A kávézó takarítási és fertőtlenítési terve

Mit, mivel, hogyan és milyen gyakran kell tisztítani és fertőtleníteni

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.

1. Alapszabályok

- Takarítás = mechanikai tisztítás, mosás tisztítószerrel, öblítés ivóvízzel, fertőtlenítés, utóöblítés (ha a fertőtlenítőszer gyártója előírja).
- Csak élelmiszeripari célra szánt szereket használunk, a címke szerinti hígításban. A biztonsági adatlapokat az üzletben tartjuk.
- A tisztítószereket az élelmiszerektől elkülönítve, eredeti csomagolásban vagy feliratozott edényben tároljuk.
- A fertőtlenítőszereket a gyártó ajánlása szerint váltogatjuk (pl. klóros és kvaterner ammóniumvegyületes), hogy ne alakuljon ki rezisztencia.
- A mosdók takarítóeszközei eltérő színűek, és a munkatérben nem használjuk őket.
- Az elvégzett takarítást a dolgozó a nyilvántartó lapok C lapján rögzíti.

2. Használt szerek

Cél	Szer (megnevezés)	Hígítás / adag	Behatási idő
Felületek és padló mosása			
Felületfertőtlenítés			
Mosogatógép – mosószer		adagoló	
Mosogatógép – öblítőszer		adagoló	
Kávégép – csoportfejek tisztítása (backflush)	csoportfej-tisztító szer	a gyártó szerint	
Kávégép – vízkőmentesítés	a kávégép gyártója szerint		
Habosító fúvóka és kancsók	tejrendszer-tisztító szer		
Daráló – őrlőtárcsák tisztítása	darálótisztító granulátum		
Kézfertőtlenítés			

3. Takarítási ütemterv

Mit	Hogyan	Mikor	Ki
Habosító fúvóka	csak erre használt nedves kendővel letörölni, röviden kifúvatni gőzzel	minden használat után	barista
Tejeskancsók	kiöblíteni, elmosni, szájjal lefelé megszárítani; növényi ital jelölt kancsóban	használat után, nap végén mosogatógépbe	barista
Portafilter és szűrőkosár	kiütni, kitörölni, a csoportfejet italok között átöblíteni (flush)	folyamatosan	barista
Kávégép csoportfejei	backflush vakszűrővel és tisztítószerrel, majd tiszta vízzel; szűrők és karok áztatása oldatban	naponta zárás után	záró műszak
Tömítések és zuhanyszűrők	csoportfejkefe, a tömítések ellenőrzése	naponta / csere kopás szerint	záró műszak
Csepptálca és zacctartó	kiüríteni, elmosni	naponta	záró műszak
Daráló – tartály és kifolyó	a tartályt kiüríteni, a babok olaját letörölni, a kifolyót kikefélni	hetente	műszakvezető
Daráló – őrlőtárcsák	tisztító granulátum a gyártó szerint vagy szétszerelés és kikefélés	2–4 hetente	műszakvezető
Munkafelületek, pult	lemosni, fertőtleníteni	folyamatosan és nap végén	felszolgáló
Hűtők és vitrinek	kiüríteni, elmosni, fertőtleníteni, az áruk dátumát ellenőrizni	hetente	műszakvezető
Jéggép	kiüríteni, elmosni, fertőtleníteni a gyártó szerint, a lapátot a jégen kívül tárolni	hetente / a gyártó szerint	műszakvezető
Mosogatógép	a szűrőket kitisztítani, vízkőmentesíteni, az adagolókat ellenőrizni	naponta / hetente	záró műszak
Turmixgép, shakerek	szétszedni, elmosni, megszárítani	használat után	barista
Padló	felseperni, tisztítószerrel felmosni	naponta, szennyeződéskor azonnal	felszolgáló
Mosdók és WC	lemosni, fertőtleníteni, szappant és papírtörlőt utántölteni	naponta és szükség szerint	felszolgáló
Hulladékgyűjtők	kiüríteni, elmosni	naponta	felszolgáló
Kávégép – vízkőmentesítés, vízszűrő	a gyártó és a vízkeménység szerint, a csere rögzítése	a gyártó szerint	szerviz / vezető
Nagytakarítás	falak, lámpák, elszívó, polcok, a berendezések mögött	havonta	csapat

4. Mosogatás

Mosogatógép

- Program és hőmérséklet a mosogatógép gyártója szerint (általában mosás 55–65 °C, öblítés 80–85 °C).
- A gépet nem töltjük túl, az üveget nem mossuk együtt erősen szennyezett edénnyel.
- Mosogatás után az edényt ellenőrizzük, a sérült üveget és porcelánt kiselejtezzük.

Kézi mosogatás (kétmedencés)

1. A maradékok eltávolítása.
2. Mosás meleg vízben mosogatószerrel (első medence).
3. Öblítés tiszta, meleg ivóvízben (második medence).
4. Csepegtetés és száradás tiszta helyen, konyharuhával nem töröljük.

5. Kártevők elleni védekezés (DDD)

- Megelőzés: jól záródó ablakok és ajtók, rovarháló, zárt edények, éjszakára nem marad ételmaradék.
- A kártevők jelenlétének ellenőrzése hetente (ürülék, sérült csomagolás, rovarok), rögzítés az F lapon.
- Észlelés esetén szakcéget hívunk, a beavatkozásról szóló jegyzőkönyvet megőrizzük.

A tervet készítette **Hatályos** **Aláírás**

Források: 852/2004 (II. melléklet I., II., V., VII. és IX. fejezet) · 28/2017. FM rendelet. Jogállapot: 2026. október 24.

Források – a jogszabályok teljes szövege az Europaiuson

- 852/2004
- 28/2017 FM