A kávézó belső működési szabályai

Az üzemelés alapszabályai, felelősségi körök és higiénia

Mielőtt elkezdi

Ez a dokumentum minta magyarországi vendéglátóhelyek számára, nem jogi tanácsadás és nem hatósági jóváhagyás. A 2026. október 24-i állapot szerinti jogszabályokon alapul (852/2004/EK rendelet, 178/2002/EK rendelet, 1169/2011/EU rendelet, 2008. évi XLVI. törvény, 62/2011. (VI. 30.) VM rendelet, 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet, 28/2017. (V. 30.) FM rendelet). Minden vendéglátóhely más: az üzemeltető a mintát a tényleges kínálathoz, felszereléshez és alaprajzhoz igazítja, kiegészíti a saját adataival, és felel a betartásáért. Kétség esetén forduljon az illetékes élelmiszerlánc-felügyeleti hatósághoz. Más országban a minta nem használható.

Minta magyarországi kávézók számára, nem jogi tanácsadás. Jogállapot: 2026. október 24. A magyar jogszabályokat csak ott vettük figyelembe, ahol ellenőriztük őket. **A hűtött tárolás konkrét hőmérsékleti határértékeit magyar jogszabályban nem ellenőriztük** – ezeket az üzemeltető a HACCP-tervben, a gyártói adatok alapján határozza meg (852/2004/EK rendelet II. melléklet IX. fejezet). A nemzeti előírásokat egyeztesse az illetékes élelmiszerlánc-felügyeleti hatósággal.

Külön „működési szabályzat” készítését a kávézó számára jogszabályi előírásként nem ellenőriztük. Ez a dokumentum a belső szabályokat foglalja össze, és segít a jó higiéniai gyakorlat igazolásában ellenőrzéskor.

1. Azonosító adatok

Az üzlet neve _____

Üzemeltető, adószám, székhely _____

Az üzlet címe _____

Felelős vezető (név, telefon) _____

Nyitvatartás _____

Férőhely (belül / kint) _____

2. A tevékenység jellege

A kávézó meleg és hideg italokat, beszállítói desszerteket és pékárut, valamint előrecsomagolt élelmiszereket kínál. Egészítse ki, hogy készít-e saját ételt, árusít-e szeszes italt és kínál-e elvitelre.

Kínálat és tevékenységek (kiegészítendő) _____

3. A helyiségek

Helyiség	Leírás / felszerelés
Pult és italkészítés	kávégép, daráló, habosítás, kézmosó meleg vízzel
Kiadás és vitrin	hűtött desszertvitrin, pékáru kiadása
Mosogató	mosogatógép / kétmedencés mosogató
Raktár	száraz áru, hűtő, fagyasztó
Takarítószer-raktár	takarítószerek és -eszközök, kiöntő
Személyzeti helyiség	öltöző vagy szekrények, személyzeti WC
Vendégtér	ülőhelyek, vendég WC

4. Beszerzés és tárolás

- Az árut a HACCP-terv CCP 1 pontja szerint vesszük át, a hűtött áru azonnal hűtőbe kerül.
- Elkülönítve tároljuk: élelmiszer / csomagolóanyag / tisztítószer. Semmi nem kerül közvetlenül a padlóra.
- Az alapanyag, a hőkezelést igénylő félkész termék és a késztermék csak külön hűtőtérben tárolható (62/2011. VM rendelet 11. § (1)).
- FIFO-elv: ami először érkezett, azt használjuk fel először. A felbontott csomagolást a felbontás dátumával jelöljük.
- A pörkölt kávét zárt, szelepes csomagolásban, szárazon, fénytől és hőtől védve tároljuk. A kávét nem őröljük előre.

5. Személyi higiénia és a személyzet egészsége

- Munkába lépés előtt személyi higiénés alkalmassági vizsgálat és Egészségügyi Nyilatkozat (33/1998. NM rendelet 4. § (5)); a vizsgálatot a munkáltató ingyenesen biztosítja (Mt. 51. § (4)).
- Minden dolgozó munkába lépés előtt oktatást kap a higiéniáról és ezekről a szabályokról; az oktatás igazolását az üzletben őrizzük.
- A munkaruhát szükség szerint, de legalább naponta cseréljük. Az utcai ruhát elkülönítve tároljuk.
- Kezet csak az erre kijelölt kézmosóban mosunk (meleg víz, szappan, egyszer használatos törlő).
- Betegséget vagy fertőzést a dolgozó a munka megkezdése előtt jelenti a vezetőnek.

6. Takarítás, fertőtlenítés, hulladék

Részletesen **A kávézó takarítási és fertőtlenítési terve** szabályozza. A hulladékot szelektíven gyűjtjük (papír, műanyag, üveg, bio, vegyes) a települési szabályok szerint; az elszállításról szerződéssel gondoskodunk.

7. Szeszes ital, energiaital, dohányzás

- 18 éven aluli személynek alkoholtartalmú italt és energiaitalt értékesíteni, kiszolgálni tilos (1997. évi CLV. törvény 16/A. § (1) és (1a)); kétség esetén az életkor igazolását kérjük, ennek hiányában a kiszolgálást megtagadjuk.
- A közforgalmú intézmény nyilvánosság számára nyitva álló helyiségében és a munkahelyen dohányozni, elektronikus cigarettát, dohányzást imitáló elektronikus eszközt vagy vízipipát használni csak kijelölt dohányzóhelyen szabad (1999. évi XLII. törvény 2. § (1)); a dohányzóhely nem zárt légterű (4. § (1)). A tilalmat és a dohányzóhelyet felirattal vagy egyértelmű jelzéssel kell jelölni (2. § (7)).
- Szeszes italt – melegkonyhás vendéglátó üzlet kivételével – nevelési-oktatási, egészségügyi, gyermek- és ifjúságvédelmi intézmény bejáratától számított 200 méteren belül tilos kimérni (210/2009. Korm. rendelet 21. § (2)).

8. Tájékoztatás a vendégeknek

- Allergéntájékoztatás a vásárlás előtt, az **Allergének a kávézóban** minta szerint (36/2014. FM rendelet 4–5. §).
- Pénztárgéppel rendelkező kereskedő biztosítja az elektronikus fizetés lehetőségét (Kertv. 5/F. § (1)), a készpénzes fizetés lehetőségét is biztosítani kell (Kertv. 3. § (9)).
- Az itallap, az árfeltüntetés és a vásárlók könyve szabályait nem ellenőriztük; egyeztesse az illetékes hatósággal.

9. Biztonság és elsősegély

- Az elsősegélydoboz jelölt helyen van, és rendszeresen feltöltjük.
- A tűzoltó készülék hozzáférhető, ellenőrzése a gyártó és a szerviz előírásai szerint.
- A dolgozók oktatást kapnak a biztonságos munkavégzésről (forró víz és gőz, elektromos berendezések).

Az elsősegélydoboz helye _____

A tűzoltó készülék helye _____

A kávégép-szerviz telefonszáma _____

A szabályokat kiadta **Hatályos** **Aláírás**

Források: 62/2011. VM rendelet · 33/1998. NM rendelet · Mt. 51. § · Fgytv. 16/A. § · 1999. évi XLII. törvény · 210/2009. Korm. rendelet · Kertv. · 36/2014. FM rendelet. Jogállapot: 2026. október 24.

Források – a jogszabályok teljes szövege az Europaiuson

- 852/2004
- 62/2011 VM
- 36/2014 FM
- 210/2009 Korm.
- 33/1998 NM
- 1999. évi XLII. tv.