatkozó táplálkozás-egészségügyi előírásokról szóló 37/2014. (IV.30.) EMMI; valamint a 62/2011. (VI.30.) VM rendelet vonatkozó előírásait.

Nyertes Ajánlattevő kötelezettsége a kulturált és zavartalan étkezés feltételének megteremtése.

Nyertes Ajánlattevő kötelezettsége az ételszállító edények tisztító-fertőtlenítő hatású mosogatásának elvégzése, az ételmintának a biztosítása (mind a tálalás, mind az előállítás helyszínén); ételmaradékkal kapcsolatos tárolási és szállítási előírások betartása.

Az étkeztetés megkezdésének feltétele az illetékes egészségügyi szolgálat alapellátó orvosa, valamint munkabiztonsági felügyelője által előzetesen végrehajtott közegészségügyi-járványügyi és munkavédelmi ellenőrzés lefolytatása.

Ajánlattevő vállalja, hogy a szerződés tartama alatt biztosítja a dolgozók részéről a SZÉP kártya, valamint bankkártya mint fizetési lehetőség elfogadását.

Nyertes Ajánlattevőt üzemeltetési kötelezettség terheli, folyamatos árufeltöltés, tisztítás, karbantartás biztosításával. A rendeltetésszerű üzemeltetéshez szükséges eszközök és hatósági engedélyek (HACCP, ÁNTSZ engedélyek stb.) beszerzéséről, bejelentések megtételéről a nyertes Ajánlattevőnek kell gondoskodnia.

Nyertes Ajánlattevő kötelezettsége az élelmiszerhigiéniai alapismereti minimumvizsga megszerzéséhez, illetve vállalkozóval kötendő élelmezéssel kapcsolatos szerződéskötés közegészségügyi követelményeihez kapcsolódóan elkészített módszertani útmutatóban rögzített kritériumoknak megfelelő személyzet foglalkoztatása.

Ajánlatkérő a szolgáltatás végzéséhez Ajánlattevő munkatársai részére a biztonsági ellenőrzést követően köteles biztosítani az épületbe történő beléptetést és benntartózkodást. Ajánlatkérő Ajánlattevő munkatársának objektumokba történő belépését minden esetben külön engedélyezi. Ajánlattevő az alkalmazottai adatait (név, lakcím, születési hely, születési idő, anyja neve) Ajánlatkérő képviselőjének a munka megkezdése előtt legkésőbb 3 munkanappal köteles átadni, valamint az állományon belüli változásokról Ajánlatkérőt azonnal értesíteni. Ajánlatkérő vállalja, hogy az alkalmazottak írásbeli hozzájárulását beszerzi a bűnügyi nyilvántartásban történő ellenőrzésre. Ajánlatkérő külön indoklás nélkül dönthet Ajánlattevő alkalmazottja beléptetésének és benntartózkodásának kizárásáról. Ajánlattevő a vonatkozó házirendet tevékenysége során betartja, gondoskodik arról is, hogy a szállítói, alvállalkozói is betartsák és értük személyesen felelős.

Nyertes Ajánlattevő a Bérlemény megtekintése után, annak bérbevételéért és használatáért bérleti díjat köteles megfizetni Ajánlatkérőnek.

A bérleti díj fix összegben kerül megállapításra Ajánlattevő ajánlata alapján. Ezen összeg a vezetékes telefonszolgáltatás kivételével magában foglalja az alábbi közüzemi díjakat: víz, fűtés, világítás, szemétszállítás. Az esetleges telefonhasználat havonta kerül számlázásra.

A büfékben található gépeket és berendezési tárgyakat leltár szerint veszi át Ajánlattevő, külön jegyzőkönyv szerint. Nyertes Ajánlattevő a bérleményt az érvényes hatósági előírások betartásával köteles működtetni, melyek számonkérése esetén Ajánlatkérő felelősséget nem vállal.

