

6.10. Kiszállítás	JOGHÁTTÉR	GHP
<p><b>62/2011. (VI. 30.) VM rendelet</b></p> <p>16. § (1) Közétkeztetésre szánt, illetve rendezvényre kiszállított meleg ételt biztonságos hőkezeléssel kell előállítani.</p> <p>2. § (1) 4. biztonságos hőkezelés: az a hőkezelési eljárás, amely legalább 2 percen át tartó 72 °C-os maghőmérsékletet, vagy az étel minden pontján legalább 75 °C-t biztosít;</p> <p>19. § (1) A tároló-melegítő konyhára, illetve rendezvényre kiszállított meleg ételt a kiszolgálás, felszolgálás megkezdése előtt biztonságos hőkezelésnek kell alávetni, kivéve, ha az ételek hőmérséklete az étel elkészítésétől a kiszolgálás, felszolgálás megkezdéséig nem csökkent +63 °C alá.</p> <p>A hűtést igénylő élelmiszereknél a hűtési lánc nem szakadhat meg.</p> <p>(2) Amennyiben az elkészült ételek folyamatos melegen tartása vagy gyors lehűtése és hűtve tárolása nem biztosított, azok az elkészítéstől követő 3 órán belül adhatók ki.</p> <p>20. § (1) A vendéglátó létesítményben előállított élelmiszer a végső fogyasztó ellátása mellett más vendéglátó létesítmény részére is forgalomba hozható.</p> <p>(2) A vendéglátó létesítményben előállított élelmiszer a végső fogyasztó ellátása mellett más,</p>	<p>(<i>Kapcsolódó fejezet: 5.4. Áruszállítás</i>)</p> <p>A vendéglátó termék minőségének, biztonságának megőrzéséhez szükséges feltételeket a vendég, illetve a viszonteladó részére történő eladásig biztosítani kell.</p> <p>Élelmiszer- és ételkiszállítást olyan jól záródó edényben, zárt csomagolásban kell végezni, amely alkalmas az ételek minőségének, állagának megővására, a megfelelő hőmérséklet fenntartására, a szennyeződés megakadályozására. Ez alól kivételt képezhet a cukrászkaréj.</p> <p>A szállítóedénybe tállalás során törekedni kell arra, hogy a melegen fogyasztandó ételeket a lehető legforróbban, a hűtést igénylőket pedig a lehető leghidegebben tállaljuk.</p> <p>A lehűtött vagy hideg ételt hűtőkocsiban, ennek hiányában a hűtött állapot fenntartását szigetelt falú termoszkocsival, hűtőládával vagy egyéb módon kell végezni.</p> <p>Melegen tartó, illetve hűtőkapacitás hiányában legfeljebb olyan távolságra szabad a terméket kiszállítani, amelyen belül a hőmérsékleti követelmények még betarthatóak.</p> <p>Közétkeztetésbe, rendezvényi étkeztetésre csak olyan meleg étel szállítható ki, amelyet biztonságos hőkezeléssel készítették.</p> <p>Ételt kiszállítani csak kísérő dokumentációval szabad. <i>Közétkeztetésben javasolt ételkísérő jegy</i> használata, melyen fel kell tüntetni az előállítás és minőségmegőrzés idejét.</p> <p>Az útvonal tervezésekor arra kell törekedni, hogy minél rövidebb ideig tartson és a lehető legkevesebb szert nyússák ki a jármű rakterének ajtaját.</p>	





JOGHÁTTÉR	GHP				
<p>a vendéglátó létesítmény légvonalban számított 40 km-es körzetében lévő kiskereskedelmi létesítmény részére is forgalomba hozható.</p> <p>(3) Az (1) és (2) bekezdés szerint átvett termékeket a fogadó létesítmény más létesítmény számára nem adhatja tovább, azokat kizárólag a végső fogyasztó részére hozhatja forgalomba.</p>	<p>A kiszállítást úgy kell megszervezni, hogy a fogadó létesítményben elegendő idő álljon rendelkezésre az esetleg szükséges újramelegítésre.</p> <p>A tárolókonyhán biztosítani kell az adagszámmak és az élelmiszer jellegének megfelelő kapacitását, működőképes melegítő-, melegen tartó és hűtőberendezést.</p> <p>Ételmaradékot, egyéb hulladékot a készétellel együtt szállítani tilos.</p> <p><u>Ételkísérő jegy javasolt adattartalma</u> (két példányban, olvashatóan kell kitölteni, az egyik kerüljön vissza a főzőkonyhára):</p> <table border="1" data-bbox="799 304 1166 1379"> <tr> <td data-bbox="799 842 911 1379"> <p>Főzőkonyha neve, címe: Tárolókonyha vagy rendezvényi helyszín neve, címe: Ételkészítés (kiszállítás) dátuma:</p> </td> <td data-bbox="911 842 1166 1379"> <p>Tárolókonyhán/rendezvényi helyszínen kitöltendő: Készétel átvételi időpontja (óra, perc) Átvételkor mért maghőmérséklet (°C) Megfelelőség (mennyiségi, minőségi) Átvevő aláírása</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="799 304 911 842"> <p>Főzőkonyhai adatok: Készétel megnevezése (ételféleségenként) Elkészülés időpontja (óra, perc) Kiszállított mennyiség (pl. db, l kg) 1 adag mennyisége (pl. dl, dkg, db) Adagoláskor mért ételhőmérséklet (°C) Adagoló/átadó aláírása</p> </td> <td data-bbox="911 304 1166 842"></td> </tr> </table>	<p>Főzőkonyha neve, címe: Tárolókonyha vagy rendezvényi helyszín neve, címe: Ételkészítés (kiszállítás) dátuma:</p>	<p>Tárolókonyhán/rendezvényi helyszínen kitöltendő: Készétel átvételi időpontja (óra, perc) Átvételkor mért maghőmérséklet (°C) Megfelelőség (mennyiségi, minőségi) Átvevő aláírása</p>	<p>Főzőkonyhai adatok: Készétel megnevezése (ételféleségenként) Elkészülés időpontja (óra, perc) Kiszállított mennyiség (pl. db, l kg) 1 adag mennyisége (pl. dl, dkg, db) Adagoláskor mért ételhőmérséklet (°C) Adagoló/átadó aláírása</p>	
<p>Főzőkonyha neve, címe: Tárolókonyha vagy rendezvényi helyszín neve, címe: Ételkészítés (kiszállítás) dátuma:</p>	<p>Tárolókonyhán/rendezvényi helyszínen kitöltendő: Készétel átvételi időpontja (óra, perc) Átvételkor mért maghőmérséklet (°C) Megfelelőség (mennyiségi, minőségi) Átvevő aláírása</p>				
<p>Főzőkonyhai adatok: Készétel megnevezése (ételféleségenként) Elkészülés időpontja (óra, perc) Kiszállított mennyiség (pl. db, l kg) 1 adag mennyisége (pl. dl, dkg, db) Adagoláskor mért ételhőmérséklet (°C) Adagoló/átadó aláírása</p>					