

08 TÁROLÁSI UTASÍTÁSMINTA

1. Az utasítás célja:

Leírni azokat a tárolással kapcsolatos tevékenységeket, melyek segítségével megőrizhető az anyagok és termékek minősége.

2. Alkalmazási terület:

A vállalkozás telephelyén történő valamennyi anyag és termék tárolása esetén.

3. Hivatkozások:

Európai Parlament és a Tanács 852/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az élelmiszer-higiénéről

4. Felelőségek:

Az utasítás bevezetéséért és működtetéséért felelős vezető:.....

Az utasítás betartása minden dolgozó számára kötelező.

4.1. Általános követelmények

Tárolás során biztosítani kell az élelmiszerek minőségének megőrzését, szennyeződéstől és fertőződéstől védelmét.

A beérkezett élelmiszer alapanyagokat a szakosított tárolás szabályainak megfelelően kell tárolni. Ennek megfelelően a nyers, a félkész, illetve a fogyasztásra kész termékcsoportokat elkülönítetten kell tárolni, ezzel megelőzve a kereszt-szennyeződést:

- A tisztítatlan zöldségeket (pl. burgonya), hűvös, jól szellőztethető helyen
- A friss gyümölcsöket, zöldségeket +7 - +13 °C közötti térben
- A konyhakész csomagolt zöldség-gyümölcs optimális tárolási hőmérséklete +1 - +5 °C
- A fagyasztott állapotban érkező, vagy a helyszínen lefagyasztott élelmiszert -18 °C alatti térhőmérsékletű fagyasztóban
- A hűtést, fagyasztást nem igénylő alap- és nyersanyagokat (pl. konzervek, tésztafélék, őrlemények, liszt, cukor, fűszerek) eredeti csomagolásukban, raklapokon vagy polcokon szobahőmérsékleten, száraz, tiszta, szellős, hűvös, napfénytől védett, zárt helyen
- A hűtést igénylő anyagokat hűtőszekrényben vagy hűtőkamrában (húsok, húskészítmények, tejtermékek és a hidegkonyhai készítmények)
- A hűtőtér hőmérséklete a betárolandó termékek címkéjén rögzített hőfoknak megfelelően legyen beállítva (pl. baromfihús 4 °C alatt.)
- Különböző nyers húsfélék közös hűtőtérben tárolásakor a hűtőberendezés hőfokát úgy kell beállítani, hogy az a legalacsonyabb hőmérséklet-elvárásnak feleljen meg
- Minden tárolt élelmiszeren rajta kell lennie a nyomon követéshez szükséges minden adatnak, különös tekintettel a minőségmegőrzési/ fogyaszthatósági időre
- A kibontott csomagolást, ha még nem fogyott el a tartalma, minden esetben vissza kell zárni és a felbontott élelmiszeren jelölni kell a felbontás idejét
- Csak a specifikációkban rögzített követelményeknek megfelelő minőségű anyagok használhatók fel

4.2. Allergén anyagok tárolása

Az allergén anyagokat lehetőség szerint külön raktárban, egyéb esetben a többi alapanyagtól megfelelő távolságban, a raktár külön erre a célra kijelölt részén „ALLERGÉN ANYAGOK” feliratú tábla alatt kell tárolni.

4.3. Csomagolóanyagok tárolása

A csomagolóanyagokat az élelmiszerektől elkülönítve kell tárolni, védőfóliázva vagy zárt csomagolásban, azonosítóval ellátva. A tárolás során a csomagolóanyagokat sérüléstől, nedvességtől óvni kell.

4.4. Gyártásból származó félkész termék tárolása

Csak megfelelő azonosítóval ellátott félkész termék kerülhet tárolásra. A félkész terméket lefedve, vagy ideiglenes csomagolásban, gondosan jelölve kell tárolni. A félkész termék jellegétől függően szobahőmérsékleten, vagy külön hűtőben, fagyasztóban tárolható, az alapanyagoktól jól elkülönítve.

4.5. Késztermék tárolása

Csak megfelelően jelölt és azonosított készáru kerülhet kiszállítás előtti tárolásra.

4.6. Nem megfelelő termék tárolása

Gondoskodni kell az esetlegesen előforduló nem megfelelő termékek átmeneti tárolásáról is. A nem megfelelő termék tárolásának feltételeit úgy kell kialakítani, hogy tárolási feltételei azonosak legyenek a minőségileg nem kifogásolható termék tárolásával. Elkülönítve, feltűnően megjelölve („NEM MEGFELELŐ TERMÉK” felirattal)

4.7. Hulladék tárolása

A hulladékok szelektív gyűjtése elvárt követelmény. A tárolóterek és környezetének rendszeres takarítása, fertőtlenítése elengedhetetlen. A hulladék felhalmozódása kerülendő, megfelelő gyakorisággal elszállítandó.

4.8. Takarító-, tisztítószeres tárolása

A takarítóeszközök tárolása elkülönített helyiségben / szekrényben történik. A vegyszerek raktározása anyagféleségenként és felhasználási területenként rendezetten történik, a biztonsági adatlapok elérhető közelben tárolandók.

4.9. Karbantartási anyagok tárolása

A karbantartási anyagokat az élelmiszerektől elkülönített légtérben kell tárolni.

A karbantartási szerek véletlenszerű keveredését az élelmiszerekkel meg kell akadályozni. Különös gondot kell fordítani a tűzveszélyességi előírások betartására.

4.10. Tárolás ellenőrzése

A kijelölt felelős alapos szemrevételezéssel hetente ellenőrzi a tárolás megfelelőségét, miközben haladéktalanul intézkedik az eltérés kijavításáról.

A rendszeres higiéniai szemle része a tárolás megfelelőségének vizsgálata.

5. Kapcsolódó dokumentumok

[04 ALAPANYAG ÁTVÉTELI LAP ÚRLAPMINTA](#)

[18 SELEJTEZÉSI JEGYZŐKÖNYV ÚRLAPMINTA](#)

[08 NAPI ELLENŐRZÉSI LAP ÚRLAPMINTA](#)