NYILATKOZAT
pályázó azonosító adatairól

Alulírott (képviselő neve) a
..... pályázó nevében nyilatkozom, hogy a pályázó adatai
az alábbiak:

Pályázó neve/cégneve	
Pályázó székhelye	
Pályázó levelezési címe	
Képviselő neve	
Képviselő címe	
Telefonszám	
Telefax szám	
E-mail címe	
TEÁOR kód	
Cégjegyzékszám/ Vállalkozói igazolvány száma	
Adószám	
KSH azonosító	
Működési engedély száma	

Kelt:, 2025.

.....
Cégszerű aláírás

NYILATKOZAT

Alulírott..... (képviselő neve) a
..... pályázó nevében nyilatkozom, hogy a **megajánlott**
bérleti díj:

Helyiség megnevezése	Minimális bérleti díj	Megajánlott bérleti díj ¹
5000 Szolnok, Dr. Sebestyén Gyula utca 5. szám alatt fekvő objektumban található 74,74 m² területű helyiség	15.000 ,-Ft/hó	Ft/hó

Kelt:, 2025.

.....
Cégszerű aláírás

¹ A bérbeadással kapcsolatban Bérbeadó ÁFA-t nem számít fel azzal, hogy amennyiben a nyertes pályázóval kötött bérleti szerződés időtartama alatt az ingatlan(ingatlanrész) bérbeadása jogszabályváltozás miatt kötelező jelleggel ÁFA fizetési kötelezettség alá esik, úgy, a nyertes pályázót a havi bérleti díjon felül a jogszabályban előírt ÁFA fizetési kötelezettség terheli.

NYILATKOZAT

Kizáró okokról

Alulírott(képviselő neve) (születési név:; an.:; lakhely:), mint a(cégnév) (székhely ; cégjegyzékszám:.....; adószám:.....; gazdasági társaság képviselője

nyilatkozom,

hogy

- a képviselt gazdasági társaság nem áll csőd- vagy felszámolási eljárás, végelszámolás, önkormányzati adósságrendezési eljárás alatt;
- a képviselt gazdasági társaság tevékenységét nem függesztette vagy felfüggesztették fel;
- a képviselt gazdasági társaságnak nincs az adózás rendjéről szóló 2017. évi CL. törvény 7. §-ának 34. pontja szerinti, hatvan napnál régebben lejárt esedékességű köztartozása;
- a 2013. június 30-ig hatályban volt, a Büntető Törvénykönyvről szóló 1978. évi IV. törvény XV. fejezet VI. címében meghatározott közélet tisztasága elleni vagy XVII. fejezetében meghatározott gazdasági bűncselekmény elkövetése miatt nem büntetett előéletű, a Büntető Törvénykönyvről szóló 2012. évi C. törvény XXVII. Fejezetében meghatározott korrupciós bűncselekmény, XXXVIII. Fejezetében meghatározott pénz- és bélyegforgalom biztonsága elleni bűncselekmény, XXXIX. Fejezetében meghatározott költségvetést károsító bűncselekmény, XL. Fejezetében meghatározott pénzmosás, XLI. Fejezetében meghatározott gazdálkodás rendjét sértő bűncselekmény, XLII. Fejezetében meghatározott fogyasztók érdekeit és a gazdasági verseny tisztaságát sértő bűncselekmény vagy XLIII. Fejezetében meghatározott tiltott adatszerzés és az információs rendszer elleni bűncselekmény elkövetése miatt nem büntetett előéletű(ek);
- a képviselt gazdasági társaság nem áll gazdálkodó szervezetben vagy gazdasági társaságban vezető tisztség betöltését kizáró foglalkozástól eltiltás hatálya alatt, illetve tevékenységét a jogi személlyel szemben alkalmazható büntetőjogi intézkedésekről szóló 2001. évi CIV. törvény 5. § (2) bekezdése alapján a bíróság jogerős ítéletében nem korlátozta;
- a képviselt gazdasági társaság az állami vagyon hasznosítására irányuló korábbi – három évnél nem régebben lezárult – eljárásban hamis adatot nem szolgáltatott és ezért az eljárásból nem kellett kizárni;
- a képviselt gazdasági társaság az állami vagyon hasznosítására irányuló korábbi – három évnél nem régebben lezárult – eljárásban, mint nyertes ajánlattevő nem lépett vissza a szerződés megkötésétől;
- a képviselt gazdasági társaság a nemzeti vagyonról szóló 2011. évi CXCVI. törvény 3.§ (1) bekezdés 1. pontja szerinti átlátható szervezetnek minősül;
- a képviselt gazdasági társaság az árverés feltételeit és a kötendő szerződés feltételeit elfogadja;
- megkötendő adásvételi szerződéshez külön társasági esemény *szükséges / nem szükséges*.

Kelt:, 2025.

.....
Cégszerű aláírás

ÁTLÁTHATÓSÁGI NYILATKOZAT

a nemzeti vagyonról szóló 2011. évi CXCVI. tv. (Nvtv.) 3. § (1) bek. 1. b) pontjában meghatározott

BELFÖLDI VAGY KÜLFÖLDI JOGI SZEMÉLY, VAGY JOGI SZEMÉLYISÉGGEL NEM RENDELKEZŐ GAZDÁLKODÓ SZERVEZET¹ RÉSZÉRE

az államháztartásról szóló 2011. évi CXCV. tv. (Áht.) 41. § (6) bekezdésében előírt kötelezettség teljesítéséhez.

Ajánlattevő:

Név:	
Székhely:	
Cégjegyzékszám:	
Adószám:	
Képviselőjében eljár:	

Alulírott , mint a(nyilatkozatot tevő szervezet) képviselőjére jogosult az Nvtv. 3. § (1) bekezdés 1. pontja alapján felelősségem tudatában az alábbi átláthatósági nyilatkozatot teszem.

Az általam képviselt szervezet átlátható szervezetnek minősül, azaz az Nvtv. 3. § (1) bekezdés 1. pont b) alpont szerint olyan belföldi vagy külföldi jogi személy vagy jogi személyiséggel nem rendelkező gazdálkodó szervezet, amely megfelel a következő (1-4. pontokban meghatározott) együttes feltételeknek:

Nvtv. 3.§ 1. pontja:

átlátható szervezet:

b) az olyan belföldi vagy külföldi jogi személy vagy jogi személyiséggel nem rendelkező gazdálkodó szervezet, amely megfelel a következő feltételeknek:

ba)² tulajdonosi szerkezete, a pénzmosás és a terrorizmus finanszírozása megelőzéséről és megakadályozásáról szóló törvény szerint meghatározott tényleges tulajdonosa megismerhető,

bb) az Európai Unió tagállamában, az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodásban részes államban, a Gazdasági Együttműködési és Fejlesztési Szervezet tagállamában vagy olyan államban rendelkezik adóilletőséggel, amellyel Magyarországnak a kettős adóztatás elkerüléséről szóló egyezménye van,

¹ Gazdálkodó szervezet:

A gazdasági társaság, az európai részvénytársaság, az egyesülés, az európai gazdasági egyesülés, az európai területi együttműködési csoportosulás, a szövetkezet, a lakásszövetkezet, az európai szövetkezet, a vízgazdálkodási társulat, az erdőbirtokossági társulat, az állami vállalat, az egyéb állami gazdálkodó szerv, az egyes jogi személyek vállalata, a közös vállalat, a végrehajtói iroda, a közjegyzői iroda, az ügyvédi iroda, a szabadalmi ügyvivői iroda, az önkéntes kölcsönös biztosító pénztár, a magánnyugdíjpénztár, az egyéni cég, továbbá az egyéni vállalkozó.

Az állam, a helyi önkormányzat, a költségvetési szerv, az egyesület, a köztestület, valamint az alapítvány gazdálkodó tevékenységével összefüggő polgári jogi kapcsolataira is a gazdálkodó szervezetre vonatkozó rendelkezéseket kell alkalmazni [Pp. 7. § (1) bek. 6. pont].

bc) nem minősül a társasági adóról és az osztalékadóról szóló törvény szerint meghatározott ellenőrzött külföldi társaságnak,

bd) a gazdálkodó szervezetben közvetlenül vagy közvetetten több mint 25%-os tulajdonnal, befolyással vagy szavazati joggal bíró jogi személy, jogi személyiséggel nem rendelkező gazdálkodó szervezet tekintetében a ba), bb) és bc) alpont szerinti feltételek fennállnak;

1. tulajdonosi szerkezete, a pénzmosás és a terrorizmus finanszírozása megelőzéséről és megakadályozásáról szóló 2007. évi CXXXVI. törvény (a továbbiakban: Pmtv.) 3. § r) pontja szerint meghatározott tényleges tulajdonosa megismerhető.

Pmtv. 3. § r) pontja:

Tényleges tulajdonos:

ra) az a természetes személy, aki jogi személyben vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezetben közvetlenül vagy - a Polgári Törvénykönyvről szóló 2013. évi V. törvény (a továbbiakban: Ptk.) 8:2. § (4) bekezdésében meghatározott módon - közvetve a szavazati jogok vagy a tulajdoni hányad legalább huszonöt százalékával rendelkezik, ha a jogi személy vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet nem a szabályozott piacon jegyzett társaság, amelyre a közösségi jogi szabályozással vagy azzal egyenértékű nemzetközi előírásokkal összhangban lévő közzétételi követelmények vonatkoznak,

rb) az a természetes személy, aki jogi személyben vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezetben - a Ptk. 8:2. § (2) bekezdésében meghatározott - meghatározó befolyással rendelkezik,

rc) az a természetes személy, akinek megbízásából valamely ügyleti megbízást végrehajtanak, rd) alapítványok esetében az a természetes személy,

1. aki az alapítvány vagyona legalább huszonöt százalékának a kedvezményezettje, ha a leendő kedvezményezetteket már meghatározták,

2. akinek érdekében az alapítványt létrehozták, illetve működtetik, ha a kedvezményezetteket még nem határozták meg, vagy

3. aki tagja az alapítvány kezelő szervének, vagy meghatározó befolyást gyakorol az alapítvány vagyonának legalább huszonöt százaléka felett, illetve az alapítvány képviseletében eljár, továbbá

re) az ra)-rb) alpontokban meghatározott természetes személy hiányában a jogi személy vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet vezető tisztségviselője;

A Közbeszerzési Döntőbizottság 1/2014. (VI.27.) számú állásfoglalása szerint amennyiben az ajánlattevő/résztételre jelentkező nyilatkozik arról, hogy olyan társaságnak minősül, amelyet nem jegyeznek szabályozott tőzsdén és tulajdonosai között nincs a Pmtv. 3. § ra)-rb) alpontokban meghatározott természetes személy, akkor az ajánlattevő/résztételre jelentkező tulajdonosa vezető tisztségviselőjének a nevét és állandó lakóhelyének bemutatását tartalmazó nyilatkozatot szükséges benyújtani a Kbt. 56. § (1) bekezdés k) pont kc) alpontja szerinti kizáró ok igazolására.

Nyilatkozat tényleges tulajdonosokról:

Név	Lakcím	Adószám/ adóazonosító jel	Tulajdoni hányad	Befolyás és szavazati jog mértéke

2. az Európai Unió tagállamában, az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodásban részes államban, a Gazdasági Együttműködési és Fejlesztési Szervezet tagállamában vagy olyan államban rendelkezik adóilletőséggel, amellyel Magyarországnak a kettős adóztatás elkerüléséről szóló egyezménye van

Az állam, amelyben az általam képviselt gazdálkodó szervezet adóilletőséggel rendelkezik:

☐ **az Európai Unió valamely tagállama:**

☐ **Magyarország**

☐ **egyéb:**

vagy

☐ **az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodásban részes állam:**
.....

vagy

☐ **a Gazdasági Együttműködési és Fejlesztési Szervezet tagállama:**
.....

vagy

☐ **olyan állam, amellyel Magyarországnak a kettős adóztatás elkerüléséről szóló egyezménye van:**

(a megfelelő rész „X”-el jelölendő, illetve amennyiben nem Magyarország, kérjük az országot megnevezni)

3. nem minősül a társasági adóról és az osztalékadóról szóló 1996. évi LXXXI. törvény (a továbbiakban: Tao.) szerint meghatározott ellenőrzött külföldi társaságnak:

Nyilatkozat az ellenőrzött külföldi társasági minősítésről:

3.1.

☐ Az általam képviselt szervezet magyarországi székhellyel rendelkezik, így nem ellenőrzött külföldi társaság;

vagy

☐ Az általam képviselt szervezet nem rendelkezik magyarországi székhellyel.

(A megfelelő rész „X”-el jelölendő.)

Amennyiben a nyilatkozattevő által képviselt szervezet nem magyarországi székhelyű, úgy felmerül annak kérdése, hogy ellenőrzött külföldi társaságnak minősül-e, ezért szükséges az ellenőrzött külföldi társaságnak minősítéssel kapcsolatos következő rész kitöltése.

3.2.

- ☐ Az általam képviselt szervezet a Tao. 4. § 11. pontjában meghatározott feltételek figyelembe vételével nem minősül a társasági és az osztalékadóról szóló törvény szerinti meghatározott ellenőrzött külföldi társaságnak

vagy

- ☐ a Tao. szerint meghatározott ellenőrzött külföldi társaságnak minősül.
(A megfelelő rész „X”-el jelölendő)

4. a gazdálkodó szervezetben közvetlenül vagy közvetetten több mint 25%-os tulajdonnal, befolyással vagy szavazati joggal bíró jogi személy, jogi személyiséggel nem rendelkező gazdálkodó szervezet tekintetében az 1., 2. és 3. pontok szerinti feltételek fennállnak;

Az általam képviselt gazdálkodó szervezetben közvetlenül vagy közvetetten több mint 25 % - os tulajdonnal, befolyással vagy szavazati joggal bíró jogi személy, jogi személyiséggel nem rendelkező gazdálkodó szervezet megjelölése (név, székhely)

1.
2.
3.

Ezen pontban a gazdálkodó szervezet nem természetes személy tulajdonosairól kell nyilatkozni. Minden olyan szervezet esetében, amely akárcsak közvetve, de több, mint 25%-os tulajdonnal, szavazati joggal vagy befolyással bír, függetlenül attól, hogy a tulajdonosi szerkezet melyik fokán található, nyilatkozni kell.

Nyilatkozat az általam képviselt gazdálkodó szervezetben közvetlenül vagy közvetetten több mint 25 % - os tulajdonnal, befolyással vagy szavazati joggal bíró jogi személy, jogi személyiséggel nem rendelkező gazdálkodó szervezet átláthatóságáról

4.1. Az általam képviselt gazdálkodó szervezetben közvetlenül vagy közvetetten több mint 25 % - os tulajdonnal, befolyással vagy szavazati joggal bíró jogi személy, jogi személyiséggel nem rendelkező gazdálkodó szervezetek (a továbbiakban: tulajdonos szervezet) tényleges tulajdonosai, valamint adóilletékessége (több érintett gazdálkodó szervezet esetében szervezetenként szükséges kitölteni):

:

Ss z.	A szervezet				A szervezet tényleges tulajdonosainak						
	neve	tulajdoni hányadának mértéke %	befolyásának, szavazati jogának mértéke %	adóilletősége	neve	születési neve	születési helye	születési ideje	anyja neve	tulajdoni hányad %	befolyás, szavazati jog mértéke %
1.											
2.											
3.											

4.2. a tulajdonos szervezet nem minősül a Tao. szerint meghatározott ellenőrzött külföldi társaságnak:

4.2.1.

- ☐ A tulajdonos szervezet magyarországi székhellyel rendelkezik, így nem ellenőrzött külföldi társaság;

vagy

- ☐ A tulajdonos szervezet nem rendelkezik magyarországi székhellyel.

(A megfelelő rész „X”-el jelölendő.)

Amennyiben a tulajdonos szervezet nem magyarországi székhelyű, úgy felmerül annak kérdése, hogy ellenőrzött külföldi társaságnak minősül-e, ezért szükséges az ellenőrzött külföldi társaságnak minősítéssel kapcsolatos következő rész kitöltése.

4.2.2.

- ☐ A tulajdonos szervezet a Tao. 4. § 11. pontjában meghatározott feltételek figyelembe vételével nem minősül a Tao. szerinti meghatározott ellenőrzött külföldi társaságnak

vagy

- ☐ a Tao. szerint meghatározott ellenőrzött külföldi társaságnak minősül.

(A megfelelő rész „X”-el jelölendő)

Kijelentem, hogy az általam képviselt szervezet alapító (létesítő) okirata, illetve külön jogszabály szerinti nyilvántartásba vételt igazoló okirata alapján jogosult vagyok a szervezet képviselőjére (és cégjegyzésére).

Felelősségem teljes tudatában kijelentem, hogy a vonatkozó jogszabályokat megismertem, amelyek alapján társaságom átlátható szervezetnek minősül.

Jelen nyilatkozat alapján tudomásul veszem, hogy

- központi költségvetési kiadási előirányzatok terhére olyan jogi személlyel, jogi személyiséggel nem rendelkező szervezettel nem köthető érvényesen visszerhes szerződés, illetve létrejött ilyen szerződés alapján nem teljesíthető kifizetés, amely szervezet nem minősül átlátható szervezetnek. Ajánlatkérő ezen feltétel ellenőrzése céljából, a szerződésből eredő követelések elévüléséig az Áht. 55. §-ban foglaltak szerint jogosult a jogi személy, jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet átláthatóságával összefüggő, az Áht. 55. §-ban meghatározott adatokat kezelni, azzal, hogy ahol az Áht. 55. § kedvezményezetttről rendelkezik, azon a jogi személyt, jogi személyiséggel nem rendelkező szervezetet kell érteni [Áht. 41. § (6) bek.];

- a valótlan tartalmú átláthatósági nyilatkozat alapján kötött visszterhes szerződést Ajánlatkérő felmondja vagy – ha a szerződés teljesítésére még nem került sor – a szerződéstől eláll. [Ávr. 50. § (1a) bek.]
- Ajánlatkérő az átláthatósági feltételeknek való megfelelés céljából a szerződésből eredő követelés elévüléséig az Áht. 55. §-ban foglaltak szerint jogosult az általam képviselt szervezet átláthatóságával összefüggő, az Áht. 55. §-ban meghatározott adatokat kezelni.

Kijelentem, hogy amennyiben jelen nyilatkozatban közölt adatok tekintetében bármilyen változás áll be, akkor a módosult adatokkal kiállított átláthatósági nyilatkozatot a változás bekövetkeztétől számított 8 napon belül megküldöm Ajánlatkérő részére, vagy amennyiben az általam képviselt szervezet már nem minősül átláthatónak, úgy azt haladéktalanul bejelentem.

Felelősségem tudatában kijelentem, hogy a nyilatkozatban megadott adatok a valóságnak megfelelnek.

Kelt:, 2025.. év hó nap

cégszerű aláírás

..... cégszerű aláírás

Nemzeti Adó-és Vámhivatal által az ajánlattételi határidő napját megelőző 30 napnál nem régebben kiadott adó-és vámhivatal igazolást, vagy az Art. szerinti együttes adóigazolást [(ezzel egyenértékű, ha a pályázó szerepel a NAV köztartozásmentes adózói adatbázisában (https://www.nav.gov.hu/nav/adatbazisok/koztartozasmentes/egyszeru_lekerdezes), s ezt igazolja], hogy nincs az állami adó-és vámhatóság felé köztartozása, **valamint** a helyi önkormányzati adóhatóság 30 napnál nem régebben kiállított igazolását arról, hogy nem áll fenn adótartozása az önkormányzati adóhatóság felé; (magánszemélynek, cégnek és egyéni vállalkozónak egyaránt);

NYILATKOZAT

Alulírott(képviselő neve) a
..... pályázó nevében nyilatkozom, hogy a
pályázat – bérleti díjon túlmenő egyéb – feltételeit és a kötendő szerződés feltételeit elfogadom.

Kelt:.....

.....
cégszerű aláírás

NYILATKOZAT ¹

Alulírott(ak)(képviselő(k) neve) a
..... pályázó nevében nyilatkozom(unk), hogy
nyertesség esetén megkötendő bérleti szerződéshez külön társasági esemény

szükséges*

nem szükséges*

Kelt:.....

.....
cégszerű aláírás

* értelemszerűen a megfelelő aláhúzendó

1. egyéni vállalkozóra és magánszemélyre értelemszerűen nem vonatkozik)

NYILATKOZAT

Alulírott(képviselő neve) a
..... pályázó nevében nyilatkozom, hogy

- saját vállalkozásomban már rendelkezem a HACCP minőségbiztosítási rendszerrel és vállalom, hogy a bérleményre már a szerződéskötés időpontjától kezdődően kiépítem és alkalmazom a HACCP-minőségbiztosítási rendszert
- vállalom, hogy a bérleti szerződés aláírásának napjára a VMRFK részére becsatolom azon irat, tanúsítvány másolatát, amely bizonyítja, hogy a bérleményre vonatkozóan rendelkezem a HACCP rendszerrel.
- tudomásul veszem, hogy a bérleményt érintően a HACCP minőségbiztosítási rendszer ezen határidőre való ki nem építése esetén a bérleti szerződést bérbeadó erre hivatkozással azonnali hatállyal, rendkívüli felmondással írásban felmondhatja.
- tudomásul veszem, hogy velem, alkalmazottammal szemben, valamint a bérleményt érintően a rendőrségi objektumon belül a közegészségügyi-járványügyi ellenőrzési jogkört a Rendőrség közegészségügyi-járványügyi, munkavédelmi szakemberei, valamint az illetékes rendőri szerv közegészségügyi feladatokkal megbízott alapellátó orvosai gyakorolják.
- nyertességem esetén a bérleményben csak olyan alkalmazottakat foglalkoztatok, akik érvényes egészségügyi könyvvvel, azon belül az adott munkakörre vonatkozóan érvényes orvosi alkalmassági vizsgálatokkal, egészségügyi nyilatkozattal, egy éven belüli negatív tüdőszűrő eredménnyel, valamint öt éven belül megszerzett alapszintű közegészségügyi, élelmiszer- higiéniai alapismereti vizsgálattal rendelkeznek
- a szerződéskötésig köteles vagyok titokban tartani ajánlatom tartalmát, köteles vagyok továbbá a pályázati eljárás befejezését követően is bizalmasan kezelni a kiíró által a rendelkezésére bocsátott minden tény, információt, adatot, azokról harmadik személynek tájékoztatást nem adhatok.
- vállalom a bérlemény főzőkonyha, melegítő konyha és büfé céljára való működéséhez szükséges hatósági engedély/ek beszerzését (különösen az illetékes önkormányzat jegyzőjének működési engedélye, ANTSZ és az állategészségügyi szakhatóság engedélye).
- magam és a büfében foglalkoztatandó alkalmazottaim büntetlen előéletűek.
- megfelelek a jogszabályokban meghatározott előírásoknak:
 - az élelmiszerek és az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak előállításáról és forgalomba hozataláról szóló 20/2021. (V. 17.) AM rendelet alapján az élelmiszerek és az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak előállítása és forgalomba hozatala élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatal külön engedélyével történhet;
 - a vendéglátó-ipari termékek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet;
 - a kereskedelmi tevékenység végzésének feltételeiről szóló 210/2009 (IX. 29.) Korm. rendelet;
 - a fertőző betegségek és a járványok megelőzése érdekében szükséges járványügyi intézkedésekről szóló 18/1998. (VI.3.) NM rendelet;
 - 68/2007. (VII.26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről;
 - 852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiéniairól;
 - az élelmiszerhigiéniai alapismereti minimumvizsga megszerzéséhez, illetve vállalkozóval kötendő élelmiszerrel kapcsolatos szerződéskötés közegészségügyi követelményeiről szóló módszertani útmutató

Kelt:.....

.....
cégszerű aláírás

ZÁRADÉK

A dokumentum elektronikus aláírással hitelesített